



**HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET**

KEUKENROBOT
ROBOT DE CUISINE
KÜCHE ROBOT
KITCHEN ROBOT
KUCHYŇSKÝ ROBOT



DO9071KR

*Piet
Huysentruyt*
by **DOMO**

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie is alleen van toepassing als het garantiebewijs is afgestempeld en ondertekend is door de winkelier op het moment van aankoop. Alle onderdelen, welke aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie ne sera valable que si la date d'achat ainsi que le cachet et la signature du magasin figurent sur la carte de garantie. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, ne sont pas sous garantie.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijährigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurück-zuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie gilt nur, wen der Garantieschein beim Kauf vom Einzelhändler abgestempelt und unterschrieben worden ist. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures which are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The warranty will only be valid if the warranty application has been completed by the dealer at the time of purchase. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

Type nr. Apparaat
N° de modèle de l'appareil **DO9071KR**
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance

Naam
Nom
Name
Name

Adres
Adresse
Adresse
Address

Aankoopdatum
Date d'achat
Kaufdatum
Date of purchase

ZÁRUČNÍ LIST

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:

a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě

b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení

c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje

a) na mechanické poškození

b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití

4. záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti

- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig. dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz
tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz

*Jméno kupujícího

(není nutno vyplňovat)

*Adresa + telefon

(není nutno vyplňovat)

Název a adresa prodejce :

Datum prodeje :

Razítko a podpis prodávajícího :

.....

.....

.....

REKLAMACE : (VYPLNÍ ZÁKAZNÍK NEBO OBCHOD)

Popis vady 1. reklamace

Popis vady 2. reklamace

Popis vady 3. reklamace

Záznamy servisu :

1.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

2.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

3.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů.

Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

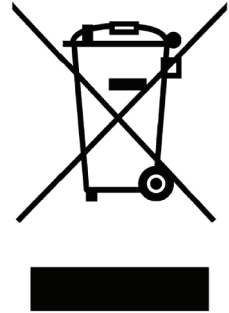
RECYCLAGE INFORMATIE

Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

INFORMATION DE RECYCLAGE

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



RECYCLING INFORMATIONEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

RECYCLING INFORMATION

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

Tento symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.

Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer of its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Jestliže je poškozen přívodní kabel, musí být neprodleně vyměněn v odborném servisu nebo oprávněnou osobou. Jinak hrozí nebezpečí úrazu !

Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals :

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen.
- Boerderijen
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter.
- Gastenkamers, of gelijkaardige

Opgelet : het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.

Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen, inclusief kinderen, met een beperkte, fysieke, sensorïele of mentale capaciteit. Deze personen mogen het toestel ook niet gebruiken, wanneer ze onvoldoende ervaring of kennis hebben over het toestel, tenzij ze instructies hebben gekregen of onder toezicht staan van een bekwame persoon welke instaat voor hun veiligheid. Kinderen moeten in het oog gehouden worden om te voorkomen dat ze met het toestel spelen.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas destiné à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par commande à distance séparé.

Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes, y compris les enfants, avec une capacité physique, sensorielle ou mentale limitée. Ces personnes ne peuvent également pas utiliser l'appareil si elles ne disposent pas de suffisamment d'expérience ou de connaissances de l'appareil, à moins qu'elles aient reçues les instructions ou soient sous la surveillance d'une personne compétente et responsable de leur sécurité. Il faut en tous temps surveiller les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt oder in einem ähnlichen Umfeld geeignet wie zum Beispiel:

- Küchenecke für Personal von Geschäften, Büros und ähnlichen beruflichen Umgebungen.
- Bauernhöfe.
- Hotel- und Motelzimmer und andere Umgebungen mit einem residenzartigen Charakter.
- Gästezimmer oder ähnliche Zimmer

Achtung: Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung bedient werden.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit motorischen oder mentalen Einschränkungen bedient werden. Auch Personen mit wenig Erfahrung und technischer Kenntnis dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder vorheriger Einweisung bedienen. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen können.

This appliance is only for household use or environments of a similar character such as :

- kitchens that are used by personnel of shops, office or other similar professional environments.
- Farms
- Hotel rooms and motel rooms and other similar environments with a residential character.
- Bed and breakfast or similar.

Attention : this appliance may not be used with an external timer or separate remote control.

This device is not for use by persons, including children, with any kind of impairment, such as, physical, sensorial or mental incapacity. These persons are also not permitted to use the device if they have limited experience or insufficient knowledge, unless they have received the necessary instructions for use or are otherwise being supervised by people ensuring their safety. Make sure that children cannot play with the device.

Tento přístroj je určen jen pro domácí použití, nebo v prostředích podobného charakteru jako:

- kuchyně, které jsou užívány zaměstnanci v obchodech,
- kanceláře nebo jim podobné profesní prostředí
- farmy,
- hotelové/motelové pokoje a podobná zařízení ubytovacího charakteru

Upozornění: Přístroj nesmí být ovládán s přídatným (externím) časovačem ani zvláštním dálkovým ovládačem.

Přístroj nesmí používat děti a osoby, které jsou duševně, fyzicky či zrakově indisponované. Tyto osoby nesmějí přístroj používat dokud s ním nebudou řádně seznámené, při neznalosti základních informací o bezpečnosti, nebo není-li u nich přítomen jejich způsobilý zástupce. Přístroj zabezpečte, tak aby si s ním nehrály děti!

SPECIFICATIES

50Hz -230V -1000W

Snelheden:

OFF : uit

1 - 8 : snelheidsregeling (min - max)

ONDERDELEN



- | | |
|---|----------------------------|
| 1. snelheidsregeling | 6. deksel mengkom |
| 2. ontgrendelknop voor multifunct.kop | 7. roestvrijstalen mengkom |
| 3. deksel aansluiting accessoires | 8. multifunctionele kop |
| 4. ontgrendelknop voor deksel accessoires | 9. deeghaak |
| 5. aansluiting accessoires (onder deksel) | 10. klopper |
| | 11. ballongarde |

12. Vleesmolen met onderdelen
 13. Groentesnijder met onderdelen

IN OPTIE

14. Pastamaker sets.



Zie verder:

MONTAGE ACCESSOIRES VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder het toestel en de accessoires uit de verpakking

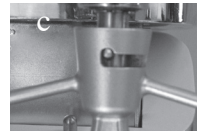
Was alle onderdelen in warm water met zeep en droog zorgvuldig af. Dompel het motoblok nooit onder in water, om elektrocutie te voorkomen.

MONTAGE & GEBRUIK

Kneden/malen/kloppen

Afhankelijk van de aard van de ingrediënten, is de mengkom met deksel in staat om 2 kg deeg te maken.

