

Tefal®

VITACOMPACT



RU

CZ

SK

SCG

H

HR

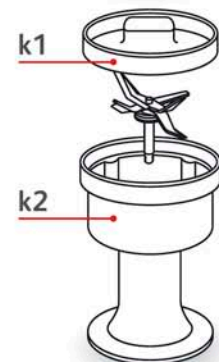
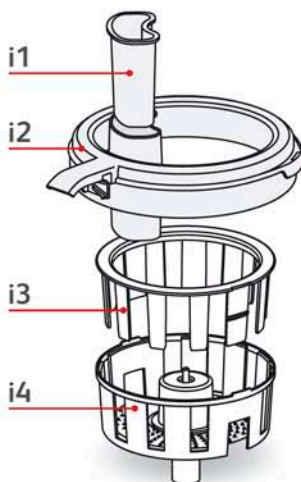
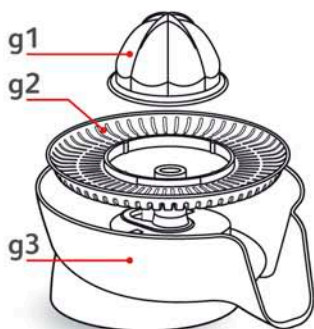
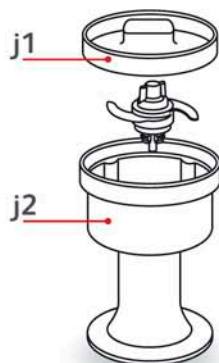
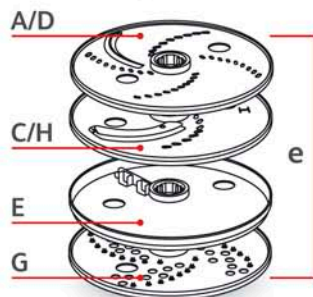
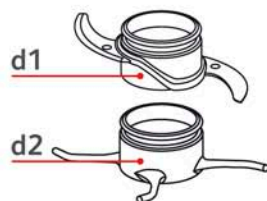
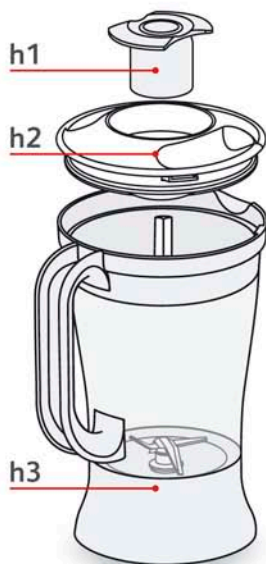
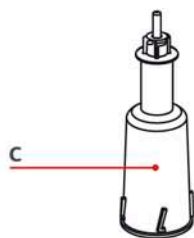
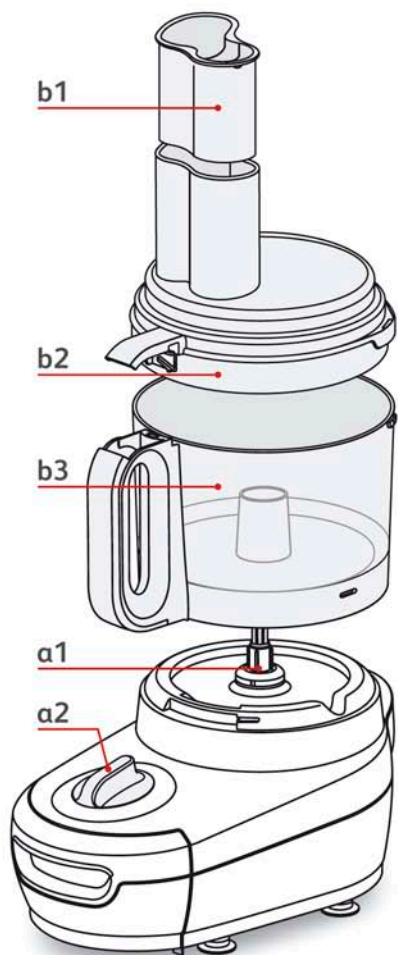
BG

UA

SLO

RO

PL



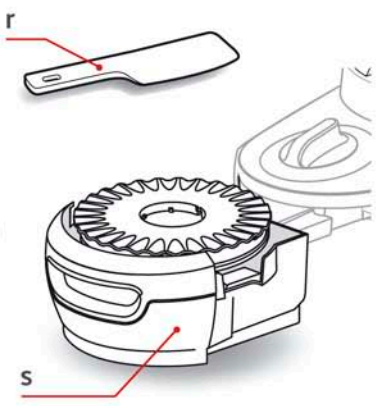
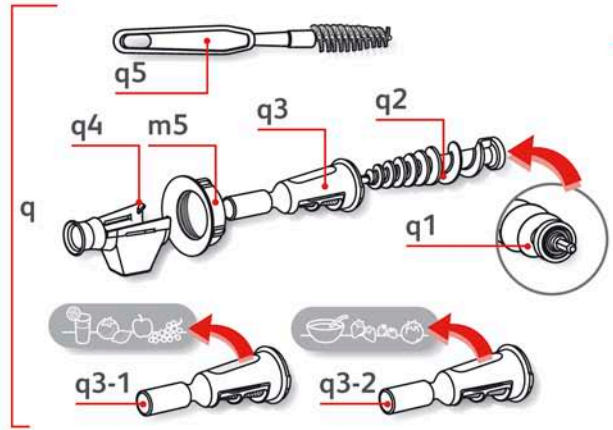
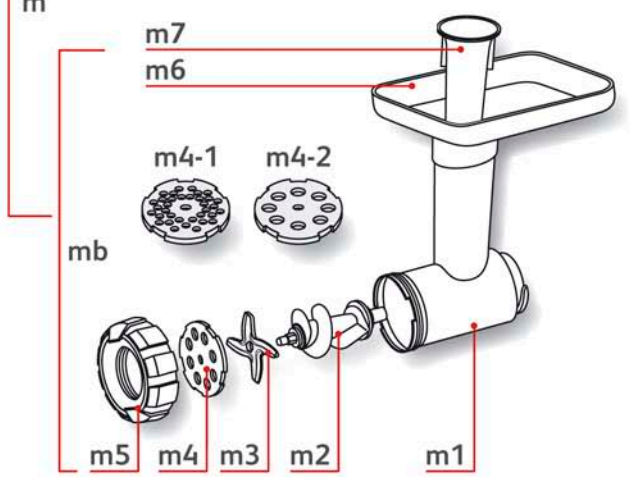
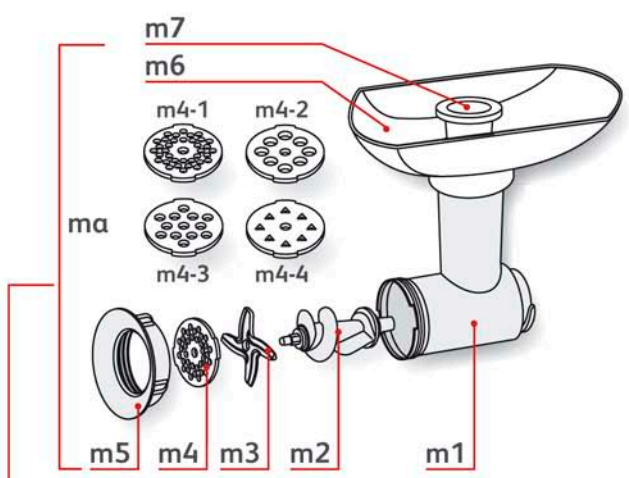
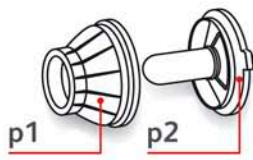
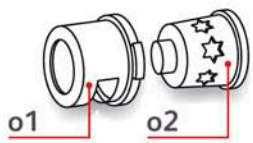
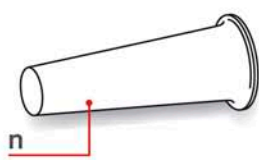
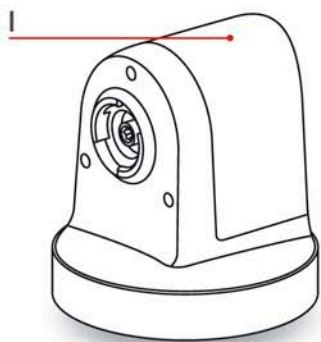




fig.1a

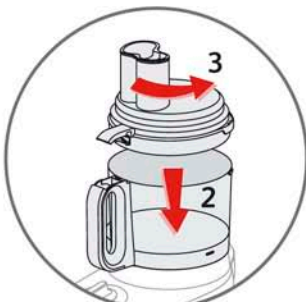


fig.1b



fig.1c

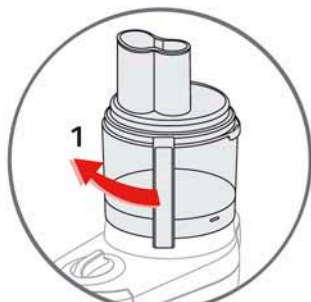


fig.2a



fig.2b

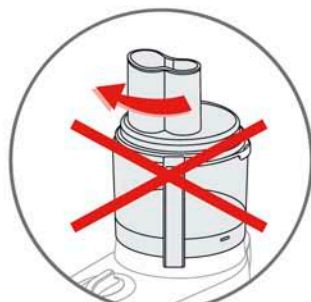


fig.2c



fig.3



fig.4

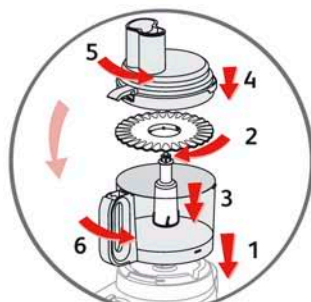


fig.5



fig.6



fig.7



fig.8



fig.9



fig.10a



fig.10b



fig.10c



fig.10d



fig.10e

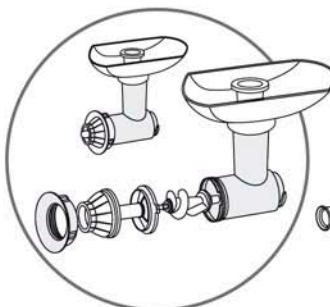


fig.10f

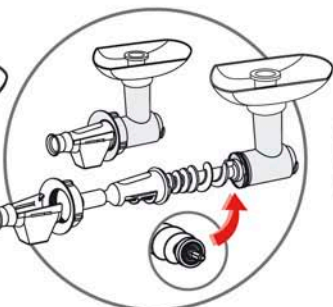


fig.10g



fig.11a

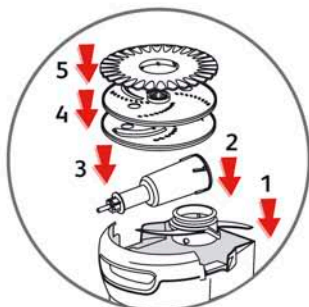


fig.11b

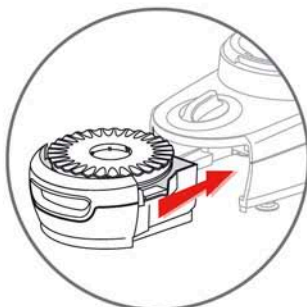


fig.11c

Děkujeme Vám, že jste si vybrali výrobek ze sortimentu firmy TEFAL, který je určen výlučně k přípravě potravin.

Bezpečnostní rady

- Přečtěte si pozorně návod k použití, dříve než přístroj poprvé použijete: jeho používání v rozporu s návodem by zbavovalo firmu TEFAL veškeré odpovědnosti.
- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru, zvláště v přítomnosti malých dětí nebo osob se sníženou pohyblivostí.
- Ověřte si, zda napájecí napětí vašeho přístroje skutečně odpovídá napětí vaší elektrické instalace.
- Jakékoliv chybné zapojení vede k neplatnosti záruky. Váš přístroj je určen výhradně k domácímu použití a to ve vnitřních prostorách domu.
- Jakmile přestanete přístroj používat (i v případě výpadku elektrického proudu) nebo v průběhu jeho čištění vždy přístroj odpojte od sítě.
- Nepoužívejte svůj přístroj, jestliže nefunguje zcela správně nebo jestliže byl poškozen. V takovém případě se obraťte na smluvní servisní středisko TEFAL (viz seznam v servisní knížce).
- Nevkládejte přístroj, přívodní kabel nebo zástrčku do vody ani do jiné kapaliny.
- Nenechávejte přívodní kabel viset v dosahu dětí.
- Přívodní kabel se nesmí nikdy nacházet v blízkosti teplých částí vašeho přístroje nebo v kontaktu s nimi ani poblíž zdroje tepla a nesmí být ohýbán v ostrém úhlu.
- Nepoužívejte svůj přístroj za situace, kdy je poškozen přívodní kabel nebo zástrčka. Abyste se vyhnuli veškerému nebezpečí, zásadně je dávejte na výměnu do smluvního servisního střediska TEFAL (viz jejich seznam uvedený v servisní knížce).
- Nepoužívejte přístroj, je-li sestava odšťavovače poškozena.
- V zájmu své bezpečnosti používejte pouze příslušenství a díly od firmy TEFAL přizpůsobené pro váš přístroj.
- Vždy používejte pěchovače a posunujte potraviny v komíncích jejich prostřednictvím, nikdy k tomuto účelu nepoužívejte prsty, vidličku, lžíci, nůž ani žádný jiný předmět.
- Zacházejte s kovovým nožem, nožem mixéru, minimlýnkou, drtiče a s kotouči na krájení zeleniny opatrně: jsou mimořádně ostré. Kovový nůž (d1) vyjímejte pouze uchopením za unášec (c) před tím, než budete z mísy vylévat její obsah.
- Nepoužívejte přístroj naprázdno.
- Mísu mixéru používejte vždy s víkem.
- Nikdy se nedotýkejte pohybujících se částí, se snímáním příslušenství vyčkejte na úplné zastavení.
- Nepoužívejte příslušenství jako ukládací nádobu (na zmrazování – pečení – sterilizaci teplem).
- Nepřemísťujte přístroj uchopením za zásuvku.

Příslušenství, které obsahuje typ, jenž jste si právě koupili, je uvedeno na štítku umístěném na horní části obalu.

- a** **Blok motoru**
a1 výstup z bloku motoru
a2 přepínač rychlostí: poloha 0-1-2-pulzní chod (přerušovaný)
- b** **Sestava průhledné mísy**
b1 dávkovací pýchovač
b2 víko s komínkem
b3 mísa

c **Tyčka unášeče**

PŘÍSLUŠENSTVÍ PODLE TYPU:

- d**
d1 kovový nůž
d2 plastový hnětač
- e** **Kotouče na krájení zeleniny**
 . A/D : jemné strouhání / jemné krájení (se zpětným chodem)
 . C/H : hrubé strouhání / hrubé krájení (se zpětným chodem)
 . E : kráječ na hranolky
 . G : kráječ na sýr

f **Kotouč na šlehání**

g **Lis na citrusy**

- g1** kužel
g2 filtr
g3 sběrná nádržka
g4 unášeč

h **Mísa mixéru**

- h1** dávkovací zátka
h2 víko
h3 mísa

i **Odšťavovač**

- i1** pýchovač
i2 víko
i3 filtrační vložka
i4 filtrační koš

j **Minimálnynek**

- j1** víko
j2 mísa

k **Drtič**

- k1** víko
k2 mísa

l **Redukční převod mlecí hlavy**

m **Mlecí hlava**

- ma** : kovová mlecí hlava
mb : plastová mlecí hlava

- m1** tělo
m2 šnek
m3 nůž
m4 mřížky (na mletí masa)
 - **m4-1** : mřížka s malými otvory
 - **m4-2** : mřížka s velkými otvory
 - **m4-3** : mřížka se středními otvory
 - **m4-4** : mřížka s trojúhelníkovými otvory (na mletí zeleniny)
- m5** matice
m6 plošinka
m7 pýchovač

n **Násypka na plnění klobás**

o **Protlačovadlo na sušenky**

- o1** stojan
o2 forma

p **Příslušenství na přípravu kebabu**

- p1** kroužek
p2 objímka

q **Příslušenství na přípravu protlaků a šťáv**

- q1** těsnicí spoj
q2 šnek
q3 filtr
q3-1 : filtr na šťávu
q3-2 : filtr na protlak
q4 kanálek na šťávu
q5 kartáček (šťětka)

r **Stěrka**

s **Ukládací zásuvka**

Uvedení do provozu

- Před prvním použitím umyjte všechny díly příslušenství teplou mýdlovou vodou (viz odstavec o čištění). Opláchněte a osušte.
- Blok motoru položte na rovnou, čistou a suchou plochu.
- Přístroj připojte k síti.
- Pulzní chod (přerušovaný): otočte knoflík **(a2)** do polohy pulzní chod, kdy funkce po sobě jdoucích impulsů umožňuje lepší kontrolu nad přípravou.
- Spojitý chod: otočte knoflík **(a2)** do polohy 1 nebo 2.
- Zastavení: otočte knoflík **(a2)** do polohy 0.

Číslování odstavců je v souladu s číslováním zobrazení v rámečcích.

1. Nasazení mísy a vík

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Sestava mísy **(b)**.

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Umístěte mísu **(b3)** na blok motoru **(a)**, přičemž rukojeť mísy směřuje mírně napravo od knoflíku.
 - Položte víko **(b2)** na mísu **(b3)**.
 - Blokuje víko zatlačením vpravo do rukojeti mísy
 - Zamkněte sestavu tak, že ji jako celek otočíte vpravo
- Je velmi důležité zablokovat víko na míse dříve, než se celá sestava zamkne na bloku motoru **(a)**.

2. Sejmutí mísy a vík

- Odemkněte sestavu tak, že ji jako celek otočíte vlevo.
- Odblokujte víko zatlačením vlevo tak, aby se uvolnilo z rukojeti mísy.
- Teprve v tomto okamžiku můžete víko nadzvednout a sejmut.

3. MÍCHÁNÍ / MIXOVÁNÍ / MLETÍ / HNĚTENÍ (podle typu)

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Sestava mísy **(b)**.
- Tyčka unášeče **(c)**.
- Kovový nůž **(d1)** na mixování a mletí.
- Kovový nůž **(d1)** nebo plastový hnětač **(d2)** na hnětení nebo míchání (podle typu).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Umístěte mísu **(b3)** na blok motoru **(a)**, aniž byste ji zamykali.
- Nasaďte kovový nůž **(d1)** nebo plastový hnětač **(d2)** na tyčku unášeče **(c)** a umístěte tuto sestavu na výstup z bloku motoru **(a1)**.
- Vložte potraviny do mísy.
- Položte víko **(b2)** na mísu **(b3)** a zablokujte je, potom tento celek otáčejte vpravo, dokud nezapadne do zajištěné polohy.
- Chcete-li sejmut sestavu mísa-víko: otočte sestavu k sobě, aby se uvolnila, a odblokujte víko.

HNĚTĚNÍ / MÍCHÁNÍ (podle typu)

- Použijte kovový nůž (**d1**) nebo plastový hnětač (**d2**) podle typu.
- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte.

Můžete uhníst až:

- 1 kg těžkého těsta těchto druhů: těsto na bílý chléb, křehké těsto... za 40 vteřin.
- 800 g speciálních chlebových těst těchto druhů: žitný chléb, celozrnný chléb, vícezrnný chléb, za 40 vteřin

Můžete promíchat až:

- 1,2 kg lehkého těsta těchto druhů: piškot, koláč ze čtyř čtvrtin, jogurtový koláč, za minutu a půl až tři a půl minuty.
- Můžete namíchat až 1 litr těsta na palačinky, oplatky atd. za minutu až minutu a půl.

MLETÍ

- Použijte kovový nůž (**d1**).
- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte, nebo chcete-li mít mletí více pod kontrolou, dejte přednost poloze pulzní chod.

Můžete namlít až 600 g potravin těchto druhů:

- . syrového nebo vařeného masa (vykostěného, bez šlach a nakrájeného na kostky).
- . syrových nebo vařených ryb (bez kůže a vykostěných).
- . tvrdých produktů: sýr, suché plody, některá zelenina (mrkev, celer...).
- . měkkých produktů: některá zelenina (cibule, špenát ...).

