

Sestavení pro práci s nástavci

Robot sestavte, podle instrukcí v obrázku č.2,3 a 4 tak, že zvednete multifunkční hlavu směrem nahoru, na jejím 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 mísy, je nutné 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 nejbližší 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

- Mísicí 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**.