1. Geef een kwartdraai aan de ontgrendel knop (2) om de kop vrij te maken, duw vervolgens de kop naar boven tot u een klik hoort.
2. Zet de mengkom (7) op de basis en draai ze vast in wijzerin. Doe de ingrediënten in de mengkom.
3. Kies de gewenste accessoire : klopper, kneedhaak, ballongarde.
 - a. Bevestig de haak aan de kop door ze omhoog te schuiven rond de aandrijfjas.
 - b. Draai de haak een kwartslag tegen de wijzerzin in.
 - c. Laat de haak los zodat ze in de vergrendelpositie valt.
4. Geef terug een kwartdraai aan de ontgrendelknop zodat de kop naar beneden valt. Duw vervolgens de kop terug in zijn originele positie totdat u een klik hoort.
5. Zet het deksel op de mengkom met de opening aan de voorkant van het toestel.
6. Tijdens de bereiding kan u ingrediënten toevoegen via de opening op het deksel.



7. Om het toestel te stoppen draait u de snelheidsregeling op stand OFF
8. Plaats het toestel op een vlak, schoon en droog oppervlakte. Steek de stekker in het stopcontact en kies de gewenste snelheid door de draaien aan de snelheidsregeling.

DEMONTEREN

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder het deksel van de mengkom
3. Geef een kwartdraai aan de ontgrendel knop, duw vervolgens de kop naar boven tot u een klik hoort.
4. Duw de haak uit de vegrendelpositie en draai een kwartslag met de wijzerzin mee. Schuif vervolgens de haak van de aandrijfjas en verwijder de haak. Verwijder de haken voorzichtig gezien er scherpe randen kunnen voorkomen.
5. Draai de mengkom tegen de wijzerzin uit de vergrendelpositie en verwijder de

mengkom.

- Geef terug een kwartdraai aan de ontgrendelknop zodat de kop naar beneden valt. Duw vervolgens de kop terug in zijn originele positie totdat u een klik hoort.

REINIGING

- Verwijder steeds de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
- Dompel de motorblok nooit in een bad water of onder stromend water. Maak de motorblok schoon met een zachte vochtige doek.
- Demonteer alle accessoires volgens de gebruiksaanwijzing in de rubriek 'demonteren'.
- Voor een snelle reiniging, spoel de accessoires af onder stromend water.
- Voor een grondige reiniging, was, spoel en droog de accessoires af.

TIPS

Toebehoren	Voedsel	Maximum	Tijd	Snelheid
KLOPPEN	room (inclusief 38% vet)	250 ml	10 min	Min - Max
	Eiwit	12 stuks	3 min	Min - Max
KNEDEN	bloem	1350 g	2-3 min	Min - Max
	zout	15 g		
	gist	20g		
	suiker	10g		
	water	936g		
	reuzel/smout	20g		
MENGEN	bloem	100g	5 min	Min -Max
	griessuiker	100g		
	margarine	100g		
	eieren	2 stuks		

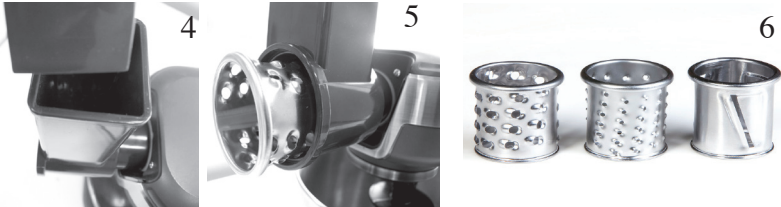
Montage groentesnijder

Zet het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires toevoegt, verwijdert of schoonmaakt.



Open het deksel door op de ontgrendelknop te drukken en het naar boven te schuiven.

6. Het aansluitpunt voor accessoires wordt zichtbaar.
7. Zet de groentesnijder onder een hoek van 25° op het aansluitpunt en draai deze een kwartslag tegen de wijzerzin in. U hoort een klik als deze vast staat. Uw groentesnijder staat nu perfect verticaal.



8. Met de duwstaaf kunt u op een veilige manier groente in de groentesnijder aanduwen.
9. Duw de rasp volledig in de opening van de groentesnijder.
10. U heeft keuze uit een snijder en twee soorten raspen.

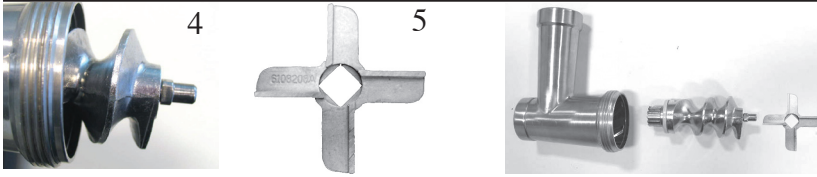
Om de groentesnijder te verwijderen, drukt u op de ontgrendelknop. Draai de groentesnijder een kwart slag met de wijzerzin mee. Maak alle onderdelen goed schoon en droog zorgvuldig af voor u het opnieuw gebruikt.

Montage vleesmolen

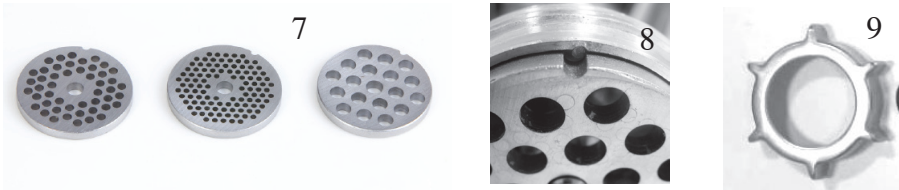
Zet het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires toevoegt, verwijdert of schoonmaakt.



- Open het deksel door op de ontgrendelknop te drukken en het naar boven te schuiven (1).
- Het aansluitpunt voor accessoires wordt zichtbaar (2).
- Zet de vleesmolen onder een hoek van 25° op het aansluitpunt en draai deze een kwartslag tegen de wijzerzin in. U hoort een klik als deze vaststaat. Uw vleesmolen staat nu perfect verticaal (3).



- Om vlees te vermalen plaatst u achtereenvolgens: het wormwiel (4) en het snijmes (5).
- Daarna maakt u een keuze uit de maalschijven, fijn, medium of grof (7). Plaats de uitsparing op de schijf ter hoogte van het uitstekende palletje (8).
- Sluit het geheel af met de aanschroefring (9).



Plaats eventueel de schaal om uw vlees op te leggen (10).
U kunt met de duwstaaf het vlees op een veilige manier
aanstampen (11).



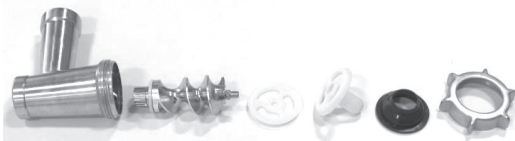
11



Om worst te maken, plaatst u onderstaand onderdelen:



Om gevulde vleesballen te maken plaatst u onderstaande onderdelen:



Om de vleesmolen te verwijderen, drukt u op de ontgrendelknop. Draai devleesmolen een kwart slag met de wijzerzin mee. Maak alle onderdelen goed schoon en droog zorgvuldig af voor u het opnieuw gebruikt.

