



STAND MIXER

Instruction Manual
STAND MIXER

Návod k obsluze
KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod na obsluhu
KUCHYNSKÝ ROBOT

Használati útmutató
KONYHAI ROBOTGÉP

Instrukcja obsługi
ROBOT KUCHENNY

Руководство по эксплуатации
СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР



KM 8020

STAND MIXER

CONTENTS

3	CATLER RECOMMENDS SAFETY FIRST
10	KNOW YOUR STAND MIXER KM 8020
10	STAND MIXER description
12	Description of accessories
14	OPERATING YOUR STAND MIXER KM 8020
14	Before first use
15	Speed control
16	Use with the blending beaker
19	Using the meat grinder
20	Using the cutting and grating attachment
22	CARE AND CLEANING
24	TROUBLESHOOTING



Congratulations

on the purchase of your new KM 8020 stand mixer.

CATLER RECOMMENDS SAFETY FIRST

We understand the importance of safety and that's why we put your safety first from the initial design concept to the production itself. Nevertheless, please be careful and follow the instructions below when using this appliance.

- This appliance is not to be used by children. Keep this appliance and its power cord out of the reach of children.
- The appliances may be used by persons with physical or mental impairments or by inexperienced persons only if they are properly supervised or have been informed about how to use of the product in a safe manner and understand the potential dangers.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance performed by the user must not be performed by children.
- If the power cord is damaged, ask the authorised service for a replacement in order to prevent hazards. It is forbidden to use the appliance with the power cord damaged.
- Use the appliances according to the instructions in this user's manual. Otherwise, there is a risk of personal injury.
- Please use only supplied accessories or the accessories recommended by the

manufacturer. It is forbidden to use other than supplied accessories with this appliance.

- Please clean the accessories that come into contact with food after each use according to the instructions in chapter “Care and cleaning” of these user’s instructions. Keep the appliance and its accessories clean at all times.
- Always disconnect the appliance from the power socket if you are leaving it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Before replacing the accessories or accessible movable parts, please turn the appliance off and disconnect it from the power supply.
- Always wait for the moving accessory or accessible parts to stop completely during use.
- This appliance is designed for household use only. This appliance is not designed for commercial use. Do not use this appliance in moving vehicles or on boats, outdoors, or for any purpose other than it’s intended. Otherwise, there is a risk of personal injury.
- Before connecting this appliance to a power socket, make sure the voltage stated on the product's rating label corresponds to the voltage in your power socket.

- Put the appliance on a stable, heat-resistant, flat and dry surface away from the countertop edge.
- Avoid placing the appliance on or in the vicinity of heat sources, such as hot plates, ovens or gas burners. Vibrations during operation may cause the appliance to move.
- Never use multiple attachment types simultaneously.
- Do not use this appliance with a programmable switch, timer switch or any other device that automatically switches the appliance on.
- For safety reasons, this appliance is equipped with a safety mechanism that prevents the motor from being started if the appliance is incorrectly assembled or the tilt-back head is lifted.
- Before turning the appliance on, check that it is correctly assembled and that the tilt-back head is in the horizontal position.
- Allow hot liquids or food to cool down before processing.
- Do not attempt to grind bones, nut shells or other hard ingredients.

- Be careful not to get injured on the edge when handling the blade and the graters.
- Do not leave the appliance in continuous operation under a heavy load for a period longer than 15 minutes. Before turning it on again, allow it to cool down for at least 10 minutes.
- Do not lift the tilt-back head or put your hands or items, such as a kitchen knife, fork or wooden spoon, into the bowl while the appliance is in operation. Do not touch rotating parts of the appliance or attachments and ensure that foreign items such as clothing, hair, etc. are kept away. An injury could occur or the appliance could be damaged.
- If any item such as a spoon or a wooden spoon falls into the blending beaker while the appliance is in operation, press the power On/Off button immediately to turn the appliance off, unplug the power cord from the socket, wait for the rotating parts to stop and then remove the item.
- If you need to wipe the inside of the bowl or the attachments, turn the appliance off and disconnect it from the mains. Wait until the

rotating parts come to a complete stop. Use a spatula to clean the attachments and the inside of the bowl. Then you can continue processing.

- Never use your fingers or other items to push the ingredients through the feed tube of meat grinder, sausage attachment, cookie attachment or cutting and grating attachment. Always use the provided plungers.
- Never run the appliance with no load. This may lead to damage.
- Before storing the appliance, make sure that both the appliance and the accessories are cleaned and the tilt-back head is in the folded position.
- Do not disconnect the appliance from the power socket by pulling the power cord. This could damage the power cord or the power socket. Disconnect the cord from the power socket by gently pulling the plug of the power cord.

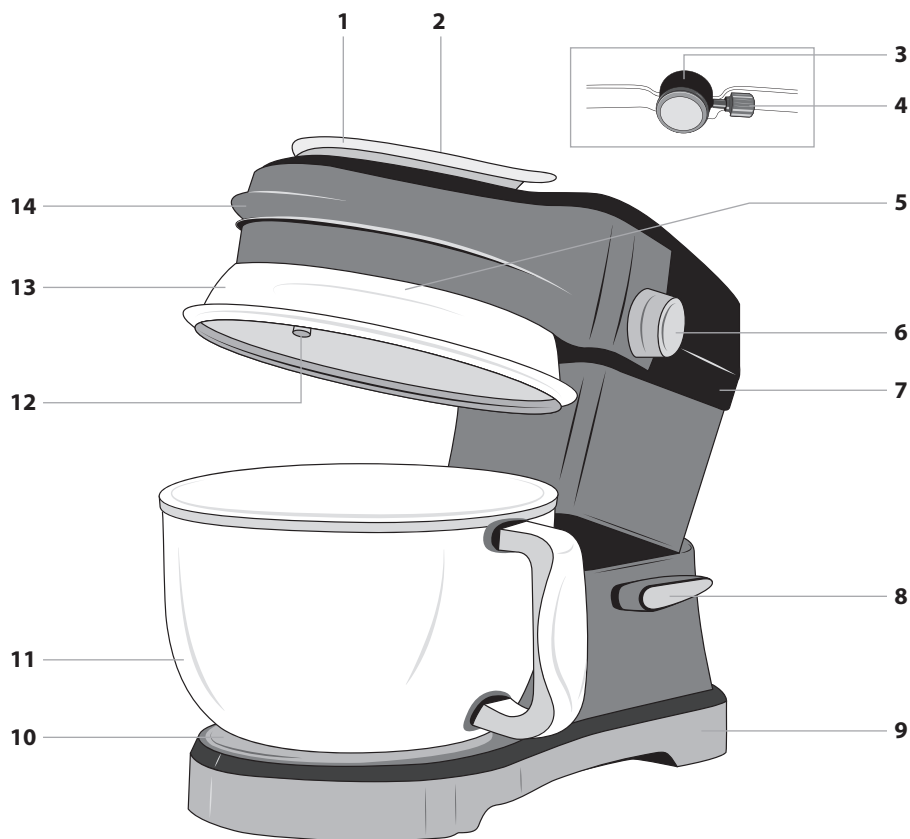
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS FOR USING ELECTRICAL EQUIPMENT

- Fully unwind the power cord before use.
- Do not leave the power cord hanging over the edge of a table or countertop or allow it to touch a hot surface or to become tangled up. Do not put heavy objects on the power cord.
- For safety reasons, we recommend to connect the appliance in an independent electrical circuit separated from other appliances. Do not use adapter plugs or extension cords to connect the appliance to a power outlet.
- To prevent electric shock, do not submerge this appliance, its base or power cord in water or any other liquid.
- We recommend that you inspect the appliance regularly. Do not use the appliance if it is damaged in any way or if the power cord or plug is defective. All repairs or adjustments must be performed at the nearest Catler authorised service centre.
- Any maintenance other than standard cleaning must be performed at authorised Catler service centre.

- We recommend to install a residual current device (standard safety switches in your power outlet) to provide a higher level of protection when using the appliance. We recommend to install a residual current device (with a nominal residual operating current of no more than 30mA) in the electric circuit in which your appliance is to be connected. For further expert advise, please contact your electrician.

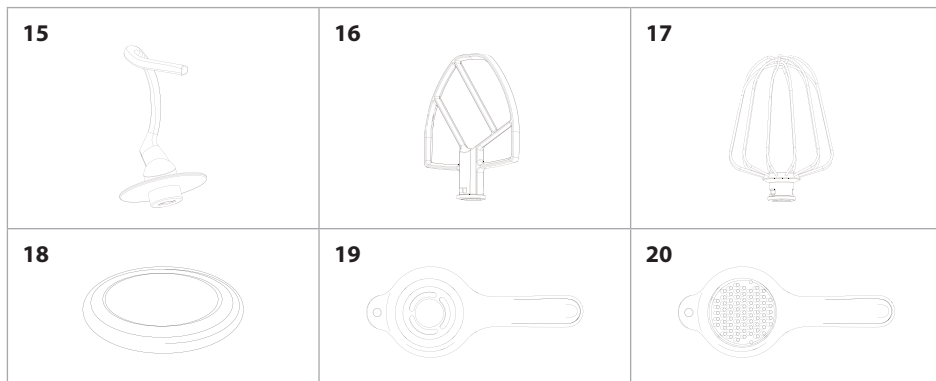
KNOW YOUR STAND MIXER KM 8020

STAND MIXER DESCRIPTION



1. Protective cover for the filling opening
2. Filling funnel
3. Locking screw
4. Front cover
5. Lighting for the interior of the mixing container
6. Speed control
7. Tilt-back head

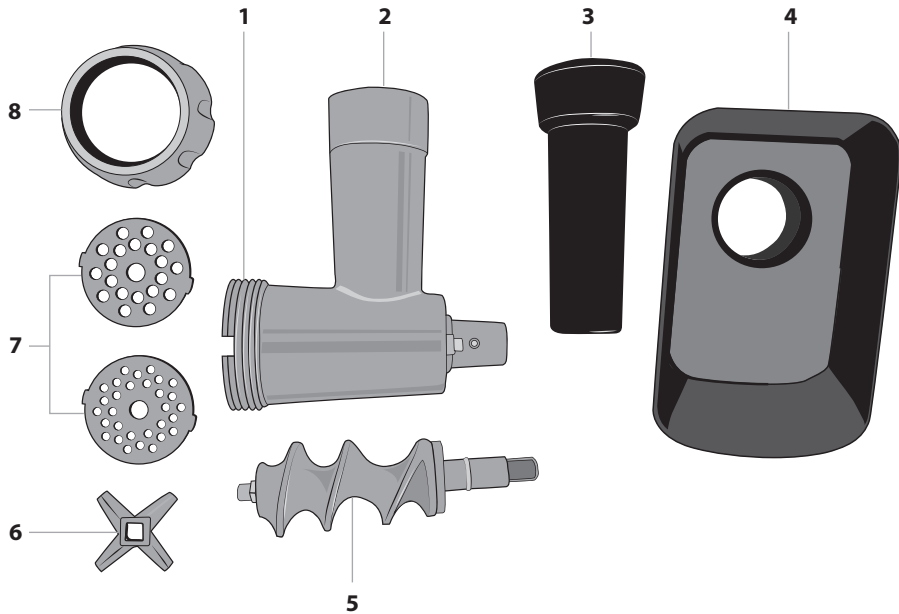
8. Lock button to lift and lower the tilt-back head
9. Stand mixer base
10. Blending beaker insertion hole
11. Glass mixing beaker
12. Drive shaft
13. Protective mixing bowl cover
14. Handle



- 15. Kneading hook
- 16. Beater blade
- 17. Whisk
- 18. Blending beaker lid
- 19. Yolk and egg white separator
- 20. Grater

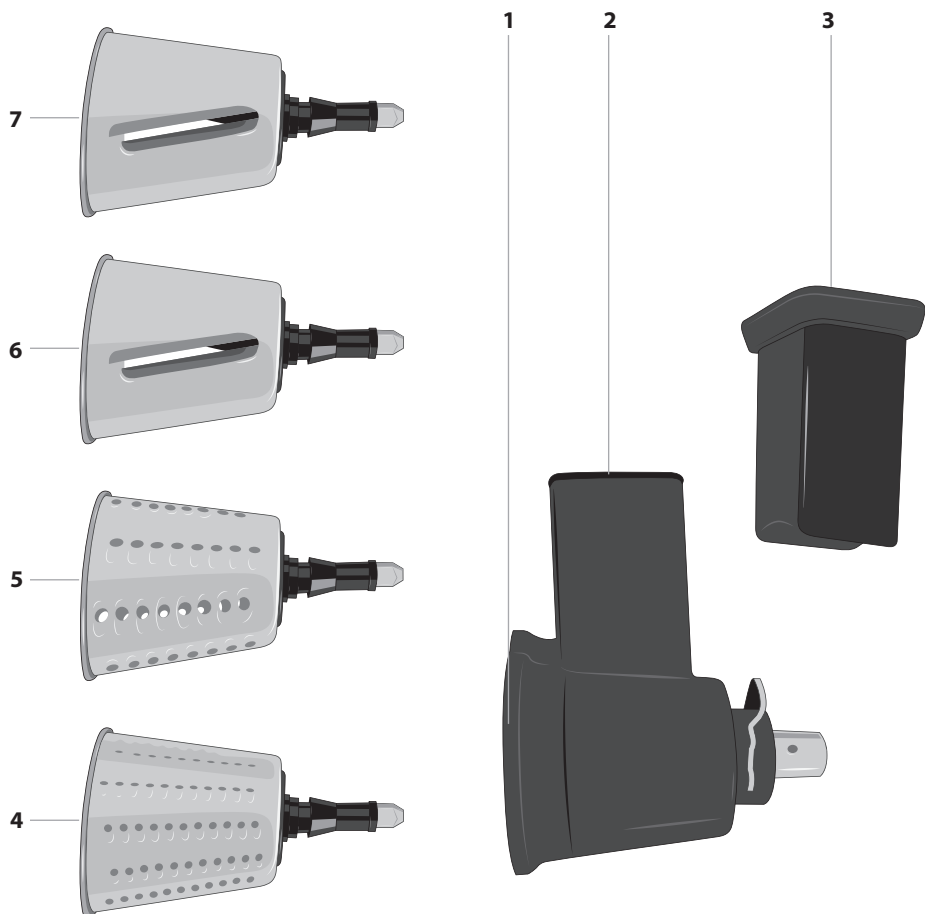
DESCRIPTION OF ACCESSORIES

MEAT GRINDER



1. Grinding chamber
2. Filling funnel
3. Plunger
4. Hopper
5. Screw shaft
6. Grinding blade
7. Grinding discs
8. Screw ring

CUTTING AND GRATING ATTACHMENT



1. Grating attachment
2. Filling funnel
3. Plunger
4. Coarse grater
5. Fine grater
6. Fine slicer
7. Coarse slicer

OPERATING YOUR STAND MIXER KM 8020

BEFORE FIRST USE

Before first use, remove all packaging and advertising labels / stickers from the appliance. Make sure you have removed all accessories from the package.

Wipe the stand mixer base with a soft sponge slightly moistened in warm water. Wipe dry using a clean wiping cloth.

Wash the blending beaker, protective cover, beaters, hooks and all accessories in warm water with a small amount of washing-up liquid. Rinse in clean water and wipe dry. Before storing the stand mixer, make sure that all parts are clean and dry.

FOOD PROCESSOR CONTROLS

Tilt-back head

Always release the lock to raise or lower the arm. Hold the arm by the handle with the other hand.

You must hear a click to be sure the arm is properly lowered.

If you are about to lower or lift the tilt-back head, always make sure that the power cord is unplugged from the mains socket.

ATTENTION:

Never try to lift or lower the tilt-back head by force. There is a risk of damage to the appliance.

WARNING!
To prevent serious injury, keep your hands and fingers away from the hinged arm.

LIGHTING

The LED light will illuminate the interior of the mixing container while the robot is operating.

The LED light will flash in the event of an operating error or the overheating of the motor. More information further in the user's manual.

MOUNTING THE POWER CORD SOCKET

The power cord can be placed in the base of the food processor.

Pull the plug to remove the power cord from the inside of the base, and then plug it back into the base after use.

ATTENTION:

Pull and insert the power cord with adequate force to prevent damage, for example to the base.

FILLING FUNNEL

The food processor arm is equipped with a filling hole, allowing you to easily add ingredients while the food processor is running. It is always recommended to use the filler cap.

WARNING!

To prevent serious personal injury or product damage, NEVER pour boiling water into the mixing container. NEVER use a mixing bowl to heat ingredients or cook. Do not expose the mixing container to extreme temperatures - the container may rupture or break.

WARNING!

Before assembling or disassembling, always make sure that the power plug is disconnected from the mains socket.

WARNING!

Never run the stand mixer with any accessories continuously for longer than 15 minutes. After 15 minutes of continuous running, turn the appliance off, unplug the power cord and let it cool down for about 10 minutes.

SPEED CONTROL

Set the speed control dial to a required speed between 1 - 10 where "1" is the lowest and "10" is the highest speed. Turn the speed control dial clockwise to increase the speed or turn the speed control dial anticlockwise to decrease the speed.

If you need to pause the appliance operation, set the speed control dial to "0".

USE WITH THE BLENDING BEAKER

Assembling the appliance

1. Put the stand mixer on clean, firm and stable surface within easy reach of a mains socket.
2. Check that the speed control dial is in position "0" and that the power cord is disconnected from the power socket.
3. Press the lock button and lift the tilt-back head.
4. Insert the mixing container into the hole in the base of the machine. Rotate the blending beaker clockwise until you feel the hole.
5. Attach the mixing bowl cover to the underside of the folding arm. You can also place the protective cover on the mixing bowl and lower the arm.
6. Place the attachment (kneading hook, broom or whisk) on the shaft so that the projections on the shaft fit into the slots in the attachment. Then turn the attachment clockwise. This will fix the attachment on the shaft.

NOTE

It is recommended to always use the protective bowl cover of the mixing container.- it prevents ingredients from splashing and helps keep the appliance clean.

NOTE

To dismantle the food processor, proceed in the opposite way.

Attachment	Name	Using
	Beater blade	It is suitable for conventional to solid mixes such as cake doughs, biscuits, toppings, Linzer doughs, meat mixes, sweet mixes, mashed potatoes, etc.
	Whisk	Suitable for whipping mixes, whipping eggs, egg whites, sponge doughs, whipped cream, etc.
	Kneading hook	Suitable for kneading yeast-based doughs such as bread, rolls, loaves, etc. The recommended kneading speed is 4 and below.

USING THE APPLIANCE

1. Place the raw materials that you wish to process into the jar. Always observe the maximum level line. The maximum amount of food that can be processed is 3 l.
2. In order to lower the tilt-back head, press the lock button and lowly lower the tilt-back head.
3. Now insert the power plug into a power socket.
4. Turn the speed control dial to set the required speed. Select the speed according to the type of raw materials to be processed - see table below.
5. You can add ingredients through the filling hole. Also, the protective

cover prevents the raw materials from splashing out of the beaker.

6. If you need to wipe the inside of the bowl, set the speed dial control to “0”, unplug the power cord from the mains socket and wait until the rotating parts come to a complete stop. Press the lock button and lift the tilt-back head. Wipe the inside of the bowl using a spatula or a wooden spoon.
7. When the mixture in the bowl has been processed into the appropriate

consistence, set the speed to “0”, wait until the rotating parts come to a complete stop. Then, unplug the power cord from the mains socket. Press the lock button and lift the tilt-back head. Take the bowl by the handle and rotate it anticlockwise to remove it from the base.

8. Remove blend from the bowl.
9. Clean the appliance according to the instructions in the “Care and Cleaning” chapter.

SPEED OVERVIEW TABLE

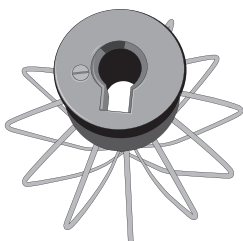
Speed	Speed description	Using the speed settings
1	Slow mixing	Suitable for: <ul style="list-style-type: none"> - Slow mixing of ingredients - Initial speed if you do not attach the protective cover of the mixing bowl - Adding flour or other loose or solid ingredients to the dough - Adding liquids to bulk materials - Mixing solid mixtures
2-3	Slow mixing, faster mixing	Suitable for: <ul style="list-style-type: none"> - Slow mixing, faster mixing, mashing - Mixing stiff doughs and confectionery - Initial speed for mashed potatoes or other vegetables - Mixing fats into the flour - Mixing light doughs - Mixing and kneading yeast dough
4-5	Medium speed for mixing and kneading dough	Suitable for: <ul style="list-style-type: none"> - Mixing medium stiff doughs, like biscuits - Mixing sugar and butter - Adding sugar to egg whites to prepare a meringue - Mixing dough for cakes
6-7	Slow whipping	Suitable for: <ul style="list-style-type: none"> - Slow whipping - Final mixing of the dough for cake, doughnuts etc. - Mixing the dough for pies
8-9	Whipping	Suitable for: <ul style="list-style-type: none"> - Whipping cream, egg whites and toppings
10	Fast whipping	Suitable for: <ul style="list-style-type: none"> - Whisking small amounts of cream or egg whites

ATTENTION:

If you are going to process solid mixtures such as bread doughs, do not run the stand mixer for more than 10 minutes. Then, turn the stand mixer off and let it cool down for about 10 minutes.

ADJUSTING THE WHISK

You can adjust the whisk so that it is placed lower or higher in the container so you can easily whisk the ingredients.



