



NAVODILA ZA UPORABO

Stroj za gnetenje Profi Cook PC-KM 1189, 1500 W

Kataloška št.: 21 99 622

KAZALO VSEBINE

1 SIMBOLI V TEM PRIROČNIKU Z NAVODILI	4
2 SPLOŠNA NAVODILA	4
2.1 POSEBNA VARNOSTNA NAVODILA ZA UPORABO TE NAPRAVE	4
2.2 VARNOSTNO OPOZORILO	5
3 PREDVIDENA UPORABA	5
4 ODPRTJE EMBALAŽNEGA MATERIALA	5
5 PREGLED KOMPONENT/VSEBINE PAKIRANJA	6
5.1 SESTAVLJANJE MLINČKA ZA MESO	6
5.2 ELEKTRIČNA POVEZAVA	6
6 FUNKCIONALNOST APARATA	6
6.1 ZAŠČITNE LASTNOSTI	6
6.2 VKLOP NAPRAVE	7
6.3 IZKLOP NAPRAVE	7
7 STROJ ZA GNETENJE	7
7.1 PREKINITEV DELOVANJA	8
8 RECEPTI	8
8.1 TORTNA MEŠANICA (OSNOVNI RECEPT)	8
8.2 LANENE ŽEMLJICE	9
8.3 ČOKOLADNI MUS	9
9 STROJČEK ZA MLETJE MESA	9
9.1 IZDELAVA KLOBAS	10
9.2 OBLIKOVANJE PIŠKOTOV	10
10 PRIPRAVA	10
10.1 SESTAVLJANJE NAPRAVE ZA MLETJE (SLIKA A)	10
10.1 SESTAVLJANJE NAPRAVE ZA IZDELAVO KLOBAS (SLIKA B)	11
10.2 SESTAVLJANJE NAPRAVE ZA IZDELAVO ORIENTALSKIH TESTENIH ŽEPKOV »KEBBE«	11
10.3 SESTAVLJANJE NAPRAVE ZA IZDELAVO PIŠKOTKOV	11
10.4 PRITRJEVANJE VNAPREJ SESTAVLJENEGA OHIŠJA SPIRALE	11
10.5 UPRAVLJANJE NAPRAVE ZA MLETJE MESA	11
10.6 KONEC DELOVANJA	12
11 MEŠALNIK	12
11.1 PRIPRAVA	12
11.2 DELOVANJE MEŠALNIKA	13

11.3 KONEC DELOVANJA	13
12 ČIŠČENJE.....	13
12.1 OHIŠJE MOTORJA	13
12.2 DODATKI K STROJU ZA GNETENJE IN MLINČKU ZA MESO.....	13
12.3 DODATKI MEŠALNIKA.....	14
13 SKLADIŠČENJE	14
14 ODPRAVLJANJE TEŽAV	14
15 TEHNIČNI PODATKI.....	14
16 OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE.....	15
GARANCIJSKI LIST	16

Hvala, ker ste izbrali naš izdelek. Upamo, da boste uživali v uporabi naprave.

1 SIMBOLI V TEM PRIROČNIKU Z NAVODILI

Pomembne varnostne informacije so izrecno označene. Natančno upoštevajte ta navodila, da se izognete poškodbam in poškodbam naprave:

- **OPOZORILO:** Opozori na nevarnosti za zdravje in nakaže morebitna tveganja za poškodbe.
- **POZOR:** Označuje morebitne poškodbe naprave ali drugih predmetov.
- **OPOMBA:** Poudarja nasvete in informacije za vas.

2 SPLOŠNA NAVODILA

Pred uporabo te naprave natančno preberite navodila za uporabo in jih shranite, vključno z garancijskim potrdilom in, če je mogoče, škatlo z notranjo embalažo. Če napravo predate tretji osebi, prosimo, da navodila za uporabo dodate k priloženi dokumentaciji.

- Napravo uporabljajte zasebno in samo za predvidene namene. Ta aparat ni namenjen komercialni uporabi.
- Naprave ne uporabljajte na prostem. Hranite jo stran od vročine, neposredne sončne svetlobe, vlage (nikoli ne potopite v nobeno tekočino) in ostrih robov. Naprave ne uporabljajte z mokrimi rokami. Če je naprava izpostavljena vlagi ali tekočini, izklopite omrežni kabel.
- Napravo in napajalni kabel je treba redno pregledovati glede znakov poškodb. Če odkrijete škodo, naprave ne smete več uporabljati.
- Uporabljajte samo originalne dodatke.
- Zaradi varnosti otrok ne puščajte okoli sebe nobenih embalažnih komponent (plastične vrečke, karton, stiropor itd.).