PASTA

Er zijn drie accessoires: een roller voor lasagna, een tagliatelli snijder en een spaghetti snijder.

Voor het maken van spaghetti of tagliatelli moet u eveneens de lasagna roller gebruiken om vooraf platte vellen pasta te maken.



BEREIDING

- Doe de ingrediënten (zie recepten) in de kom.
- Mix met de deeghaak op snelheid 1-2 gedurende 2 tot 3 minuten. Voeg water toe als het deeg te droog is.
- Zet uw keukenrobot uit en kneed met de hand het deeg tot het mooi glad is.
- Laat het 15 minuten rusten in een doek.
- Steek de pastaroller in het aansluitpunt voor accessoires.
- Gebruik eerst de pastaroller voor lasagna om platte vellen pasta te maken.
- Voer deze pastavellen dan door de pastasnijder voor spaghetti of tagliatelli.



KOKEN

1. Basis

- 500 gram bloem
- 4 eieren
- een mespuntje zout
- 2,5 ml. olie
- eventueel water

2. Voor volkoren pasta vervangt u de gewone bloem door volkoren bloem.

3. Voor pasta rossa laat u één ei weg en voegt u 75g tomatenpuree toe.

- Vul een grote pan driekwart met water en een snufje zout.
- Voeg eventueel olijfolie toe om te voorkomen dat de pasta aaneen plakt
- Breng het water aan de kook en voeg de pasta toe. Laat zachtjes koken gedurende 2 to 4 minuten, afhankelijk van uw persoonlijke voorkeur.

REINIGEN

De pastaset met een vochtige doek schoonwrijven en goed drogen. Niet onderdompelen in water of in een afwasmachine reinigen.

DO9071KR

SPÉCIFICATIONS

50Hz -230V -1000W

Vitesses:

OFF : éteint

1 - 8 : réglage de la vitesse (min - max)

PIÈCES

1. réglage de la vitesse
2. bouton de déverrouillage pour tête multifonctionnelle
3. couvercle raccordement accessoires
4. bouton de déverrouillage pour couvercle accessoires
5. raccordement accessoires (sous le couvercle)
6. couvercle bol mélangeur
7. bol mélangeur en acier inoxydable
8. tête multifonctionnelle
9. crochet à pâte
10. batteur
11. fouet ballon
12. Hachoir à viande avec pièces (g)
13. Coupeur de légumes avec pièces (dr.)



EN OPTION

14. Set Pasta

Voir plus loin :

MONTAGE ACCESSOIRES

AVANT LE PREMIER USAGE

Enlevez l'appareil et les accessoires de l'emballage. Nettoyez toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les à fond. N'immergez jamais le bloc moteur dans de l'eau, pour éviter l'électrocution.

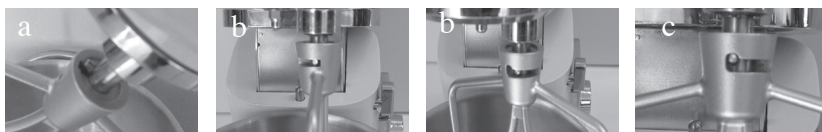


MONTAGE & USAGE

Pétrir/hacher/battre

Selon la nature des ingrédients, le bol mélangeur avec couvercle donne la possibilité de faire 2 kg de pâte.

1. Tournez d'un quart de tour le bouton de déverrouillage (2) pour libérer la tête. Poussez ensuite la tête vers le haut, jusqu'à entendre un clic.
2. Mettez le bol mélangeur (7) sur la base et fixez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. Introduisez les ingrédients dans le bol mélangeur.
3. Choisissez l'accessoire souhaité : batteur, crochet pétrisseur, fouet ballon.



- a. Attachez le crochet à la tête, en le glissant vers le haut autour de l'axe entraîneur.
 - b. Tournez d'un quart de tour le crochet contre le sens des aiguilles d'une montre.
 - c. Lâchez le crochet, pour qu'il s'encliquète en position de verrouillage.
4. Tournez de nouveau d'un quart de tour le bouton de déverrouillage, pour que la tête descende.
Poussez ensuite de nouveau la tête en position originale, jusqu'à entendre un clic.
 5. Placez le couvercle sur le bol mélangeur avec l'ouverture à l'avant de l'appareil.
 6. Lors de la préparation, il est possible d'ajouter des ingrédients par l'ouverture sur le couvercle.
 7. Pour arrêter l'appareil, vous tournez le réglage de la vitesse sur la position OFF.
 8. Déposez l'appareil sur une surface égale, propre et sèche. Branchez la fiche dans la prise de courant et sélectionnez la vitesse souhaitée, en tournant le réglage de la vitesse.

DÉMONTAGE

1. Débranchez la fiche de la prise de courant.
2. Enlevez le couvercle du bol mélangeur.
3. Tournez d'un quart de tour le bouton de déverrouillage. Poussez ensuite la tête vers le haut, jusqu'à entendre un clic.
4. Poussez le crochet de la position de verrouillage et tournez-le d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.
Glissez ensuite le crochet de l'axe entraîneur et enlevez prudemment le crochet. Attention aux extrémités aigües !
5. Dévissez le bol mélangeur contre le sens des aiguilles d'une montre de la position de verrouillage et enlevez le bol mélangeur.
6. Tournez de nouveau d'un quart de tour le bouton de déverrouillage, pour que la tête

descende.

Poussez ensuite la tête de nouveau en position originale, jusqu'à entendre un clic.

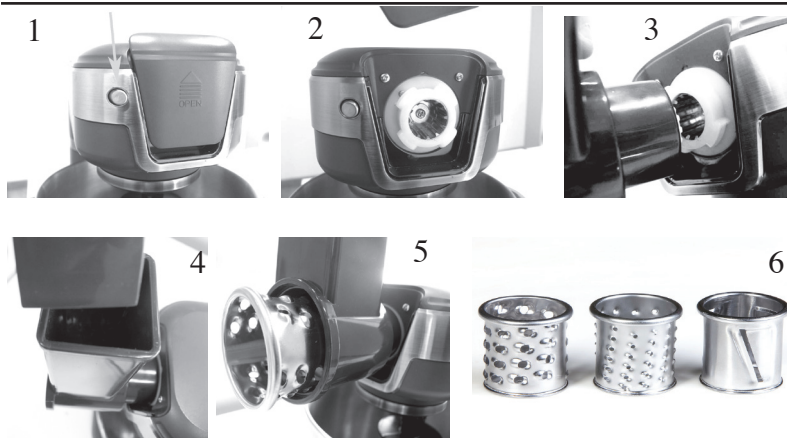
NETTOYAGE

1. Débranchez toujours la fiche de la prise de courant, avant de nettoyer l'appareil.
2. N'immergez jamais le bloc moteur dans de l'eau ou ne le maintenez jamais sous de l'eau courante. Nettoyez-le avec un chiffon doux et humide.
3. Démontez tous les accessoires selon le manuel d'utilisation dans la rubrique 'démontage'.
4. Pour un nettoyage rapide : rincez les accessoires sous de l'eau courante.
5. Pour un nettoyage à fond : nettoyez, rincez et séchez les accessoires.