WARNING!
Always adjust the whisk when removing it from the shaft. The whisk must not be mounted on the shaft.

The whisk can be unscrewed or screwed at the top of the whisk.
If you need the whisk to be placed higher in the container, turn the screw clockwise.

If you need the whisk to be placed lower in the container, turn it counter-clockwise.
Check the position of the whisk by attaching it to the shaft and adjusting it if necessary.

NOTE

The kneading hook and flat beater are factory set to the optimum height in the container. They cannot be adjusted.

ATTENTION:

Be careful not to unscrew or screw the screw too much - it could fall out of the whisk. In addition, if you screw the screw too much, it may interfere with the whisk on the shaft when it is properly seated.

SAFETY FEATURES

If you plug the power cord into a power outlet while the speed control is set to a certain speed, the food processor will not start and the light will flash. Disconnect the power cord from the power socket and set the control knob to "0".

If you lift the arm while the food processor is running, the food processor will turn off and the light will go out. If the arm is lowered, the light will flash. Turn the speed dial to "0" and then select the speed again.

If the engine overheats, the food processor will automatically shut down and the light will flash. Turn the control to "0", disconnect the power plug from the power outlet, and allow it to cool.

TIPS FOR WORKING WITH THE INGREDIENTS

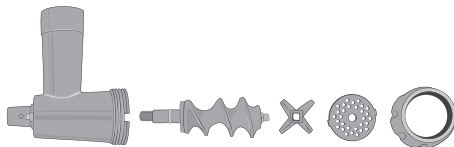
Regularly check the ingredients. Stir only until the mixture looks the same as described in the recipe.

Follow the recipe procedure to process the ingredients. Add ingredients such as nuts, raisins, or dried fruit at the end, unless otherwise specified in the recipe.

We recommend setting speed 1 to prevent damage. Cover dried fruit or raisins in a little flour to distribute evenly in the dough.

When not using the cover of the mixing container, reduce the processing speed, especially when processing liquid mixtures, As they can be ejected from the container at high speed.

USING THE MEAT GRINDER



1. Put the stand mixer on clean, firm and stable surface within easy reach of a mains socket.
2. Insert the screw shaft in the grinding chamber, then attach the grinding blade. It is important that the edge is oriented out of the grinding chamber.
3. Attach one of the grinding discs on the grinding blade. Make sure that the tab in the grinding chamber is engaged with the notch in the grinding disc.

WARNING!
When attaching the grinding blade, be very careful not to get injured with its edge.

4. Now attach the screw cap and screw it properly by turning clockwise.
5. Release the lock screw and remove the front cover.
6. Insert the assembled meat grinder in the hole on the till-back head (with the screw shaft end pointing forward).
7. Tighten the joining screw. Make sure that the meat grinder is not loose and does not move.
8. Insert the hopper on the filling funnel - see figure.



9. Now insert the power plug into a power socket.
10. Put the raw materials to be processed in the hopper and put a container for the processed food under the grinder's outlet.

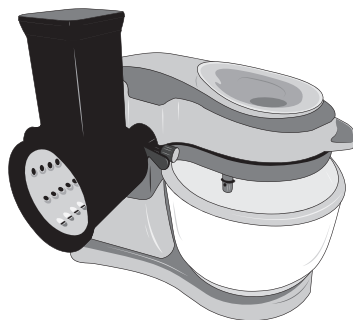
11. Turn the speed control dial to set the required speed. We recommend that you select speed 4 - 5 and adjust as needed.
12. Insert the raw materials one by one in the filling funnel using the plunger. Avoid choking the filling funnel with excessive amount of raw materials. To remove meat residues from the grinding chamber, we recommend to insert a slice of bread or a croissant in the filling funnel and grind them.

NOTE

To achieve optimal results, we recommend to cut the raw materials into equally sized pieces, about 2.5 x 2.5cm. We do not recommend to process frozen meat. Never process bones, sinews etc.

WARNING!
Always use the supplied plunger to push the meat into the opening. Never use your fingers or other items.

USING THE CUTTING AND GRATING ATTACHMENT



13. When all the ingredients have been processed, set the speed to "0", wait until the rotating parts stop completely.. Then, unplug the power cord from the mains socket.
14. Remove the hopper from the filling funnel and put the bowl with the processed food aside.
15. Hold the grinder with one hand and release the locking screw with the other. Carefully remove the grinder from the tilt-back head and put it on the countertop or in the sink. Insert the front cover in the hole on the tilt-back head and tighten the joining screw.
16. Clean the meat grinder and the stand mixer according to the instructions in the "**Care and Cleaning**" section.

1. Put the stand mixer on clean, firm and stable surface within easy reach of a mains socket.
2. Insert one of the graters in the attachment's internal chamber. Select a grater according to the raw material processing method.

WARNING!
When handling the graters, be very careful not to get injured with their edge.

3. Release the lock screw and remove the front cover.
4. Insert the assembled cutting and grating attachment in the hole on the tilt-back head.
5. Tighten the joining screw. Make sure that the attachment is not loose and does not move.
6. Now insert the power plug into a power socket.
7. Put a bowl under the attachment outlet.
8. Turn the speed control dial to set the required speed. We recommend that you set the initial speed to 5 and adjust as needed.
9. Place the raw materials that you wish to process into in filling funnel. Using the supplied plunger, slowly push the raw materials through the filling funnel.
12. Hold the cutting and grating attachment with one hand and release the locking screw with the other. Carefully remove the attachment from the tilt-back head and put it on the countertop or in the sink. Insert the front cover in the hole on the tilt-back head and tighten the joining screw.
13. Clean the attachment and the stand mixer according to the instructions in the **“and cleaning”** section.

WARNING!
To push raw materials through the filling funnel, always use the supplied plunger. Never use your fingers or other items.

10. Once all the ingredients have been processed, set the speed to "0", wait until the rotating parts have come to a complete stop. Then, unplug the power cord from the mains socket.
11. Put the bowl with the processed food aside.

CARE AND CLEANING

Before cleaning the appliance, always disconnect the plug of the power cord from the mains socket and let it to cool down properly.

WARNING!
DO NOT WASH THE APPLIANCE, MAINS CORD AND PLUG UNDER RUNNING WATER AND DO NOT IMMERSE IT IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

ATTENTION:

Do not use sharp objects, chemicals, thinners, petrol or other similar substances. Never clean the stand mixer with a steam appliance.

NOTE

No part of your stand mixer and its accessories is suitable for dishwasher use.

CLEANING THE BASE

Wipe the base with a soft sponge lightly dipped in warm water with a small amount of neutral washing-up liquid. Wipe dry using a clean wiping cloth.

CLEANING THE BLENDING BEAKER, KNEADING HOOK, BEATER BLADE AND WHISK

Wash the blending beaker, kneading hook, beater blade and whisk immediately after use in warm water with a small amount of neutral washing-up liquid. Rinse in clean water properly and wipe dry.

Should any raw material residues stick dry in the bowl or on the accessories, you can soak them in warm water with a small amount of washing-up liquid for about 10 minutes.

DISASSEMBLING AND CLEANING THE MEAT GRINDER

When the meat grinder has been removed from the stand mixer, unscrew the screw cap and carefully remove the grinding disc, grinding blade and screw shaft. Wash all the meat grinder parts including the hopper and the plunger in warm water with a small amount of neutral washing-up liquid. Rinse in clean water properly and wipe dry.

To clean the grinding chamber and the filling funnel, you can also use a fine bottle brush.

To clean the raw material residues in the grinding disc holes, please use a soft brush or a toothpick.

WARNING!
When handling the grinding blade, be very careful not to get injured with its edge.

DISASSEMBLING AND CLEANING THE CUTTING AND GRATING ATTACHMENT

When the cutting and grating attachment has been removed from the stand mixer, carefully remove the grater the grinding chamber. Wash all the parts including the plunger in warm water with a small amount of neutral washing-up liquid. Rinse in clean water properly and wipe dry.

To clean the grinding chamber and the filling funnel, you can also use a fine bottle brush.

WARNING!
When handling the graters, be very careful not to get injured with their edge.

STORAGE

Before storing, make sure that the appliance is clean, dry and completely cooled down. Store it in a well-ventilated dry place out of reach of children and animals.

TROUBLESHOOTING

In this chapter you will find the most common problems you may encounter when using this appliance. If your problem is not listed here or is listed and persists, stop using the appliance, disconnect the power plug from the power outlet and contact an authorized service centre.

UNDER NO CONDITION SHOULD YOU REPAIR OR DISASSEMBLE THE APPLIANCE YOURSELF. THE APPLIANCE DOES NOT CONTAIN ANY PARTS THAT CAN BE REPAIRED BY YOURSELF.

Problem	Solution
The appliance did not start.	Check that the power cord is correctly connected to the power outlet. Check that the mains socket is powered by plugging in another appliance. Check that the arm is folded down and locked correctly and the speed control is set to "0". If the tilt arm is hot to the touch, disconnect the power plug from the power outlet and allow the food processor to cool.
The whisk is placed too low or too high in the container.	Unscrew or screw the screw on the whisk. Follow the instructions in "Adjusting the whisk" .
The light flashes.	Tilt-back head. Set the speed control to "0". If the light is still flashing, the food processor is too hot. unplug the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
The surface of the food processor is hot.	The surface of the food processor may become hot during use. It is recommended not to touch the top of the hinged arm. If you are working the solid mixtures for a long time, the hinged arm may get warm. This is normal. The food processor is equipped with a safety thermal fuse that automatically shuts off the engine if it should overheat. In this case, disconnect the power plug from the wall socket and let the appliance cool down.

INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of packaging material at a public waste disposal site.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



The meaning of the symbol on the product, its accessory or packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Please, dispose of this product at your applicable collection point for the recycling of electrical & electronic equipment waste. Alternatively in some states of the European Union or other European states 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 in preventing the potential negative impact on the environment and human health, which could be caused as a result of improper liquidation of waste. Please ask your local authorities or the nearest waste collection centre for further details. The improper disposal of this type of waste may fall subject to national regulations for fines.

For business entities in the European Union

If you wish to dispose of an electrical or electronic device, request the necessary information from your seller or supplier.

Disposal in other countries outside the European Union

If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from local government departments or from your seller.



This product meets all the basic EU regulation requirements that relate to it.

Changes to the text, design and technical specifications may occur without prior notice and we reserve the right to make these changes.

The original version is in the Czech language.

Address of the manufacturer: FAST ČR, a.s., Černokostelecká 1621, Říčany CZ-251 01

KUCHYŇSKÝ ROBOT

OBSAH

3	VAŠE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ
10	SEZNAMTE SE SE SVÝM ROBOTEM KM 8020
10	Popis robota
12	Popis příslušenství
14	POUŽITÍ VAŠEHO ROBOTA KM 8020
14	Před prvním použitím
15	Ovladač rychlosti
16	Použití s nádobou na mixování
19	Použití mlýnku na maso
20	Použití nástavce na krájení a strouhání
22	PÉČE A ČIŠTĚNÍ
24	ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ



Gratulujeme

Vám k zakoupení vašeho nového robota KM 8020.

VAŠE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

Uvědomujeme si, jak důležitá je bezpečnost, a proto již od počátečního konceptu až po samotnou výrobu myslíme především na vaši bezpečnost. Přesto vás ale prosíme, abyste při používání tohoto spotřebiče byli opatrní a dodržovali následující pokyny.

- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
- Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.
- Používejte spotřebiče podle pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze. V opačném případě může dojít ke zranění.
- Používejte pouze dodávané příslušenství, případně příslušenství výslovně doporučené

výrobce. Jiné než dodávané nebo doporučené příslušenství je zakázáno používat s tímto spotřebičem.

- Příslušenství, které přichází do styku s potravinami, čistěte po každém použití podle pokynů v kapitole „Péče a čištění“ tohoto návodu. Udržujte spotřebič i jeho příslušenství čisté.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, vypněte spotřebič a odpojte ho od napájení.
- Vždy vyčkejte, až se příslušenství nebo přístupné části, které se při používání pohybují, zcela zastaví.
- Tento spotřebič je určený pouze pro domácí použití. Spotřebič není určený pro komerční použití. Nepoužívejte tento spotřebič v pohybujících se vozidlech nebo na lodi, nepoužívejte jej venku, nepoužívejte jej pro jiný účel, než pro který je určen. V opačném případě může dojít ke zranění.

- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.
- Položte spotřebič na stabilní, teplovzdorný, rovný a suchý povrch daleko od hrany pracovní desky.
- Nestavte spotřebič na nebo do blízkosti zdrojů tepla, jako jsou plotýnky, trouby nebo plynové hořáky. Vibrace během provozu mohou způsobit nežádoucí pohyb spotřebiče.
- Nikdy nepoužívejte více typů nástavců současně.
- Nepoužívejte tento spotřebič s programátorem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná přístroj automaticky.
- Z bezpečnostních důvodů je tento spotřebič vybaven pojistkou, která neumožní spuštění motoru, pokud je spotřebič nesprávně složen nebo je rameno odklopeno.
- Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že je správně sestaven a že je rameno v horizontální poloze.
- Horké tekutiny nebo potraviny nechte před zpracováním vychladnout.

- Nepokoušejte se mlít kosti, skořápky ořechů nebo jiné tvrdé suroviny.
- Při manipulaci s mlecím nožem a struhadly buďte opatrní, abyste se neporanily o ostří.
- Nenechávejte spotřebič nepřetržitě v činnosti při velkém zatížení po dobu delší než 15 minut. Před dalším spuštěním jej nechte alespoň 10 minut vychladnout.
- Zatímco je spotřebič v provozu, neodklápejte rameno ani nevkládejte do nádoby na mixování ruce nebo předměty, jako např. kuchyňsky nůž, vidličku nebo vařečku. Nedotýkejte se rotujících částí spotřebiče nebo nástavců a dbejte na to, aby se do jejich blízkosti nedostaly cizí předměty, jako např. oblečení, vlasy apod. Mohlo by dojít k úrazu nebo poškození spotřebiče.
- Jestliže nějaký předmět, jako například lžíce nebo vařečka, spadne do nádoby na mixování během provozu spotřebiče, okamžitě vypněte spotřebič, odpojte přívodní kabel od síťové zásuvky, vyčkejte, až se rotující části zastaví, a poté předmět vyjměte.

- V případě potřeby setření stěn nádoby nebo nástavců spotřebič vypněte a odpojte jej od síťové zásuvky. Vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví. Stěrkou očistěte nástavce a stěny nádoby. Poté můžete pokračovat ve zpracování.
- K protlačení surovin skrz plnicí otvor mlýnku na maso nebo nástavce na strouhání a krájení nikdy nepoužívejte prsty nebo jiné předměty. Vždy používejte dodávané přítlaky.
- Nikdy nespouštějte spotřebič naprázdno. Hrozí jeho poškození.
- Před uložením spotřebiče se ujistěte, že jsou spotřebič a příslušenství čisté a rameno se nachází ve sklopné poloze.
- Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za síťový kabel. Mohlo by dojít k poškození síťového kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku síťového kabelu.

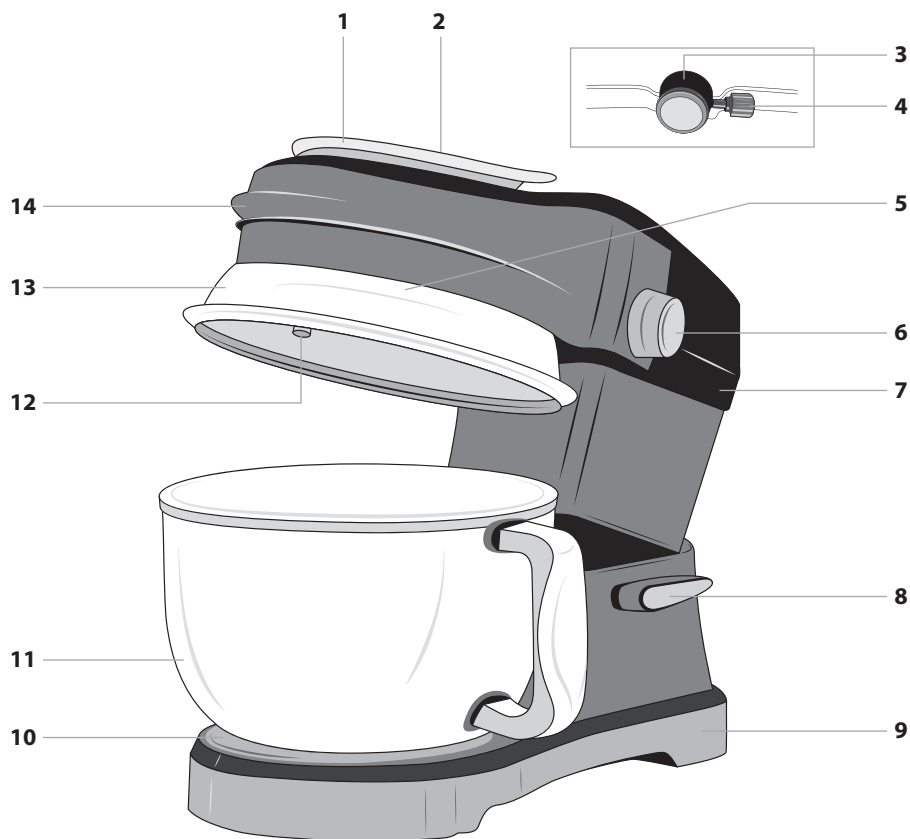
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch nebo se zamotat. Nepokládejte těžké předměty na síťový kabel.
- Z bezpečnostních důvodů doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů. Nepoužívejte rozdvojku ani prodlužovací kabel pro zapojení spotřebiče do síťové zásuvky.
- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, jeho základnu ani přívodní kabel do vody nebo jiné tekutiny.
- Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen nebo je-li vadný napájecí kabel nebo zástrčka. Veškeré opravy je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku Catler.
- Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čištění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku Catler.

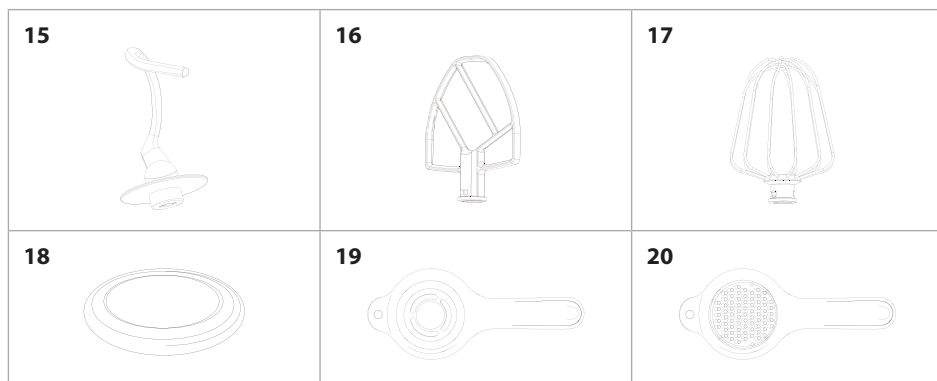
- Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečností spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili zvýšenou ochranu při použití spotřebiče. Doporučujeme, aby proudový chránič (se jmenovitým zbytkovým provozním proudem nebyl více než 30 mA) byl instalován do elektrického obvodu, ve kterém bude spotřebič zapojen. Obráťte se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.

