

NÁVOD K POUŽITÍ
STROJEK NA TĚSTOVINY

CZ

NÁVOD NA POUŽÍVANIE
SÚPRAVA NADSTAVCOV NA VÝROBU CESTOVÍN

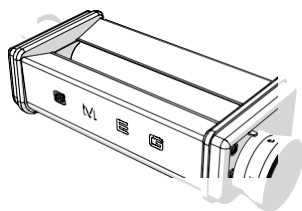
SK

 smeg



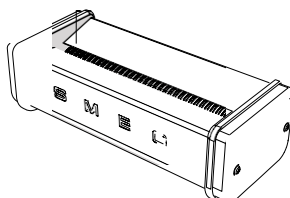
Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste si vybrali výrobek značky Smeg.
Volbou jednoho z výrobků Smeg jste si vybrali spotřebič, který je kombinací ikonického stylu s inovativním technickým designem a důrazem na detail.

Tento spotřebič dokonale doplňuje další výrobky Smeg nebo stejně dokonale poslouží jako samostatně stojící prvek ve vaší kuchyni.
Doufáme, že budete mít z nového spotřebiče hodně potěšení!
Pro další informace o našich spotřebičích navštivte www.smeg.com



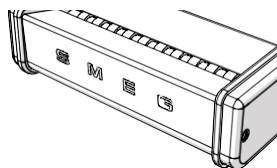
SMPR01

Příslušenství válec na těstoviny



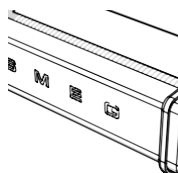
SMSC01

Příslušenství na výrobu špaget



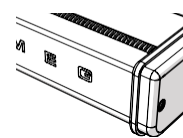
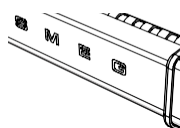
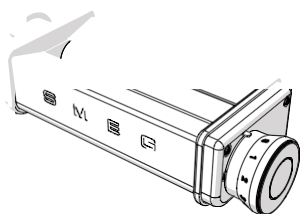
SMFC01

Příslušenství na výrobu Fettuccine



SMTC01

Příslušenství na výrobu těstovin Tagliatelle



SMPC01

Sada váleček na těstoviny a kráječ na těstoviny (Fettuccine a Tagliatelle)

Výrobce si vyhrazuje právo na změnu bez předchozího upozornění za účelem zlepšování svých výrobků. Obrázky a popis v návodu jsou pouze ilustrační, nezávazné a pouze orientační.

Obsah

1 Pokyny	8
1.1 Úvod	8
1.2 Návod k obsluze	8
1.3 Zamýšlené použití	8
1.4 Záruka výrobce	9
1.5 Likvidace	9
2 Popis	10
2.1 Popis výrobku	10
2.2 Standartní příslušenství	11
3 Použití	12
3.1 Před prvním použitím	12
3.2 Nasazení sady váleček na těstoviny a kráječ na těstoviny	13
3.3 Používání válečku na těstoviny	14
3.4 Používání příslušenství na dlouhé těstoviny	16
4 Čištění a údržba	17
4.1 Pokyny	17
4.2 Údržba	17
4.3 Čištění povrchů	17
4.4 Běžné čištění po použití	17
4.5 Skvrny nebo zbytky jídla	17
4.6 Naolejování strojku	17
4.7 Mimořádná údržba	18
5 Recepty	19

Důležitá bezpečnostní upozornění

UPOZORNĚNÍ: Při nedodržení pokynů uvedených v tomto návodu může dojít k požáru nebo výbuchu, které mohou způsobit škody na majetku, lidském zdraví nebo smrtelná zranění.



PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY - Vaše bezpečnost i bezpečnost dalších osob je velice důležitá. V tomto návodu, ale i na spotřebiči samotném je mnoho důležitých informací týkajících se bezpečnosti. Než začnete spotřebič používat, přečtete si všechna bezpečnostní upozornění a dbejte všech bezpečnostních pokynů.



Důležitá bezpečnostní upozornění



ROZPOZNAT BEZPEČNOSTNÍ INFORMACI

Toto je výstražný bezpečnostní symbol. Tento symbol vás upozorňuje na možná rizika, která mohou vést k vážným zraněním nebo smrti.

ROZUMĚT VÝSTRAŽNÝM SLOVŮM

Výstražné slovo - NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ nebo UPOZORNĚNÍ - je vždy použito s výstražným bezpečnostním symbolem. NEBEZPEČÍ varuje před nejvážnějším nebezpečím. Znamená to, že vám hrozí riziko smrtelného úrazu nebo vážného zranění, pokud **ihned** neuposlechnete uvedené pokyny. VAROVÁNÍ znamená, že vám hrozí riziko smrtelného úrazu nebo vážného zranění, pokud nedodržíte uvedené pokyny. UPOZORNĚNÍ uvádí potenciálně nebezpečné situace, které mohou způsobit drobná až středně velká zranění, pokud jim nezabránete.

UPOZORNĚNÍ



- Spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Používejte přístroj výhradně k určeným účelům. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím přístroje.
- Přístroj splňuje platné bezpečnostní předpisy. Nesprávné používání tohoto přístroje může vést ke zranění nebo škodám na majetku.
- Přečtěte si všechny pokyny, než začnete s instalací a prvním použitím přístroje.
- Uschovejte tyto uživatelské pokyny na bezpečném místě a předejte je všem budoucím uživatelům přístroje.

Bezpečnostní pokyny vás seznámí s možnými riziky, se způsoby, jak zranění zabránit, a s následky při nedodržení těchto pokynů.

DŮLEŽITÉ: Dodržujte všechny platné předpisy a nařízení.

UPOZORNĚNÍ: Pokyny uvedené v tomto návodu je třeba pro vaši bezpečnost dodržovat, minimalizuje se tím riziko požáru nebo exploze, a předejde se škodám na majetku, zranění nebo smrti.

V blízkosti tohoto přístroje neskladujte a nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé výpary, tekutiny, materiály, ani jiné přístroje.

POZNÁMKA: Tento přístroj **NENÍ** určen k instalaci do obytných přívěsů, ani do karavanů.

Přístroj **NEINSTALUJTE** ve venkovním prostředí.

UPOZORNĚNÍ



Ke snížení rizika požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění nebo škody při používání přístroje dodržujte tato základní bezpečnostní opatření, včetně následujícího:

K bezpečnému používání přístroje dodržujte všechna bezpečnostní upozornění.

- Než začnete přístroj používat, pozorně si přečtěte tento návod k obsluze a dále návod dodaný s kuchyňským robotem.
- Přístroj ani jeho napájecí kabel neponořujte do vody nebo do jakékoli jiné kapaliny, mohlo by dojít k elektrickému šoku.
- Kuchyňský robot nepoužívejte, pokud napájecí kabel nebo zástrčka vykazují známky poškození ani v případě, že přístroj špatně funguje, spadl nebo je jakkoli poškozen. Předějte přístroj do nejbližšího autorizovaného servisu ke kontrole, opravě nebo seřízení.
- Nepoužívejte příslušenství, pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozená, nebo kuchyňský robot spadl nebo je jakkoli jinak poškozen.
- V případě poškození musí být napájecí kabel vyměněn výrobcem, autorizovaným servisem nebo obdobnou kvalifikovanou osobou z důvodu vyloučení jakéhokoli rizika.
- Kabel je krátký na zajištění prevence proti nehodám. Nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Nedovolte, aby kabel visel přes roh stolu nebo pultu nebo aby se dotýkal horkého povrchu.
- Při odpojování z elektrické zásuvky za kabel netahejte.
- Neumísťujte přístroj do blízkosti plynových nebo elektrických hořáků, nevkládejte ho do trouby a do blízkosti ostatních tepelných zdrojů.
- Ihned po použití přístroj vždy vypněte.
- Přístroj za chodu nenechávejte bez dozoru.
- Nepoužívejte příslušenství, pokud je poškozené.
- Nenechávejte příslušenství za chodu bez dozoru.
- Na příslušenství neprovádějte žádné úpravy.
- Nepokoušejte se sami nebo bez pomoci kvalifikovaného technika příslušenství opravit.
- Po použití a před čištěním přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Pokud se vyskytne závada, opravu smí provádět pouze kvalifikovaný technik.
- Nikdy se nesnažte hasit požár nebo plamen vodou: vypněte přístroj, vytáhněte kabel ze zásuvky a uhašte plameny hasicí rouškou nebo jakýmkoli jiným vhodným přehozenem.
- Na přístroji neprovádějte žádné úpravy.
- Udržujte přístroj mimo dosah dětí.



