



- SK** Kuchynský robot
- CZ** Kuchyňský robot
- HU** Konyhai robotgép
- RO** Robot de bucătărie
- EN** Stand mixer



-
- **Preklad originálneho návodu na použitie**
 - **Překlad originálním návodu k použití**
 - **Az eredeti használati útmutató fordítása**
 - **Traducerea manualului de utilizare original**
 - **Instruction manual**
-

SK**SLOVAK****KUCHYNSKÝ ROBOT****POUŽITIE**

Luxusný kuchynský robot s tichým vysokovýkonným motorom. Robot je vybavený 3 rôznymi nastavcami, ktoré sú ovládané planetárnym systémom miešania. Spolu so 6 stupňovým nastavením rýchlosti bude hnetenie, šľahanie a miešanie podstatne rýchlejšie a pohodlnejšie. Vo veľkokapacitnej nerezovej miešacej nádobe spracujete aj väčšiu masu cesta. K robotu je možné dokúpiť aj mlynček na mäso a nádobu na mixovanie, čo z neho robí multifunkčné zariadenie.

Zariadenie používajte iba na predpísané účely. Akékoľvek iné použitie je považované ako prípad nesprávneho použitia. Používateľ/obsluha a nie výrobca bude zodpovedný za akékoľvek poškodenie, alebo zranenia spôsobené týmto nesprávnym používaním. Pamätajte si, že toto zariadenie nebolo navrhnuté pre komerčné alebo priemyselné používanie. Záruka nebude platná pokiaľ bude zariadenie používané na komerčné, priemyselné alebo podobné účely.

TECHNICKÉ PARAMETRE






NAPÄTIE /FREKVECIA	230 V / 50 Hz
PRÍKON	1 000 W
TRIEDA OCHRANY	II
DĹŽKA NAPÁJACIEHO KÁBLA	1 m

ČASTI VÝROBKU

	1	Snímateľný kryt vrchného výstupu
	2	Snímateľný kryt čelného výstupu
	3	Čelný výstup na pripevnenie mlynčeka na mäso
	4	Nádoba z nerezovej ocele (4,8 l)
	5	Výkyvná multifunkčná hlava
	6	Uvoľňovacie tlačidlo multifunkčnej hlavy
	7	Základňa
	8	Hnetací hák
	9	Metlička na šľahanie
	10	Lopatka na miešanie
	11	Regulátor rýchlosti
	12	Kryt

VYSVETLIVKY SYMBOLOV

	Prečítajte si návod na použitie.
	Upozornenie: Pri vyberaní a vyčistení jednotky nožov dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby nedošlo k poraneniu. Ostré jednotky nožov je ostré. Počas prevádzky spotrebiča nikdy nepoužívajte prsty, vidličku, nôž, lyžicu a pod. na pretláčanie potravín cez plniace otvory. Udržujte ruky a pomôcky mimo rotujúcich a ostatných pohyblivých častí spotrebiča. V opačnom prípade hrozí riziko poranenia.
	Bezpečný materiál pre potraviny.

	Ochrana dvojitou izoláciou II. Nie je potrebné uzemnenie.
	Výrobok je v súlade s platnými európskymi smernicami a bola vykonaná metóda hodnotenia zhody týchto smerníc.
	Nevyhadzujte do bežného domového odpadu. Namiesto toho, ekologicky prijateľnou cestou sa obráťte na recyklačné strediská. Prosím venujte starostlivosť ochrane životného prostredia.
	Za tento obal bol uhradený finančný príspevok na spätný odber a jeho ďalšie spracovanie recykláciou.
	Obalové materiály sú recyklovateľné. Obalové materiály láskavo nevyhadzujte do komunálneho odpadu, ale odovzdajte ich do zberne druhotných surovín.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE ELEKTRICKE NÁRADIE

- POZORNE SI PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD NA POUŽITIE PREDTÝM AKO ZAČNETE KUCHYNSKÝ ROBOT POUŽÍVAŤ.

- Návod na použitie si odložte pre prípad budúceho použitia.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí), ktorým fyzická, zmyslová alebo mentálna neschopnosť či nedostatok skúseností a znalostí zabraňuje v jeho bezpečnom používaní, ak na ne nebude dohliadané alebo ak neboli inštruované ohľadom použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Dávajte pozor na deti, aby ste zabezpečili, že sa nebudú môcť s výrobkom hrať.
- Spotrebič držte mimo dosahu detí do 3 rokov, okrem prípadu, keď deti máte neustále pod dozorom.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa zhoduje napätie uvedené na jeho typovom štítku s napätím vo vašej zásuvke.
- Skontrolujte, či nie je napájací kábel poškodený. V prípade že je, nechajte ho vymeniť v autorizovanom servise, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je odporúčané výrobcom. Použitie nesprávneho príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre používateľa a vážne poškodiť vaše zariadenie.
- Je zakázané súčasne používanie nastavcov na miešanie, šľahanie a miesenie, mlynčeka na mäso a mixéru.
- Spotrebič je určený výhradne na používanie v domácnosti, nepoužívajte ho v priemyselnom prostredí alebo vonku.
- Kuchynský robot ani jeho sieťový kábel nikdy neponárajte do vody alebo inej tekutiny ani tieto časti neumývajte pod tečúcou vodou.
- Nepoužívajte kuchynský robot v prípade, že je poškodená elektrická zástrčka, spotrebič vykazuje znaky poškodenia, spadol alebo je akokoľvek ináč poškodený.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijako neopravujte. Všetky opravy musia byť vykonané autorizovaným servisom.
- Spotrebič umiestňujte iba na rovný, suchý a stabilný povrch. Nekladte ho na elektrický alebo plynový varič, do blízkosti otvoreného ohňa alebo zariadení, ktoré sú zdrojom tepla.
- Nikdy nepoužívajte viac typov nastavcov súčasne.
- Pred uvedením spotrebiča do chodu sa uistite, či je správne zostavený a či sa multifunkčná hlava sklopila do horizontálnej polohy. Z bezpečnostných dôvodov je tento spotrebič vybavený poistkou, ktorá neumožní spustenie motora, ak je multifunkčná hlava odklopená.
- Ak sa multifunkčná hlava odklopí počas prevádzky, chod spotrebiča sa automaticky zastaví. Po sklopení multifunkčnej hlavy do horizontálnej pracovnej polohy nedôjde k automatickému obnoveniu chodu spotrebiča. Na obnovenie chodu je treba najskôr nastaviť regulátor do polohy OFF (vypnuté) a potom znovu zvoliť požadovanú rýchlosť.
- Nedotýkajte sa rotujúcich častí spotrebiča a dbajte na to, aby sa do ich blízkosti nedostali cudzie predmety, ako je napr. oblečenie, vlasy a pod. Mohlo by dôjsť k úrazu alebo poškodeniu spotrebiča.
- Ak nejaký predmet, ako je napríklad lyžica alebo vareška, spadne do nádoby počas prevádzky, okamžite nastavte regulátor rýchlosti do polohy OFF (pohotovostný režim) a odpojte prírodný kábel od zásuvky. Počkajte, kým sa rotujúce časti nezastavia a potom predmet vytiahnite.

- Ak sa prísady prichytávajú k nadstavcu alebo stenám misky, spotrebič vypnite, odpojte od sieťovej zásuvky a počkajte, kým sa nezastavia rotujúce časti. Stierkou očistite nadstavce a steny nádoby. Potom môžete spotrebič znovu uviesť do prevádzky.
- Dbajte na to, aby sa počas prevádzky do otvoru na plnenie mlynčeka na mäso nedostali vlasy, oblečenie alebo iné predmety. Do plniaceho otvoru vkladajte iba suroviny, ktoré majú byť spracované.
- Nikdy nepoužívajte prsty alebo iné predmety na pretlačenie prísad plniacim otvorom v mlynčeka na mäso. Na tento účel slúži posúvač potravín, ktoré je súčasťou balenia.
- **VAROVANIE: Nesprávne používanie môže viesť k zraneniam.**
- Pri manipulácii s nožom na mletie v mlynčeka na mäso a jednotkou nožov mixéra dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby nedošlo k poraneniu o ostrie. Zvýšená pozornosť sa musí venovať pri vyprázdňovaní nádoby mixéra, pri vyberaní jednotky nožov z nádoby, pri vyberaní noža na mletie z komory a pri čistení.
- Nepokúšajte sa mlieť kosti, škrupinky orechov alebo iné tvrdé suroviny.
- V nádobe na mixovanie môžete spracovávať horúce tekutiny s teplotou až do 55 °C. Pri manipulácii s horúcimi tekutinami dbajte na zvýšenú opatrnosť. Horúca para alebo rozstreknutie horúcich tekutín a potravín môžu spôsobiť oparenie. Nikdy nespúšťajte mixér bez riadne nasadeného veka. Ak spracovávate horúce tekutiny, neodnímajte počas prevádzky vnútorné viečko. Nedotýkajte sa ohriateho povrchu. Na prenášanie ohriatej nádoby na mixovanie používajte rukoväť.
- Maximálny čas nepretržitej prevádzky je 24 minút. Pred ďalším spustením nechajte spotrebič na 15 min vychladnúť.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nebudete používať, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou, čistením alebo jeho premiestnením. Pred demontážou spotrebiča a výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, vyčkajte, až sa pohyblivé časti zastavia.
- Spotrebič čistite podľa pokynov uvedených v časti „Čistenie a údržba“.
- V žiadnom prípade spotrebič nezapínajte naprázdno. Nesprávne používanie spotrebiča môže ovplyvniť jeho životnosť.
- Dbajte na to, aby sa vidlica sieťového kábla nedostala do kontaktu s vlhkosťou. Na sieťový kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
- Neodpájajte spotrebič od sieťovej zásuvky ťahom za sieťový kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu sieťového kábla alebo sieťovej zásuvky. Kábel odpájajte od zásuvky ťahom za zástrčku sieťového kábla.
- (*) Autorizovaný servis: Servisné oddelenie výrobcu alebo dovozcu alebo iná osoba, ktorá je kvalifikovaná, oprávnená a spôsobilá vykonávať tento typ opravy. Kuchynský robot musí byť v prípade opravy odovzdaný takémuto servisu.

PREVÁDZKA

PRENÍM POUŽITÍM

- Spotrebič a jeho príslušenstvo vyberte z obalového materiálu.
- Všetky časti, ktoré sú určené pre styk s potravinami dôkladne umyte teplou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Následne ich opláchnite pod čistou tečúcou vodou a dôkladne vytrite dosucha jemnou utierkou alebo ich nechajte voľne vyschnúť.

MONTÁŽ

- **Pred začatím montáže alebo demontáže spotrebiča sa uistite, že spotrebič je vypnutý a odpojený od sieťovej zásuvky a že rotujúce časti spotrebiča nie sú v pohybe.**

1. Vloženie misky a pripevnenie krytu

- Kuchynský robot postavte na rovný, suchý a stabilný povrch, napríklad na pracovnú dosku kuchynskej linky.
- Stlačením uvoľňovacie tlačidlo multifunkčnej hlavy odistíte multifunkčnú hlavu a odklopte ju až na doraz. Po odklopení multifunkčnej hlavy uvoľníte uvoľňovacie tlačidlo. Aretácia multifunkčnej hlavy v hornej otvorenej polohe je signalizovaná vrátením uvoľňovacieho tlačidla do pôvodnej polohy, ktorú sprevádza zreteľné cvaknutie.
- Nádobu z nerezovej ocele vložte do základne a upevníte ju otočením v smere hodinových ručičiek. Nádoba

je správne upevnená keď ju nie je možné samostatne zdvihnúť zo základne

- Na spodnú časť multifunkčnej hlavy namontujte kryt tak, aby západky po obvode kruhového otvoru v kryte zapadli do výrezov po obvode výstupu.
- Na zakrytie nádoby v prípade krátkodobého uschovania spracovaných ingrediencií použite veko, ktoré je súčasťou balenia.

2. Výber typu nastavca na miešanie, šľahanie a miesenie

Hnetací hák	Používa sa na miesenie rôznych druhov cesta vrátane ťažkého a hutného cesta, ako je napr. chlebové cesto, cesto na pizzu, cesto na čerstvé cestoviny a pod.
Metlička na šľahanie	Používa sa na šľahanie celých vajec alebo vaječných bielkov, šľahačky, penových krémov atď. Nepoužívajte ju na miesenie alebo hnetenie cesta.
Lopatka na miešanie	Používa sa na miesenie ľahkých až stredne ťažkých ciest bez kvasníc, na prípravu polevy, krémov, náplní atď. Nepoužívajte ju na miesenie ťažkých ciest.

3. Pripevnenie nastavcov na miešanie, šľahanie a miesenie

- Počas upevňovania nastavca musí byť multifunkčná hlava zafixovaná v otvorenej polohe.
- K výstupu pripevníte jeden z nastavcov tak, aby hriadeľ výstupu zapadol do nastavca.
- Pre upevnenie nastavca ho pritlačte smerom k výstupu a otočte ním proti smeru hodinových ručičiek. Následne jednou rukou zľahka zatiahnite nastavtec smerom nadol, aby ste zistili, či je správne pripevnený.

4. Demontáž nastavcov na miešanie, šľahanie a miesenie

- Pomocou uvoľňovacieho tlačidla odistíte multifunkčnú hlavu a odklopte ju až na doraz.
- Počas demontáže nastavca musí byť multifunkčná hlava zafixovaná v otvorenej polohe.
- Nastavec mierne zatlačte smerom k výstupu a otočte ním v smere hodinových ručičiek, aby došlo k jeho uvoľneniu.
- Nádobu z nerezovej ocele otočte proti smeru hodinových ručičiek a vytiahnite ju zo základne.
- Kryt oddelíte ťahom nadol.
- Multifunkčnú hlavu uveďte späť do horizontálnej polohy.

5. Montáž a demontáž mlynčeka na mäso **

Montáž

- 5.1. Do otvoru na upevnenie mlecej komory vložte mleciú komoru.
- 5.2. Pre upevnenie mlecej komory ňou otočte proti smeru hodinových ručičiek.
- 5.3. Do mlecej komory vložte šnekový hriadeľ (dlhším koncom smerom dovnútra) a nepatrne s ním otáčajte pokiaľ nezapadne na svoje miesto.
- 5.4. A) Montáž ako elektrický mlynček na mäso
 - Na šnekový hriadeľ namontujte nôž tak aby ostrie smerovalo smerom k mleciemu sitku. Uistite sa či jednotlivé diely do seba presne zapadli. V opačnom prípade spotrebič nebude fungovať.
 - Na nôž namontujte požadované mlecie sitko. Uistite sa, že prelisy zapadli presne do seba.
 - Jedným prstom pridržte alebo zatlačte na stred mlecieho sitka a druhou rukou zaskrutkujte skrutkovací uzáver.
- 5.4. B) Montáž nastavca na výrobu kebbe
 - Na šnekový hriadeľ namontujte nastavtec na výrobu kebbe.
 - Zaskrutkujte skrutkovací uzáver.
- 5.4. C) Montáž nastavca na plnenie klobás
 - Na šnekový hriadeľ namontujte nastavtec plnenie klobás.
 - Zaskrutkujte skrutkovací uzáver.
- 5.5 K plniacemu otvoru namontujte plastovú násypku.

Demontáž

- Pri demontáži mlynčeka na mäso postupujte opačným spôsobom.

6. Montáž a demontáž sklenenej nádoby stolného mixéra "Smoothie".**

- Jednotku nožov vložte do držiaku nádoby na mixovanie. Následne na jednotku nožov nasadíte tesnenie a uistite sa aby dôkladne priliehalo.
- Držiak sklenenej nádoby s vloženou jednotkou nožov a tesnením priložte zospodu k sklenenej nádobe priskrutkujte ho k nej.
- Do otvoru vo veku vložte uzáver a otočte ním v smere hodinových ručičiek pre jeho upevnenie. Následne s takto zostaveným vekom uzatvorte sklenenú nádobu. Pre dobré prilnutie veka k sklenenej nádobe je potrebné veko dôkladne stlačiť po celom jeho obvode.
- Zostavenú sklenenú nádobu namontujte ku kuchynskému robotu.
- Pri demontáži sklenenej nádoby postupujte opačným spôsobom.

OBSLUHA SPOTREBIČA

1. Používanie nastavcov na miešanie, šľahanie a miesenie

- Zvoľte nastavec podľa účelu použitia a spotrebič zostavte podľa inštrukcií uvedených v časti „Montáž“.
- Do nádoby vložte suroviny.
- Uistite sa, či sa multifunkčná hlava sklopila do horizontálnej pracovnej polohy a či regulátor rýchlosti je nastavený v polohe OFF (vypnuté).
- Zariadenie pripojte k zdroju elektrickej energie.
- Regulátorom nastavte požadovaný rýchlostný stupeň. Plynulým otáčaním regulátora v smere hodinových ručičiek sa rýchlosť zvyšuje, otáčaním v opačnom smere sa rýchlosť znižuje.
- Na začiatkové miesenie surovín nastavte najskôr najnižšiu rýchlosť a potom ju podľa potreby upravte.
- Počas prevádzky môžete pridávať ingrediencie do nádoby otvorom v kryte
- Pulzný režim slúži na krátkodobé zvýšenie rýchlosti otáčok na maximum.
- Pre aktiváciu pulzného režimu otočte regulátorom rýchlosti do polohy P.
- V prípade potreby zotretia prísad zo stien nádoby alebo z nastavca, kuchynský robot najskôr vypnite nastavením regulátora do polohy OFF (vypnuté) a odpojte ho od sieťovej zásuvky. Počkajte, kým sa rotujúce časti nezastavia a až potom zotrite prísady stierkou.
- Po ukončení používania nastavte regulátor do polohy OFF (vypnuté) a sieťový kábel odpojte od zásuvky.
- Počkajte, kým sa rotujúce časti zastavia a kuchynský robot demontujte.
- Na vyprázdnenie obsahu nádoby použite stierku.
- Po každom použití vyčistíte kuchynský robot podľa pokynov uvedených v časti „Čistenie a údržba“.

2. Použitie mlynčeka na mäso**

Mletie mäsa

- Najskôr si pripravte mäso na mletie a to nasledujúcim spôsobom. Vykostíte ho, zbavte šliach, chrupaviek a nakrájajte na kúsky s veľkosťou cca 2 × 2 × 6 cm, ktoré voľne prejdú plniacim otvorom.
- **Upozornenie:** Nespracovávajúce zmrazené mäso. Pred mletím ho nechajte rozmraziť.
- Uistite sa, či je robot správne zostavený a regulátor je v polohe OFF (vypnuté).
- Pod mlynček umiestnite nádobu na zomleté mäso.
- Zástrčku sieťového kábla pripojte k zásuvke.
- Regulátorom nastavte požadovaný stupeň rýchlosti. Najprv odporúčame nastaviť nižšiu rýchlosť a potom ju zvýšiť podľa potreby.
- Kúsky mäsa vkladajte postupne do plniaceho otvoru.
- Počas prevádzky spotrebiča nikdy nepoužívajte prsty, vidličku, nôž, lyžicu a pod. na pretláčanie potravín cez plniaci otvor. Na tento účel použite posúvač potravín.
- Zvyšky mäsa, ktoré zostali v mlecej komore, je možné odstrániť zomletím krajca chleba alebo rožka.
- Vypnutie robota prevediete nastavením regulátora do polohy OFF (vypnuté).
- Po každom použití vyčistíte spotrebič podľa pokynov uvedených v kapitole „Čistenie a údržba“.

Príprava kebbe

- Uistite sa, či je robot správne zostavený a regulátor je v polohe OFF (vypnuté).
- Hotovú zmes na výrobu kebbe vložte do plastovej násypky
- Zástrčku sieťového kábla pripojte k zásuvke.
- Regulátorom nastavte požadovaný stupeň rýchlosti. Najprv odporúčame nastaviť nižšiu rýchlosť a potom ju zvýšiť podľa potreby.
- Pomocou zatláčadla postupne zatláčajte zmes do plniaceho otvoru.
- Počas prevádzky spotrebiča nikdy nepoužívajte prsty, vidličku, nôž, lyžicu a pod. na pretláčanie potravín cez plniaci otvor. Na tento účel použite posúvač potravín.
- Odrežte valec požadovanej dĺžky.
- Vypnutie robota prevediete nastavením regulátora do polohy OFF (vypnuté).
- Po každom použití vyčistíte spotrebič podľa pokynov uvedených v kapitole „Čistenie a údržba“.