MIXOVÁNÍ

- Použijte kovový nůž (**d1**).
- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte.
- Můžete namixovat až 1 litr různých druhů polévek nebo kompotu za 20 vteřin.

4. STROUHÁNÍ/KRÁJENÍ

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Sestava mísy (**b**).
- Tyčka unášeče (**c**).
- Kotouč dle volby (**e**) (podle typu).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

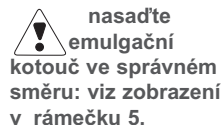
- Umístěte mísu (**b3**) na blok motoru (**a**), aniž byste ji zamykali.
- Zamkněte zvolený kotouč (**e**) na tyčku unášeče (**c**) a umístěte tento celek na výstup z bloku motoru (**a1**).
- Položte víko (**b2**) na mísu (**b3**) a zablokujte je, potom celek otáčejte vpravo, dokud nezapadne do zajištěné polohy.
- Chcete-li sejmut sestavu mísa-víko: otočte sestavu k sobě, aby se uvolnila, a odblokujte víko.

UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Vkládejte potraviny do komínku víka a zatlačujte je pěchovačem (**b1**).
- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 1 pro krájení nebo do polohy 2 pro strouhání.
- Přípravu můžete provádět s těmito kotouči (podle typu):
- . hrubé strouhání (**C**) / jemné strouhání (**A**): celer, brambory, mrkev, sýr ...
- . hrubé krájení (**H**) / jemné krájení (**D**): brambory, cibule, okurky, řepa, jablka, mrkev, zelí ...
- . kráječ na hranolky (**E**): hranolky...
- . strouhání (**G**): parmezán...

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Sestava mísy (**b**).
- Tyčka unášeče (**c**).
- Emulgační kotouč (**f**).



MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Umístěte mísu (**b3**) na blok motoru (**a**), aniž byste ji zamykali.
- Nasad'te a zamkněte emulgační kotouč (**f**) na tyčku unášeče (**c**) a umístěte tento celek na výstup z bloku motoru (**a1**).
- Vložte potraviny do mísy.
- Položte víko (**b2**) na mísu (**b3**) a zablokujte je, potom celek otáčejte vpravo, dokud nezapadne do zajištěné polohy.
- Chcete-li sejmout sestavu mísa-víko: otočte sestavu k sobě, aby se uvolnila, a odblokujte víko.

UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte.
- Nikdy toto příslušenství nepoužívejte k hnětení těžkých těst nebo míchání lehkých těst.

Můžete připravovat: majonézu, česnekovou majonézu, sníč z bílků (1 až 6), šlehanou smetanu, šlehačku (až do množství 0,25 litru).

6. JEMNÉ PROMÍCHÁVÁNÍ / MÍCHÁNÍ VELMI JEMNÉ MIXOVÁNÍ (podle typu)

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Sestava mísy a mixéru (**h**).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Vložte potraviny do mísy mixéru (**h3**) a nepřekročte přitom maximální hladinu plnění vyznačenou na míse.
- Nasad'te víko (**h2**) vybavené dávkovací zátkou (**h1**) a našroubujte je na mísu do zajištěné polohy.
- Sestavenou mísu (**h**) umístěte na výstup z bloku motoru (**a2**) a otáčejte jí, dokud nezapadne do zajištěné polohy.
- Po zastavení robotu odblokujte mísu mixéru a uvolněte ji.

UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 1 nebo 2 a přístroj zapněte.
Můžete použít polohu pulzní chod a mít lepší kontrolu nad mícháním.
 - Nikdy nenaplňujte mísu mixéru vroucí tekutinou.
 - Mísu mixéru nikdy nepoužívejte pro práci se suchými produkty (oříšky, mandle, burské oříšky ...).
 - Mísu mixéru používejte vždy s víkem.
 - Vždy nejprve do mísy nalijte tekuté přísady a potom přidávejte pevné přísady, aniž byste překročili maximální hladinu plnění:
 - 1,25 l pro husté směsi
 - 1 l pro tekuté směsi
 - Chcete-li přidávat přísady během míchání, vytáhněte dávkovací zátku (**h1**) z víka a vlijte přísady plnicím otvorem; nepřekročte přitom maximální hladinu plnění vyznačenou na míse.
Maximální doba použití: 3 minuty.
 - Po zastavení robotu odblokujte mísu mixéru a uvolněte jej.
- Rady:
- Jestliže přísady při míchání zůstávají nalepené na stěnách mísy, vypněte přístroj a odpojte ho od sítě.
- Soupravu mísy a mixéru sejměte z tělesa přístroje. Pomocí stěrky potraviny odškrábněte, aby spadly na čepel. Nikdy nedávejte ruce nebo prsty do mísy nebo do blízkosti čepele.

Můžete:

- připravovat jemně mixované polévky, krémové polévky, krémy, kompoty, mléčné nápoje, koktejly.
- míchat veškerá řídká těsta (palačinky, koblihy, bublaninu,...).

7. VELMI JEMNÉ MLETÍ MALÝCH MNOŽSTVÍ (podle typu)

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Sestava mísy (**b**).
- Souprava minimlýneku (**j**) nebo drtiče (**k**).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Umístěte mísu (**b3**) na blok motoru (**a**), aniž byste ji zamykali.
- Nasaďte mísu (**j2**) nebo (**k2**) na výstup bloku motoru (**a1**).
- Vložte potraviny do mísy (**j2**) nebo (**k2**).
- Položte víko (**j1**) nebo (**k1**) na mísu (**j2**) nebo (**k2**).
- Položte víko (**b2**) na mísu (**b3**) a zablokujte je, potom tento celek otáčejte vpravo, dokud nezapadne do zajištěné polohy.
- Chcete-li sejmout sestavu mísa-víko: otočte sestavu k sobě, aby se uvolnila, odblokujte víko, následně uvolněte minimlýnek nebo drtič.

UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte.
- Můžete použít polohu pulzní chod a mít lepší kontrolu nad mícháním.

S minimlýnkem (**j**) můžete provádět následující operace:

- . Semlít za několik vteřin: stroužky česneku, jemná koření, petržel, suché plody, chléb, suchary na strouhanku, šunku, ...

- . Připravovat kašičky pro miminko.

Množství kašičky pro miminko: 80 g.

Maximální množství česneku, cibule, šunky: 50 g.

Maximální množství suchých plodů: oříšky, mandle: 50 g.

Maximální množství / doba: sušené meruňky: 100 g / 5 s

Tento minimlýnek není projektován na tvrdé potraviny, jakými je například káva.

S drtičem (**k**) můžete provádět následující operace:

- . Semlít za několik vteřin: sušené meruňky, sušené fíky, vypeckované švestky:

Maximální množství / doba: 60 g / 4 s

8. ODŠŤAVOVÁNÍ CITRUSŮ (podle typu)

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Sestava lisu na citrusy (g)

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Nasaďte unášec (g4) na výstup bloku motoru (a1).
- Umístěte sběrnou nádržku na šťávu (g3) na blok motoru (a).
- Nasaďte po obvodu sběrné nádržky filtr (g2).
- Položte kužel (g1) na komínek sběrné nádržky (g3) a potom tento celek otáčejte vpravo, dokud nezapadne do zajištěné polohy.
- Chcete-li sejmut sestavu odšťavovače: otočte sestavu k sobě, aby se uvolnila.

UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Položte pod výtok sběrné nádržky (g3) libovolnou nádobu pro zachycení vymačkané šťávy.
- Umístěte polovinu citrusu na kužel (g1).
- Otočte přepínač rychlostí (a2) do polohy 1 a přístroj zapněte.
- můžete vymačkat až 500 g citrusů bez čištění filtrační vložky (g2).

9. ODŠŤAVOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY (podle typu)

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Mísa (b3).
- Sestava odšťavovače (i).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Umístěte mísu (b3) na blok motoru (a), aniž byste ji zamykali.
- Smontujte filtrační koš (i4) a filtrační věnec (i3): filtrační věnec nasuňte shora do filtračního koše, aby zapadly spony a celek držel pevně pohromadě.
- Nasaďte smontovanou sestavu filtru a koše (i3+i4) na výstup bloku motoru (a1).
- Položte víko (i2) na mísu (b3) a zablokujte je, potom tento celek otáčejte vpravo, dokud nezapadne do zajištěné polohy.
- Chcete-li sejmut sestavu mísa-víko: otočte sestavu k sobě, aby se uvolnila, a odblokujte víko.
- Chcete-li rozebrat sestavu koše a filtru (i3+i4), zatlačte na obě spony filtračního věnce (i3), abyste jej uvolnili z filtračního koše (i4).

UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Otočte přepínač rychlostí (a2) do polohy 2 a přístroj zapněte.
- Vkládejte potraviny nakrájené na kousky do komínku a pomalu je zatlačujte pěchovačem (i1).
- Často odstraňujte odpad z filtračního koše (i3+i4).
- Nepřekračujte váhu 250 g potravin (jablek, mrkve...) na jednu operaci.

KOVOVÁ NEBO PLASTOVÁ MLECÍ HLAVA

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Sestava redukčního převodu (**I**) a mlecí hlavy (**m**).

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Umyjte mlecí hlavu teplou mýdlovou vodou a ihned ji pečlivě osušte.

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

10a : Umístění redukčního převodu na robot

- Položte redukční převod (**I**) na blok motoru (**a**) a potom tento celek otáčejte vpravo, dokud nezapadne do zajištěné polohy.

10b : Umístění sestaveného příslušenství na redukční převod

- Naproti redukčnímu převodu (**I**) (při vypnutém bloku motoru robotu) postavte sestavené součásti příslušenství (**m**), (**n**), (**o**), (**p**), (**q**), s komínkem nakloněným vpravo.
- Nasaďte sestavené příslušenství na doraz na redukční převod.
- Pootočte komínek zpět do svislé polohy, až zapadne.
- Nasaďte snímatelnou plošinku (**m6**) na komínek.
- Přístroj zapněte.

10c : Sestavení mlecí hlavy (**ma**) nebo (**mb**)

- Uchopte tělo přístroje (**m1**) za komínek tak, aby větší otvor směřoval nahoru.
- Potom nasuňte šnek (**m2**) (nejprve dlouhou hřídel) do těla (**m1**).
- Nasaďte nůž (**m3**) na krátkou hřídel, tak aby nabroušená ostří směřovala ven.
- Umístěte zvolenou mřížku (**m4**) na nůž (**m3**) tak, aby čepy zapadly do zářezů.
- Našroubujte matici (**m5**) na těleso (**m1**) ve směru otáčení hodinových ručiček a na doraz, avšak bez blokace.
- Zkontrolujte sestavení. Hřídel nesmí mít vůli ani se nesmí protáčet.
- V opačném případě zopakujte předchozí kroky.
- Takto sestavenou hlavu nasaďte na redukční převod (**I**).

UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Připravte si všechny potraviny určené k mletí. Odstraňte kosti, chrupavky a šlachy.
- Maso nakrájejte na kousky (velikosti asi 2x 2 centimetry).
- Položte je na plošinku (**m6**).
- Umístěte nádobu pod mlecí hlavu.
- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte.
- Maso vkládejte komínkem kousek po kousku pomocí pěchovače (**m7**).
- Nikdy potraviny nepostrkujte prsty nebo kuchařskými nástroji.
- Nepoužívejte přístroj k mletí masa po dobu delší než 15 minut.
- Než začnete pracovat s masem, ujistěte se, že je zcela rozmražené.

ČIŠTĚNÍ MLECÍ HLAVY

- Před veškerým čištěním nejprve vypněte přístroj.
- Odblokuje mlecí hlavu (**ma**) nebo (**mb**) tak, že ji nakloníte napravo, aby bylo možno ji vyjmout z bloku redukčního převodu (**I**).
- Chcete-li demontovat mlecí hlavu, sejměte plošinku (**m6**) z komínku, odšroubujte matici (**m5**), sejměte mřížku (**m4**), nůž (**m3**) a šnek (**m2**).
- S ostrými součástmi zacházejte opatrně.
- Omyjte všechny díly teplou mýdlovou vodou, opláchněte je a pečlivě je osušte.
- Mřížka (**m4**) a nůž (**m3**) musejí zůstat masné. Potřete je potravinářským olejem.
- Nikdy nepřipusťte, aby do redukčního převodu pronikla vlhkost. Otřete jej mírně vlhkým hadříkem.
- Jestliže máte kovovou hlavu, nedávejte mlecí hlavu do myčky nádobí, tedy tělo (**m1**), šnek (**m2**), nůž (**m3**), mřížky (**m4**) a matici (**m5**).

Trik: v závěru operace můžete vložit několik kousků chleba, abyste vytlačili ven všechno namleté maso.



Jestliže máte plastovou

hlavu, nedávejte šnek (m2**), nůž (**m3**) a mřížky (**m4**) do myčky nádobí.**

10d : Násypka na plnění klobás (podle typu)

Toto příslušenství se nasazuje na kovovou mlecí hlavu (**ma**) a dovoluje vám vyrábět klobásy.

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- násypka na plnění klobás (**n**), redukční převod (**l**) a kovová mlecí hlava (**ma**).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Upevněte šnek (**m2**) na místo v těle (**m1**) kovové mlecí hlavy.
 - Umístěte násypku (**n**), potom našroubujte matici (**m5**) a velmi silně ji utáhněte.
 - Takto sestavenou hlavu nasadte na redukční převod (**l**).
- Poznámka: toto příslušenství se používá bez mřížky a bez nože.

+UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Toto příslušenství je určeno k použití tehdy, když jste si namleli maso a mleté maso okořenili podle chuti.
- Nechte střívko máčet ve vlažné vodě, aby nabylo původní vláčnosti, a navlékněte je přes násypku (**n**) tak, aby ji asi o 5 cm přesahovalo.
 - Naplňte komínek těla (**m1**) mlecí hlavy namletým masem.
 - Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte.
 - Zatlačte pěchovačem, abyste mleté maso dostali až na konec násypky.
 - Přístroj vypněte.
 - Uvažte na uzel přesahujících 5 cm střívka. Uzel natlačte až na konec násypky, abyste se vyhnuli tomu, že ve střívku zůstane vzduch.
 - Přístroj uveďte znovu do chodu a dále přidávejte mleté maso. Střívko se plní. Aby se střívko nenapnulo příliš, nedělejte klobásky příliš velké.
 - Tato práce se snáze dělá ve dvou: jeden přidává mleté maso a druhý přidržuje plnicí se střívko.
 - Když je všechno mleté maso spotřebováno, vypněte přístroj, stáhněte střívko, které zůstalo na násypce, a udělejte uzel.
 - Požadované délky klobásek dosáhnete tak, že střívko zaštipnete a přetočíte.

10e : Protlačovadlo na sušenky (podle typu)

Toto příslušenství se nasazuje na kovovou mlecí hlavu (**ma**) a dovoluje vám tvarovat sušenky.

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Protlačovadlo na sušenky (**o**), redukční převod (**l**) a kovová mlecí hlava (**ma**).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Umístěte šnek (**m2**) na místo v těle (**m1**) kovové mlecí hlavy (**ma**).
 - Umístěte formu (**o2**) do držáku (**o1**).
 - Zabezpečte, aby oba čepy držáku (**o1**) zapadaly do obou zářezů v mlecí hlavě (**m1**).
 - Našroubujte na doraz, ale bez blokace, matici (**m5**) na tělo přístroje (**m1**).
 - Takto sestavenou hlavu nasadte na redukční převod (**l**).
- Poznámka: toto příslušenství se používá bez mřížky a bez nože.

UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Připravte těsto (nejlepších výsledků dosáhnete s měkkým těstem).
- Zvolte si vzor a nastavte šipku proti zvolenému tvaru.
- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte.
- Přidávejte těsto, dokud nebudete mít požadované množství sušenek.

10f : Příslušenství na přípravu kebabu (podle typu)

Toto příslušenství se nasazuje na kovovou mlecí hlavu (**ma**) a dovoluje vám tvarovat malé masové kuličky.

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Příslušenství na přípravu kebabu (**p**), redukční převod (**l**) a kovová mlecí hlava (**ma**).

Poznámka: toto příslušenství se používá bez mřížky a bez nože.

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Umístěte šnek (**m2**) na místo v těle (**m1**) kovové mlecí hlavy (**ma**).
- Umístěte objímku nástavce (**p2**) na hlavu tak, aby oba čepy zapadly do obou zářezů na kovové mlecí hlavě.
- Umístěte kroužek (**p1**) na objímku nástavce (**p2**), potom našroubujte matici (**m5**) a velmi silně ji utáhněte.
- Takto sestavenou hlavu nasadte na redukční převod (**l**).
- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte.

Aby se vám s přístrojem pohodlně pracovalo i v případě ucpání mlecí hlavy (**m**) potravinami: nejprve odblokujte sestavu redukčního převodu (**l**) a potom, již odděleně od bloku motoru (**a**), sejměte mlecí hlavu (**m**).

10g : Příslušenství na přípravu protlaků a šťáv (podle typu)

Toto příslušenství se nasazuje na kovovou mlecí hlavu (**ma**) a dovoluje vám vyrábět šťávu z jablek, hrušek, pomerančů atd. a rovněž protlaky z ovoce, z rajčat atd. ...

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Příslušenství na přípravu protlaku a šťávy (**q**), redukční převod (**l**) a kovová mlecí hlava (**ma**).

Poznámka: toto příslušenství se používá bez mřížky a bez nože.

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Umístěte šnek (**q2**) s nasazeným těsněním (**q1**) do těla (**m1**) kovové mlecí hlavy (**ma**).
- Umístěte zvolený filtr (**q3**) podle toho, co budete připravovat:
 - q3-1:** filtr s malými otvory na šťávy
 - q3-2:** filtr se smíšenými otvory na protlaky.
- Nasadte matici (**m5**) podél filtru a našroubujte ji na mlecí hlavu (**m1**).
- Umístěte kanálek na šťávu (**q4**) pod již nasazený filtr (**q3**).
- Takto sestavenou hlavu nasadte na redukční převod (**l**).
- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte.

UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Šťáva: použijte filtr (**q3-1**) s jedním průměrem filtračních otvorů.
- Protlak: použijte filtr (**q3-2**) se dvěma průměry filtračních otvorů, což umožňuje lepší extrakci.
- Umístěte nádobu pod kanálek na šťávu (**q4**) a další nádobu na konec filtru (**q3**) na sběr odpadu.

ČIŠTĚNÍ

Filtry (**q3**) se čistí snadno kartáčkem (**q5**).

11. UKLÁDÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

11a : uložení lisu na citrusy: unášec (**g4**) lisu na citrusy (**g**) se dá uložit pod sběrnou nádržku (**g3**), abyste ho omylem nezaložili nebo neztratili.

11b :**Váš robot je vybaven:**

- ukládací zásuvkou (**r**): můžete do ní umístit: kovový nůž (**d1**), tyčku unášče (**c**), 2 kotouče na krájení zeleniny (**e**) a emulgátor (**f**)

11c : Po uložení příslušenství na místo zasunete ukládací zásuvku (**r**) do bloku motoru (**a**).

12. Čištění

- Přístroj odpojte od sítě.
- Pro snazší čištění omývejte příslušenství ihned po jeho použití.
- Příslušenství omyjte a osušte: lze je dávat do myčky nádobí s výjimkou mlecí hlavy (**ma**) nebo (**mb**). Popis konkrétního čištění mlecí hlavy najdete v odstavci **10c**.
- Do mísy mixéru (**h3**) nalejte teplou vodu, do níž jste přidali několik kapek tekutého mýdla. Priklopte víkem (**h2**) vybaveným dávkovací zátkou (**h1**). Dejte několik impulsů. Přístroj vypněte. Mísu vypláchněte.
- Blok motoru (**a**) ani redukční převod (**l**) nedávejte do vody ani pod tekoucí vodu. Otřete je vlhkou houbou.
- Čepele příslušenství jsou velmi ostře nabroušené. Zacházejte s nimi opatrně.