SEZNAMTE SE SE SVÝM ROBOTEM KM 8020

POPIS ROBOTA



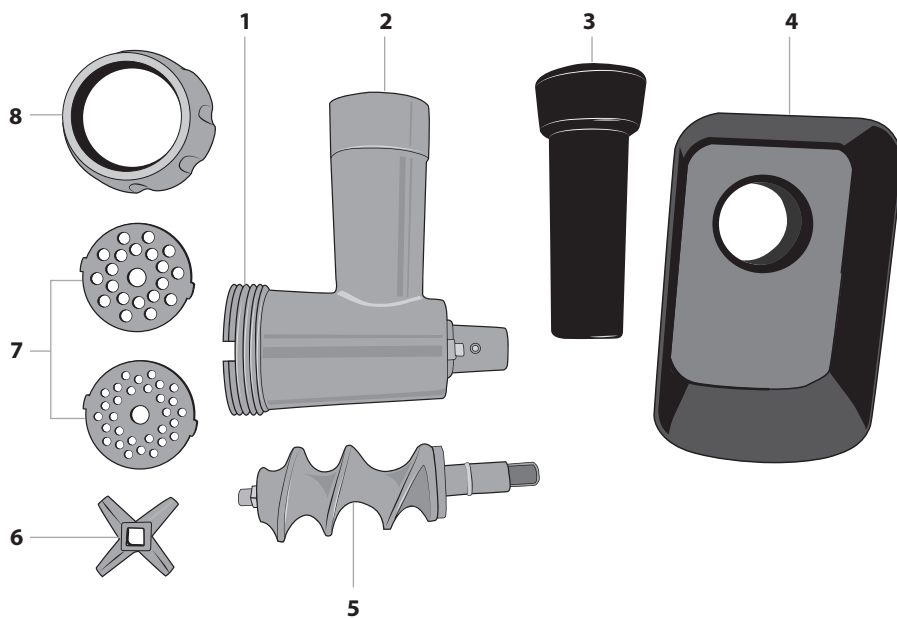
1. Ochranný kryt plnicího otvoru
2. Plnicí otvor
3. Zajišťovací šroub
4. Přední kryt
5. Osvětlení vnitřního prostoru nádoby na mixování
6. Ovladač rychlosti
7. Sklopné rameno
8. Pojistka pro vyklopení a sklopení ramene
9. Základna robota
10. Otvor pro vložení nádoby na mixování
11. Skleněná nádoba na mixování
12. Hnací hřídel
13. Ochranný kryt nádoby na mixování
14. Rukojeť



- 15. Hnětací hák
- 16. Plochá metla
- 17. Šlehací metla
- 18. Víko nádoby na mixování
- 19. Oddělovač žloutku a bílku
- 20. Struhadlo

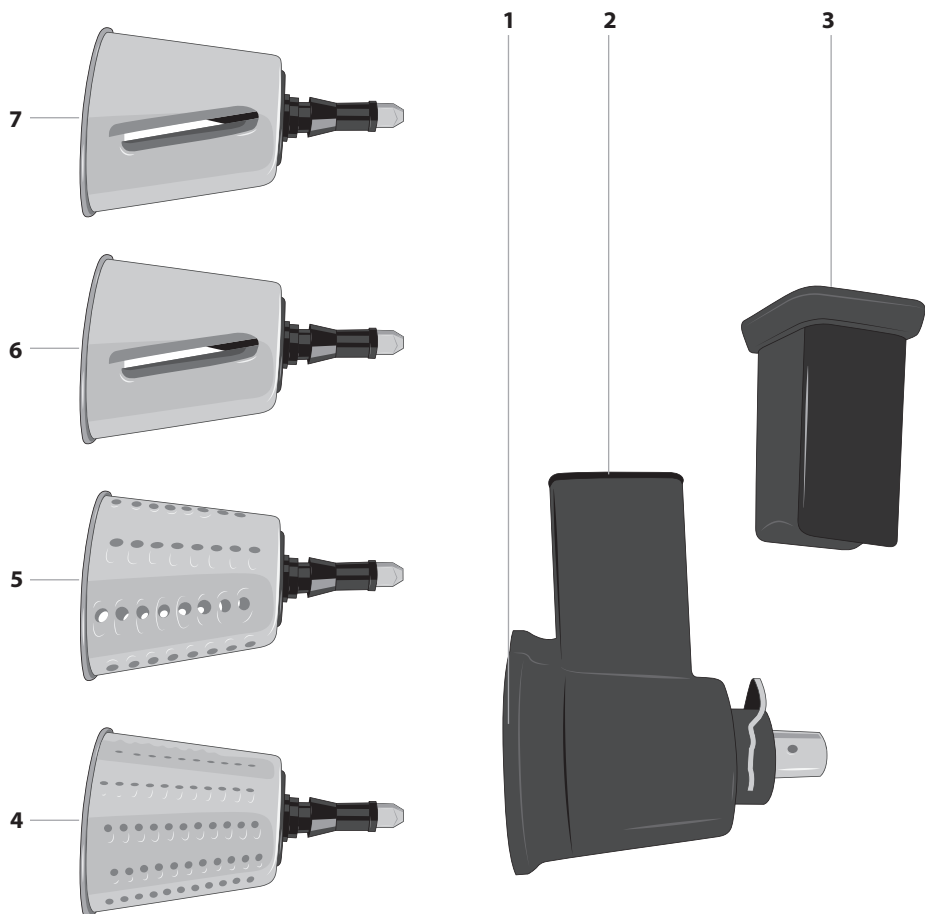
POPIS PŘÍSLUŠENSTVÍ

MLÝNEK NA MASO



1. Mlecí komora
2. Plnicí otvor
3. Přítlak
4. Násyпка
5. Šneková hřídel
6. Mlecí nůž
7. Mlecí disk
8. Šroubovací uzávěr

NÁSTAVEC NA KRÁJENÍ A STROUHÁNÍ



1. Nástavec na strouhání
2. Plnicí otvor
3. Přítlak
4. Hrubé struhadlo
5. Jemné struhadlo
6. Struhadlo na tenké plátky
7. Struhadlo na silné plátky

POUŽITÍ VAŠEHO ROBOTA KM 8020

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče veškeré obaly a reklamní štítky/etikety. Ujistěte se, že jste z balení vyjmuli všechno příslušenství.

Základnu kuchyňského robota otřete měkkou utěrkou mírně navlhčenou v teplé vodě. Otřete čistou utěrkou dosucha. Nádoby na mixování, ochranný kryt, metly a hák, části mlýnku na maso, části nástavce na krájení a strouhání omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha.

Před složením robota se ujistěte, že jsou všechny části důkladně suché.

OVLÁDACÍ PRVKY KUCHYŇSKÉHO ROBOTA

Sklopné rameno

Abyste mohli rameno zdvihnout nebo sklopit, je třeba vždy stisknout pojistku. Druhou rukou přidržujte rameno za rukojeť. Abyste se ujistili, že je rameno správně sklopené, musíte slyšet cvaknutí po jeho sklopení.

Vždy se ujistěte, že je zástrčka přívodního kabelu odpojena od síťové zásuvky, pokud budete rameno sklápět nebo zdvihat.

UPOZORNĚNÍ:

V žádném případě se nepokoušejte zdvihnout nebo sklopit rameno silou. Hrozí poškození spotřebiče.

VAROVÁNÍ!
Abyste zabránili vážnému zranění, udržujte ruce a prsty mimo pant sklopeného ramene.

OSVĚTLENÍ

Zatímco je robot v provozu, bude LED světlo osvětlovat vnitřní prostor nádoby na mixování.

V případě provozní chyby nebo přehřátí motor se LED světlo rozblíká. Více informací v další části návodu.

ULOŽENÍ PŘÍVODNÍHO KABELU

Přívodní kabel je možné uložit do základny kuchyňského robota.

Tahem za zástrčku vytáhněte přívodní kabel z vnitřního prostoru základny a po dokončení použití jej zasuňte zpět do základny.

UPOZORNĚNÍ:

Přívodní kabel vytahujte a zasunujte přiměřenou silou, abyste jej nepoškodili, příp. nepoškodili základnu.

PLNICÍ OTVOR

Rameno kuchyňského robota je vybaveno plnicím otvorem, díky kterému budete moci snadno přidávat suroviny, zatímco je robot v chodu. Doporučujeme vždy používat

ochranný kryt plnicího otvoru.

VAROVÁNÍ!
Abyste zabránili vážnému zranění osob nebo poškození výrobku, NIKDY nelijte vroucí vodu do nádoby na mixování. NIKDY nepoužívejte nádobu na mixování k ohřevu surovin nebo vaření. Nevystavujte nádobu na mixování extrémním teplotám. Hrozí prasknutí nebo rozbití nádoby.

OVLADAČ RYCHLOSTI

Ovladačem rychlosti nastavte potřebnou rychlost v rozmezí 1 – 10, kde „1“ je nejnižší rychlost a „10“ je nevyšší rychlost. Krátkým otočením ovladače po směru hodinových ručiček rychlost zvyšujete a krátkým otočením ovladače proti směru hodinových

ručiček rychlost snižujete. Pokud potřebujete chod spotřebiče přerušit, nastavte ovladačem rychlost „0“.

VAROVÁNÍ!
Před sestavením nebo rozebráním se vždy ujistěte, že je zástrčka přívodního kabelu odpojena od síťové zásuvky.

VAROVÁNÍ!
Nikdy nepoužívejte robot s žádným příslušenstvím v nepřetržitém provozu déle než 15 minut. Po 15 minutách nepřetržitého provozu jej vypněte, odpojte od síťové zásuvky a nechte vychladnout na asi 10 minut.

POUŽITÍ S NÁDOBOU NA MIXOVÁNÍ

Složení robota

1. Postavte robot na čistý, suchý, pevný a stabilní povrch v dosahu síťové zásuvky.
2. Ujistěte se, že je ovladač rychlosti nastaven na „0“ a zástrčka přívodního kabelu je odpojena od síťové zásuvky.
3. Stiskněte pojistku a zdvihněte rameno.
4. Do otvoru v základně robota vložte nádobu na mixování. Otočte nádobou po směru hodinových ručiček, až ucítíte otvor.
5. Nasadte ochranný kryt nádoby na mixování na spodní stranu sklopného ramene. Případně můžete ochranný kryt položit na nádobu na mixování a sklopit rameno.
6. Na hřídel nasadte nástavec (hnětací hák, plochou metlu nebo šlehací metlu) tak, aby výstupky na hřídeli zapadly do výřezů v nástavci. Poté otočte nástavcem směrem doprava. Tím zajistíte nástavec na hřídeli.

POZNÁMKA

Doporučujeme vždy používat ochranný kryt nádoby na mixování. Zabraňuje rozstříknutí surovin a pomáhá udržovat robota v čistotě.

POZNÁMKA

Abyste mohli kuchyňského robota rozložit, postupujte opačným způsobem.

Nástavec	Název	Použití
	Plochá metla	Vhodná pro běžné až tuhé směsi, jako jsou těsta na dorty, sušenky, polevy, linecká těsta, masové směsi, směsi na sladkosti, příprava bramborové kaše apod.
	Šlehací metla	Vhodná pro šlehání směsí, šlehání vajec, vaječných bílků, piškotových těst, šlehačky, smetany apod.
	Hnětací hák	Vhodný pro hnětení těst na bázi droždí, např. chleba, rohlíky, bulky apod. Doporučená rychlost pro hnětení je 4 a níže.

OVLÁDÁNÍ ROBOTY

1. Do nádoby vložte suroviny, které chcete zpracovat. Vždy dodržujte rysku maxima. Maximální množství surovin, které je možné zpracovat, jsou 3 l.
2. Abyste mohli rameno sklopit, stiskněte pojistku a pomalu sklopte rameno.
3. Nyní zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
4. Nastavte požadovanou rychlost otočením ovladače rychlosti. Rychlost volte podle druhu zpracovávaných surovin – viz tabulka níže.
5. Plnicím otvorem můžete přidávat suroviny. Rovněž zabraňuje rozstříkávání surovin z nádoby.
6. Pokud potřebujete setřít stěny nádoby, nastavte ovladačem rychlost „0“.



odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a vyčkejte, až se rotující částí zcela zastaví. Stiskněte pojistku a zdvihněte rameno. Setřete stěny nádoby pomocí stěrky nebo vařečky.

7. Jakmile je směs v nádobě zpracována do odpovídající konzistence, nastavte rychlost „0“, vyčkejte, až se rotující částí zcela zastaví. Poté odpojte zástrčku

přívodního kabelu od síťové zásuvky. Stiskněte pojistku a zdvihněte rameno. Uchopte nádobu za rukojeť a otočte nádobou proti směru hodinových ručiček, abyste ji mohli vyjmout ze základny.

8. Vyjměte směs z nádoby.
9. Nádobu a robot vyčistěte podle pokynů v kapitole „Péče a čištění“.

TABULKA RYCHLOSTÍ

Rychlost	Popis rychlosti	Použití rychlosti
1	Pomalé smíchání	Vhodné pro: <ul style="list-style-type: none"> - Pomalé smíchání surovin - Počáteční rychlost, pokud nenasadíte ochranný kryt nádoby na mixování - Přidávání mouky nebo jiných sypkých nebo pevných surovin do těsta - Přidávání tekutin do sypkých surovin - Míchání tuhých směsí
2-3	Pomalé míchání, rychlejší smíchání	Vhodné pro <ul style="list-style-type: none"> - Pomalé míchání, rychlejší smíchání, rozmačkání - Smíchání tuhých těst a cukrovinek - Počáteční rychlost pro bramborovou kaši nebo rozmíchání jiné zeleniny - Zpracování tuku do mouky - Smíchání lehkých těst - Smíchání a hnětení těsta z droždí
4-5	Střední rychlost při míchání a zadělávání těsta	Vhodné pro: <ul style="list-style-type: none"> - Smíchání středně tuhých těst, např. na sušenky - Smíchání cukru a másla - Přidání cukru do vaječných bílků pro přípravu sněhových pusinek - Smíchání těsta na dort
6-7	Pomalé šlehání	Vhodné pro: <ul style="list-style-type: none"> - Pomalé šlehání - Závěrečné smíchání těsta na dort, koblihy apod. - Smíchání těsta na koláče
8-9	Šlehání	Vhodné pro: <ul style="list-style-type: none"> - Šlehání smetany, vaječných bílků a plev
10	Rychlé šlehání	Vhodné pro: <ul style="list-style-type: none"> - Šlehání malého množství smetany nebo vaječných bílků

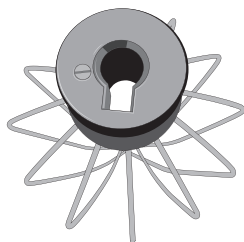


UPOZORNĚNÍ:

Pokud budete zpracovávat tuhé směsi, např. chlebová těsta, nenechávejte robot v provozu déle než 10 minut. Poté robot vypněte a nechte vychladnout asi 10 minut.

ÚPRAVA ŠLEHACÍ METLY

Šlehací metlu je možné upravit tak, aby byla umístěna níže nebo výše v nádobě a mohli jste snadno vyšlehat suroviny.



Pokud potřebujete, aby byla šlehací metla umístěna níže v nádobě, vyšroubujte šroubek protisměru chodu hodinových ručiček. Zkontrolujte umístění šlehací metly nasazením na hřídel a podle potřeby upravte.

POZNÁMKA

Hnětací hák a plochá metla jsou nastaveny z výroby s optimální výškou v nádobě. Není možné je upravovat.

UPOZORNĚNÍ:

Dbejte na to, abyste šroubek příliš nevyšroubovali nebo naopak nezašroubovali. Mohl by vypadnout ze šlehací metly. Navíc pokud byste šroubek příliš zašroubovali, mohl by překážet při správném usazení šlehací metly na hřídel.

VAROVÁNÍ!
Šlehací metlu upravujte vždy, když je sejmuta z hřídele. Šlehací metla nesmí být nasazena na hřídeli.

Úprava šlehací metly se provádí vyšroubováním nebo zašroubováním šroubku v horní části šlehací metly. Pokud potřebujete, aby byla šlehací metla umístěna výše v nádobě, zašroubujte šroubek po směru chodu hodinových ručiček.

BEZPEČNOSTNÍ PRVKY

Pokud zapojíte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky, zatímco je ovladač rychlosti nastaven na určitou rychlost, kuchyňský robot se nespustí a osvětlení se rozblíká. Odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nastavte ovladač rychlosti na „0“.

Pokud vyklopíte rameno, zatímco je kuchyňský robot v chodu, robot se vypne a osvětlení zhasne. Pokud rameno sklopíte, osvětlení se rozblíká. Otočte ovladač rychlosti na „0“ a poté znovu zvolte rychlost.

Pokud by mělo dojít k přehřátí motoru, kuchyňský robot se automaticky vypne a osvětlení se rozblíká. Otočte ovladačem rychlosti na „0“, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte jej vychladnout.

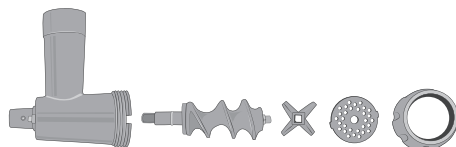
TIPY NA ZPRACOVÁNÍ SUROVIN

Pravidelně kontrolujte stav surovin. Míchejte pouze do doby, než bude směs vypadat tak, jak je popsána v receptu.

Při zpracování surovin postupujte podle postupu v receptu. Suroviny, jako jsou oříšky, rozinky nebo sušené ovoce, přidávejte až naposledy, pokud není v receptu uvedeno jinak. Doporučujeme nastavit rychlost 1, aby nedošlo k jejich poškození. Sušené ovoce nebo rozinky obalte v troše mouky, aby se rovnoměrně rozprostřeli v těstě.

Pokud nebudete používat ochranný kryt nádoby na mixování, snižte rychlost zpracování, zvláště při zpracování tekutých směsí. Hrozí jejich vystříknutí z nádoby při vysoké rychlosti.

POUŽITÍ MLÝNKU NA MASO



1. Postavte robot na čistý, suchý, pevný a stabilní povrch v dosahu síťové zásuvky.
2. Do mlecí komory vložte šnekovou hřídel a následně vložte mlecí nůž. Je důležité, aby ostří směřovalo ven z mlecí komory.
3. Na mlecí nůž nasadte mlecí disk. Dbejte na to, aby výstupky na mlecím disku zapadly do výřezů v mlecím komoře.

VAROVÁNÍ!
Při nasazování mlecího nože dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o jeho ostří.

4. Nyní nasadte šroubovací uzávěr a řádně jej zašroubujte ve směru hodinových ručiček.
5. Uvolněte zajišťovací šroub a vyjměte přední kryt.
6. Do otvoru v rameni vložte složený mlýnek na maso (koncem šnekové hřídele napřed).
7. Dotáhněte zajišťovací šroub. Ujistěte se, že mlýnek na maso není uvolněný ani se jinak nehýbe.
8. Na plnicí otvor nasadte násypku – viz obrázek.



9. Nyní zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
10. Na násypku vložte suroviny, které chcete zpracovat, a pod vývod mlýnku vložte nádobu na zpracované suroviny.

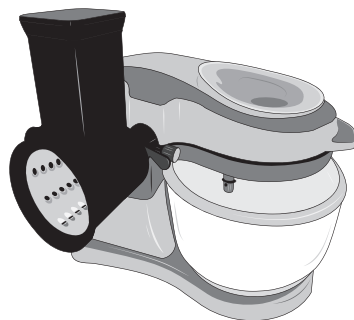
11. Nastavte požadovanou rychlost otočením ovladače rychlosti. Doporučujeme zvolit rychlost 4 – 5 a podle potřeby rychlost upravte.
12. Pomocí přítlaku postupně vkládejte suroviny do plnicího otvoru. Vyvarujte se ucpání plnicího otvoru nadměrným množstvím surovin. Abyste odstranili zbytky masa z mlecí komory, doporučujeme vložit krajíc nebo rohlík do plnicího otvoru a semlít je v mlýnku.

POZNÁMKA

Abyste zajistili optimálních výsledků, doporučujeme nakrájet suroviny na stejně velké kousky, cca 2,5 x 2,5 cm. Nedoporučujeme zpracovávat mražené maso. V žádném případě nezpracovávejte kosti, šlachy apod.

VAROVÁNÍ!
K protlačování masa plnicím otvorem vždy používejte dodávaný přítlak. V žádném případě nepoužívejte prsty nebo jiné předměty.

POUŽITÍ NÁSTAVCE NA KRÁJENÍ A STROUHÁNÍ



13. Když jsou všechny suroviny zpracované, nastavte rychlost „0“, vyčkejte, až se rotující část zcela zastaví. Poté odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.
14. Odstraňte násypku z plnicího otvoru a misku se zpracovanými surovinami uložte stranou.
15. Jednou rukou držte mlýnek na maso a druhou uvolněte zajišťovací šroub. Mlýnek opatrně vyjměte z ramene a položte na pracovní desku nebo do dřezu. Do otvoru v rameni vložte přední kryt a dotáhněte zajišťovací šroub.
16. Mlýnek na maso a robot vyčistěte podle pokynů v kapitole „**Péče a čištění**“.

1. Postavte robot na čistý, suchý, pevný a stabilní povrch v dosahu síťové zásuvky.
2. Do vnitřní komory nástavce vložte jedno ze struhadel. Zvolte struhadlo podle způsobu zpracování surovin.

VAROVÁNÍ!
Při manipulaci se struhadly dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o ostří.

3. Uvolněte zajišťovací šroub a vyjměte přední kryt.
4. Do otvoru v rameni vložte složený nástavec na krájení a strouhání.
5. Dotáhněte zajišťovací šroub. Ujistěte se, že nástavec není uvolněný ani se jinak nehýbe.
6. Nyní zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
7. Pod vývod nástavce vložte misku.
8. Nastavte požadovanou rychlost otočením ovladače rychlosti. Doporučujeme zvolit rychlost 5 na začátek a podle potřeby rychlost upravte.
9. Do plnicího otvoru vložte suroviny, které chcete zpracovat. Pomocí dodávaného přítlačku pomalu protlačujte suroviny skrz plnicí otvor.
12. Jednou rukou držte nástavec na krájení a strouhání a druhou uvolněte zajišťovací šroub. Nástavec opatrně vyjměte z ramene a položte na pracovní desku nebo do dřezu. Do otvoru v rameni vložte přední kryt a dotáhněte zajišťovací šroub.
13. Nástavec a robot vyčistěte podle pokynů v kapitole „**Péče a čištění**“.

VAROVÁNÍ!
K protlačování surovin plnicím otvorem vždy používejte dodávaný přítlak. V žádném případě nepoužívejte prsty nebo jiné předměty.

10. Jakmile zpracujete všechny suroviny, nastavte rychlost „0“, vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví. Poté odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.
11. Misku se zpracovanými surovinami uložte stranou.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním spotřebiče vždy nejdříve odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte jej dostatečně vychladnout.

VAROVÁNÍ!
**SPOTŘEBIČ, JEHO
PŘÍVODNÍ KABEL
ANI ZÁSTRČKU
PŘÍVODNÍHO
KABELU
NEOMÝVEJTE POD
TEKOUCÍ VODOU
A NEPONOŘUJTE
DO VODY ANI JINÉ
TEKUTINY.**

UPOZORNĚNÍ:

K čištění nepoužívejte ostré předměty, chemikálie, ředidla, rozpouštědla, benzín ani jiné podobné látky. V žádné případě nečistěte kuchyňského robota pomocí parního přístroje.