Plnenie klobás

- Uistite sa, či je robot správne zostavený a regulátor je v polohe OFF (vypnuté).
- Pripravte si namletú mäsovú zmes.
- Črievko vložte na 10 minút do vlažnej vody a následne ho navlečte na nadstavec.
- Koniec črievka zauzlite a upevnite špajdlou.
- Zástrčku sieťového kábla pripojte k zásuvke.
- Regulátorom nastavte požadovaný stupeň rýchlosti. Najprv odporúčame nastaviť nižšiu rýchlosť a potom ju zvýšiť podľa potreby.
- Namletú mäsovú zmes vložte do plastovej násypky.
- Pomocou posúvača potravín postupne zatláčajte namletú zmes do plniaceho otvoru.
- Počas prevádzky spotrebiča nikdy nepoužívajte prsty, vidličku, nôž, lyžicu a pod. na pretláčanie potravín cez plniaci otvor. Na tento účel použite posúvač potravín.

Poznámka: Ak sa črievko prichytí k nádstavcu, navlhčite ho vodou.

- Vypnutie robota prevediete nastavením regulátora do polohy OFF (vypnuté).
- Po každom použití vyčistíte spotrebič podľa pokynov uvedených v kapitole „Čistenie a údržba“.

3. Použitie mixéra**

- Mixér je ideálny na prípravu nápojov z čerstvého ovocia a zeleniny, zdravých smoothies, mliečnych koktailov, studených polievok, na drvenie ľadu, atď.. Neslúži na odšťavovanie ovocia a zeleniny, prípravu zemiakového pyré, kysnutého cesta ani na šľahanie vaječných bielkov.
- Mixér zostavte podľa vyššie uvedeného postupu.
- Do sklenenej nádoby ma mixovanie vložte potraviny alebo nalejte tekutiny, ktoré chcete rozmixovať.
- Sklenenú nádobu uzatvorte vekom.
- **Poznámka:** Maximálna kapacita sklenenej nádoby na mixovanie je 1,75 l. Nádobu na mixovanie neodporúčame plniť väčším množstvom tekutín ako 1,5 l. Tekutiny, ktoré získavajú v priebehu mixovania väčší objem, je lepšie spracovávať postupne v menších dávkach.
- Uistite sa, či je kuchynský robot správne zostavený a regulátor je nastavený v polohe OFF (vypnuté).
- Pripojte spotrebič k elektrickej zásuvke.
- Regulátorom nastavte požadovaný rýchlostný stupeň. Najprv odporúčame nastaviť nižšiu rýchlosť, aby sa prísady premiešali. Potom môžete rýchlosť zvýšiť.
- Počas mixovania pridriavajte veko zhora jednou rukou.
- V priebehu mixovania je možné do sklenenej nádoby pridávať potraviny alebo tekutiny. Jednoducho odistite uzáver otočením proti smeru hodinových ručičiek a následne ho vytiahnite.
- V prípade, že sa potraviny prichytávajú k jednotke nožov alebo stenám nádoby, spotrebič vypnite otočením regulátora rýchlosti do polohy OFF (vypnuté) a odpojte ho od sieťovej zásuvky. Uistite sa, že sa nožová jednotka prestala otáčať. Zostavenú nádobu opatrne demontujte z multifunkčnej hlavy. Odklopte veko a plastovou stierkou očistite jednotku nožov a steny nádoby. Priklopte veko a nádobu na mixovanie namontujte späť k multifunkčnej hlave. Sieťový kábel pripojte k zásuvke a môžete ďalej mixovať.

- Po ukončení používania nastavte regulátor rýchlosti do polohy OFF (vypnuté) a sieťový kábel odpojte od zásuvky. Uistite sa, že sa nožová jednotka prestala otáčať a nádobu odoberte z multifunkčnej hlavy. Na odstránenie ingrediencií z nádoby použite plastovú stierku.

- Sklenenú nádobu demontujte podľa inštrukcií uvedených v časti „Montáž a demontáž sklenenej nádoby stolného mixéra "Smoothie"“ a spotrebič vyčistite.

Pulzný režim: Pulzný režim je vhodné použiť, keď chcete mixovať potraviny len veľmi krátko. Na spustenie pulzného režimu otočte regulátor do polohy P.

Tipy a rady pre mixovanie

- Potraviny pevnej konzistencie, ako je napr. ovocie alebo zelenina, najprv rozkrájajte na menšie kúsky s veľkosťou zhruba 2 až 3 cm a až potom ich vložte do mixéru.

- Najskôr rozmixujte menšie množstvo ingrediencií a zvyšné ingrediencie pridávajte postupne otvorom vo veku v priebehu mixovania. Tým dosiahnete lepšie výsledky, než keď vložíte všetky ingrediencie do sklenenej nádoby stolného mixéra "Smoothie" naraz.

- Ak potrebujete spracovať potraviny pevnej konzistencie súčasne s tekutinami, odporúčame najskôr rozmixovať potraviny pevnej konzistencie s menším množstvom tekutín. Zvyšok tekutín potom postupne pridávajte otvorom vo veku počas mixovania.

- Počas mixovania vždy pridržiavajte veko zhora jednou rukou.

- Na mixovanie veľmi hustých tekutín odporúčame použiť pulzný stupeň, aby sa jednotka nožov nezasekávala.

- Mixér spúšťajte opakovane v krátkych intervaloch.

- Kocky ľadu je potrebné spracovať okamžite po vybratí z mrazničky. Hneď ako sa začne ľad topiť, kocky sa spoja a nebude možné ich rozmixovať.

ODPORÚČANE RADY

TYP NÁDSTAVCA	PRÍSADY	MAXIMÁLNE MNOŽSTVO	ČAS SPRACOVANIA	RÝCHLOSTNÝ STUPEŇ
Hnetací hák	Hrubá múka	1 000 g	1 – 7 min	1 – 2
	Voda	500 g		
	Cesto na tortu	1 000 g		
Lopatka na miešanie	Pšeničná múka	100 g	3 – 5 min	1 – 5
	Cukor	100 g		
	Maslo	100 g		
	Vajcia	2 ks		
Metlička na šľahanie	Smotana (38 %)	800 ml	2 min	1 – 5
	Vaječné bielka	4 – 12 ks	4 – 6 min	6

Pre hnetenie alebo miešanie cesta

1. Na tieto úkony je potrebné použiť hnetací hák.

1. Odporúčaný pomer vody a múky je 3:5.

2. Pri plnení nádoby mixéra sa uistite, že neprekročíte maximálne povolené množstvo.

3. Maximálna hmotnosť múky je 1 000 g.

2. Začnite od rýchlosti 1 po dobu 3 minút, rýchlosti 2 po dobu 5 minút a potom v prípade miesenia redšieho cesta rýchlosti 3 po dobu 15 minút.

Šľahanie vajčiek alebo šľahačky

1. Na tieto úkony je potrebné metličku na šľahanie.

1. Pre šľahanie vaječných bielok prepnite regulátor rýchlosti do polohy 6. Vaječné bielka šľahajte bez prestávky po dobu 4-6 minút (v závislosti od veľkosti vajec).

2. Maximálne množstvo je 12 ks.

3. Pre šľahanie šľahačky nechajte nádobu z nerezovej ocele najprv na 20 minút vychladnúť. Následne do nej

vložte čerstvú smotanu a cukor. Prepnete regulátor rýchlosti do polohy 4 a šľahajte pokiaľ nedosiahnete požadovanú konzistenciu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením kuchynský robot vždy vypnite nastavením regulátora do polohy OFF (vypnuté) a odpojte ho od sieťovej zásuvky.
- Počkajte, kým sa rotujúce časti zastavia a kuchynský robot demontujte.
- Jednotlivé časti spotrebiča dôkladne umyte teplou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Následne ich opláchnite pod čistou tečúcou vodou a dôkladne vytrite dosucha jemnou utierkou alebo ich nechajte voľne vyschnúť.
- V prípade, že ste kuchynský robot používali na šľahanie vaječných bielkov, nádobu a metlu na šľahanie najskôr opláchnite studenou vodou. V opačnom prípade by zvyšky vaječných bielkov stvrdli a ich odstránenie by bolo ťažšie.
- **Upozornenie:** Pri vyberaní a vyčistení jednotky nožov dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby nedošlo k poraneniu. Ostré jednotky nožov je ostré.
- Kovové súčasti mlynčeka na mäso a nadstavcov nie sú určené na umývanie v umývačke na riad.
- Na čistenie základne a multifunkčnej hlavy použite mierne navlhčenú handričku.
- Na čistenie nepoužívajte riedidlá alebo čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom. Inak môže dôjsť k narušeniu povrchovej úpravy spotrebiča.
- Robot ani jeho prívodný kábel neponárajte do vody alebo inej tekutiny.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



Symbol prečiarknutej nádoby na odpad na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu doručte tieto výrobky na určené zberné miesta, kde budú prijaté zdarma. Alternatívne v niektorých krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

(**) Príslušenstvo nie je súčasťou balenia. Možnosť dokúpenia samostatne. Podrobnejšie informácie nájdete na obale produktu.

KUCHYŇSKÝ ROBOT

POUŽITÍ

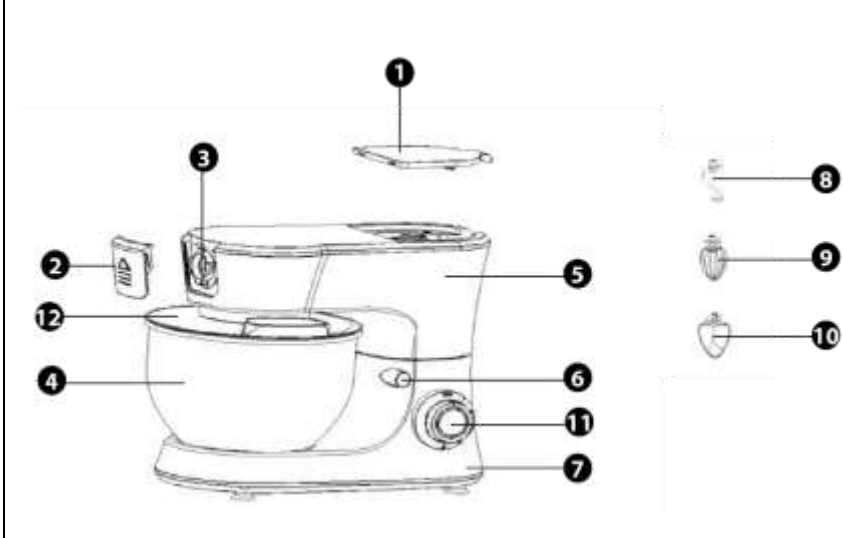
Luxusní kuchyňský robot s tichým vysokovýkonným motorem. Robot je vybaven 3 různými nástavci, které jsou ovládány planetárním systémem míchání. Spolu se 6 stupňovým nastavením rychlosti bude hnětení, šlehání a míchání podstatně rychleji a pohodlněji. Ve velkokapacitní nerezové míchací nádobě zpracujete i větší masu cesta. K robotu je možné dokoupit i mlýnek na maso a nádobu na mixování, což z něj dělá multifunkční zařízení.

Zařízení používejte pouze na předepsané účely. Jakékoliv jiné použití je považováno jako případ nesprávného použití. Uživatel / obsluha a ne výrobce bude zodpovědný za jakékoliv poškození nebo zranění způsobené tímto nesprávným používáním. Pamatujte si, že toto zařízení nebylo navrženo pro komerční nebo průmyslové použití. Záruka nebude platná pokud bude zařízení používáno pro komerční, průmyslové nebo podobné účely.




TECHNICKÉ PARAMETRY






NAPĚTÍ /FREKVENCE	230 V / 50 Hz
PŘÍKON	1 000 W
TŘÍDA OCHRANY	II
DÉLKA NAPÁJECÍHO KABELU	1 m

ČÁSTI VÝROBKU

	1	Snímatelný kryt vrchního výstupu
	2	Snímatelný kryt čelního výstupu
	3	Čelní výstup na připevnění mlýnku na maso
	4	Nádobka z nerezové oceli (4,8 l)
	5	Výkyvná multifunkční hlava
	6	Uvolňovací tlačítko multifunkční hlavy
	7	Základna
	8	Hnětací hák
	9	Metlička na šlehání
	10	Lopatka na míchání
	11	Regulátor rychlosti
	12	Kryt

VYSVĚTLIVKY SYMBOLŮ

	Přečtěte si návod k použití.
	Upozornění: Při vyjímání a vyčištění jednotky nožů dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poranění. Ostří jednotky nožů je ostré. Během provozu spotřebiče nikdy nepoužívejte prsty, vidličku, nůž, lžíci apod. na protlačování potravin přes plnicí otvory. Udržujte ruce a pomůcky mimo rotujících a ostatních pohyblivých částí spotřebiče. V opačném případě hrozí riziko poranění.
	Bezpečný materiál pro potraviny.

	Ochrana dvojitou izolací II. Není třeba uzemnění.
	Výrobek je v souladu s platnými evropskými směrnici a byla provedena metoda hodnocení shody těchto směrnic.
	Nevyhazujte do běžného domovního odpadu. Namísto toho, ekologicky přijatelnou cestou se obraťte na recyklační střediska. Prosím věnujte péči ochraně životního prostředí.
	Za tento obal byl uhrazen finanční příspěvek na zpětný odběr a jeho další zpracování recyklací.
	Obalové materiály jsou recyklovatelné. Obalové materiály laskavě nevyhazujte do komunálního odpadu, ale odevzdejte je do sběrný druhotných surovin.

OBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO ELEKTRICKÉ NÁŘADÍ

- POZORNĚ SI PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD K POUŽITÍ NEŽ ZAČNETE KUCHYŇSKÝ ROBOT POUŽÍVAT.

- Návod k použití si uschovejte pro případ budoucího použití.
- Spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jimž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje v jeho bezpečném používání, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Dávejte pozor na děti, abyste zajistili, že se nebudou moci s výrobkem hrát.
- Spotřebič držte mimo dosah dětí do 3 let, kromě případu, kdy děti máte neustále pod dozorem.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.
- Zkontrolujte, zda není napájecí kabel poškozen. V případě že je, nechte jej vyměnit v autorizovaném servisu, aby se předešlo nebezpečí.
- Nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem. Použití nesprávného příslušenství může představovat nebezpečí pro uživatele a vážně poškodit vaše zařízení.
- Je zakázáno současně používání nástavců na míchání, šlehání a hnětení, mlýnku na maso a mixéru.
- Spotřebič je určen výhradně pro použití v domácnosti, nepoužívejte jej v průmyslovém prostředí nebo venku.
- Kuchyňský robot ani jeho síťový kabel nikdy neponořujte do vody nebo jiné tekutiny ani tyto části nemyjte pod tekoucí vodou.
- Nepoužívejte kuchyňský robot v případě, že je poškozená elektrická zástrčka, spotřebič vykazuje znaky poškození, spadl nebo je jakkoli jinak poškozen.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neopravujte. Veškeré opravy musí být provedeny autorizovaným servisem.
- Spotřebič umísťujte pouze na rovný, suchý a stabilní povrch. Nepokládejte jej na elektrický nebo plynový vaříč, do blízkosti otevřeného ohně nebo zařízení, která jsou zdrojem tepla.
- Nikdy nepoužívejte více typů nástavců současně.
- Před uvedením spotřebiče do chodu se ujistěte, zda je správně sestaven a zda se multifunkční hlava sklopila do horizontální polohy. Z bezpečnostních důvodů je tento spotřebič vybaven pojistkou, která neumožní spuštění motoru, pokud je multifunkční hlava odklopena.
- Pokud se multifunkční hlava odklopí během provozu, chod spotřebiče se automaticky zastaví. Po sklopení multifunkční hlavy do horizontální pracovní polohy nedojde k automatickému obnovení chodu spotřebiče. Na obnovení chodu je třeba nejprve nastavit regulátor do polohy OFF (vypnuto) a potom znovu zvolit požadovanou rychlost.
- Nedotýkejte se rotujících částí spotřebiče a dbejte na to, aby se do jejich blízkosti nedostaly cizí předměty, jako je např. oblečení, vlasy a pod. Mohlo by dojít k úrazu nebo poškození spotřebiče.
- Pokud nějaký předmět, jako je například lžíce nebo vařečka, spadne do nádoby během provozu, okamžitě nastavte regulátor rychlosti do polohy OFF (pohotovostní režim) a odpojte přívodní kabel od zásuvky. Vyčkejte rotující části nezastaví a pak předmět vytáhněte.
- Pokud se přísady přichycují k nástavci nebo stěnám misky, spotřebič vypněte, odpojte od síťové zásuvky a

počkejte, dokud se nezastaví rotující části. Stěrkou očistěte nástavce a stěny nádoby. Poté můžete spotřebič znovu uvést do provozu.

- Dbejte na to, aby se během provozu do otvoru na plnění mlýnku na maso nedostali vlasy, oblečení nebo jiné předměty. Do plnicího otvoru vkládejte pouze suroviny, které mají být zpracovány.

- Nikdy nepoužívejte prsty nebo jiné předměty na protlačení přísad plnicím otvorem v mlýnku na maso. K tomuto účelu slouží šoupátko potravin, které je součástí balení.

- **VAROVÁNÍ: Nesprávné používání může vést ke zraněním.**

- Při manipulaci s nožem na mletí v mlýnku na maso a jednotkou nožů mixéru dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poranění o ostří. Zvýšená pozornost se musí věnovat při vyprazdňování nádoby mixéru, při vyjímání jednotky nožů z nádoby, při vybírání nože na mletí z komory a při čištění.

- Nepokoušejte se mlít kosti, skořápky ořechů nebo jiné tvrdé suroviny.

- V nádobě na mixování můžete zpracovávat horké tekutiny s teplotou až do 55 ° C. Při manipulaci s horkými tekutinami dbejte zvýšené opatrnosti. Horká pára nebo rozstříkání horkých tekutin a potravin mohou způsobit opaření. Nikdy nespouštějte mixér bez řádně nasazeného víka. Pokud zpracováváte horké tekutiny, neodnímejte během provozu vnitřní víčko. Nedotýkejte se ohřátého povrchu. Na přenášení ohřáté mixovací nádoby používejte rukojeť.

- Maximální doba nepřetržitého provozu je 24 minut. Před dalším spuštěním nechte spotřebič na 15 min vychladnout.

- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud ho nebudete používat, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží, čištěním nebo jeho přemístěním. Před demontáží spotřebiče a výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, vyčkejte, až se pohyblivé části zastaví.

- Spotřebič čistěte podle pokynů uvedených v části "Čištění a údržba".

- V žádném případě spotřebič nezapínejte naprázdno. Nesprávné používání spotřebiče může ovlivnit jeho životnost.

- Dbejte na to, aby se vidlice síťového kabelu nedostala do kontaktu s vlhkostí. Na síťový kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu.

- Neodpojíte spotřebič od síťové zásuvky tahem za síťový kabel. Mohlo by dojít k poškození síťového kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojíte od zásuvky tahem za zástrčku síťového kabelu.

(*) Autorizovaný servis: Servisní oddělení výrobce nebo dovozce nebo jiná osoba, která je kvalifikovaná, oprávněná a způsobilá vykonávat tento typ opravy. Kuchyňský robot musí být v případě opravy předán takovému servisu.

PROVOZ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič a jeho příslušenství vyjměte z obalového materiálu.

- Všechny části, které jsou určeny pro styk s potravinami důkladně omyjte teplou vodou s použitím neutrálního kuchyňského saponátu. Následně je opláchněte pod čistou tekoucí vodou a důkladně vytřete dosucha jemnou utěrkou nebo je nechte volně vyschnout.

MONTÁŽ

- **Před zahájením montáže nebo demontáže spotřebiče se ujistěte, že spotřebič je vypnutý a odpojený od síťové zásuvky a že rotující části spotřebiče nejsou v pohybu.**

1. Vložení mísy a připevnění krytu

- Kuchyňský robot postavte na rovný, suchý a stabilní povrch, například na pracovní desku kuchyňské linky.