Důležitá bezpečnostní upozornění

O spotřebiči a příslušenství

- Po použití a před čištěním přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Pokud přístroj nepoužíváte nebo než začnete s montáží, demontáží nebo čištěním, vždy ho odpojte ze sítě.
- Před čištěním odstraňte z robota metly.
- Instalaci, výměnu nebo náhradu standardního příslušenství neprovádějte s uvolněnou pojistkou (sklopená hlava motoru).
- Nesahejte na pohyblivé díly přístroje za chodu. Udržujte své ruce, vlasy, oděvy a náčiní od kuchyňského robota a jeho příslušenství za chodu, zabráníte tak zranění a/ nebo poškození spotřebiče.
- Výměnu příslušenství neprovádějte za chodu kuchyňského robota. Než budete příslušenství vyměňovat nebo než se začnete přibližovat k pohybujícím se částem, vypněte spotřebič a odpojte ho ze sítě.
- Než spotřebič s příslušenstvím uvedete do chodu, zkontrolujte správné usazení a zajištění nádoby v základně.
- Neuvolňujte ani nepřesouvejte nádobu za chodu přístroje.
- Při plnění nádoby nepřekračujte její kapacitu.
- Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
- Použití příslušenství, které výrobce nedoporučil nebo nevyrobil, může vést k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění.
- Na horní část spotřebiče nepokládejte žádné předměty.
- Nepoužívejte hrubé nebo ostré předměty k mytí nebo odstraňování zbytků z nádoby, náčiní nebo příslušenství.
- Nepoužívejte ve venkovním prostředí.
- Kuchyňský robot lze používat na mixování, šlehání, míchání a hnětení pevných nebo tekutých přísad pro urychlení doby přípravy nejrůznějších receptů. S volitelným příslušenstvím lze drit, sekát, strouhat, mlít, válet a krájet těstoviny do nejrůznějších tvarů atd.
- Pokud je spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti, je vždy třeba pozorný dohled.
- Najednou lze používat vždy jen jedno příslušenství.
- Než začnete nasazovat nebo vyměňovat příslušenství, kuchyňský robot vypněte.
- Výměnu příslušenství neprovádějte za chodu kuchyňského robota. Zkontrolujte, jestli je přepínač rychlosti v poloze 0 (OFF).
- Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
- Při čištění příslušenství nepoužívejte agresivní přípravky, ani ostré škrabky.
- Na horní část příslušenství nepokládejte žádné předměty.

USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY

Důležitá bezpečnostní upozornění

1 Pokyny

1.1 Úvod

Klíčové informace pro uživatele:

Pokyny



Obecné informace o tomto návodu, o bezpečnosti a konečné likvidaci.

Popis



Popis příslušenství.

Použití



Informace o použití příslušenství.

Čištění a údržba



Informace týkající se čištění a údržby příslušenství.

Recepty



Seznam receptů na přípravu různých typů těstovin.



Bezpečnostní pokyny



Informace



Doporučení

Návod k obsluze

Tento návod k obsluze je nedílnou součástí příslušenství, a proto musí být v celém svém rozsahu udržován na přístupném místě po celou dobu životnosti přístroje.

1.2 Zamýšlené použití

- Tato příslušenství jsou určena výhradně k domácímu použití.
- Toto příslušenství používejte pouze v kombinaci s kuchyňským robotem od stejného výrobce.
- Používejte příslušenství pouze ve vnitřním prostředí.
- Váleček na těstoviny lze používat k válení těsta na požadovanou tloušťku.
- Příslušenství na dlouhé těstoviny lze používat ke krájení těstovin do různých tvarů (tagliatelle, tagliolini, fettuccine a špagety).
- Příslušenství nepoužívejte jinak než k uvedeným účelům.
- Toto příslušenství nesmí používat osoby s omezenými fyzickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností či znalostí (včetně dětí), nejsou-li pod dohledem nebo poučeny dospělou osobou, která zodpovídá za jejich bezpečnost.

Zákon o bezpečné pitné vodě a toxických látkách platný v Kalifornii nařizuje guvernérovi Kalifornie, aby zveřejnil seznam látek známých ve Spojených státech jako látky, které mohou způsobit rakovinu, vrozené vady nebo jiné reprodukční poškození, a nařizuje podnikatelům, aby o potenciální expozici těmto látkám varovali zákazníky.



Důležitá bezpečnostní upozornění



Upozornění

- Tento výrobek obsahuje chemickou látku, která je ve státu Kalifornie známá jako látka, která může způsobit rakovinu, vrozené vady a jiné reprodukční poškození.
- Tento spotřebič může vyvolat nízkou míru expozice některým uvedeným látkám, jako např. benzen, formaldehyd, oxid uhelnatý, toluen a saze.

1.3 Záruka výrobce

Výrobce nenese odpovědnost za zranění nebo škody na majetku, k nimž dojde v důsledku:

- Použití nástavce k jiným, než určeným účelům;
- Neseznámení se s návodem k obsluze;
- Neoprávněného zásahu do jakékoli části nástavce;
- Použití nepůvodních náhradních dílů
- Nedodržení bezpečnostních pokynů.

1.5 Likvidace



Napětí
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Vypněte spotřebič.
- Vypojte spotřebič ze zásuvky.

Staré spotřebiče nepatří do domácího odpadu! V souladu s platnou legislativou je třeba předávat staré spotřebiče nebo spotřebiče na konci životnosti do provozoven s oprávněním pro likvidaci. Tímto způsobem lze zajistit recyklaci jakéhokoli hodnotného materiálu ze starého spotřebiče, a přispět tak k ochraně životního prostředí. Podrobnější informace lze vyžádat u subjektů s pověřením pro nakládání s odpadem.

Naše nástavce jsou zabaleny do recyklovatelných materiálů neznečišťující životní prostředí.

- Obalové materiály likvidujte v příslušných provozech s pověřením pro nakládání s odpadem.



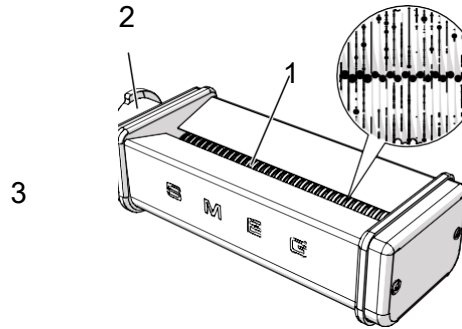
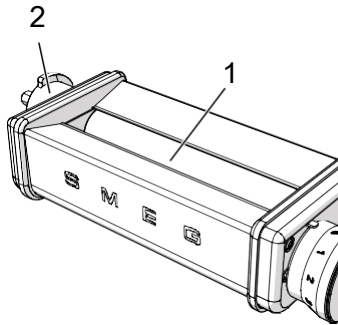
Plastové obaly
Nebezpečí udušení

- Nenechávejte obalové materiály, ani jejich části mimo dohled.
- Nenechávejte děti, aby si hrály s igelitovými sáčky.

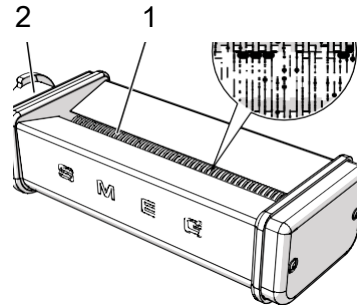
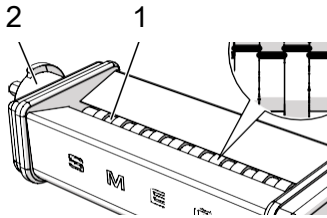
Popis

2 Popis

2.1 Popis výrobku



SMPR01 - Příslušenství válec na těstoviny
SMSC01 - Příslušenství na výrobu špaget



SMFC01 - Příslušenství na výrobu fettuccine
SMTTC01 - Příslušenství na výrobu Tagliatelle

1 Válečky

2 Příslušenství

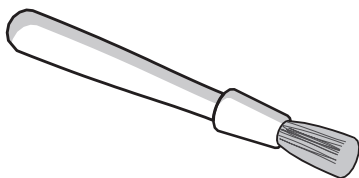
3 Páčka k nastavení tloušťky těsta



Popis

2.2 Standardní příslušenství

Kartáč



K odstranění suchých zbytků těstovin z příslušenství a válečků.

Příslušenství určené ke kontaktu s potravinami je vyrobeno z materiálů, které splňují požadavky platné legislativy.

3 Použití

Riziko úraz elektrickým proudem



Zapojte do 3 kolíkové zásuvky s uzemněním.

- Neodstraňujte zemnicí kabel.
- Nepoužívejte adaptér.
- Nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Při nedodržení těchto pokynů hrozí smrt, požár nebo úraz elektrickým proudem.

Napětí: pouze 120 V AC. Frekvence: 60 Hz



Váš kuchyňský robot má uzemněnou 3 kolíkovou zástrčku. K zabránění úrazu elektrickým proudem tato zástrčka pasuje do zásuvky pouze v jediné poloze. Pokud zástrčka nepasuje do zásuvky, zkontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Na zástrčce neprovádějte žádné úpravy.

- Nepoužívejte prodlužovací kabel. Pokud je napájecí kabel příliš krátký, nechte si od kvalifikovaného elektrikáře nebo servisního technika vytvořit zásuvku v dosahu přístroje.
- Krátký napájecí kabel (nebo odnímatelný napájecí kabel) se musí používat pro snížení rizika, aby nedošlo k zamotání se do delšího kabelu nebo k zakopnutí o něj.
- Jsou k dispozici i delší odnímatelné napájecí kabely nebo prodlužovací kabely, ale smí se používat pouze se zvýšenou opatrností.

Při použití delšího odnímatelného napájecího kabelu nebo prodlužovacího kabelu:

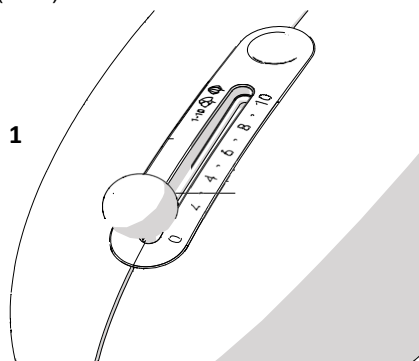
- Hodnoty elektrických parametrů vyznačené na přívodním kabelu nebo prodlužovacím kabelu musejí být minimálně stejné jako hodnoty elektrických parametrů spotřebiče.
- Napájecí kabel je třeba nastavit tak, aby nevisel přes desku nebo stůl, kde by za něj mohly tahat děti nebo by se o něj mohlo zakopnout.
- Má-li spotřebič zemnění, prodlužovací kabel musí mít uzemněnou 3kolíkovou zástrčku.

