

Sestavení pro práci s nástavci

Robot sestavte, podle instrukcí v obrázku č.2,3 a 4 tak, že zvednete multifunkční hlavu směrem nahoru, na její spodní stranu nasadíte kryt mísy, naplněnou mísu pak umístíte na spodní část robota. Poté do vývodu vložte zvolený nástavec a multifunkční hlavu zklepte do pracovní polohy. Při demontáži/výměně nástavce postupujte opačným způsobem.

Nastavení optimální výšky nástavců (obr. 20)

Pokud nástavec narážejí na dno mísy nebo nedosahují na příměsy na dně mísi, je nutno nastavit jejich správnou výšku. **Postupujte následovně** : Nejprve do robota vložte požadovaný nástavec, prázdnou mísu a multifunkční hlavu A7 sklopte do pracovní polohy.

Poté držte nástavec jednou rukou, druhou povolte matici nástavce klíčem C6. Výšku pak seřídíte ručním otáčením nástavce po směru nebo proti směru hodinových ručiček. Nástavec se bude vysouvat směrem dolů nebo zasunovat dovnitř vývodu. Nástavec by měl být co nejblíže dnu a stěnám mísy, ale nesmí se jich dotýkat. Po nastavení výšky řádně utáhněte matici.

Použití

A) Šlehání

- Šlehací metlu C2 používejte pro šlehání šlehačky, vajec, vaječných bílků.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu MIN až MAX.
- Maximální množství surovin určeným na jednu dávku je 1,2 l.
- Nikdy šlehací metlu nepoužívejte k hnětení těžkých těst nebo mísení lehkých těst!

B) Šlehání flexi

- Šlehací flexi metlu C4 používejte pro šlehání desertových krémů, instantních pudinků, majonéz, piškotového těsta apod.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu MIN až 2.
- Maximální množství zpracovávaného množství přísad na jednu dávku je cca 2,5 kg.
- Nikdy flexi metlu nepoužívejte k hnětení těžkých těst!

Typy pro šlehání

- Používejte substance o pokojové teplotě.
- V případě že šlehání není optimální, přidejte trochu citrónové šťávy, nebo soli. Krémy, šlehačky a smetany ochlaďte alespoň na 6°C.
- Před šleháním vaječných bílků se ujistěte, že jsou nástavec a nádoba suché a beze zbytků oleje. Bílky by měly mít pokojovou teplotu.
- Flexi metlu používejte pouze se surovinami v míse. Použití bez surovin mohou doprovázet nepříznivé (skřípavé) zvuky, kterému však lze zamezit trochou oleje.
- Suroviny je možné doplnit i během použití skrze plnicí otvor krytu mísy B2.

C) Míšení

- Mísící metlu C1 používejte pro lehká těsta, dortové směsi, sušenky, polevy, náplně, bramborové kaše apod.
- V závislosti na množství, druhu a kvalitě potraviny přizpůsobujte rychlost zpracování v rozsahu MIN až MAX.