CONSEILS

Accessoire	Aliment	Maximum	Temps	Vitesse
KLOPPEN	crème (38% de graisse incluse)	250 ml	10 min	Min - Max
	blanc d'œuf	12 pièces	3 min	Min - Max
PÉTRIR	farine	1350 g	2-3 min	Min - Max
	sel	15 g		
	levure	20g		
	sucre	10g		
	eau	936g		
	saindoux	20g		
MÉLANGER	farine	100g	5 min	Min -Max
	sucre semoule	100g		
	margarine	100g		
	œufs	2 stuks		

Montage coupeur de légumes



Eteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant, avant d'ajouter, enlever ou nettoyer des accessoires.

1. Ouvrez le couvercle, en appuyant sur le bouton de déverrouillage et en le glissant vers le haut.

2. Le point de raccordement pour les accessoires devient visible.

3. Placez le coupeur de légumes sous un angle de 25° sur le point de raccordement et tournez-le d'un quart de tour contre le sens des aiguilles d'une montre. Dès qu'il est fixé, vous entendrez un clic. Votre coupeur de légumes se trouve maintenant en position verticale parfaite.

4. Avec le presse-aliments vous pouvez pousser de manière sûre les légumes dans le coupeur de légumes.

5. Poussez la râpe entièrement dans l'ouverture du coupeur de légumes.

6. Vous pouvez choisir entre un coupeur et deux sortes de râpes.

Pour enlever le coupeur de légumes, il faut appuyer sur le bouton de déverrouillage. Tournez le coupeur de légumes d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Nettoyez bien toutes les pièces et séchez-les à fond, avant de les utiliser de nouveau.

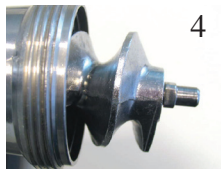
Montage hachoir à viande



Eteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant, avant d'ajouter, enlever ou nettoyer des accessoires.

- Ouvrez le couvercle, en appuyant sur le bouton de déverrouillage et en le glissant vers le haut (1).

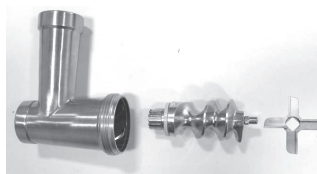
- Le point de raccordement pour les accessoires devient visible. (2).
- Placez le hachoir à viande sous un angle de 25° sur le point de raccordement et tournez-le d'un quart de tour contre le sens des aiguilles d'une montre. Dès qu'il est fixé, vous entendrez un clic. Votre hachoir à viande se trouve maintenant en position verticale parfaite (3).
- Pour hacher de la viande, vous placez successivement : la roue-vis (4) et le découpoir (5).



4



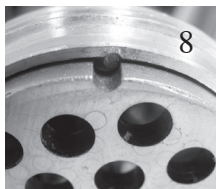
5



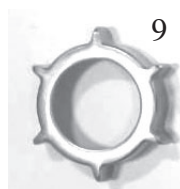
- Après, il faut faire un choix entre les disques de hachage : fin, moyen ou grossier (7). Alignez l'encoche sur le disque avec le ressaut saillant (8).
- Serrez le tout avec l'anneau de vissage (9).



7



8

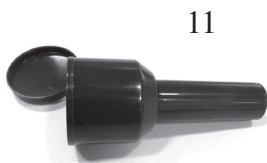


9

- Placez éventuellement le plateau pour y mettre votre viande (10).
- Avec le presse-aliments vous pouvez tasser de manière sûre la viande (11).



10



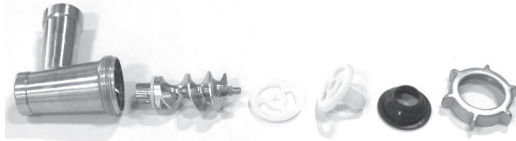
11

Pour faire des saucissons, il faut monter les

pièces suivantes:



Pour faire des boules de viande, il faut monter les pièces suivantes:



Pour enlever le hachoir à viande, il faut appuyer sur le bouton de déverrouillage. Tournez le hachoir à viande d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Nettoyez bien toutes les pièces et séchez-les à fond, avant de les utiliser de nouveau.

PÂTES

Le set à pâtes est composé de trois accessoires, à savoir des rouleaux-découpeurs pour lasagnes, tagliatelles et spaghettis.

Pour faire des spaghettis ou des tagliatelles, il faut aussi utiliser le rouleau-découpeur pour lasagnes pour fabriquer des feuilles de pâte à l'avance.



PRÉPARATION

- Versez les ingrédients (voir recettes) dans le bol mélangeur.
- Mélangez à l'aide du crochet à pâte à vitesse 1-2 pendant 2 à 3 minutes, en ajoutant de l'eau, si le mélange est trop sec.
- Eteignez votre robot de cuisine et pétrissez la pâte à la main, jusqu'à obtenir une belle masse lisse.
- Enveloppez la pâte et laissez reposer pendant 15 minutes.
- Connectez le rouleau-découpeur au point de raccordement pour accessoires.
- Utilisez d'abord le rouleau-découpeur pour lasagnes pour fabriquer des feuilles de pâte.
- Introduisez ensuite ces feuilles de pâte dans le rouleau-découpeur pour spaghettis ou tagliatelles.



CUISSON DES PÂTES

1. Base

DO9071KR

- 500 g de farine

- 4 œufs

- une pincée de sel

- 2,5 ml d'huile

- éventuellement de l'eau

2. Pour des pâtes complètes vous remplacez la farine normale par de la farine complète.

3. Pour des pâtes rouges vous n'utilisez que 3 œufs et vous ajoutez 75 g de purée de tomates.

- Remplissez une grande casserole aux trois quarts d'eau et d'une pincée de sel.

- Ajoutez éventuellement de l'huile d'olive pour éviter que les pâtes collent ensemble.

- Portez à ébullition l'eau et ajoutez les pâtes. Laissez cuire doucement pendant 2 à 4 minutes, selon votre préférence personnelle.

NETTOYAGE

Nettoyez le set à pâtes avec un chiffon humide et séchez-le à fond.

Ne l'immergez pas dans de l'eau ou ne le lavez pas au lave-vaisselle.