POZNÁMKA

Žádná část robota a jeho příslušenství není vhodná pro mytí v myčce.

ČIŠTĚNÍ ZÁKLADNY

Základnu otřete měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě s trochou neutrálního prostředku na mytí nádobí. Otřete čistou utěrkou dosucha.

ČIŠTĚNÍ NÁDOBY NA MIXOVÁNÍ, HNĚTACÍHO HÁKU, PLOCHÉ METLY A ŠLEHACÍ METLY

Nádobu na mixování, hnětací hák, plochou metlu a šlehací metlu omyjte ihned po použití v teplé vodě s trochou neutrálního prostředku na mytí nádobí. Řádně opláchněte pod čistou vodou a otřete dosucha.

Pokud by v nádobě nebo na příslušenství zaschly zbytky suroviny, můžete je namočit do teplé vody s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí na asi 10 minut.

ROZEBRÁNÍ A ČIŠTĚNÍ MLÝNKU NA MASO

Po odstranění mlýnku na maso z robota, odšroubujte šroubovací uzávěr a opatrně vyjměte mlecí disk, mlecí nůž a šnekovou hřídel. Omyjte všechny části mlýnku na maso včetně násypky a přítlaku v teplé vodě s trochou neutrálního prostředku na mytí nádobí. Řádně opláchněte pod čistou vodou a otřete dosucha.

K čištění mlecí komory a plnicího otvoru můžete použít i jemný kartáček na lahve. Abyste odstranili zbytky surovin z otvorů v mlecím disku, použijte jemný kartáček nebo párátko.

VAROVÁNÍ!
Při manipulaci
s mlecím nožem
dbejte zvýšené
opatrnosti, abyste
se neporanili o jeho
ostří.

ROZEBRÁNÍ A ČIŠTĚNÍ NÁSTAVCE NA KRÁJENÍ A STROUHÁNÍ

Po odstranění nástavce na krájení a strouhání z robota, opatrně vyjměte struhadlo z mlecí komory. Omyjte všechny části včetně přítlaku v teplé vodě s trochou neutrálního prostředku na mytí nádobí. Řádně opláchněte pod čistou vodou a otřete dosucha.

K čištění mlecí komory a plnicího otvoru můžete použít i jemný kartáček na lahve.

VAROVÁNÍ!
Při manipulaci se
struhadly dbejte
zvýšené opatrnosti,
abyste se neporanili
o ostří.

ULOŽENÍ

Před uložením se ujistěte, že je spotřebič čistý, suchý a zcela vychladlý. Uložte jej na dobře větrané suché místo mimo dosah dětí a zvířat.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

V této kapitole naleznete nejběžnější problémy, se kterými se můžete setkat během používání spotřebiče. Pokud váš problém není zde uveden, nebo je uveden a přetrvává, přestaňte spotřebič používat, odpojte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky a obraťte se na autorizované servisní středisko.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEOPRAVUJTE ANI NEROZEBÍREJTE SPOTŘEBIČ SAMI. NEOBSAHUJE ŽÁDNÉ DÍLY, KTERÉ BY MOHL UŽIVATEL SÁM OPRAVIT.

Problém	Řešení
Robot se nespustil.	Ujistěte se, že je zástrčka přívodního kabelu zapojena do síťové zásuvky. Zkontrolujte, zda je síťová zásuvka pod napětím zapojením jiného spotřebiče. Zkontrolujte, zdali je rameno sklopené a správně zajištěné, ovladač rychlosti je nastaven na „0“. Pokud je sklopné rameno horké na dotyk, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte kuchyňského robota vychladnout.
Šlehací metla je v nádobě umístěna příliš nízko nebo příliš vysoko.	Vyšroubujte nebo zašroubujte šroubek ve šlehací metle. Postupujte podle instrukcí v části „ Úprava šlehací metly “.
Osvětlení bliká.	Sklopte rameno. Nastavte ovladač rychlosti na „0“. Pokud osvětlení stále bliká, je kuchyňský robot příliš horký. odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
Povrch kuchyňského robota je horký.	Během používání se povrch kuchyňského robota může zahřívat. Doporučujeme nedotýkat se horní části sklopného ramene. Pokud zpracováváte tuhé směsi delší dobu, může dojít k zahřátí sklopného ramene. Jedná se o normální jev. Kuchyňský robot je vybavený bezpečnostní tepelnou pojistkou, která automaticky vypne chod motoru, pokud by mělo dojít k jeho přehřátí. V takovém případě odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předějte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských 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.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnice EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrajujeme si právo na jejich změnu.

Čeština je původní verze.

Adresa výrobce: FAST ČR, a.s., Černokostecká 1621, Říčany CZ-251 01

KUCHYNSKÝ ROBOT

OBSAH

3	VAŠA BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE
10	OBOZNÁMTE SA SO SVOJÍM ROBOTOM KM 8020
10	Popis robota
12	Popis príslušenstva
14	POUŽITIE VÁŠHO ROBOTY KM 8020
14	Pred prvým použitím
15	Ovládač rýchlosti
16	Použitie s nádobou na mixovanie
19	Použitie mlynčeka na mäso
20	Použitie násadca na krájanie a strúhanie
22	STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE
24	ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV



Gratulujeme

vám ku kúpe vášho nového robota KM 8020.

VAŠA BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE

Uvedomujeme si, aká dôležitá je bezpečnosť a preto už od začiatočného konceptu až po samotnú výrobu myslíme predovšetkým na vašu bezpečnosť. Napriek tomu vás ale prosíme, aby ste boli pri používaní tohto spotrebiča opatrní a dodržovali nasledujúce pokyny.

- Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti.
- Ak je prívodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Je zakázané používať spotrebič s poškodeným prívodným káblom.
- Používajte spotrebiče podľa pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu. V opačnom prípade môže dôjsť k zraneniu.
- Používajte iba dodávané príslušenstvo,

prípadne príslušenstvo výslovne odporúčané výrobcom. Iné než dodávané alebo odporúčané príslušenstvo sa nesmie používať s týmto spotrebičom.

- Príslušenstvo, ktoré prichádza do styku s potravinami, čistite po každom použití podľa pokynov v kapitole „Starostlivosť a čistenie“ tohto návodu. Udržiavajte spotrebič aj jeho príslušenstvo čisté.
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, vypnite spotrebič a odpojte ho od napájania.
- Vždy vyčkajte, až sa príslušenstvo alebo prístupné časti, ktoré sa pri používaní pohybujú, celkom zastavia.
- Tento spotrebič je určený iba na domáce použitie. Spotrebič nie je určený na komerčné použitie. Nepoužívajte tento spotrebič v pohybujúcich sa vozidlách alebo na lodi, nepoužívajte ho vonku, nepoužívajte ho na iný účel, než na ktorý je určený. V opačnom prípade môže dôjsť k zraneniu.

- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, či sa zhoduje napätie uvedené na jeho typovom štítku s napätím vo vašej zásuvke.
- Položte spotrebič na stabilný, teplovzdorný, rovný a suchý povrch, dostatočne ďaleko od hrany pracovnej dosky.
- Nestavajte spotrebič na alebo do blízkosti zdrojov tepla, ako sú platničky, rúry alebo plynové horáky. Vibrácie počas prevádzky môžu spôsobiť nežiaduci pohyb spotrebiča.
- Nikdy nepoužívajte viac typov násadcov súčasne.
- Nepoužívajte tento spotrebič s programátorom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčiastkou, ktorá spína prístroj automaticky.
- Z bezpečnostných dôvodov je tento spotrebič vybavený poistkou, ktorá neumožní spustenie motora, ak je spotrebič nesprávne zložený alebo je odklopené rameno.
- Pred zapnutím spotrebiča sa uistite, že je správne zostavený a že je rameno v horizontálnej polohe.
- Horúce tekutiny alebo potraviny nechajte pred mixovaním vychladnúť.

- Nepokúšajte sa mlieť kosti, škrupinky orechov alebo iné tvrdé suroviny.
- Pri manipulácii s mlecím nožom a strúhadlami buďte opatrní, aby ste sa neporanili o ostrie.
- Nenechávajte spotrebič nepretržite v činnosti pri veľkom zaťažení dlhšie ako 15 minút. Pred ďalším spustením ho nechajte aspoň 10 minút vychladnúť.
- Zatiaľ čo je spotrebič v prevádzke, neodklápajte rameno ani nevkladajte do nádoby na mixovanie ruky alebo predmety, ako napr. kuchynský nôž, vidličku alebo varešku. Nedotýkajte sa rotujúcich častí spotrebiča alebo násadcov a dbajte na to, aby sa do ich blízkosti nedostali cudzie predmety, ako napr. oblečenie, vlasy a pod. Mohlo by dôjsť k úrazu alebo poškodeniu spotrebiča.
- Ak nejaký predmet, ako napríklad lyžica alebo vareška, spadne do nádoby na mixovanie počas prevádzky spotrebiča, okamžite vypnite spotrebič, odpojte prívodný kábel od sieťovej zásuvky, vyčkajte, až sa rotujúce časti zastavia, a potom predmet vyberte.

- V prípade potreby zotretia stien nádoby alebo násadcov spotrebič vypnite a odpojte ho od sieťovej zásuvky. Vyčkajte, kým sa rotujúce časti úplne zastavia. Stierkou očistite násadce a steny nádoby. Potom môžete pokračovať v spracovávaní.
- Na pretlačenie surovín cez plniaci otvor mlynčeka na mäso alebo násadca na strúhanie a krájanie nikdy nepoužívajte prsty alebo iné predmety. Vždy používajte dodávané zatláčadlá.
- Nikdy nespúšťajte spotrebič naprázdno. Hrozí jeho poškodenie.
- Pred uložením spotrebiča sa uistite, že spotrebič a príslušenstvo sú čisté a rameno sa nachádza v sklopenej polohe.
- 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.

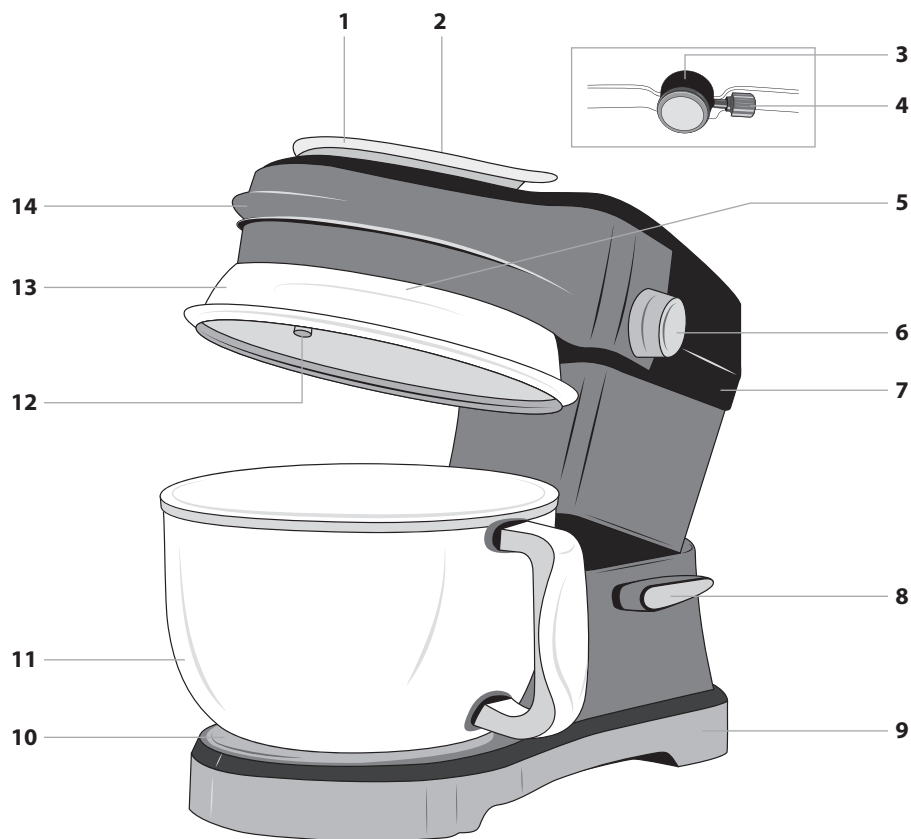
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE VŠETKÝCH ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ

- Pred použitím úplne odviňte napájací kábel.
- Prívodný kábel nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich plôch alebo sa zamotať. Nekladte na sieťový kábel ťažké predmety.
- Z bezpečnostných dôvodov odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu, oddeleného od ostatných spotrebičov. Nepoužívajte rozvodku ani predlžovací kábel na zapojenie spotrebiča do sieťovej zásuvky.
- Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, jeho základňu ani prívodný kábel do vody alebo inej tekutiny.
- Odporúčame vykonávať pravidelnú kontrolu spotrebiča. Spotrebič nepoužívajte, ak je akokoľvek poškodený alebo ak je chybný napájací kábel alebo zástrčka. Všetky opravy je nutné zveriť najbližšiemu autorizovanému servisnému stredisku Catler.
- Akúkoľvek inú údržbu okrem bežného čistenia je nutné zveriť autorizovanému servisnému stredisku Catler.

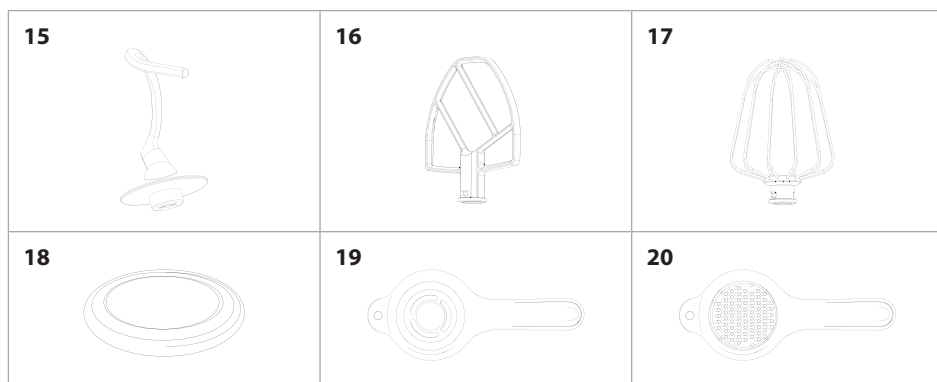
- Odporúčame inštalovať prúdový chránič (štandardné bezpečnostné spínače vo vašej zásuvke), aby ste tak zaistili zvýšenú ochranu pri použití spotrebiča. Odporúčame, aby prúdový chránič (s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom nebol viac než 30 mA) bol inštalovaný do elektrického obvodu, v ktorom bude spotrebič zapojený. Obráťte sa na svojho elektrikára vo veci ďalšej odbornej rady.

OBOZNÁMTE SA SO SVOJÍM ROBOTOM KM 8020

POPIS ROBOTA



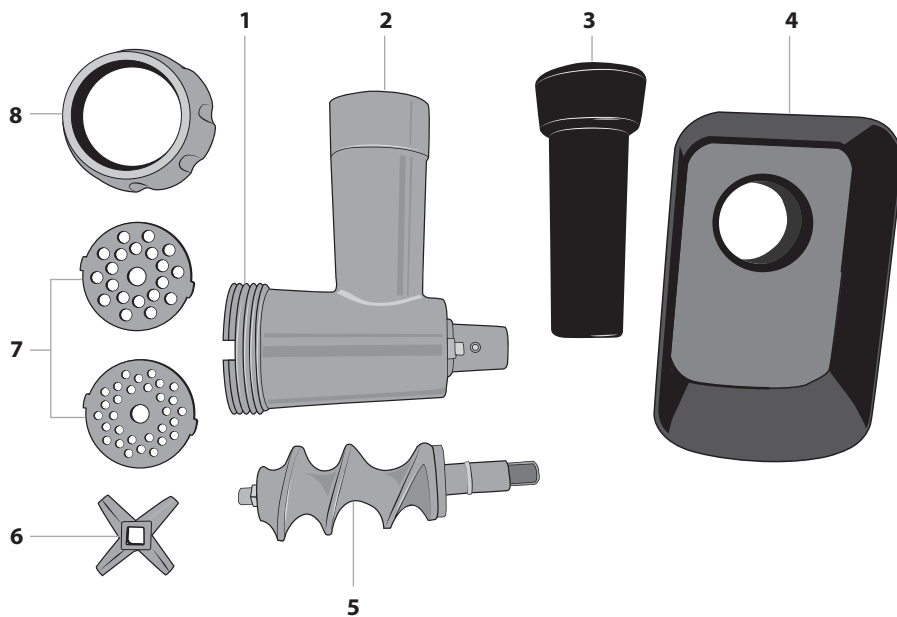
1. Ochranný kryt plniaceho otvoru
2. Plniaci otvor
3. Zaisťovacia skrutka
4. Predný kryt
5. Osvetlenie vnútorného priestoru nádoby na mixovanie
6. Ovládač rýchlosti
7. Sklopné rameno
8. Poistka na vyklopenie a sklopenie ramena
9. Základňa robota
10. Otvor na vloženie nádoby na mixovanie
11. Sklenená nádoba na mixovanie
12. Hnací hriadeľ
13. Ochranný kryt nádoby na mixovanie
14. Rukoväť



- 15. Hnetací hák
- 16. Plochá metla
- 17. Šľahacia metla
- 18. Veko nádoby na mixovanie
- 19. Oddeľovač žltka a bielka
- 20. Strúhadlo

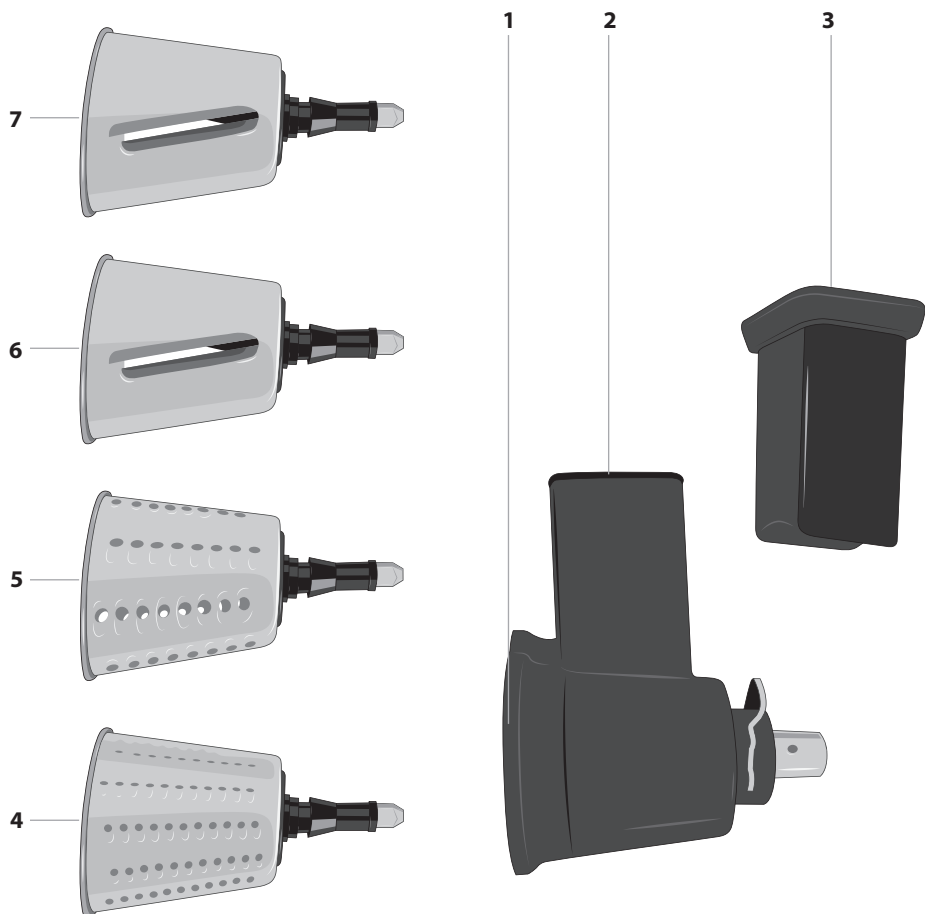
POPIS PRÍSLUŠENSTVA

MLYNČEK NA MÄSO



1. Mlecia komora
2. Plniaci otvor
3. Zatláčadlo
4. Násypka
5. Závitovkový hriadeľ
6. Mlecí nôž
7. Mlecí disk
8. Skrutkovací uzáver

NÁSADEC NA KRÁJANIE A STRÚHANIE



1. Násadec na strúhanie
2. Plniaci otvor
3. Zatláčadlo
4. Hrubé strúhadlo
5. Jemné strúhadlo
6. Strúhadlo na tenké plátky
7. Strúhadlo na hrubé plátky

POUŽITIE VÁŠHO ROBOTA KM 8020

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a reklamné štítky/etikety. Uistite sa, že ste z balenia vybrali všetko príslušenstvo.

Základňu kuchynského robota utrite mäkkou utierkou mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.

Nádobu na mixovanie, ochranný kryt, metly a hák, časti mlynčeka na mäso, časti násadca na krájanie a strúhanie umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.

Pred zložením robota sa uistite, že sú všetky časti riadne suché.

OVLÁDACIE PRVKY KUCHYNSKÉHO ROBOTA

Sklopné rameno

Aby ste mohli rameno zdvihnúť alebo sklopiť, je potrebné vždy stlačiť poistku. Druhou rukou pridržiavajte rameno za rukoväť. Aby ste sa uistili, že je rameno správne sklopné, musíte počuť cvaknutie po jeho sklopení.