OPOZORILO: Ne dovolite otrokom, da se igrajo s folijo. Nevarnost zadušitve!

2.1 POSEBNA VARNOSTNA NAVODILA ZA UPORABO TE NAPRAVE

OPOZORILO: Nevarnost poškodbe!

- Pred zamenjavo dodatne opreme ali nastavkov, ki se premikajo med delovanjem, je treba aparat izklopiti in izvleči napajalni kabel iz električnega omrežja.
- Ne dotikajte se gibljivih delov.
- Noži v mešalni posodi in mlinček za meso so ostri!
- Med delovanjem ne segajte v mešalno posodo! Lahko bi vas poškodovali vrtljivi noži.
- Preden vklopite aparat, se prepričajte, da je dodatna oprema nameščena pravilno.
- Napravo vedno izklopite iz omrežja, če je brez nadzora in pred montažo, demontažo ali čiščenjem.
- Te naprave ne smejo uporabljati otroci.
- Naprave in kable hranite izven dosega otrok.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Napravo lahko upravljajo osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja, če jim je bil dodeljen

nadzor ali navodila glede uporabe naprave na varen način in razumejo nevarnosti.

- Naprave ne popravljajte sami. Vedno se obrnite na pooblaščenega strokovnjaka. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba, da se prepreči nevarnost.

POZOR: Aparata ne smete potopiti v vodo, če ga želite očistiti. Upoštevajte navodila, določena v poglavju »Čiščenje«.

- Ne manipulirajte z varnostnimi stikali.
- Napravo uporabljajte samo za predelavo hrane. Zloraba za kateri koli drug namen lahko povzroči poškodbe.

2.2 VARNOSTNO OPOZORILO

Napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali s premalo izkušenj in znanja, če jih pri uporabi nadzira oseba, ki je zadolžena za njihovo varnost, ali so prejele navodila za varno uporabo in razumejo z njimi povezane nevarnosti. Naprava in njena priključna vrvica ne smeta biti na doseg otrok, mlajših od 8 let. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja naprave, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.

3 PREDVIDENA UPORABA

Ta aparat služi kot

- aparat za gnetenje/mešanje za pripravo testa, krem, smetane, beljakov (jajčni beljak);
- mešalnik za pire, piriranje, mešanje;
- mlinček za meso in za drobljenje hrane. Lahko oblikujete pasto ali testo z različnimi nastavki.

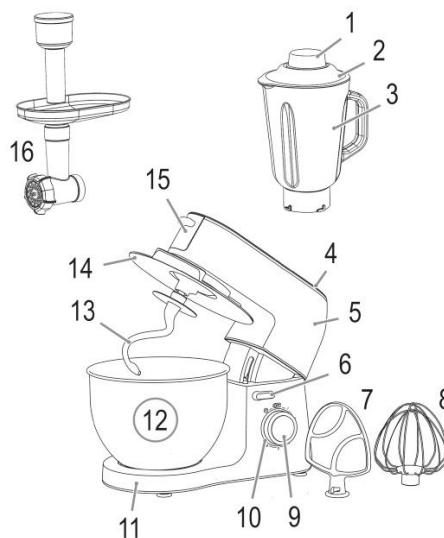
Namenjen je uporabi v zasebnih gospodinjstvih in podobnih načinih uporabe. Uporablja se samo po navodilih, navedenih v tem priročniku. Naprava ni namenjena komercialni uporabi. Napravo uporabljajte kot napravo za mešanje ali kot mešalnik ali mlinček za meso. Nikoli ne uporabljajte več funkcij hkrati. Vsaka druga uporaba se šteje za neprimerno in lahko povzroči materialno škodo ali celo telesne poškodbe. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe.

4 ODPRTJE EMBALAŽNEGA MATERIALA

1. Aparat odstranite iz embalaže.
2. Odstranite ves embalažni material, kot so folije, polnilo, držala kabla in karton.
3. Preverite popolnost vsebine pakiranja.
4. V primeru, da je vsebina embalaže nepopolna ali je prišlo do poškodb, ne uporabljajte naprave. Takoj jo vrnite prodajalcu.