SPEZIFIKATIONEN

50Hz, 230 V, 1000W

Geschwindigkeiten:

OFF: aus

1–8: Geschwindigkeitsstufen (min.-max)



KOMPONENTEN

1. Geschwindigkeitsschalter
2. Entsperrungsknopf für Multifunktionskopf
3. Deckel Zubehörananschluß
4. Entsicherungsknopf für Zubehördeckel
5. Anschluß für Zubehör (unter Deckel)
6. Deckel für Schüssel
7. Edelstahlschüssel
8. Multifunktionskopf
9. Kneithaken
10. Rührhaken
11. Schneebeesen
12. Fleischwolf (l) mit Zusatzelementen
13. Gemüseohbel (r) mit Zusatzelementen



OPTIONELL

14. Pasta Set
- Weiteres bei: Montage
Zubehör

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.

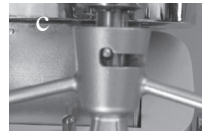
Reinigen Sie alle Teile mit warmem Spülwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab. Tauchen sie den Motorblock niemals unter Wasser, um Stromschläge zu vermeiden.

MONTAGE UND GEBRAUCH

Kneten/mixen/rühren

In der Schüssel können, je nach Art der Zutaten, bis zu 2 kg Teig gemacht werden.

1. Drehen Sie den Entsperrungsknopf (2) um ein Viertel, um den Kopf frei zu machen. Drücken Sie anschließend den Kopf nach oben bis Sie ein klicken hören.
2. Setzen sie die Rührschüssel auf die Basis und drehen sie diese im Uhrzeigersinn fest. Füllen Sie nun die Zutaten in die Schüssel
3. Wählen Sie das entsprechende Zubehör: Rührhaken, Knethaken, Schneebesen
 - a. Befestigen Sie den Haken am Kopf, indem Sie diesen entlang der Antriebsachse nach oben schieben.
 - b. Drehen Sie den Haken ein Viertel gegen den Uhrzeigersinn
 - c. Lassen Sie den Haken los, so dass dieser in der Sperrposition einrastet



4. Drehen Sie nun den Entsperrungsknopf erneut um ein Viertel, so dass der Kopf nach unten einrastet.
5. Setzen Sie den Deckel mit der Öffnung an der Vorderseite des Gerätes auf die Rührschüssel.
6. Während der Zubereitung des Teigs können sie Ihre Zutaten durch die Öffnung des Deckels zufügen.
7. Um das Gerät anzuhalten drehen Sie den Geschwindigkeitsknopf auf OFF
8. Setzen Sie das Gerät auf eine flache, saubere und trockene Oberfläche. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit, indem Sie an dem Geschwindigkeitsknopf drehen.

DEMONTIEREN

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie den Deckel von der Rührschüssel
3. Drehen Sie den Entsperrungsknopf um ein Viertel und drücken Sie den Kopf nach oben, bis dass Sie ein klicken hören.
4. Drücken Sie den Haken aus der Sperre indem Sie ihn um ein Viertel im Uhrzeigersinn drehen. Schieben Sie danach den Haken von der Antriebsachse und entfernen Sie ihn. Entfernen Sie den Haken stets vorsichtig, da sich hier und da scharfe Kanten befinden.
5. Drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn aus der Sperrposition. Nun

können sie die Schüssel entnehmen.

6. Drehen Sie den Entsperrungsknopf erneut um ein Viertel, so dass der Kopf nach unten einrastet. Drücken Sie den Kopf wieder in seine Ursprüngliche Position, bis dass Sie ein Klicken hören.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie vor jeder Reinigung erst den Stecker aus der Steckdose.

Tauchen Sie den Motorblock niemals unter Wasser oder fließendes Wasser. Reinigen Sie den Motorblock mit einem weichen feuchten Tuch. Demontieren Sie alles Zubehör entsprechend der Anleitung in der Rubrik Demontieren.

Um das Zubehör schnell zu reinigen halten Sie es unter fließendes Wasser.

Um das Zubehör gründliche zu reinigen waschen Sie es in sauberem Spülwasser und trocknen es gründlich ab.

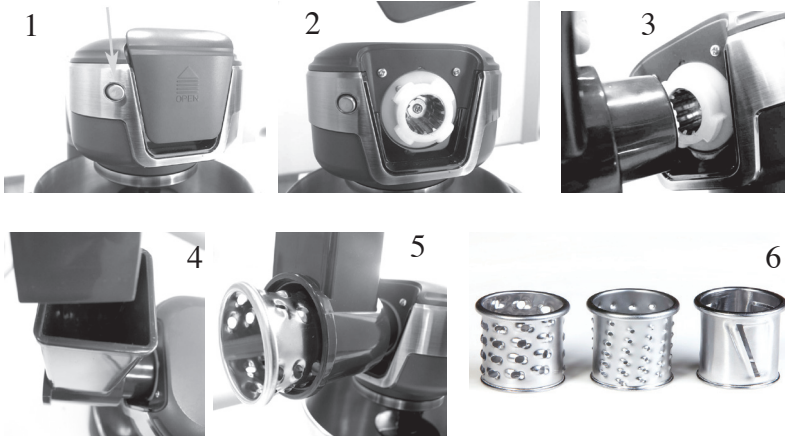
TIPPS

Zubehör	Nahrungsmittel	Maximum	Zeit	Geschwindigkeit
SCHLAGEN	Sahne (incl. 38% Fett)	250 ml	10 min	Min - Max
	Eiweiß	12 Stück	3 min	Min - Max
KNETEN	Mehl	1350 g	2-3 min	Min - Max
	Salz	15 g		
	Hefe	20g		
	Zucker	10g		
	Wasser	936g		
	Schmalz	20g		
MIXEN	Mehl	100g	5 min	Min -Max
	Grießzucker	100g		
	Margarine	100g		
	Eier	2 Stück		

Montage Gemüsehobel

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bevor Sie das Zubehör montieren, entfernen oder reinigen.

1. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Entsperrungsknopf drücken und nach oben schieben.
2. Die Anschlussöffnung für das Zubehör ist nun sichtbar.
3. Stecken Sie den Gemüsehobel im 25° Winkel auf den Anschluß und drehen Sie ihn um ein viertel im Uhrzeigersinn. Durch ein Klicken hören Sie, dass der Hobel befestigt ist. Ihr Gemüsehobel steht nun perfekt vertikal.



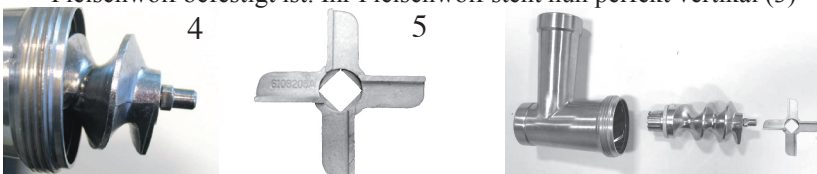
4. Mit dem Druckstempel können Sie auf sichere Weise Gemüse in den Gemüsehobel schieben.
 5. Drücken Sie die Raspel vollständig in die Öffnung des Gemüsehebels.
 6. Sie haben die Wahl zwischen einer Schneideform und zwei Raspeln.
- Um den Gemüsehobel zu entfernen drücken sie den Entsperrungsknopf. Drehen Sie den Gemüsehobel um ein Viertel mit dem Uhrzeigersinn. Reinigen Sie alle Teile gründlich und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie diese wieder gebrauchen.