3.1 Před prvním použitím

1. Odstraňte všechny ochranné obaly z vnitřku i vnějšku příslušenství.
2. Z příslušenství sejměte všechny nálepky.
3. Vyčistěte příslušenství (viz „4 Čištění a údržba“).
4. Připravte těsto k vyválčení pomocí válečku nebo ke krájení pomocí příslušenství na výrobu dlouhých těstovin

3.2 Nasazení sady válečků na těstoviny a příslušenství kráječů na těstoviny

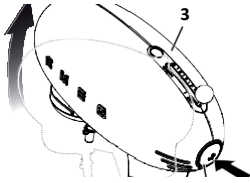
1. Vypněte kuchyňský robot posunutím přepínače rychlostí (1) do polohy „0“ (OFF).



2. Vyjměte zástrčku ze zásuvky.

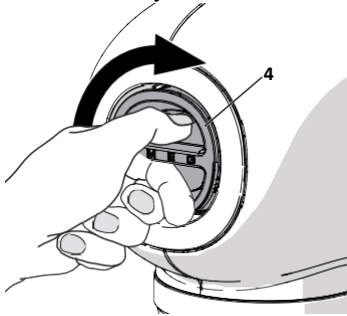
Použití

3. Stiskněte uvolňovací tlačítko (2).
4. Přidržíte tlačítko a přitom zvednete hlavu spotřebiče (3), tento pohyb vedte svojí rukou.
5. Vyjměte všechna standardní příslušenství (hnětací hák na těsto, šlehací metlu, plochou míchací metlu), která mohou být do robota nasazena.

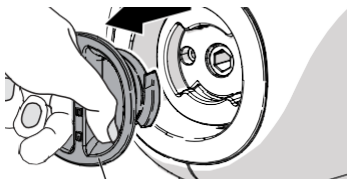


2

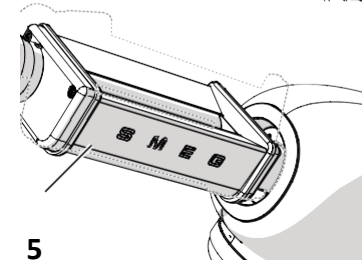
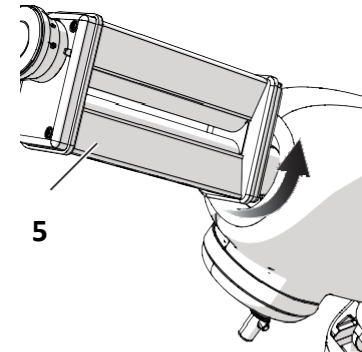
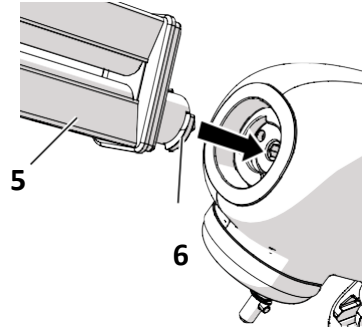
6. Uchopte uprostřed boční krytku otvoru pro vstup (4) a otočte jím po směru hodinových ručiček.



7. Tahem krytku (4) odstraňte.



8. Nasadte příslušenství (5) na hlavici v otvoru pro vstup (6), poté jím otočte o 60°.



9. Stiskněte uvolňovací tlačítko a sklopte zpátky hlavu kuchyňského robota a při celém pohybu ji přidržíte rukou.

Použití

3.3 Používání válečku na těstoviny

Nastavení válečku na těstoviny

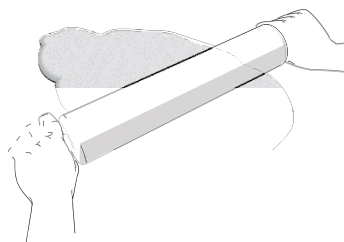
Nastavení	Vhodné pro
2	Hnětení, vyválení těsta
3	Silné vaječné těstoviny
4	Vaječné těstoviny
4 nebo 5	Těstoviny na lasagne, fettuccine, špagety, tagliatelle
6 nebo 7	Těstoviny na tortellini, tenké fettuccine
7 nebo 8	Velmi tenké těstoviny



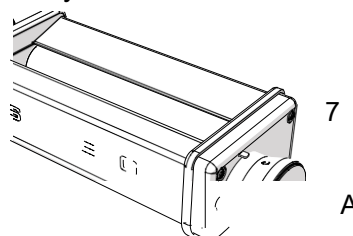
Riziko znehodnocení potravin

- Nenechte suroviny zkazit, například vejce, mléčné výrobky atd. nenechávejte mimo lednici déle než hodinu.

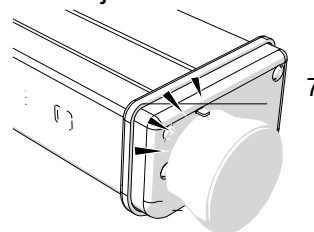
1. Při přípravě těsta na těstoviny postupujte podle tipů uvedených v oddíle „Tipy na dokonalé těsto na těstoviny“.



2. Nakrájejte těsto na těstoviny na kousky přibližně 1 cm (1/2 palce) silné.
3. Posuňte páčkou (7) ve směru uvedené šipky A, dojde k uvolnění, poté ji nastavte do polohy „1“.



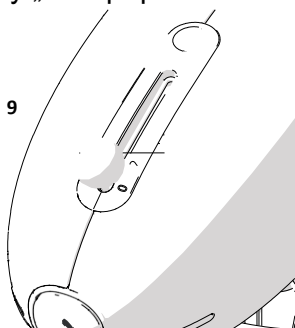
4. Uvolněte páčku (7) a zkontrolujte, aby byla ve své poloze zajištěna.



5. Zapojte kuchyňského robota do zásuvky

Použití

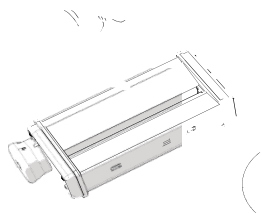
6. Nastavte tloušťku těsta na kuchyňském robotu (9) do polohy „1“ k přípravě válečků.



Pohyblivé díly
Nebezpečí zranění nebo poškození spotřebiče

- Výměnu příslušenství neprovádějte za chodu spotřebiče.
- Příslušenství nepoužívejte jinak než k uvedeným účelům.

7. Poprašte moukou kousek těsta na obou stranách. Poté ho vyvalíte protažením mezi válečky.



8. Přeložte těsto na půl a znovu ho nasadte do válečků.
9. Nastavte páčku na válečku na těstoviny do polohy „2“. Vyválejte těsto tak, že ho projedete mezi válečky. Postupně zmenšujte vzdálenost mezi válečky, než docílíte požadované tloušťky těsta. (Viz další podrobnosti „Nastavení válečku na těstoviny“).
10. Vypněte kuchyňský robot přesunutím přepínače rychlosti do polohy „0“ (OFF).



Nesprávné použití
Riziko poškození příslušenství

- Nepoužívejte příslušenství k válení těsta nebo krájení jiného těsta než těstovin.

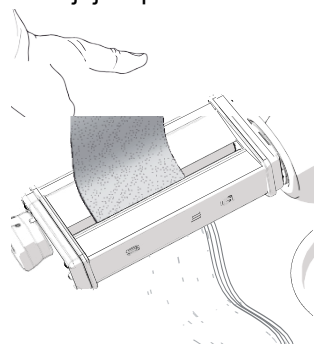
11. Po použití příslušenství vypojte robot ze zásuvky, vyjměte příslušenství z nástavce a sejměte kryt.

Použití

3.4 Používání příslušenství na výrobu dlouhých těstovin

Použijte váleček na těstoviny a vyválejte těsto na tloušťku potřebnou pro daný typ těstovin, které chcete nakrájet, podle popisu v oddíle “3.3 Použití válečku na těstoviny”.

1. Použijte příslušenství na těstoviny s požadovanou délkou
2. Postupujte podle popisu uvedeného v oddíle „3.2 Upnutí válečku na těstoviny a příslušenství kráječů na těstoviny“ a upevněte příslušenství pro dlouhé těstoviny.
3. Protáhněte těsto skrz příslušenství pro zvolený typ těstovin (1) tak, abyste docílili jejich požadovaného tvaru.



**Pohyblivé díly
Nebezpečí zranění nebo
poškození spotřebiče**

- Výměnu příslušenství neprovádějte za chodu spotřebiče.
 - Příslušenství nepoužívejte jinak než k uvedeným účelům.
4. Vypněte kuchyňský robot přesunutím přepínače rychlosti do polohy „0“ (OFF).

Tipy na dokonalé těsto na těstoviny

- Konzistenci těsta může ovlivnit vlhkost, typ použité mouky a velikost vajec.
- Těsto na těstoviny by mělo být na omak pevné a tužší, ale zároveň poddajné. Nemělo by se lepit na prsty nebo se drolit.
- Konzistenci těsta zkontrolujete, když ho seštípnete prsty. Těsto je správné, pokud zůstává kompaktní a nelepí se vám na prsty. V opačném případě přidejte trochu mouky. Pokud se těsto drolí, přidejte trochu vody.
- Překrojte pláty těsta na dva nebo více kusů, než začnete s jejich krájením na fettuccine, tagliatelle nebo špagety, protože s nimi bude obtížnější manipulace, jsou-li příliš dlouhé.
- Ihned po nakrájení lze těstoviny vařit.

Tipy pro uchování těstovin

Čerstvě připravené těstoviny lze okamžitě jíst, sušit nebo zmrazit pro pozdější použití.

- Těstoviny se suší tak, že je rozprostřete do jedné vrstvy na utěrku a necháte asi hodinu volně na vzduchu sušit. Suché těstoviny lze uchovávat ve vzduchotěsné plastové nádobě.
- Před zmrazením nechte těstoviny volně uschnout na vzduchu přibližně jednu hodinu, poprašte lehce moukou a stáchejte do tvaru hnízd. Poté je vložte do vzduchotěsné plastové nádoby a skladujte v mrazáku.