- Stisknutím uvolňovací tlačítka multifunkční hlavy odjistíte multifunkční hlavu a odklopte ji až na doraz. Po odklopení multifunkční hlavy uvolníte uvolňovací tlačítko. Aretace multifunkční hlavy v horní otevřené poloze je signalizována vrácením uvolňovacího tlačítka do původní polohy, kterou doprovází zřetelné cvaknutí.

- Nádobu z nerezové oceli vložte do základny a upevníte ji otočením ve směru hodinových ručiček. Nádoba

je správně upevněna když ji nelze samostatně zvednout ze základny

- Na spodní část multifunkční hlavy namontujte kryt tak, aby západky po obvodu kruhového otvoru v krytu zapadly do výřezů po obvodu výstupu.
- Na zakrytí nádoby v případě krátkodobého uschování zpracovaných ingrediencí použijte víko, které je součástí balení.

2. Výběr typu nástavce na míchání, šlehání a hnětení

Hnětací hák	Používá se na hnětení různých druhů těsta včetně těžkého a hutného cesta, jako je např. chlebové těsto, těsto na pizzu, těsto na čerstvé těstoviny a pod.
Metlička na šlehání	Používá se na šlehání celých vajec nebo vaječných bílků, šlehačky, pěnových krémů atd. Nepoužívejte ji na hnětení nebo hnětení těsta.
Lopatka na míchání	Používá se na hnětení lehkých až středně těžkých cest bez kvasnic, na přípravu polevy, krémů, náplní atd. Nepoužívejte ji na hnětení těžkých cest.

3. Připevnění nástavců na míchání, šlehání a hnětení

- Během upevňování nástavce musí být multifunkční hlava zafixována v otevřené poloze.
- K výstupu připevníte jeden z nástavců tak, aby hřídel výstupu zapadl do nástavce.
- Pro upevnění nástavce ho přitlačte směrem k výstupu a otočte jím proti směru hodinových ručiček. Následně jednou rukou zlehka zatáhněte nástavec směrem dolů, abyste zjistili, zda je správně připevněn.

4. Demontáž nástavců na míchání, šlehání a hnětení

- Pomocí uvolňovacího tlačítka odjistíte multifunkční hlavu a odklopte ji až na doraz.
- Během demontáže nástavce musí být multifunkční hlava zafixována v otevřené poloze.
- Nástavec mírně zatlačte směrem k výstupu a otočte jím ve směru hodinových ručiček, aby došlo k jeho uvolnění.
- Nádobu z nerezové oceli otočte proti směru hodinových ručiček a vytáhněte ji ze základny.
- Kryt oddělíte tahem dolů.
- Multifunkční hlavu uveďte zpět do horizontální polohy.

5. Montáž a demontáž masomlýnku **

Montáž

5.1. Do otvoru na upevnění mlecí komory vložte mlecí komoru.

5.2. Pro upevnenenie mlecí komory ní otočte proti směru hodinových ručiček.

5.3. Do mlecí komory vložte šnekový hřídel (delším koncem směrem dovnitř) a nepatrně s ním otáčejte dokud nezapadne na své místo.

5.4. A) Montáž jako elektrický mlýnek na maso

- Na šnekový hřídel namontujte nůž tak aby ostří směřovalo směrem k mlecího sítku. Ujistěte se zda jednotlivé díly do sebe přesně zapadly. V opačném případě spotřebič nebude fungovat.
- Na nůž namontujte požadované mlecí sítko. Ujistěte se, že prolisy zapadly přesně do sebe.
- Jedním prstem přidržte nebo zatlačte na střed mlecího sítko a druhou rukou zašroubujte šroubovací uzávěr.

5.4. B) Montáž nástavce na výrobu kebbe

- Na šnekový hřídel namontujte nástavec na výrobu kebbe.
- Zašroubujte šroubovací uzávěr.

5.4. C) Montáž nástavce na plnění klobás

- Na šnekový hřídel namontujte nástavec plnění klobás.
- Zašroubujte šroubovací uzávěr.

5.5 K plnicímu otvoru namontujte plastovou násypku.

Demontáž

- Při demontáži masomlýnku postupujte opačným způsobem.

6. Montáž a demontáž skleněné nádoby stolního mixéru "Smoothie". **

- Jednotku nožů vložte do držáku mixovací nádoby. Následně na jednotku nožů nasadte těsnění a ujistěte se aby důkladně přiléhalo.
- Držák skleněné nádoby s vloženou jednotkou nožů a těsněním přiložte zesponu k skleněné nádobě přišroubujte ho k ní.
- Do otvoru ve víku vložte uzávěr a otočte jím ve směru hodinových ručiček pro jeho upevnění. Následně s takto sestaveným víkem uzavřete skleněnou nádobu. Pro dobré přilnutí víka k skleněné nádobě je třeba víko důkladně stisknout po celém jeho obvodu.
- Sestavenou skleněnou nádobu namontujte ke kuchyňskému robotu.
- Při demontáži skleněné nádoby postupujte opačným způsobem.

OBSLUHA SPOTŘEBIČE

1. Používání nástavců na míchání, šlehání a hnětení

- Zvolte nástavec podle účelu použití a spotřebič sestavte dle instrukcí uvedených v části "Montáž".
- Do nádoby vložte suroviny.
- Ujistěte se, zda se multifunkční hlava sklopila do horizontální pracovní polohy a zda regulátor rychlosti je nastaven v poloze OFF (vypnuto).
- Zařízení připojte ke zdroji elektrické energie.
- Regulátorem nastavte požadovaný rychlostní stupeň. Plynulým otáčením regulátoru ve směru hodinových ručiček se rychlost zvyšuje, otáčením v opačném směru se rychlost snižuje.
- Na začáteční hnětení surovin nastavte nejdříve nejnižší rychlost a potom ji podle potřeby upravte.
- Během provozu můžete přidávat ingredience do nádoby otvorem v krytu
- Pulzní režim slouží ke krátkodobému zvýšení rychlosti otáček na maximum.
- Pro aktivaci pulzního režimu otočte regulátorem rychlosti do polohy P.
- V případě potřeby setření přísad ze stěn nádoby nebo z nástavce, kuchyňský robot nejdříve vypněte nastavením regulátoru do polohy OFF (vypnuto) a odpojte jej od síťové zásuvky. Vyčkejte rotující části nezastaví a až potom setřete přísady stěrkou.
- Po ukončení používání nastavte regulátor do polohy OFF (vypnuto) a síťový kabel odpojte od zásuvky.
- Počkejte, až se rotující části zastaví a kuchyňský robot demontujte.
- Na vyprázdnění obsahu nádoby použijte stěrku.
- Po každém použití vyčistíte kuchyňský robot podle pokynů části "Čištění a údržba".

2. Použití masomlýnku **

Mletí masa

- Nejdříve si připravte maso na mletí a to následujícím způsobem. Vykostíte ho, zbavte šlach, chrupavek a nakrájejte na kousky o velikosti cca 2 x 2 x 6 cm, které volně projdou plnicím otvorem.
- **Upozornění:** Nezpracovávejte zmrazené maso. Před mletím ho nechte rozmraznout.
- Ujistěte se, zda je robot správně sestaven a regulátor je v poloze OFF (vypnuto).
- Pod mlýnek umístěte nádobu na umleté maso.
- Zástrčku síťového kabelu připojte k zásuvce.
- Regulátorem nastavte požadovaný stupeň rychlosti. Nejprve doporučujeme nastavit nižší rychlost a pak ji zvýšit podle potřeby.
- Kousky masa vkládejte postupně do plnicího otvoru.
- Během provozu spotřebiče nikdy nepoužívejte prsty, vidličku, nůž, lžičku apod. na protlačování potravin přes plnicí otvor Pro tento účel použijte posuvník potravin.
- Zbytky masa, které zůstaly v mlecí komoře, je možné odstranit semletím krajíce chleba nebo rohlíku.
- Vypnutí robota převedete nastavením regulátoru do polohy OFF (vypnuto).
- Po každém použití vyčistíte spotřebič podle pokynů uvedených v kapitole "Čištění a údržba".

Příprava kebbe

- Ujistěte se, zda je robot správně sestaven a regulátor je v poloze OFF (vypnuto).
- Hotovou směs na výrobu kebbe vložte do plastové násypky
- Zástrčku síťového kabelu připojte k zásuvce.
- Regulátorem nastavte požadovaný stupeň rychlosti. Nejprve doporučujeme nastavit nižší rychlost a pak ji zvýšit podle potřeby.
- Pomocí zatláčadla postupně tlačte směs do plnicího otvoru.
- Během provozu spotřebiče nikdy nepoužívejte prsty, vidličku, nůž, lžíci apod. na protlačování potravin přes plnicí otvor. Pro tento účel použijte posuvník potravin.
- Odřízněte válec požadované délky.
- Vypnutí robota převedete nastavením regulátoru do polohy OFF (vypnuto).
- Po každém použití vyčistíte spotřebič podle pokynů uvedených v kapitole "Čištění a údržba".

Plnění klobás

- Ujistěte se, zda je robot správně sestaven a regulátor je v poloze OFF (vypnuto).
 - Připravte si namletou masovou směs.
 - střívka vložte na 10 minut do vlažné vody a následně jej navlečte na nástavec.
 - Konec střívka zauzľujte a upevněte špejlí.
 - Zástrčku síťového kabelu připojte k zásuvce.
 - Regulátorem nastavte požadovaný stupeň rychlosti. Nejprve doporučujeme nastavit nižší rychlost a pak ji zvýšit podle potřeby.
 - Namletou masovou směs vložte do plastové násypky.
 - Pomocí posuvníku potravin postupně tlačte namletou směs do plnicího otvoru.
 - Během provozu spotřebiče nikdy nepoužívejte prsty, vidličku, nůž, lžíci apod. na protlačování potravin přes plnicí otvor. Pro tento účel použijte posuvník potravin.
- Poznámka: Pokud se střívko přichytí k nástavci, navlhčete ho vodou.
- Vypnutí robota převedete nastavením regulátoru do polohy OFF (vypnuto).
 - Po každém použití vyčistíte spotřebič podle pokynů uvedených v kapitole "Čištění a údržba".

3. Použití mixéru **

- Mixér je ideální pro přípravu nápojů z čerstvého ovoce a zeleniny, zdravých smoothies, mléčných koktejlů, studených polévek, na drcení ledu, atd .. Neslouží na odšťavování ovoce a zeleniny, přípravu bramborového pyré, kynutého těsta ani ke šlehání vaječných bílků.
- Mixér sestavte podle výše uvedeného postupu.
- Do skleněné nádoby mě mixování vložte potraviny nebo nalijte tekutiny, které chcete rozmixovat.
- Skleněnou nádobu uzavřete víkem.

Poznámka: Maximální kapacita skleněné nádoby na mixování je 1,75 l. Nádobu na mixování nedoporučujeme plnit větším množstvím tekutin než 1,5 l. Tekutiny, které získávají v průběhu mixování větší objem, je lepší zpracovávat postupně v menších dávkách.

- Ujistěte se, zda je kuchyňský robot správně sestaven a regulátor je nastaven v poloze OFF (vypnuto).
- Připojte spotřebič k elektrické zásuvce.
- Regulátorem nastavte požadovaný rychlostní stupeň. Nejprve doporučujeme nastavit nižší rychlost, aby se přísady promíchaly. Pak můžete rychlost zvýšit.
- Během mixování přidržujte víko shora jednou rukou.
- V průběhu mixování je možné do skleněné nádoby přidávat potraviny nebo tekutiny. Jednoduše odjistěte uzávěr otočením proti směru hodinových ručiček a následně ho vytáhněte.
- V případě, že se potraviny přichycují k jednotce nožů nebo stěnám nádoby, spotřebič vypněte otočením regulátoru rychlosti do polohy OFF (vypnuto) a odpojte jej od síťové zásuvky. Ujistěte se, že se nožová jednotka přestala otáčet. Sestavenou nádobu opatrně demontujte z multifunkční hlavy. Odklopte víko a plastovou stěrkou očistěte jednotku nožů a stěny nádoby. Přiklopte víko a nádobu na mixování namontujte zpět k multifunkční hlavě. Síťový kabel připojte k zásuvce a můžete dále mixovat.

- Po ukončení používání nastavte regulátor rychlosti do polohy OFF (vypnuto) a síťový kabel odpojte od zásuvky. Ujistěte se, že se nožová jednotka přestala otáčet a nádobu odeberte z multifunkční hlavy. K odstranění ingrediencí z nádoby použijte plastovou stěrku.

- Skleněnou nádobu demontujte dle instrukcí uvedených v části "Montáž a demontáž skleněné nádoby stolního mixéru" Smoothie "" a spotřebič vyčistěte.

Pulzní režim: pulzní režim je vhodné použít, když chcete mixovat potraviny jen velmi krátce. Na spuštění pulzního režimu otočte regulátor do polohy P.

Tipy a rady pro mixování

- Potraviny pevné konzistence, jako je např. ovoce nebo zelenina, nejprve rozkrájejte na menší kousky o velikosti zhruba 2 až 3 cm a teprve potom je vložte do mixéru.

- Nejdříve rozmixujte menší množství ingrediencí a zbylé ingredience přidávejte postupně otvorem ve věku v průběhu mixování. Tím dosáhnete lepší výsledky, než když vložíte všechny ingredience do skleněné nádoby stolního mixéru "Smoothie" najednou.

- Pokud potřebujete zpracovat potraviny pevné konzistence současně s tekutinami, doporučujeme nejdříve rozmixovat potraviny pevné konzistence s menším množstvím tekutin. Zbytek tekutin pak postupně přidávejte otvorem ve víku během mixování.

- Během mixování vždy přidržujte víko shora jednou rukou.

- Na mixování velmi hustých tekutin doporučujeme použít pulzní stupeň, aby se jednotka nožů nezasekávala.

- Mixér spouštějte opakovaně v krátkých intervalech.

- Kostky ledu je třeba zpracovat okamžitě po vyjmutí z mrazničky. Jakmile se začne led tát, kostky se spojí a nebude možné je rozmixovat.

DOPORUČENÉ RADY

TYP NÁDSTAVCA	PŘÍSAKY	MAXIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ	DOBA ZPRACOVÁNÍ	RYCHLOSTNÍ STUPEŇ
Hnětací hák	Hrubá mouka	1 000 g	1 – 7 min	1 – 2
	Voda	500 g		
	Těsto na dort	1 000 g		
Lopatka na míchání	Pšeničná mouka	100 g	3 – 5 min	1 – 5
	Cukr	100 g		
	Máslo	100 g		
	Vejce	2 ks		
Metlička na šlehání	Smetana (38 %)	800 ml	2 min	1 – 5
	Vaječné bílky	4 – 12 ks	4 – 6 min	6

Pro hnětení nebo míchání těsta

1. Na tyto úkony je třeba použít hnětací hák.

1. Doporučený poměr vody a mouky je 3: 5.

2. Při plnění nádoby mixéru se ujistěte, že nepřekračují maximální povolené množství.

3. Maximální hmotnost mouky je 1 000 g.

2. Začněte od rychlosti 1 po dobu 3 minut, rychlosti 2 po dobu 5 minut a potom v případě hnětení řidšího cesta rychlosti 3 po dobu 15 minut.

Šlehání vajíček nebo šlehačky

1. Na tyto úkony je třeba metličku na šlehání.

1. Pro šlehání vaječných bílků přepněte regulátor rychlosti do polohy 6. Vaječné bílky šlehejte bez přestávky po dobu 4-6 minut (v závislosti na velikosti vajec).

2. Maximální množství je 12 ks.

3. Pro šlehání šlehačky nechte nádobu z nerezové oceli nejprve na 20 minut vychladnout. Následně do ní vložte čerstvou smetanu a cukr. Přepněte regulátor rychlosti do polohy 4 a šlehejte dokud nedosáhnete

požadovanou konzistenci.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním kuchyňský robot vždy vypněte nastavením regulátoru do polohy OFF (vypnuto) a odpojte jej od síťové zásuvky.
- Počkejte, až se rotující části zastaví a kuchyňský robot demontujte.
- Jednotlivé části spotřebiče důkladně omyjte teplou vodou s použitím neutrálního kuchyňského saponátu. Následně je opláchněte pod čistou tekoucí vodou a důkladně vyřete dosucha jemnou utěrkou nebo je nechte volně vyschnout.
- V případě, že jste kuchyňský robot používali ke šlehání vaječných bílků, nádobu a metlu na šlehání nejdříve opláchněte studenou vodou. V opačném případě by zbytky vaječných bílků ztvrdly a jejich odstranění by bylo těžší.
- **Upozornění:** Při vyjímání a vyčištění jednotky nožů dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poranění. Ostří jednotky nožů je ostré.
- Kovové součásti mlýnku na maso a nástavců nejsou určeny pro mytí v myčce na nádobí.
- K čištění základny a multifunkční hlavy použijte mírně navlhčený hadřík.
- K čištění nepoužívejte ředidla nebo čisticí prostředky s abrazivním účinkem. Jinak může dojít k narušení povrchové úpravy spotřebiče.
- Robot ani jeho přívodní kabel neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Symbol přeškrtnuté popelnice na produktech nebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Pro správnou likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

(**) Příslušenství není součástí balení. Možnost dokoupení samostatně. Podrobnější informace naleznete na obalu produktu.

KONYHAI ROBOTGÉP**HASZNÁLAT**

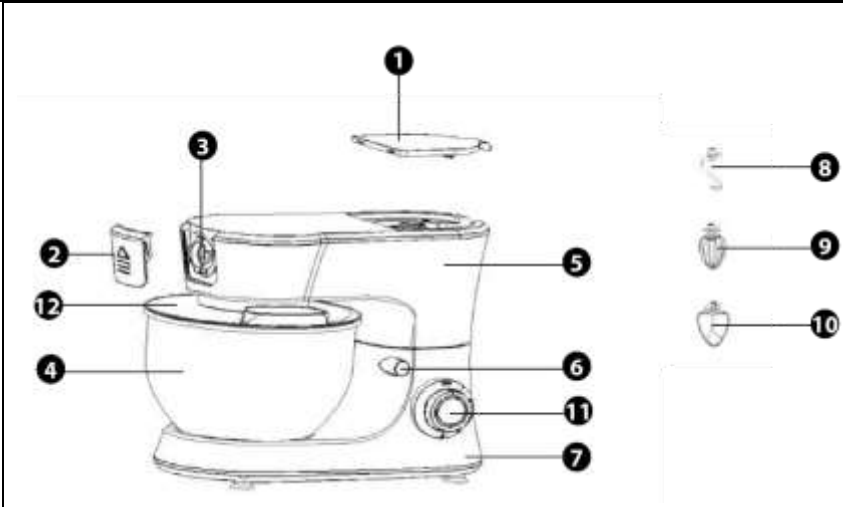
Luxus élelmiszer-feldolgozó csendes, nagy teljesítményű motorral. A robot 3 különféle kiterjesztéssel van felszerelve, amelyeket egy bolygókeverő rendszer vezérl. A 6 sebességes beállítással együtt a dagasztás, ostor és keverés sokkal gyorsabb és kényelmesebb lesz. Nagy kapacitású rozsdamentes acél keverő edényben nagyobb tésztahúsokat is feldolgozhat. Lehetőség van húsdaráló és keverő edény megvásárlására is a robot számára, ami multifunkcionális eszközt jelent.

A készüléket csak a rendeltetésszerűen használja. Minden más felhasználást nem megfelelő felhasználásnak kell tekinteni. A nem megfelelő használat által okozott károkért vagy sérülésekért a felhasználó / üzemeltető felel, nem pedig a gyártó. Felhívjuk figyelmét, hogy ezt a készüléket nem kereskedelmi vagy ipari használatra tervezték. A jótállás nem érvényes, ha a készüléket kereskedelmi, ipari vagy hasonló célokra használják.