Trik: V případě obarvení příslušenství potravinami (mrkev, pomeranč...) je důkladně otřete hadrem namočeným do potravinářského oleje a poté přistupte k obvyklému čištění.

13. Ukládání

Váš kuchyňský robot Vitacompact je vybaven zařízením pro navijení přívodního kabelu, které se nachází v motorovém bloku a jehož pomocí lze kabel uložit a také určit potřebnou délku kabelu od přístroje po elektrickou zásuvku.

Neukládejte robot do vlhkého prostředí.

14. Co dělat, když váš přístroj nefunguje?

Když váš přístroj nefunguje, zkontrolujte:

- připojení k síti
- upevnění všech součástí příslušenství

Váš přístroj ani teď nefunguje ?

Obraťte se na smluvní servisní středisko firmy TEFAL (viz seznam v servisní knížce).

15. Likvidace obalového materiálu a přístroje samotného



Obal sestává výlučně z materiálů, které nijak neohrožují životní prostředí a které lze vyhodit do odpadu v souladu s pokyny platnými pro recyklaci. Pokud jde o likvidaci přístroje samotného, informujte se u příslušné služby své obce.

16. Elektrický nebo elektronický výrobek na konci životnosti



Podílejme se na ochraně životního prostředí!

- ① Váš přístroj obsahuje čtené zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
- ➡ Svěťte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

17. Příslušenství

Můžete si svůj přístroj upravit podle svého a přikoupit si u svého obvyklého prodejce nebo od smluvního střediska firmy TEFAL následující příslušenství:

Nerezový kotouč na hranolky (kotouč E)

Sestava mlýnku s mísou

- Nůž

Nerezový kotouč na strouhání kokosového ořechu, parmezánu (kotouč G)

- Mřížky

Nerezový kotouč na strouhání nahrubo / krájení nahrubo (kotouč C/H)

- Násypka na plnění klobás

Nerezový kotouč na jemné strouhání / jemné krájení (kotouč A/D)

- Protlačovadlo na sušenky

- Příslušenství na přípravu kebabu

Drtič

- Příslušenství na přípravu protlaků a šťáv

Minimlýnek

Stěrka

Mísa mixéru

Průhledná mísa

Kovový nůž

Plastový hnětač

Lis na citrusy

Odšťavovač

18. Několik základních receptů

Těsto na bílý chléb

500 g mouky – 300 g vlažné vody – 2 sáčky droždí – 10 g soli

Do mísy robotu s nasazeným kovovým nožem dejte mouku, sůl a droždí.

Spusťte rychlostí 2 a od prvních vteřin vlévejte komínkem víka vlažnou vodu. Jakmile těsto utvoří kouli (asi za 40 vteřin), zastavte robot. Nechte těsto na teplém místě kynout, dokud nezvětší svůj objem dvakrát.

Potom těsto znovu vypracujte, aby dostalo tvar, a položte na pečicí plech vymazaný máslem a posypaný moukou. Nechte znovu kynout. Předehřejte troubu na teplotní stupeň 8 (240°). Jakmile se objem chleba zvětší dvakrát, dejte jej do trouby a snižte na teplotní stupeň 6 (180°). Nechte 30 minut péci. Po dobu pečení nechte v troubě stát sklenici s vodou, což napomáhá vytváření chlebové kůrky.

Těsto na pizzu

150 g mouky – 90 g vlažné vody – 2 polévkové lžíce olivového oleje – 1/2 sáčku pekařských kvasnic – sůl

Do mísy robotu s nasazeným kovovým nožem dejte mouku, sůl a pekařské kvasnice.

Spusťte rychlostí 2 a od prvních vteřin vlévejte komínkem víka vlažnou vodu a olivový olej. Jakmile těsto utvoří kouli (za 15 až 20 vteřin), zastavte robot. Nechte těsto na teplém místě kynout, dokud nezvětší svůj objem dvakrát. Předehřejte troubu na teplotní stupeň 8 (240°). Během této doby roztáhněte těsto a ozdobte je podle své volby: rajským protlakem, cibulí, houbami, šunkou, mozzarellou atd. ... Pizzu okořeňte několika ančovičkami a černými olivami, posypte trochou oregána a strouhaného sýra a navrch přilijte několik kapek olivového oleje. Obloženou pizzu položte na pečicí plech vymazaný máslem a posypaný moukou. Dejte do trouby na 15 až 20 minut, na pečení dohlížejte.

Křehké těsto

200 g mouky – 100 g másla – 50 ml vody (50 g) - špetka soli

Do mísy robotu s nasazeným kovovým nožem dejte mouku, sůl a máslo.

Spusťte rychlostí 2 a po několika vteřinách přilijte komínkem víka vodu. Nechte v chodu, dokud těsto neutvoří kouli (20 vteřin). Nechte těsto odpočívat v chladu alespoň hodinu, potom ho roztáhněte a dejte je péci s náplní podle svého výběru.

Těsto na palačinky (v míse s kovovým nožem nebo v míse mixéru)

250 g mouky – 625 ml mléka - 3 vejce - 30 g cukru - 100 ml oleje - 1 polévková lžíce esence z pomerančových květů nebo jiné vůně.

Do mísy robotu s nasazeným kovovým nožem dejte všechny přísady: mouku, mléko, vejce, cukr a esenci. Spusťte rychlostí 1 na 20 vteřin, potom přepněte na minutu na rychlost 2.

Do mísy mixéru dejte všechny přísady kromě mouky. Spusťte rychlostí 2 a po několika vteřinách postupně přisypte otvorem ve víku mixéru mouku; na závěr minutu a půl mixujte.

Koláč ze čtyř čtvrtin

200 g mouky – 200 g másla – 200 g cukru – 200 g másla – 4 celá vejce - 1 sáček prášku do pečiva

Do mísy robotu s nasazeným kovovým nožem dejte všechny přísady: mouku, prášek do pečiva, cukr, vejce, máslo. Spusťte rychlostí 2 na 2 minuty a 30 vteřin. Předehřejte troubu na teplotní stupeň 6 (180°). Dejte směs do příslušné pečicí formy a nechte hodinu péci.

Šlehačka

250 ml velmi studené čerstvé smetany, 40 g moučkového cukru.

Mísa musí být vychlazená, dejte ji na několik minut do chladničky.

Smetanu a moučkový cukr dejte do mísy s nasazeným emulgačním kotoučem. Spusťte rychlostí 2 a nechte 1 minuty v chodu.

Majonéza

200 ml oleje - 1 žloutek - 1 velká kávová lžička hořčice - 1 kávová lžička octa – sůl - pepř

Všechny přísady mají mít pokojovou teplotu.

Žloutek, hořčici, ocet, sůl a pepř dejte do mísy s nasazeným emulgačním kotoučem.

Spusťte rychlostí 2 a po několika (2 až 3) vteřinách začnete pomalu komínkem víka přilívat pramínkem olej.

Když se začne tvořit majonéza, můžete zbytek oleje dolít o něco rychleji. Majonézu si můžete přikořenit bylinkami, kečupem nebo kari. Chcete-li mít majonézu lehčí, můžete do ní zapracovat sníh z jednoho nebo dvou vaječných bílků.

Bezpečnostné rady

- Prečítajte si pozorne návod na použitie pred tým, ako prístroj prvýkrát použijete: jeho používanie v rozpore s návodom by zbavovalo firmu TEFAL všetkej zodpovednosti.
- Nikdy nenechávajte prístroj v prevádzke bez dozoru, najmä v prítomnosti malých detí alebo osôb so zníženou pohyblivosťou.
- Prekontrolujte, či prírodné napätie vášho prístroja skutočne odpovedá napätiu vašej elektrickej inštalácie.
- Akékoľvek chybné zapojenie vyvoláva neplatnosť záruky. Váš prístroj je určený výhradne na domáce použitie vo vnútorných priestoroch domu.
- Akonáhle prestanete prístroj používať (aj v prípade výpadku elektrického prúdu) alebo počas jeho čistenia vždy prístroj odpojte od siete.
- Nepoužívajte svoj prístroj v prípade, že nefunguje celkom správne alebo ak je poškodený. V takom prípade sa obráťte na zmluvné servisné stredisko TEFAL (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Akýkoľvek zásah do prístroja iný než čistenie a bežná údržba, ktoré robí zákazník, musí vykonať zmluvné servisné stredisko firmy TEFAL (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Nevkladajte prístroj, prírodný kábel alebo zástrčku do vody alebo inej kvapaliny.
- Nenechávajte prírodný kábel visieť v dosahu detí.
- Prírodný kábel sa nesmie nikdy nachádzať v blízkosti teplých častí vášho prístroja alebo v kontakte s nimi ani blízko zdroja tepla a nesmie byť ohýbaný v ostrom uhlu.
- Nepoužívajte svoj prístroj v situácii, kedy je poškodený prírodný kábel alebo zástrčka. Aby ste sa vystríhali všetkého nebezpečenstva, zásadne ich dávajte na výmenu do zmluvného servisného strediska TEFAL (pozri zoznam uvedený v servisnej knižke).
- Nepoužívajte prístroj, ak je zostava odšŕavovača poškodená.
- V záujme svojej bezpečnosti používajte iba príslušenstvo a diely od firmy TEFAL prispôbené pre váš prístroj.
- Vždy používajte napchávač a posunujte potraviny v plniacich hrdlách ich prostredníctvom, nikdy na tento účel nepoužívajte prsty, vidličku, lyžicu, nôž ani žiadny iný predmet.
- Zaobchádzajte s kovovým nožom, nožom mixéra, minimlynčeka, drviča a s kotúčmi na krájanie zeleniny opatrne: sú mimoriadne ostré. Kovový nôž (d1) musíte vynímať uchopením za unášač (c) pred tým, než budete z misky vylievat jej obsah.
- Nepoužívajte prístroj naprázdno.
- Misku mixéru používajte vždy s vekom.
- Nikdy sa nedotýkajte pohybujúcich sa častí, so snímaním súčastí vyčakajte na úplného zastavenie.
- Nepoužívajte príslušenstvo ako nádobu na ukladanie (na zmrazovanie - pečenie - sterilizáciu teplom).
- Nepremiestňujte prístroj uchopením za zásuvku.

Príslušenstvo, ktoré obsahuje typ, ktorý ste si práve kúpili, je uvedené na štítku umiestnenom na hornej časti obalu.

a	Blok motora	i	Redukčný prevod hlavice mlynčeka
a1	výstup z bloku motora	m	Hlavica mlynčeka
a2	prepínač rýchlostí: Poloha 0-1-2 pulzný chod (prerušovaný)	ma	kovová hlavica mlynčeka
b	Zostava priehľadnej misky	mb	plastová hlavica mlynčeka
b1	dávkovacie napchávaadlo	m1	teleso
b2	veko s plniacim hrdlom	m2	skrutka
b3	miska	m3	nôž
c	Tyčka unášača	m4	mriežky (na mletie mäsa) - m4-1 :mriežka s malými otvormi - m4-2 : mriežka s veľkými otvormi - m4-3 : mriežka so strednými otvormi - m4-4 : mriežka s trojuholníkovými otvormi (na mletie zeleniny)
PRÍSLUŠENSTVO PODĽA TYPU:		m5	matica
d		m6	plošinka
d1	kovový nôž	m7	napchávaadlo
d2	plastový hnetač	n	Trubka na plnenie klobás
e	Kotúče na krájanie zeleniny	o	Prietlačnica na keksy
	A/D : jemné strúhanie / jemné krájanie (so spätným chodom)	o1	stojan
	C/H : hrubé strúhanie / hrubé krájanie (so spätným chodom)	o2	forma
	E : krájač na hranolčeky	p	Príslušenstvo na prípravu kebabu
	G : krájač na syr	p1	krúžok
f	Kotúč na šľahanie	p2	objímka
g	Lis na citrusy	q	Príslušenstvo na prípravu pretlakov a štiav
g1	kužel	q1	tesniaci spoj
g2	filter	q2	skrutka
g3	zberná nádržka	q3	filter q3-1 : filter na šťavu q3-2 : filter na pretlak
g4	unášač	q4	kanálik na šťavu
h	Miska mixéra	q5	kefka (štetka)
h1	dávkovacia zátka	r	stierka
h2	veko	s	ukladacia schránka
h3	miska		
i	Odšťavovač		
i1	napchávaadlo		
i2	veko		
i3	filtračná vložka		
i4	filtračný kôš		
j	Minimlynček		
j1	veko		
j2	miska		
k	Drvič		
k1	veko		
k2	miska		

Uvedenie do prevádzky

- Pred prvým použitím umyte všetky diely príslušenstva teplou mydlovou vodou (pozri odsek o čistení). Opláchnite a osušte.
- Blok motora položte na rovnú, čistú a suchú plochu.
- Prístroj pripojte k sieti.
- Pulzný chod (prerušovaný): otočte gombík **(a2)** do polohy pulzný chod, kedy funkcia po sebe idúcich impulzov umožňuje lepšiu kontrolu nad prípravou.
- Spojitý chod: otočte gombík **(a2)** do polohy 1 alebo 2.
- Zastavenie: otočte gombík **(a2)** do polohy 0.

Číslovanie odsekov je v súlade s
číslovaním zobrazenia v rámečkoch.

1. Nasadenie misky a viek

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Zostava misky **(b)**.

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Umiestnite misku **(b3)** na blok motora **(a)**, pričom rukoväť misky mieri trochu napravo od gombíka.
- Položte veko **(b2)** na misku **(b3)**.
- Blokujte veko zatlačením vpravo do rukoväti misky
- Zamknite zostavu tak, že ju ako celok otočíte vpravo.
Je veľmi dôležité zablokovat veko na miske skôr, ako sa celá zostava zamkne na bloku motora **(a)**.

2. Odpratanie misky a viek

- Odomknite zostavu tak, že ju ako celok otočíte vľavo.
- Odblokujte veko zatlačením vľavo tak, aby sa uvoľnilo z rukoväti misky.
- Iba v tomto okamihu môžete veko nadvihnúť a odpratať.

3. MIEŠANIE / MIXOVANIE / MLETIE / HNETENIE

(podľa typu)

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Zostava misky **(b)**.
- Tyčka unášača **(c)**.
- Kovový nôž **(d1)** na mixovanie a mletie.
- Kovový nôž **(d1)** alebo plastový hnetáč **(d2)** na hnetenie alebo miešanie (podľa typu).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Umiestnite misku **(b3)** na blok motora **(a)** bez toho, aby ste ju zamykali.
- Nasadte kovový nôž **(d1)** alebo plastový hnetáč **(d2)** na tyčku unášača **(c)** a umiestnite túto zostavu na výstup z bloku motora **(a1)**.
- Vložte potraviny do misky.
- Položte veko **(b2)** na misku **(b3)** a zablokujte ho, potom tento celok otáčajte vpravo, dokiaľ nezapadne do zaistenej polohy.
- Ak chcete odpratať zostavu miska-veko:
otočte zostavu k sebe, aby sa uvoľnila, a odblokujte veko.

HNETENIE / MIEŠANIE (podľa typu)

- Použijete kovový nôž (**d1**) alebo plastový hnetáč (**d2**) podľa typu.
- Otočíte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 2 a prístroj zapnete.

Môžete umiesiť až:

- 1 kg ľahkého cesta týchto druhov: cesto na biely chlieb, krehké cesto... za 40 sekúnd.
- 800 g špeciálnych chlebových ciest týchto druhov: žitný chlieb, celozrnný chlieb, viaczrnný chlieb za 40 sekúnd.

Môžete umiesiť až:

- 1,2 kg ľahkého cesta týchto druhov: piškót, koláč zo štyroch štvrtín, jogurtový koláč, za minútu a pol až tri a pol minúty.
- Môžete namiešať až 1 liter cesta na palacinky, oblátky atď. za 1 minútu až 1 minútu a pol.

MLETIE

- Použijete kovový nôž (**d1**).
- Otočíte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 2 a prístroj zapnete, alebo keď chcete mať mletie viacej pod kontrolou, dajte prednosť polohe pulzný chod.
Môžete namlieť až 600 g potravín týchto druhov:
 - . syrového alebo vareného mäsa (vykosteného, odblaného a nakrájaného na kocky).
 - . syrových alebo varených rýb (bez kože a vykostených).
 - . tvrdých produktov: syr, suché plody, niektorá zelenina (mrkva, zeler...).
 - . mäkkých produktov: niektorá zelenina (cibuľa, špenát ...).

MIXOVANIE

- Použijete kovový nôž (**d1**).
- Otočíte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 2 a prístroj zapnete.
- Môžete namixovať až 1 liter rôznych druhov polievok alebo kompótu za 20 sekúnd.

4.STRÚHANIE/KRÁJANIE

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Zostava misky (**b**).
- Tyčka unášača (**c**).
- Kotúč podľa voľby (**e**) (podľa typu).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

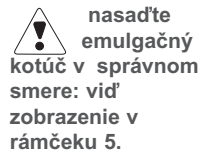
- Umiestnite miskú (**b3**) na blok motora (**a**) bez toho, aby ste ju zamykali.
- Zamknite vybraný kotúč (**e**) na tyčku unášača (**c**) a umiestnite tento celok na výstup z bloku motora (**a1**).
- Položte veko (**b2**) na miskú (**b3**) a zablokujte ho, potom tento celok otáčajte vpravo, dokiaľ nezapadne do zaistenej polohy.
- Ak chcete odpratať zostavu miska-veko: otočte zostavu k sebe, aby sa uvoľnila, a odblokujte veko.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Vkladajte potraviny do plniaceho hrdla veka a zatlačujte ich napchávaadlom (**b1**).
- Otočíte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 1 pre krájanie alebo do polohy 2 pre strúhanie.
Prípravu môžete vykonávať s týmito kotúčmi (podľa typu):
 - . hrubé strúhanie (**C**) / jemné strúhanie (**A**): zeler, zemiaky, mrkva, syr ...
 - . hrubé krájanie (**H**) / jemné krájanie (**D**): zemiaky, cibuľa, uhorky, repa, jablka, mrkva, kapusta ...
 - . krájač na hranolčeky (**E**): hranolčeky...
 - . strúhanie (**G**): parmezán

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Zostava misky (b).
- Tyčka unášača (c).
- Emulgačný kotúč (f).



MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Umiestnite miskú (b3) na blok motora (a) bez toho, aby ste ju zamykali.
- Nasadzte a zamknite emulgačný kotúč (f) na tyčku unášača (c) a umiestnite tento celok na výstup z bloku motora (a1).
- Vložte potraviny do misky.
- Položte veko (b2) na miskú (b3) a zablokujte ho, potom tento celok otáčajte vpravo, dokiaľ nezapadne do zaistenej polohy.
- Ak chcete odpratať zostavu miska-veko: otočte zostavu k sebe, aby sa uvoľnila, a odblokujte veko.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Otočte prepínač rýchlostí (a2) do polohy 2 a prístroj zapnite.
 - Nikdy toto príslušenstvo nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest alebo miešanie ľahkých ciest.
- Môžete pripravovať: majonézu, cesnakovú majonézu, sneh z bielkov (1 až 6), šľahanú smotanu, šľahačku (až do množstva 0,25 litru).

6. JEMNÉ MIEŠANIE / MIEŠANIE / VEĽMI JEMNÉ MIXOVANIE (podľa typu)

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Zostava misky a mixéra (h)

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Vložte potraviny do misky mixéra (h3) a neprekročte pritom maximálnu hladinu plnenia vyznačenú na miske.
- Nasadzte veko (h2) vybavené dávkovacou zátkou (h1) a naskrutkujte ho na miskú do zaistenej polohy.
- Zostavenú miskú (h) umiestnite na výstup z bloku motora (a2) a otáčajte ňou, dokiaľ nezapadne do zaistenej polohy.
- Po zastavení robota odskrutkujte miskú mixéra a uvoľnite ju.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Otočte prepínač rýchlostí (a2) do polohy 1 alebo 2 a prístroj zapnite.
- Môžete použiť polohu pulzný chod a mať lepšiu kontrolu nad miešaním.
- Nikdy neplňte miskú mixéra vrúcou tekutinou.
- Misku mixéra nikdy nepoužívajte na prácu so suchými produktmi (oriešky, mandle, arašidy ...).
- Misku mixéra používajte vždy s vekom.
- Vždy vopred do misky nalejte tekuté prísady a potom pridávajte pevné prísady bez toho, aby ste prekročili maximálnu hladinu plnenia:
 - 1,25 l pre husté zmesi
 - 1 l pre tekuté zmesi
- Ak chcete pridávať prísady počas miešania, vytiahnite dávkovaciu zátku (h1) z veka a vlejte prísady plniacim otvorom; pritom neprekročte maximálnu hladinu plnenia vyznačenú na miske.
- Maximálna doba použitia: 3 minúty.
- Po zastavení robota odskrutkujte miskú mixéra a uvoľnite ju.

