



**B.**



**C.**



**D.**



**E.**





## DODATNI NASTAVKI PO NAROČILU:

\* **OPOMBA:** Dodatni nastavki so samostojni prodajni artikli!

12. Ohišje rezila A
13. Pladenj
14. Potiskalo A
15. Disk za fino mletje
16. Disk za srednje grobo mletje
17. Os polža
18. Rezilo
19. Disk za grobo mletje
20. Vijračni obroč
21. Razdelilnik
22. Tulec za klobase
23. Oblikovalec
24. Lijak
25. Potiskalo B
26. Rezilo za rezine
27. Ohišje rezila B
28. Grobo rezilo
29. Fino rezilo
30. Nastavek za testenine za pripravo lasagne
31. Nastavek za testenine za široke rezance
32. Nastavek za testenine za tanke špagete in rezance

## MLIN ZA MESO

Montaža mlina za meso oz. nastavka za izdelavo klobas (glej sliki B in E).

1. Primito ohišje (ohišje rezila 12) za cev z večjo odprtino obrnjeno navzgor.
2. Vstavite polža (17) v ohišje rezila (12). Rezilo (18) natakните na os polža z robovi rezila obrnjenimi navzgor.
3. Izbrano luknjasto ploščo postavite čez rezilo; poskrbite, da se dve izboklini ujemajo z dvema vdolbinama na ohišju.
4. Navojni obroč (20) privijte tesno na ohišje
5. Preverite montirane dele: polž se ne sme obračati sam zase.
6. Multifunkcijsko glavo spustite v vodoraven položaj (zaslišali boste klik).
7. Nastavek za mletje, nagnjen k vam, vstavite v priključno odprtino in ga pritisnite, da se zaskoči. Vhodno odprtino vrnite v navpičen položaj in jo obrnite nazaj dokler se ne ustavi.
8. Snemljiv pladenj postavite na vhodno odprtino.

### POZOR:

1. Pri snemanju ohišja (ohišje rezil 12) morate pritisniti gumb (sprostitveni gumb ohišja rezil, glej puščico na sliki B).
2. Meso vstavljajte v vhodno odprtino po kosih in pri tem uporabljajte potiskalo. Nikar ne potiskajte mesa s prsti ali drugimi pomagali.

## Sekljalnik in rezalnik

(glej sliko E)

1. Izberite Zelen rezalnik in ga vstavite v ohišje B (27).
2. Rezilno ohišje priklopite na pogonsko enoto.
3. Naprava je pripravljena za rezanje.

### Primer rezanja

Krompir ali neko drugo zelenjavo narežite na kose, primerne za odprtino rezila.

Izberite določeno vrsto rezil po želji.

Narezane kose vstavite v odprtino in pritisnite s potiskalom B.

**(Pozor: za potiskanje nikoli ne smete uporabljati prste).**

## Priprava paradižnikov

(glej sliko F)

- a. ohišje sokovnika za paradižnik B
- b. vijračna gred
- c. konus B
- d. prebijalnik B
- e. Vijračni obroček B

1. Vijračno gred s plastičnim delom naprej vstavite v ohišje rezalnika. Konus vstavite v ohišje rezalnika. Model vstavite v ohišje rezalnika in na ohišje privijte vijračni obroček.
2. Ohišje rezalnika pritrdite na enoto z motorjem.
3. Pladenj postavite na pokončni del ohišja rezalnika.
4. Sedaj je naprava nared za pripravo paradižnikove kaše.

### Opomba:

*Nastavka za pripravo paradižnikovega soka ne moremo uporabljati za količine paradižnika večje kot 3 kg, ne da bi ga pri tem vsaj enkrat očistili, saj paradižnikovi olupki blokirajo mrežni filter (c) in onemogočajo nemoten pretok soka skozi filter.*

**Prosimo upoštevajte, da pri uporabi večje količine paradižnika razstavite celoten nastavek, ga očistite in nato nadaljujete z uporabo.**

## Priprava keksov - napotki in opozorila

(glej sliko G)

Testo narežite na 3 cm široke trakove.

Zareza ločevalnika za piškote se mora prilegati izboklini ohišja rezilne enote. En trak testa položite na pladenj. Za vklop aparata pritisnite gumb za vklop/izklop.

## UPORABA DODATNIH NASTAVKOV

(glej sliko D)

D1. Gumb za sprostitvev

D2. Nastavljiv gumb

D3. Gumb za sprostitvev večfunkcijske glave

D4. Stikalo za nastavitvev hitrosti

(glej sliko C)

### **Nastavek za plosko razvaljane testenine/ za izdelavo širokih rezancev/ makaronov**

1. Da bi uporabili te nastavke morate predhodno razvaljati testo z nastavkom za plosko valjanje testenin.
2. Na to sledite navodilom za priklop dodatnih nastavkov oz. pripomočkov.
3. Razvaljane testenine vstavljajte skozi različne rezilne nastavke, ki jih bodo rezali v različnih vzorcih in dobili boste različne vrste makaronov (glej sliko D).
4. Makarone oz. testenine lahko pustite do 4 ure da se posušijo preden so pripravljeni za kuhanje.

## Čiščenje

1. Nastavke oz. pripomočke najlaže očistite tako, da jih sperete pod vodo nemudoma po uporabi. Mešalne nastavke popolnoma razstavite. Pri tem bodite previdni, ker imajo nekatera rezila oz. lopatke ostre robove.
2. Očistite, izperite in obrišite nastavke, ali pa jih zložite v pomivalni stroj, razen kovinskih komponent ohišja nastavka za mletje: disk za fino mletje (15), disk za srednje grobo mletje (16), polž (17), rezilo (18), disk za grobo mletje (19) in obroč vijaka (20).
3. Disk za mletje in rezilo je potrebno mazati. Po vsaki uporabi ju obrišite in naoljite z jedlinim oljem.
4. Če se zgodi, da kateri od nastavkov spremeni barvo zaradi obarvanosti s hrano (korenček, pomaranče), ga rahlo zdrgnite s kuhinjsko krpo, namočeno v jedlino olje, za tem pa jih očistite na običajen način.

### **POZOR:**

**Nastavkov za izdelavo testenin ne smete pomivati v pomivalnem stroju, ampak jih le obrišite z vlažno krpo. Ne potaplajte jih v vodo!**