Čištění a údržba

4 Čištění a údržba

4.1 Pokyny



Nesprávné použití
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Než začnete s čištěním kuchyňského robota nebo jeho příslušenství, vypněte a odpojte je ze zásuvky.



Nesprávné použití
Riziko poškození povrchu

- Neponořujte příslušenství do vody.
- Nikdy nemyjte v myčce.
- K čištění příslušenství nepoužívejte silný proud vody.
- Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem chloru, amoniaku nebo bělidla.
- Nepoužívejte abrazivní nebo leptavé přípravky (např. práškové čisticí prostředky, odstraňovače skvrn a kovové drátěnky).
- Nepoužívejte hrubé nebo abrazivní materiály, ani ostré kovové škrabky.

4.2 Údržba

Veškerou údržbu smí provádět pouze zástupce autorizovaného servisu.

4.3 Čištění povrchů

Povrch spotřebiče uchováte v dobrém stavu, pokud ho vždy po použití vyčistíte.

4.4 Běžné čištění po použití

K čištění povrchu používejte měkký hadřík nebo suchou utěrku z mikrovlákna.

4.5 Skvrny nebo zbytky jídla

Nechte váleček na těstoviny a příslušenství na výrobu dlouhých těstovin vyschnout aspoň hodinu, než začnete odstraňovat zbytky těstovin. K odstranění suchých zbytků těstovin použijte dodaný kartáč.

Nikdy nepoužívejte ostré škrabky, ani nože, mohou povrch poškodit.

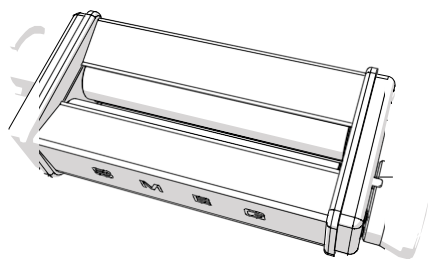
Do válců při čištění nestrkejte hadry ani utěrky.

4.6 Promazání strojku

Promažte strojek alespoň jedenkrát do roka, po každých 50 použití.

Používejte lehký minerální olej.

1. Naneste kapku oleje na každý ze čtyř rohů válců.

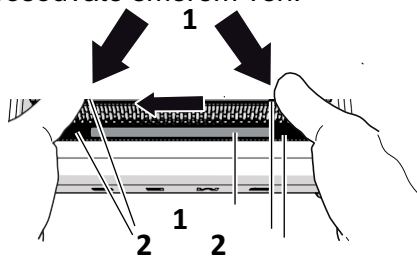




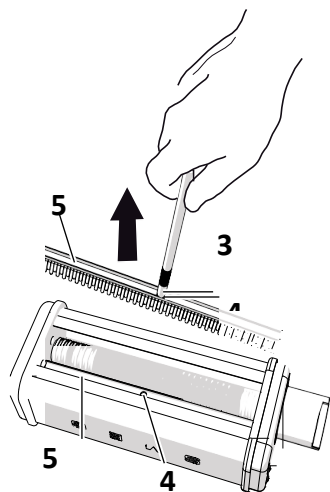
4.7 Mimořádná údržba

Abyste příslušenství důkladně vyčistili a zabránili šíření bakterií, které mohou těstoviny napadnout, proveďte demontáž škrabek a vyčištění válečků příslušenství na výrobu dlouhých těstovin podle postupu níže:

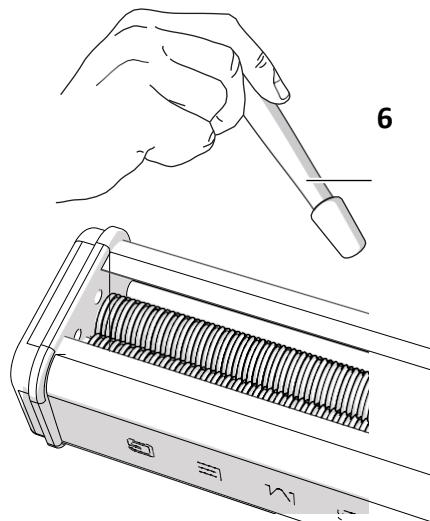
1. Odstraňte dolní škrabky (1) tak, že tlačíte na frézované díly (2) a zároveň škrabku posouváte směrem ven.



2. Zasuňte konec kolíku (3) do drážky (4) ve škrabce (5) a vytáhněte ji směrem nahoru.



3. Váleček na těstoviny a příslušenství na výrobu dlouhých těstovin vyčistěte pomocí dodaného kartáče (6).



4. Nasadte škrabky zpátky na místo stejným, pouze obráceným postupem, jak je výše uvedeno.



Důležité

- Před čištěním nechte příslušenství vyschnout alespoň jednu hodinu, poté pomocí kartáče na čištění odstraňte všechny zbytky suchých těstovin. Pokud to nejde, poklepejte na příslušenství rukou.



Recepty

5 Recepty

Fettuccine z celozrnné mouky



Suroviny:

270 g (2 1/4 hrnku) celozrnné mouky
 130 g (3/4 hrnku) mouky z tvrdé
 semolinové pšenice
 4 vejce
 2-3 polévkové lžíce vody (v případě
 potřeby)
 špetka soli
 mouka na vyválení těsta

Postup

1. Pomocí hnětacího háku promíchejte mouku, semolinu, sůl a vejce při rychlosti 1 nebo 2 po dobu 3-5 minut. V případě potřeby změkčete těsto přidáním vody.
2. Z nádoby vyjměte těsto, zabalte ho do potravinové fólie a nechte odpočinout v lednici 30 minut.
3. Vyválejte těsto na těstoviny pomocí příslušenství válečku, v případě potřeby lehce poprašte moukou, aby těsto nelepilo. Několikrát ho protáhněte válečkem, tloušťku upravte na sílu z 0 až 5.
4. Nechte pláty těsta trochu oschnout a poté pomocí příslušenství na výrobu fettuccine tvořte fettuccine.
5. Poprašte lehce fettuccine moukou, stočte je do tvaru hnízda a nechte dobře uschnout.

Pláty na lasagne



Suroviny:

400 g (3 1/4 hrnku)
 mouky
 4 vejce
 20 g (1 1/2 polévkové lžíce) vody
 špetka soli
 mouka na vyválení těsta

Postup

1. Pomocí hnětacího háku promíchejte mouku, sůl a vejce při rychlosti 1 nebo 2 po dobu 3-5 minut. V případě potřeby změkčete těsto přidáním vody.
2. Z nádoby vyjměte těsto, zabalte ho do potravinové fólie a nechte odpočinout v lednici 30 minut.
3. Vyválejte těsto na těstoviny pomocí příslušenství válečku, v případě potřeby lehce poprašte moukou, aby těsto nelepilo. Několikrát ho protáhněte válečkem, tloušťku upravte na sílu z 0 až 3.
4. Při tloušťce 3 zvyšte tloušťku na 6 a ještě jednou vyválejte. Rozkrájejte ho na obdélníky připravené k použití.





Špenátové Tagliatelle



Suroviny:

340 g (2 3/4 hrnku)
mouky
3 vejce
70 g (2 1/2 oz) špenátu (vařeného,
vymačkaného, v hmotě)
špetka soli
mouka na vyválení těsta

Postup

1. Pomocí hnětacího háku promíchejte mouku, sůl, vejce a špenát při rychlosti 1 nebo 2 po dobu 3-5 minut.
2. Z nádoby vyjměte těsto, zabalte ho do potravinové fólie a nechte odpočinout v lednici 30 minut.
3. Vyválejte těsto na těstoviny pomocí příslušenství válečku, v případě potřeby lehce poprašte moukou, aby těsto nelepilo. Několikrát ho protáhněte válečkem, tloušťku upravte na sílu z 0 až 5.
4. Nechte těsto na několik minut odpočinout, poté nakrájejte pomocí příslušenství na výrobu tagliatelle, lehce poprašte moukou.
5. Poprašte lehce tagliatelle moukou, stočte je do tvaru hnízda a nechte dobře uschnout.

Pláty na rajčatové cannelloni



Suroviny:

300 g (2 1/2 hrnku)
mouky
2 vejce
1 žloutek
120 g (4 1/4 unce) koncentrovaného
rajčatového protlaku
1-2 polévkové lžíce vody (v případě potřeby)
špetka soli
mouka na vyválení těsta

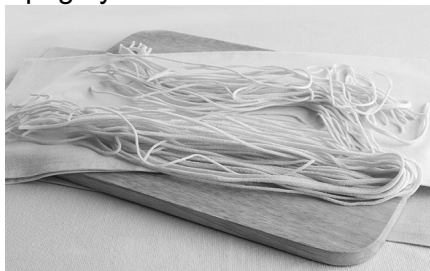
Postup

1. Do mixovací nádoby přidejte mouku a sůl. Ve zvláštní nádobě vyšlehejte celá vejce včetně žloutků spolu s koncentrovaným rajčatovým protlakem a nalijte na mouku. Pomocí hnětacího háku promíchejte vše dohromady při rychlosti 1 nebo 2 po dobu 3-5 minut. V případě potřeby změkčete přidáním vody.
2. Z nádoby vyjměte těsto, zabalte ho do potravinové fólie a nechte odpočinout v lednici 30 minut.
3. Vyválejte těsto na těstoviny pomocí příslušenství válečku, v případě potřeby lehce poprašte moukou, aby těsto nelepilo. Několikrát ho protáhněte válečkem, tloušťku upravte na sílu z 0 až 5.
4. Naposledy vyválejte na tloušťku 6.
5. Rozkrájejte na obdélníky připravené k použití o rozměrech asi 10 x 12 cm (3,9 x 4,7 palce).