TECHNIKAI PARAMÉTEREK





FESZÜLTÉG /FREKVECIA	230 V / 50 Hz
BEMENŐTELEJESÍTMÉNY	1 000 W
VÉDELMI OSZTÁLY	II
A TÁPKÁBEL HOSSZASÁGA	1 m

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

	1	Levehető felső kimeneti fedél
	2	Levehető elülső kimeneti borítás
	3	Első aljzat a daráló csatlakoztatásához
	4	Rozsdamentes acél tartály (4,8 l)
	5	Forgó többfunkciós fej
	6	Többfunkciós fej kioldó gomb
	7	bázis
	8	Dagasztóhorog
	9	Habverni az ostorral
	10	Keverő lapát
	11	Sebességszabályozó
	12	Fedel

JELMAGYARÁZAT

	Olvassa el a használati útmutatót.
	FIGYELMESZTETÉS: A pengeegység eltávolítása és tisztítása során ügyeljen különösen a sérülések elkerülésére. A késegség penge éles.
	Soha ne használja az ujjait, villáját, kését, kanálát stb. A készülék használata közben. az étel kényszerítésére nyílások kitöltése révén. Tartsa a kezét és a segédeszközöket távol a készülék forgó és mozgó alkatrészeitől. Ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye. Biztonságos élelmiszer-anyag.
	Kettős szigetelésvédelem II. Nincs szükség földelésre

	A termék megfelel az alkalmazandó európai irányelveknek, és elvégezték az ezen irányelvek megfelelőségének értékelésére szolgáló módszert.
	Ne dobja el a szokásos háztartási hulladékkal. Ehelyett forduljon az újrahasznosító központokhoz környezetbarát módon. Kérjük, ügyeljen a környezet védelmére.
	Pénzügyi hozzájárulást kapott a csomagolásért a visszavételhez és az újrafeldolgozás útján történő további feldolgozásáért.
	A csomagolóanyagok újrahasznosíthatók. Kérjük, ne dobja a csomagolóanyagokat a kommunális hulladékba, hanem a másodlagos nyersanyagok gyűjtőhelyén adja be azokat.

ÁLTALÁNOS BISZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK AZ ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEKHEZ

- A KONYHA ROBOTGÉPET HASZNÁLATA ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT.

- Mentse el a kezelési útmutatót későbbi referencia céljából.
- A készüléket nem szánják olyan személyek (beleértve a gyermekeket is), akiknek fizikai, érzékszervi vagy mentális képessége, illetve tapasztalat és ismeretek hiánya megakadályozza a biztonságos használatát, kivéve, ha a biztonságért felelős személy felügyelte vagy utasította a készülék használatát. Vigyázzon a gyermekekre annak biztosítása érdekében, hogy nem tudnak játszani a termékkel.
- Tartsa a készüléket 3 év alatti gyermekek számára elzárva, kivéve, ha folyamatosan felügyeli a gyermekeket.
- Mielőtt a készüléket a hálózathoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a típustáblán feltüntetett feszültség megegyezik-e otthoni hálózati feszültséggel.
- Ellenőrizze, hogy a tápkábel nem sérült-e. Ha igen, cserélje le egy hivatalos szervizközpontba a veszély elkerülése érdekében.
- Ne használjon kiegészítőket, amelyeket a gyártó nem ajánlott. Nem megfelelő kiegészítők használata veszélyeztetheti a felhasználót, és súlyosan károsíthatja a készüléket.
- Tilos a keverés, a habverés és a dagasztás, a húsdaráló és a turmixgép egyidejű használata.
- A készüléket csak háztartási használatra szánják, ne használja ipari környezetben vagy szabadban.
- Soha ne merítse az élelmiszer-feldolgozó készüléket vagy annak hálózati kábelét vízbe vagy más folyadékba, vagy mossa meg ezeket az alkatrészeket a csap alatt.
- Ne használja az élelmiszer-feldolgozó készüléket, ha az elektromos csatlakozó sérült, a készülék sérülést jelez, leesett vagy egyéb módon sérült.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne javítsa vagy módosítsa a készüléket. Az összes javítást hivatalos szervizközpontban kell elvégezni.
- A készüléket csak sima, száraz és stabil felületre tegye. Ne tegye elektromos vagy gáztűzhelyre nyílt láng vagy hőforrás közelében.
- Soha ne használjon egyszerre egynél több típusú szerelvényt.
- A készülék üzembe helyezése előtt ellenőrizze, hogy megfelelően van-e felszerelve, és hogy a többfunkciós fej vízszintes helyzetbe van-e állítva. Biztonsági okokból ez a készülék biztosítékkal van ellátva, amely nem engedi a motor indulását, ha a többfunkciós fej le van hajtva.
- Ha a többfunkciós fejet működés közben kinyitják, a készülék automatikusan leáll. Ha a többfunkciós fejet vízszintes munkahelyzetbe engedi, a készülék nem folytatja automatikusan a működést. A működés folytatásához először állítsa a vezérlőt OFF állásba, majd válassza ki ismét a kívánt sebességet.
- Ne érintse meg a készülék forgó részeit, és ügyeljen arra, hogy ne legyen idegen tárgy, például ruhák, haj stb. Ez sérülést vagy a készülék károsodását okozhatja.
- Ha egy tárgy, például egy kanál vagy egy kanál esik a tartályba működés közben, azonnal állítsa a sebességtartó automatikát OFF (készenléti üzemmód) állásba, és húzza ki a tápkábelt. Várjon, amíg a forgó alkatrészek leállnak, majd húzza ki az tárgyat.
- Ha az összetevők a tál hosszabbítójához vagy falához tapadnak, kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a konnektorból, és várjon, amíg a forgó alkatrészek leállnak. Tisztítsa meg a tartozékokat és a tartály falait spatula segítségével. Ezután újraindíthatja a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy működés közben ne kerüljön haj, ruha vagy egyéb tárgy a húsdaráló nyílásába. Csak a feldolgozandó alapanyagokat helyezze be a töltőnyílásba.
- Soha ne ujjával vagy más tárggyal nyomja az összetevőket a daráló töltőnyílásán keresztül. Erre a célra

az élelmiszer csúszka, amely a csomag része.

- VIGYÁZAT: A nem megfelelő használat sérüléseket okozhat.

- Vigyázzon különösen a darálókéssel a darálóban és a turmixgép pengeegységére, hogy elkerülje a kés sérülését. Különös figyelmet kell fordítani a turmixgép üvegedényének ürítésére, a kés egységnek az edényből történő eltávolítására, a köszörű késnek a kamrából történő eltávolítására és a tisztításhoz.

- Ne kísérelje meg csiszolni csontokat, dióhéjat vagy más kemény összetevőket.

- Legfeljebb 55 ° C hőmérsékletű forró folyadékokat dolgozhat fel a keverőedénybe. Különös óvatossággal kell kezelni forró folyadékok kezelését. Forró gőz, forró folyadékok és ételek fröccsenése okozhat forrázást. Soha ne indítsa el a turmixgépet, ha a fedél nincs megfelelően felhelyezve. Forró folyadékok kezelése közben ne távolítsa el a belső sapkát működés közben. Ne érintse meg a fűtött felületet. Használja a fogantyút a fűtött keverőtál hordozásához.

- A maximális folyamatos működési idő 24 perc. Hagyja a készüléket 15 percre lehűlni, mielőtt újraindítaná.

- Mindig kapcsolja ki és húzza ki a készüléket, ha nem használja, ha felügyelet nélkül hagyja, és összeszerelés, szétszerelés, tisztítás vagy áthelyezés előtt. A készülék szétszerelése és a használat közben mozgó kiegészítők vagy hozzáférhető alkatrészek cseréje előtt várjon, amíg a mozgó alkatrészek leállnak.

- Tisztítsa meg a készüléket a "Tisztítás és karbantartás" szakaszban leírt utasítások szerint.

- Soha ne kapcsolja be a készüléket üresen. A készülék nem megfelelő használata befolyásolhatja annak élettartamát.

- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel dugója ne érintkezzen nedvességgel. Ne tegyen nehéz tárgyakat a tápkábelre. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne lógjon az asztal szélén és ne érintse meg a forró felületet.

- Ne húzza ki a készüléket a hálózati kábelből. Ez károsíthatja a tápkábelt vagy a konnektorot. Húzza ki a tápkábelt a konnektorból a hálózati csatlakozó aljzatából.

(*) Engedélyezett szerviz: A gyártó vagy az importőr szervizszolgálat vagy más személy, aki képesített, felhatalmazással rendelkezik és képesített az ilyen típusú javítás elvégzésére. Az élelmiszer-feldolgozót javítás esetén át kell adni egy ilyen szolgáltatásnak.

ÜZEMELTETÉS

ELSŐ HASZNÁLAT ELLŐT

- Vegye ki a készüléket és tartozékait a csomagolásból.

- Az élelmiszerekkel érintkező alkatrészeket alaposan mossa le semleges konyhai mosószerrel. Ezután öblítse le őket tiszta folyó víz alatt, és puha ruhával alaposan törölje le, vagy hagyja, hogy szabadon kiszáradjanak..

SZERELÉS

- A készülék beszerelésének vagy eltávolításának megkezdése előtt ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva és ki van-e húzva, és hogy a készülék forgó alkatrészei nem mozognak.

1. Az edény behelyezése és a fedel rögzítése

- Helyezze az élelmiszer-feldolgozó készüléket egy sima, száraz és stabil felületre, például egy konyhai munkalapra.

- Nyomja meg a többfunkciós fej kioldó gombját a multifunkciós fej kioldásához, és hajtsa fel teljesen, amennyire csak lehet. Engedje fel a kioldógombot, amikor a többfunkciós fej nyitva van. A többfunkciós fej felső nyitott helyzetbe történő rögzítését jelzi a kioldó gomb visszaállítása az eredeti helyzetébe, amelyet egy külön kattintás kísér.

- Helyezze be a rozsdamentes acél tartályt az alapba, és rögzítse az óramutató járásával megegyező irányba forgatva. A tartály megfelelően van rögzítve, ha az alaptól külön nem emelhető fel

- Szerelje fel a fedelet a többfunkciós fej aljára úgy, hogy a burkolat kör alakú furatának kerülete mentén elhelyezett reteszek illeszkedjenek a kimeneti nyílás kerülete körüli résekbe.

- Használja a csomagolás fedelét a tartály lefedéséhez a feldolgozott összetevők rövid távú tárolására.

2. A kiterjesztés típus kiválasztása keverésre, habverésre és tészta gyúrára.

Hnetací hák	Különböző típusú tészták keverésére használják, beleértve a nehéz és sűrű tésztát, például a kenyér tészta, pizza tészta, friss tészta tészta stb.
Metlička na šľahanie	Egész tojás vagy tojásfehérje, tejszínhab, habkrémek stb. Ne használja dagasztáshoz vagy dagasztáshoz.
Lopatka na miešanie	Könnyű és közepes nehéz utak keverésére szolgál élesztő nélkül, jegesedés, krémek, töltelékek stb. Készítésére. Ne használja nehéz tészta keverésére.

3. A kiterjedések rögzítése keverésre, habverésre és tészta gyúrára.

- A multifunkciós fejet nyitott helyzetben kell rögzíteni a felszerelés rögzítésekor.
- Helyezze az egyik hosszabbítót a kimenetre úgy, hogy a kimeneti tengely illeszkedjen a hosszabbítóhoz.
- A kiegészítő rögzítéséhez nyomja meg a kimeneti nyílás felé, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban. Ezután az egyik kezével óvatosan húzza le a tartozékot, hogy megbizonyosodjon arról, hogy megfelelően van-e rögzítve..

4. A kiterjedések kiserelése keverésre, habverésre és tészta gyúrára

- A kioldógombbal oldja ki a többfunkciós fejet, és hajtsa fel teljesen, amennyire csak lehet.
- A tartozék eltávolításakor a többfunkciós fejet nyitott helyzetben kell rögzíteni.
- Kissé tolja a kiegészítőt a kijárat felé, és az óramutató járásával megegyező irányban forgassa el, hogy elengedje.
- Forgassa el a rozsdamentes acél tartályt az óramutató járásával ellentétesen, és húzza ki az alapról.
- Húzza le a fedelet.
- Helyezze vissza a többfunkciós fejet vízszintes helyzetbe.

5. A húsdaráló szerelése és kiserelése **

Szerelés

5.1 Helyezze be az őrlőkamrát az őrlőkamra rögzítéséhez szolgáló furatba.

5.2 Az őrlőkamra rögzítéséhez fordítsa el az óramutató járásával ellentétesen.

5.3 Helyezze a féregtengelyt (hosszú vég befelé) az őrlőkamrába, és enyhén forgassa, amíg a helyére nem kattan.

5.4 A) Telepítés elektromos darálóként

- Szerelje fel a kést a féreg tengelyére úgy, hogy a penge a csiszolószál felé mutadjon. Ügyeljen arra, hogy az egyes alkatrészek pontosan illeszkedjenek egymáshoz. Ellenkező esetben a készülék nem fog működni.
- Szerelje fel a kést a szükséges köszörülési szitát. Ügyeljen arra, hogy a túlnyúlások pontosan illeszkedjenek egymáshoz.
- Fogja meg vagy nyomja az ujjával a csiszolószita közepét, a másik kezével csavarja be a csavaros kupakot.

5.4 B) Kiegészítő összeszerelése kebbe előállításához

- Szerelje fel a kebbe rögzítést a féreg tengelyére.
- Csavarja fel a csavaros kupakot.

5.4 C) A kolbász töltésére szolgáló hosszabbító összeszerelése

- Szerelje fel a kolbásztöltő rögzítőelemet a féreg tengelyére.
- Csavarja fel a csavaros kupakot.

5.5 Helyezzen be egy műanyag garatot a töltőnyílásba.

Kiserelés

- A daráló eltávolításához az ellenkező irányban járjon el.

6. Az asztali "Smoothie" mixer üveg edény szerelése és kiserelése **

- Helyezze a késegységet a keverőedény tartójába. Ezután helyezze a tömitést a késegységre, és ellenőrizze, hogy jól illeszkedik-e.
- Helyezze az üvegtartó tartót a behelyezett késegységgel és a tömitéssel az üvegtartály aljára, és csavarja rá.
- Helyezze be a kupakot a fedél lyukába, és rögzítse az óramutató járásával megegyező irányban. Ezután zárja le az üvegtartályt az így összeállított fedéllel. Annak érdekében, hogy a fedél jól tapadjon az üvegtartályhoz, alaposan nyomja meg a fedelet a teljes kerülete körül.
- Szerelje fel az összeállított üvegtartályt az élelmiszer-feldolgozóra.
- Az üvegtartály eltávolításához az ellenkező módon járjon el.

A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSE

1. A kiterjedések használata keverésre, habverésre és tészta gyúrásra.

- Válassza ki a tartozékot a használati célnak megfelelően, és szerelje össze a készüléket a "Összeszerelés" szakaszban megadott utasítások szerint.
- Helyezze az összetevőket a tartályba.
- Ellenőrizze, hogy a többfunkciós fej vízszintes munkahelyzetbe van-e állítva, és hogy a sebességszabályozó KI van-e állítva.
- Csatlakoztassa a készüléket a tápegységhez.
- Állítsa be a kívánt sebességváltót a vezérlőgombbal. A vezérlő óramutató járásával megegyező irányban történő forgatásával a sebesség növekszik, az ellenkező irányba fordítva a sebesség csökken.
- Az összetevők kezdeti keverésekor először állítsa be a legkisebb sebességet, majd állítsa be, ha szükséges.
- Működés közben a fedélben lévő lyukon keresztül összetevőket adhat a tartályhoz
- Az impulzusos üzemmód segítségével a sebességet rövid ideig maximálisra növelik.
- Az impulzus üzemmód aktiválásához fordítsa a sebességszabályozót P állásba.
- Ha meg kell törölni az összetevőket a tartály falától vagy a rögzítőelemből, először kapcsolja ki az élelmiszer-feldolgozó készüléket úgy, hogy a szabályozót OFF állásba állítja, és húzza ki a hálózati aljzathoz. Várja meg, amíg a forgó alkatrészek meg nem állnak, mielőtt az összetevőket egy spatulával megtörölné.
- Használat után állítsa a szabályozót KI állásba, és húzza ki a tápkábelt.
- Várjon, amíg a forgó alkatrészek leállnak, és vegye ki az élelmiszer-feldolgozót.
- A kagylóval ürítse ki a tartály tartalmát.
- Minden használat után tisztítsa meg az élelmiszer-feldolgozó gépet a "Tisztítás és karbantartás" szakaszban leírt utasítások szerint.

2. A húsdaráló használata**

Húsdarálás

- Először a következőképpen készítse elő a húst darálásra. Csontozza le, távolítsa el az ingokat, a porcot és kb. 2 x 2 x 6 cm méretű darabokra vágja, amelyek szabadon haladnak a töltőfuraton.
- **Figyelmesztetés:** Ne dolgozzon fel fagyasztott húst. Csizolás előtt hagyja kiolvadni.
- Ellenőrizze, hogy a robot megfelelően van-e felszerelve és a vezérlő OFF állásban van.
- Helyezzen egy darálót a darált húsról a daráló alá.
- Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a fali aljzathoz.
- Állítsa be a kívánt sebességi szintet a vezérlőgombbal. Javasoljuk, hogy először állítson be egy alacsonyabb sebességet, majd szükség szerint növelje.
- Helyezze be a húsdarabokat fokozatosan a töltőnyílásba.
- Soha ne használja az ujjait, villáját, kését, kanálát stb. A készülék használata közben. az élelmiszer átnyomása a töltőnyíláson keresztül. Használjon erre a célra egy élelmiszer-csúszkát.
- Az őrlőkamrában maradt húst egy szelet kenyér vagy croissant-kel lehet eltávolítani.
- A robot kikapcsolásához állítsa a vezérlőt OFF állásba.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket a "Tisztítás és karbantartás" fejezet utasításainak megfelelően.

Kebbe elkészítése

- Ellenőrizze, hogy a robot megfelelően van-e felszerelve és a vezérlő OFF állásban van.
- Helyezze a kész kebbe keveréket műanyag garatba
- Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a fali aljzathoz.
- Állítsa be a kívánt sebességi szintet a vezérlőgombbal. Javasoljuk, hogy először állítson be egy alacsonyabb sebességet, majd szükség szerint növelje.
- A tolóerővel fokozatosan nyomja be a keveréket a töltőnyílásba.
- Soha ne használja az ujjait, villáját, kését, kanálát stb. A készülék használata közben. az étel kényszerítésére a töltőnyíláson keresztül. Ehhez használjon élelmiszercsúszkát.
- Vágja a hengert a kívánt hosszúságra.
- A robot kikapcsolásához állítsa a vezérlőt OFF állásba.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket a "Tisztítás és karbantartás" fejezet utasításainak megfelelően.

A kolbász töltése

- Ellenőrizze, hogy a robot megfelelően van-e felszerelve és a vezérlő OFF állásban van.
- Készítse elő a darált húskeveréket.
- Helyezze a burkolatot langyos vízbe 10 percre, majd fonja rá a rögzítőeszközre.
- Csatlakoztassa a ház végét és rögzítse botokkal.
- Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a fali aljzathoz.
- Állítsa be a kívánt sebességi szintet a vezérlőgombbal. Javasoljuk, hogy először állítson be egy alacsonyabb sebességet, majd szükség szerint növelje.
- Helyezze a darált húskeveréket egy műanyag garatba.
- Az élelmiszer-csúszka segítségével fokozatosan nyomja a talaj keveréket a töltőnyílásba.
- Soha ne használja az ujjait, villáját, kését, kanálát stb. A készülék használata közben. az élelmiszer átnyomása a töltőnyíláson keresztül Használjon erre a célra egy élelmiszer-csúszkát.

Megjegyzés: Ha a burkolat tapad a hosszabbítóhoz, nedvesítse meg vízzel.

- A robot kikapcsolásához állítsa a vezérlőt OFF állásba.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket a "Tisztítás és karbantartás" fejezet utasításainak megfelelően.