Vždy sa uistite, že zástrčka prívodného kábla je odpojená od sieťovej zásuvky, ak budete rameno sklápať alebo zdvíhať.

UPOZORNENIE:

V žiadnom prípade sa nepokúšajte zdvihnúť alebo sklopiť rameno silou. Hrozí poškodenie spotrebiča.

VAROVANIE!
Aby ste zabránili vážnemu zraneniu, udržiajte ruky a prsty mimo pántu sklopeného ramena.

OSVETLENIE

Zatiaľ čo je robot v prevádzke, bude LED svetlo osvetľovať vnútorný priestor nádoby na mixovanie.

V prípade prevádzkovej chyby alebo prehriatia motora sa LED svetlo rozblíka. Viac informácií v ďalšej časti návodu.

ULOŽENIE PRÍVODNÉHO KÁBLA

Prívodný kábel je možné uložiť do základne kuchynského robota.

Ťahom za zástrčku vyťahujte prívodný kábel z vnútorného priestoru základne a po dokončení použitia ho zasunite späť do základne.

UPOZORNENIE:

Prívodný kábel vyťahujte a zasúvajte primeranou silou, aby ste ho nepoškodili, príp. nepoškodili základňu.

PLNIACI OTVOR

Rameno kuchynského robota je vybavené plniacim otvorom, vďaka ktorému budete môcť ľahko pridávať suroviny, zatiaľ čo je

robot v chode. Odporúčame vždy používať ochranný kryt plniaceho otvoru.

Ak potrebujete chod spotrebiča prerušiť, ovládačom nastavte rýchlosť „0“.

VAROVANIE!
Aby ste zabránili vážnemu zraneniu osôb alebo poškodeniu výrobku, **NIKDY** nelejte vriacu vodu do nádoby na mixovanie. **NIKDY** nepoužívajte nádobu na mixovanie na ohrev surovín alebo varenie. Nevystavujte nádobu na mixovanie extrémnym teplotám. Hrozí prasknutie alebo rozbitie nádoby.

VAROVANIE!
Pred zostavením alebo rozobratím sa vždy uistite, že je zástrčka prírodného kábla odpojená od sieťovej zásuvky.

VAROVANIE!
Nikdy nepoužívajte robot so žiadnym príslušenstvom v nepretržitej prevádzke dlhšie než 15 minút. Po 15 minútach nepretržitej prevádzky ho vypnite, odpojte od sieťovej zásuvky a nechajte vychladnúť na asi 10 minút.

OVLÁDAČ RÝCHLOSTI

Ovládačom rýchlosti nastavte potrebnú rýchlosť v rozmedzí 1 – 10, kde „1“ je najnižšia rýchlosť a „10“ je najvyššia rýchlosť. Krátkym otočením ovládača v smere pohybu hodinových ručičiek rýchlosť zvyšujete a krátkym otočením ovládača proti smeru pohybu hodinových ručičiek rýchlosť znižujete.

POUŽITIE S NÁDOBOU NA MIXOVANIE

Zloženie robota

1. Postavte robot na čistý, suchý, pevný a stabilný povrch v dosahu sieťovej zásuvky.
2. Uistite sa, že je ovládač rýchlosti nastavený na „0“ a zástrčka prírodného kábla je odpojená od sieťovej zásuvky.
3. Stlačte poistku a zdvihnite rameno.
4. Do otvoru v základni robota vložte nádobu na mixovanie. Otočte nádobou v smere pohybu hodinových ručičiek, až ucítite otvor.
5. Nasadte ochranný kryt nádoby na mixovanie na spodnú stranu sklopného ramena. Prípadne môžete ochranný kryt položiť na nádobu na mixovanie a sklopiť rameno.
6. Na hriadeľ nasadte násadec (hnetací hák, plochú metlu alebo šľahaciu metlu) tak, aby výstupky na hriadeľi zapadli do výrezov v násadci. Potom otočte násadcom smerom doprava. Tým zaistíte násadec na hriadeľi.

POZNÁMKA

Odporúčame vždy používať ochranný kryt nádoby na mixovanie. Zabraňuje rozstreknutiu surovín a pomáha udržiavať robot v čistote.

POZNÁMKA

Aby ste mohli kuchynský robot rozložiť, postupujte opačným spôsobom.

Násadec	Názov	Použitie
	Plochá metla	Vhodná pre bežné až tuhé zmesi, ako sú cestá na torty, sušienky, polevy, linecké cestá, mäsové zmesi, zmesi na sladkosti, príprava zemiakovej kaše a pod.
	Šľahacia metla	Vhodná na šľahanie zmesí, šľahanie vajíčok, vaječných bielkov, piškótových ciest, šľahačky, smotany a pod.
	Hnetací hák	Vhodný na hnetenie ciest na báze droždia, napr. chlieb, rožky, žemle a pod. Odporúčaná rýchlosť na hnetenie je 4 a nižšie.

OVLÁDANIE ROBOTA

1. Do nádoby vložte suroviny, ktoré chcete spracovať. Vždy dodržujte rýsku maxima. Maximálne množstvo surovín, ktoré je možné spracovať, sú 3 l.
2. Aby ste mohli rameno sklopiť, stlačte poistku a pomaly sklopte rameno.
3. Teraz zapojte zástrčku prírodného kábla do sieťovej zásuvky.
4. Nastavte požadovanú rýchlosť otočením ovládača rýchlosti. Rýchlosť voľte podľa druhu spracovávaných surovín – pozrite tabuľku nižšie.
5. Plniacim otvorom môžete pridávať suroviny. Tiež zabraňuje striekaniu surovín z nádoby.

6. Ak potrebujete zotrieť steny nádoby, nastavte ovládačom rýchlosť „0“, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a vyčkajte, kým sa rotujúce časti úplne zastavia. Stlačte poistku a zdvihnite rameno. Zotrite steny nádoby pomocou stierky alebo varešky.
7. Hneď ako je zmes v nádobe spracovaná do zodpovedajúcej konzistencie, nastavte rýchlosť „0“, vyčkajte, až sa rotujúce časti celkom zastavia. Potom odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky. Stlačte poistku a zdvihnite rameno. Uchopte nádobu za rukoväť a otočte nádobou proti smeru pohybu hodinových ručičiek, aby ste ju mohli vybrať zo základne.
8. Vyberte zmes z nádoby.
9. Nádobu a robot vyčistíte podľa pokynov v kapitole „Starostlivosť a čistenie“.

TABUĽKA RÝCHLOSTÍ

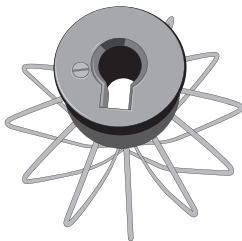
Rýchlosť	Popis rýchlosti	Použitie rýchlosti
1	Pomalé zmiešanie	Vhodné pre: <ul style="list-style-type: none"> - Pomalé zmiešanie surovín - Počiatočná rýchlosť, ak nenasadíte ochranný kryt nádoby na mixovanie - Pridávanie múky alebo iných sypkých alebo pevných surovín do cesta - Pridávanie tekutín do sypkých surovín - Miešanie tuhých zmesí
2 – 3	Pomalé miešanie, rýchlejšie zmiešanie	Vhodné pre <ul style="list-style-type: none"> - Pomalé miešanie, rýchlejšie zmiešanie, roztlačenie - Zmiešanie tuhých ciest a cukrovínok - Počiatočná rýchlosť pre zemiakovú kašu alebo rozmiešanie inej zeleniny - Zapracovanie tuku do múky - Zmiešanie ľahkých ciest - Zmiešanie a hnetenie cesta z droždia
4-5	Stredná rýchlosť pri miešaní a zapracovávaní cesta	Vhodné pre: <ul style="list-style-type: none"> - Zmiešanie stredne tuhých ciest, napr. na sušienky - Zmiešanie cukru a masla - Pridanie cukru do vaječných bielkov na prípravu snehových pusínok - Zmiešanie cesta na tortu
6-7	Pomalé šľahanie	Vhodné pre: <ul style="list-style-type: none"> - Pomalé šľahanie - Záverečné zmiešanie cesta na tortu, šišky a pod. - Zmiešanie cesta na koláče
8-9	Šľahanie	Vhodné pre: <ul style="list-style-type: none"> - Šľahanie smotany, vaječných bielkov a poliev
10	Rýchle šľahanie	Vhodné pre: <ul style="list-style-type: none"> - Šľahanie malého množstva smotany alebo vaječných bielkov

UPOZORNENIE:

Ak budete spracovávať tuhé zmesi, napr. chlebové cestá, nenechávajte robot v prevádzke dlhšie než 10 minút. Potom robot vypnite a nechajte vychladnúť asi na 10 minút.

ÚPRAVA ŠLAHACEJ METLY

Šlahaciu metlu je možné upraviť tak, aby bola umiestnená nižšie alebo vyššie v nádobe a mohli ste ľahko vyšľahať suroviny.



VAROVANIE!
Šlahaciu metlu upravujte vždy, keď je odobratá z hriadeľa. Šlahacia metla nesmie byť nasadená na hriadeľi.

Úprava šlahacej metly sa robí vyskrutkovaním alebo zaskrutkovaním skrutky v hornej časti šlahacej metly. Ak potrebujete, aby bola šlahacia metla umiestnená vyššie v nádobe, zaskrutkujte skrutku v smere chodu hodinových ručičiek.

Ak potrebujete, aby bola šlahacia metla umiestnená nižšie v nádobe, vyskrutkujte skrutku v protismere chodu hodinových ručičiek.

Skontrolujte umiestnenie šlahacej metly nasadením na hriadeľ a podľa potreby upravte.

POZNÁMKA

Hnetací hák a plochá metla sú nastavené z výroby s optimálnou výškou v nádobe. Nie je možné ich upravovať.

UPOZORNENIE:

Dbajte na to, aby ste skrutku príliš nevyskrutkovali alebo, naopak, nezaskrutkovali. Mohla by vypadnúť zo šlahacej metly. Navyše, ak by ste skrutku príliš zaskrutkovali, mohla by prekázať pri správnom usadení šlahacej metly na hriadeľ.

BEZPEČNOSTNÉ PRVKY

Ak zapojíte zástrčku prívodného kábla do sieťovej zásuvky, zatiaľ čo je ovládač rýchlosti nastavený na určitú rýchlosť, kuchynský robot sa nespustí a osvetlenie sa rozblíka. Odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nastavte ovládač rýchlosti na „0“. Ak vyklopíte rameno, zatiaľ čo je kuchynský robot v chode, robot sa vypne a osvetlenie zhasne. Ak rameno sklopíte, osvetlenie sa rozblíka. Otočte ovládač rýchlosti na „0“ a potom znovu zvolte rýchlosť.

Ak by malo dôjsť k prehriatiu motora, kuchynský robot sa automaticky vypne a osvetlenie sa rozblíka. Otočte ovládačom rýchlosti na „0“, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte ho vychladnúť.

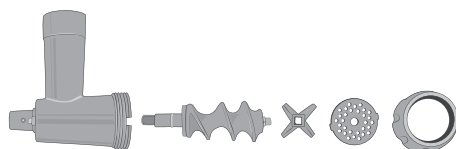
TIPY NA SPRACOVANIE SUROVÍN

Pravidelne kontrolujte stav surovín. Miešajte iba dovtedy, než bude zmes vyzeráť tak, ako je opísaná v recepte.

Pri spracovaní surovín postupujte podľa postupu v recepte. Suroviny, ako sú oriešky, hrozienka alebo sušené ovocie, pridávajte až naposledy, ak nie je v recepte uvedené inak. Odporúčame nastaviť rýchlosť 1, aby nedošlo k ich poškodeniu. Sušené ovocie alebo hrozienka obalte v troche múky, aby sa rovnomerne rozprestrel v ceste.

Ak nebudete používať ochranný kryt nádoby na mixovanie, znížte rýchlosť spracovania, obzvlášť pri spracovaní tekutých zmesí. Hrozí ich vystreknutie z nádoby pri vysokej rýchlosti.

POUŽITIE MLYNČEKA NA MÄSO



1. Postavte robot na čistý, suchý, pevný a stabilný povrch v dosahu sieťovej zásuvky.
2. Do mlecej komory vložte závitkový hriadeľ a následne vložte mlecí nôž. Je dôležité, aby ostrie smerovalo von z mlecej komory.
3. Na mlecí nôž nasadte mlecí disk. Dbajte na to, aby výstupky na mlecíom disku zapadli do výrezov v mlecej komore.

VAROVANIE!
Pri nasadzovaní mlecieho noža dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa neporanili o jeho ostrie.

4. Teraz nasadte skrutkovací uzáver a riadne ho zaskrutkujte v smere pohybu hodinových ručičiek.
5. Uvoľnite zaistovaciu skrutku a vyberte predný kryt.
6. Do otvoru v ramene vložte zložený mlynček na mäso (koncom závitkového hriadeľa napred).
7. Dotiahnite zaistovaciu skrutku. Uistite sa, že mlynček na mäso nie je uvoľnený ani sa inak nehýbe.
8. Na plniaci otvor nasadte násypku – pozrite obrázok.



9. Teraz zapojte zástrčku prívodného kábla do sieťovej zásuvky.
10. Na násypku vložte suroviny, ktoré chcete spracovať, a pod vývod mlynčeka vložte nádobu na spracované suroviny.

11. Nastavte požadovanú rýchlosť otočením ovládača rýchlosti. Odporúčame zvoliť rýchlosť 4–5 a podľa potreby rýchlosť upravte.
12. Pomocou zatláčadla postupne vkladajte suroviny do plniaceho otvoru. Vyvarujte sa upchatiu plniaceho otvoru nadmerným množstvom surovín. Aby ste odstránili zvyšky mäsa z mlecej komory, odporúčame vložiť krajec chleba alebo rožok do plniaceho otvoru a pomlieť ich v mlynčeku.

VAROVANIE!
Na pretláčanie mäsa plniacim otvorom vždy používajte dodávané zatláčadlo. V žiadnom prípade nepoužívajte prsty alebo iné predmety.

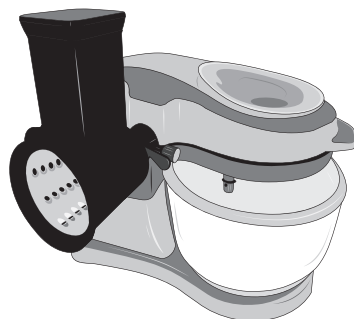
13. Keď sú všetky suroviny spracované, nastavte rýchlosť „0“, vyčkajte, až sa rotujúce časti celkom zastavia. Potom odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky.
14. Odstráňte násypku z plniaceho otvoru a misku so spracovanými surovinami uložte bokom.
15. Jednou rukou držte mlynček na mäso a druhou uvoľnite zaistovaciu skrutku. Mlynček opatrne vyberte z ramena a položte na pracovnú dosku alebo do drezu. Do otvoru v ramene vložte predný kryt a dotiahnite zaistovaciu skrutku.

16. Mlynček na mäso a robot vyčistite podľa pokynov v kapitole „**Starostlivosť a čistenie**“.

POZNÁMKA

Aby ste zaistili optimálne výsledky, odporúčame nakrájať suroviny na rovnako veľké kúsky, cca 2,5 × 2,5 cm. Neodporúčame spracovávať mrazené mäso. V žiadnom prípade nespracováajte kosti, šlachy a pod.

POUŽITIE NÁSADCA NA KRÁJANIE A STRÚHANIE



1. Postavte robot na čistý, suchý, pevný a stabilný povrch v dosahu sieťovej zásuvky.
2. Do vnútornej komory násadca vložte jedno zo strúhadiel. Zvoľte strúhadlo podľa spôsobu spracovania surovín.

VAROVANIE!
Pri manipulácii
so strúhadlami
dbajte na zvýšenú
opatrnosť, aby ste sa
neporanili o ostrie.

3. Uvoľnite zaistovaciu skrutku a vyberte predný kryt.
4. Do otvoru v ramene vložte zložený násadec na krájanie a strúhanie.
5. Dotiahnite zaistovaciu skrutku. Uistite sa, že násadec nie je uvoľnený ani sa inak nehýbe.
6. Teraz zapojte zástrčku prírodného kábla do sieťovej zásuvky.
7. Pod vývod násadca vložte misku.
8. Nastavte požadovanú rýchlosť otočením ovládača rýchlosti. Na začiatok odporúčame zvoliť rýchlosť 5 a podľa potreby rýchlosť upraviť.
9. Do plniaceho otvoru vložte suroviny, ktoré chcete spracovať. Pomocou dodávaného zatláčadla pomaly pretláčajte suroviny cez plniaci otvor.

VAROVANIE!
Na pretláčanie
surovín plniacim
otvorom vždy
používajte
dodávané
zatláčadlo.
V žiadnom prípade
nepoužívajte prsty
alebo iné predmety.

10. Hneď ako spracujete všetky suroviny, nastavte rýchlosť „0“, vyčkajte, až sa rotujúce časti celkom zastavia. Potom odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky.
11. Misku so spracovanými surovinami uložte bokom.
12. Jednou rukou držte násadec na krájanie a strúhanie a druhou uvoľnite zaistovaciu skrutku. Násadec opatrne vyberte z ramena a položte na pracovnú dosku alebo do drezu. Do otvoru v ramene vložte predný kryt a dotiahnite zaistovaciu skrutku.
13. Násadec a robot vyčistite podľa pokynov v kapitole „**Starostlivosť a čistenie**“.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

Pred čistením spotrebiča vždy najskôr odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte ho dostatočne vychladnúť.

VAROVANIE!
SPOTREBIČ, JEHO PRÍVODNÝ KÁBEL ANI ZÁSTRČKU PRÍVODNÉHO KÁBLA NEUMÝVAJTE POD TEČÚCOU VODOU A NEPONÁRAJTE DO VODY ANI INEJ TEKUTINY.

UPOZORNENIE:

Na čistenie nepoužívajte ostré predmety, chemikálie, riedidlá, rozpúšťadlá, benzín ani iné podobné látky. V žiadnom prípade nečistite kuchynský robot pomocou parného prístroja.

POZNÁMKA

Žiadna časť robota a jeho príslušenstva nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

ČISTENIE ZÁKLADNE

Základňu utrite mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode s trochou neutrálneho prostriedku na umývanie riadu. Utrite čistou utierkou dosucha.

ČISTENIE NÁDOBY NA MIXOVANIE, HNETACIEHO HÁKA, PLOCHEJ METLY A ŠLAHACEJ METLY

Nádobu na mixovanie, hnetací hák, plochú metlu a šlahaciu metlu umyte ihneď po použití v teplej vode s trochou neutrálneho prostriedku na umývanie riadu. Riadne opláchnite pod čistou vodou a utrite dosucha.

Ak by v nádobe alebo na príslušenstve zaschli zvyšky suroviny, môžete ich namočiť do teplej vody s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu na asi 10 minút.

ROZOBRTIE A ČISTENIE MLYNČEKA NA MÄSO

Po odstránení mlynčeka na mäso z robota, odskrutkujte skrutkovací uzáver a opatrne vyberte mlecí disk, mlecí nôž a závitovkový hriadeľ. Umyte všetky časti mlynčeka na mäso vrátane násypky a zatlačadla v teplej vode s trochou neutrálneho prostriedku na umývanie riadu. Riadne opláchnite pod čistou vodou a utrite dosucha.

Na čistenie mlecej komory a plniaceho otvoru môžete použiť aj jemnú kefku na fľaše.

Aby ste odstránili zvyšky surovín z otvorov v mlecíom disku, použite jemnú kefku alebo špáradlo.

VAROVANIE!
Pri manipulácii
s mlecím nožom
dbajte na zvýšenú
opatrnosť, aby ste
sa neporanili o jeho
ostrie.

ULOŽENIE

Pred uložením sa uistite, že je spotrebič čistý, suchý a celkom vychladnutý. Uložte ho na dobre vetrané suché miesto mimo dosahu detí a zvierat.

ROZOBRTIE A ČISTENIE NÁSADCA NA KRÁJANIE A STRÚHANIE

Po odstránení násadca na krájanie a strúhanie z robota opatrne vyberte strúhadlo z mlecej komory. Umyte všetky časti vrátane zatláčadla v teplej vode s trochou neutrálneho prostriedku na umývanie riadu. Riadne opláchnite pod čistou vodou a utrite dosucha.

Na čistenie mlecej komory a plniaceho otvoru môžete použiť aj jemnú kefku na fľaše.

VAROVANIE!
Pri manipulácii
so strúhadlami
dbajte na zvýšenú
opatrnosť, aby
ste sa neporanili
o ostrie.

ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

V tejto kapitole nájdete najbežnejšie problémy, s ktorými sa môžete stretnúť počas používania spotrebiča. Ak váš problém nie je tu uvedený, alebo je uvedený a pretrváva, prestaňte spotrebič používať, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

V ŽIADNOM PRÍPADE NEOPRAVUJTE ANI NEROZOBERAJTE SPOTREBIČ SAMI. NEOBSAHUJE ŽIADNE DIELY, KTORÉ BY MOHOL POUŽÍVATEĽ SÁM OPRAVIŤ.