Recepty

Špagety



Suroviny:

400 g (2 1/2 hrnku) mouky z tvrdé semolinové pšenice
230 g (1 hrnek) horké vody
6 g (1 kávová lžička) soli
mouka na vyválení těsta

Postup

1. Pomocí hnětacího háku promíchejte semolinovou mouku, vodu a sůl při rychlosti 1
2. Nechte hníst 4 až 5 minut, až docílíte hladkého těsta.
3. Z nádoby vyjměte těsto, zabalte ho do potravinové fólie a nechte odpočinout v lednici 30 minut.
4. Vyválejte těsto na těstoviny pomocí příslušenství válečku, v případě potřeby lehce poprašte moukou, aby těsto nelepilo. Několikrát ho protáhněte válečkem, tloušťku upravte na sílu z 0 až 1.
5. Nechte těsto na 10-15 minut odpočinout, poté nakrájejte pomocí příslušenství na výrobu špaget, lehce poprašte moukou.
6. Před použitím nechte oschnout.



Vážený zákazník,

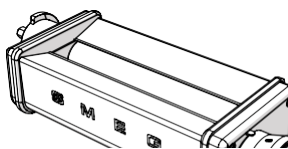
Ďakujeme vám, že ste si vybrali produkt Smeg.

Výberom produktu Smeg ste si vybrali spotrebič, ktorý kombinuje kultový štýl s inovatívnym technickým riešením a s dôrazom na detaily.

Tento prístroj dokonale spolupracuje s ostatnými výrobkami Smeg. Rovnako dobre však môže pracovať ako samostatný spotrebič vo vašej kuchyni.

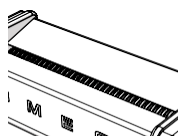
Dúfame, že budete s vaším novým prístrojom spokojný!

Ďalšie informácie nájdete na webových stránkach www.smeg.com alebo www.smegusa.com (webové stránky platné iba pre USA, Kanadu a Južnú Ameriku).



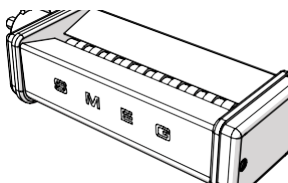
SMPR01

Nadstavec na valcovanie cestovín



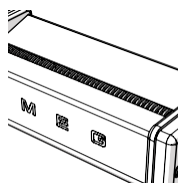
SMSC01

Nadstavec na výrobu špagiet



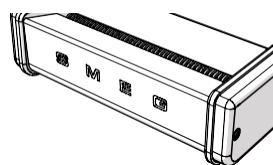
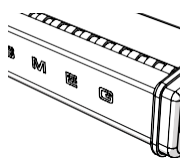
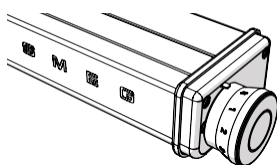
SMFC01

Nadstavec na výrobu fettuccine



SMTC01

Nadstavec na výrobu tagliolini



SMPC01

Súprava nadstavcov na výrobu cestovín (fettuccine a tagliolini) a nadstavca na valcovanie cestovín

Výrobca si vyhradzuje právo na akékoľvek zmeny vedúce k zlepšeniu svojich výrobkov bez predchádzajúceho upozornenia. Obrázky a popisy obsiahnuté v tomto návode preto nie sú záväzné, a sú iba orientačné.

Obsah

1 Pokyny na používanie prístroja	28
1.1 Úvod	28
1.2 Tento návod na použitie	28
1.3 Očakávané používanie	28
1.4 Zodpovednosť výrobcu	29
1.5 Likvidácia	29
2 Popis prístrojov	30
2.1 Popis výrobku	30
2.2 Štandardné príslušenstvo	31
3 Používanie nadstavcov	32
3.1 Pred prvým použitím	32
3.2 Pripojenie nadstavca na valcovanie cestovín a nadstavca na vykrajovanie cestovín	31
3.3 Používanie valčeka na cestoviny	34
3.4 Použitie nadstavca na dlhé cestoviny	36
4 Čistenie a starostlivosť	37
4.1 Pokyny na čistenie prístroja	37
4.2 Údržba	37
4.3 Čistenie povrchov	37
4.4 Bežné každodenné čistenie	37
4.5 Potravinové flaky alebo pozostatky	37
4.6 Mazanie mechanizmu	37
4.7 Špeciálna údržba	38
5 Recepty	39

SK

Dôležité bezpečnostné opatrenia

VAROVANIE: Ak pokyny uvedené v tomto návode nebudete presne dodržiavať, môže dôjsť k požiaru alebo výbuchu, ktorý môže spôsobiť poškodenie majetku, zranenie osôb, alebo smrť.



TENTO NÁVOD SI POZORNE PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE – Vaša bezpečnosť a bezpečnosť iných osôb je veľmi dôležitá.

V tomto návode a na prístroji vám poskytneme veľa dôležitých bezpečnostných informácií.

Pred použitím prístroja si prečítajte celý návod a vždy dodržiavajte všetky bezpečnostné pokyny.

Dôležité bezpečnostné opatrenia



AKO ROZPOZNAŤ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

Toto je bezpečnostný výstražný symbol. Tento symbol vás upozorňuje na potenciálne nebezpečenstvo, ktoré môže viesť k vážnemu zraneniu osôb alebo k smrti.

AKO POROZUMIEŤ SIGNÁLNYM SLOVÁM

Spolu s bezpečnostným výstražným symbolom sa používa aj signálne slovo – NEBEZPEČENSTVO, VAROVANIE alebo UPOZORNENIE. NEBEZPEČENSTVO upozorňuje na najzávažnejšie nebezpečenstvá. To znamená, že ak nebudete okamžite dodržiavať uvedené pokyny, hrozí Vám smrť alebo vážne zranenie. VAROVANIE znamená, že ak sa nebudete držať uvedených pokynov, môže Vám hrozit' smrť alebo vážne zranenie. UPOZORNENIE označuje potenciálne nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, môže viesť k ľahkému až strednému zraneniu.

VAROVANIE



- Tento prístroj je určený iba na použitie v domácnosti.
- Používajte tento prístroj iba na účely, na ktoré bol navrhnutý. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním tohto prístroja.
- Tento prístroj vyhovuje platným bezpečnostným predpisom. Nesprávne používanie tohto prístroja môže viesť k zraneniu osôb a materiálnym škodám.
- Pred prvým nainštalovaním alebo použitím prístroja si prečítajte celý návod.
- Tento návod na obsluhu uschovajte na bezpečnom mieste a odovzdajte ho každému budúcemu používateľovi tohto prístroja.

Bezpečnostné pokyny Vás informujú o možných nebezpečenstvách, o tom, ako sa vyhnúť riziku zranenia a o tom, čo sa môže stať, ak tieto pokyny nedodržíte.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Dodržujte všetky platné predpisy a nariadenia.

VAROVANIE: Kvôli vašej bezpečnosti musíte dodržiavať pokyny uvedené v tomto návode, aby sa minimalizovalo riziko požiaru alebo výbuchu a aby sa zabránilo poškodeniu majetku, zraneniu osôb alebo smrti.

Neskladujte ani nepoužívajte benzín, ani iné horľavé výpary, kvapaliny alebo materiály v blízkosti tohto prístroja, alebo iného zariadenia.

POZNÁMKA: Tento prístroj NIE JE určený na inštaláciu v montovaných (mobilných) domoch alebo v rekreačných vozidlách.

Neinštalujte tento prístroj v exteriéri.

Dôležité bezpečnostné opatrenia



VAROVANIE



Aby ste znížili riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom, zranenia osôb alebo škôd vzniknutých pri používaní prístroja, dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia vrátane nasledujúcich:

SK

Aby ste mohli spotrebič bezpečne používať, dodržiavajte všetky bezpečnostné pokyny.

- Pred použitím prístroja si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu, ako aj návod dodaný s kuchynským robotom.
- Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, neponárajte prístroj, napájací kábel ani zástrčku do vody, ani inej tekutiny.
- Nepoužívajte kuchynský robot, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, keď má prístroj poruchu, keď spadol alebo je akokoľvek poškodený. Zaneste prístroj do najbližšieho autorizovaného servisného strediska na kontrolu, opravu alebo nastavenie.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ak je napájací kábel kuchynského robota alebo jeho zástrčka poškodená, alebo ak kuchynský robot spadol, alebo je akýmkoľvek spôsobom poškodený.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Napájací kábel je krátky, aby sa zabránilo nehodám. Nepoužívajte predlžovací kábel.
- Nedovoľte, aby kábel visel cez hranu stola alebo pultu, alebo sa dotýkal horúcich povrchov.
- Pri odpájaní prístroja zo zásuvky nikdy netáhajte za kábel.
- Neumiestňujte spotrebič nad alebo do blízkosti plynového sporáku alebo elektrickej varnej dosky, do rúry alebo do blízkosti iných zdrojov tepla.
- Ihneď po použití prístroj vypnite.
- Počas chodu prístroja ho nenechávajte bez dozoru.
- Ak je príslušenstvo poškodené, nepoužívajte ho.
- Počas chodu prístroja ho nenechávajte bez dozoru.
- Nikdy tento prístroj ani jeho príslušenstvo neupravujte.
- Nepokúšajte sa prístroj a jeho príslušenstvo opravovať sami alebo bez asistencie kvalifikovaného technika.
- Ihneď po ukončení práce s prístrojom a pred jeho čistením odpojte prístroj zo zásuvky.
- V prípade poruchy smie opravu vykonať iba kvalifikovaný technik.
- Nikdy sa nepokúšajte uhasiť oheň ani plamene vodou: vypnite spotrebič, vytiahnite zástrčku zo zásuvky a uhasťte plamene pomocou hasiaceho rúška alebo inou vhodnou prikrývkou.
- Nikdy tento prístroj neupravujte.
- Uchovávajte prístroj mimo dosahu detí.