Rady:

- Ak prísady pri miešaní zostávajú nalepené na stenách misky, vypnite prístroj a odpojte ho od siete. Zostavu misky a mixéra demontujte z telesa prístroja. Pomocou stierky potraviny zoškrabnite, aby spadli na čepeľ. Nikdy nedávajte ruky alebo prsty do misky alebo do blízkosti čepele.

Môžete:

- pripravovať jemne mixované polievky, krémové polievky, krémy, kompóty, mliečne nápoje, koktaily.
- miešať ľahké cestá (palacinky, pampúchy, bublaniny, ...).

7. VEĽMI JEMNÉ MLETIE MALÝCH MNOŽSTIEV

(podľa typu)

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Zostava misky (**b**).
- Súprava minimlynčeka (**j**) alebo drviča (**k**).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Umiestnite misku (**b3**) na blok motora (**a**) bez toho, aby ste ju zamykali.
- Nasadte misku (**j2**) alebo (**k2**) na výstup bloku motora (**a1**).
- Vložte potraviny do misky (**j2**) alebo (**k2**).
- Položte veko (**j1**) alebo (**k1**) na misku (**j2**) alebo (**k2**).
- Položte veko (**b2**) na misku (**b3**) a zablokujte ho, potom tento celok otáčajte vpravo, dokiaľ nezapadne do zaistenej polohy.
- Ak chcete odpratať zostavu miska-veko: otočte zostavu k sebe, aby sa uvoľnila, a odblokujte veko, následne uvoľnite minimlynček alebo drvič.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Otočte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 2 a prístroj zapnite.
- Môžete použiť polohu pulzný chod a mať lepšiu kontrolu nad miešaním.

S minimlynčekom (**j**) môžete vykonávať nasledujúce operácie:

. Zomlieť za niekoľko sekúnd: strúčiky cesnaku, jemné korenia, petržlen, suché plody, chlieb, sucháre na strúhanku, šunku, ...

. Pripravovať kašičky pre bábätko.

Množstvo kašičky pre bábätko: 80 g.

Maximálne množstvo cesnaku, cibule, šunky: 50 g.

Maximálne množstvo suchých plodov: orešky, mandle: 50 g.

Maximálne množstvo / doba: sušené marhule: 100 g / 5 s.

Tento minimlynček nie je projektovaný na tvrdé potraviny, akými je napríklad kava.

S drvičom (**k**) môžete vykonávať nasledujúce operácie:

. Zomlieť za niekoľko sekúnd: sušené marhule, sušené figy, odkôstkované slivky:

Maximálne množstvo / doba: 60 g / 4 s.

8. ODŠŤAVOVANIE CITRUSOV (podľa typu)

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

Zostava lisu na citrusy (g)

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Nasadíte unášač (g4) na výstup bloku motora (a1).
- Umiestnite zbernú nádržku na štavu (g3) na blok motora (a).
- Nasadíte po obvode zbernej nádržky filter (g2).
- Položte kužeľ (g1) na plniace hrdlo zbernej nádržky (g3) a potom tento celok otáčajte vpravo, dokiaľ nezapadne do zaistenej polohy.
- Ak chcete odpratať zostavu odšťavovača: otočte zostavu k sebe, aby sa uvoľnila.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Položte pod výtok zbernej nádržky (g3) ľubovoľnú nádobu na zachytenie vytlačenej šťavy.
- Umiestnite polovinu citrusu na kužeľ (g1).
- Otočte prepínač rýchlostí (a2) do polohy 1 a prístroj zapnite.
- môžete vytlačiť až 500 g citrusov bez čistenia filtračnej vložky (g2).

9. ODŠŤAVOVANIE OVOCIA AZELENINY (podľa typu)

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Miska (b3).
- Zostava odšťavovača (i).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Umiestnite misku (b3) na blok motora (a) bez toho, aby ste ju zamykali.
- Zmontujte filtrační kôš (i4) a filtračný veniec (i3): filtračný veniec nasuňte zhora do filtračného koša, aby zapadli spony a celok držal pevne spolu.
- Nasadíte zmontovanú zostavu filtra i koša (i3+i4) na výstup bloku motora (a1).
- Položte veko (i2) na misku (b3) a zablokujte ho, potom tento celok otáčajte vpravo, dokiaľ nezapadne do zaistenej polohy.
- Ak chcete odpratať zostavu miska-veko: otočte zostavu k sebe, aby sa uvoľnila, a odblokujte veko.
- Keď chcete rozobrať zostavu koša a filtra (i3+i4), zatlačte na obe spony filtračného venca (i3), aby ste ho uvoľnili z filtračného koša (i4).

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Otočte prepínač rýchlostí (a2) do polohy 2 a prístroj zapnite.
- Vkladajte potraviny nakrájané na kocky do plniaceho hrdla a pomaly ich zatlačujte napchávačom (i1).
- Často odstraňujte odpad z filtračného koša (i3+i4).
- Neprekračujte váhu 250 g potravín (jablko, mrkva...) na jednu operáciu.

KOVOVÁ ALEBO PLASTOVÁ HLAVICA MLYNČEKA

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- zostava redukčného prevodu (**l**) a hlavice mlynčeka (**m**)

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Umyte hlavicu mlynčeka mydlovou vodou a ihneď ju starostlivo osušte.

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

10a : Umiestnenie redukčného prevodu na robot

- Položte redukčný prevod (**l**) na blok motora (**a**) a potom tento celok otáčajte vpravo, dokiaľ nezapadne do zaistenej polohy.

10b : Umiestnenie zostaveného príslušenstva na redukčný prevod

- Naproti redukčnému prevodu (**l**) (pri vypnutom bloku motora robotu) postavte zostavené súčasti príslušenstva (**m**), (**n**), (**o**), (**p**), (**q**) s plniacim hrdlom nakloneným napravo.
- Nasaďte zostavené príslušenstvo na doraz na redukčný prevod.
- Pootočte plniace hrdlo naspäť do zvislej polohy, dokiaľ nezapadne.
- Nasaďte vyberateľnú plošinku (**m6**) na plniace hrdlo.
- Prístroj zapnite.

10c : Zostavenie hlavice mlynčeka (**ma**) alebo (**mb**)

- Uchopte teleso prístroja (**m1**) za plniace hrdlo tak, že väčší otvor mieri hore.
- Potom nasuňte skutku (**m3**) (najprv dlhý hriadeľ) do telesa (**m1**).
- Nasaďte nôž (**m3**) na krátku hriadeľ tak, aby nabrúsené ostria mierili von.
- Umiestnite zvolenú mriežku (**m4**) na nôž (**m3**) tak, aby čapy zapadli do zárezov.
- Naskrutkujte maticu (**m5**) na teleso (**m1**) v smere otáčania hodinových ručičiek a na doraz, avšak bez blokovania.
- Skontrolujte zostavenie. Hriadeľ nesmie mať vôľu ani sa nesmie pretáčať.
V opačnom prípade opakujte predchádzajúci postup.
- Taktó zostavenú hlavicu nasaďte na redukčný prevod (**l**).

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Pripravte si všetky potraviny určené na mletie. Odstráňte kosti, chrupky a šľachy.
- Mäso nakrájajte na kocky (veľkosti asi 2x 2 centimetre).
- Položte ho na plošinku (**m6**).
- Umiestnite nádobu pod hlavicu mlynčeka.
- Otočte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 2 prístroj zapnite.
- Mäso vkladajte plniacim hrdlom kúsok po kúsku pomocou napchávadla (**m7**).
- Nikdy potraviny nepostrkujte prstom alebo kuchynským nástrojom.
- Nepoužívajte prístroj na mletie mäsa počas intervalu dlhšieho ako 15 minút.
- Než začnete pracovať s mäsom, uistite sa, že je celkom rozmrazené.

ČISTENIE HLAVY NA MLETIE

- Pred ľubovoľným čistením najprv vypnite prístroj.
- Odblokujte hlavicu mlynčeka (**ma**) alebo (**mb**) tak, že ju nakloníte napravo, aby bolo možné ju vybrať z bloku redukčného prevodu (**l**).
- Ak chcete demontovať hlavicu mlynčeka, vyberte plošinku (**m6**) z plniaceho hrdla, odkrutkujte maticu (**m5**), vyberte mriežku (**m4**), nôž (**m3**) a skrutku (**m2**).
- S ostrými súčastami zaobchádzajte opatrne.
- Omyte všetky diely teplou mydlovou vodou, opláchnite ich a starostlivo osušte.
- Mriežka (**m4**) a nôž (**m3**) musia zostať masťné. Potrite ich potravinárskym olejom.
- Nikdy nedovoľte, aby do redukčného prevodu prenikla vlhkosť. Otrite ho jednoducho ľahko navlhčenou handrou.
- Keď máte kovovú hlavicu, nedávajte hlavicu mlynčeka do umývačky riadu, teda teleso (**m1**), skrutku (**m2**), nôž (**m3**), mriežku (**m4**) a maticu (**m5**).

Trik: na záver operácie môžete vložiť niekoľko kúskov chleba, aby ste dostali von všetko namleté mäso.



Keď máte plastovú hlavicu, nedávajte skrutku (m2**), nôž (**m3**) a mriežku (**m4**) do umývačky riadu.**

10d : Trubka na plnenie klobás (podľa typu)

Toto príslušenstvo sa nasadzuje na kovovú hlavicu mlynčeka (**ma**) a dovoľuje vám vyrábať klobásy.

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- trubka na plnenie klobás (**n**), redukčný prevod (**l**) a kovová hlavica mlynčeka (**ma**).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Upevnite skrutku (**m2**) na miesto v telese (**m1**) kovovej hlavice mlynčeka.
 - Umiestnite trubku (**n**), potom naskrutkujte maticu (**m5**) a veľmi silno ju utiahnite.
 - Takto zostavenú hlavicu nasadte na redukčný prevod (**l**).
- Poznámka: toto príslušenstvo sa používa bez mriežky a bez noža.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

Toto príslušenstvo je určené na použitie vtedy, keď ste si namleli mäso a pomletú zmes okorenili podľa chuti.

- Nechajte črievko máčať vo vlažnej vode, aby nadobudlo pôvodnej vláčnosti, a navlieknite ho cez trubku (**n**) tak, aby ju asi o 5 cm presahovalo.
- Naplňte plniace hrdlo telesa (**m1**) hlavy mlynčeka namletým mäsom.
- Otočte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 2 a prístroj zapnite.
- Zatiačte napchavadlom, aby ste mleté mäso dostali až na koniec násypky.
- Prístroj vypnite.
- Urobte uzol na prečnievajúcich 5 cm črievka. Uzol zatlačte až na koniec trubky, aby ste predišli tomu, že v črievku zostane vzduch.
- Prístroj uveďte znovu do chodu a ďalej pridávajte pomleté mäso. Črievko sa plní. Aby sa črievko príliš nenatiahlo, nerobte klobásy príliš hrubé.
- Tato práca sa lepšie robí vo dvojici: jeden vkladá mleté mäso a druhý drží plniace sa črievko.
- Keď sa vám mleté mäso minie, vypnite prístroj, vyberte črievko, ktoré zostalo na trubke, a urobte na ňom uzol.
- Požadovanú dĺžku klobás dosiahnete tak, že črievko preštiknete a pretočíte.

10e : Prietlačnica na kekсы (podľa typu)

Toto príslušenstvo sa nasadzuje na kovovú hlavicu mlynčeka (**ma**) a dovoľuje vám vyrábať kekсы.

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- prietlačnica na kekсы (**o**), redukčný prevod (**l**) a kovová hlavica mlynčeka (**ma**).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Umiestnite skrutku (**m2**) na miesto v telese (**m1**) kovovej hlavice mlynčeka (**ma**).
- Umiestnite formu (**o2**) do držiaku (**o1**).
- Zabezpečte, aby oba čapy držiaku (**o1**) zapadali do oboch zárezov v hlavici mlynčeka (**m1**).
- Naskrutkujte na doraz, ale bez blokovania, maticu (**m5**) na teleso prístroja (**m1**).
- Takto zostavenú hlavicu nasadte na redukčný prevod (**l**).

Poznámka: toto príslušenstvo sa používa bez mriežky a bez noža.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Pripravte cesto (najlepších výsledkov dosiahnete s trocha mäkším cestom).
- Vyberte si dezén a nastavte šípku na zvolený tvar.
- Otočte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 2 a prístroj zapnite.
- Pridávajte cesto, dokiaľ nebudete mať požadované množstvo keksov.

10f : Príslušenstvo na prípravu kebabu (podľa typu)

Toto príslušenstvo sa nasadzuje na kovovú hlavicu mlynčeka (**ma**) a dovoľuje vám tvarovať malé mäsové guľôčky.

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Príslušenstvo na prípravu kebabu (**p**), redukčný prevod (**l**) a kovová hlavica mlynčeka (**ma**).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Umiestnite skrutku (**m2**) na miesto v telese (**m1**) kovovej hlavice mlynčeka (**ma**).
- Umiestnite objímku nástavca (**q2**) na hlavicu tak, aby oba čapy zapadli do oboch zárezov na kovovej hlavici mlynčeka.
- Umiestnite krúžok (**p1**) na objímku nástavca (**p2**), potom naskrutkujte maticu (**m5**) a veľmi silno ju utiahnite.
- Takto zostavenú hlavicu nasadte na redukčný prevod (**l**).
- Otočte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 2 a prístroj zapnite.

Abyste s vami s prístrojom pohodlne pracovali aj v prípade upchania hlavy mlynčeka (**m**) **potravínami**: najprv odblokujte zostavu redukčného prevodu (**l**) a potom, už oddelene od bloku motora (**a**), vyberte hlavicu mlynčeka (**m**).

10g : Príslušenstvo na prípravu pretlakov a štiav (podľa typu)

Toto príslušenstvo sa nasadzuje na kovovú hlavicu mlynčeka (**ma**) a dovoľuje vám vyrábať šťavu z jablák, hrušiek, pomarančov atď. a tiež pretlaky z ovocia, z paradajok atď. ...

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Príslušenstvo na prípravu pretlaku a štiav (**q**), redukčný prevod (**l**) a kovová hlavica mlynčeka (**ma**).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Umiestnite skrutku (**q2**) s nasadeným tesnením (**q1**) do telesa (**m1**) kovovej hlavice mlynčeka (**ma**).
- Umiestnite zvolený filter (**q3**) podľa toho, čo budete pripravovať:
 - q3-1**: filter s malými otvormi na šťavu
 - q3-2**: filter so zmiešanými otvormi na pretlaky
- Nasadte maticu (**m5**) pozdĺž filtra a naskrutkujte ju na hlavicu mlynčeka (**m1**).
- Umiestnite kanálik na šťavu (**q4**) pod už nasadený filter (**q3**).
- Takto zostavenú hlavicu nasadte na redukčný prevod (**l**).
- Otočte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 2 a prístroj zapnite.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Šťava: použite filter (**q3-1**) s jedným priemerom filtračných otvorov.
- Pretlak: použite filter (**q3-2**) s dvoma priermi filtračných otvorov, čo umožňuje lepšiu extrakciu.
- Umiestnite nádobu pod kanálik na šťavu (**q4**) a ďalšiu nádobu na koniec filtra (**q3**) na zber odpadu.

ČISTENIE

Filtere (**q3**) sa ľahko čistia kefkou (**q5**).

Poznámka: toto príslušenstvo sa používa bez mriežky a bez noža.

Poznámka: toto príslušenstvo sa používa bez mriežky a bez noža.

11. UKLADANIE PRÍSLUŠENSTVA

11a : uloženie lisu na citrusy: unášač (**g4**) lisu na citrusy (**g**) sa dá uložiť pod zbernou nádržku (**g3**), aby ste ho omylom nezaložili alebo nestratili.

11b : **VVáš robot je vybavený:**

- ukladacou schránkou (**r**): môžete do nej umiestniť: kovový nôž (**d1**), tyčku unášača (**c**), 2 kotúče na krájanie zeleniny (**e**) a emulgátor (**f**)

11c : Po uložení príslušenstva na miesto zasuniete ukladaciu zásuvku (**r**) do bloku motoru (**a**).

12. Čistenie

- Prístroj odpojte od siete.
- Pre ľahšie čistenie omývajte príslušenstvo ihneď po jeho použití.
- Príslušenstvo omyte a osušte: môže sa dávať do umývačky riadu s výnimkou hlavice mlynčeka (**ma**) alebo (**mb**). Popis konkrétneho čistenia hlavice mlynčeka nájdete v odseku **10c**.
- Do misky mixéra (**h3**) nalejte teplú vodu, do ktorej ste pridali niekoľko kvapiek tekutého mydla. Priklepte vekom (**h2**) vybaveným dávkovacou zátkou (**h1**). Dajte niekoľko impulzov. Prístroj vypnite. Misku vypláchnite.
- Blok motora (**a**) ani redukčný prevod (**l**) nevkladajte do vody ani pod tečúcu vodu. Otrite ich vlhkou hubou.
- Čepele príslušenstva sú veľmi ostro nabrúsené. Zaochádzajte s nimi opatrne.

Trik: V prípade ofarbenia príslušenstva potravinami (napríklad mrkvou, pomarančom...) ho dôkladne otrite handrou namočenou do potravinárskeho oleja a potom prikrčte k obvyklému čisteniu.

13. Ukladanie

Váš kuchynský spotrebič Vitacompact je vybavený navijacím zariadením pre prírodný kábel s možnosťou upevnenia, ktoré je umiestnené pod blokom motora.

Neukladajte robot do vlhkého prostredia.

14. Čo robiť, keď Váš prístroj nefunguje?

Keď váš prístroj nefunguje, skontrolujte:

- pripojenie k sieti
- upevnenie všetkých súčastí príslušenstva

Váš prístroj nefunguje ani teraz?

Obráťte sa na zmluvné servisné stredisko firmy TEFAL (pozri zoznam v servisnej knižke).

15. Likvidácia obalového materiálu a samotného prístroja



Obal sa skladá výhradne z materiálov, ktoré nijako neohrozujú životné prostredie a možno ich vyhodiť do odpadu v súlade s pokynmi platnými pre recykláciu.

Pokiaľ ide o likvidáciu samotného prístroja, informujte sa u príslušnej služby svojej obce.

16. Elektrický alebo elektronický výrobok na koncu životnosti



Podieľajte sa na ochrane životného prostredia!

- ❗ Váš prístroj obsahuje čerňé zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.
- ➡ Zverte ho zbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

17. Príslušenstvo

Svoj prístroj si môžete upraviť podľa svojich potrieb a príkúpiť si od svojho zvyčajného predajcu alebo od zmluvného servisného strediska firmy TEFAL nasledujúce príslušenstvo:

Nerezový kotúč na hranolčeky (kotúč E)

Nerezový kotúč na strúhanie kokosového orecha, parmezánu (kotúč G)

Nerezový kotúč na strúhanie nahrubo / krájanie nahrubo (kotúč C/H)

Nerezový kotúč na jemné strúhanie / jemné krájanie (kotúč A/D)

Drvič

Minimlynček

Miska mixéra

Priehľadná miska

Kovový nôž

Plastový hnetáč

Lis na citrusy

Odšťavovač

Zostava mlynčeka s miskou

- Nôž

- Mriežky

- Trubka na plnenie klobás

- Prietlačnica na keksy

- Príslušenstvo na prípravu kebabu

- Príslušenstvo na prípravu pretlakov a štiav

Stierka

18. Niekoľko základných receptov

Cesto na biely chlieb

500 g múky – 300 g vlažnej vody – 2 vrecúška droždia – 10 g soli

Do misky robota s nasadeným kovovým nožom nasypete múku, soľ a droždie.