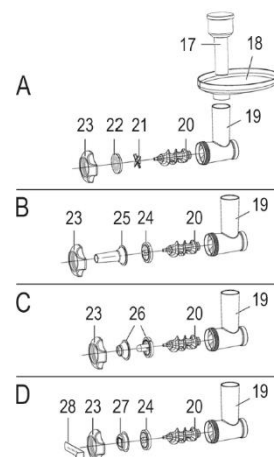
5 PREGLED KOMPONENT/VSEBINE PAKIRANJA

- 1 Pokrovček pokrova
- 2 Pokrov
- 3 Mešalna posoda
- 4 Varnostni pokrov za mešalni motor
- 5 Vrtljiva roka
- 6 Ročica za spuščanje/dviganje roke
- 7 Mešalni kavelj
- 8 Metlica
- 9 Gumbi (ON, OFF, 1 - 6)
- 10 Lučka za napajanje
- 11 Ohišje motorja
- 12 Posoda za mešanje
- 13 Kavelj za testo
- 14 Ščitnik za zaščito pred brizganjem
- 15 Pokrov motorja za mletje mesa
- 16 Mlinček za mletje mesa s pladnjem za polnjenje in polnilcem



5.1 SESTAVLJANJE MLINČKA ZA MESO

- 17 Potisni čep (s predalom za shranjevanje dodatne opreme)
- 18 Pladenj za polnjenje
- 19 Vrat polnilnega ohišja spirale za mletje
- 20 Spirala
- 21 Rezilo
- 22 3 sita (fino, srednje, grobo)
- 23 Zaklepni obroč
- 24 Delilnik testa
- 25 Nastavek za izdelavo klobas
- 26 2-delni »Kebbe« nastavek
- 27 Nastavek za piškote
- 28 Nastavek za rezanje piškotov



5.2 ELEKTRIČNA POVEZAVA

Preverite, ali napajanje, ki ga želite uporabiti, sovpada z napajanjem naprave. Informacije najdete na tipski ploščici.

6 FUNKCIONALNOST APARATA

6.1 ZAŠČITNE LASTNOSTI

Naprava je opremljena z odklopnikom. Z napravo lahko upravljate le, če upoštevate naslednje:

- Varnostni pokrov (4) je nameščen
- Vrtljiva roka je zaskočena v najnižjem položaju
- Elektronska regulacija hitrosti prepoveduje samodejno preobremenitev motornega pogona. Vrtljaji na minuto se v primeru preobremenitve samodejno regulirajo.

6.2 VKLOP NAPRAVE

- Ko napravo priključite na električno omrežje in so vsi odklopniki zaprti, se prikaže napajalna lučka.
- Obrnite vrtljivi gumb v smeri urinega kazalca, da izberete želeno raven hitrosti. Naprava začne delovati. Če naprave ne izklopite, se bo samodejno izklopila po 10 minutah obratovanja. Nato nastavite gumb »OFF« na svoje mesto.
- Impulzno delovanje: gumb obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca v položaj »P«. Gumb v tem položaju držite le kratek čas.

6.3 IZKLOP NAPRAVE

1. Nastavite gumb v »OFF« položaj, da aparat izklopite.
2. Odklopite električni vtič iz vtičnice.

7 STROJ ZA GNETENJE

Namestitev in delovanje stroja za gnetenje

POZOR: Nikoli ne aktivirajte ročice (6), ko pritrdite mešalno posodo! Mešalna posoda se bo prevrnila. Nikoli ne uporabljajte stroja za gnetenje s priloženo mešalno posodo. Razen če prej niste uporabljali mešalnika ali mlinčka za meso, pokrijte pogonsko gred mešalnega motorja in ohišje spirale z ustreznim varnostnim pokrovom.

1. Odprite vrtljivo roko: pritisnite ročico (6), roko premaknite v najvišji položaj.
2. Če potrebujete zaščito pred brizganjem, jo zdaj pripnite na vrtljivo ročico od spodaj. Zaščitite pred brizganjem (14) namestite tako, da je odprtina za polnjenje postavljena pred vami. Simbol ključavnice in marker na vrtljivi roki morata biti usklajena drug z drugim. Zavrtite zaščito pred brizganjem proti simbolu ključavnice, da jo zaklenete.
3. Pritrditev dodatkov: na zgornjem koncu dodatne opreme je vdolbina pogonske gredi in vretena. Drsni pripomoček potisnite čez pogonsko gred. Hkrati pritisnite in zavrtite orodje v smeri urinega kazalca, tako da se zatič pogonske gredi zaklene v orodje.
4. Mešalna posoda: Mešalno posodo postavite v njeno držalo. Skledo obrnite proti simbolu ključavnice do njene meje.
5. Napolnite sestavine v posodo za mešanje.

OPOMBA: Če gnetete težke vrste testa, vseh sestavin ne dajte naenkrat v posodo za mešanje. Gnetenje začnemo z moko, sladkorjem in jajci. Med gnetenjem počasi dodajte tekočino.

6. Pritisnite ročico (6), da spustite roko. Roko morate pritisniti od zgoraj, dokler se ne zaskoči v najnižji položaj.
7. Priključite napajalni kabel v ustrezno električno vtičnico. Indikator napajanja sveti.
8. S pomočjo spodnje tabele izberite hitrost.