Dôležité bezpečnostné opatrenia

Pre prístroj a príslušenstvo

- Ihneď po ukončení práce s prístrojom a pred jeho čistením odpojte prístroj zo zásuvky.
- Ak je spotrebič bez dozoru, pred montážou, demontážou alebo čistením, vždy ho odpojte od elektrickej siete.
- Pred umývaním odstráňte z robota metly na šľahanie.
- Keď je vypnutý bezpečnostný uzamykací systém (hlava motora je spustená), nepripájajte, neodstraňujte ani nevymieňajte žiadne príslušenstvo.
- Počas chodu prístroja sa nedotýkajte pohyblivých častí. Aby sa predišlo zraneniu osôb alebo poškodeniu prístroja, udržiajte ruky, vlasy, oblečenie, špachtle a iné predmety mimo dosahu prístroja, jeho nadstavcov aj príslušenstva.
- Počas chodu prístroja nevymieňajte príslušenstvo. Pred výmenou príslušenstva alebo ak sa potrebujete priblížiť k pohyblivým častiam prístroja, najskôr prístroj vypnite a odpojte zo zásuvky.
- Skôr než začnete používať prístroj a jeho príslušenstvo skontrolujte, či je nádoba správne umiestnená a zaistená v základni.
- Nádobu počas chodu prístroja neodisťujte ani nevyberajte.
- Neprekračujte maximálnu kapacitu nádoby.
- Pred čistením nechajte kanvicu vychladnúť.
- Používanie príslušenstva, ktoré neodporúča ani nepredáva výrobca, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
- Neukladajte na prístroj žiadne predmety.
- Na umývanie alebo odstraňovanie zvyškov z nádoby a príslušenstva nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani ostré predmety.
- Zariadenie nepoužívajte v exteriéri.
- Kuchynský robot je možné použiť na miešanie, šľahanie a miesenie tuhých a kvapalných ingrediencií pre urýchlenie prípravných prác a postupov pri rôznych receptoch. Pridaním voliteľného príslušenstva je schopný mlieť, sekať, strúhať, krájať, vyvalkať a narezat' cestoviny do rôznych tvarov.
- Ak spotrebič používajú deti alebo sa používa v ich blízkosti, je nutný prísny dohľad.
- Nepoužívajte viac ako jedno príslušenstvo súčasne.
- Pred nasadením alebo vyberaním príslušenstva robot vypnite.
- Počas chodu prístroja nevymieňajte príslušenstvo. Skontrolujte či je páčka pre výber rýchlosti v polohe „0“ (vypnuté).
- Pred čistením nechajte zariadenie vychladnúť.
- Na čistenie príslušenstva nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani ostré škrabky.
- Neukladajte na prístroj ani jeho príslušenstvo žiadne predmety.

TENTO NÁVOD USCHOVAJTE

Dôležité bezpečnostné opatrenia

1 Pokyny na používanie prístroja

1.1 Úvod

Ľúčové informácie pre používateľa:



Pokyny na používanie prístroja

Všeobecné informácie o tomto návode na použitie, o bezpečnosti a konečnej likvidácii.



Popis prístroja

Popis príslušenstva.



Používanie nastavcov

Informácie o používaní prístroja s nastavcami.



Čistenie a starostlivosť

Informácie ohľadom správneho čistenia a údržby prístroja a príslušenstva.

Recepty

Zoznam receptov na prípravu rôznych druhov cestovín.



Bezpečnostné pokyny



Informácia



Tipy a rady

1.2 Tento návod na použitie

Tento návod na použitie je neoddeliteľnou súčasťou spotrebiča, a preto sa musí uchovávať v celku a v dosahu používateľa, a to po celú dobu životnosti spotrebiča.

1.3 Očakávané použitie

- Nastavce sú určené výhradne na domáce použitie.
- Toto príslušenstvo používajte iba s kuchynským robotom od rovnakého výrobcu.
- Nastavce používajte iba v interiéri.
- Nastavec na valcovanie cestovín sa používa na vyvalcovanie cesta na požadovanú hrúbku.
- Nastavec na dlhé cestoviny sa používa na vykrajovanie cestovín do rôznych tvarov (tagliatelle, tagliolini, fettuccine a špagety).
- Nepoužívajte príslušenstvo na iné účely, než na ktoré je určené.
- Tieto nastavce nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženou fyzickou, zmyslovou a psychickou spôsobilosťou alebo osoby, ktoré nemajú skúsenosti s používaním elektrických spotrebičov, pokiaľ nie sú pod dozorom dospeléj osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo nie sú touto osobou poučení.

Kalifornský zákon o ochrane pitnej vody pred toxickými látkami vyžaduje, aby guvernér štátu Kalifornia zverejnil zoznam látok, o ktorých je v štáte Kalifornia známe, že spôsobujú rakovinu, vrodené chyby alebo iné reprodukčné poruchy a vyžaduje, aby spoločnosti varovali zákazníkov pred možnosťou vystavenia takýmto látkam.

Dôležité bezpečnostné opatrenia

Varovanie



- Tento výrobok obsahuje chemikáliu, o ktorej je v štáte Kalifornia známe, že spôsobuje rakovinu, vrodené chyby alebo iné reprodukčné poruchy.
- Tento prístroj môže spôsobiť, že osoby budú na nízkej úrovni vystavené niektorým z uvedených látok vrátane benzénu, formaldehydu, oxidu uhoľnatého, toluénu a sadzí.

I.5 Likvidácia



Napájacie napätie Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Vypnite prístroj.
- Odpojte prístroj z elektrickej zásuvky.

I.4 Zodpovednosť výrobcu

Výrobca nezodpovedá za zranenia osôb alebo škody na majetku spôsobené:

- použitím príslušenstva na iné účely, než na ktoré je určené;
- neprečítaním návodu na použitie;
- manipuláciou s ktoroukoľvek časťou príslušenstva;
- nepoužitím originálnych náhradných dielov;
- nedodržaním bezpečnostných pokynov.
-

- **Staré spotrebiče nepatria do domového odpadu!** Aby sa dodržali platné právne predpisy, staré spotrebiče, ktoré dosiahli koniec svojej životnosti, by sa mali odovzdať do zariadenia určeného na likvidáciu odpadu, kde ich možno triediť. Takýmto spôsobom je možné recyklovať všetok hodnotný materiál obsiahnutý v starých spotrebičoch a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie vám môžu poskytnúť miestne orgány alebo prevádzky určené na likvidáciu odpadu.

Naše príslušenstvo je zabalené v neznečisťujúcich a recyklovateľných materiáloch.

- Obalový materiál zlikvidujte v príslušnom zariadení určenom na likvidáciu odpadu.



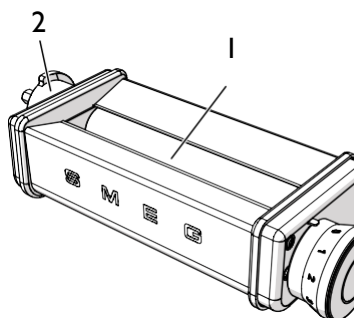
Plastové obaly Nebezpečenstvo udusenía

- Nenechávajte obal ani jeho časti bez dozoru.
- Nedovoľte deťom hrať sa s plastovými vreckami.

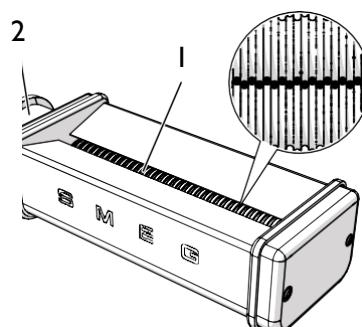
Popis prístrojov

2 Popis prístrojov

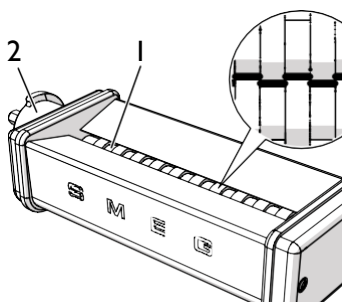
2.1 Popis výrobku



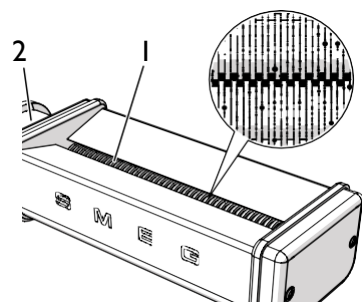
SMPR01 – Nadstavec na valcovanie cestovín



SMSC01 – Nadstavec na výrobu špagiet



SMFC01 – Nadstavec na výrobu fettuccine



SMTC01 – Nadstavec na výrobu tagliolini

1 Valčeky

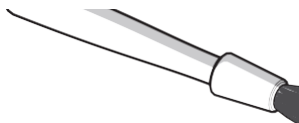
2 Spojovací prvok pre pripovenie ku kuchynskému robotu

3 Gombík pre nastavenie hrúbky

Popis prístrojov

2.2 Štandardné príslušenstvo

Kefa



Na odstraňovanie zaschnutých pozostatkov cestovín z príslušenstva a valčekov.

Príslušenstvo je určené na styk s potravinami, je vyrobené z materiálov, ktoré vyhovujú ustanoveniam platnej legislatívy.