Spustíte rýchlosťou 2 a od prvých sekúnd vlievajte plniacim hrdlom veka vlažnú vodu. Akonáhle cesto utvorí guľu (asi za 40 sekúnd), zastavte robot. Nechajte cesto na teplom mieste kysnúť, dokiaľ nezväčší svoj objem dvakrát. Potom cesto znovu vypracujte, aby dostalo tvar, a položte na plech na pečenie vymazaný maslom a posypaný múkou. Nechajte znovu kysnúť. Predhrejte rúru na teplotný stupeň 8 (240°). Akonáhle sa objem chleba zväčší dvakrát, dajte ho do rúry a znížte na teplotný stupeň 6 (180°). Nechajte 30 minút piecť. Počas pečenia nechajte v rúre stať pohárik s vodou, čo napomáha pri vytváraní chlebovej kôrky.

Cesto na pizzu

150 g múky – 90 g vlažnej vody – 2 polievkové lyžice olivového oleja – 1/2 vrecúška droždia – soľ

Do misky robota s nasadeným kovovým nožom dajte múku, soľ a droždie.

Spustíte rýchlosťou 2 a od prvých sekúnd vlievajte plniacim hrdlom veka vlažnú vodu a olivový olej. Akonáhle cesto utvorí guľu (asi za 15 až 20 sekúnd), zastavte robot. Nechajte cesto na teplom mieste kysnúť, dokiaľ nezväčší svoj objem dvakrát. Predhrejte rúru na teplotný stupeň 8 (240°). Počas tejto doby rozotiahnite cesto a ozdobte ho podľa svojej voľby: rajským pretlakom, cibuľou, hubami, šunkou, mozzarellou atď. ... Pizzu okoreňte niekoľkými ančovičkami a čiernymi olivami, posypte trochu oregana a strúhaného syra a navrch prilejte niekoľko kvapiek olivového oleja. Obloženú pizzu položte na plech na pečenie vymazaný maslom a posypaný múkou. Dejte do rúry na 15 až 20 minút, na pečenie dozerajte.

Krehké cesto

200 g múky – 100 g masla – 50 ml vody (50g) – štipka soli

Do misky robota s nasadeným kovovým nožom dajte múku, soľ a maslo.

Spustíte rýchlosťou 2 a od niekoľkých sekúnd prilejte plniacim hrdlom veka vodu. Nechajte v chode, dokiaľ cesto neutvorí guľu (20 sekúnd). Nechajte cesto odpočívať v chlade aspoň hodinu, potom ho rozotiahnite a dajte ho piecť s náplňou podľa svojho výberu.

Cesto na palacinky (v miske s kovovým nožom alebo v miske mixéra)

250 g múky – 625 ml mlieka - 3 vajcia - 30 g cukru - 100 ml oleja - 1 polievková lyžica esencie z pomarančových kvetov alebo inej vône.

Do misky robota s nasadeným kovovým nožom dajte všetky prísady: múku, mlieko, vajcia, cukor a esenciu. Spustíte rýchlosťou 1 na 20 sekúnd, potom prepnite na minútu na rýchlosť 2.

Do misky mixéra dajte všetky prísady okrem múky. Spustíte rýchlosťou 2 a po niekoľkých sekundách postupne prisypte otvorom vo veku mixéra múku; na záver minútu a pol mixujte.

Koláč zo štyroch štvrtín

200 g múky – 200 g masla – 200 g cukru – 200 g masla - 4 celé vajcia - 1 vrecúško prášku do pečiva

Do misky robota s nasadeným kovovým nožom dajte všetky prísady: muku, prášok do pečiva, cukor, vajcia, maslo. Spustíte rýchlosťou 2 na 2 minúty a 30 sekúnd. Predhrejte rúru na teplotný stupeň 6 (180°). Dajte zmes do príslušnej formy na pečenie a nechajte hodinu piecť.

Šľahačka

250 ml veľmi studenej čerstvé smotany, 40 g múčkového cukru.

Miska musí byť vychladená, dajte ju na niekoľko minút do chladničky.

Smotanu a múčkový cukor dajte do misky s nasadeným emulgačným kotúčom. Spustíte rýchlosťou 1 a nechajte minúty v chode.

Majonéza

200 ml oleja - 1 žltok - 1 veľká kávovalyžička horčice - 1 kávovalyžička octu – soľ – čierne korenie

Všetky prísady majú mať pokojovú teplotu.

Žltok, horčicu, ocot, soľ a čierne korenie dajte do misky s nasadeným emulgačným kotúčom.

Spustíte rýchlosťou 2 a po niekoľkých (2 až 3) sekundách začnite pomaly plniacim hrdlom veka prilievať pramienkom olej. Keď sa začne tvoriť majonéza, môžete zvyšok oleja doliať o niečo rýchlejšie. Majonézu si môžete prikoreniť bylinkami, kečupom alebo karí. Keď chcete mať majonézu ľahšiu, môžete do nej zapracovať sneh z jedného alebo dvoch vaječných bielkov.

Biztonsági előírások

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást: a használati utasításban leírtaktól eltérő használat mindennemű felelősség alól mentesíti a TEFAL-et.
- Ne hagyja felügyelet nélkül működni a készüléket, különösen gyerekek és fogyatékos személyek jelenlétében.
- Ellenőrizze, hogy készülékének tápfeszültsége megegyezik-e a hálózati feszültséggel.
- Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát. Az Ön készüléke lakáson belüli, háztartási használatra szolgál.
- Használat után (áramszünet esetén is) és tisztítás közben mindig húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugaszát.
- Ne használja a készüléket, ha az rendellenesen működik, vagy károsodott. Ebben az esetben forduljon egy hivatalos TEFAL szervizközponthoz (ezek listáját lásd a szervizkönyvben).
- A vevő által végzendő szokványos tisztításon és karbantartáson kívül az összes többi beavatkozást egy hivatalos TEFAL szervizközpontnak (ezek listáját lásd a szervizkönyvben) kell végrehajtania.
- A készüléket, a tápkábelt vagy a dugaszt ne tegye vízbe vagy más folyadékba.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon, úgy, hogy az a gyerekek kezébe kerülhessen.
- A tápkábel soha nem kerülhet közel a készülék meleg részeihez, illetve nem érintkezhet azokkal, továbbá nem kerülhet közel hőforráshoz vagy éles szöghöz.
- Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugasz megsérült. Bárminemű veszély elkerülése végett ezeket kötelező módon egy hivatalos TEFAL szervizközponttal (ezek listáját lásd a szervizkönyvben) cseréltesse ki.
- Ne használja a készüléket, ha a centrifugáló feltét sérült.
- Saját biztonsága érdekében csak az Ön készülékéhez megfelelő TEFAL tartozékokat és cserealkatrészeket használjon.
- Mindig a nyomókupakkal nyomja be az élelmiszereket a töltőgaratba, ne használja e célra az ujjait, villát, kanalat, kést, vagy egyéb eszközt.
- Elővigyázattal kezelje a fémkést, a turmixkehely kését, a mini aprító és daráló kését, valamint a zöldségaprító tárcsákat: rendkívül élesek. A keverőtál kiürítése előtt kötelezően ki kell venni a fémkést (d1) a meghajtójától (c) fogva.
- Üresen ne használja a készüléket.
- Mindig a fedelével együtt használja a turmixkelyhet.
- Soha ne érintse meg a mozgó alkatrészeket, várja meg a teljes leállást, mielőtt eltávolítaná a tartozékokat.
- Ne használja a tartozékokat tárolóedényként (fagyasztás – sütés – hővel történő sterilizálás).
- Ne a tárolófióknál fogva mozdítsa el a készüléket.

A vásárolt modell tartozékai a csomagoláson lévő címkén vannak feltüntetve.

A tartozékok leírása

a **Motorblokk**
a1 Motorblokk kimenete
a2 sebességválasztó gomb: 0-1-2-Pulse szakaszos üzemmód) pozíciók

b **Átlátszó keverőtál-együttes**
b1 adagoló nyomókupak
b2 töltőgarattal ellátott fedél
b3

c **Meghajtó**

MODELLTŐL FÜGGŐ TARTOZÉKOK:

d
d1 fémkés
d2 műanyag dagasztólapát

e **Zöldségaprító tárcsa**
.A/D : finom reszelő/finom szeletelő (visszafordítható)
.C/H : durva reszelő/durva szeletelő (visszafordítható)
.E : burgonyaszeletelő
.G : parmezánreszelő

f **Elegyítőtárcsa**

g **Citrusprés**
g1 facsarókúp
g2 szűrő
g3 gyűjtőedény
g4 meghajtó

h **Turmixkehely**
h1 adagoló kupak
h2 fedél
h3 keverőtál

i **Gyümölcscentrifuga**
i1 nyomókupak
i2 fedél
i3 szűrőgyűrű
i4 szűrőkosár

j **Mini aprító**
j1 fedél
j2 keverőtál

k **Daráló**
k1 fedél
k2 keverőtál

l **Reduktor a darálófejhez**

m **Darálófej**
ma : fém darálófej
mb : műanyag darálófej
m1 test
m2 csiga
m3 kés
m4 lyuktárcsák (húsdaráláshoz)
- **m4-1** : kislyukú tárcsa
- **m4-2** : nagylyukú tárcsa
- **m4-3** : közepes lyukú tárcsa
- **m4-4** : tárcsák háromszög alakú lyukakkal (zöldségek darabolásához)
m5 forgógyűrű
m6 tálca
m7 nyomókupak

n **Kolbásztöltő cső**

o **Kinyomós sütemény előtét**
o1 foglalat
o2 forma

p **Kebbe tartozék**
p1 gyűrű
p2 vég

q **Passzírozó és lékészítő tartozék**
q1 tömitőgyűrű
q2 csiga
q3 szűrő
q3-1 : lészűrő
q3-2 : passzírozó szűrő
q4 lévezeték
q5 kefe (üvegmosó)

r **Spatula**

s **Tárolófiók**

Üzembe helyezés

- Az első használat előtt mossa meg mosogatószeres vízben a tartozékok alkotóelemeit (lásd a „Tisztítás” fejezetben). Öblítse le és szárítsa meg.
- Helyezze a motorblokkot egy sima, tiszta és száraz felületre.
- Dugja be a készülék dugaszát a csatlakozóaljzatba.
- Pulse (szakaszos üzemmód): fordítsa a gombot **(a2)** a Pulse pozícióba, így az egymást követő impulzusok ellenőrizhetőbbé tesznek egyes elkészítési folyamatokat.
- Folyamatos működés: fordítsa a gombot **(a2)** az 1-es vagy 2-es pozícióba.

A fejezetek számozása megegyezik a bekeretezett ábrák számozásával.

1. A keverőtál és a fedelek felszerelése

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Keverőtál-együttes **(b)**.

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze a keverőtálat **(b3)** a motorblokkra **(a)**, a keverőtál fogantyúja a gomb jobb oldala felé helyezkedjen el.
- Helyezze a fedelet **(b2)** a keverőtálra **(b3)**.
- Blokkolja a fedelet úgy, hogy a keverőtál fogantyújának jobb oldalának irányába tolja.
- Blokkolja az együttest úgy, hogy az egészet jobb felé tolja.
Kötelező blokkolni a fedelet a keverőtálon, mielőtt az egész együttest blokkolná a motorblokkon **(a)**.

2. A keverőtál és a fedelek leszerelése

- Oldja fel a blokkolást az együttes bal felé történő forgatásával.
- Oldja fel a fedél blokkolását úgy, hogy bal felé tolja el azt, hogy kiakadjon a keverőtál fogantyújából.
- csak ekkor tudja felemelni és levenni a fedelet

3. KEVERÉS / TURMIXOLÁS / APRÍTÁS/ DAGASZTÁS (a modelltől függően)

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Keverőtál-együttes **(b)**.
- Meghajtó **(c)**.
- Fém kés **(d1)** aprításhoz és turmixoláshoz.
- Fém kés **(d1)** vagy műanyag dagasztólapát **(d2)** dagasztáshoz vagy keveréshez (a modelltől függően).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze a keverőtálat **(b3)** a motorblokkra **(a)** anélkül, hogy blokkolná.
- Csúsztassa a fém kést **(d1)** vagy a műanyag dagasztólapátot **(d2)** a meghajtóra **(c)** és helyezze az egészet a motorblokk kimenetére **(a1)**.
- Helyezze a hozzávalókat a keverőtálba.
- Helyezze fel a fedelet **(b2)**, és zárja rá a keverőtálra **(b3)**, majd az egészet forgassa jobbra, egészen ütközésig.
- A keverőtál-fedél együttes leszerelése: fordítsa maga felé az együttest, hogy az kiszabaduljon, és oldja fel a fedél blokkolását.

DAGASZTÁS / KEVERÉS (a modelltől függően)

- Használja a fém kést (**d1**) vagy a műanyag dagasztólapátot (**d2**), a modelltől függően.
- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (**a2**) a 2-es pozícióba.

A következő mennyiségek dagaszthatók:

- 1 kg nehéz massa, mint például: fehér kenyérhez való massa, pitélesztéshez való massa...40 másodpercalatt.
- 800 g speciális kenyérmassa, mint például: rozskenyér, teljes kiőrlésű kenyér, gabonakenyér. 40 másodperc alatt.

A következő mennyiségek keverhetők:

- 1,2 kg süteménymassa, mint például: keksz, kalács, joghurttorta... 1 perc 30 másodperc – 3 perc 30 másodperc alatt
- Ugyanakkor keverhet 1 liternyi palacsinta-, vagy gofritésztát, stb. is, 1 perc – 1 perc 30 másodperc alatt.

APRÍTÁS

Használja a fém kést (**d1**).

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (**a2**) a 2-es pozícióba, vagy az aprítás jobb ellenőrizhetősége érdekében válassza a pulse pozíciót.

600 g-ig terjedő élelmiszer-mennyiséget apríthat, mint például:

- . nyers vagy sült hús (csont és inak nélkül, kockákra vágva).
- . nyers vagy sült halak (bőr és szálka nélkül).
- . kemény termékek: sajt, szárított gyümölcsök, egyes zöldségek (sárgarépa, zeller...).
- . lágy termékek: egyes zöldségek (hagyma, spenót...).

TURMIXOLÁS

Használja a fémkést (**d1**).

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (**a2**) a 2-es pozícióba.

Akár 1 liternyi zöldséglevest, levest, kompótot mixelhet 20 másodperc alatt.

4. RESZELÉS / SZELETELÉS

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Keverőtál-együttes (**b**).
- Meghajtó (**c**).
- A kiválasztott tárcsa (**e**) (a modelltől függően).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze a keverőtálat (**b3**) a motorblokkra (a) anélkül, hogy blokkolná.
- Csúsztassa a kiválasztott tárcsát (**e**) a meghajtóra (**c**) és helyezze az egészet a motorblokk kimenetére (**a1**).
- Helyezze fel a fedelet (**b2**), és zárja rá a keverőtátra (**b3**), majd az egészet forgassa jobbra, egészen ütközésig.
- A keverőtál-fedél együttes leszerelése: fordítsa maga felé az egységet, hogy az kiszabaduljon, és oldja fel a fedél blokkolását.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- Helyezze az élelmiszereket a fedél töltőgaratába, és irányítsa azokat a nyomókupak (**b1**) segítségével.
- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (**a2**) az 1-es pozícióba, ha szeletelni, vagy a 2-es pozícióba, ha reszelni szeretne.

A tárcsákkal a következőket végezheti el (a modelltől függően):

- . durva reszelés (**C**) / finom reszelés (**A**): zellergyökér, burgonya, sárgarépa, sajt...
- . durva szeletelés (**H**) / finom szeletelés (**D**): burgonya, hagyma, uborka, cékla, alma, sárgarépa, káposzta...
- . burgonyaszzeletelő (**E**): hasábburgonya...
- . reszelő (**G**): parmezán...

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Keverőtál-együttes (**b**).
- Meghajtó (**c**).
- Elegyítőtárcsa (**f**).



a megfelelő módon helyezze fel az elegyítőtárcsát: lásd az 5. bekeretezett ábrát.

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze a keverőtálat (**b3**) a motorblokkra (**a**) anélkül, hogy blokkolná.
- Csúsztassa az elegyítőtárcsát (**f**) a meghajtóra (**c**), blokkolja, és helyezze az egészet a motorblokk kimenetére (**a1**).
- Helyezze a hozzávalókat a keverőtálba.
- Helyezze fel a fedelet (**b2**) és zárja rá a keverőtálra (**b3**), majd az egészet forgassa jobbra, egészen ütközésig.
- A keverőtál-fedél együttes leszerelése: fordítsa maga felé az egységet, hogy az kiszabaduljon, és oldja fel a fedél blokkolását.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (**a2**) a 2-es pozícióba.
- Soha ne használja ezt a tartozékot nehéz masszák dagasztására, vagy könnyű masszák keverésére.
- A következőket készítheti el: majonéz, olívaolaj alapú fokhagymás majonéz, mártások, tojásfehérje hab (1-6 tojásfehérjéből), tejszínhab (akár 0,25 liternyi)

6. HOMOGENIZÁLÁS/ KEVERÉS / NAGYON FINOM TURMIXOLÁS (a modelltől függően)

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Turmixkehely egység (**h**).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze a hozzávalókat a turmixkehelybe (**h3**), ügyelve arra, hogy ne lépje túl a kehely oldalán feltüntetett maximális szintet.
- Helyezze fel az adagoló kupakkal (**h2**) ellátott fedelet (**h1**), és blokkolja a kelyhen.
- Helyezze az összeállított kelyhet (**h**) a motorblokk kimenetére (**a2**), és blokkolásgig forgassa el.
- A robot leállása után oldja fel a turmixkehely blokkolását, hogy az kiszabaduljon.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (**a2**) az 1-es vagy 2-es pozícióba. Használhatja a Pulse pozíciót, a keverés jobb ellenőrizhetősége érdekében.
- Soha ne töltsön forró folyadékot a turmixkehelybe.
- Soha ne használja a turmixkelyhet száraz termékek feldolgozására (mogyoró, mandula, földimogyoró...).
- Mindig a fedelével együtt használja a turmixkelyhet.
- Először mindig a folyékony hozzávalókat öntse bele a turmixkehelybe, s csak azután helyezze bele a szilárd hozzávalókat, ügyelve arra, hogy ne lépje túl a kehely oldalán feltüntetett maximális szintet:
 - 1,25 l a durva keverékek esetén.
 - 1 l a folyékony keverékek esetén.
- Ha keverés közben szeretne hozzávalókat adagolni, emelje fel a fedél adagoló kupakját (**h1**), és öntse be a hozzávalókat a töltőnyíláson keresztül, ügyelve arra, hogy ne lépje túl a kehely oldalán feltüntetett maximális szintet.
- Maximális használati idő: 3 perc.
- A robot leállása után oldja fel a turmixkehely blokkolását, hogy az kiszabaduljon.

Tanácsok:

- Ha keverés közben a hozzávalók a kehely falára ragadnak, állítsa le a készüléket, és húzza ki a készülék csatlakozódugaszát. Vegye ki a turmixkehely együttest a készüléktestből. A spatula segítségével kaparja rá a készítményt a pengére. Soha ne tegye a kezeit vagy az ujjait a kehelybe vagy a penge közelébe.
- A turmixkehely egységet a következőkre használhatja:
- finomra turmixolt zöldséglevések, krémlevések, krémek, kompótok, tejturmixok, koktélok készítése.
- folyékony masszák keverése (palacsinta, fánkok, gyümölcstorta, far - breton sütemény).

7. KIS MENNYISÉGEK NAGYON FINOM APRÍTÁSA (a modelltől függően)

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Keverőtál-együttes (**b**).
- Mini aprító (**j**) vagy daráló (**k**) egység.