TESTA	ORODJE	STOPNJA	KOLIČINA	NAJDALJŠI ČAS OBDELAVE
TEŽKA TESTA (KRUH, KRHKO TESTO)	KLJUKA ZA TESTO	1 - 2	NAJVEČ 1,5 KG	4-6 MINUT
SREDNJA TESTA	MEŠALNA KLJUKA	3 - 4	NAJMANJ 0,5 KG NAJVEČ 1,5 KG	2-4 MINUTE
LAHKA TESTA (VAFLJI, PALAČINKE, PUDING)	METLICA	4 - 5	NAJMANJ 0,5 L NAJVEČ 1,5 L	2-4 MINUTE

SMETANA	METLICA	6	NAJMANJ 200 ML NAJVEČ 1,5 L	3-5 MINUT
STEPENI JAJČNI BELJAKI	METLICA	6	2-10 BELJAKOV	3-5 MINUT

OPOMBA: Kratkoročno delovanje: Naprave s težkim testom ne uporabljajte več kot 6 minut in pustite, da se aparat ohlaja 10 minut.

7.1 PREKINITEV DELOVANJA

OPOZORILO: Nevarnost poškodbe!

- Nastavite gumb v položaj »OFF«.
- Če želite zamenjati orodje, izključite napajalni vtič.
- Počakajte, da se orodje ustavi!

OPOZORILO: Nevarnost poškodbe!

Če med dvigovanjem roke aktivirate ročico (6), motor sproži varnostno stikalo. To varnostno stikalo preprečuje tudi vklop naprave, potem ko ponovno spustite roko. Če želite aparat ponovno delovati, gumb najprej namestite v položaj »OFF«. Nato izberite zeleno nastavitev hitrosti.

Zaključek obratovanja in odstranitev posode

1. Nastavite gumb v položaj »OFF«. Odklopite napajalni vtič.
2. Pritisnite ročico (6) navzdol, da se roka dvigne.
3. Odstranite orodje.
4. Posodo za mešanje na kratko obrnite v smeri urinega kazalca, da jo odstranite.
5. Končano testo lahko s pomočjo strgala za testo odstranite iz mešalne posode.
6. Očistite dele, kot je opisano v poglavju »Čiščenje«.

8 RECEPTI

8.1 TORTNA MEŠANICA (OSNOVNI RECEPT)

Stopnja: 3 - 4

Sestavine: 250 g mehkega masla ali margarine, 250 g sladkorja, 1 paket vanilijevega sladkorja ali 1 vrečka limonine arome, ščepec soli, 4 jajca, 500 g moko, 1 vrečica sode bikarbone, približno 1/8 l mleka.

Priprava:

V posodo za mešanje dodamo pšenično moko s preostalimi sestavinami, mešamo s mešalnim kavljem 30 sekund na stopnji 3, nato 3 minute na stopnji 4. Nanesemo tanko plast maščobe na pekač ali ga prekrijemo s peki papirjem, vlijemo testo in ga spečemo. Preden pecivo vzamete iz pečice, opravite test, ki vam bo povedal, če je biskvit pečen: na sredini pecivo prebodite s koničasto leseno palico. Če se testo ne zlepi, je torta gotova. Torto odložite na žičnato rešetko in pustite, da se ohladi.

Običajna pečica:

- Višina rešetke za pečenje: 2
- Ogrevanje: zgornje in spodnje grelno telo, električna pečica 175-200°C, plinska pečica: nivo 2-3
- Čas peke: 50 - 60 minut
- Ta recept lahko spremenite glede na vaš okus, npr. g. s 100 g rozin, oreščkov ali naribane čokolade. Za vašo domišljije ni omejitev.

8.2 LANENE ŽEMLJICE

Stopnja: 1-3

Sestavine: 500 -550 g pšenične moke, 50 g lanenega semena, $\frac{3}{8}$ l vode, 1 kocka kvasa (40 g), 100 g sira z nizko vsebnostjo maščob (dobro odcejen), 1 čajna žlička soli. Za glazuro: 2 žlici vode

Priprava:

Laneno seme namočite v $\frac{1}{8}$ l mlačne vode. V mešalno posodo nalijemo preostalo mlačno vodo ($\frac{1}{4}$ l), vanjo nadrobimo kvas, dodamo skuto in dobro premešamo s kavljem za testo na stopnji 1. Kvas je treba popolnoma raztopiti. V posodo za mešanje dodamo moko z namočenimi lanenimi semeni in soljo. Gnetite na stopnji 1, nato preklopite na stopnjo 3 in gnetite še 3 - 5 minut. Testo pokrijemo in pustimo vzhajati na toplem mestu 45 - 60 minut. Testo še enkrat zgnetemo, ga vzamemo iz sklede in oblikujemo v 16 žemljic. Pekač obložite z mokrim peki papirjem. Žemljice položite na peki papir, jih pustite vzhajati 15 minut, premažite jih z mlačno vodo in jih pecite.