3. A mixer használata**

- A keverő ideális italok előállításához friss gyümölcsökből és zöldségekből, egészséges turmixokból, turmixokból, hideg levesekből, jég zúzásából stb.
- Szerelje össze a keverőt a fenti eljárás szerint.
- Helyezzen ételt vagy öntse az összekeverni kívánt folyadékokat üvegtartályba keverve.
- Zárja le az üvegtartályt egy fedéllel.
- Megjegyzés: Az üvegkeverő edény maximális kapacitása 1,75 l. Nem javasoljuk, hogy a keverőedényt legfeljebb 1,5 liter folyadékkal töltsen fel. Azokat a folyadékokat, amelyek kevesebb keverést kapnak, jobban fokozatosan, kisebb tételekben dolgozzák fel.
- Ellenőrizze, hogy az élelmiszer-feldolgozó készülék megfelelően van-e felszerelve és a vezérlő OFF állásba van-e állítva.
- Csatlakoztassa a készüléket egy elektromos aljzathoz.
- Állítsa be a kívánt sebességváltót a vezérlőgombbal. Javasoljuk, hogy először állítson be alacsonyabb sebességet az összetevők keveréséhez. Akkor növelheti a sebességet.
- Keverés közben az egyik kezével tartsa a fedelet felülről.
- Ételt vagy folyadék adható az üvegtartályhoz keverés közben. Egyszerűen oldja fel a kupakot az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva, majd húzza ki.
- Ha az ételek a késegységhez vagy a tartály falához tapadnak, akkor kapcsolja ki a készüléket a sebességszabályozó KI állásba fordításával és húzza ki a hálózati aljzathoz. Ellenőrizze, hogy a pengeegység forog-e. Óvatosan vegye le az összeszerelt tartályt a többfunkciós fejről. Nyissa ki a fedelet, és tisztítsa meg a késegységet és a tartály falát műanyag spatulával. Csukja be a fedelet, és helyezze vissza a keverőedényt a

többfunkciós fejbe. Csatlakoztassa a hálózati vezetékét a hálózati aljzathoz, és folytathatja a keverést.

- Ha befejezte a sebességszabályozó használatát, állítsa KI állásba, és húzza ki a tápkábelt. Ellenőrizze, hogy a pengeegység nem forog-e, és vegye le a tartályt a többfunkciós fejről. Használjon műanyag spatulát az összetevők eltávolításához a tartályból.

- Szerelje szét az üvegtartályt a "Smoothie" asztali keverő üvegtartályának összeszerelése és szétszerelése "c. Szakaszban leírt utasítások szerint, és tisztítsa meg a készüléket.

Pulzus üzemmód: Az impulzus üzemmód akkor használható, ha csak nagyon rövid ideig akar keverni az ételt. Az impulzus üzemmód elindításához fordítsa a gombot P helyzetbe.

Tippek és tanácsok a mixeléshez

- Potraviny pevnej konzistencie, ako je napr. ovocie alebo zelenina, najprv rozkrájajte na menšie kúsky s veľkosťou zhruba 2 až 3 cm a až potom ich vložte do mixéru.

- Najskôr rozmixujte menšie množstvo ingrediencií a zvyšné ingrediencie pridávajte postupne otvorom vo veku v priebehu mixovania. Tým dosiahnete lepšie výsledky, než keď vložíte všetky ingrediencie do sklenenej nádoby stolného mixéra "Smoothie" naraz.

- Ak potrebujete spracovať potraviny pevnej konzistencie súčasne s tekutinami, odporúčame najskôr rozmixovať potraviny pevnej konzistencie s menším množstvom tekutín. Zvyšok tekutín potom postupne pridávajte otvorom vo veku počas mixovania.

- Počas mixovania vždy pridržiavajte veko zhora jednou rukou.

- Na mixovanie veľmi hustých tekutín odporúčame použiť pulzný stupeň, aby sa jednotka nožov nezasekávala.

- Mixér spúšťajte opakovane v krátkych intervaloch.

- Kocky ľadu je potrebné spracovať okamžite po vybratí z mrazničky. Hneď ako sa začne ľad topiť, kocky sa spoja a nebude možné ich rozmixovať.

TANÁCSOK

A KITERJEDÉS TÍPUSA	HOZÁTEVŐK	MAXIMÁLIS MENNYISÉG	A FELDOLGOZÁS IDEJE	GYORSASÁG FOKA
Dagasztóhorog	Daraliszt	1 000 g	1 – 7 perc	1 – 2
	Víz	500 g		
	Tészta tortára	1 000 g		
Keverő lapát	Búzaliszt	100 g	3 – 5 perc	1 – 5
	Cukor	100 g		
	Vaj	100 g		
	Tojás	2 ks		
Habverő	Tejszín (38 %)	800 ml	2 perc	1 – 5
	Tojás fehérje	4 – 12 db	4 – 6 perc	6

Dagasztáshoz vagy keveréshez

1. Ezekhez a műveletekhez dagasztóhorgot kell használni.

1. A víz és a liszt ajánlott aránya 3: 5.

2. A turmixgép edényének feltöltésekor ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a megengedett maximális mennyiséget.

3. A liszt maximális tömege 1 000 g.

2. Indítsa el az 1. sebességet 3 percig, a 2. sebességet 5 percig, majd rövidebb út keverése esetén a 3. sebességet 15 percig.

Tojás vagy tejszínhab verése

1. A műveletekhez habverő szükséges.

1. A tojásfehérje legyőzéséhez fordítsa a sebességszabályzót 6. állásba. Vezesse be a tojásfehérjét folyamatosan 4-6 percig (a tojás méretétől függően).

2. A maximális mennyiség 12 db.

3. A tejszínhab felvertéhez hagyja először a rozsdamentes acél tartályt lehűlni 20 percig. Ezután tegyen bele friss tejszínt és cukrot. Kapcsolja a sebességtartó automatikát 4. helyzetbe, és habverje fel, amíg a kívánt állandóságot el nem éri.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki az élelmiszer-feldolgozó készüléket úgy, hogy a szabályozót KI állásba állítja, és húzza ki a hálózati aljzatból.
- Várjon, amíg a forgó alkatrészek leállnak, és vegye ki az élelmiszer-feldolgozót.
- Mossa ki alaposan a készülék egyes részeit meleg vízzel semleges konyhai mosószerrel. Ezután öblítse le őket tiszta folyó víz alatt, és puha ruhával alaposan törölje le, vagy hagyja, hogy szabadon kiszáradjanak.
- Ha élelmiszer-feldolgozóval a tojásfehérjét korbácsolta, először öblítse le a tartályt, és habverje fel hideg vízzel. Ellenkező esetben a tojásfehérje maradványai megkeményednek és nehezebben eltávolíthatók.
- **Vigyázat:** A sérülések elkerülése érdekében a pengeegység eltávolítása és tisztítása során ügyeljen különös figyelmet. A késegség penge éles.
- A daráló fém alkatrészeit és tartozékait nem szabad mosogatógépben mosni.
- A talp és a multifunkciós fej tisztításához használjon kissé nedves ruhát.
- A tisztításhoz ne használjon hígítót vagy súrolószert. Ellenkező esetben a készülék felületkezelése megsérülhet.
- Ne merítse a robotot vagy annak tápkábelét vízbe vagy más folyadékba.

KÖRNYEZETVÉDELEM



A termékeken vagy a kísérő dokumentumokon áthúzott, kerekese kukán látható szimbólum azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus termékeket nem szabad keverni az általános háztartási hulladékkal. A megfelelő ártalmatlanítás, hasznosítás és újrahasznosítás érdekében kérjük, szállítsa ezeket a termékeket a kijelölt gyűjtőhelyekre, ahol azokat ingyenesen elfogadják. Alternatív megoldásként néhány országban visszajuttathatja termékeit a helyi kereskedőhöz, amikor egyenértékű új terméket vásárol. Annak biztosításával, hogy ezt a terméket megfelelő módon ártalmatlanítják, elősegíti a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következmények elkerülését, amelyeket egyébként a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhat. További részletekért forduljon a helyi önkormányzathoz vagy a legközelebbi gyűjtőponthoz. Az ilyen típusú hulladék nem megfelelő ártalmatlanítása a nemzeti előírásokkal összhangban büntetést vonhat maga után.

(**) A tartozékokat nem tartalmazza. Lehetőség külön vásárolni. Részletesebb információkat a termék csomagolásán talál.

RO**ROMANIAN****ROBOT DE BUCĂTĂRIE****UTILIZARE**

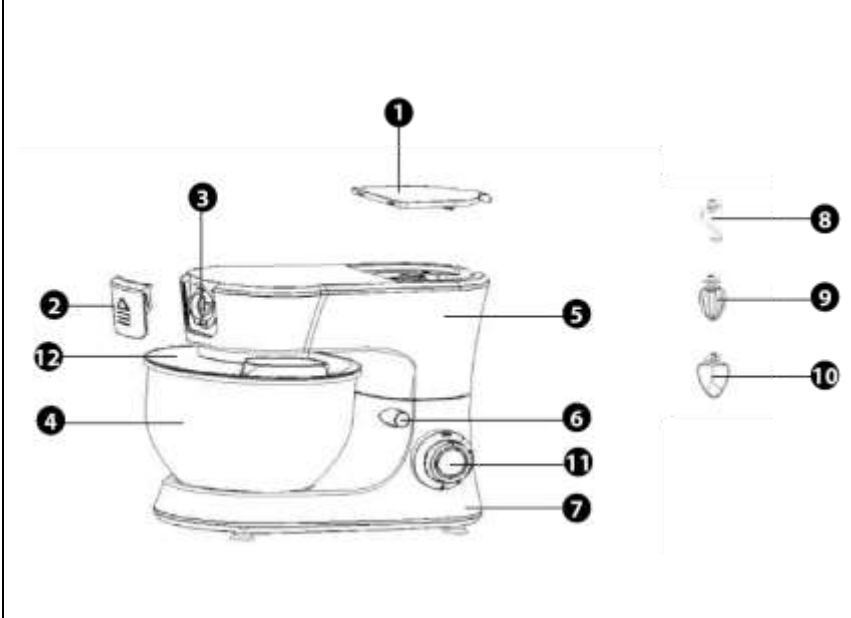
Robot de bucătărie de lux, performant și cu un motor silențios. Robotul este echipat cu 3 extensii diferite, care sunt controlate de un sistem planetar de amestecare. Împreună cu setarea celor 6 viteze, frământarea, mixarea și amestecarea vor fi mult mai rapide și mai confortabile. Într-un vas de amestec de oțel inoxidabil de mare capacitate, puteți prelucra și o cantitate mai mare de aluat. De asemenea, este posibil să cumpărați o mașină de tocat carne și un vas de amestecare pentru robot, ceea ce îl face un dispozitiv multifuncțional.

Folosiți dispozitivul numai în scopul prevăzut. Orice altă utilizare este considerată un caz de utilizare necorespunzătoare. Utilizatorul / operatorul și nu producătorul va fi responsabil pentru orice daune sau vătămări cauzate de o astfel de utilizare necorespunzătoare. Vă rugăm să rețineți că acest dispozitiv nu este proiectat pentru uz comercial sau industrial. Garanția nu va fi valabilă dacă dispozitivul este utilizat în scopuri comerciale, industriale sau similare.



PARAMETRII TEHNICI







TENSIUNE /FRECVENȚĂ	230 V / 50 Hz
PUTERE	1 000 W
GRAD DE PROTECȚIE	II
LUNGIMEA CABLULUI DE ALIMENTARE	1 m

PĂRȚILE PRODUSULUI

	1	Capac detașabil al orificiului de sus
	2	Capac detașabil al orificiului lateral
	3	Leșire frontală pentru fixarea mașinii de tocat carne
	4	Recipient din inox (4,8 l)
	5	Cap rotativ multifuncțional
	6	Buton de eliberare al capului multifuncțional
	7	Suportul
	8	Cârlig pentru frământare
	9	Cârlig cu bici
	10	Cârlig pentru mixare
	11	Regulator de viteză
	12	Capac

NOTA EXPLICATIVĂ A SIMBOLURILOR

	Citiți instrucțiunile de utilizare.
	Avertizare: Aveți grijă atunci când scoateți și curățați lama pentru a evita rănirea. Lama cuțitului este ascuțită. Nu folosiți niciodată degetele, furculița, cuțitul, lingura etc. în timpul funcționării aparatului pentru forțarea alimentelor prin orificiile de umplere. Țineți mâinile și accesoriile departe de rotire și de alte părți mobile ale aparatului. În caz contrar, există riscul de rănire.

	Material sigur pentru alimente
	Protecție dublă de izolare II. Nu are nevoie de împământare.
	Produsul respectă directivele europene aplicabile și a fost efectuată metoda de evaluare a conformității acestor directive.
	Nu vă aruncați cu deșeurile menajere normale. În schimb, apălați la centrele de reciclare într-un mod ecologic. Vă rugăm să aveți grijă să protejați mediul.
	Pentru acest ambalaj a fost plătită o contribuție financiară pentru preluarea și prelucrarea ulterioară prin reciclare.
	Materialele de ambalare sunt reciclabile. Vă rugăm să nu aruncați materialele de ambalare în deșeurile municipale, ci să le predați într-un punct de colectare a materiilor prime secundare.

INSTRUCȚIUNILE GENERALE DE SIGURANȚĂ PENTRU APARATELE ELECTRICE

- VĂ RUGĂM SĂ CITIȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI ÎNAINTE DE A UTILIZA ROBOTUL DE BUCĂTĂRIE PENTRU PRIMA DATĂ.

- Salvați instrucțiunile de utilizare pentru a le folosi oricând e nevoie.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) a căror incapacitate fizică, senzorială, mentală sau lipsa de experiență și cunoștințe împiedică utilizarea sa în condiții de siguranță, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite în utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Aveți grijă de copii pentru a vă asigura că aceștia nu se pot juca cu produsul.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor sub 3 ani, cu excepția cazului în care supravegheați tot timpul copiii.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică, asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța acestuia corespunde tensiunii de alimentare din casa dvs.
- Verificați dacă cablul de alimentare nu este deteriorat. Dacă este, înlocuiți-l de un centru de service autorizat pentru a evita pericolul.
- Nu folosiți accesorii care nu sunt recomandate de producător. Utilizarea accesoriilor greșite poate pune în pericol utilizatorul și poate deteriora grav dispozitivul.
- Este interzisă utilizarea simultană a accesoriilor pentru amestecare, frământare, mașină de tocat carne și blender.
- Dispozitivul este destinat numai pentru uz casnic, nu-l folosiți într-un mediu industrial sau în aer liber.
- Nu scufundați niciodată robotul de bucătărie sau cablul de alimentare al acestuia în apă sau orice alt lichid sau nu spălați aceste părți sub robinet.
- Nu folosiți robotul de bucătărie dacă mufa electrică este deteriorată, aparatul prezintă semne de deteriorare, a căzut sau este deteriorat.
- Pentru a evita riscul de electrocutare, nu reparați și nu modificați singur aparatul. Toate reparațiile trebuie efectuate de un centru de service autorizat.
- Așezați aparatul numai pe o suprafață plană, uscată și stabilă. Nu-l așezați pe o sobă electrică sau cu gaz, lângă o flacăra deschisă sau un echipament care este o sursă de căldură.
- Nu folosiți niciodată mai multe tipuri de accesorii simultan.
- Înainte de a pune aparatul în funcțiune, asigurați-vă că este montat corect și capul multifuncțional a fost înclinat în poziție orizontală. Din motive de siguranță, acest aparat este echipat cu o siguranță care nu va permite pornirea motorului atunci când capul multifuncțional este deschis.
- Dacă capul multifuncțional se deschide în timpul funcționării, aparatul nu mai funcționează automat. Când capul multifuncțional este coborât în poziția de lucru orizontală, aparatul nu va relua funcționarea automat. Pentru a relua funcționarea, setați mai întâi controlerul în poziția OFF, apoi selectați din nou viteza dorită.
- Nu atingeți părțile rotative ale aparatului și asigurați-vă că nu există obiecte străine, de ex. haine, păr etc. Acest lucru poate provoca răniri sau deteriorarea aparatului.
- Dacă un obiect, cum ar fi o lingură sau un polonic intră în recipient în timpul funcționării, setați imediat comanda de viteză pe OFF (modul standby) și deconectați cablul de alimentare de la priză.

Așteptați până când părțile rotative se opresc și apoi scoateți obiectul.

- Dacă ingredientele se lipesc de extensie sau de pereții vasului, opriți aparatul, deconectați-l și așteptați până când părțile rotative s-au oprit. Curățați atașamentele și pereții containerului cu o spatulă. Apoi puteți reporni robotul.

- Asigurați-vă că nu intră nici un fir de păr, haine sau alte obiecte nu în orificiul mașinii de tocat carne în timpul funcționării. Introduceți numai materiile prime care urmează să fie procesate în orificiul de umplere.

- Nu folosiți niciodată degetele sau alte obiecte pentru a împinge ingredientele prin orificiul de umplere a mașinii de tocat carne. Slider-ul alimentar, care face parte din pachet este utilizat în acest scop.

- AVERTIZARE: Utilizarea necorespunzătoare vă poate răni.

- Aveți o grijă deosebită atunci când manipulați cu cuțitul mașinii de tocat și cu unitatea cu lama de blender pentru a evita rănirea. Trebuie să aveți grijă deosebită atunci când goliți vasul robotului, când scoateți unitatea cuțitului din recipient, când scoateți cuțitul de măcinat din recipient și când îl curățați.

- Nu încercați să măcinați oase, coji de nuci sau alte ingrediente tari.

- Puteți prelucra lichidele calde cu o temperatură de până la 55 ° C în vasul de amestecare. Aveți grijă atunci când manipulați cu lichidele calde. Aburul fierbinte sau stropirile de lichide calde și produsele alimentare pot provoca opăriri. Nu porniți niciodată blenderul fără capacul pus corect. Dacă manipulați lichide calde, nu îndepărtați capacul interior în timpul funcționării. Nu atingeți suprafața încălzită. Folosiți mânerul pentru a transporta vasul de amestecare încălzit.

- Timpul maxim de funcționare continuă este de 24 de minute. Lăsați aparatul să se răcească timp de 15 minute înainte de a-l porni din nou.

- Opriți și deconectați întotdeauna aparatul atunci când nu folosiți, dacă rămâne nesupravegheat și înainte de asamblare, demontare, curățare sau relocare. Înainte de a demonta aparatul și a înlocui accesoriile sau piesele accesibile care se mișcă în timpul utilizării, așteptați până când părțile rotative se opresc.

- Curățați aparatul conform instrucțiunilor din secțiunea „Curățare și întreținere”.

- Nu porniți niciodată aparatul în gol. Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate afecta durata de funcționare a acestuia.

- Asigurați-vă ca ștecherul cablului de alimentare să nu intre în contact cu umiditatea. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârână peste marginea mesei sau atinge o suprafață fierbinte.

- Nu deconectați aparatul prin tragerea cablului de alimentare. Acest lucru poate deteriora cablul de alimentare sau priza electrică. Deconectați cablul de la priză trăgând de ștecherul de pe cablul de alimentare.

(* Servis autorizat: Departamentul de service al producătorului, importatorului sau al unei alte persoane calificate, autorizate și calificate pentru a efectua acest tip de reparații. Robotul de bucătărie trebuie predat unui astfel de servis autorizat în cazul în care trebuie efectuată o reparație.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți aparatul și accesoriile acestuia din ambalaj.

- Spălați bine toate piesele de contact cu alimente cu apă caldă folosind un detergent neutru de bucătărie. Apoi clătiți-le sub apă curgătoare curat și ștergeți-le bine cu o cârpă moale sau lăsați-le să se usuce liber.

Avertisment: Aparatul și piesele sale nu se pot folosi în mașina de spălat vase.

MONTAREA

- Înainte de a instala sau demonta aparatul, asigurați-vă că robotul de bucătărie este oprit, deconectat și că părțile sale rotative nu se mișcă.

1. Introducerea vasului și atașarea capacului

- Plasați robotul de bucătărie pe o suprafață plană, uscată și stabilă, cum ar fi de exemplu un blat de lucru din bucătărie.

- Apăsăți butonul de eliberare a capului multifuncțional pentru a debloca capul multifuncțional și pliați-l în măsura în care va merge. Eliberați butonul de eliberare atunci când capul multifuncțional este deschis. Blocarea capului multifuncțional în poziția superioară deschisă este semnalizată prin revenirea butonului de

eliberare în poziția inițială, care este însoțită de un clic distinct.