MONTAGE FLEISCHWOLF

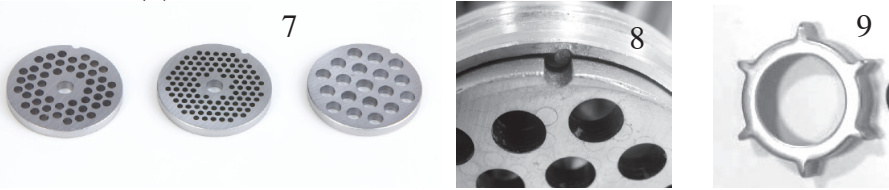
Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bevor Sie das Zubehör montieren, entfernen oder reinigen.



- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Entsperrungsknopf drücken und nach oben schieben (1)
- Die Anschlussöffnung für das Zubehör ist nun sichtbar (2)
- Stecken Sie den Fleischwolf im 25° Winkel auf den Anschluß und drehen Sie ihn um ein viertel im Uhrzeigersinn. Durch ein Klicken hören Sie, dass der Fleischwolf befestigt ist. Ihr Fleischwolf steht nun perfekt vertikal (3)

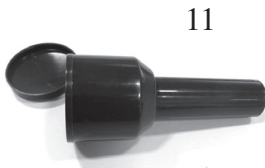


Um Fleisch zu zerkleinern montieren Sie nacheinander die Spirale (4) und das Kreuzmesser (5)



Danach wählen Sie eine der Mahlscheiben: fein, mittel oder grob (7). Legen Sie die Aussparung der Scheibe auf die Höhe der Metallnut (8). Verschließen Sie das Ganze mit dem Anschraubring (9)

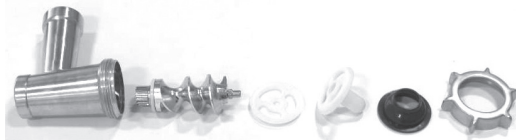
Nehmen Sie den Teller, auf den Sie Ihr Fleisch legen können. Mit dem Druckstempel können Sie auf sichere Weise Fleisch in den Fleischwolf schieben.



Um Wurst zu bereiten montieren Sie folgende Teile:



Um gefüllte Fleischbällchen zu bereiten montieren Sie folgende Teile:



Um den Fleischwolf vom Gerät zu entfernen drücken Sie auf den Entsperrungsknopf. Drehen Sie den Fleischwolf um ein Viertel im Uhrzeigersinn. Reinigen Sie alle Teile gründlich und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie diese erneut gebrauchen.

PASTA

Es gibt drei verschiedene Pasta-Pressen als Zubehör für Ihre Küchenmaschine: eine Lasagnepresse, eine Tagliatellepresse und eine Spaghettipresse. Zum Bereiten von Tagliatelle oder Spaghetti müssen Sie zuvor erst die Lasagnepresse gebrauchen, um den gleichmäßig platte Pastabahnen zu bekommen.



Zubereitung

- geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel
- mixen Sie diese 2-3 Minuten mit dem Knethaken (zwischen 1-2). Sofern der Teig zu trocken ist fügen Sie kleine Mengen Wasser hinzu.
- Schalten Sie Ihre Küchenmaschine aus und kneten den Teig von Hand, bis das er schön glatt ist.
- Lassen Sie den Teig 15 min unter einem Tuch ruhen.
- Stecken Sie die Pasta-Presse auf den vorgesehenen Anschluss für Zubehör
- Benutzen Sie die Lasagnepresse, um platte Pastabahnen zu machen
- Die Pastabahnen können Sie dann durch die Tagliatelle- oder Spaghettipresse laufen lassen



Kochen

1. Basis
 - 500g Mehl
 - 4 Eier
 - eine Prise Salz
 - 2,5ml Öl
 - eventuell Wasser
 2. Für Vollkornpasta nehmen Sie anstelle von normalem Mehl Vollkornmehl
 3. Für „Pasta Rossa“ nehmen sie anstelle von 4 Eiern nur 3 und fügen 75g Tomatenpüree hinzu
- füllen Sie einen großen Topf zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser und fügen Sie eine etwas Salz hinzu
 - fügen Sie eventuell etwas Olivenöl hinzu, um zu verhindern, dass die Nudeln aneinander kleben.
 - erwärmen Sie das Wasser, bis es kocht und geben Sie die Pasta hinzu. Lassen Sie diese 2-4 kochen (je nach eigenem Geschmack)

Reinigen

Reinigen Sie die Pastapressen mit einem feuchten Tuch und trockenen Sie diese mit einem sauberen Küchentuch ab. Tauchen Sie die pressen nicht unter Wasser. Die Pressen sind nicht spülmaschinene geeignet.

SPECIFICATIONS

50Hz -230V -1000W

Speeds: OFF

1 - 8: speed control (min - max)

COMPONENTS

1. speed control
2. release button for multifunctional head
3. connection accessories lid
4. release button for lid accessories
5. connection accessories (under lid)
6. mixing bowl lid
7. stainless steel mixing bowl
8. multifunctional head
9. dough hook
10. beater
11. whisk
12. meat grinder with components (l)
13. vegetable cutter with components (r)



OPTIONAL ACCESSORIES

14. Pasta set

See below:

INSTALLATION ACCESSORIES

FIRST USE INSTRUCTIONS

Remove the unit and accessories from the packaging.

Wash all components with soap in warm water and dry carefully. Never immerse the engine unit in water, in order to prevent electrocution.



INSTALLATION AND USAGE

Kneading / grinding / beating

Depending on the nature of the ingredients, the mixing bowl and lid allow for the

making of 2 kg of dough.

1. Make a quarter turn on the release button (2) to release the head, then push the head upward until you hear a click.
2. Put the bowl (7) on the base and turn it clockwise to tighten it. Place the ingredients in the bowl.
3. Select the preferred accessory: dough hook, beater or whisk.
 - a. Attach the hook to the head by moving it up and sliding round the shaft.
 - b. Turn the hook by a quarter in an anti-clockwise direction.
 - c. Position the hook so that it falls into the lock position.



4. Make a quarter turn back on the release button so that the head falls downwards. Push the head back into its original position until you hear a click.
5. Put the lid on the bowl with the opening at the front of the unit.
6. While it is operating, you can add ingredients through the opening on the lid.
7. In order to make the device stop, you turn the speed control to OFF.
8. Place the device on a clean and dry surface. Place the plug in the socket and select the desired speed by turning the speed control.