Običajna pečica:

- Višina rešetke za pečenje: 2
- Ogrevanje: zgornje in spodnje grelno telo, električna pečica 175-200°C, 5 minut predhodnega ogrevanja, plinska pečica: nivo 2-3
- Čas peke: 30 - 40 minut

8.3 ČOKOLADNI MUS

Stopnja: 4-5

Sestavine: 200 ml stepene smetane, 150 g polsladke čokolade, 3 jajca, 50 - 60 g sladkorja, ščepec soli, 1 vrečka vanilijevega sladkorja, 1 žlica konjaka ali ruma, lističi čokolade.

Priprava:

Smetano v posodi za mešanje stepemo z metlico, da se vrhovi strdijo, jo vzamemo iz posode in shranimo na hladnem. Čokoladno maso stopite po navodilih na embalaži ali 3 minute v mikrovalovni pečici pri 600 W. Medtem v posodi za mešanje z metlico na stopnji 4 zmešajte jajca, sladkor, vaniljev sladkor, konjak ali rum in sol, dokler masa ne postane penasta. Dodamo stopljene kose čokolade in jo dobro premešajte na stopnji 4 - 5. Odstavimo nekaj stepene smetane za okras. Na kremno maso dodajte preostalo smetano in na kratko premešajte, tako da izberete pulzno funkcijo. Okrasite s čokoladno kremo in dobro ohladite.

9 STROJČEK ZA MLETJE MESA

Opombe k uporabi mlinčka za meso:

OPOZORILO: Rezilo mlinčka za meso (21) je ostro! Med montažo in čiščenjem ravnajte z nožem mlinčka za meso izredno previdno. Obstaja nevarnost poškodb!

- Ne meljite trdih predmetov, kot so kosti ali lupine.
- Meso narežite na 2,5 cm kose. Prepričajte se, da v mesu ni kosti ali tetiv.
- Za grobo rezanje mesa uporabite disk z največjimi luknjami.
- V drugem koraku izberite disk z manjšimi ali sredinskimi luknjami. Odvisno od tega, kako fino želite meso zmleti.
- Preden začnete, sita rahlo premažite z rastlinsko maščobo.

- Če meso meljete, postavite posodo pod izvodno odprtino.
- S pomočjo »kebbe« dodatka (26) lahko oblikujete cevaste oblike iz mesa ali testa.

9.1 IZDELAVA KLOBAS

- Uporabite lahko naravno in sintetično črevo.
- Če ste se odločili za naravno črevo, ga pred uporabo nekaj časa namakajte v vodi.
- Privežite vozec na enem koncu črevesa.
- Črevo potisnite čez nastavek za klobaso.
- Meso klobas potisnite skozi dodatek za izdelavo klobas in napolnite črevo z maso.
- Prepričajte se, da je masa za klobase »ohlapno« napolnjeno v črevesu, saj se klobasa med kuhanjem ali cvrtjem širi v prostornini in lahko povzroči, da se črevo odpre.
- Ko prva klobasa doseže želeno dolžino, črevo stisnite s prsti pri koncu nastavka za izdelavo klobas.
- Klobaso enkrat ali dvakrat obrnite okoli lastne osi.
- Dokler ne vzpostavite neke rutine izdelave, lahko napravo izklopitate po vsaki dolžini klobase.

9.2 OBLIKOVANJE PIŠKOTOV

- Pripravite površino, na katero lahko položite piškotke.
- S pomočjo modela za rezanje piškotkov (28) lahko ustvarite različne oblike piškotkov.
- Ko ohišje s spiralo z dodatkom za piškotke (27) namestite na aparat, potisnite rezilo za piškotke v nastavek za piškotke.
- Izberite želeno obliko rezanja piškotkov.
- Testo držite v svoji roki pri odprtini in odrežite želeno dolžino.

10 PRIPRAVA

Oglejte si preglede naprave nekaj strani nazaj.

1. Sestavite posodo brez orodja.
2. Pokrov gredi mešalnega pogona pokrijte z varnostnim pokrovom (4).
3. Dostop do ohišja spirale je zaščiten s pokrovom (15) na napravi. Potegnite ročaj, da odstranite pokrov.
4. Spiralo z zobnikom naprej namestite v vodoravni odsek ohišja spirale. Sestavljanje dodatkov je opisano v naslednjih poglavjih. Pripravite napravo v skladu z vašimi potrebami.