- Introduceți recipientul din oțel inoxidabil în suport și fixați-l prin rotirea recipientului în sens orar. Acesta este fixat corespunzător atunci când nu poate fi ridicat separat de suport.
- Montați capacul pe partea inferioară a capului multifuncțional, astfel încât capturile din jurul perimetrului găurii circulare a capacului să se încadreze în fantele din jurul perimetrului de ieșire.
- Pentru a acoperi recipientul în cazul depozitării pe termen scurt a ingredientelor procesate, utilizați capacul inclus în pachet.

2. Alegerea tipului de cârlig pentru amestecare, batere sau frământare

Cârlig pentru frământare	Este utilizat pentru amestecarea diferitelor tipuri de aluat, inclusiv aluatul greu și dens, cum ar fi de ex. aluat de pâine, pizza, paste proaspete etc.
Cârlig cu bici pentru frișcă	Se folosește pentru a bate ouă întregi sau albușuri, frișcă, creme de spumă etc. Nu-l folosiți pentru aluat sau frământat.
Cârlig pentru mixare	Se folosește pentru amestecarea aluaturilor ușoare fără drojdie, pentru prepararea glazurilor, cremelor, umpluturilor etc. Nu-l folosiți pentru a amesteca aluaturi grele.

3. Fixarea accesoriilor pentru amestecare, batere și frământare

- Capul multifuncțional trebuie să fie fixat în poziție deschisă atunci când fixați accesoriul.
- Atașați una dintre extensii la ieșire, astfel încât arborele de ieșire să se încadreze în extensie.
- Pentru a fixa accesoriul, împingeți-l spre orificiu și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic. Apoi trageți ușor accesoriul în jos cu o mână pentru a vedea dacă este atașat corect.

4. Demontarea accesoriilor pentru amestecare, batere și frământare

- Utilizați butonul de eliberare pentru a debloca capul multifuncțional și pliați-l până la distanță.
- La demontarea accesoriului, capul multifuncțional trebuie să fie fixat în poziția deschisă.
- Împingeți ușor accesoriul spre ieșire și rotiți-l în sens orar pentru a-l elibera.
- Rotiți recipientul din oțel inoxidabil în sensul acelor de ceasornic și trageți-l de la bază.
- Trageți în jos pentru a separa capacul.
- Întoarceți capul multifuncțional în poziția orizontală.

5. Asamblarea și demontarea accesoriului de tocat carne **

Montarea

5.1 Introduceți camera de măcinare în orificiu pentru fixarea camerei de măcinat.

5.2 Pentru a fixa camera de măcinat, rotiți-o în sens invers al acelor de ceasornic.

5.3 Introduceți axul de măcinat (capătul lung spre interior) în camera de măcinare și rotiți-l ușor până când se fixează.

5.4. A) Asamblare ca o mașină de tocat carne electrică

- Montați cuțitul pe ax, astfel încât lama să fie orientată spre sita de măcinare. Asigurați-vă că părțile individuale se potrivesc exact. În caz contrar, aparatul nu va funcționa.
- Se montează sita de măcinare necesară pe cuțit. Asigurați-vă că suprapunerile se potrivesc exact.
- Țineți sau împingeți centrul sitei de măcinat cu un deget și înșurubați capacul cu cealaltă mână.

5.4. B) Montarea accesoriului pentru kebbe

- Se montează accesoriul pentru kebbe pe ax.
- Înșurubați capacul.

5.4. C) Montarea accesoriului pentru umplerea cârnaților

- Montați accesoriul pentru umplerea cârnaților pe ax.
- Înșurubați capacul.

5.5 Instalați buncăr de plastic în orificiul de umplere.

Demontarea

- Pentru a demonta mașina de tocat carne, procedați în sens invers.

6. Asamblarea și demontarea vasului de sticlă al mixerului "Smoothie" **

- Introduceți unitatea de cuțite pe suportul vasului de amestecare. Apoi puneți garnitura pe unitatea cuțitului și asigurați-vă că aceasta se potrivește perfect.

- Așezați suportul recipientului de sticlă cu unitatea de cuțit introdusă și sigiliul pe fundul recipientului de sticlă și înșurubați-l.

- Introduceți capacul în orificiul capacului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa. Apoi închideți recipientul de sticlă cu capacul asamblat în acest fel. Pentru ca capacul să adere bine la recipientul de sticlă, este necesar să apăsați bine capacul în jurul întregii circumferințe a acestuia.

- Montați recipientul de sticlă asamblat pe robotul de bucătărie.

- Pentru a scoate recipientul de sticlă, procedați în sens invers.

UTILIZAREA ROBOTULUI DE BUCĂTĂRIE

1. Utilizarea accesoriilor pentru amestecare, mixare și frământare

- Selectați accesoriul în funcție de scopul de utilizare și asamblați aparatul conform instrucțiunilor date în secțiunea „Asamblare”.

- Puneți ingredientele în recipient.

- Asigurați-vă că capul multifuncțional a fost înclinat în poziția de lucru orizontală și controlul de viteză este setat pe OFF.

- Conectați dispozitivul la sursa de alimentare.

- Setați viteza necesară prin butonul de comandă. Prin rotirea continuă a butonului de comandă în sensul acelor de ceasornic, viteza crește, întorcându-l în sens invers, viteza scade.

- Pentru amestecarea inițială a ingredientelor, setați mai întâi viteza cea mai mică și apoi reglați-o după cum este necesar.

- În timpul funcționării, puteți adăuga ingrediente în recipient prin orificiul din capac.

- Modul puls este utilizat pentru a crește viteza la maxim pentru o perioadă scurtă de timp.

- Pentru a activa modul puls, rotiți controlul de viteză în poziția P.

- Dacă este necesar să ștergeți ingredientele de pe pereții recipientului sau de pe cârlig, mai întâi opriți procesorul alimentară prin punerea regulatorului în poziția OFF și deconectați-l de la priza de alimentare. Așteptați până când părțile rotative s-au oprit înainte de a șterge ingredientele cu o spatulă.

- După utilizare, reglați regulatorul în poziția OFF și deconectați cablul de alimentare.

- Așteptați până când părțile rotative s-au oprit și îndepărtați procesorul alimentară.

- Folosiți o racletă pentru a goli conținutul recipientului.

- După fiecare utilizare, curățați robotul de bucătărie conform instrucțiunilor din secțiunea „Curățare și întreținere”.

2. Utilizarea mașinii de tocat carne **

Măcinarea cărnii

- Mai întâi pregătiți carnea pentru tocare, după cum urmează: dezosați carnea, îndepărtați tendoanele, cartilajul și tăiați-o în bucăți care măsoară aproximativ 2 x 2 x 6 cm, care trec liber prin orificiul de umplere.

- **Avertizare:** Nu prelucrați carnea congelată. Mai întâi lăsați-o să se dezghețe.

- Asigurați-vă că robotul este montat corect și că regulatorul este în poziția OFF.

- Plasați un recipient pentru carne tocată sub robot.

- Conectați mufa de alimentare la priza de perete.

- Setați nivelul de viteză necesar cu butonul de control. Vă recomandăm să setați mai întâi o viteză mai mică și apoi să o măriți după cum este necesar.

- Introduceți bucățile de carne treptat în orificiul de umplere.

- Nu folosiți niciodată degetele, furculița, cuțitul, lingura etc. în timpul funcționării aparatului pentru a împinge alimentele prin gaura de umplere. Utilizați un glisor alimentară în acest scop.

- Carnea rămasă în compartimentul de măcinare poate fi îndepărtată prin măcinarea unei felii de pâine sau a unui croissant.

- Pentru a opri robotul, setați regulatorul în poziția OFF.
- După fiecare utilizare, curățați aparatul conform instrucțiunilor din capitolul „Curățare și întreținere”.

Pregătirea kebbe-ului

- Asigurați-vă că robotul este montat corect și că regulatorul este în poziția OFF.
- Așezați amestecul finit pentru a face kebbe într-o buncăr din plastic.
- Conectați mufa de alimentare la priza de perete.
- Setați nivelul de viteză necesar cu butonul de control. Vă recomandăm să setați mai întâi o viteză mai mică și apoi să o măriți după cum este necesar.
- Folosind împingătorul, împingeți treptat amestecul în gaura de umplere.
- Nu folosiți niciodată degetele, furculița, cuțitul, lingura etc. în timpul funcționării aparatului pentru forțarea alimentelor prin orificiul de umplere. Folosiți un glisor pentru alimente în acest scop.
- Tăiați ruloul la lungimea dorită.
- Pentru a opri robotul, setați regulatorul în poziția OFF.
- După fiecare utilizare, curățați robotul de bucătărie conform instrucțiunilor din capitolul „Curățare și întreținere”.

Umplerea cârnaților

- Asigurați-vă că robotul este montat corect și că regulatorul este în poziția OFF.
- Pregătiți amestecul de carne tocată.
- Puneți mațul în apă caldă timp de 10 minute și apoi filăți-l pe accesoriu.
- Faceți un nod la capătul mațului și fixați-l cu un băț.
- Conectați mufa de alimentare la priza de perete.
- Setați nivelul de viteză necesar cu butonul de control. Vă recomandăm să setați mai întâi o viteză mai mică și apoi să o măriți după cum este necesar.
- Puneți amestecul de carne tocată într-o buncăr din plastic.
- Utilizând glisorul alimentar, împingeți treptat amestecul de carne în gaura de umplere.
- Nu folosiți niciodată degetele, furculița, cuțitul, lingura etc. în timpul funcționării aparatului pentru a împinge mâncarea prin gaura de umplere. Utilizați un glisor alimentar în acest scop.

Avertizare: Dacă mațul se prinde de accesoriu, umeziți-l cu apă.

- Pentru a opri robotul, setați regulatorul în poziția OFF.
- După fiecare utilizare, curățați robotul de bucătărie conform instrucțiunilor din capitolul „Curățare și întreținere”.

3. Utilizarea mixerului**

- Mixerul este ideal pentru prepararea băuturilor din fructe și legume proaspete, smoothie-uri sănătoase, bătute, supe reci, zdrobirea gheții, etc. Nu se folosește pentru a face sucuri din fructe și legume, pentru prepararea piureului de cartofi, a aluatului sau a albușurilor de ou.
- Asamblați blenderul conform procedurii de mai sus.
- Puneți mâncare sau turnați lichidele pe care doriți să le amestecați într-un recipient de sticlă amestecând.
- Închideți recipientul de sticlă cu un capac.
- **Avertizare:** Capacitatea maximă a vasului de amestecare din sticlă este de 1,75 l. Nu recomandăm umplerea recipientului de amestecare cu mai multe lichide decât 1,5 l. Lichidele care obțin mai mult volum în timpul amestecării sunt procesate mai bine în loturi mai mici.
- Asigurați-vă că robotul de bucătărie este montat corect și că regulatorul este setat pe poziția OFF.
- Conectați aparatul la o priză electrică.
- Setați angrenajul necesar cu butonul de comandă. În primul rând, vă recomandăm să setați o viteză mai mică pentru a amesteca ingredientele. Apoi puteți crește viteza.
- Țineți capacul de sus cu o mână în timp ce amestecați.
- În recipientul de sticlă se pot adăuga alimente sau lichide în timpul amestecării. Pur și simplu deblocați capacul rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic și apoi scoateți-l.
- Dacă alimentele se lipesc de unitatea cuțitului sau de pereții vasului, opriți aparatul prin rotirea controlului vitezei în poziția OFF și deconectați-l de la priza de alimentare. Asigurați-vă că unitatea lamei a încetat să se rotească. Scoateți cu atenție recipientul asamblat din capul multifuncțional. Deschideți capacul și curățați

cuțitul și peretele containerului cu o spatulă de plastic. Închideți capacul și puneți din nou vasul de amestec la capul multifuncțional. Conectați cablul de alimentare la priza de alimentare și puteți continua amestecarea.

- După ce ați terminat de utilizat robotul de bucătărie, setați controlul de viteză pe OFF și deconectați cablul de alimentare din priză. Asigurați-vă că unitatea cu lame a încetat să se rotească și scoateți recipientul din capul multifuncțional. Folosiți o spatulă de plastic pentru a scoate ingredientele din recipient.

- Demontați recipientul de sticlă conform instrucțiunilor date în secțiunea „Asamblarea și demontarea recipientului de sticlă al mixerului de masă,, Smoothie ”și curățați robotul.

Modul puls: Modul puls este potrivit atunci când doriți să amestecați alimentele doar pentru o perioadă foarte scurtă de timp. Pentru a porni modul puls, rotiți butonul în poziția P.

Sfaturi și sugestii pentru mixare

- Alimente cu o consistență fermă, cum ar fi de ex. fructe sau legume, mai întâi tăiați în bucăți mai mici de aproximativ 2 până la 3 cm și apoi puneți-le într-un blender.

- Mai întâi amestecați o cantitate mică de ingrediente și adăugați ingredientele rămase treptat prin orificiul din capac în timpul amestecării. Acest lucru vă va oferi rezultate mai bune decât să puneți toate ingredientele deodată în vasul de sticlă al blenderului „Smoothie”.

- Dacă trebuie să prelucrați alimente solide în același timp cu lichidele, vă recomandăm mai întâi să amestecați alimentele solide cu o cantitate mai mică de lichide. Apoi adăugați treptat restul de lichide prin deschiderea din capac în timpul amestecării.

- Țineți întotdeauna capacul de sus cu o mână în timpul amestecării.

- Vă recomandăm să folosiți gradul de puls pentru a amesteca lichide foarte groase, astfel încât unitatea de cuțit să nu se blocheze.

- Porniți blenderul în mod repetat la intervale scurte de timp.

- Cuburile de gheață trebuie prelucrate imediat după scoaterea lor din congelator. Imediat ce gheața începe să se topească, cuburile se vor lipi și nu va fi posibil să le amestecați.

SFATURI RECOMANDATE

TIPUL DE CÎRLIG	INGREDIENTE	CANTITATEA MAXIMĂ	TIMP DE PROCESARE	VITEZA
Cârlig pentru frământare	Făină grosieră	1 000 g	1 – 7 min	1 – 2
	Apă	500 g		
	Aluat pentru tort	1 000 g		
Cârlig cu bici	Faină din grâu	100 g	3 – 5 min	1 – 5
	Zahăr	100 g		
	Unt	100 g		
	Ouă	2 buc		
Cârlig pentru mixare	Smântână (38 %)	800 ml	2 min	1 – 5
	Albuș de ou	4 – 12 buc	4 – 6 min	6

Pentru frământarea sau amestecarea aluatului

1. Pentru aceste operații trebuie utilizat un cârlig de frământare.

1. Raportul recomandat de apă și făină este de 3: 5.

2. Când umpleți borcanul blenderului, asigurați-vă că nu depășiți cantitatea maximă permisă.

3. Greutatea maximă a făinii este de 1 000 g.

2. Începeți de la viteza 1 timp de 3 minute, viteza 2 timp de 5 minute și apoi, în cazul amestecării unei căi mai scurte, viteza 3 timp de 15 minute.

Mixare ouă sau frișcă

1. Pentru aceste operațiuni este necesar un cârlig cu bici.

1. Pentru a bate albușurile, rotiți controlul vitezei în poziția 6. Bateti albușurile continuu timp de 4-6 minute (în funcție de mărimea ouălor).

2. Cantitatea maximă este de 12 buc.

3. Pentru a face frișcă, lăsați mai întâi recipientul din oțel inoxidabil să se răcească timp de 20 de minute.

Apoi puneți în acesta smântână proaspătă și zahăr. Rotiți regulatorul de viteze în poziția 4 și bateți ouăle până când se atinge consistența dorită.

CURĂȚENIA ȘI MENTENANȚA

- Înainte de curățare, opriți întotdeauna robotul de bucătărie, punând regulatorul în poziția OFF și deconectați-l de la priza de alimentare.
- Așteptați până când părțile rotative s-au oprit și dezamblați robotul de bucătărie.
- Spălați bine părțile individuale ale aparatului cu apă caldă folosind un detergent neutru de bucătărie. Apoi clătiți-le sub apă curată și ștergeți-le bine cu o cârpă moale sau lăsați-le să se usuce liber.
- Dacă ați folosit robotul de bucătărie pentru a mixa albușuri, clătiți mai întâi recipientul și cârligul cu apă rece. În caz contrar, rămășițele albușurilor se vor întări și ar fi mai dificil de îndepărtat.
- **-Avertizare:** Aveți grijă când scoateți și curățați lama pentru a evita rănirea. Lama cuțitului este ascuțită.
- Piesele metalice ale mașinii de tocat carne și accesoriile nu se pot spăla într-o mașină de spălat vase.
- Folosiți o cârpă ușor umedă pentru a curăța baza și capul multifuncțional.
- Nu folosiți diluanți sau agenți de curățare abrazivi pentru curățare. În caz contrar, finisajul de suprafață al aparatului poate fi deteriorat.
- Nu scufundați robotul sau cablul de alimentare în apă sau în alt lichid.

PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR



Simbolul ghenei de gunoi cu X pe produse sau documente însoțitoare înseamnă că produsele electrice și electronice utilizate nu trebuie adăugate la deșeurile municipale normale. Pentru eliminarea, reînnoirea și reciclarea corespunzătoare, livrați aceste produse în punctele de colectare desemnate, unde vor fi acceptate gratuit. În mod alternativ, în unele țări puteți returna produsele dvs. la un distribuitor local atunci când achiziționați un produs nou echivalent. Eliminarea corespunzătoare a acestui produs va contribui la păstrarea resurselor naturale valoroase și va ajuta la prevenirea impactului negativ asupra mediului și sănătății umane, ceea ce ar putea fi consecințele eliminării necorespunzătoare a deșeurilor. Pentru detalii suplimentare, contactați autoritatea locală sau cel mai apropiat punct de colectare. Eliminarea necorespunzătoare a acestui tip de deșeurii poate duce la aplicarea amenzi în conformitate cu legislația națională.

(**) Accesoriile nu sunt incluse în pachet. Aveți opțiunea de a le cumpăra separat. Informațiile detaliate le găsiți pe ambalajul produsului.

EN**ENGLISH****STAND MIXER****INTENDED USE**

Luxury stand mixer with a quiet high-performance motor. The robot is equipped with 3 different extensions, which are controlled by a planetary mixing system. Together with the 6-speed setting, kneading, whipping and mixing will be much faster and more comfortable. In a large-capacity stainless steel mixing vessel, you can also process larger dough meats. An option is also to buy a meat grinder and a mixing bowl for the robot, which makes it a multifunctional device.

Use the device only for its intended purpose. Any other use is considered a case of improper use. The user / operator and not the manufacturer will be responsible for any damage or injury caused by this improper use. Please note that this device is not designed for commercial or industrial use. The warranty will not be valid if the device is used for commercial, industrial or similar purposes.

TECHNICAL PARAMETERS






VOLTAGE / FREQUENCY	230 V / 50 Hz
INPUT	1 000 W
PROTECTION CLASS	II
POWER CABLE LENGTH	1 m

PARTS OF THE PRODUCT

	1	Removable top output lid
	2	Removable front output lid
	3	Front outlet for attaching the meat grinder
	4	Stainless steel container (4,8 l)
	5	Swivel multifunction head
	6	Multifunction head release button
	7	Base
	8	Kneading hook
	9	Whisk for whipping
	10	Mixing paddle
	11	Speed controller
	12	Cover

EXPLANATIONS OF SYMBOLS

	Read the instructions manual.
	Warning: Take extra care to avoid injury when removing and cleaning the blade unit. The blade of the blade unit is sharp. Never use your fingers, fork, knife, spoon, etc. during operation of the appliance for forcing food through filling openings. Keep hands and equipments away from rotating and other moving parts of the appliance. Otherwise, there is a risk of injury.
	Safe material for food.

	Double insulation protection II. No grounding required.
	The product complies with the applicable European directives and the method of assessing the conformity of these directives has been performed.
	Do not throw away with the normal household waste. Instead, turn to recycling centers in an environmentally friendly way. Please take care to protect the environment.
	A financial contribution for the take-back and it's further processing by recycling was paid for this packaging.
	Packaging materials are recyclable. Please do not throw packaging materials into municipal waste, but hand them in at a collection point for secondary raw materials.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR POWER TOOLS

- PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE STAND MIXER.