DISASSEMBLING

1. Remove the plug from the socket.
2. Remove the lid from the bowl.
3. Make a quarter turn on the release button, then push the head upwards until you hear a click.
4. Remove the hook from the lock position and turn it a quarter in a clockwise direction. Then slide the hook off the drive shaft and remove the hook. Remove the hook gently as accidents with sharp edges may occur.
5. Turn the bowl in an anti-clockwise direction from the lock position and remove the bowl.
6. Make a quarter turn backwards on the release button so that the head falls downwards. Then push the head back into its original position until you hear a click.

CLEANING

1. Always remove the plug from the socket before cleaning the device.
2. Never immerse the engine unit in a bowl of water or under running water. Clean the engine unit with a soft damp cloth.
3. Disassemble all accessories according to the user instructions in the section “Disassembling”.
4. For quick cleaning, rinse the accessories under running water.

5. For thorough cleaning, wash, rinse and dry the accessories.

TIPS

Activity	Ingredient	Maximum	Time	Speed
BEATING	Cream (incl. 38% fat)	250 ml	10 min	Min - Max
	Egg white	12 Stück	3 min	Min - Max
KNEADING	Flour	1350 g	2-3 min	Min - Max
	Salt	15 g		
	Yeast	20g		
	Sugar	10g		
	Water	936g		
	Lard/fat	20g		
MIXING	Flour	100g	5 min	Min -Max
	Caster sugar	100g		
	Margarine	100g		
	Eggs	2 Stück		

OPTIONAL ACCESSORIES

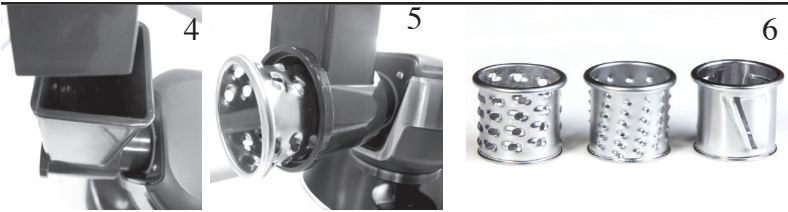
Fitting Vegetable Cutter

Turn the device off, and take the plug out of the socket before you add, remove or clean any accessories.

1. Open the lid by pressing the release button and push it upwards.
2. The connecting point for accessories can be seen.
3. Place the vegetable cutter at an angle of 25 ° to the connection point and tighten it by making a quarter turn clockwise. You hear a click when this is securely fastened. Your vegetable cutter is now in a perfect vertical position.



4. With the push rod you can safely place vegetables in the vegetable cutter.
5. Push the grater fully into the opening of the vegetable cutter.
6. You can choose between a cutter and two types of graters.



To remove the vegetable cutter, press on the release button. Make a quarter turn clockwise on the vegetable cutter. Clean all parts thoroughly and dry carefully before using it again.

Fitting meat grinder

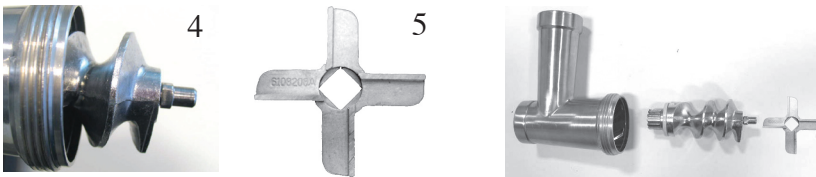
Turn the device off, and take the plug out of the socket before you add, remove or clean any accessories.



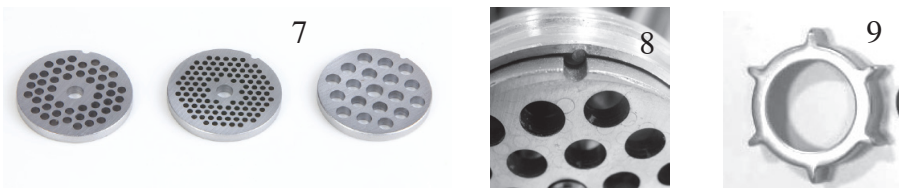
Open the lid by pressing the release button and pushing it upwards (1).

The connecting point for accessories can be seen (2).

Place the meat grinder at an angle of 25° to the connection point and tighten it by making a quarter turn clockwise. You hear a click when this is securely fastened. Your meat grinder is now in a perfect vertical position (3).



For grinding meat insert in succession: the worm wheel (4) and the cutting knife (5). Then make a selection from the grinding discs, fine, medium or coarse (7).



Position the notch on the disc at the height of the projecting catch (8).

Connect it altogether with the screw ring (9).

Position the bowl in the best way possible so as to put your meat in it (10).

You can use the push rod to put the meat firmly inside (11).



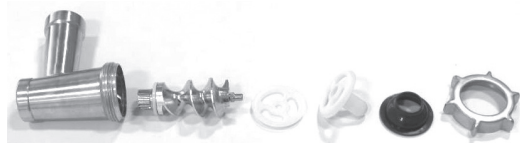
11



For sausage making, insert the following components:



For making stuffed meatballs, insert the following components:



To remove the meat grinder, press on the release button. Make a quarter turn clockwise on the meat grinder. Clean all parts thoroughly and dry carefully before using it again.

PASTA

There are three accessories: a roller for lasagna, a tagliatelle cutter and spaghetti cutter.

To make spaghetti or tagliatelle, you must first use the lasagna roller to make flat sheets of pasta.



PREPARATION

Put the ingredients (see recipes) in the bowl.

Mix with the dough hook on speed 1-2 for 2 to 3 minutes. Add water if the dough is

too dry.

Stop your food processor and knead the dough by hand until it is smooth.

Let it rest in a kitchen towel for 15 minutes.

Put the pasta roller into the connector for accessories.

First, use the pasta roller to make flat sheets of pasta as for lasagna making.

Enter these pasta sheets through the pasta cutter for spaghetti or tagliatelle.



COOKING

Normal recipe

- 500 grams of flour
- 4 eggs
- a pinch of salt
- 2.5 ml. oil
- optionally water

For whole-wheat pasta replace the regular flour with whole-wheat flour.

For pasta rossa replace one egg with 75g tomato paste.

- Fill a large pan full of water with a pinch of salt.
- Add some olive oil in order to prevent the pasta stick together
- Bring water to boil and add the pasta. Let simmer for 2 to 4 minutes depending on your personal preference.

CLEANING

Clean the pasta accessories with a damp cloth and wipe dry. Do **not** immerse in water or use dishwasher cleaning.

Bezpečnostní opatření

PEČLIVĚ SI PŘEČTĚTE NÁVOD K POUŽITÍ A USCHOVEJTE K PŘÍPADNÉMU NAHLÉDNUTÍ.