10.1 SESTAVLJANJE NAPRAVE ZA MLETJE (SLIKA A)

OPOMBA: Odvisno od tega, kako fino želite mleti, izberite ploščo za fino ali grobo mletje. Ploščo za mletje predhodno rahlo premažite z rastlinskim oljem. Nadaljujte, kot je opisano v razdelku »Priprava«.

5. Nož (21) namestite na gred spirale z ostro stranjo navzven.
6. Izberite rezilno ploščo (22). Za to uporabite vdolbine. Več podrobnosti je na voljo v razdelku »Pritrjevanje vnaprej sestavljenega ohišja spirale«.

10.1 SESTAVLJANJE NAPRAVE ZA IZDELAVO KLOBAS (SLIKA B)

Nadaljujte, kot je opisano v razdelku »Priprava«.

5. Najprej namestite razdelilnik testa (24) na gred spirale.
6. Nastavek za klobase (25) namestite na razdelilnik testa.

Več podrobnosti je na voljo v razdelku »Pritrjevanje vnaprej sestavljenega ohišja spirale«.

10.2 SESTAVLJANJE NAPRAVE ZA IZDELAVO ORIENTALSKIH TESTENIH ŽEPKOV »KEBBE«

OPOMBA: Uporabite prilogo za izdelavo orientalskih testenih žepkov »kebbe«, da oblikujete vrečke iz mesne ali testene paste.

Nadaljujte, kot je opisano v razdelku »Priprava«.

5. Namestite 2-delni nastavek za orientalske testene vrečke (26) na gred spirale.

Več podrobnosti je na voljo v razdelku »Pritrjevanje vnaprej sestavljenega ohišja spirale«.

10.3 SESTAVLJANJE NAPRAVE ZA IZDELAVO PIŠKOTKOV

Nadaljujte, kot je opisano v razdelku »Priprava«.

5. Najprej namestite delilnik testa (24) na gred spirale. Za to uporabite vdolbine.
6. Na delilnik testa postavite napravo za izdelavo piškotkov (27). Za to uporabite vdolbine.

Več podrobnosti je na voljo v razdelku »Pritrjevanje vnaprej sestavljenega ohišja spirale«.

10.4 PRITRJEVANJE VNAPREJ SESTAVLJENEGA OHIŠJA SPIRALE

7. Zaklepni obroč (23) privijte v smeri urinega kazalca na spiralno ohišje.
8. Na aparat pritrdite že sestavljeno ohišje spirale. Spiralno ohišje postavite v položaj 2. ure v spiralni pogon. Zavijte spiralno ohišje v nasprotni smeri urinega kazalca do konca.
9. Namestite pladenj za polnjenje (18) tako, da leži dno pladnja nad roko (5).

10.5 UPRAVLJANJE NAPRAVE ZA MLETJE MESA

OPOZORILO: Nevarnost poškodbe!

- Ko vklopite aparat, se zažene pogonska gred stroja za gnetenje. Med delovanjem ne segajte v vrtljivo pogonsko gred!
- Posodo vedno namestite zaradi svoje varnosti.
- Vedno uporabite priloženi potisni čep. Nikoli ne vstavljajte prstov ali orodja v polnilno odprtino!

10. Koščke mesa (mesne paste/klobasne mase ali testa) položite na pladenj za polnjenje in v vrat za polnjenje.

11. Napajalni kabel priključite v pravilno nameščeno in ozemljeno vtičnico.

12. Izberete lahko hitrost od stopnje 4 do 6.

13. Po potrebi potisnite meso oziroma testo s potisnim čepom (17).

OPOMBA:

Kratkotrajno delovanje: aparat uporabljajte z mlinčkom za meso največ 6 minut in pustite, da se aparat 10 minut ohlaja.

10.6 KONEC DELOVANJA

1. Nastavite gumb v položaj »OFF«.
2. Odklopite napajalni kabel.
3. Razstavite vse dele mlinčka za meso.
4. Očistite dele, kot je opisano v razdelku »Čiščenje«.
5. Pokrijte spiralno ohišje s pokrovom (15).

11 MEŠALNIK

OPOZORILO: Nevarnost poškodbe!

- Nož v mešalniku je oster! Z rezili mešalnika ravnajte s posebno pazljivostjo, zlasti pri praznjenju in čiščenju mešalne posode!
- Med delovanjem ne segajte v posodo za mešanje! Lahko bi vas poškodovali vrtljivi noži.
- Ko vklopite aparat, se začne pogonska gred stroja za mešanje vrteti. Med delovanjem ne segajte v vrtljivo pogonsko gred!
- Posodo vedno namestite zaradi svoje varnosti.