- Save the instructions manual for future reference.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) whose physical, sensory or mental incapacity or lack of experience and knowledge prevents its safe use, unless they are supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety. Take care of the children to ensure that they cannot play with the product.
- Keep the appliance out of the reach of children under 3 years of age, unless you are constantly supervising children.
- Before connecting the appliance to the socket, make sure that the voltage indicated on the type plate corresponds to the mains voltage in your home.
- Check that the power cord is not damaged. If it is, have it replaced by an authorized service center to avoid danger.
- Do not use accessories that are not recommended by the manufacturer. Using the wrong accessories can endanger the user and seriously damage your device.
- The simultaneous use of mixing, whisking and kneading attachments, a meat grinder and a blender are prohibited.
- The appliance is intended for domestic use only, do not use it in an industrial environment or outdoors.
- Never immerse the stand mixer or its mains cable in water or any other liquid or wash these parts under the tap.
- Do not use the stand mixer if the electrical plug is damaged, the appliance shows signs of damage, has been dropped or is otherwise damaged.
- To avoid the risk of electric shock, do not repair or modify the appliance yourself. All repairs must be performed by an authorized service center.
- Only place the appliance on a flat, dry and stable surface. Do not place it on an electric or gas stove, near an open flame or equipment that is a source of heat.
- Never use more than one type of attachment at a time.
- Before starting up the appliance, make sure that it is correctly assembled and that the multifunction head has been tilted to a horizontal position. For safety reasons, this appliance is equipped with a fuse that will not allow the engine to start when the multifunction head is folded out.
- If the multifunction head is opened during operation, the appliance stops running automatically. When the multifunction head is lowered to the horizontal working position, the appliance will not resume operation automatically. To resume operation, first set the controller to the OFF position and then select the desired speed again.
- Do not touch the rotating parts of the appliance and make sure that no foreign objects, such as clothes, hair, etc. This could cause injury or damage to the appliance.
- If an object, such as a spoon or a wooden spoon, falls into the container during operation, immediately set the cruise control to OFF (standby mode) and unplug the power cord. Wait until the rotating parts stop and then pull out the object.

- If the ingredients stick to the extension or the walls of the bowl, switch off the appliance, unplug it and wait until the rotating parts have stopped. Clean the attachments and the walls of the container with a spatula. You can then restart the appliance.
 - Make sure that no hair, clothes or other objects get into the opening of the meat grinder during operation. Only insert the raw materials to be processed into the filling hole.
 - Never use your fingers or other objects to push the ingredients through the filling hole in the meat grinder. The food slider, which is part of the package, is used for this purpose.
 - **WARNING: Improper use can lead to injuries.**
 - Take extra care when handling the grinding blade in the meat grinder and the blender blade unit to avoid injury from the blade. Extra care must be taken when emptying the blender jar, when removing the blade unit from the jar, when removing the grinding blade from the container and when cleaning.
 - Do not try to grind bones, nutshells or other hard ingredients.
 - You can process hot liquids with a temperature of up to 55 °C in the mixing bowl. Take extra care when handling hot liquids. Hot steam or splashes of hot liquids and food can cause scalding. Never start the blender without the lid on properly. If you are handling hot liquids, do not remove the inner cap during operation. Do not touch the heated surface. Use the handle to carry the heated mixing bowl.
 - The maximum continuous operation time is 24 minutes. Allow the appliance to cool down for 15 minutes before starting again.
 - Always switch off and unplug the appliance when not in use, if it is left unattended and also before assembly, disassembly, cleaning or relocation. Before disassembling the appliance and replacing accessories or accessible parts that move during use, wait until the moving parts have stopped.
 - Clean the appliance according to the instructions in the "Cleaning and maintenance" section.
 - Under any circumstances do not switch the appliance on while it is empty. Improper use of the appliance can affect its service life.
 - Make sure that the plug of the power cord does not come into contact with moisture. Do not place heavy objects on the power cord. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the table or touch a hot surface.
 - Do not unplug the appliance by pulling on the cable cord. This may damage the power cord or power outlet. Disconnect the cord from the outlet by pulling on the plug of the power cord.
- (*) Authorized service: The manufacturer's or importer's service department or another person who is qualified, authorized and qualified to perform this type of repair. The stand mixer must be handed over to such a service in the event of a repair.

OPERATION

BEFORE THE FIRST USE

- Remove the appliance and its accessories from the packaging.
- Thoroughly wash all food contact parts with warm water using a neutral kitchen detergent. Then rinse them under clean running water and wipe thoroughly dry with a soft cloth or let them dry freely.

ASSEMBLING

- **Before starting to install or remove the appliance, make sure that the appliance is switched off and unplugged and that the rotating parts of the appliance are not moving.**

1. Inserting the bowl and attaching the cover

- Place the stand mixer on a flat, dry and stable surface, such as a kitchen worktop.
- Press the multifunction head release button to unlock the multifunction head and fold it up as far as it will go. Release the release button when the multifunction head is opened. Locking the multifunction head in the upper open position is signaled by returning the release button to its original position, which is accompanied by a distinct click.
- Insert the stainless steel container into the base and secure it by turning it clockwise. The container is properly fastened when it cannot be lifted separately from the base
- Mount the cover on the bottom of the multifunction head so that the catches around the perimeter of the

circular hole in the cover fit into the slots around the perimeter of the outlet.

- Use a lid to cover the container in case of short-term storage of processed ingredients.

2. Choice of attachment type for mixing, whipping and kneading

Kneading hook	It is used for mixing various types of dough, including heavy and dense dough, such as e.g. bread dough, pizza dough, fresh pasta dough, etc.
Whisk for whipping	It is used for whipping whole eggs or egg whites, whipped cream, foam creams, etc. Do not use it for mixing or kneading dough.
Mixing paddle	It is used for mixing light to medium-heavy roads without yeast, for the preparation of icing, creams, fillings, etc. Do not use it to mix heavy dough.

3. Assembly of the attachments for mixing, whipping or kneading

- The multifunction head must be fixed in the open position when fixing the attachment.

- Attach one of the extensions to the output so that the output shaft fits into the extension.

- To fix the attachment, push it towards the outlet and turn it counterclockwise. Then gently pull the attachment down with one hand to see if it is properly attached.

4. Disassembly of the attachments for mixing, whipping and kneading

- Use the release button to unlock the multifunction head and fold it up as far as it will go.

- When removing the attachment, the multifunction head must be fixed in the open position.

- Push the extension slightly toward the exit and turn it clockwise to release it.

- Turn the stainless steel container counterclockwise and pull it out of the base.

- Pull down to separate the cover.

- Return the multifunction head to the horizontal position.

5. Assembly and disassembly of the meat grinder **

Assembly

5.1. Insert the grinding chamber into the hole for fixing the grinding chamber.

5.2. To fasten the grinding chamber, turn it counterclockwise.

5.3. Insert the worm shaft (long end inwards) into the grinding chamber and turn it slightly until it clicks into place.

5.4. A) Assembly as an electric meat grinder

- Mount the blade on the worm shaft so that the blade points towards the grinding screen. Make sure that the individual parts fit together exactly. Otherwise, the appliance will not work.

- Mount the required grinding sieve on the blade. Make sure that the overhangs fit together exactly.

- Hold or push the center of the grinding sieve with one finger and screw in the screw cap with the other hand.

5.4. B) Assembly of an extension for the kebbe production

- Mount the kebbe attachment on the worm shaft.

- Screw on the screw cap.

5.4. C) Assembly of the sausage filling attachment

- Mount the sausage filling attachment on the worm shaft.

- Screw on the screw cap.

5.5 Install a plastic hopper to the filling hole.

Disassembly

- To remove the meat grinder, proceed in the opposite way.

6. Assembly and disassembly of the glass vessel of the "Smoothie" table mixer.**

- Insert the blade unit into the holder of the mixing bowl. Then place the seal on the blade unit and make sure it fits snugly.
- Place the glass container holder with the inserted blade unit and the seal on the bottom of the glass container and screw it to it.
- Insert the cap into the hole in the lid and turn it clockwise to fasten it. Then close the glass container with the lid assembled in this way. In order for the lid to adhere well to the glass container, it is necessary to press the lid thoroughly around its entire circumference.
- Mount the assembled glass container to the stand mixer.
- To remove the glass container, proceed in the opposite way.

APPLIANCE OPERATION

1. Using the attachments for mixing, whipping and kneading

- Select the attachment according to the purpose of use and assemble the appliance according to the instructions given in the "Assembly" section.
- Put the ingredients in the container.
- Make sure that the multifunction head has been tilted to the horizontal working position and that the speed control is set to OFF.
- Connect the device to the power supply.
- Set the required gear with the control knob. By continuously turning the control clockwise, the speed increases, by turning it in the opposite direction, the speed decreases.
- For the initial mixing of the ingredients, first set the lowest speed and then adjust it as necessary.
- During operation, you can add ingredients to the container through the hole in the lid
- Pulse mode is used to increase the speed to the maximum for a short time.
- To activate the pulse mode, turn the speed control to position P.
- If it is necessary to wipe the ingredients off the walls of the container or from the attachment, first switch off the stand mixer by setting the regulator to the OFF position and disconnect it from the mains socket. Wait until the rotating parts have stopped before wiping the ingredients with a spatula.
- After use, set the controller to the OFF position and unplug the power cord.
- Wait until the rotating parts have stopped and remove the stand mixer.
- Use a squeegee to empty the contents of the container.
- After each use, clean the stand mixer according to the instructions in the "Cleaning and maintenance" section.

2. Using the meat grinder **

Meat grinding

- First prepare the meat for mincing as follows. Bone it, remove the tendons, cartilage and cut into pieces measuring about 2 × 2 × 6 cm, which pass freely through the filling hole.
- **Warning:** Do not process frozen meat. Let it defrost before grinding.
- Make sure that the stand mixer is correctly assembled and the controller is in the OFF position.
- Place a container for grounded meat under the grinder.
- Connect the mains plug to the wall socket.
- Set the required speed level with the control knob. We recommend setting a lower speed first and then increasing it as needed.
- Insert the pieces of meat gradually into the filling hole.
- Never use your fingers, fork, knife, spoon, etc. during operation of the appliance to push food through the filling hole Use a food slider for this purpose.
- Leftover meat left in the grinding chamber can be removed by grinding a slice of bread or croissant.
- To switch off the stand mixer, set the controller to the OFF position.
- After each use, clean the appliance according to the instructions in the "Cleaning and maintenance" section.

Preparing kebbe

- Make sure that the stand mixer is correctly assembled and the controller is in the OFF position.
- Place the finished kebbe mixture in a plastic hopper
- Connect the mains plug to the wall socket.
- Set the required speed level with the control knob. We recommend setting a lower speed first and then increasing it as needed.
- Using the pusher, gradually push the mixture into the filling hole.
- Never use your fingers, fork, knife, spoon, etc. during operation of the appliance to push food through the filling opening. Use a food slider for this purpose.
- Cut the roller to the required length.
- To switch off the stand mixer, set the controller to the OFF position.
- After each use, clean the appliance according to the instructions in the "Cleaning and maintenance" section.

Filling sausages

- Make sure that the stand mixer is correctly assembled and the controller is in the OFF position.
- Prepare the grounded meat mixture.
- Put the casing in lukewarm water for 10 minutes and then thread it on the attachment.
- Knot the end of the casing and fasten it with a stick.
- Connect the mains plug to the wall socket.
- Set the required speed level with the control knob. We recommend setting a lower speed first and then increasing it as needed.
- Place the grounded meat mixture in a plastic hopper.
- Using the food slider, gradually push the ground mixture into the filling hole.
- Never use your fingers, fork, knife, spoon, etc. during operation of the appliance to push food through the filling hole use a food slider for this purpose.

Note: If the casing adheres to the extension, moisten it with water.

- To switch off the stand mixer, set the controller to the OFF position.
- After each use, clean the appliance according to the instructions in the "Cleaning and maintenance" section.

3. Blender use**

- The blender is ideal for preparing drinks from fresh fruits and vegetables, healthy smoothies, milkshakes, cold soups, crushing ice, etc. It is not used for juicing fruits and vegetables, preparing mashed potatoes, sourdough or whipping egg whites.
- Assemble the blender according to the above procedure.
- Put food or pour the liquids you want to mix in a glass container mixing.
- Close the glass container with a lid.
- **Note:** The maximum capacity of the glass mixing bowl is 1.75 l. We do not recommend filling the blending container with more liquids than 1.5 l. Liquids that gain more volume during mixing are better processed gradually in smaller batches.
- Make sure that the stand mixer is correctly assembled and the controller is set to the OFF position.
- Connect the appliance to an electrical outlet.
- Set the required gear with the control knob. We recommend setting a lower speed first to mix the ingredients. Then you can increase the speed.
- Hold the lid from above with one hand while mixing.
- Food or liquids can be added to the glass container during blending. Simply unlock the cap by turning it counterclockwise and then pull it out.
- If food sticks to the blades unit or the walls of the container, switch off the appliance by turning the speed control to the OFF position and unplug it from the mains socket. Make sure that the blade unit has stopped rotating. Carefully remove the assembled container from the multifunction head. Open the lid and clean the blades unit and the container wall with a plastic spatula. Close the lid and refit the mixing bowl to the multifunction head. Connect the mains lead to the mains socket and you can continue mixing.
- When you have finished using the speed control, set it to OFF and unplug the power cord. Make sure that

the blade unit has stopped rotating and remove the container from the multifunction head. Use a plastic spatula to remove the ingredients from the container.

- Disassemble the glass container according to the instructions given in the section "Assembling and disassembling" the glass container of the Smoothie "table blender" and clean the appliance.

Pulse mode: Pulse mode is suitable when you want to mix food only for a very short time. To start pulse mode, turn the knob to position P.

Tips and advices for blending

- Foods of firm consistency, such as e.g. fruit or vegetables, first cut into smaller pieces about 2 to 3 cm in size and then put them in a blender.

- First mix a small amount of ingredients and add the remaining ingredients gradually through the hole in the lid during blending. This will give you better results than putting all the ingredients in the glass jar of the "Smoothie" bench blender at once.

- If you need to process solid foods at the same time as liquids, we recommend mixing solid foods with fewer liquids first. Then gradually add the rest of the liquids through the opening in the lid during blending operation.

- Always hold the lid from above with one hand during blending.

- We recommend using a pulse stage to mix very thick liquids so that the blades unit does not jam.

- Start the blender repeatedly at short intervals.

- Ice cubes must be processed immediately after removing them from the freezer. As soon as the ice starts to melt, the cubes will join and it will not be possible to mix them.

RECOMMENDATIONS

ATTACHMENT TYPE	INGREDIENTS	MAXIMUM QUANTITY	PROCESSING TIME	SPEED
Kneading hook	Coarse flour	1 000 g	1 – 7 min	1 – 2
	Water	500 g		
	Dough for cake	1 000 g		
Mixing paddle	Wheat flour	100 g	3 – 5 min	1 – 5
	Sugar	100 g		
	Butter	100 g		
	Eggs	2 ks		
Whisk for whipping	Sour cream (38 %)	800 ml	2 min	1 – 5
	Egg white	4 – 12 ks	4 – 6 min	6

For kneading or mixing dough

1. The kneading hook must be used for these operations.

1. The recommended ratio of water and flour is 3:5.

2. When filling the blender jar, make sure that you do not exceed the maximum permitted amount.

3. The maximum flour weight is 1 000 g.

2. Start from speed 1 for 3 minutes, speed 2 for 5 minutes and then, if you are mixing a smaller route, speed 3 for 15 minutes.

Whipping eggs or whipped cream

1. The whisk is required for these operations.

1. To whip the egg whites, turn the speed control to position 6. Whip the egg whites non-stop for 4-6 minutes (depending on the size of the eggs).

2. The maximum quantity is 12 pcs.

3. To whip the cream, let the stainless steel container cool down for 20 minutes first. Then put fresh cream and sugar in it. Turn the cruise control to position 4 and whisk until the desired consistency is reached.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, always switch off the stand mixer by setting the regulator to the OFF position and

disconnect it from the mains socket.

- Wait until the rotating parts have stopped and remove the stand mixer.
- Wash the individual parts of the appliance thoroughly with warm water using a neutral kitchen detergent. Then rinse them under clean running water and wipe thoroughly dry with a soft cloth or let them dry freely.
- If you have used a stand mixer to whip egg whites, first rinse the container and whisk with cold water. Otherwise, the remnants of egg whites would harden and be more difficult to remove.
- **Warning:** Take extra care when removing and cleaning the blade unit to avoid injury. The blades of the blade unit is sharp.
- The metal parts of the meat grinder and attachments are not intended for washing in a dishwasher.
- Use a slightly damp cloth to clean the base and multifunction head.
- Do not use thinners or abrasive cleaners for cleaning. Otherwise, the surface finish of the appliance may be damaged.
- Do not immerse the stand mixer or its power cord in water or any other liquid.

PROTECTION OF THE ENVIROMENT



The symbol of crossed out waste bin on the products or accompanying documents indicates that used electrical and electronic products must not be added to the household waste. For proper disposal, recovery and recycling, please take these products to designated collection points for free shipment. Alternatively, in some countries, you may return your products to your local retailer when buying an equivalent new product. The correct disposal of this product will help save valuable natural resources and help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could be caused by inappropriate waste handling. Contact your local authority or nearest collection point for further details. Penalties may be imposed for incorrect disposal of this type of waste in accordance with national regulations.

(**) Accessories are not included. Option to buy separately. You can find more detailed information on the product packaging.