Technické údaje:

50Hz, 230V, 1000W

Rychlosti – 8 , vypnuto - OFF



- 1- Regulátor otáček
- 2- Odjišťovací tlačítko multifunkční hlavy
- 3- Víko prostoru příslušenství
- 4- Odjišťovací tlačítko krytu
- 5- Náhon pro připojení příslušenství (pod krytem)
- 6- Kryt pracovní mísy

- 7- Nerezová pracovní mísa
- 8- Multifunkční hlava robota
- 9- Hnětací hák
- 10- Šlehací metla
- 11- Metla na šlehání sněhu

Zvláštní příslušenství

- 12- Mlýnek na maso včetně komponentů
- 13- Krouhací nástavec na zeleninu včetně dílů

Dále montážní díly

Před prvním použitím

Po vybalení omyjte všechny díly a příslušenství vlažnou vodou se saponátem. Do vody se nesmí potápět žádné elektrické díly ani motor. Balení obsahuje díly z popisu.

**Instalace a použití**

Hnětení, strouhání, šlehání

Nádoba je určena na zhruba 2kg suroviny podle druhu.

1. Tlačítkem (2) odjistěte hlavu a otočte stranou
2. Postavte nádobu (7) na základnu a pootočením zajistěte. Poté vložte ingredience.
3. Zvolte potřebný nástroj
 - Upevněte zvolený nástroj do hlavy zasunutím ve směru osy



náhonu

- Pak jej pootočte o jednu čtvrtinu směrem vlevo
 - Nechte jej volně viset, čímž se zaaretuje
4. Otočte hlavu zpět do pracovní polohy a zaaretujte až uslyšíte cvaknutí
 5. Vložte na mísu kryt a zajistěte
 6. Přístroj postavte na rovnou pevnou plochu, zasuňte zástrčku do zásuvky a zapněte požadovanou rychlost
 7. Během zpracovávání těsta můžete přidávat ingredience otvorem v krytu
 8. Zastavení přístroje se provede otočením regulátoru na OFF

Demontáž

- Vypněte regulátorem přístroj (OFF)
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky
- Sundejte kryt z pracovní nádoby
- Tlačítkem (2) odjistěte hlavu a otočte stranou až cvakne
- Odeberte nástroj zatlačením a pootočením o ¼ otáčky vpravo, pak jej vytáhněte
- Nádobu sundejte pootočením vlevo do polohy „odjistěno“ a odeberte ji.
- Vraťte pracovní hlavu zpět do výchozí polohy

Čištění

- Vždy čistěte přístroj při odpojení od el.sítě
- Nikdy nepotápějte motorový blok do vody, otřete ho jen vlhkým měkkým hadrem
- Odejměte pracovní nástroje podle návodu
- Rychlé omytí proveďte pod tekoucí vodou
- Řádné vyčištění nástrojů proveďte mytím v teplé vodě se saponátem a osušte

Tipy pro práci s robotem

Činnost	Suroviny	Max.	Čas	Rychlost
---------	----------	------	-----	----------

Slehání	Krém, 38% tuku	250 ml	10 min	Min - Max
	Sníh z bílků	12	3 min	Min - Max
Hnětení	mouka	1350 g	2-3 min	Min - Max
	sůl	15 g		
	droždí	20g		
	cukr	10g		
	voda	936g		
Mixování	tuk/sádlo	20g		
	mouka	100g	5min	Min – Max
	cukr	100g		
	margarin	100g		
	vejce	2		

Dodatkové příslušenství

- Strouhací nástavec na zeleninu



1. Otevřete kryt pracovní hlavy stiskem zajišťovacího tlačítka (1)
2. Vytáhněte nahoru a položte stranou
3. Nasadte krouhací nástavec a zajistěte pootočením vpravo o 1/4, měl by zůstat ve svislé poloze
4. Z čela zasuňte vybrané kruhové struhadlo a zajistěte krytem
5. Během práce použijte pěchovací pomůcku

Odstranění strouhacího nástavce se provede odjištěním aretace a pootočením vlevo o 1/4

- Mlýnek na maso



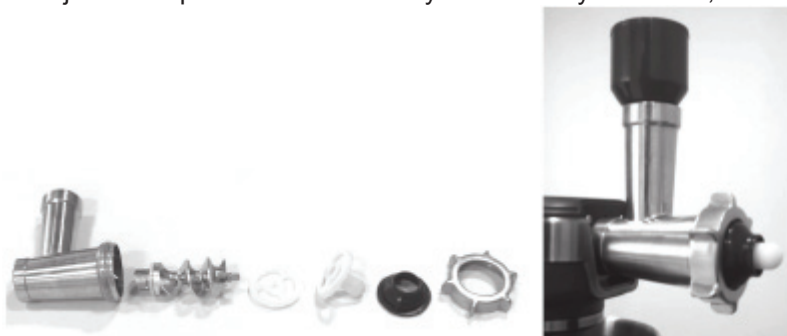


1. Otevřete kryt pracovní hlavy stiskem zajišťovacího tlačítka (1)
2. Vytáhněte nahoru a položte stranou
3. Sestavte mlýnek podle obrázku, vyberte hrubost sítka
4. Nasadte mlýnek a pootočením zaaretujte
5. Nyní je mlýnek připraven k použití
6. Namleté maso můžete dávat do externí nádoby nebo přímo do pracovní nerezové

S mlýnkem na maso můžete použít i plničku na klobásy, Vyměňte nůž za plastový mezikus a přitahněte konusový nástavec pod převlečnou matku podle obrázku.



Dále je možno použít nástavec na výrobu masových kuliček, viz obrázek.



Demontáž mlýnku na maso je stejný jako struhadla na zeleninu. Odjistit aretačním tlačítkem, pootočít o ¼ vlevo a odejmout z hlavy robotu. Povolte převlečnou matici, vyndejte nůž a šnek a vše dobře omyjte.

Těstoviny

K výrobě těstovin jsou 3 nástavce: váleček na Lasagne, kráječ na Tagliatelle a špagety.

Nejdříve je nutno použít váleček a udělat Lasagne placku a poté ji rozkrájet.

Příprava

Vložte všechny suroviny podle receptu do pracovní nádoby

Použijte hnětací hák při nastavené rychlosti 1-2 po dobu 3 min. Pokud je těsto příliš tuhé, dodejte trochu vody.

Zastavte robot a pokračujte v hnětení ručně až je těsto „hladké“. Pak je nechte „odpočnout“ asi 15min

Nasadte těstovinový nástavec-váleček do hlavy robotu a vytvořte stejnoměrnou placku
Potom placku nakrájejte kráječem na špagety nebo Tagliatelle

Všeobecný recept k přípravě těstovin

500g mouky

4 vejce

Špetka soli

2,5ml oleje

Přiměřeně vody

Pro celozrnné těstoviny použijte celozrnnou mouku

Pro těstoviny Rossa nahradte 1vejce 75g rajského protlaku

Naplňte velký hrnec plný vody, přiměřeně osolte a přidejte trochu olivového oleje jako prevenci proti slepení těstovin

Přiveďte vodu k varu a vložte těstoviny. Vaříme 2-4 min podle požadavku na měkkost

Čištění

Vyčistěte těstovinové nástavce vlhkým hadrem a vysušte. Neponořujte je do vody nebo nevkládejte do myčky.