POZOR:

- Nikoli ne aktivirajte ročice (6), ko pritrdite mešalno posodo! Mešalna posoda se bo prevrnila.
- Mešalnika ne uporabljajte brez hrane!
- Steklena posoda lahko poči pri visokih temperaturah! Ne dolivajte tekočine nad 60°C.
- Ne prenapolnite mešalne posode! Napolnite največ 1500 ml (sadje in tekočina).
- Pena prevzame veliko volumna. Zmanjšajte količino tekočin, ki se močno penijo.
- Pri delu z velikimi polnilnimi količinami držite eno roko na pokrovu.
- Pred uporabo naprave narežite hrano na majhne koščke.
- Mešalnik ni primeren za rezanje trde hrane, npr. kock ledu, muškarnega oreščka ali koščkov čokolade.

POZOR:

- Predmeti, kot so žlice ali strgala, med delovanjem nikoli ne smejo biti v mešalni posodi.

Pri polnjenju mešalno posodo postavite na stabilno ravno površino. Tako lahko kasneje tudi bolje pritrdite pokrov posode.

11.1 PRIPRAVA

1. Sestavite posodo brez orodja.
2. Ohišje spirale pokrijemo s pokrovom (15).
3. V posodo za mešanje napolnite zdrobljene sestavine.
4. Trdno pritisnite pokrov na mešalno posodo.
5. Zaprite odprtino za ponovno polnjenje s pokrovčkom. Pokrovček vstavite v odprtino za ponovno polnjenje in ga zategnite v smeri urinega kazalca.

11.2 DELOVANJE MEŠALNIKA

6. Prepričajte se, da je roka spuščena in blokirana.
7. Odstranite varnostni pokrov (4) z gredi pogona motorja mešalnika.
8. Namestite posodo za mešanje na pogonsko gred mešalnega motorja. Mešalno posodo s simbolom puščice postavite nad simbol ključavnice na bazno postajo. Mešalni vrč obrnite v smeri urinega kazalca do konca. Simbol puščice in simbol ključavnice morata biti medsebojno poravnana.
9. Napajalni kabel priključite v ustrezno vtičnico.
10. Izberite raven hitrosti.

OPOMBA:

- Kratek čas delovanja: Naprave med mešanjem ne uporabljajte dlje kot 2 minuti. Pred ponovno uporabo pustite, da se 3 minute ohlaja.
- Za ponovno polnjenje sestavin izklopite aparat. Odstranite pokrovček ali pokrov. Nadaljujte z delom samo, ko je odprtina za ponovno polnjenje zaprta.

11.3 KONEC DELOVANJA

1. Nastavite gumb v položaj »OFF«.
2. Odklopite napajalni kabel.
3. Odstranite posodo za mešanje.
4. Pred izlivanjem vsebine dvignite pokrov.
5. Očistite dele, kot je opisano v razdelku »Čiščenje«.
6. Gred mešalnega motorja pokrijte z varnostnim pokrovom.

POMEMBNA OPOMBA:

Nikoli ne hranite sokov citrusov ali kisle hrane v kovinskih skledah.

12 ČIŠČENJE

OPOZORILO:

- Pred čiščenjem vedno izključite napajalni kabel.
- Naprave nikoli ne potopite v vodo. To lahko povzroči električni udar ali požar.
- Noži v mešalni posodi in mlinček za meso so ostri! Obstaja nevarnost poškodb! Pri demontaži, čiščenju in montaži posameznih delov postopajte izredno previdno!

POZOR:

- Ne uporabljajte žičnih ščetk ali drugih abrazivnih predmetov.
- Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev.

12.1 OHIŠJE MOTORJA

Za čiščenje ohišja uporabljajte samo vlažno krpo in blage detergente.

12.2 DODATKI K STROJU ZA GNENJE IN MLINČKU ZA MESO

POZOR:

Sestavni deli niso primerni za čiščenje v pomivalnem stroju. Pod vplivom toplote in močnih detergentov se lahko deformirajo ali obarvajo.

- Komponente, ki so prišli v stik s hrano, lahko očistite v raztopini milnice.

- Preden ponovno namestite aparat, pustite, da se deli temeljito posušijo.

12.3 DODATKI MEŠALNIKA

OPOMBA: Pred čiščenjem napolnite posodo za mešanje na pol z vodo in prižgite aparat za približno 10 sekund. Vsebino nato izpraznite.

OPOZORILO: Nevarnost poškodbe! Rezila na nožih so ostra. Pri demontaži, čiščenju in sestavljanju posameznih delov bodite izredno previdni.