Problém	Riešenie
Robot sa nespustil.	Uistite sa, že je zástrčka prívodného kábla zapojená do sieťovej zásuvky. Skontrolujte, či je sieťová zásuvka pod napätím zapojením iného spotrebiča. Skontrolujte, či je rameno sklopené a správne zaistené, ovládač rýchlosti je nastavený na „0“. Ak je sklopné rameno horúce na dotyk, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte kuchynský robot vychladnúť.
Šľahacia metla je v nádobe umiestnená príliš nízko alebo príliš vysoko.	Vyskrutkujte alebo zaskrutkujte skrutku v šľahacej metle. Postupujte podľa inštrukcií v časti „ Úprava šľahacej metly “.
Osvetlenie bliká.	Sklopte rameno. Nastavte ovládač rýchlosti na „0“. Ak osvetlenie stále bliká, je kuchynský robot príliš horúci. Odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
Povrch kuchynského robota je horúci.	Počas používania sa povrch kuchynského robota môže zahrievať. Odporúčame nedotýkať sa hornej časti sklopného ramena. Ak spracovávate tuhé zmesi dlhší čas, môže dôjsť k zahriatiu sklopného ramena. Ide o normálny jav. Kuchynský robot je vybavený bezpečnostnou tepelnou poistkou, ktorá automaticky vypne chod motora, ak by malo dôjsť k jeho prehriatiu. V takom prípade odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol 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 odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo v iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou 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.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradujeme si právo na ich zmenu.

Čeština je pôvodná verzia.

Adresa výrobcu: FAST ČR, a. s., Černokostecká 1621, Říčany CZ-251 01

KONYHAI ROBOTGÉP

TARTALOM

3	AZ ÖN BIZTONSÁGA AZ ELSŐ HELYEN
10	ISMERJE MEG A KM 8020 ROBOTGÉPET
10	A robotgép leírása
12	A tartozékok leírása
14	A KM 8020 ROBOTGÉP HASZNÁLATA
14	Az első használat előtt
15	Sebességszabályozó
16	Használat a turmixedénnyel
19	A húsdaráló használata
20	A szeletelő és reszelő fej használata
22	KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS
24	HIBAELHÁRÍTÁS



Gratulálunk

az új KM 8020 robot megvásárlásához.

AZ ÖN BIZTONSÁGA AZ ELSŐ HELYEN

Tisztában vagyunk vele, milyen fontos a biztonság, ezért a kezdeti ötlettől magáig a gyártásig ügyelünk az Ön biztonságára. Mindazonáltal kérjük, a készülék használata során óvatosan járjon el, és tartsa be a következő utasításokat.

- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a tápkábelt gyermekektől távol kell tartani.
- Ezt a készüléket csökkent mentális és fizikai képességű személyek csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt vannak vagy megismertették velük a készülék biztonságos használati módját és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani.
- A felhasználó által végzett tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyermekek.
- Ha a tápkábel sérült, cseréjét bízza szervizközponttra, hogy elkerülje veszélyes helyzetek kialakulását. Sérült hálózati kábellel a készüléket tilos használni.
- A készülékeket az ebben a használati útmutatóban ismertetett utasításoknak megfelelően használja. Ellenkező esetben sérülés következhet be.

- Csak a mellékelt, illetve a gyártó által kifejezetten javasolt tartozékokat használja. Tilos a készülékkel más tartozékot használni, mint amit mellékeltek vagy javasoltak.
- Azokat a tartozékokat, amelyek érintkezésbe kerülnek az élelmiszerekkel, minden használat után tisztítsa meg az útmutató „Ápolás és tisztítás” fejezetében leírt instrukcióknak megfelelően. A készüléket és tartozékait tartsa tisztán.
- A készüléket mindig húzza ki a hálózathoz, ha felügyelet nélkül hagyja, és szerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- A tartozék vagy használat közben mozgó alkatrészek cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati aljzathoz.
- Mindig várja meg amíg a használat közben mozgó kiegészítők vagy hozzáférhető alkatrészek teljesen leállnak.
- A készülék csak otthoni használatra való. A készülék nem kereskedelmi használatra készült. Ne használja a készüléket mozgó gépjárműben vagy hajón, ne használja szabad téren, ne használja más célra, mint amire szolgál. Ellenkező esetben sérülés következhet be.

- A készülék hálózatba csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a típuscímkén jelzett feszültség megfelel a hálózati feszültségnek.
- Helyezze a készüléket stabil, hőálló, sima és száraz felületre, távol a munkalap peremétől.
- Ne tegye a készüléket hőforrásra, pl. főzőlapra, sütőre vagy gázégőre, vagy ezek közelébe. A működés közben fellépő rezgés miatt a készülék elmozdulhat.
- Soha ne használjon egyszerre többféle típusú fejet.
- Ne használja a készüléket programozóval, időkapcsolóval vagy bármilyen más tartozékkal, ami a készüléket önműködően kapcsolja.
- Biztonsági okokból a berendezés olyan biztosítókkal van felszerelve, amely megakadályozza a motor elindítását, ha a készülék rosszul van összeállítva vagy a karja fel van hajtva.
- A készülék bekapcsolása előtt győződjön meg róla, hogy jól van összeállítva, és a karja vízszintesen áll.
- A forró folyadékokat vagy élelmiszereket feldolgozás előtt hagyja kihűlni.

- Ne akarjon csontot, diófélék héját vagy más kemény anyagokat őrölni.
- A vágókéssel és a darálókkal legyen óvatos, nehogy megsérüljön az élüktől.
- Nagy terhelés alatt ne hagyja a készüléket 15 percnél tovább folyamatosan működni. Újabb bekapcsolás előtt hagyja legalább 10 percig kihűlni.
- Amíg a készülék működésben van, ne hajtsa ki a kart, és ne tegye a keverőedénybe a kezét vagy tárgyakat, mint pl. konyhai kést, villát vagy főzőkanalat. Ne érjen hozzá a készülék forgó alkatrészeihez, és ügyeljen rá, hogy ne kerüljenek a közelükbe idegen tárgyak, pl. ruha, haj stb. Ez sérülést vagy a készülék károsodását okozhatja.
- Ha valamilyen tárgy, pl. kanál vagy fakanál, beleesik a keverőedénybe, miközben a készülék működésben van, azonnal kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a vezetéket a hálózati aljzatból, várja meg, míg a forgó alkatrészek megállnak, és ezután vegye ki a tárgyat.

- Ha az edény falát vagy a fejet le kell törölni, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati aljzatból. Várja meg, amíg a forgó alkatrészek teljesen megállnak. A spatulával tisztítsa meg a fejet és az edény falát. Azután folytathatja a munkát.
- Ahhoz, hogy az alapanyagokat a húsdaráló vagy a szeletelő és reszelő fej töltőnyílásán átnyomja, soha ne használja a kezét vagy más tárgyat. Mindig a készülékhez mellékelt nyomórudat használja.
- A készüléket soha ne kapcsolja be üresen. Megsérülhet.
- Mielőtt a készüléket elteszi, győződjön meg róla, hogy a készülék és a tartozékok tiszták, és a kar fel van hajtva.
- Ne a tápkábelnél fogva húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból. Ezzel megsérülhet a tápkábel vagy a csatlakozó. A kábelt a csatlakozónál húzva húzza ki az aljzatból.

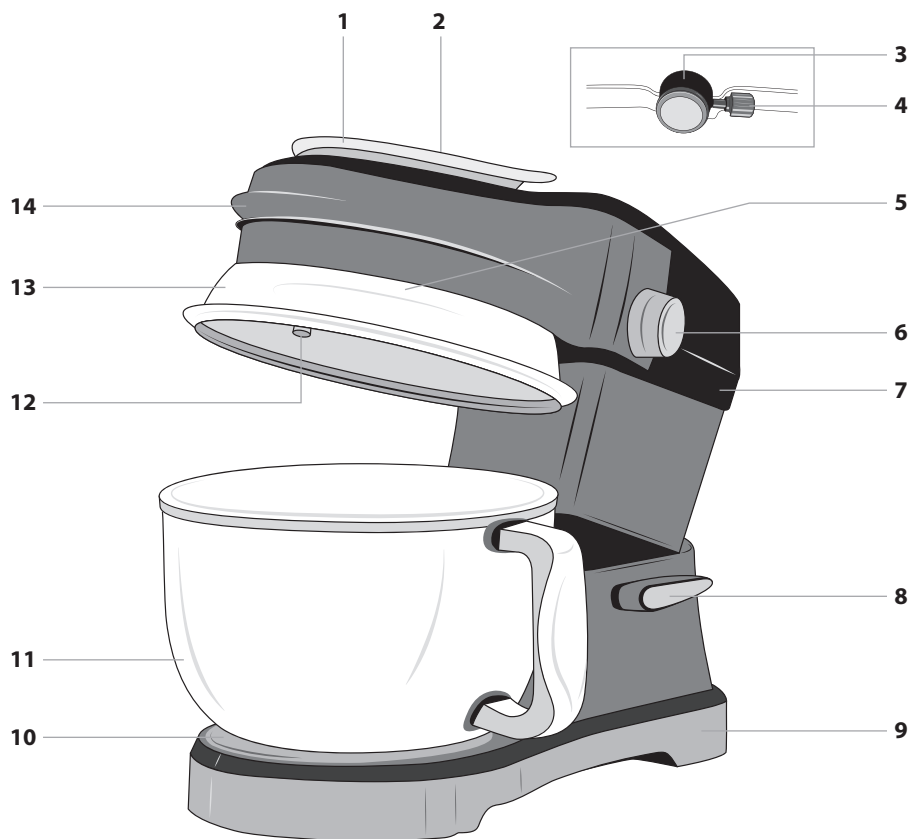
FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK MINDEN ELEKTROMOS KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ

- Használat előtt a tápkábelt teljesen tekerje ki.
- A tápkábelt ne hagyja az asztal vagy konyhapult széléről lógni, forró felülethez érni vagy összegabalyodni. Ne tegyen nehéz tárgyakat a hálózati kábelre.
- Biztonsági okokból a készüléket külön áramkörbe javasolt csatlakoztatni, más készülékektől elkülönítve. A készülék csatlakoztatásához ne használjon elosztót vagy hosszabbító kábelt.
- Áramütés elkerülése érdekében ne tegye a készüléket, az alapzatát vagy a tápkábelt vízbe vagy más folyadékba.
- Javasoljuk, hogy a készüléket rendszeresen ellenőrizze. A készüléket ne használja, ha bármilyen módon sérült vagy hibás a tápkábel vagy a csatlakozódugó. Minden javítást bízson a legközelebbi Catler szakszervizre.
- A mindennapos tisztítás kivételével minden karbantartást Catler szakszervizre kell bízni.
- Javasoljuk, hogy szereljen fel áramvédőt (normál biztonsági kapcsolókat

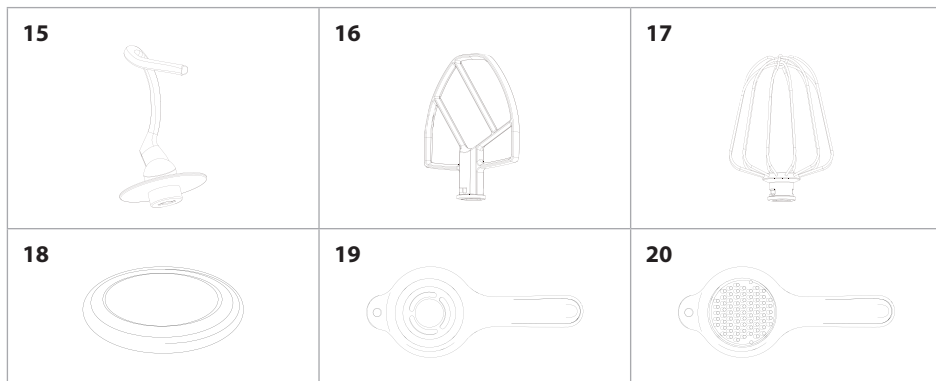
a konnektorban), hogy ezzel nagyobb védelmet biztosítson a készülék használata során. Javasoljuk, hogy az áramvédőt (névleges hibaáram leoldási értéke ne legyen több, mint 30 mA) arra az áramkörre szerelje fel, amelyre a készüléket fogja csatlakoztatni. További szakmai tanácsért forduljon a villanyszerelőjéhez.

ISMERJE MEG A KM 8020 ROBOTGÉPET

A ROBOTGÉP LEÍRÁSA



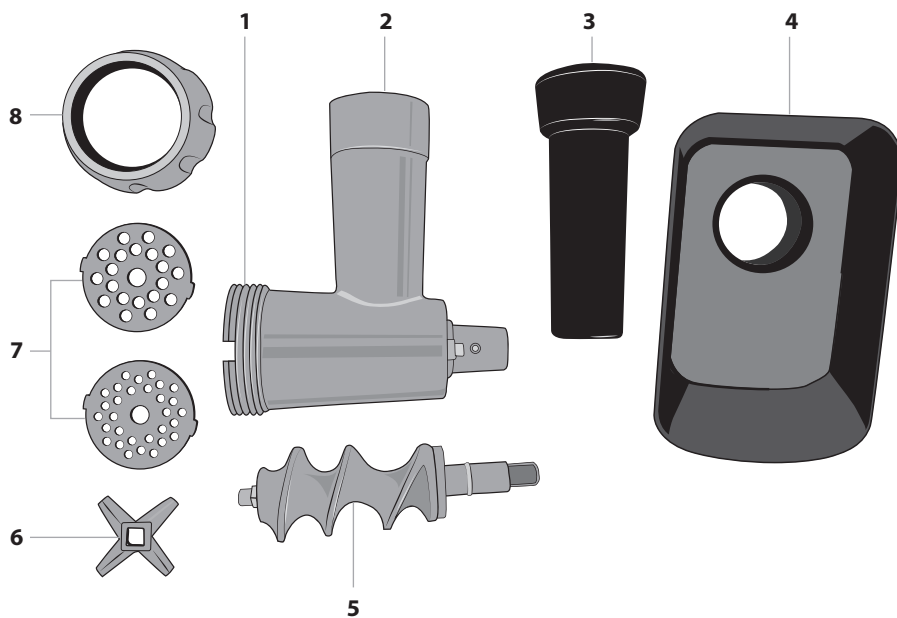
1. A töltőnyílás védőborítása
2. Töltőnyílás
3. Biztosítócsavar
4. Első borítás
5. A keverőedény belsejének megvilágítása
6. Sebességszabályzó
7. Lehajtható kar
8. A kar kihajtó és felhajtó biztosítógombja
9. A robotgép alapzata
10. A keverőedény felhelyezésére szolgáló nyílás
11. Üveg keverőedény
12. Hajtótengely
13. A keverőedény védőfedele
14. Fogantyú



- 15. Dagasztókar
- 16. Lapos keverőlapát
- 17. Habverő
- 18. A keverőedény fedele
- 19. Sárgája és tojásfehérje elválasztó
- 20. Reszelő

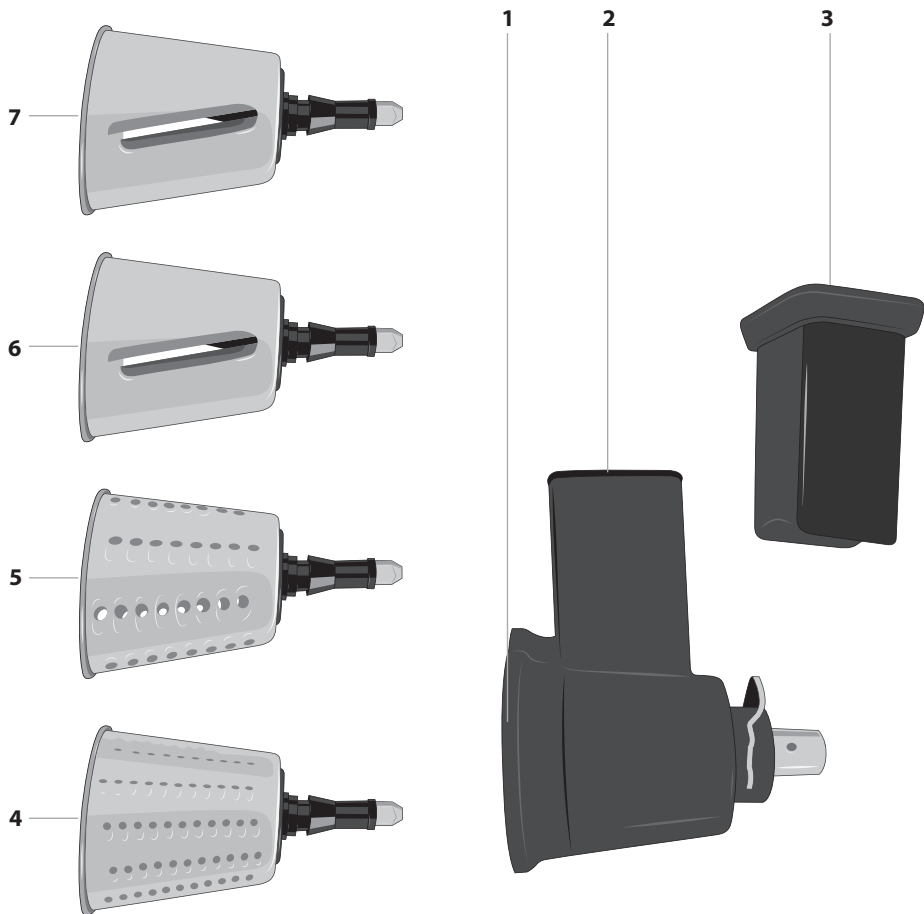
A TARTOZÉK LEÍRÁSA

HÚSDARÁLÓ



1. Darálókamra
2. Töltőnyílás
3. Lenyomó
4. Adagolótálca
5. Csigatengely
6. Húsdaráló kés
7. Daráló korong
8. Rögzítőgyűrű

SZELETELŐ ÉS RESZELŐ FEJ



1. Reszelőfej
2. Töltőnyílás
3. Lenyomó
4. Durva reszelő
5. Finom reszelő
6. Reszelő vékony szeletekhez
7. Reszelő vastag szeletekhez

A KM 8020 ROBOTGÉP HASZNÁLATA

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Az első használat előtt távolítsa el a készülékről minden csomagolást, reklámmatricát/címkét. Bizonyosodjon meg róla, hogy a csomagolásból kivett minden tartozékot.

A robotgép alapzatát törölje le meleg vízben enyhén megnedvesített puha szivaccsal.

Tiszta törlőronggyal törölje szárazra.

A keverőedényt, a védőborítást, a lapátokat, a dagasztókart, a húsdaralót a többi vágó és reszelő tartozékot mossa el meleg vízben kevés mosogatószerrel. Öblítse le tiszta vízzel, és törölje szárazra.

A robotgép összeállítása előtt győződjön meg róla, hogy minden alkatrész teljesen száraz.

KONYHAI ROBOTGÉP VEZÉRLÉSE

Lehajtható kar

A kar felemeléséhez vagy leengedéséhez mindig nyomja meg a reteszt. A másik kezével fogja meg a kar fogantyúját.

Annak ellenőrzése érdekében, hogy a kar megfelelő módon van lehajtvva, lehajtáskor hallani kell egy kattanást.

Mindig bizonyosodjon meg róla, hogy a tápkábel csatlakozója ki van húzva, mielőtt a kart lehajtja vagy felemeli.

FIGYELMEZTETÉS:

Semmiképpen se kísérelje meg a kar felemelését vagy lehajtását erővel.

A készülék meghibásodhat.

FIGYELEM!

A súlyos sérülések elkerülése érdekében tartsa távol a kezét és az ujjait a kar pántjaitól.

VILÁGÍTÁS

Miközben a robot működik, a LED-es lámpa megvilágítja a keverőedény belsejét.

Működési hiba vagy a motor túlmelegedése esetén a LED jelzőfény villog. További információ az útmutató következő részében.

TÁPKÁBEL ELHELYEZÉSE

A tápkábel elhelyezhető a konyhai robotgép aljzatába.

Fogja meg a dugót és húzza ki a tápkábelt az aljzataból, majd használat után dugja vissza az aljzatba.

FIGYELMEZTETÉS:

A tápkábelt megfelelő erővel húzza és dugja be, hogy elkerülje a sérüléseket és ne károsítsa az aljzatot.

TÖLTŐNYÍLÁS

A tápkábel karja töltőnyílással van ellátva, így a robot használata közben könnyen adagolhatja az alapanyagokat. Mindig ajánlott a töltőnyílás védőfedelének használata.

FIGYELEM!

A súlyos személyi sérülések vagy a termék károsodásának elkerülése érdekében SOHA ne öntsön forró vizet a keverőedénybe. SOHA ne használja keverőedényt az alapanyagok melegítéséhez vagy főzéséhez. Ne tegye ki a keverőedényt szélsőséges hőmérsékleteknek. A tál elpattanhat vagy eltörhet.

SEBESSÉGSZABÁLYZÓ

A sebességszabályzóval 1 és 10 között állítsa be a szükséges sebességet, ahol az „1” a legalacsonyabb, a „10” a legmagasabb sebesség. Ha a szabályzót az óramutató járásával megegyező irányba forgatja, növeli a sebességet, ha a szabályzót az óramutató járásával ellentétes irányba forgatja, csökkenti a sebességet.

Ha a készülék működését meg akarja szakítani, állítsa a szabályzót „0” sebességre.

FIGYELEM!

Összeállítás vagy szétszedés előtt mindig győződjön meg róla, hogy a tápkábel ki van húzva van az elektromos hálózatból.

FIGYELEM!