Záručný list / Záruční list / Garancialevél / Lista de garanție / Warranty

Výrobné číslo • Výrobní číslo • Modellszám • Numărul de fabricație:	Dátum predaja • Dátum prodeje • Eladás dátuma • Data vânzării:	Podpis a pečiatka predajcu • Podpis a razítko prodejce • Eladó aláírása és pecsétje • Semnătura și stampila vânzătorului:

Meno zákazníka (název firmy) • Meno zákazníka (název firmy) • Ügyfél neve (cég neve) • Numele clientului (denumirea firmei):	Adresa zákazníka (sídló firmy) • Adresa zákazníka (sídló firmy) • Ügyfél címje (cég címje) • Adresa clientului (sediul firmei):

<p>Zákazník svojím podpisom potvrdzuje, že mu bolo zariadenie predvedené a vysvetlené, že bol oboznámený s návodom na obsluhu, nasadením a užívaním stroja a že mu zariadenie bolo vydané kompletne.</p> <p>Zákazník svým podpisem potvrzuje, že mu bylo zařízení předvedeno a vysvětleno, že byl seznámen s návodem k obsluze, nasazením a užíváním stroje a že mu zařízení bylo vydáno kompletní.</p> <p>Az ügyfél az aláírásával megerősíti, hogy a készüléket bemutatták és elmagyarázták neki, hogy ismeri a gép üzemeltetésére és használatára vonatkozó utasításokat, valamint hogy a készülék teljesen volt neki kiadva.</p> <p>Clientul prin semnătura sa confirmă, că instalația i-a fost prezentată și explicată, că a fost încunoștințat cu modul de folosire, punerea în funcțiune a mașinii și utilizare, și că instalația i-a fost eliberată (predată) completă.</p>	Podpis zákazníka • Podpis zákazníka • Ügyfél aláírása • Semnătura clientului:

**Záznamy o reklamáciách - záručných opravách / Záznamy o reklamaciích - záručních opravách /
Jegyzések a panszokról - jótálási javítások Note despre reparații - reparații de garanție/**

<p>Dátum prijatia reklamácie / Dátum přijetí reklamace / A panasz elfogadásának dátuma / Data primirii reclamației:</p>	<p>Dátum prijatia reklamácie / Dátum přijetí reklamace / A panasz befejezésének dátuma / Data de sfârșit al reclamației:</p>	<p>Evidenčné číslo reklamácie / Evidenční číslo reklamace / A panasz száma / Numărul de evidență a reclamației:</p>	<p>Podpis prevedenej záručnej opravy (záznam o neopravenej reklamácii) / Podpis prevedené záruční opravy (záznam o eoprávněné reklamace) / A panasz elfogadásának dátuma (Jegyzések a jogosulatlan panszról) / Data primirii reclamației (nota despre reparația nexecutată):</p>	<p>Pečiatka servisného technika / Razítko servisního technika / Serviztehnikus pecsétje / Ștampila tehnicianului serviciului:</p>

1. Dodávateľ poskytuje na tento výrobok záručnú dobu uvedenú v tomto záručnom liste za podmienok dodržania spôsobu používania a skladovania výrobku v súlade s platnými podmienkami a normami, ako i návodom na obsluhu. Záručná doba začína plynúť od dátumu predaja. Záruka na batérie je 12 mesiacov.
2. Predĺžená záručná doba 4 roky sa poskytuje na výrobok za podmienok, že tento výrobok je dodávateľom označený v zozname výrobkov s predĺženou zárukou, konečným zákazníkom je spotrebiteľ a výrobok nebude používaný na komerčné nasadenie. Predĺžená záruka je podmienená pravidelnými servisnými prehliadkami v autorizovaných servisných strediskách dodávateľa.
3. Záručná doba sa predlžuje o dobu, počas ktorej bol výrobok v záručnej opravě a je o tom uvedený záznam v zozname o záručných opravách tohto záručného listu. Právo na záručnú opravu si spotrebiteľ môže uplatniť v niektorom autorizovanom servisnom stredisku, podľa priloženého zoznamu „A“ servisných stredísk „B“ prevádzajú záručné opravy len na výrobky, ktoré boli predané v ich prevádzkach. Zoznam servisných stredísk je pravidelne aktualizovaný u predajcov a na stránke dovozu: www.strendpro.sk.
4. Servisné stredisko je povinné zabezpečiť záručnú opravu v zákonom stanovenej lehote. Zákonom stanovená lehota na vybavenie reklamácie začína plynúť nasledujúcim dňom po dátume prijatia reklamácie v servisnom stredisku.
5. Bezplatná záručná oprava nemôže byť uplatňovaná ak ide o poruchy, ktoré boli spôsobené používaním výrobku v rozpore s ustanoveniami uvedenými v návode na obsluhu, nesprávnou manipuláciou, mechanickým poškodením, bežným mechanickým opotrebením dielov spôsobeným prevádzkou stroja, vinou obsluhy, živelnou pohromou, neoprávneným zásahom do výrobku, poruchy zapríčinené použitím nevhodných náhradných dielov, použitím nevhodného paliva, a zrejme preťaženie stroja v dôsledku trvalého prekročovania hornej hranice výkonu. Práce spojené s čistením, základnou údržbou, ošetrovaním alebo nastavením zariadenia, ktoré môže previesť obsluha a sú uvedené v návode na obsluhu, nespádajú do rozsahu záruky.
6. Za bežné opotrebenie dielov sa považuje hlavne opotrebenie: všetkých rotujúcich a pohyblivých častí, rezných častí a ich krytov, strižných skrutiek a klinov, prevodových a klinových remeňov, reťazových prevodov, trecie plochy bŕzd a spojok, dezény pneumatík a diely bežnej údržby ako sú: vzduchové, hydraulické a olejové filtre, zapaľovacie sviečky, olejové a chladiace náplne.
7. Z predĺženej záruky sú vyňaté časti strojov a zariadení, na ktoré ich konkrétny výrobca poskytuje kratšiu záruku ako dodávateľ na samotný výrobok, v ktorom sú namontované. Do tejto kategórie častí patria: akumulátory, žiarovky a podobne.
8. Právo uplatniť nároky plynúce zo záruky má vlastník výrobku, pokiaľ tak urobí najneskôr v posledný deň záručnej doby.
9. Pri reklamáciách sa postupuje podľa príslušných ustanovení Občianskeho zákonníka a Zákona o ochrane spotrebiteľa.
10. Servisné prehliadky, ktoré sú podmienkou predĺženej 4 ročnej záruky, musia byť prevádzané len v autorizovanom servisnom stredisku dodávateľa, v pravidelných intervaloch a obdobia medzi jednotlivými prehliadkami nesmie prekročiť dobu 12 mesiacov. Prvá servisná prehliadka musí byť vykonaná najneskôr do 24 mesiacov od dátumu predaja výrobku. Servisné prehliadky vykonávajú servisné strediská v období posledných troch a prvých dvoch mesiacoch kalendárneho roku. Každá servisná prehliadka musí byť zaznamenaná v tomto záručnom liste s uvedeným dátumom prehliadky, podpisom a pečiatkou servisného strediska. Servisnou prehliadkou sa rozumie kontrola stroja, výmena náplní a filtrov podľa odporúčenia výrobcu, výmena opotrebených a poškodených dielov, ktoré môžu ovplyvniť poškodenie alebo opotrebenie iných dielov a samotné nastavenie stroja. Úkon servisnej prehliadky a použitý materiál sa účtuje podľa platného cenníka servisného strediska.

Pri uplatňovaní reklamácie je reklamujúci povinný predložiť k reklamácii čistý výrobok, doklad o kúpe alebo vyplnený a potvrdený záručný list. V prípade predĺženej záruky, záznamy o servisných prehliadkach a daňové doklady za jednotlivé prehliadky. Pri nesplnení niektorej z podmienok predĺženej záruky uvedenej v tomto záručnom liste, sa na výrobok poskytuje záručná doba 2 roky.

1. Dodávateľ poskytuje na tento výrobok záruční dobu uvedenou v tomto záručním listu za podmínek dodržení způsobu používání a skladování výrobku v souladu s platnými podmínkami a normami, jako i návodem k obsluze. Záruční doba začíná běžet od data prodeje. Záruka na baterie je 12 měsíců.
2. Prodloužená záruční doba 4 let se poskytuje na výrobek za podmínek, že tento výrobek je dodávatelem označený v seznamu výrobků s prodlouženou zárukou, konečným zákazníkům je spotřebitel a výrobek nebude používán na komerční nasazení. Prodloužená záruka je podmíněna pravidelnými servisními prohlídkami v autorizovaných servisních střediscích dodávatele.
3. Záruční doba se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě a je o tom uveden záznam v seznamu o záručních opravách tohoto záručního listu. Právo na záruční opravu si spotřebitel může uplatnit v některém autorizovaném servisním středisku, podle přiloženého seznamu A servisních středisek. Servisní střediska B převádějí záruční opravy pouze na produkty, které byly prodány v jejich provozech. Seznam servisních středisek je pravidelně aktualizován u prodejců a na stránce dovozu: www.strendpro.sk.
4. Servisní středisko je povinné zajistit záruční opravu v zákonem stanovené lhůtě. Zákonem stanovená lhůta pro vyřízení reklamáce začíná běžet dnem následujícím po datu přijetí reklamáce v servisním středisku..
5. Bezplatná záruční oprava nemůže být uplatňována pokud jde o poruchy, které byly způsobeny používáním výrobku v rozporu s ustanoveními uvedenými v návodu k obsluze, nesprávnou manipulací, mechanickým poškozením, běžným mechanickým opotřebením dílů způsobeným provozem stroje, vinou obsluhy, živelnou pohromou, neoprávněným zásahem do výrobku, poruchy zapříčiněné použitím nevhodných náhradních dílů, použitím nevhodného paliva, a zřejmě přetížení stroje v důsledku trvalého překračování horní hranice výkonu. Práce spojené s čištěním, základní údržbou, ošetřováním nebo nastavením zařízení, které může převést obsluha a jsou uvedeny v návodu k obsluze, nespádají do rozsahu záruky.
6. Za běžné opotřebení dílů se zvažují hlavně opotřebení: všech rotujících a pohyblivých částí, řezných částí a jejich krytů, střížných šroubů a klínů, převodových a klínových řemenů, řetězových převodů, třecí plochy brzd a spojky, dezény pneumatik a díly běžné údržby jako jsou: vzduchové, hydraulické a olejové filtry, zapaľovací svíčky, olejové a chladičí náplně.
7. Z prodloužené záruky jsou vyjmuty části strojů a zařízení, na které je konkrétní výrobce poskytuje kratší záruku jako dodávateľ na samotný výrobek, ve kterém jsou namontovány. Do této kategorie částí patří: akumulátory, žárovky a podobně.
8. Právo uplatnit nároky plynoucí ze záruky má vlastník výrobku, pokud tak učiní nejpozději v poslední den záruční doby.
9. Při reklamaci se postupuje podle příslušných ustanovení občanského zákoníku a Zákona o ochraně spotřebitele.
10. Servisní prohlídky, které jsou podmínkou prodloužené 4 leté záruky, musí být prováděny pouze v autorizovaném servisním středisku dodávatele, v pravidelných intervalech a období mezi jednotlivými prohlídkami nesmí překročit dobu 12 měsíců. První servisní prohlídka musí být provedena nejpozději do 24 měsíců od data prodeje výrobku. Servisní prohlídka provádějí servisní střediska v období posledních tří a prvních dvou měsících kalendářního roku. Každá servisní prohlídka musí být zaznamenána v tomto záručním listě s uvedeným datem prohlídky, podpisem a razítkem servisního střediska. Servisní prohlídkou se rozumí kontrola stroje, výměna náplní a filtrů dle doporučení výrobce, výměna opotřebených a poškozených dílů, které mohou ovlivnit poškození nebo opotřebením jiných dílů a samotné nastavení stroje. Úkon servisní prohlídky a použitý materiál se účtuje dle platného ceníku servisního střediska.

Pri uplatňovaní reklamácie je reklamujúci povinen predložiť k reklamaci čistý a kompletní výrobek, doklad o kúpe nebo vyplnený a potvrzený záruční list. V případě prodloužené záruky, záznamy o servisních prohlídkách a daňové doklady za jednotlivé prohlídky. Při nesplnění některé z podmínek prodloužené záruky uvedené v tomto záručním listu, se na výrobek poskytuje záruční doba 2 roky.

- A szállító biztosítja a termék jótállását amely szerepel a garancialevelen a feltétellel, hogy a használat és tárolás összhangban lesz a feltételekkel és normákkal, valamint a használati utasítással. A garanciaidő az értékesítés időpontjától kezdődik.
A jótállási idő a töltőkre 12 hónap.
- A kiterjesztett garanciát 4 éves időszakra nyújtják a feltétellel, hogy a termék bevan írva a hoszab garancia termékek listájára, az utolsó használó a vevő, es nemlesz használva kereskedelmi célokra. A kiterjesztett jótállás rendszeres szervizellenőrzést igényel a szállító hivatalos szervizközpontjában.
- A garancia időtartama meghosszabbodik a termék garanciális idejével mikor a szervizközpontba volt javításba, és a jótállási lapon felvann jegyezve ez az idő. A jótállási igényt a fogyasztó igényelheti egy hivatalos szervizközpontban, a mellékelt "A" szervizközpont lista szerint.
A "B" szervizközpontokba csak ojan termékeken végeznek javításokat amelyeket ott adtak ell. A szervizközpontok listáját rendszeresen frissítik a gyártók és az import oldalon: www.strendpro.sk.
- A Szervizközpontnak a törvényi határidőn belül jótállási javítást kell biztosítania. A panaszkezelés törvényes határideje a panasz kézhezvételét követő napon kezdődik
- Az ingyenes garanciális javítás nem alkalmazható a termék helytelen használatából eredő hibákra, az üzemeltetési utasítás okal elentétben, a nem megfelelő kezelésének, a gép mechanikai károsodásra, az általános mechanikai károsodásra amely általános használatkor keletkezik, az üzemeltető helytelen használatára, természeti katasztrófáknál, a termékkel való illetéktelen beavatkozásnál, a nem megfelelő pótalkatrészek használatánál a nem megfelelő tüzelőanyag használatnál és a látszólagos gépi túlterhelés következtében fellépő hibáknál a felső teljesítmény határ folyamatos túllépése miatt. Az üzemeltető által kezelhető, és a használati utasításban felsorolt tisztítási, karbantartási, gondoskodás és a beállítási munkák nem tartoznak a jótállás hatálya alá.
- Az alkatrészek kopásának elsősorban ojan alkatrészek kopása érhető mind: minden forgó és mozgó alkatrész, vágó rész és burkolat, kapcsok és ékek, fogaskerekek és ékszíjak, láncos fogaskerekek, súrlódás és tengelykapcsoló súrlódó felületek, gumiabroncs futófelületek és rutinszerű karbantartási alkatrészek, mint például: , hidraulikus és olajsűrűk, gyújtógyertyák, olaj- és hűtőfolyadék-kazetták
- A kiterjesztett garanciából kivannak hagyva olyan gépek és berendezések mentesített részeit, amelyeknél az adott gyártó rövidebb garanciát nyújt, mint maga a termék gyártója. Ez a kategória magában foglalja: akkumulátorok, izzók és hasonlók
- A garancia alá tartozó igények igénybevételehez való jog a termék tulajdonosa, feltéve hogy ezt legkésőbb a jótállási időszak utolsó napján teszi meg.
- A követelések feldolgozása a Polgári Törvénykönyv és a Fogyasztóvédelmi Törvény vonatkozó rendelkezéseinek megfelelően történik.
- A meghosszabbított 4 éves garanciális feltételeknek megfelelő szervizellenőrzést csak rendszeres időközönként, a szállító hivatalos szervizközpontjában lehet elvégezni, és az egyes vizsgálatok közötti időszak nem haladhatja meg a 12 hónapot. Az első szervizvizsgálatot legkésőbb a termék értékesítésének napjától számított 24 hónapon belül kell elvégezni. A szervizvizsgálatokat a naptári év utolsó három és első két hónapjában szervizközpontok végzik. Minden szervizvizsgálatot fel kell jegyezni a jótállási jegyen a szervizközpont ellenőrzésének, aláírásának és bélyegzőjének dátumával. A szervizvizsgálat a gyártó által ajánlott gépellenőrzést, a patronok és szűrők cseréjét, a kopott és sérült alkatrészek cseréjét, amelyek a más alkatrészek károsodását, kopását és a gép beállítását érinthetik. A szolgáltatási ellenőrzést és a felhasznált anyagot egy érvényes kiszolgálóközponti áriista szerint kell kiszámítani.

A panasz benyújtásakor a panaszolt köteles benyújtani egy tiszta és teljes terméket, a vásárlás igazolását, vagy egy kitöltött és megerősített garanciajegyet a panaszra. A kiterjesztett garancia esetén a szervizvizsgálatok és az egyes túrák adózási dokumentumait rögzítik. Ha a garanciális kártyán a meghosszabbított garanciális feltételek egyikének sem felel meg, a termék 2 év garanciát vállal.

- Furnizorul oferă pentru acest produs perioada de garanție menționată în această listă de garanție cu respectarea condițiilor modulului de utilizare și depozitare a produsului, corespunzător cu condițiile și normele în vigoare, în sensul indicațiilor de utilizare. Periaoda de garanție începe la data vânzării produsului. Garanția pentru baterii este de 12 luni.
- Perioada de garanție prelungită de 4 ani se acordă clienților pentru produsul trecut în tabelul produselor cu garanția prezentată. Ultimul client este consumatorul, în condițiile că produsul nu va fi folosit ca obiect de comerț. Perioada prelungită este condiționată de control reglementar la centre de servicii autorizate ale furnizorului.
- Perioada de garanție se prelungeste cu timpul cât a fost produsul în reparații de garanție. Această condiție este consemnată și în tabelul de reparații garantate. Beneficiarul poate revendica dreptul la asigurarea reparației la unul din centre de servis autorizat conform tabelului anexă „A” – centre de servicii. Centre de serviciu „B” execută reparații de garanție numai la produsele, care au fost vândute la centrele lor de desfacere. Tabelul centrelor de servicii este actualizat regulat la vânzătorii, cât și pe siteul de import: www.strendpro.sk.
- Centrul de servicii este obligat să asigure reparația în termen stabilit de lege. Termenul stabilit de lege pentru rezolvarea reclamației începe cu ziua următoare după data de primire a reclamației de centru de servicii.
- Reparația garantată fără plată poate nu fi revindicată când este vorba despre defecțiuni care au fost produse de folosirea produsului contrar prevederilor din indicațiile de utilizare, manipulare necorespunzătoare, defectarea mecanică curentă, uyarea produsă de funcționarea mașinii, din vina deservirii, dezastru nestăvilit, intervenție neîndreptățită în produs, defecțiuni pricinuite de folosirea pieselor necorespunzătoare, carburanților necorespunzători și supraîncărcarea mașinii ca urmare a depășirii continue a limitei superioare de randament. Lucrările de curățire, întreținere curentă, repararea sau reglarea instalației, care poate executată de deservirea și sunt cuprinse în indicații de utilizare, nu fac parte din prevederile garanției.
- Drept uzura curentă a pieselor se consideră uzura principală: a tuturor pieselor rotative și în mișcare, părților de tăiere și capacelor, șuruburilor tăietoare și pironului, curelelor de trnsmisie, transmisie în lanț, suprafeței de frecare a frânelor și ambreaj, dezenul anvelopelor și piesele de întreținere curentă cum sunt: filtre de aer, hidraulice și de ulei, lumânări de aprindere, rezervoare de ulei și de răcire.
- Din garanția prelungită sunt scoase părțile mașinilor și instalației pentru care producătorul concret al acestor piese acordă garanția mai scurtă decât furnizorul pentru fiecare produs în care sunt montate. Din această categorie fac parte: acumulatele, becurile și etc.
- Dreptul de aplicare a revindicării rezultat din garanție are proprietarul produsului, dacă face acest lucru cel târziu în ultima zi a perioadei de garanție.
- La rezolvarea reclamațiilor se procedează conform prevederilor corespunzătoare ale Codului comercial și Legii de protecție a consumatorului.
- Controlul de servicii, care constituie condiția garanției prelungite de 4 ani poate fi efectuat numai în centrul de servicii autorizat al furnizorului, în intervale regulate; perioada între două controale nu poate depăși 12 luni. Primul control de servicii trebuie făcut cel târziu 24 luni de la data vânzării produsului. Controlul serviciilor efectuează centrele de servicii în perioada ultimelor trei luni și primelor două luni anului calendaristic. Fiecare control de servicii trebuie înregistrat în această listă de garanție cu introducerea datei controlului, semnătura și ștampila serviciului de control. Prin controlul serviciilor se înțelege controlul mașinii, înlocuirea materialului de umplutură și filtrelor conform recomandării producătorului, înlocuire pieselor uzate și defecte, cât și reglarea proprie a mașinii. Randamentul controlului de servicii și materialul folosit se stabilește conform tarifului valabil al centrului de servicii.

La aplicarea reclamației reclamantul este obligat să preyinte pe lângă reclamație produsul complet și curat, documentul de cumpărare sau lista de garanție completată și confirmată. În cazul garanției prelungite înregistrări ale controlului de servicii și documentele de impoyit pentru fiecare control. În cazul neîndeplinirii a vreunei condiții garanției prelungite cuprinse în această listă de garanție, se acorda pentru produs perioada de garanție de 2 ani.

ZÁRUČNÝ A POZÁRUČNÝ SERVIS VYKONÁVA SPLNOMOCNENÝ ZÁSTUPCA VÝROBCU

ZÁRUČNÍ A POZÁRUČNÍ SERVIS PROVÁDÍ ZÁSTUPCE VÝROBCE

A JÓTÁLLÁSON BELÜLI ÉS JÓTÁLLÁSON KÍVÜLI SZERVIZT A GYÁRTÓ FELHATALMAZOTT KÉPVISELŐJE VÉGZI

SERVICE ÎN GARANȚIE ȘI POSTGARANȚIE ESTE EFECTUAT DE CĂTRE REPREZENTANTUL AUTORIZAT AL PRODUCĂTORULUI

**Splnomocnený zástupca výrobcu • Zplnomocnený zástupce výrobcu • A gyártó felhatalmazott képviselője •
Reprezentantul împuternicit al producătorului : Slovakia Trend Export-Import s.r.o., Michalovská 87/1414, 073 01 Sobrance
Fax: (056) 652-2329 Tel: 0915 392 687 E-mail: servis@slovakia-trend.sk**