Používanie nadstavcov

3 Používanie nadstavcov

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Stroj pripojte do uzemnenej 3-pólovej zásuvky.
- Odstráňte uzemnenie.
- Nepoužívajte rozvodku.
- Nepoužívajte predĺžovací kábel.
- Nedodržanie týchto pokynov môže spôsobiť smrť, požiar alebo úraz elektrickým prúdom.

Napätie: striedavé, iba 120 V.

Frekvencia: 60 Hz

Váš kuchynský robot má uzemnenú 3-pólovú zástrčku. Aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom, túto zástrčku je možné zasunúť do zásuvky iba jedným spôsobom. Ak zástrčka nepasuje do vašej zásuvky, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Žiadnym spôsobom zástrčku neupravujte.

- Nepoužívajte predĺžovací kábel. Ak je napájací kábel príliš krátky, musí kvalifikovaný elektrikár alebo servisný technik v blízkosti spotrebiča nainštalovať zásuvku.
- Krátky napájací kábel (alebo odpojiteľný napájací kábel) sa má použiť na zníženie rizika, ktoré môže vzniknúť zo zapletenia alebo zakopnutia o dlhší kábel.
- K dispozícii sú aj dlhšie odpojiteľné napájacie káble alebo predĺžovacie káble. Tieto sa môžu používať, ak sa pri ich používaní postupuje opatrne.

Ak používate dlhší odpojiteľný napájací kábel alebo predĺžovací kábel:

- označený elektrický výkon napájacieho kábla alebo predĺžovacieho kábla musí byť minimálne taký veľký ako je elektrický príkon spotrebiča;
- kábel je potrebné umiestniť tak, aby nevisel cez okraj kuchynskej linky alebo stola, kde zaň môžu ťahať deti, alebo by mohol oň niekto neúmyselne zakopnúť.
- Ak má spotrebič uzemnenie, predĺžovací kábel musí byť uzemnený 3-pólový kábel.

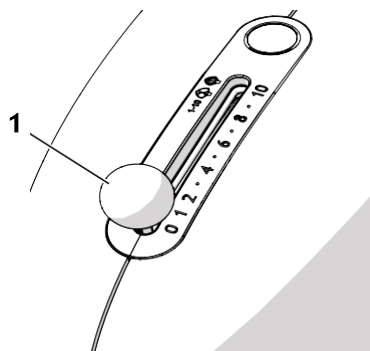
SK

3.1 Pred prvým použitím

1. Odstráňte všetok ochranný obal z vonkajšej aj vnútornej strany nadstavcov.
2. Z nadstavcov odstráňte všetky nálepky.
3. Vyčistite nadstavce (viď kapitola „4 Čistenie a starostlivosť“).
4. Pripravte si cestu na cestoviny, ktoré sa chystáte valcovať pomocou nadstavca na valcovanie alebo vykrajovať pomocou nadstavcov na dlhé cestoviny.

3.2 Pripojenie nadstavca na valcovanie cestovín a nadstavca na vykrajovanie cestovín

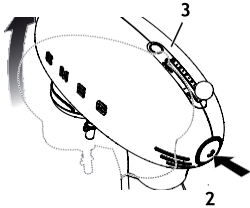
1. Presunutím páčky pre výber rýchlosti (I) do polohy „0“ (vypnuté) kuchynský robot vypnete.



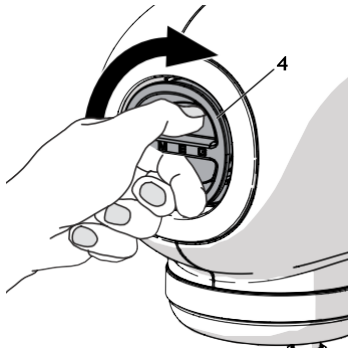
2. Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.

Používanie nadstavcov

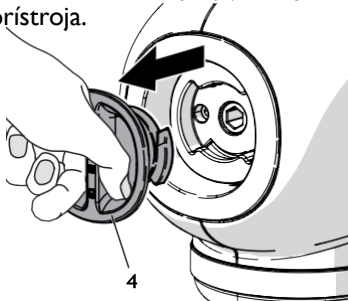
3. Stlačte tlačidlo na uvoľnenie (2).
4. Držte tlačidlo stlačené a pomocou druhej ruky zdvihnite hlavu prístroja (3).
5. Ak je v prístroji osadené nejaké štandardné príslušenstvo (háč na cesto, drôtená metla na šľahanie, plochá metla na šľahanie), odmontujte ho.



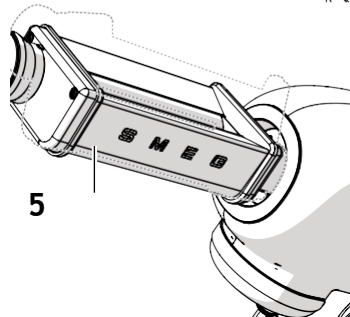
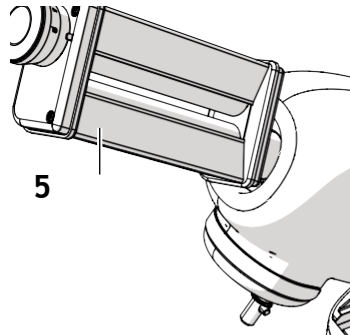
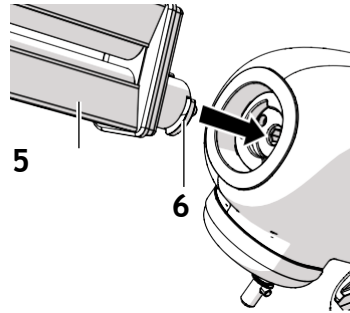
6. Uchopte kryt predného náboja (4) v strede a otočte ho v smere hodinových ručičiek.



7. Potiahnutím za kryt (4) ho vyberiete z prístroja.



8. Vložte nadstavec (5) do kuchynského robota tak, aby vodiaca lišta zapadla do náboja (6) a otočte ho o 60°.



9. Stlačte uvoľňovacie tlačidlo a pomocou druhej ruky spustite hlavu prístroja.

Používanie nadstavcov

3.3 Používanie valčeka na cestoviny

Nastavenie valčeka na cestoviny

Nastavenie	Vhodné na
2	Hnetenie, valcovanie

3	Hrubé vaječné cestoviny
4	Vaječné cestoviny
4 alebo 5	Cestoviny na lasagne, fettuccine, špagety, tagliolini

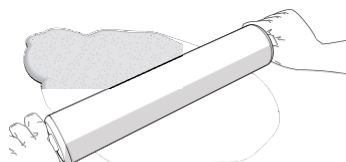
6 alebo 7	Cestoviny na tortellini, tenké fettuccine
-----------	---

7 alebo 8	Veľmi tenké cesto
-----------	-------------------

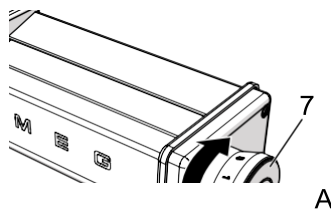
Nebezpečenstvo otravy potravinami

- ...sady, ktoré sa môžu pokaziť, ako sú ...or. vajička, mliečne výrobky atď., nenechávajte mimo chladničky dlhšie ako jednu hodinu.

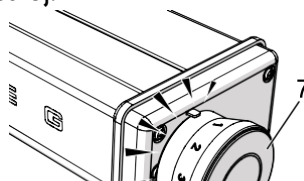
1. Pri príprave cesta na cestoviny sa riadte tipmi uvedenými v časti „Tipy na dokonalé cesto na cestoviny“.



2. Cesto na cestoviny nakrájajte na kúsky s hrúbkou približne 1 cm (1/2 palca).
3. Potiahnite gombík (7) v smere znázornenom šípkou A, čím ho uvoľníte, potom ho otočte do polohy „I“.



4. Uvoľnite gombík (7) a uistite sa, že zapadol na svoje miesto a zaistil nástroj.

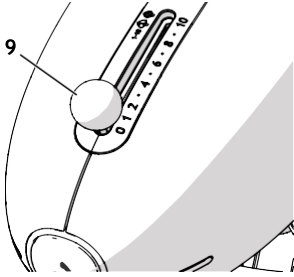


5. Kuchynský robot zapojte so zásuvky.

SK

Používanie nadstavcov

6. Na Kuchynskom robote presuňte páčku pre výber rýchlosti (9) do polohy „1“, čím spustíte valčeky.



8. Preložte cesto na polovicu a opäť ho vložte medzi valčeky.
9. Gombíkom na valčeku na cestoviny nastavte polohu „2“. Nechajte cesto znovu prejsť medzi valčekmi, aby bolo tenšie. Pokračujte takto ďalej a postupne zmeňujte vzdialenosť medzi valčekmi, až kým nezískate cesto požadovanej hrúbky. (Ďalšie informácie nájdete v časti „Nastavenie valčeka na cestoviny“).
10. Presunutím páčky pre výber rýchlosti do polohy „0“ (vypnuté) kuchynský robot vypnite.



Pohyblivé časti Nebezpečenstvo zranenia osôb a poškodenia prístroja

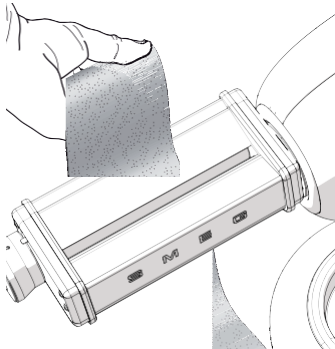
- Počas chodu prístroja sa nedotýkajte príslušenstva.
- Nepoužívajte príslušenstvo na iné účely, než na ktoré je určené.



Nesprávne použitie Nebezpečenstvo poškodenia príslušenstva

- Nepoužívajte valček na cestoviny na vaľkanie iného druhu cesta než cesta na cestoviny.