Soha, semelyik tartozékkal ne használja a robotgépet folyamatosan 15 percnél hosszabb ideig. 15 perc folyamatos üzemeltetés után kapcsolja ki, húzza ki a hálózatból és hagyja kb. 10 percig hűlni.

HASZNÁLAT A KEVERŐEDÉNNYEL

A robot összeállítása

1. A robotgépet tiszta, száraz, szilárd és stabil felületre tegye egy fali aljzat közelébe.
2. A hálózati vezetéket még ne csatlakoztassa a fali aljzathoz, a fordulatszám kapcsolót fordítsa „0” állásba.
3. Nyomja meg a biztosítógombot, és emelje fel a kart.
4. Helyezze a keverőedényt a robot aljzában lévő nyílásba. Az edényt forgassa el az óramutató járásával azonos irányba, amíg nem érzi a nyílást.
5. Rögzítse a keverőedény fedelét a lehajtható kar aljára. Alternatív megoldásként felteheti a védőfedelelet a keverőedényre, és engedje le a kart.
6. Helyezze a tartozékot (dagasztóhorog, lapát vagy habverő) a tengelyre úgy, hogy a tengelyen lévő kiemelkedések illeszkedjenek a fej réseibe. Ezután fordítsa jobbra a fejet. Ezzel rögzíti a fejet a tengelyen.

MEGJEGYZÉS

Mindig ajánlott a keverőedény védőfedelének használata. Megakadályozza az alapanyagok fröccsenését és segíti a robot tisztában tartását.

MEGJEGYZÉS

A robotgép szétszedéséhez ellenkező sorrendben hajtja végre a műveleteket.

Fej	Megnevezés	Használat
	Lapos keverőlapát	Alkalmas szokásos és szilárd keverékekhez, például süteménytészta-khoz, kekszkekhez, öntetekhez, linzer tészta-khoz, húskeverékekhez, édes keverékekhez, burgonyapürékhez stb.
	Habverő	Alkalmas keverékek keveréséhez, tojás és tojásfehérjékhez, piskótatészta-khoz, tejszínhabhoz, tejszínhez stb.
	Dagasztókar	Élesztő alapú tészta-k, például kenyér, kifli, zösmle stb. dagasztására alkalmas. Az ajánlott dagasztási sebesség 4 és annál kisebb.

A ROBOT VEZÉRLÉSE

1. Az edénybe tegye bele a feldolgozni kívánt alapanyagokat. Mindig tartsa be a maximum jelzést. A feldolgozható maximális alapanyagmennyiség 3 l.
2. A kar lehajtásához nyomja meg a biztosítógombot, és lassan hajtja le a kart.
3. Most csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzatba.
4. Állítsa be a kívánt sebességet a sebességszabályzó elforgatásával. A sebességet a feldolgozandó alapanyagtól függően állítsa be – ld. az alábbi táblázatot.

5. A töltőnyíláson keresztül a nyersanyagok adagolhatók. Ezen kívül megakadályozza, hogy az alapanyagok kifröccsenjenek az edényből.
6. Ha le kell törölnie az edény falait, állítsa a sebességszabályzót „0”-ra, húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból, és várja meg, amíg a forgó alkatrészek teljesen megállnak. Nyomja meg a biztosítógombot, és emelje fel a kart. Szükség szerint spatulával vagy fakanállal törölje le a tartály falát.
7. Amikor az edényben lévő keverék megfelelő állagú lett, állítsa a sebességet „0”-ra, várja meg, amíg a forgó alkatrészek teljesen megállnak. Ezután húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból. Nyomja meg a biztosítógombot, és emelje fel a kart. Fogja meg az edényt a fogantyújánál fogva, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy le tudja venni az aljzatról.
8. Vegye ki a keveréket az edényből.
9. Az edényt és a robotgépet az „Ápolás és tisztítás” fejezet instrukcióinak megfelelően tisztítsa meg.

SEBESSÉGTÁBLÁZAT

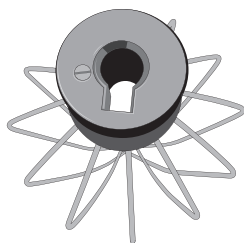
Sebesség	Sebesség leírása	Sebesség használata
1	Lassú keverés	Alkalmas az alábbiakhoz: <ul style="list-style-type: none"> - Alapanyagok lassú keverése - Kezdeti sebesség, ha nem rögzíti a keverőedény védőfedelét - Liszt vagy más száraz vagy szilárd összetevő hozzáadása a tésztához - Folyadékok hozzáadása száraz alapanyagokhoz - Szilárd keverékek keverése
2-3	Lassú keverés, gyorsabb összekeverés	Mihez megfelelő Lassú keverés, gyorsabb összekeverés, szétnyomkodás <ul style="list-style-type: none"> - Kemény tészták és édességek keverése - Kezdeti sebesség burgonyapüréhez vagy más zöldséghez - Zsír bedolgozása a lisztbe - Könnyű tészták keverése - Élesztős tészta keverése és dagasztása
4-5	Közepes sebesség a tészta keverésekor	Alkalmas az alábbiakhoz: <ul style="list-style-type: none"> - Közepesen kemény tészták, például kekszek keverése - Cukor és vaj keverése - Cukor hozzáadása a tojásfehérjéhez habcsók készítéshez - Tortatészta keverése
6-7	Lassú habverés	Alkalmas az alábbiakhoz: <ul style="list-style-type: none"> - Lassú habverés - A tészta végső keverése a tortára, fánkra stb. - Kalácstészta keverése
8-9	Habosítás	Alkalmas az alábbiakhoz: <ul style="list-style-type: none"> - Tejszínhab, tojásfehérje és öntetek keverése
10	Gyors habverés	Alkalmas az alábbiakhoz: <ul style="list-style-type: none"> - Kis mennyiségű tejszín vagy tojásfehérje felverése

FIGYELMEZTETÉS:

Kemény keverék, pl. kenyértészta feldolgozása esetén ne működtesse a készüléket 10 percnél hosszabb ideig. Azután kapcsolja ki a robotgépet, és hagyja kb. 10 percig hűlni.

A HABVERŐ BEÁLLÍTÁSA

A habverőt úgy állíthatja be, hogy az alacsonyabban vagy magasabban legyen a tálban, és így könnyedén felverheti az összetevőket.



FIGYELEM!
A habverőt mindig akkor igazítsa, ha nincs rajta a tengelyen.
A habverő nem lehet a tengelyen.

A habverőn a csavar kihúzásával vagy a csavar becsavarásával állíthat. Ha a habverőt magasabbra kell helyezni a tálban, fordítsa el a csavart az óramutató járásával megegyező irányba.

Ha a habverőt alacsonyabbra kell helyezni a tálban, fordítsa el a csavart az óramutató járásával ellentétes irányba. Ellenőrizze a habverő helyzetét a tengelyen, és szükség esetén állítsa be.

MEGJEGYZÉS

A dagasztókar és a lapos keverőlapát gyárilag az optimális magasságra vannak beállítva. Nem módosíthatók.

FIGYELMEZTETÉS:

Ügyeljen arra, hogy túlságosan ne csavarja ki vagy be a csavart. Kieshet a habverőből. Ha túlzottan csavarja be a csavart, az akadályozhatja a habverő megfelelő rögzítését a tengelyen.

BIZTONSÁGI ELEMELK

Ha a tápkábelt konnektorba dugja, miközben a fordulatszám-szabályozót egy bizonyos sebességre van állítva, a konyhai robotgép nem indul el, és a világítás villog. Húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózathoz, és a fordulatszám-szabályozót állítsa „0”-ra. Ha kihajlítja a kart, amíg a robotgép működik, a robotgép kikapcsol, és a világítás kialszik. Ha lehajtja a kart, a világítás villogni kezd. Fordítsa a fordulatszám-szabályozót „0” állásba, majd válassza ki ismét a sebességet. Ha a motor túlmelegedhet, a robotgép automatikusan leáll és a világítás villog. A fordulatszám-szabályozót fordítsa „0” állásba, húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és hagyja kihűlni.

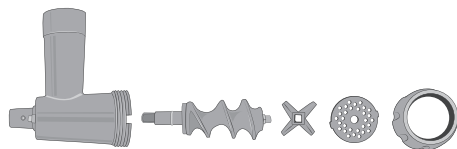
ALAPANYAG-FELDOLGOZÁSI TANÁCSOK

Rendszeresen ellenőrizze az alapanyagok állapotát. Csak addig keverje, amíg a keverék a receptben leírtak szerint nem néz ki.

Az összetevők feldolgozásához a recept szerint járjon el. Az olyan összetevőket, mint a dió, mazsola vagy szárított gyümölcs, utoljára adja hozzá, kivéve, ha a receptben másként van előírva. Javasoljuk az 1. sebesség beállítását a sérülések elkerülése érdekében. Szórja be a szárított gyümölcsöt vagy mazsolát egy kis liszttel, hogy egyenletesen elosztódjon a tésztában.

Ha nem használja a keverőedény védőfedelét, csökkentse a feldolgozási sebességet, különösen folyékony keverékek feldolgozásakor. Nagy sebesség esetén kifröccsenhet a tálból.

A HÚSDARÁLÓ HASZNÁLATA



1. A robotgépet tiszta, száraz, szilárd és stabil felületre tegye egy fali aljzat közelébe.
2. A darálókamrába tegye be a csigatengelyt, majd a darálókést. Fontos, hogy az éle a darálókamrából kifelé nézzen.
3. A darálókésre tegye a darálókorongot. Ügyeljen rá, hogy a darálóorong kiálló részei illeszkedjenek a darálókamra kivágásaiba.

FIGYELEM!
**A darálókés
felhelyezésénél
fokozott
óvatossággal
járjon el, nehogy
megsérüljön.**

4. Most tegye fel a rögzítőgyűrűt, és alaposan csavarja be az óramutató járásával megegyező irányba.
5. Csavarja ki a biztosítócsavart, és vegye ki az elülső fedelet.
6. A karon lévő nyílásba illessze be az összeállított húsdarálót (a csigatengely végével előre).
7. Húzza be a biztosítócsavart. Bizonyosodjon meg róla, hogy a húsdaráló nem laza, és nem mozog.
8. A töltőnyílásra tegye fel a töltőcsért – ld. az ábrát.



9. Most csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzatba.

10. A tölcsérbe tegye be a feldolgozni kívánt alapanyagot, és a daráló kivezetése alá tegyen egy edényt a feldolgozott alapanyag számára.
11. Állítsa be a kívánt sebességet a sebességszabályzó elforgatásával. Javasoljuk, hogy 4 – 5 sebességet válassza, és szükség szerint módosítsa a sebességet.
12. A lenyomó segítségével fokozatosan tegye be az alapanyagot a töltőnyílásba. Kerülje el, hogy a túl sok alapanyag miatt a töltőnyílás elduguljon. A húsmaradékot úgy távolíthatja el a darálókamrából, ha egy szelet kenyeret vagy egy kiflit tesz be, és megdarálja.

FIGYELEM!
Az hús átnyomásához a töltőnyíláson mindig a mellékelt lenyomót használja. Soha ne használja az ujjait vagy más tárgyat.

13. Amikor minden alapanyag feldolgozásra került, állítsa a sebességet „0”-ra, várja meg, amíg a forgó alkatrészek teljesen megállnak. Ezután húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból.
14. Vegye ki a tölcsért a töltőnyílásból, és a tálat a feldolgozott alapanyaggal tegye félre.
15. Egyik kezével tartsa a húsdarálót, a másikkal csavarja ki a biztosítócsavart. A darálót óvatosan vegye le a karról, és

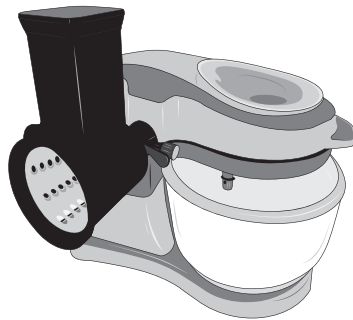
tegye a munkalapra vagy a mosogatóba. A karon lévő nyílásba tegye be az elülső fedelet, és húzza meg a biztosítócsavart.

16. A húsdarálót és a robotgépet az „**Ápolás és tisztítás**” fejezet instrukcióinak megfelelően tisztítsa meg.

MEGJEGYZÉS

Az optimális eredmények elérése érdekében javasoljuk, hogy az alapanyagokat egyforma méretű, kb. 2,5 x 2,5 cm-es kockákra vágja. Nem javasoljuk fagyott hús feldolgozását. Semmiképpen ne dolgozzon fel csontokat, inakat stb.

A SZELETELŐ ÉS RESZELŐ FEJ HASZNÁLATA



1. A robotgépet tiszta, száraz, szilárd és stabil felületre tegye egy fali aljzat közelébe.
2. A fej belső kamrájába tegye be az egyik reszelőt. Az alapanyag feldolgozási módjának megfelelő reszelőt használja.

FIGYELEM!
**A reszelő
használatánál
fokozott
óvatossággal
járjon el, nehogy
megsérüljön.**

3. Csavarja ki a biztosítócsavart, és vegye ki az elülső fedelet.
4. A kar nyílásába tegye be az összerakott szeletelő és reszelő fejet.
5. Húzza be a biztosítócsavart.
Bizonyosodjon meg róla, hogy a fej nem laza, és nem mozog.
6. Most csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzatba.
7. A fej kivezetése alá tegyen egy tálat.
8. Állítsa be a kívánt sebességet a sebességszabályzó elforgatásával. Javasoljuk, hogy kezdetben az 5. sebességet válassza, és szükség szerint módosítsa a sebességet.
9. A töltőnyílásba tegye bele a feldolgozni kívánt hozzávalókat. A mellékelt lenyomóval nyomja át az alapanyagokat a töltőnyíláson.

FIGYELEM!
**Az alapanyagok
átnyomásához
a töltőnyíláson
mindig a mellékelt
lenyomót használja.
Soha ne használja
az ujjait vagy más
tárgyat.**

10. Amikor az összes alapanyagot feldolgozta, állítsa a sebességet „0”-ra, várja meg, amíg a forgó alkatrészek teljesen megállnak. Ezután húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból.
11. A feldolgozott alapanyagot tartalmazó tálat tegye félre.
12. Egyik kezével tartsa a szeletelő és reszelő fejet, a másikkal csavarja ki a biztosítócsavart. A fejet óvatosan vegye le a karról, és tegye a munkalapra vagy a mosogatóba. A karon lévő nyílásba tegye be az elülső fedelet, és húzza meg a biztosítócsavart.
13. A fejet és a robotgépet az „**Ápolás és tisztítás**” fejezet instrukcióinak megfelelően tisztítsa meg.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

A készülék tisztítása előtt először mindig húzza ki a tápkábel csatlakozóját a hálózati aljzatból, és várja meg, míg a készülék teljesen kihűl.

**FIGYELEM!
A KÉSZÜLÉKET,
A TÁPKÁBELÉT
ÉS A TÁPKÁBEL
CSATLAKOZÓJÁT
NE MOSSA FOLYÓ
VÍZ ALATT, ÉS
NE MERÍTSE
VÍZBE VAGY MÁS
FOLYADÉKBA.**

FIGYELMEZTETÉS:

A tisztításhoz ne használjon éles eszközöket, vegyszert, oldószert, benzint vagy egyéb hasonló anyagot. Semmi esetre se tisztítsa a konyhai robotgépet gőzkészülékkel.

MEGJEGYZÉS

A robotgép egyetlen alkatrésze sem mosható mosogatógépben.

AZ ALAPEGYSÉG TISZTÍTÁSA

Az alapot törölje le kevés semleges mosogatószerrel kevert meleg vízben megnedvesített szivaccsal. Tiszta törlerönggyel törölje szárazra.

A KEVERŐEDÉNY, A DAGASZTÓKAR, A LAPOS KEVERŐLAPÁT ÉS A HABVERŐ TISZTÍTÁSA

A keverőedényt, a dagasztókart, a lapos keverőlapátot és a habverőt közvetlenül használat után mossa el enyhén mosogatószeres meleg vízben. Alaposan öblítse le tiszta vízzel, és törölje szárazra. Ha az edényre vagy a tartozékra rászáradna az alapanyagmaradék, beáztathatja meleg vízbe egy kevés mosogatószerrel kb. 10 percre.

A HÚSDARÁLÓ SZÉTSZEDÉSE ÉS TISZTÍTÁSA

Miután a húsdarálót levette a robotgépről, csavarja le a rögzítőgyűrűt és óvatosan vegye ki a darálótárcsát, a darálókést és a csigatengelyt. A húsdaráló valamennyi részét, beleértve a töltőgaratot és a lenyomót is, mossa el egy kevés semleges mosogatószerrel tartalmazó meleg vízben. Alaposan öblítse le tiszta vízzel, és törölje szárazra.

A darálókamra és a töltőnyílás tisztításához használhat puha üvegmosó kefét is.

A maradványok darálótárcsából történő eltávolításához használjon puha kefét vagy fogpiszkálót.

FIGYELEM!
**A darálókés
használatánál
fokozott
óvatossággal
járjon el, nehogy
megsérüljön.**

TÁROLÁS

Mielőtt elteszi a készüléket, győződjön meg róla, hogy tiszta, száraz és teljesen kihűlt. Jól szellőző száraz helyen tárolja, ahol gyermekek és állatok nem férhetnek hozzá.

A SZELETELŐ ÉS RESZELŐ FEJ SZÉTSZEDÉSE ÉS TISZTÍTÁSA

Miután a szeletelő és reszelő fejet levette a robotgépről, óvatosan vegye ki a reszelőt a darálókamrából. Valamennyi alkatrészt, beleértve a lenyomót is, mossa el egy kevés semleges mosogatószeret tartalmazó meleg vízben. Alaposan öblítse le tiszta vízzel, és törölje szárazra.

A darálókamra és a töltőnyílás tisztításához használhat puha üvegmosó kefét is.

FIGYELEM!
**A reszelő
használatánál
fokozott
óvatossággal
járjon el, nehogy
megsérüljön.**

HIBAELHÁRÍTÁS

Ebben a fejezetben megtalálja azokat a leggyakoribb hibákat, amelyekkel a készülék használata során találkozhat. Ha az Ön által tapasztalt hibáról nem történik itt említés, vagy ha a felsoroltak között van, de továbbra is fennáll, ne használja a készüléket, húzza ki a tápkábelt a hálózati csatlakozóból, és forduljon szakszervizhez.

NE PRÓBÁLJA MEG A KÉSZÜLÉK JAVÍTÁSÁT, ILLETVE A KÉSZÜLÉKET NE SZERELJE SZÉT. A KÉSZÜLÉKBEN NINCSENEK OLYAN ALKATRÉSZEK, AMELYEK JAVÍTÁSÁT AZ ÜZEMELTETŐ IS ELVÉGEZHETNÉ.

Probléma	Megoldás
A robotgép nem indul el.	Győződjön meg róla, hogy a hálózati kábel be van dugva a hálózati aljzatba. Ellenőrizze, hogy a hálózati aljzat nincs egy másik készülék feszültségére állítva. Ellenőrizze, hogy a kar le van hajtva és helyesen van rögzítve. A fordulatszám-szabályzó "0" -ra van állítva. Ha a kar érintésre forró, húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és hagyja kihűlni a robotgépet.
A habverő túl alacsonyan vagy túl magasan helyezkedik el a tálban.	Csavarja ki vagy be a habverő csavarját. Kövesse a „ Habverő beállítása ” c. fejezet utasításait.
A világítás villog.	Hajtsa le a kart. A fordulatszám-szabályzót állítsa „0”-ra. Ha a jelzőfény továbbra is villog, a robotgép túl forró, húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzataból, és hagyja kihűlni a készüléket.
A robotgép felülete forró.	A robotgép felülete felforrósodhat használat közben. Javasoljuk, hogy ne érintse meg a lehajtható kar felső részét. Ha a szilárd keverékeket hosszan dolgozza fel, a lehajtható kar felmelegedhet. Ez normális jelenség. A robotgép biztonsági hőbiztosítókkal van felszerelve, amely automatikusan leállítja a motort, ha túlmelegszik. Ebben az esetben húzza ki a hálózati csatlakozót a fali aljzataból, és hagyja kihűlni a készüléket.

UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓAN

A használt csomagolóanyagokat az önkormányzat által kijelölt hulladéklerakó helyre helyezze el!

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE



Ez a jelzés a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható háztartási hulladék közé. A helyes megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz ezen termékeket kijelölt hulladékgyűjtő helyre adja le. Az EU országaiban vagy más európai országokban a termékek visszaválthatóak az eladóhelyen azonos új termék vásárlásánál. A termék helyes megsemmisítésével segít megelőzni az élőkönyezetre és emberi egészségre kockázatos lehetséges veszélyek kialakulását amelyek a hulladék helytelen kezelésével adódhatnak. További részletekről érdeklődjön a helyi hatóságnál vagy a legközelebbi gyűjtőhelyen. Az ilyen fajta hulladék helytelen megsemmisítése a helyi előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Vállalkozások számára a Európai Unióban

Ha meg akarja semmisíteni az elektromos vagy elektronikus berendezést, kérje a szükséges információkat az eladójától vgy beszállítójától.

Megsemmisítés Európai Unión kívüli országban

Ez a jelzés az Európai Unióban érvényes. Ha meg akarja semmisíteni a terméket, kérje a szükséges információkat a helyes megsemmisítésről a helyi hivataloktól vagy az eladójától.