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze a keverőtálat (**b3**) a motorblokkra (**a**), anélkül, hogy blokkolná.
- Csúsztassa a keverőtálat (**j2** vagy **k2**) a motorblokk kimenetére (**a1**).
- Helyezze a hozzávalókat a keverőtálba (**j2** vagy **k2**).
- Helyezze a fedelet (**j1** vagy **k1**) a keverőtálra (**j2** vagy **k2**).
- Helyezze fel a fedelet (**b2**), és zárja rá a keverőtálra (**b3**), majd az egészet forgassa jobbra, egészen ütközésig.
- A keverőtál-fedél együttes leszerelése: fordítsa maga felé az együttest, hogy az kiszabaduljon, oldja fel a blokkolást, majd vegye ki a mini aprítót vagy darálót.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (**a2**) a 2-es pozícióba.
- Használhatja a Pulse pozíciót, a keverés jobb ellenőrizhetősége érdekében.

A mini aprító (**j**) segítségével:

- . Néhány másodperc alatt felapríthat: fokhagymagerezdeket, fűszernövényeket, petrezselymet, szárított gyümölcsöket, kenyeret, kétszersülteket zsemlemorzsa készítéséhez, sonkát, stb.
- . Bébiételeket készíthet.
- Bébiételek mennyisége: 80 g.
- Fokhagyma, hagyma, sonka maximális mennyisége: 50 g.
- Szárított gyümölcsök: mogyoró, mandula maximális mennyisége: 50 g.
- Mennyiség/Maximális időtartam: szárított sárgabarack: 100 g/5 másodperc
- Ez a Mini Aprító nem használható kemény termékekhez, mint például a kávészemekhez.

A daráló (**k**) segítségével:

- . Néhány másodperc alatt felapríthat: szárított sárgabarackot, szárított fűgét, kimagozott aszalt szilvát:
- Mennyiség/Maximális időtartam: 60 g/4 másodperc

8. CITRUSFÉLÉK PRÉSELÉSE (a modelltől függően)

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

Citrusprés (g) feltét.

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Csúsztassa a meghajtót (g4) a motorblokk kimenetére (a1).
- Helyezze a gyűjtőedényt (g3) a motorblokkra (a).
- Csúsztassa le a szűrőt (g2) a gyűjtőedény köré.
- Helyezze a facsarókúpot (g1) a gyűjtőedény (g3) töltőgaratára, majd az egészet forgassa jobbra, egészen ütközésig.
- A citrusprés feltét leszerelése: fordítsa maga felé a feltétet, hogy kiszabadítsa azt.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- Helyezzen egy edényt a gyűjtőedény (g3) csőréhez, hogy felfogja a kiperéselt levét.
- Helyezze a citrusféle egyik felét a facsarókúpra (g1).
- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a2) az 1-es pozícióba.
- Akár 500 grammnyi citrusfélét préselhet ki anélkül, hogy tisztítania kellene a szűrő gyűrűt (g2).

9. GYÜMÖLCSÖK ÉS ZÖLDSÉGEK CENTRIFUGÁLÁSA (a modelltől függően)

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Keverőtál (b3).
- Centrifugáló feltét (i).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze a keverőtálat (b3) a motorblokkra (a) anélkül, hogy blokkolná.
- Illessze össze a szűrőkosarat (i4) a szűrőgyűrűvel (i3): csúsztassa be a szűrőgyűrűt a szűrőkosárba, hogy beleakadjon, így a feltét egységes lesz.
- Csúsztassa rá az összeszerelt szűrőkosarat (i3+i4) a motorblokk kimenetére (a1).
- Helyezze fel a fedelet (i2) és zárja rá a keverőtálra (b3), majd az egészet forgassa jobbra, egészen ütközésig.
- A keverőtál-fedél együttes leszerelése: fordítsa maga felé az együttest, hogy az kiszabaduljon, és oldja fel a fedél blokkolását.
- A szűrőkosár együttes levételéhez (i3+i4) nyomja meg a szűrőgyűrű (i3) két kapcsát, hogy kivehesse azt a szűrőkosárból (i4).

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a2) a 2-es pozícióba.
- Helyezze a darabokra vágott élelmiszereket a töltőgaratba, és lassan nyomja őket a nyomókupak (i1) segítő ségével.
- Gyakran ürítse ki a szűrőkosárban (i3+i4) felgyűlt maradékokat.
- Ne haladja meg a műveletenkénti 250 g-os hozzávaló-mennyiséget (alma, sárgarépa...).

FÉM- VAGY MŰANYAG DARÁLÓFEJ

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Reduktor együttes (**I**), és darálófej (**m**).

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Meleg mosogatószeres vízzel mossa meg a darálófejet, majd alaposan törölje meg.

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

10a : A reduktor felszerelése a robotra

- Helyezze a reduktort (**I**) a motorblokkra (**a**), majd a forgassa jobbra, egészen ütközésig.

10b : Az összeillesztett tartozékok felszerelése a reduktorra

- Helyezze a reduktor (**I**) elé (a motorblokk hálózati csatlakozója legyen kihúzva) az összeillesztett (**m**), (**n**), (**o**), (**p**), (**q**) tartozékokat jobb felé döntött töltőgarattal.
- Helyezze be az összeillesztett tartozékot a reduktorba.
- Fordítsa függőleges irányba a töltőgaratot, egészen blokkolásig.
- Helyezze rá a lehető leglángos tálcát (**m6**) a töltőgaratra.
- Dugja be a készülék dugaszát a csatlakozóaljzatba.

10c : A darálófej (ma vagy mb) összeszerelése.

- A töltőgaratnál fogva fogja meg a testet (**m1**) úgy, hogy a legszélesebb nyílás mutasson felfelé.
- Ezután helyezze bele a csigát (**m2**) (először a hosszú tengelyt) a testbe (**m1**).
- Illessze rá a kést (**m3**) a rövid tengelyre úgy, hogy a vágóélek kifelé helyezkedjenek el.
- Helyezze a kiválasztott lyuktárcsát (**m4**) a késre (**m3**) úgy, hogy a kiálló részek beleilleszkedjenek a bemetszésekbe.
- Csavarja rá a forgógyűrűt (**m5**) a testre (**m1**) az óramutatók járásával megegyező irányba anélkül, hogy blokkolná.
- Ellenőrizze az összeillesztést. A tengelynek nem lehet játéka, és nem foroghat maga körül. Ellenkező esetben kezdje újra az előző műveleteket.
- Az így összeszerelt darálófejet helyezze a reduktorra (**I**).

ÜZEMBE HELYZÉS ÉS TANÁCSOK

- Készítse elő a teljes darálni kívánt mennyiséget. Távolítsa el a csontokat, a porcokat és az inakat.
- Darabolja fel a húst (körülbelül 2 x 2 cm-es kockákra).
- Helyezze a darabokat a tálcára (**m6**).
- Helyezzen egy edényt a darálófej alá.
- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (**a2**) a 2-es pozícióba.
- A nyomókupak (**m7**) segítségével darabonként helyezze bele a húst a töltőgaratba.
- Soha ne használja az ujjait vagy más eszközt.
- Amikor húst darál, ne használja 15 percnél tovább a készüléket.
- Az elkészítési műveletek előtt győződjön meg róla, hogy a hús megfelelően ki van-e olvasztva.

A DARÁLÓFEJ TISZTÍTÁSA

- a tisztítás előtt húzza ki a készülék csatlakozódugaszát.
- Oldja fel a darálófej blokkolását (**ma** vagy **mb**) úgy, hogy jobbra dönti, hogy levegye a reduktorról (**I**).
- A darálófej szétszedéséhez vegye le a tálcát (**m6**) a töltőgaratról, csavarja le a forgógyűrűt (**m5**), vegye le a lyuktárcsát (**m4**), a kést (**m3**) és a csigát (**m2**).
- Bánjon óvatosan az éles részekkel.
- Meleg mosogatószeres vízzel mossa meg az össze alkatrészt, öblítse le, és alaposan törölje meg őket.

Tipp: a művelet végeztével hajtson át néhány kisebb kenyérdarabot a darálón, hogy az összes darált hús kijöjjön.



Amennyiben műanyag darálófejjel rendelkezik, a csigát (m2), a kést (m3) és a lyuktárcsákat (m4) ne tegye a mosogatógépbe.

- A lyuktarcsának (m4) és a késnek (m3) zsirosan kell maradnia. Kenje be ezeket étolajjal.
- Soha ne engedje, hogy a reduktorba nedvesség jusson. Egyszerűen egy enyhén nedves törlőruhával törölje meg.
- Amennyiben fém darálófejjel rendelkezik, ne tegye azt a mosogatógépbbe, mármint a testet (m1), a csigát (m2), a kést (m3), a lyuktarcsákat (m4), és a forgógyűrűt (m5).

10d : Kolbásztöltő cső (a modelltől függően)

Ez a tartozék a fém darálófejre (ma) illeszthető, és kolbászok készítését teszi lehetővé.

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Kolbásztöltő cső (n), reduktor (l), és fém darálófej (ma).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze be a csigát (m2) a fém darálófej testébe (m1).
 - Helyezze fel a kolbásztöltő csövet (n), majd a forgógyűrűt (m5), és nagyon erősen csavarja be ezt.
 - Az így összeszerelt darálófejet helyezze a reduktorra (l).
- Megjegyzés: ezt a tartozékot lyuktarcsa és kés nélkül kell használni.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- Ezt a tartozékot akkor kell használni, amikor már ledarálta a húst, és ízlés szerint fűszerezte a darált húst.
- Miután beáztatta a belet langyos vízbe, hogy visszanyerje rugalmasságát, húzza rá a kolbásztöltő csőre (n), és hagyja, hogy körülbelül 5 centiméternyire lelógjon róla.
- Töltse meg darált hússal a darálófej testének (m1) töltőgaratát.
- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a2) a 2-es pozícióba.
- Nyomja le a darált húst a nyomókupakkal egész a kolbásztöltő cső végéig.
- Állítsa le a készüléket.
- Kössön csomót az 5 cm-es lelógó bélből. Nyomja vissza a csomót a kolbásztöltő cső végére azt elkerülendő, hogy levegő szoruljon a bélbe.
- Kapcsolja vissza a készüléket, és folytassa a darált hússal való töltést. A bél megtelik. Annak elkerülése végett, hogy a bél ne feszüljön túlságosan, ne készítsen túl vastag kolbászokat.
- Ez a munka könnyebb, ha ketten végzik: egyikük tölti a darált húst, a másik pedig tartja a töltődő belet.
- Miután a teljes darált hús mennyiség átment, állítsa le a készüléket, húzza le a kolbásztöltő csővön maradt belet, és kössön rá egy csomót.
- Adja meg a kolbásznak a kívánt hosszúságot úgy, hogy helyenként megcsípi és átfordítja a belet.

10e : Kinyomós sütemény előtét (a modelltől függően)

Ez a tartozék a fém darálófejre (ma) illeszthető, és aprósütemények készítését teszi lehetővé.

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Kinyomós sütemény előtét (o), reduktor (l), és fém darálófej (ma).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze be a csigát (m2) a fém darálófej (ma) testébe (m1).
 - Helyezze a formát (o2) a foglalatba (o1).
 - Állítsa úgy, hogy a foglalatban lévő (o1) két kiálló rész beleilleszkedjen a fém darálófej (m1) két bemetszésébe.
 - Anélkül, hogy blokkolná, csavarja rá teljesen a forgógyűrűt (m5) a testre (m1).
 - Az így összeszerelt darálófejet helyezze a reduktorra (l).
- Megjegyzés: ezt a tartozékot lyuktarcsa és kés nélkül kell használni.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- Készítse el a masszát (a) legjobb eredményt egy kissé lágy masszával érheti el).
- Válassza ki a formát úgy, hogy a nyíl megfeleljen a kiválasztott formának.
- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a2) a 2-es pozícióba.
- Töltse a masszát egészen addig, amíg eléri a kívánt sütemény-mennyiséget.

10f : Kebbe tartozék (a modelltől függően)

Ez a tartozék a fém darálófejre (**ma**) illeszthető, és kis húsgombócok készítését teszi lehetővé.

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Kebbe tartozék (**p**), reduktor (**l**), és fém darálófej (**ma**).

Megjegyzés: ezt a tartozékot lyuktárcsa és kés nélkül kell használni.

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze be a csigát (**m2**) a fém darálófej (**ma**) testébe (**m1**).
- Helyezze a véget (**p2**) a darálófejre úgy, hogy a kiálló részek beleilleszkedjenek a fém darálófej két bemetszésébe.
- Helyezze fel a gyűrűt (**p1**) a végre (**p2**), majd illessze rá a forgógyűrűt (**m5**), és nagyon erősen csavarja be ezt.
- Az így összeszerelt darálófejet helyezze a reduktorra (**l**).
- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (**a2**) a 2-es pozícióba.
- A kényelmesebb használat érdekében, amennyiben az élelmiszerek eltömítik a darálófejet (**m**), először oldja fel a reduktor (**l**) együttes blokkolását, majd a motorblokk (**a**) kivételével vegye le a darálófejet (**m**).

10g : Passzírozó és lékésztítő tartozék (a modelltől függően)

Ez a tartozék a fém darálófejre (**ma**) illeszthető, és gyümölcsleveket, mint például almale, körtelét, narancslét, illetve piros gyümölcsök levéinek, paradicsomlének, stb. elkészítésére használható.

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Passzírozó és lékésztítő tartozék (**q**), reduktor (**l**), és fém darálófej (**ma**).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze bele a tömítőgyűrűvel (**q1**) ellátott csigát (**q2**) a fém darálófej (**ma**) testébe (**m1**).
- Helyezze fel a készítménynek megfelelően kiválasztott szűrőt (**q3**):
 - q3-1:** kislyukú szűrő lékésztítéshez
 - q3-2:** vegyes lyukú szűrő passzírozáshoz.
- Csúsztassa a forgógyűrűt (**m5**) a szűrő hosszában, és csavarja rá a darálófejre (**m1**).
- Helyezze a már elhelyezett szűrő (**q3**) alá a lévezeték (**q4**).
- Az így összeszerelt darálófejet helyezze a reduktorra (**l**).
- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (**a2**) a 2-es pozícióba.

Megjegyzés: ezt a tartozékot lyuktárcsa és kés nélkül kell használni.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- Lé: használja a szűrőt (**q3-1**), mely egy szűrőlyuk-átmérővel rendelkezik.
- Passzírozott étel: használja a szűrőt (**q3-2**), mely a jobb sajtolás érdekében két szűrőlyukátmérővel rendelkezik.
- Helyezzen egy edényt a lévezeték (**q4**) alá, hogy felfoghassa a kicsorgó levet, egy másikat pedig a szűrő (**q3**) köré, hogy felfogja a maradékokat.

TISZTÍTÁS

A szűrők (**q3**) könnyen tisztíthatók a kefe (**q5**) segítségével.

11. A TARTOZÉKOK TÁROLÁSA

11a : a citrusprés tárolása: a citrusprés **(g)** meghajtóját **(g4)** tárolhatja a gyűjtőedény **(g3)** alatt, hogy elkerülje a meghajtó elvesztését.

11b : **Az Ön robotja a következőkkel van ellátva:** egy tárolófiók **(r)**: ebben tárolhatja: a fém kést **(d1)**, a meghajtót **(c)**, 2 zöldésvágó-tárcsát **(e)**, valamint az elegyítőtárcsát **(f)**.

11c : Miután a helyükre rakta a tartozékokat, csúsztassa be a tárolófiókot **(r)** a motorblokkba **(a)**.

12. Tisztítás

- Húzza ki a készülék dugaszát a csatlakozóaljzattól.
- A könnyebb tisztítás érdekében használat után gyorsan öblítse le a tartozékokat.
- Mossa meg és törölje meg a tartozékokat: a darálófej **(ma vagy mb)** kivételével az összes tartozék mosogatógépben tisztítható. A darálófej speciális tisztításához lásd a **10c** fejezetben foglaltakat.
- Öntsön néhány csepp folyékony mosogatószeret tartalmazó meleg vizet a turmixkehelybe **(h3)**. Zárja be az adagoló kupakkal **(h1)** ellátott fedelet **(h2)**. Adjon néhány impulzust. Húzza ki a készülék dugaszát az csatlakozóaljzattól. Öblítse ki a kelyhet.
- Sem a motorblokkot **(a)**, sem a reduktort **(l)** ne helyezze vízbe, sem pedig folyó víz alá. Törölje meg ezeket egy nedves szivaccsal.
- A tartozékok pengéi nagyon élesek. Bánjon velük óvatosan.

Tipp: Ha egyes élelmiszerek (sárgarépa, narancs, stb.) megfestik a tartozékokat, dörzsölje át őket egy étolajba mártott törlőruhával, majd végezze el a megszokott tisztítást.

13. Tárolás

Az Ön Vítacompact konyhai robotja a következő elemekkel rendelkezik a motorblokk alatt elhelyezkedő kábeltartó, ahol a vezetékét tárolni lehet, és amelynek a hosszát igény szerint megváltoztathatja benyomással vagy kihúzással.

Ne tárolja robotját nedves környezetben.

14. Mi a teendő, ha a készülék nem működik?

Ha a készüléke nem működik, ellenőrizze:

- a készülék csatlakozását.
- minden egyes tartozék blokkolását.

Készüléke ezek után sem működik?

Forduljon egy hivatalos TEFAL szervizközponthoz (ezek listáját lásd a szervizkönyvben).

15. A csomagolóanyagok és a készülék kiküszöbölése



A csomagolás kizárólag a környezetre ártalmatlan anyagokat tartalmaz, melyeket a hatályban lévő újrahasznosításra vonatkozó rendelkezések betartásával lehet kiküszöbölni.

A készülék kiküszöbölését illetően helyi önkormányzatának megfelelő szolgálatánál érdeklődjön.

16. Lejárt élettartamú elektromos vagy elektronikus készülékek



Első a környezetvédelem!

- ① Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
- ➡ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

17. Tartozékok

Készülékét személyre szabhatja és megszokott forgalmazójától vagy egy hivatalos TEFAL szervizközpontból beszerezheti a következő tartozékokat:

Rozsdamentes acél burgonyaszeletelő tárcsa (E tárcsa):
Rozsdamentes acél kókuszdió- és parmezánreszelő tárcsa (G tárcsa)
Rozsdamentes acél durva reszelő/szeletelő tárcsa (C/H tárcsa)
Rozsdamentes acél finom reszelő/szeletelő tárcsa (A/D tárcsa)

- Kés
- Lyuktárcsák
- Kolbásztöltő cső
- Kinyomós sütemény előtét
- Kebbe tartozék
- Passzírozó és lékésítő tartozék

Daráló
Mini aprító
Turmixkehely
Átlátszó keverőtál
Fémkés
Műanyag dagasztólapát
Citrusprés
Gyümölcscentrifuga
Aprító feltét

Spatula

18. Néhány alaprecept

Fehér kenyérhez való massa

500 g liszt – 300 g langyos víz – 2 tasak kenyérflesztő – 10 g só.

A fémkessel ellátott keverőtálba helyezze bele a lisztet, a sót, a kenyérflesztőt.

Kapcsoljon a 2-es sebességre, és az első másodperctől kezdve öntsön be langyos vizet a fedél töltőgaratán keresztül. Miután a massa egy gombócot képez (körülbelül 40 másodperc), állítsa le a robotot. Meleg környezetben hagyja kelni a masszát, míg térfogata meg nem kétszereződik. Ezután dolgozza át újra a masszát, formázza, majd helyezze kivajazott és liszttel meghintett tepsibe. Ismét hagyja kelni a masszát. 8-as fokozaton melegítse elő sütőjét (240°C). Miután a kenyér térfogata megkétszereződött, tegye be a sütőbe, és a hőmérsékletet csökkentse 6-os fokozatra (180°C). Hagyja sülni 30 percig. Sütés közben helyezzen egy vízzel teli poharat a sütőbe, hogy elősegítse a kenyér héjának kialakulását.