- Za pravilno čiščenje odstranite posodo za mešanje.
- Po vsaki uporabi razstavite mešalni vrč.
- Odvijte podstavek iz vrča za mešanje.
- Blok noža in tesnilni obroč odstranite z vijačne osnove.
- Stekljeni vrč mešalnika in pokrov lahko očistite v topli kopeli. Izperite s čisto vodo in posušite.
- Preden dele ponovno namestite aparat, jih pustite, da se deli temeljito posušijo.

POZOR: Napravo uporabljajte samo, če ste rezila pravilno pritrdili s tesnilnim obročem! V nasprotnem primeru se mešalna posoda ne bo zaprta.

13 SKLADIŠČENJE

- Napravo očistite, kot je opisano. Pustite, da se dodatki popolnoma posušijo.
- Priporočamo, da aparat hranite v originalni embalaži, če ga dlje časa ne nameravate uporabljati.
- Napravo vedno hranite izven dosega otrok v dobro prezračenem in suhem prostoru.

14 ODPRAVLJANJE TEŽAV

Naprava ne deluje.

- Naprava nima napajanja: Preverite vtičnico z drugo napravo.
- Vaša naprava je opremljena z varnostnimi stikali. Preprečujejo nenamerni zagon motorja:
 - Preverite pravilen položaj vrtljive ročice (5), mešalne posode (3) ali varnostnega pokrova (4).
 - Nastavite gumb v položaj »OFF«. Nato izberite želeno nastavev hitrosti.
- Aktivirana je zaščita pred pregrevanjem. Motor je prevroč: aparat pustite, da se vsaj 15 minut ohlaja, preden ga ponovno vklopite.
- Naprava je pokvarjena: Posvetujte se s servisno službo ali strokovnjakom.

15 TEHNIČNI PODATKI

Model: PC-KM 1189

Napajanje: 220 240 V ~, 50 60 Hz

Poraba energije: 1500 W

Zaščitni razred: I

Neto teža (osnovni aparat z mešalno posodo in orodjem za gnetenje): približno 7,1 kg

Pravica do spreminjanja tehničnih in oblikovnih sprememb med nenehnim razvojem izdelkov ostaja pridržana. Ta aparat je preizkušen v skladu z vsemi veljavnimi

smernicami CE, na primer z elektromagnetno združljivostjo in direktivami o nizki napetosti, in je izdelan v skladu z najnovejšimi varnostnimi predpisi.

16 OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE



Pomen simbola koša za smeti: Zaščitite naše okolje: električne opreme ne odlagajte med gospodinjske odpadke. Prosim, vrnite vsako električno opremo, ki je ne boste več uporabljali, na zbirnih mestih, ki so predvidena za njihovo odstranjevanje. Tako se izognemo morebitnim vplivom nepravilnega odlaganja na okolje in zdravje ljudi. To bo prispevalo k recikliranju in drugim oblikam obnovitve električne in elektronske opreme. Informacije o mestu odstranjevanja opreme lahko dobite pri lokalnih organih.



Conrad Electronic d.o.o. k.d.
Ljubljanska c. 66, 1290 Grosuplje
Fax: 01/78 11 250, Tel: 01/78 11 248
www.conrad.si, info@conrad.si

GARANCIJSKI LIST

Izdelek: **Stroj za gnetenje Profi Cook PC-KM 1189, 1500 W**
Kat. št.: **21 99 622**

Garancijska izjava:

Dajalec garancije Conrad Electronic d.o.o.k.d., jamči za kakovost oziroma brezhibno delovanje v garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga potrošniku. **Garancija velja na območju Republike Slovenije. Garancija za izdelek je 1 leto.**

Izdelek, ki bo poslan v reklamacijo, vam bomo najkasneje v skupnem roku 45 dni vrnili popravljenega ali ga zamenjali z enakim novim in brezhibnim izdelkom. Okvare zaradi neupoštevanja priloženih navodil, nepravilne uporabe, malomarnega ravnanja z izdelkom in mehanske poškodbe so izvzete iz garancijskih pogojev. **Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.**

Vzdrževanje, nadomestne dele in priklopne aparate proizvajalec zagotavlja še 3 leta po preteku garancije.

Servisiranje izvaja družba CONRAD ELECTRONIC SE, Klaus-Conrad-Strasse 1, 92240 Hirschau, Nemčija.

Pokvarjen izdelek pošljete na naslov: Conrad Electronic d.o.o. k.d., Ljubljanska cesta 66, 1290 Grosuplje, skupaj z računom in izpolnjenim garancijskim listom.

Prodajalec: _____

Datum izročitve blaga in žig prodajalca:

Garancija velja od dneva izročitve izdelka, kar kupec dokaže s priloženim, pravilno izpolnjenim garancijskim listom.