7. Kúsok cesta z obidvoch strán posypte múkou. Potom ho nechajte prejsť medzi valčeky, aby ste ho vyvaľkali.



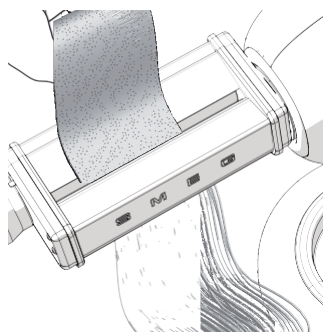
11. Po ukončení práce odpojte robot zo zásuvky, odpojte nadstavec z náboja a nasadte kryt náboja späť na svoje miesto.

Používanie nadstavcov

3.4 Použitie nadstavca na dlhé cestoviny

Pomocou valčeka na cestoviny vyvalkajte cesto na požadovanú hrúbku podľa typu cestovín, ktoré sa chystáte vykrajovať, tak ako je to opísané v kapitole „3.3 Používanie valčeka na cestoviny“.

1. Vyberte si požadovaný nadstavec na cestoviny.
2. Na pripojenie nadstavca na dlhé cestoviny postupujte rovnako, ako je uvedené v časti „3.2 Pripojenie nadstavca na valcovanie cestovín a nadstavca pre vykrajovanie cestovín“.
3. Aby ste z cesta vykrojili požadovaný tvar cestovín, nechajte ho prejsť cez zvolený nadstavec na rezanie cestovín (1).



Pohyblivé časti

Nebezpečenstvo zranenia osôb a poškodenia prístroja

- Počas chodu prístroja sa nedotýkajte príslušenstva.
- Nepoužívajte príslušenstvo na iné účely, než na ktoré je určené.

. Presunutím páčky pre výber rýchlosti do polohy „0“ (vypnuté) kuchynský robot vypnite.

Tipy pre perfektné cesto na cestoviny

- Na konzistenciu cesta má vplyv vlhkosť, typ zvolenej múky a veľkosť použitých vajíčok.
- Cesto na cestoviny by malo byť tuhé a tvrdé na dotyk, ale malo by byť tvarovateľné. Nemalo by sa lepiť na prsty ani sa rozpadávať.
- Na overenie konzistencie cesto stlačte. Ak cesto zostane kompaktné a nelepí sa na prsty, je vyhovujúce. Ak tomu tak nie je, pridajte trochu múky. Ak sa cesto rozpadáva, pridajte trochu vody.
- Skôr než začnete vykrajovať fettuccine, tagliolini alebo špagety, rozrežte pláty cesta na dva alebo viac kusov, pretože ak budú príliš dlhé, nebudete stíhať ich spracovať.
- Cestoviny sa môžu variť ihneď po vykrojení.

Tipy na uskladnenie cestovín

Čerstvo urobené cestoviny sa môžu okamžite konzumovať alebo sa môžu usušiť, alebo zmraziť na neskoršie použitie.

- Ak chcete cestoviny usušiť, rozpresterte ich do jednej vrstvy na tácku alebo kuchynskú utierku a nechajte približne jednu hodinu vysušiť na vzduchu. Sušené cestoviny sa môžu skladovať vo vzduchotesnej plastovej nádobe.
- Ak chcete cestoviny zmraziť, nechajte ich približne jednu hodinu sušiť na vzduchu, posypte ich múkou a zviňte do hniezd. Potom ich vložte do vzduchotesnej plastovej nádoby a uložte do mrazničky.

Čistenie a starostlivosť

4 Čistenie a starostlivosť

4.1 Pokyny na čistenie prístroja



Nesprávne použitie
**Nebezpečenstvo úrazu
elektrickým prúdom**

- Pred čistením kuchynského robota a jeho nadstavcov alebo príslušenstva vypnite robot a odpojte ho zo siete.



Nesprávne použitie
**Nebezpečenstvo
poškodenia povrchov**

- Nevkladajte nadstavce do vody.
- Nikdy ich neumývajte v umývačke riadu.
- Na čistenie nadstavcov nepoužívajte parný čistič.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce chlór, čpavok alebo bielidlo.
- Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne čistiace prostriedky (napr. práškové čistiace prostriedky, odstraňovače škvŕn a kovové špongie).

4.2 Údržba

Všetok servis by mal vykonávať autorizovaný servisný zástupca.

4.3 Čistenie povrchov

Aby ste udržali povrch v dobrom stave, mal by sa pravidelne po použití čistiť.

4.4 Bežné každodenné čistenie

Na čistenie povrchov používajte mäkkú handričku alebo suchú handričku z mikrovlákna.

4.5 Potravinové fláky alebo pozostatky

Pred čistením a odstraňovaním zvyškov cesta nechajte najskôr valček na cestoviny aj nadstavec na dlhé cestoviny aspoň jednu hodinu vyschnúť. Na odstránenie všetkých zvyškov suchého cesta použite dodanú kefu.

Nikdy nepoužívajte ostré škrabky alebo nože, pretože tie by poškodili povrch.

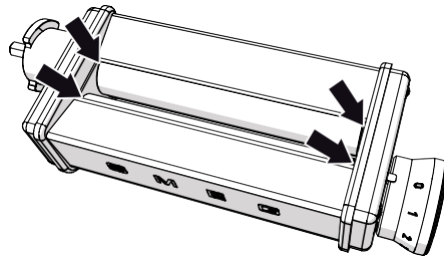
Nevkladajte medzi valce handričky ani utierky, aby ste ich vyčistili.

4.6 Mazanie mechanizmu

Mechanizmus namažte aspoň raz ročne alebo po každých 50 použitíach.

Použite ľahký minerálny olej.

1. Do každého zo štyroch rohov valčeka kvapnite kvapku minerálneho oleja.



Recepty

Špenátové Tagliolini



Ingrediencie:

- 340 g (2 3/4 šálky) múky
- 3 vajcia
- 70 g (2 1/2 uncí) špenátu (uvareného, vyžmýkaného a rozmixovaného)
- Štipka soli
- Múka na rozvalkanie cesta

Metóda

1. Po dobu 3 – 5 minút pomocou háku na cesto miešajte múku, soľ, vajcia a špenát pri rýchlosti 1 alebo 2.
2. Vyberte cesto z nádoby, zabaľte ho do potravinovej fólie a dajte odležať do chladničky na 30 minút.
3. Vyvalkajte cesto pomocou nadstavca na valcovanie cestovín, posypte múkou podľa potreby, aby sa cesto nelepilo. Niekoľkokrát nechajte cesto prejsť medzi valčekmi, pričom znižujete jeho hrúbku od 0 do 5.
4. Nechajte cesto niekoľko minút odležať, potom ho pomocou nadstavca na tagliolini narežte a posypte múkou.
5. Posypte pásy tagliolini múkou, vytvarujte hniezda a nechajte ich celkom vysušiť.

Pláty paradajkového cannelloni



Ingrediencie:

- 300 g (2 1/2 šálky) múky
- 2 vajcia
- 1 žĺtok
- 120 g (4 1/4 unce) koncentrovaného paradajkového pyré
- 1 – 2 polievkové lyžice vody (podľa potreby)
- Štipka soli
- Múka na rozvalkanie cesta

Metóda

1. Do nádoby kuchynského robota nasypete múku a soľ. V druhej nádobe vyšľahajte celé vajcia so žĺtkom a koncentrovaným paradajkovým pyré a pridajte do múky. Po dobu 3 – 5 minút pomocou háku na cesto miešajte všetko dohromady pri rýchlosti 1 alebo 2. Ak je to potrebné, zmäččite cesto vodou.
2. Vyberte cesto z nádoby, zabaľte ho do potravinovej fólie a dajte odležať do chladničky na 30 minút.
3. Vyvalkajte cesto pomocou nadstavca na valcovanie cestovín, posypte múkou podľa potreby, aby sa cesto nelepilo. Niekoľkokrát nechajte cesto prejsť medzi valčekmi, pričom znižujete jeho hrúbku od 0 do 5.
4. Poslednýkrát rozvalkajte na hrúbke 6.
5. Narežte cesto na trojuholníky s rozmermi 10 x 12 cm (3.9 x 4.7 palca).

Recepty

Špagety



Ingrediencie:

400 g (2 1/2 šálky) semoliny z tvrdej pšenice

230 g (1 šálka) horúcej vody

6 g (1 čajová lyžička) soli

Múka na rozvalkanie cesta

Metóda

1. Pomocou háku na cesto zmiešajte semolinu, vodu a soľ pri rýchlosti 1.
2. Nechajte cesto miešať 4 až 5 minút, aby sa vytvorilo hladké cesto.
3. Vyberte cesto z nádoby, zabaľte ho do potravinovej fólie a dajte odležať do chladničky na 30 minút.
4. Vyvalkajte cesto pomocou nadstavca na valcovanie cestovín, posypte múkou podľa potreby, aby sa cesto nelepilo. Niekoľkokrát nechajte cesto prejsť medzi valčekmi, pričom zmeňujte jeho hrúbku od 0 do 1.
5. Nechajte cesto 10 – 15 minút odležať, potom ho pomocou nadstavca na špagety narežte a dôkladne posypte múkou.
6. Pred použitím ho nechajte usušiť.



Distributor:

CZ: Potten & Pannen – Staněk group, a.s.,
Horáčkova 5, 140 00 Praha 4
www.pottenpannen.cz

V případě reklamace kontaktujte výhradního distributora Potten & Pannen - Staněk.

SK: Potten & Pannen – Staněk s.r.o.
Luhačovická 6/A, 821 04 Bratislava
www.pottenpannen.sk

V prípade sťažnosti kontaktujte výhradného distribútora Potten & Pannen – Staněk.