Pizzatészta

150 g liszt – 90 g langyos víz – 2 ek. olívaolaj – 1/2 tasak kenyérflesztő - só

A fémkessel ellátott keverőtálba helyezze bele a lisztet, a sót, a kenyérflesztőt.

Kapcsoljon a 2-es sebességre, és az első másodperctől kezdve öntse be a langyos vizet és az olívaolajat a fedél töltőgaratán keresztül. Miután a massa egy gombócot képez (15-20 másodperc), állítsa le a robotot. Meleg környezetben hagyja kelni a masszát, míg térfogata meg nem kétszereződik. 8-as fokozaton melegítse elő sütőjét (240°C). Ezalatt az idő alatt nyújtsa ki a tésztát, és ízlés szerint díszítse: paradicsom- és hagymapürével, gombával, sonkával, mozzarellával, stb. Díszítse pizzáját néhány szardellával és fekete olívaogyóval, hintse meg egy kis oregánóval és reszelt ementáli sajttal, és az egészre öntsön néhány csepp olívaolajat. Az így elkészített pizzát helyezze kivajazott és liszttel meghintett tepsibe. A sütést felügyelve süsse 15-20 percig.

Pitetészta

200 g liszt – 100 g vaj – 50 ml víz (50 g) – egy csipet só

A fémkessel ellátott keverőtálba helyezze bele a lisztet, a sót, és a vajat.

Kapcsoljon a 2-es sebességre néhány másodpercig, és öntse be a vizet a fedél töltőgaratán keresztül.

Hagyja működni, amíg a tésztamassa gombócot nem képez (20 mp). Legalább 1 óráig hagyja hűvös helyen pihenni, mielőtt kinyújtaná és ízlés szerint díszítené.

Palacsintatészta (a fémkéses keverőtálban, vagy a turmixkehelyben)

250 g liszt – 625 ml tej – 3 tojás – 30 g cukor – 100 ml olaj, 1 ek. narancsvirág vagy egyéb

A fémkessel ellátott keverőtálba helyezze bele az összes hozzávalót: a lisztet, a tejet, a tojásokat, a cukrot és az aromát. Működtesse 1-es sebességen 20 másodpercig, majd 1 percig térjen át a 2-es sebességre.

A turmixkehelybe helyezze bele az összes hozzávalót a liszten kívül. Működtesse 2-es sebességen, majd néhány másodperc múlva adja hozzá a lisztet a turmixkehely közepén található töltőnyíláson keresztül, majd turmixolja 1,5 percig.

Kalács

200 g liszt – 200 g vaj – 200 g cukor – 4 egész tojás – 1 tasak sütőpor

A fémkessel ellátott keverőtálba helyezze bele az összes hozzávalót: a lisztet, az élesztőt, a cukrot, a tojásokat és a vajat. Működtesse 2-es sebességen 2 perc 30 másodperc. Melegítse elő a sütőt 6-os fokozaton (180°C). Helyezze egy kalácsformába a készítményt, majd 1 óráig süsse.

Tejszínhab

250 ml nagyon hideg folyékony tejszín, 40 g kristálycukor.

A keverőtálat előzetesen tegye a hűtőszekrénybe néhány percre, ennek is hidegnek kell lennie.

Az elegyítőárcsával ellátott keverőtálba helyezze bele a tejszínt és a kristálycukrot. Válassza a 2-es sebességet és működtesse 1 percig.

Majonéz

200 ml olaj – 1 tojássárga – 1 púpozott kávéskanál mustár – 1 kávéskanál ecet – só – bors..

Minden hozzávaló szobahőmérsékletű kell legyen.

Az elegyítőárcsával ellátott keverőtálba helyezze bele a tojássárgát, a mustárt, az ecetet, a sót és a borsot. Kapcsoljon a 2-es sebességre, majd néhány másodperc múlva (2-3 másodperc), óvatosan öntse be az olajat a fedél töltőgaratán keresztül. Miután a majonéz kezd összeállni, gyorsabban beleöntheti a maradék olajat. Díszítheti majonézét fűszernövényekkel, kecsuppal, curryvel. Könnyebb majonéz készítéséhez tegyen a masszába 1-2 habbá vert tojásfehérjét.

Zasady bezpieczeństwa

- Przeczytać uważnie instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem urządzenia: nieprawidłowa obsługa zwalnia TEFAL z wszelkiej odpowiedzialności.
- Nigdy nie pozwalać dzieciom lub osobom niepełnosprawnym na użytkowanie urządzenia bez nadzoru dorosłych.
- Należy upewnić się, czy napięcie na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci zasilającej.
- Niewłaściwe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.
- Po każdym użyciu urządzenia i przed każdym jego czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka (nawet w przypadku przerwy w zasilaniu).
- Nie używać urządzenia, jeżeli nie działa prawidłowo lub jeżeli zostało uszkodzone. W takim przypadku należy zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego TEFAL (patrz lista adresów w zeszytce serwisowym).
- Każda interwencja nie związana z czyszczeniem i zwykłą konserwacją musi być wykonana w autoryzowanym centrum serwisowym TEFAL (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilania lub wtyczki do wody lub innych płynów.
- Przewód nie powinien swobodnie zwisać w miejscu dostępnym dla dzieci.
- Kabel zasilania nie może znajdować się w pobliżu lub stykać się z nagrzewającymi się elementami urządzenia, źródłami ciepła lub ostrymi krawędziami.
- Jeżeli kabel zasilania lub wtyczka są uszkodzone nie używać urządzenia. Aby zapobiec wszelkiemu niebezpieczeństwu przewód musi być wymieniony przez autoryzowany serwis TEFAL (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Nie używać urządzenia, jeżeli sokowirówka jest uszkodzona.
- Dla Państwa bezpieczeństwa, należy używać tylko oryginalnego wyposażenia i części zamiennych TEFAL dostosowanych do urządzenia.
- Należy zawsze używać popychaczy w celu wprowadzenia produktów do kominka, nigdy nie używać palców, ani widelca, łyżki, noża lub innych przedmiotów.
- Należy zachować ostrożność w czasie posługiwania się nożem metalowym, nożem nasadki miksującej, mini-rozdrabniaczka, młynka i tarcz do krojenia warzyw: są one bardzo ostre. Należy obowiązkowo wyjąć nóż metalowy (d1) z napędu (c) przed opróżnieniem miski.
- Nie używać urządzenia bez produktów.
- Zawsze używać nasadkę miksującą z pokrywą
- Nigdy nie dotykać części w ruchu, zaczekać na całkowite zatrzymanie przed wyjęciem akcesoriów.
- Nie używać akcesoriów jako pojemniki (zamrażanie– gotowanie – sterylizacja na gorąco).
- Nie przemieszczać urządzenia trzymając je za szufladę.

Akcesoria dostarczone z modelem, który Państwo nabyli są przed stawione na etykiecie umieszczonej na górze opakowania

a	Silnik	i	Przekładnia do końcówki do mielenia
a1	wyście silnika		
a2	przełącznik prędkości: pozycja 0-1-2-pulse (praca przerywana)	m	Końcówka do mielenia
b	Zespół przezroczystej miski roboczej		ma : metalowa końcówka do mielenia
b1	popychacz z podziałką		mb : plastikowa końcówka do mielenia
b2	pokrywa z kominikiem	m1	korpus
b3	misa robocza	m2	ślimak
c	wrzeciono napędowe	m3	nóż
AKCESORIA ZALEŻNIE OD MODELU:		m4	sitka (do mielenia mięsa)
d			- m4-1 : sitko z małymi otworami
d1	nóż metalowy		- m4-2 : sitko z dużymi otworami
d2	mieszadło plastikowe		- m4-3 : sitka ze średnimi otworami
e	Tarcza do krojenia warzyw		- m4-4 : sitka z trójkątnymi otworami (do mielenia warzyw)
	. A/D : tarcie na drobno / krojenie na cienkie plasterki (odwracalna)	m5	nakrętka
	. C/H : tarcie na grubo / krojenie na grube plasterki (odwracalna)	m6	taca
	. E : krajarka do frytek	m7	popychacz
	. G : parmezan	n	Końcówka masarska
f	Tarcza emulgująca	o	Wyciskarka do ciastek
g	Wyciskacz do owoców cytrusowych	o1	uchwyt
		o2	forma
g1	stożek	p	Element wyposażenia kebbe
g2	filtr	p1	pierścień
g3	zbiornik	p2	końcówka
g4	napęd	q	Akcesoria do przecierów i soków
h	Nasadka miksująca	q1	uszczelka
h1	korek - dozownik	q2	śruba
h2	pokrywa	q3	filtr
h3	pojemnik		q3-1 : filtr do soku
i	Sokowirówka		q3-2 : filtr do przecierów
i1	popychacz	q4	wylewka do soku
i2	pokrywa	q5	szczotka (do butelek)
i3	wieniec filtrujący	r	Szpatułka
i4	kosz filtrujący	s	Szuflada do przechowywania
j	Mini-rozdrabniacz		
j1	pokrywa		
j2	pojemnik		
k	Młynek		
k1	pokrywa		
k2	pojemnik		

Uruchomienie

- Przed pierwszym użyciem, należy umyć wszystkie części akcesoriów w wodzie z płynem do mycia (patrz punkt mycie). Oplukać i wysuszyć.
- Ustawić silnik na płaskiej, czystej i suchej powierzchni.
- Podłączyć urządzenie.
- Pulse (praca przerywana): W regularnych odstępach czasu naciskać przycisk **(a2)** w pozycji Pulse - w ten sposób można dokładnie kontrolować wynik pracy.
- Praca ciągła: obrócić przełącznik prędkości **(a2)** w pozycję 1 lub 2.
- Stop: obrócić przełącznik prędkości **(a2)** w pozycję 0.

Numeracja poszczególnych punktów odpowiada numeracji schematów w ramce.

1. Montaż misy roboczej i pokryw

AKCESORIA

Zespół misy roboczej **(b)**.

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Założyć misę roboczą **(b3)** na silnik **(a)**, z uchwytem misy ustawionym z prawej strony przełącznika.
 - Założyć pokrywę **(b2)** na misę roboczą **(b3)**.
 - Zablokować pokrywę przesuwając ją w prawo w uchwycie misy
 - Zablokować całość obracając w prawo
- Należy obowiązkowo zablokować pokrywę na misie, przed zablokowaniem całości na silniku **(a)**.

2. Zdejmowanie misy roboczej i pokryw

- Odblokować obracając całość w lewo.
- Odblokować pokrywę przesuwając ją w lewo w celu zwolnienia uchwytu misy.
- w tym momencie można unieść i zdjąć pokrywę

3. MIESZANIE/MIKSOWANIE/SIEKANIE/ZAGNIATANIE (zależnie od modelu)

AKCESORIA

Zespół misy roboczej **(b)**.

- Wrzeczono napędowe **(c)**.
- Nóż metalowy **(d1)** do siekania i miksowania.
- Nóż metalowy **(d1)** lub mieszadło plastikowe **(d2)** do zagniatania lub mieszania **(zależnie od modelu)**.

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Założyć misę roboczą **(b3)** na silnik **(a)** bez blokowania.
- Wsunąć nóż metalowy **(d1)** lub mieszadło plastikowe **(d2)** na wrzeczono napędowe **(c)** i ustawić całość na wylocie silnika **(a1)**.
- Włożyć produkty do misy.
- Założyć pokrywę **(b2)** i zablokować na misie roboczej **(b3)**, następnie obrócić w prawo do oporu.
- Zdejmowanie zespołu misa robocza-pokrywa: obrócić całość do siebie w celu zwolnienia i odblokować pokrywę.

ZAGNIATANIE / MIESZANIE (zależnie od modelu)

- Użyć noża metalowego (**d1**) lub mieszadła plastikowego (**d2**) zależnie od modelu.
- Przekręć regulator prędkości (**a2**) w pozycję 2, aby uruchomić.

Można zagniatć do:

- 1 kg ciasta ciężkiego, takiego jak: ciasto chlebowe, ciasto kruche... w 40 sek.
- 800 g specjalnego ciasta chlebowego, takiego jak: chleb żytni, chleb pełny, chleb pełnoziarnisty... w 40 sek.

Można wymieszać do:

- 1,2 kg ciasta ciężkiego, takiego jak: biszkopt, ciastka, ciasto jogurtowe... w 1 min 30 sekund do 3 min 30.
- Można również wymieszać do 1 litra ciasta na naleśniki, gofry, itp. w ciągu od 1 min do 1 min 30 sek.

SIEKANIE

- Użyć noża metalowego (**d1**).
- Przełącznik prędkości (**a2**) ustawić w pozycję 2 lub używać pozycję pulse w celu łatwiejszej kontroli siekania.
Można posiekać do 600 g produktów takich jak:
 - . mięso surowe lub gotowane (bez ości, nerwów i pokrojone w kostkę).
 - . ryby surowe lub gotowane (bez skóry i ości).
 - . produkty twarde: ser, suszone owoce, niektóre warzywa (marchew, seleny...).
 - . produkty miękkie: niektóre warzywa (cebula, szpinak ...).

MIKSOWANIE

- Użyć noża metalowego (**d1**).
- Przekręć regulator prędkości (**a2**) w pozycję 2, aby uruchomić.
Można zmiksować do 1 litra kremu, zupy, musu w ciągu 20 sek.

4. TARCIE / KROJENIE

AKCESORIA

- Zespół misy roboczej (**b**).
- Wrzecziono napędowe (**c**).
- Wybrana tarcza (**e**) (zależnie od modelu).

MONTAŻ AKCESORIÓW

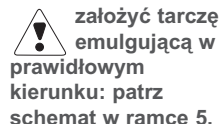
- Założyć misę roboczą (**b3**) na silnik (**a**) bez blokowania.
- Zablokować wybraną tarczę (**e**) na wrzeczionie napędowym (**c**) i ustawić całość na wylocie silnika (**a1**).
- Założyć pokrywę (**b2**) i zablokować na misie roboczej (**b3**), następnie obrócić w prawo do oporu.
- Zdejmowanie zespołu misa robocza-pokrywa: obrócić całość do siebie w celu zwolnienia i odblokować pokrywę.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- Produkty należy wkładać w kominek i dociskać lekko za pomocą popychacza (**b1**).
- Obrócić przełącznik prędkości (**a2**) w pozycję 1 do krojenia lub w pozycję 2 do tarcia.
Za pomocą tarcz można wykonać (zależnie od modelu):
 - . tarcie grube (**C**) / tarcie cienkie (**A**): seleny, ziemniaki, marchew, ser...
 - . szatkowanie grube (**H**) / szatkowanie cienkie (**D**): ziemniaki, cebula, ogórki, buraki, jabłka, marchew, kapusta...
 - . krajarka do frytek (**E**): frytki...
 - . tarcie (**G**): parmezan...

AKCESORIA

- Zespół misy roboczej (**b**).
- Wrzeciono napędowe (**c**).
- Tarcza emulgująca (**f**).



MONTAŻ AKCESORIÓW

- Założyć misę roboczą (**b3**) na silnik (**a**) bez blokowania.
- Włożyć i zablokować tarczę emulgującą (**f**) na wrzecionie napędowym (**c**) i ustawić całość na wylocie silnika (**a1**).
- Włożyć produkty do misy.
- Założyć pokrywę (**b2**) i zablokować na misie roboczej (**b3**), następnie obrócić w prawo do oporu.
- Zdejmowanie zespołu misa robocza-pokrywa: obrócić całość do siebie w celu zwolnienia i odblokować pokrywę.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- Przekręć regulator prędkości (**a2**) w pozycję 2, aby uruchomić.
- Nie używać tego akcesorium do zagniatania ciężkich ciast lub mieszania ciast lekkich.

Można przyrządzać: majonezy, aioli, sosy, pianę z białek (1 do 6), kremy, bitą śmietanę (do 0,25 litra).

6. HOMOGENIZACJA/MIESZANIE/DOKŁADNE MIKSOWANIE (zależnie od modelu)

AKCESORIA

Zestaw nasadki miksującej (**h**).

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Włożyć produkty do nasadki miksującej (**h3**) bez przekraczania maksymalnego poziomu na nasadce
- Założyć pokrywę (**h2**), z korkiem - dozownikiem (**h1**) i zablokować na nasadce.
- Założyć zmontowaną nasadkę (**h**) na wyjście silnika (**a2**) i obrócić do momentu zablokowania.
- Po wyłączeniu robota, odblokować nasadkę miksującą w celu jej zdjecia.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- Przekręć regulator prędkości (**a2**) w pozycję 1 lub 2, aby uruchomić.
Można użyć pozycji pulse dla lepszej kontroli mieszania.
- W żadnym razie nie wolno wlewać do nasadki miksującej wrzących cieczy.
- Nigdy nie używać nasadki miksującej z produktami suchymi (orzechy, migdały, orzeszki ziemne ...).
- Zawsze używać nasadkę miksującą z pokrywą.
- Zawsze najpierw wlewać składniki płynne do nasadki przed dodaniem składników stałych, bez przekraczania maksymalnego poziomu:
 - 1,25 l dla gęstych produktów.
 - 1 l dla płynnych produktów.
- Aby dodać składniki w czasie mieszania, należy zdjąć korek - dozownik (h1) z pokrywy i wlać składniki przez otwór, nigdy nie przekraczać maksymalnego poziomu wskazanego na nasadce.
Maksymalny czas pracy: 3 min.
- Po wyłączeniu robota, odblokować nasadkę miksującą w celu jej zdjecia.

Wskazówki:

- W czasie mieszania, jeżeli składniki przyklejają się do ścianek należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania. Zdjąć nasadkę miksującą z korpusu urządzenia. Za pomocą szpatułki, zsunąć produkt na ostrze. Nigdy nie wkładać rąk lub palców w nasadkę i nie umieszczają ich w pobliżu ostrza.
- Można wykonywać następujące czynności:
- przygotowanie zmiksowanych zup, zup-kremów, kremów, musów, milk-shake'ów, koktajli.
- mieszanie ciast płynnych (naleśniki, pączki, gofry, biszkopty).

7. DROBNE SIEKANIE MAŁYCH IŁOŚCI

(zależnie od modelu)

AKCESORIA

- Zespół misy roboczej **(b)**.
- Zestaw mini-rozdrabniacza **(j)** lub młynka **(k)**.

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Założyć misę roboczą **(b3)** na silnik **(a)** bez blokowania.
- Założyć pojemnik **(j2)** lub **(k2)** na wyjście silnika **(a1)**.
- Włożyć produkty do pojemnika **(j2)** lub **(k2)**.
- Założyć pokrywę **(j1)** lub **(k1)** na pojemnik **(j2)** lub **(k2)**.
- Założyć pokrywę **(b2)** i zablokować na misie roboczej **(b3)**, następnie obrócić w prawo do oporu.
- Zdejmowanie zespołu misa robocza-pokrywa: obrócić do siebie w celu zdjęcia całości, odblokować pokrywę, następnie zdjęć mini-rozdrabniacz lub młynek.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- Przekręć regulator prędkości **(a2)** w pozycję 2, aby uruchomić.
- Można użyć pozycji pulse dla lepszej kontroli mieszania.

Za pomocą mini-rozdrabniacza **(j)** można:

- . W ciągu kilku sekund posiekać: czosnek, zioła, pietruszkę, suche owoce, chleb, biszkopty, szynkę, ...
- . Przygotować puree dla dziecka.

Ilość puree dla dziecka: 80 g.

Ilość maksymalna czosnku, cebuli, szynki: 50 g.

Ilość maksymalna suszonych owoców: orzechy, migdały: 50 g.

Ilość/maksymalny czas: suszone morele: 100 g / 5 sek.

Mini-rozdrabniacz nie nadaje się do przetwarzania produktów twardych, takich jak kawa.

Za pomocą młynka **(k)** można:

- . W ciągu kilku sekund posiekać: suszone morele, figi, śliwki bez pestek:

Ilość/maksymalny czas: 60 g / 4 sek.

8. WYCISKANIE CYTRUSÓW (zależnie od modelu)

AKCESORIA

Wyciskacz do owoców cytrusowych (g).

