

SADA KROUHACÍCH NOŽŮ

Samostatná doplňková sada KZT 5:

(7) Jemný buben: tvrdý sýr, ořechy, čokoláda, strouhanka, mrkev apod.

(8) Jemný Julienne buben: pro velmi jemné strouhání tvrdších surovin, kořenové zeleniny např. mrkve, celeru apod.

(9) Buben na brambory: Ke strouhání brambor na bramborák nebo jiné zeleniny, např. cukety.



MLÝNEK NA MÁK A OBILÍ



MLÝNEK NA VLOČKY



KROUHAČ/KRÁJEČ ZELENINY
PLAST



Art.Nr.: 62040

KROUHAČ/KRÁJEČ ZELENINY
KOV



SADA KROUHACÍCH NOŽŮ

MADE IN GERMANY

MAGNUM
home

www.magnumhome.cz
info@magnumhome.cz


Messerschmidt
Getreidemühlen

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Přečtěte si pozorně tyto pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.
2. Abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte motorovou část do vody nebo jiné kapaliny. Nečistěte pod tekoucí vodou.
3. Pokud jakýkoli spotřebič používají děti nebo jsou v jeho blízkosti, je nutný pečlivý dohled.
4. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když ji nepoužíváte, před nasazením nebo sejmutím dílů a před čištěním.
5. Nedotýkejte se pohyblivých částí.
6. Neprovodíte žádný spotřebič s poškozeným kabelem, zástrčkou nebo poté, co spotřebič nefunguje správně, upadl nebo byl jakýmkoli způsobem poškozen. Vraťte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního střediska ke kontrole, opravě nebo elektrickému či mechanickému seřízení.
7. Nikdy nepoužívejte neautorizované příslušenství.
8. Nikdy nepřekračujte maximální kapacity nebo maximální dobu chodu.
9. Nepoužívejte venku.
10. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu.
11. Nedovolte, aby se kabel dostal do kontaktu s horkým povrchem, včetně sporáku.
12. Výrobky jsou určeny pouze pro domácí použití.

KROUHAČ/KRÁJEČ ZELENINY KOV

Postup demontáže a montáže:

Vyjměte krouhač z pohonného zařízení, vyjměte pěchovač (3) z těla krouhače (1). Posuňte zajišťovací zámek (2) proti směru hodinových ručiček. Vložte nebo vyjměte požadovaný buben (4-9). Zajistěte buben (4-9) zajišťovacím zámkem (2). Vložte pěchovač (3).

Čištění kráječe zeleniny:

Vyjměte krouhač z pohonné jednotky a demontujte krouhač zeleniny, jak je popsáno. Všechny části opláchněte, doporučujeme ruční mytí a poté důkladně osušte.

Použití bubnů:

(4) Střední strouhací buben: jablka, hrušky, mrkev, červená řepa, brambory, celer, sýry

(5) Plátkovací buben: zelí, mrkev, celer, petržel, brambory, cuketa, okurky, jablka, hrušky, ovoce

(6) Hrubý buben: sýry, brambory, zelí, mrkev, okurka, celer, červená řepa, cuketa, zelenina do polévky, jablka, hrušky

Samostatná doplňková sada KZT 5:

(7) Jemný buben: tvrdý sýr, ořechy, čokoláda, strouhanka, mrkev apod.

(8) Jemný Julienne buben: pro velmi jemné strouhání tvrdších surovin, kořenové zeleniny např. mrkve, celeru apod.

(9) Buben na brambory: Ke strouhání brambor na bramborák nebo jiné zeleniny, např. cukety.

Obrázky s popisem viz. str. 12 + 13 originálního návodu

KROUHAČ/KRÁJEČ ZELENINY PLAST

Postup demontáže a montáže:

Vyjměte krouhač z pohonného zařízení, vyjměte pěchovač (3) z těla krouhače (1). Otočte maticí (2) ve směru hodinových ručiček a sejměte ji. Vyjměte buben (4-9).

Montáž proveďte v opačném pořadí než postup demontáže. Pokud krouhač nestrouhá, v žádném případě neodstraňujte překážku tvrdým předmětem (např. nůž, rukojeť lžice) nebo prsty. Za škody způsobené neodbornou manipulací nebo cizími tělesy nepřebíráme žádnou záruku.

Čištění krouhače zeleniny:

Vyjměte krouhač z pohonné jednotky a demontujte krouhač zeleniny, jak je popsáno. Všechny části opláchněte, doporučujeme ruční mytí a poté důkladně osušte.

Použití bubnů:

(4) Střední strouhací buben: jablka, hrušky, mrkev, červená řepa, brambory, celer, sýry

(5) Plátkovací buben: zelí, mrkev, celer, petržel, brambory, cuketa, okurky, jablka, hrušky, ovoce

(6) Hrubý buben: sýry, brambory, zelí, mrkev, okurka, celer, červená řepa, cuketa, zelenina do polévky, jablka, hrušky

Samostatná doplňková sada KZT 5:

(7) Jemný buben: tvrdý sýr, ořechy, čokoláda, strouhanka, mrkev apod.

(8) Jemný Julienne buben: pro velmi jemné strouhání tvrdších surovin, kořenové zeleniny např. mrkve, celeru apod.

(9) Buben na brambory: Ke strouhání brambor na bramborák nebo jiné zeleniny, např. cukety.