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Założyć napęd (g4) na wyjście silnika (a1).
- Założyć zbiornik na sok (g3) na silnik (a).
- Opuścić filtr (g2) na zbiornik.
- Założyć stożek (g1) na kominek zbiornika (g3), następnie obrócić całość w prawo do oporu.
- Zdejmowanie wyciskacza do owoców cytrusowych: obrócić całość w celu zwolnienia.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- Ustawić dowolny pojemnik pod wylotem zbiornika (g3) w celu zbierania soku.
- Przekrojony na pół owoc położyć na stożku (g1) i docisnąć.
- Przekręć regulator prędkości (a2) w pozycję 1, aby uruchomić.
- Można wycisnąć do 500 g cytrusów bez czyszczenia wieńca filtrującego (g2).

9. ODWIROWANIE SOKU Z OWOCÓW I WARZYW (zależnie od modelu)

AKCESORIA

- Misa robocza (b3).
- Zespół sokowirówki (i).

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Założyć misę roboczą (b3) na silnik (a) bez blokowania.
- Zmontować koszyk filtrujący (i4) z wieńcem filtrującym (i3): opuścić go do koszyka filtrującego w celu zablokowania, aby połączyć całość.
- Wsunąć zmontowany koszyk-filtr (i3+i4) na wyjście silnika (a1).
- Założyć pokrywę (i2) i zablokować na misie roboczej (b3), następnie obrócić w prawo do oporu.
- Zdejmowanie zespołu misa robocza-pokrywa: obrócić całość do siebie w celu zwolnienia i odblokować pokrywę.
- Aby zdemontować zespół koszyk-filtr (i3+i4), nacisnąć na 2 zaczepy wieńca filtrującego (i3) w celu zdjęcia koszyka filtrującego (i4)

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- Przekręć regulator prędkości (a2) w pozycję 2, aby uruchomić.
- Pokrojone na kawałki produkty należy wpychać w kominek i dociskać lekko za pomocą popychacza (i1).
- Regularnie usuwać odpady z koszyka-filtra (i3+i4)
- Nie przekraczać 250 g produktów (jabłka, marchew....) za każdym razem.

METALOWA LUB PLASTIKOWA KOŃCÓWKA DO MIELENIA

AKCESORIA

- przekładnia (I) i końcówka do mielenia (m).

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Umyć końcówkę do mielenia ciepłą wodą i wytrzeć dokładnie.

MONTAŻ AKCESORIÓW

10a : Montaż przekładni na robocie

- Założyć przekładnię (I) na silnik (a), następnie obrócić w prawo do oporu.

10b : Montaż zmontowanych akcesoriów na przekładni

- Na wprost przekładni (I) (silnik robota odłączony), ustawić zmontowane akcesoria (m), (n),

(o), (p), (q), z kominkiem przechylonym w prawo.

- Wsunąć końcówkę do mielenia do oporu w przekładnię.

- Przesunąć kominek do pionu, aż do zablokowania.

- Założyć wyjmowaną tacę (m6) na kominek.

- Podłącz urządzenie.

10c : Montaż końcówki do mielenia (ma) lub (mb).

- Złapać korpus (m1) za kominek i ustawić większym otworem w górę.

- Następnie włożyć ślimak (m2) (najpierw dłuższa oś) w korpus (m1).

- Włożyć nóż (m3) na krótszą oś ustawiając krawędzie tnące na zewnątrz.

- Założyć wybrane sitko (m4) na nóż (m3) wyrównując występy z rowkami.

- Dokręcić pierścień dociskowy (m5) na korpusie (m1) w kierunku ruchu wskazówek

zegara, do oporu bez stosowania nadmiernej siły.

- Sprawdzić montaż. Oś nie może mieć luzu i nie może też obracać się wokół siebie.

W przeciwnym wypadku, należy powtórzyć opisane powyżej czynności.

- Założyć końcówkę na przekładnię (I).

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- Przygotować produkty do mielenia. Usunąć kości, chrząstki i nerwy.

- Pociąć mięso na kawałki (około 2 x 2 cm).

- Założyć tacę (m6).

- Ustawić naczynie pod końcówką do mielenia.

- Przekręć regulator prędkości (a2) w pozycję 2, aby uruchomić.

- Mięso wkładać kawałkami w kominek i dociskać popychaczem (m7).

- Nigdy nie popychać go palcami lub innymi przyrządami.

- Przy mieleniu mięsa urządzenia nie należy używać dłużej niż 15 minut.

- Przed rozpoczęciem mielenia należy sprawdzić, czy mięso jest rozmrożone.

CZYSZCZENIE KOŃCÓWKI DO MIELENIA

- Przed czyszczeniem, należy odłączyć urządzenie.

- Odblokować końcówkę do mielenia (ma) lub (mb) pochylając ją w prawo w celu zdjęcia z przekładni (I).

- Aby zdemontować końcówkę do mielenia, zdejmij tacę (m6) z kominka, odkręć pierścień dociskowy (m5), zdjęj sitko (m4), nóż (m3) i ślimak (m2).

- Posługiwać się elementami tnącymi z zachowaniem ostrożności.

- Umyć wszystkie części wodą z płynem do mycia, wypłukać i dokładnie wytrzeć.

- Sitko (m4) i nóż (m3) muszą pozostać tłuste. Należy je lekko natłuścić olejem jadalnym.

- Chronić przekładnię przed przedostaniem się wilgoci do jej wnętrza. Wycierać ją tylko wilgotną ścierką.

- Jeżeli posiadają Państwo metalową końcówkę do mielenia, nie należy wkładać końcówki do mielenia do zmywarki, to znaczy korpusu (m1), ślimaka (m2), noża (m3), sitka (m4) i pierścienia dociskowego (m5).

Porada: po zakończeniu mielenia, można zmielić kilka małych kawałków chleba, aby usunąć resztki mięsa.



Jeżeli posiadają Państwo końcówkę z plastiku, nie należy wkładać ślimaka (m2), noża (m3) i sitka (m4) do zmywarki.

10d : Nasadka masarska (zależnie od modelu)

Ta końcówka jest zakładana na metalową końcówkę do mielenia (**ma**) i służy do przygotowywania kielbas.

AKCESORIA

- Kończówka masarska (**n**), przekładnia (**l**) i metalowa końcówka do mielenia (**ma**).

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Włożyć ślimak (**m2**) w korpus (**m1**) metalowej końcówki do mielenia.
- Założyć nasadkę (**n**), następnie pierścień dociskowy (**m5**) i dokręć silnie.
- Założyć końcówkę na przekładnię (**l**).

Uwaga: tego elementu używa się bez sitka i noża.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

Tego elementu używa się po zmieleniu mięsa i przyprawieniu go.

- Po wymoczeniu jelita w letniej wodzie dla nadania mu elastyczności, należy je nałożyć na nasadkę masarską (**n**) pozostawiając około 5 cm.
- Napełnić zmielonym mięsem komek korpusu (**m1**) końcówki do mielenia.
- Przekręcić regulator prędkości (**a2**) w pozycję 2, aby uruchomić.
- Docisnąć popychaczem w taki sposób, aby doprowadzić je do końcówki masarskiej.
- Wyłączyć urządzenie.
- Wykonać węzeł na wystających 5 cm jelita. Założyć węzeł na końcówkę nasadki, aby zapobiec powstaniu bąbla powietrza w jelicie.
- Włączyć urządzenie i kontynuować podawanie mięsa mielonego. Jelito wypełnia się. Aby zapobiec nadmiernemu napinaniu jelita, nie należy robić zbyt grubych kielbasek.
- Wykonanie tej pracy jest łatwiejsze w dwie osoby: jedna osoba podaje i uzupełnia mielone mięso, a druga przytrzymuje napełniane jelito.
- Po zużyciu całego mięsa, należy zatrzymać urządzenie, zdjąć jelito z nasadki masarskiej i wykonać węzeł.
- Należy nadać kielbaskom wybraną długość przez zaciśnięcie i obrócenie jelita w wybranym miejscu.

10e : Wyciskarka do ciastek (zależnie od modelu)

Ta końcówka jest zakładana na metalową końcówkę do mielenia (**ma**) i służy do formowania ciastek.

AKCESORIA

- Kończówka do ciastek (**o**), przekładnia (**l**) i metalowa końcówka do mielenia (**ma**).

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Włożyć ślimak (**m2**) w korpus (**m1**) metalowej końcówki do mielenia(**ma**).
- Włożyć formę (**o2**) w uchwyt (**o1**).
- Wyrównać dwa występy uchwytu (**o1**) z dwoma rowkami metalowej końcówki do mielenia (**m1**).
- Dokręć do oporu bez blokowania pierścienia dociskowego (**m5**) do korpusu (**m1**).
- Założyć zmontowaną końcówkę na przekładnię (**l**).

Uwaga: tego elementu używa się bez sitka i noża.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- Przygotować ciasto (najlepsze wyniki uzyskuje się z miękkim ciastem).
- Wybrać wzór wyrównując strzałkę z wybraną formą.
- Przekręcić regulator prędkości (**a2**) w pozycję 2, aby uruchomić.
- Uzupełniać ciasto, aż do uzyskania wybranej ilości ciastek.

10f : element wyposażenia kebbe (zależnie od modelu)
Ta końcówka jest zakładana na metalową końcówkę do mielenia (**ma**) i służy do formowania mięsa.

AKCESORIA

- Element wyposażenia kebbe (**p**), przekładnia (**l**) i metalowa końcówka do mielenia (**ma**).

Uwaga: tego elementu używa się bez sitka i noża.

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Włożyć ślimak (**m2**) w korpus (**m1**) metalowej końcówki do mielenia (**ma**).
- Założyć końcówkę (**p2**) na końcówkę wyrównując dwa występy z dwoma rowkami metalowej końcówki do mielenia.
- Założyć pierścień (**p1**) na końcówkę (**p2**), następnie pierścień dociskowy (**m5**) i silnie dokręcić.
- Założyć końcówkę na przekładnię (**l**).
- Przekręcić regulator prędkości (**a2**) w pozycję 2, aby uruchomić.

Dla wygody, w przypadku zatkania produktów w końcówce do mielenia (**m**), należy najpierw odblokować przekładnię (**l**), a następnie po zdjęciu z silnika (**a**), zdjąć końcówkę do mielenia (**m**).

10g : Akcesoria do soków i przecierów (zależnie od modelu)

Te akcesoria zakłada się na metalową końcówkę do mielenia (**ma**) i służą do przygotowywania soków z jabłek, gruszek, pomarańczy, itd., oraz przecierów z owoców, pomidorów, itd.

AKCESORIA

- Akcesoria do soków i przecierów (**q**), przekładnia (**l**) i metalowa końcówka do mielenia (**ma**).

Uwaga: tego elementu używa się bez sitka i noża.

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Włożyć ślimak (**q2**) z uszczelką (**q1**) w korpus (**m1**) metalowej końcówki do mielenia (**ma**).
- Założyć wybrany filtr (**q3**) zależnie od przetwarzanego produktu:
 - q3-1:** filtr z małymi otworami do soków.
 - q3-2:** filtr z różnymi otworami do przecierów.
- Wsunąć pierścień dociskowy (**m5**) na filtr i dokręcić do końcówki do mielenia (**m1**).
- Założyć wylewkę do soku (**q4**) pod założonym filtrem (**q3**).
- Założyć zmontowaną końcówkę na przekładnię (**l**).
- Przekręcić regulator prędkości (**a2**) w pozycję 2, aby uruchomić.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- **Sok:** Użyć filtra (**q3-1**), który posiada jedną średnicę otworów filtrujących.
- **Przecier:** Użyć filtra (**q3-2**) posiadającego 2 średnice otworów filtrujących dla uzyskania lepszego efektu.
- Ustawić pojemnik do zbierania soku pod wylewką soku (**q4**) i drugi pod końcówką filtra (**q3**) do zbierania odpadów.

CZYSZCZENIE

Filtry (**q3**) można łatwo wyczyścić za pomocą szczotki (**q5**).

11. PRZECHOWYWANIE AKCESORIÓW

11a przechowywanie wyciskacza do owoców cytrusowych: można przechowywać napęd (**g4**) wyciskacza do owoców cytrusowych (**g**) pod zbiornikiem (**g3**), aby zapobiec jego zagubieniu.

11b : Robot posiada: szufladę do przechowywania (**r**): można w niej umieścić: nóż metalowy (**d1**), wrzeciono napędowe (**c**), 2 tarcze (**e**) oraz tarczę emulgującą (**f**)

11c : Po umieszczeniu akcesoriów na miejscu, wsunąć szufladę na akcesoria (**r**) w silnik (**a**).

12. Czyszczenie

Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

- Dla ułatwienia czyszczenia, należy opłukać akcesoria po użyciu.
- Umyć i wysuszyć akcesoria: akcesoria można myć w zmywarce do naczyń z wyjątkiem końcówki do mielenia (ma) lub (mb). Czyszczenie końcówki do mielenia zostało opisane w punkcie 10c.
- Wlać ciepłą wodę z kilkoma kroplami płynu do mycia do nasadki miksującej (h3). Zamknąć pokrywę (h2), z korkiem-dozownikiem (h1). Wykonać kilka impulsów. Wyjąć wtyczkę z gniazdka. Wypłukać nasadkę.
- Nigdy nie wkładać silnika (a), przekładni (l) do wody, ani pod bieżącą wodę. Należy je wytrzeć wilgotną ścierką.
- Ostrza akcesoriów są bardzo ostre. Należy posługiwać się nimi z zachowaniem ostrożności.

Porada: W razie zabarwienia akcesoriów przez produkty (marchew, pomarańcze...) należy je przetrzeć ścierką zwilżoną olejem jadalnym, a następnie normalnie umyć.

13. Przechowywanie

Robot kuchenny Vitacompact posiada schowek na przewód znajdujący się w bloku silnika, do przechowywania i regulacji długości kabla zasilania.

Nie przechowywać robota w miejscu wilgotnym.

14. Co robić jeżeli urządzenie nie działa?

Jeżeli urządzenie nie działa sprawdzić, czy:

- wtyczka jest włożona do gniazdka.
- wszystkie akcesoria są zablokowane.

Jeżeli wszystko jest w porządku, a urządzenie nadal nie działa?

Należy zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego TEFAL (patrz lista w książeczce serwisowej).

15. Usuwanie opakowania i urządzenia



Opakowanie zawiera wyłącznie materiały nie stanowiące zagrożenia dla środowiska, które mogą być wyrzucane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi utylizacji.

Przy usuwaniu urządzenia, należy uzyskać odpowiednie informacje w urzędzie gminy.

16. Zużyte produkty elektroniczne lub elektryczne



Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

- ① Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetworzeniu lub recyklingowi.
- ➡ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

17. Akcesoria

Urządzenie można dostosować odpowiednio do osobistych potrzeb użytkownika poprzez dokupienie następujących elementów wyposażenia w sklepie lub autoryzowanym centrum serwisowym TEFAL:

Krajarka do frytek ze stali nierdzewnej (tarcza E)

Tarcza ze stali nierdzewnej do orzechów kokosowych, parmezanu (tarcza G)

Tarcza ze stali nierdzewnej do tarcia / siekania grubego (tarcza C/H)

Tarcza ze stali nierdzewnej do tarcia / siekania drobnego (tarcza A/D)

Młynek

Mini-rozdrabniacz

Nasadka miksująca

Misa przezroczysta

Nóż metalowy

Mieszadło plastikowe

Wyciskacz do owoców cytrusowych

Sokowirówka

Rozdrabniacz

- Nóż

- Sitka

- Końcówka masarska

- Wyciskarka do ciastek

- Element wyposażenia kebbe

- Akcesoria do skoków i przecierów

Szpatułka

18. Kilka przepisów

Ciasto na chleb biały

500 g mąki - 300 g letniej wody - 2 torebki drożdży - 10 g soli

Do misy robota z nożem metalowym dodać mąkę, sól, drożdże.

Uruchomić z prędkością 2 i w ciągu pierwszych sekund wlewać letnią wodę przez kominek pokrywy. Kiedy ciasto utworzy kulę (około 40 sek.), wyłączyć robota. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu do momentu kiedy podwoi swoją objętość. Następnie, wyrobić je ponownie w celu uformowania, następnie wyłożyć na blachę wysmarowaną masłem i posypaną mąką. Pozostawić ponownie do wyrośnięcia. Rozgrzać piekarnik do temperatury 8 (240°). Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, wstawić do piekarnika i obniżyć temperaturę do temperatury 6 (180°). Piec przez 30 min. W tym samym czasie, w piekarniku wstawić szklankę wypełnioną wodą, aby ułatwić wytworzenie się skórki.

Ciasto na pizzę

150 g mąki - 90 g letniej wody - 2 łyżki oliwy z oliwek - ? torebki drożdży - sól

Do misy robota z nożem metalowym dodać mąkę, sól, drożdże.

Uruchomić z prędkością 2 i w ciągu pierwszych sekund wlewać letnią wodę i oliwę z oliwek przez kominek pokrywy. Kiedy ciasto utworzy kulę (około 15 do 20 sek.), wyłączyć robota. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu do momentu kiedy podwoi swoją objętość. Rozgrzać piekarnik do temperatury 8 (240°). W tym czasie rozwałkować ciasto i przybrać wybranymi składnikami: przecier z pomidorów i cebuli, grzyby, szynka, mozzarella, itd. Przyprawić pizzę anchois i czarnymi oliwkami, posypać oregano i startym serem i dodać kilka kropel oliwy. Wyłożyć pizzę na blachę do pieczenia posmarowaną masłem i posypaną mąką. Piec około 15 do 20 min, kontrolując proces pieczenia.

Ciasto kruche

200 g mąki - 100 g masła - 50 ml wody (50 g) - szczypta soli

Do misy robota z nożem metalowym dodać mąkę, sól i masło.

Uruchomić z prędkością 2 na kilka sekund, a następnie przejść na prędkość 2 na 1 min. Włożyć do lodówki na przynajmniej 1 godzinę przed rozwałkowaniem i piec w wybranych składnikami.

Ciasto na naleśniki (w misie z nożem metalowym lub nasadce miksującej)

250 g mąki - 625 ml mleka - 3 jajka - 30 g cukru - 100 ml oleju - 1 łyżka kwiatów pomarańczy lub innego aromatu.

Do misy robota z nożem metalowym, włożyć wszystkie składniki: mąkę, mleko, jajka, cukier i aromat.

Uruchomić z prędkością 1, na 20 sek., następnie przejść na prędkość 2 na 1 min.

Włożyć wszystkie składniki z wyjątkiem maki do nasadki miksującej. Uruchomić z prędkością 2 i po kilku sekundach dodawać stopniowo mąkę przez otwór w pokrywie nasadki miksującej, następnie miksować przez 1 min 30.

Biszkopty

200 g mąki - 200 g masła - 200 g cukru - 200 g masła - 4 jajka - 1 torebka proszku do pieczenia

Do misy robota z nożem metalowym, włożyć wszystkie składniki: mąka, proszek do pieczenia, cukier, jajka, masło. Uruchomić z prędkością 2 przez 2 min 30. Rozgrzać piekarnik do temperatury 6 (180°). Włożyć przygotowane ciasto do formy do ciasta i piec przez 1 h.

Bitą śmietana

250 ml schłodzonej śmietany, 40 g cukru.

Misa musi być dobrze schłodzona, należyć ją wstawić do zamrażarki na kilka minut.

Do misy z założoną tarczą emulgującą, wlać śmietanę i wsypać cukier. Ustawić prędkość 2 i uruchomić na 1 min.

Majonez

200 ml oleju - 1 żółtko - 1 czubata łyżka musztardy - 1 łyżeczka octu - sól - pieprz.

Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.

Do misy z tarczą emulgującą, włożyć żółtko, musztardę, ocet, sól i pieprz.

Uruchomić z prędkością 2, po kilku sekundach (2 do 3 sek.), wlewać powoli olej przez kominek pokrywy. Po utworzeniu pewnej ilości majonezu można szybciej wlewać pozostałą część oleju. Majonez można przyprawić ziołami, ketchupem, curry. Aby uzyskać lżejszą konsystencję można dodać pianę z dwóch białek.