Obrázky s popisem viz. str. 10 + 11 originálního návodu

Přípevnění nástavce ke kuchyňskému robotu:

1. Otočte ovladač rychlosti kuchyňského robotu do polohy "O" (OFF).
2. Odpojte robot nebo odpojte napájení.
3. V závislosti na tom, jaký typ náboje máte, buď vyklopte odklápěcí kryt, nebo uvolněte šroub k upevňování příslušenství (A) otočením proti směru hodinových ručiček a sejměte kryt z otvoru pro příslušenství.
4. Vložte hřídel příslušenství (B) do otvoru pro příslušenství (C) a ujistěte se, že hnací hřídel nástavce zapadá do objímky čtvercového náboje v otvoru pro příslušenství.
5. Možná bude potřeba otáčet nástavcem tam a zpět, dokud správně nezapadne do náboje. Když je nástavec ve správné poloze, záložka na hřídeli nástavce zapadne do zářezu otvoru pro příslušenství.
6. Utáhněte upevňovací šroub otáčením ve směru hodinových ručiček, dokud nebude nástavec zcela připevněn k robotu.

Obrázky s popisem viz. str. 5 originálního návodu

MLÝNEK NA MÁK A OBILÍ

Před prvním použitím mlýnku na mák a obilí:

Při prvním použití pomelte 20 g zrna a namletou mouku nepoužívejte.

Manipulace s mlýnem na mák a obilí:

Mlýnek by při jemném seřízení neměl běžet naprázdno. Před zapnutím vždy naplňte zrnem. Používejte pouze dobře vyčištěné zmo. Tvrdé částice (malé kamínky, písek) poškodí mlecí mechanismus. Pokud se obilí nemele, v žádném případě neodstraňujte překážku tvrdým předmětem (např. nůž, rukojeť lžíce) nebo prsty. Za škody způsobené neodbornou manipulací nebo cizími tělesy nepřebíráme žádnou záruku. Na konci procesu mletí otočte nastavovací jednotku ve směru hodinových ručiček do polohy na hrubé mletí.

Co lze mlít:

Obiloviny: pšenice, špalda, žito, ječmen, pohanka, proso, rýže, oves.

Sušené bylinky, koření a houby.

Olejnata semena: lněná, sezamová, maková a sójová. **Důležité:** Olejnata semena melte pouze na střední stupeň!

Postup demontáže a montáže:

Vyjměte mlýnek z pohonného zařízení, vyjměte násypku (1) otočte maticí (6) proti směru hodinových ručiček, sejměte nastavovací jednotku (7), vyjměte mlecí části (4 + 5) a šnek (3)

Montáž v návaznosti na postup demontáže.

Nastavení úrovně mletí:

Úroveň mletí se nastavuje pomocí nastavovací jednotky (7).

Jemnější = proti směru hodinových ručiček (během procesu mletí)

Hrubší = ve směru hodinových ručiček (i když je stroj v klidu)

Důležité: Začněte s nastavením na „hrubý“ a po použití vždy nastavte na „hrubý“!

Čištění mlýnku:

Čas od času, nebo pokud se mlýnek delší dobu nepoužíval, doporučujeme důkladné čištění. Pokud byla mleta olejnata semena, doporučujeme poté rozemlít alespoň trochu suchého zrna nebo provést následující čištění:

Demontujte mlýnek na obilí podle popisu. Vyčistěte mlecí mechanismus a nastavovací jednotku (7) suchým kartáčem. Vyčistěte plastové části mlýnku a nastavovací jednotku (7). Doporučujeme ruční mytí. Vysušte všechny díly a znovu sestavte mlýnek.

Důležité: Čtyřhranná drážka šneku (3) by měla být zbavena všech zbytků mouky, jinak není možné jemné nastavení!

Obrázky s popisem viz. str. 6 + 7 originálního návodu

MLÝNEK NA VLOČKY

Před prvním použitím mlýnku:

Při prvním použití pomelte 20 g zrna a tyto vločky nepoužívejte.

Důležité: K výrobě cereálních vloček používejte pouze dobře očištěné obilniny. Tvrdé cizí části jako např. malé kamínky, písek poškozují okrajový válec. Pokud se obilí nemele, v žádném případě neodstraňujte překážku tvrdým předmětem (např. nůž, rukojeť lžíce) nebo prsty. Za škody způsobené neodbornou manipulací nebo cizími tělesy nepřebíráme žádnou záruku.

Co lze mlít:

Obiloviny: oves, pšenice, špalda, žito, ječmen, pohanka, proso, rýže.

Koření: koriandr, fenykl, anýz, pepř.

Postup demontáže a montáže:

Vyjměte mlýnek z pohonného zařízení, vyjměte násypku (1), povolte šrouby (6), sejměte přední kryt (5), vytáhněte nerezový válec (3), vyjměte klín (4). Montáž se provádí v opačném pořadí.

Důležité: Při montáži musí být vnitřní díly těla (2 + 5) zbaveny zbytků zrna.

Čištění mlýnku:

Čas od času nebo pokud se mlýnek delší dobu nepoužívá, doporučujeme hrubé čištění.

Demontujte mlýnek podle popisu: Vyčistěte části krytu (2 + 5) vlhkým hadříkem, očistěte nerezový válec (3) a klín (4) suchým kartáčem. Znovu sestavte lis na vločky.

Důležité: Díly těla (2 + 5), nerezový válec (3) a klín (4) neponořujte do vody ani je nečistěte pod tekoucí vodou.

Obrázky s popisem viz. str. 8 + 9 originálního návodu