Ez a termék teljesíti minden rá vonatkozó EU irányelv alapvető követelményét.

Változtatások a szövegben, kivételben és műszaki jellemzőkben előzetes figyelmeztetés nélkül történhetnek és minden módosításra vonatkozó jog fenntartva.

A cseh nyelvű az eredeti változat.

A gyártó címe: FAST ČR, a.s., Černokostecká 1621, Říčany CZ-251 01

ROBOT KUCHENNY

SPIS TREŚCI

3	TWOJE BEZPIECZEŃSTWO NA PIERWSZYM MIEJSCU
10	POZNAJ SWOJEGO ROBOTA KM 8020
10	Opis robota
12	Opis akcesoriów
14	OBSŁUGA TWOJEGO ROBOTA KM 8020
14	Przed pierwszym użyciem
15	Regulator prędkości
16	Użycie z pojemnikiem do miksowania
19	Użycie młynka do mięsa
20	Użycie końcówki do krojenia i tarcia
22	KONSERWACJA I CZYSZCZENIE
24	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Gratulujemy

zakup nowego robota KM 8020.

TWOJE BEZPIECZEŃSTWO NA PIERWSZYM MIEJSCU

Wiemy, jak ważne jest bezpieczeństwo, i dlatego od samego początku projektowania do końca procesu produkcji zwracamy szczególną uwagę na bezpieczeństwo użytkownika. Pomimo to prosimy o zachowanie ostrożności podczas użytkowania tego urządzenia i przestrzeganie poniższych zaleceń.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Przechowuj urządzenie i kabel zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieciom nie wolno przeprowadzać czyszczenia i konserwacji wykonywanej przez użytkownika.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec wystąpieniu zagrożenia. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- Używaj urządzenia zgodnie z instrukcją obsługi. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.

- Używaj wyłącznie dostarczonych akcesoriów, lub akcesoriów zalecanych przez producenta. Zabrania się używać akcesoriów innych niż dostarczone lub polecane przez producenta.
- Akcesoria, które mają kontakt z żywnością, należy czyścić po każdym użyciu w sposób opisany w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” niniejszej instrukcji. Utrzymuj urządzenie i jego wyposażenie w czystości.
- Jeżeli urządzenie będzie pozostawione bez nadzoru, przed montażem, demontażem i czyszczeniem urządzenia należy zawsze wyłączyć je z gniazdka sieciowego.
- Przed wymianą akcesoriów lub dostępnych elementów, które poruszają się podczas pracy, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Poczekaj na całkowite zatrzymanie urządzenia lub dostępnych części, które poruszają się podczas pracy.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do celów komercyjnych. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach, nie używaj go na zewnątrz, nie używaj go do innych celów

niż ten, do którego zostało przeznaczone.
W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku.
- Postaw urządzenie na stabilnej, odpornej na działanie temperatury, równej i suchej powierzchni, zachowując odpowiednią odległość od krawędzi blatu.
- Nie stawiaj urządzenia na lub w pobliżu źródeł ciepła, takich jak płyty grzewcze, piekarniki, lub kuchenki gazowe. Drgania podczas użytkowania mogą spowodować niepożądane przesuwanie się urządzenia.
- Nigdy nie używaj kilku rodzajów końcówek jednocześnie.
- Nie korzystaj z tego urządzenia przy użyciu programatora, włącznika czasowego ani jakiegokolwiek innego elementu włączającego urządzenie automatycznie.
- Ze względów bezpieczeństwa urządzenie zostało wyposażone w zabezpieczenie, które uniemożliwia włączenie silnika, jeżeli urządzenie jest nieprawidłowo zmontowane

lub gdy ramię jest odchylone.

- Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że zostało ono prawidłowo zmontowane i że ramię znajduje się w pozycji poziomej.
- Gorące ciecze lub potrawy należy pozostawić do ostygnięcia przed umieszczeniem ich w urządzeniu.
- Nie należy mieć kości, łupin orzechów lub innych twardych produktów.
- Podczas pracy z nożem do mielenia i tarcia należy zachować ostrożność, aby nie zranić się ostrzem.
- Przy dużym obciążeniu urządzenie nie może pracować w trybie ciągłym dłużej niż 15 minut. Przed kolejnym uruchomieniem urządzenia pozostaw je do wystygnięcia na co najmniej 10 minut.
- Podczas pracy urządzenia nie odchylaj ramienia i nie wkładaj do miski rąk lub przedmiotów takich jak np. nóż kuchenny, widelec czy łyżka kuchenna. Nie dotykaj obracających się części urządzenia ani nasadek i zadbaj o to, aby w pobliżu nich nie znajdowały się przedmioty obce, np. ubranie, włosy itp. W przeciwnym wypadku mogłyby dojść do obrażeń lub

uszkodzenia urządzenia.

- Jeżeli podczas pracy urządzenia jakikolwiek przedmiot, taki jak łyżka lub łyżka kuchenna, wpadnie do miski miksera, natychmiast wyłącz urządzenie, odłącz kabel zasilający z gniazdka, poczekaj, aż obrotowe elementy zatrzymają się, a następnie wyjmij przedmiot.
- W razie potrzeby starcia produktów ze ścianek miski lub końcówek wyłącz urządzenie i odłącz go od gniazdka. Poczekaj, aż obracające się elementy całkowicie się zatrzymają. Oczyść łopatką nasadki i ścianki miski. Teraz możesz kontynuować miksowanie.
- Nie wpychaj produktów przez otwór młynka do mięsa lub końcówki do tarcia i krojenia palcami ani przy użyciu innych przedmiotów. Zawsze korzystaj z popychaczy, które znajdują się w komplecie.
- Nigdy nie uruchamiaj pustego urządzenia. Grozi uszkodzeniem.
- Przed odłożeniem urządzenia upewnij się, że urządzenie i akcesoria są czyste, a ramię jest odchylone.
- Nie odłączaj urządzenia od gniazdka przez pociągnięcie za kabel sieciowy. Mogłoby

dojść do uszkodzenia kabla sieciowego lub gniazdka. Przewód z gniazdka odłącza się przez pociągnięcie za wtyczkę przewodu sieciowego.

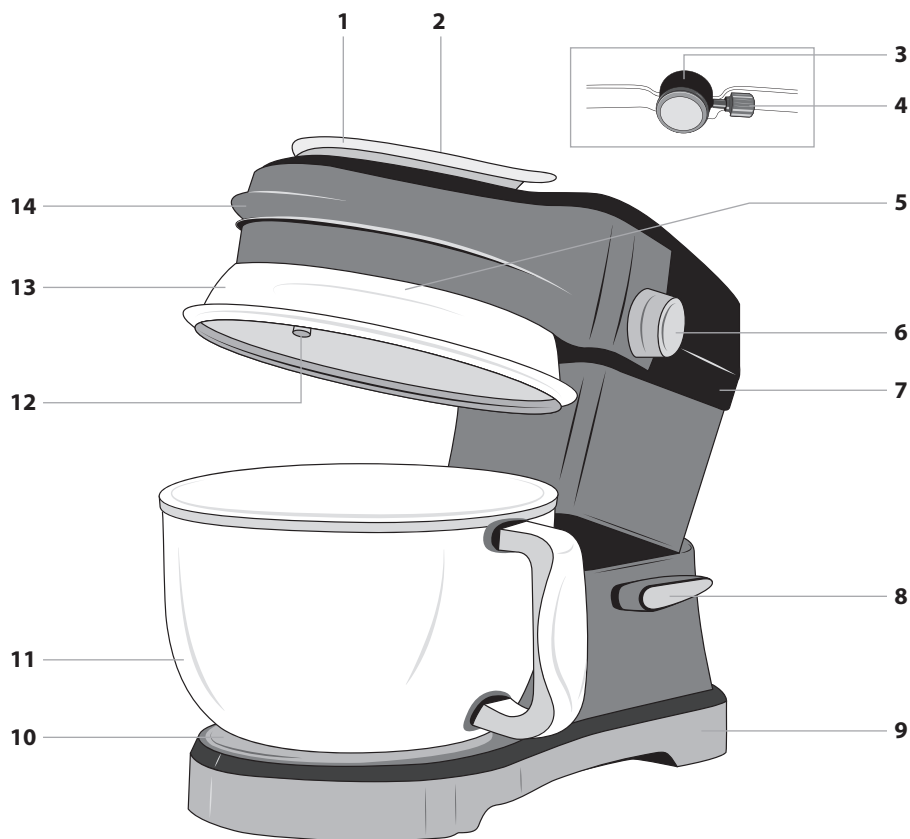
WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilający.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie splątał. Nie kładź ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym.
- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do obwodu elektrycznego oddzielonego od innych urządzeń. Do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego nie używaj rozdzielników ani przedłużaczy.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, podstawy, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.

- Zaleca się przeprowadzanie regularnych przeglądów urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone lub jeśli uszkodzony jest przewód zasilający lub wtyczka. Wszelkie naprawy należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi Catler.
- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Catler.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku) w celu zagwarantowania zwiększonej ochrony podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się, aby w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane, zainstalowany był ochronnik przepięciowy (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA). Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.

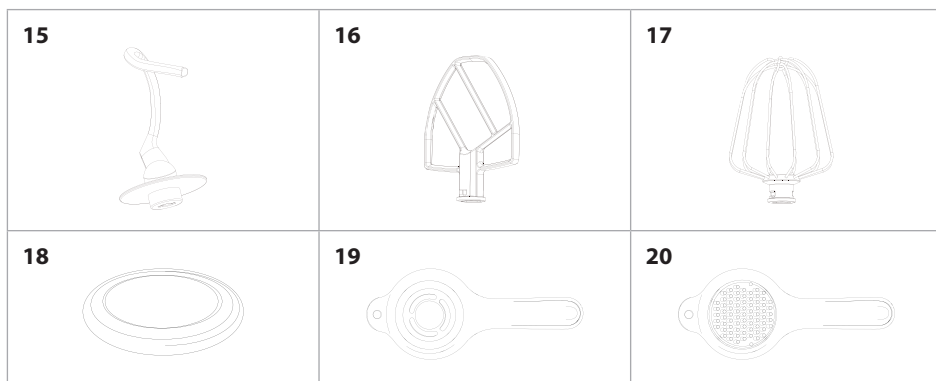
POZNAJ SWOJEGO ROBOTA KM 8020

OPIS ROBOTA



1. Osłona ochronna otworu wsadowego
2. Otwór wsadowy
3. Śruba blokująca
4. Przednia pokrywa
5. Oświetlenie wnętrza pojemnika do miksowania
6. Regulator prędkości
7. Opuszczane ramię

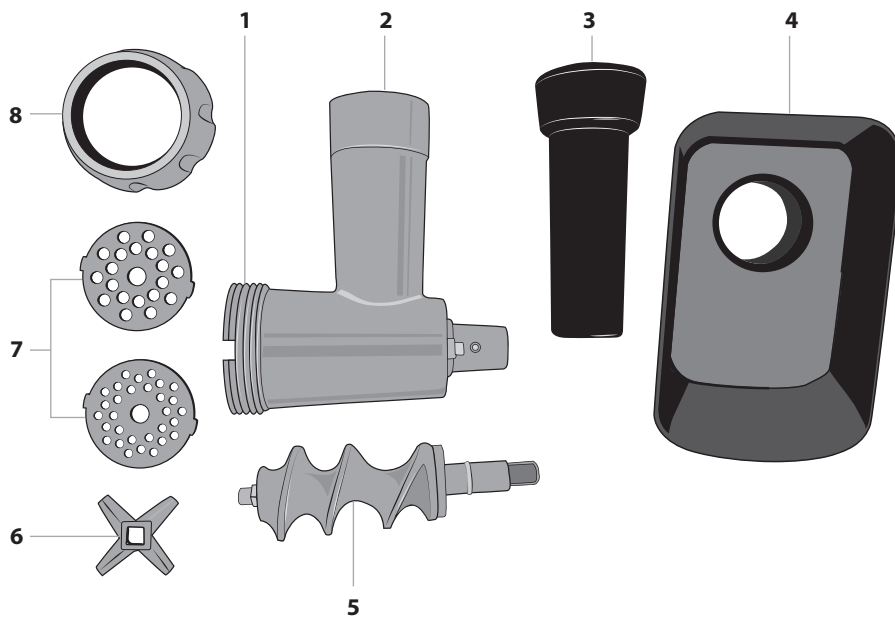
8. Blokada rozkładania i składania ramienia
9. Podstawa robota
10. Otwór na pojemnik do miksowania
11. Szklany pojemnik do miksowania
12. Wał napędowy
13. Pokrywa pojemnika do miksowania
14. Uchwyt



- 15. Hak ugniatający
- 16. Trzepaczka płaska
- 17. Trzepaczka
- 18. Pokrywa pojemnika do miksowania
- 19. Rozdzielacz żółtka i białka
- 20. Tarka

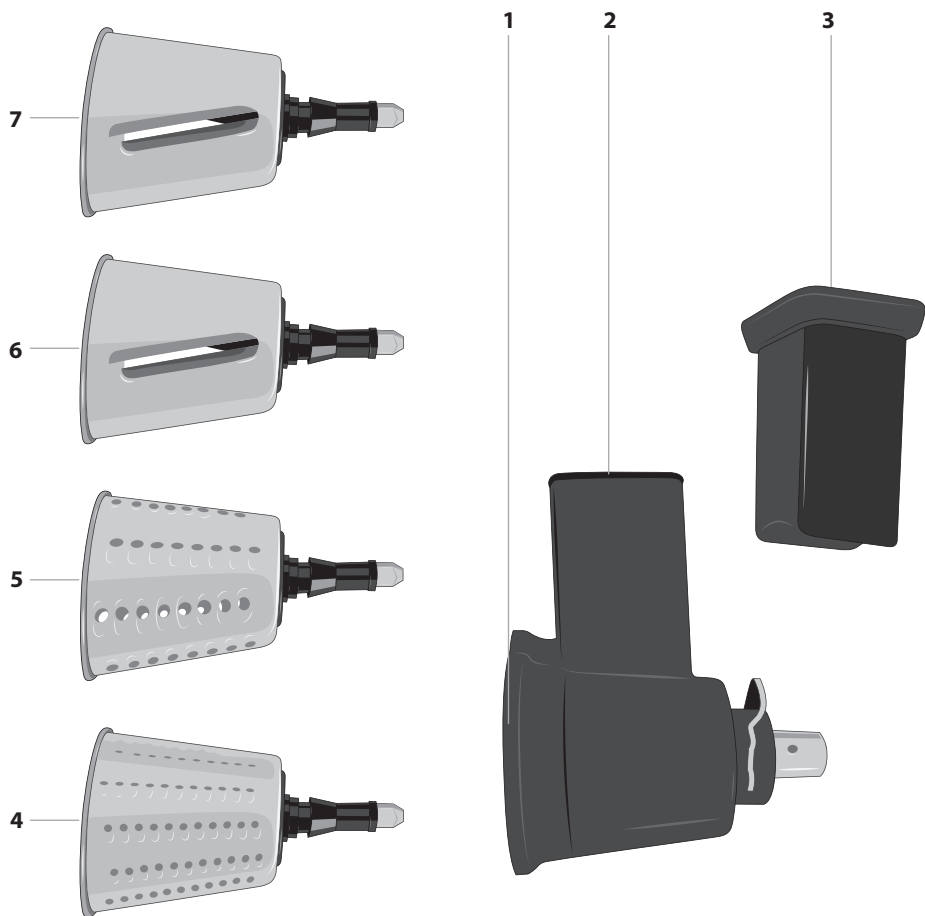
OPIS AKCESORIÓW

MŁYNEK DO MIĘSA



1. Komora mieląca
2. Otwór wsadowy
3. Popychacz
4. Lejek
5. Ślimacznica
6. Nóż mielący
7. Tarcza mieląca
8. Zamknięcie dokręcane

KOŃCÓWKA DO KROJENIA I TARCIA



1. Końcówka do tarcia
2. Otwór wsadowy
3. Popychacz
4. Tarka z dużymi otworami
5. Delikatna tarka
6. Tarka do tarcia na cienkie plastry
7. Tarka do tarcia na grube plastry

OBSŁUGA TWOJEGO ROBOTA KM 8020

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem usuń z urządzenia wszelkie elementy opakowania i naklejki/etykiety reklamowe. Upewnij się, że z opakowania wyjęto wszystkie akcesoria.

Przetrzyj podstawę robota kuchennego miękką ścierką zwilżoną w ciepłej wodzie. Wytrzyj czystą ścierką do sucha. Pojemnik do miksowania, pokrywę ochronną, trzepaczkę i hak, elementy młynka do mięsa, elementy końcówki do krojenia i tarcia umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości środka do mycia naczyń. Opłucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha. Przed montażem robota upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.

ELEMENTY STERUJĄCE ROBOTA KUCHENNEGO

Opuszczane ramię

Aby podnieść lub opuścić ramię należy nacisnąć blokadę. Drugą ręką przytrzymaj ramię za uchwyt. Jeżeli ramię jest prawidłowo opuszczone, po jego opuszczeniu usłyszysz szcęknięcie. Przed opuszczeniem lub podniesieniem ramienia upewnij się, że wyjęto wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka.

UWAGA:

W żadnym przypadku nie próbuj podnosić lub opuszczać ramienia przy użyciu siły. Grozi to uszkodzeniem urządzenia.

UWAGA!

Aby zapobiec poważnym obrażeniom trzymaj ręce i palce z dala od zawiasu opuszczanego ramienia.

OŚWIETLENIE

Podczas pracy robota, lampka LED oświetla wnętrze pojemnika do miksowania. W przypadku usterki lub przegrzania silnika, lampka LED zaczyna migać. Więcej informacji w dalszej części instrukcji.

UKŁADANIE KABLA ZASILAJĄCEGO

Kabel zasilający można ułożyć w podstawie robota kuchennego. Ciągnąc za wtyczkę wyciągnij kabel zasilający z podstawy robota, a po zakończeniu pracy wsuń go z powrotem do podstawy.

UWAGA:

Kabel zasilający należy wyciągać i wkładać z odpowiednią siłą, aby nie uszkodzić kabla i podstawy.

OTWÓR WSADOWY

Ramię robota kuchennego jest wyposażone w otwór wsadowy, który umożliwia łatwe dodawanie produktów podczas pracy robota. Zaleca się używanie osłony ochronnej otworu wsadowego.

UWAGA!
Aby zapobiec poważnym obrażeniom lub uszkodzeniu produktu, **NIGDY** nie wlewaj wrzącej wody do pojemnika do miksowania. **NIGDY** nie używaj pojemnika do miksowania do ogrzewania produktów lub gotowania. Nie narażaj pojemnika do miksowania na działanie ekstremalnych temperatur. Istnieje ryzyko pęknięcia lub rozbicia pojemnika.

REGULATOR PRĘDKOŚCI

Regulator prędkości pozwala ustawić żądaną prędkość w zakresie 1 – 10, gdzie „1” to jest najmniejszą prędkością, a „10” jest największą prędkością. Aby zwiększyć prędkość, obróć delikatnie pokrętło w kierunku

zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zmniejszyć obróć delikatnie pokrętło w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara.

Jeżeli chcesz przerwać pracę urządzenia, ustaw prędkość „0” przy pomocy pokrętła.

UWAGA!
Przed montażem lub demontażem upewnij się, że wtyczka kabla zasilającego jest odłączona z gniazdka sieciowego.

UWAGA!
Nie używaj robota w trybie pracy ciągłej dłużej niż 15 minut. Po 15 minutach nieprzerwanej pracy wyłącz go, odłącz od gniazdka i pozostaw do ostygnięcia przez ok. 10 minut.

UŻYCIE Z POJEMNIKIEM DO MIKSOWANIA

Montaż robota

1. Ustaw robota na czystej, suchej, mocnej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazdka sieciowego.
2. Upewnij się, że regulator prędkości ustawiono w pozycji „0” i że wtyczka kabla zasilającego jest odłączona od gniazdka.
3. Naciśnij blokadę i podnieś ramię.
4. Do otworu w podstawie robota włóż pojemnik do miksowania. Obróć pojemnik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby wszedł w otwór.
5. Nałóż pokrywę pojemnika do miksowania na dolną część opuszczanego ramienia. W razie potrzeby pokrywę można nałożyć na pojemnik do miksowania i opuścić ramię.

6. Nałóż końcówkę (hak ugniatający, trzepaczkę płaską lub trzepaczkę) na wał tak, aby występy na wale weszły w wycięcia w końcówce. Następnie obróć końcówkę w prawo. Spowoduje to zablokowanie końcówki na wale.

UWAGA

Zaleca się używanie pokrywy pojemnika do miksowania. Zapobiega ona rozpryskiwaniu się produktów i pomaga utrzymać robota w czystości.

UWAGA

Aby zdemontować robota, postępuj w odwrotnej kolejności.

Końcówka	Nazwa	Sposób użycia
	Trzepaczka płaska	Przeznaczona do zwykłych i gęstych mieszanin, takich jak ciasto na torty, ciastka, polewy, kruche ciasteczka, masy mięsne, masy na słodczyce, przygotowanie puree ziemniaczanego itp.
	Trzepaczka	Przeznaczona do ubijania mas, ubijania jajek, białek, ciast biszkoptowych, bitej śmietany, śmietany itp.
	Hak ugniatający	Przeznaczona do ugniatacia ciast drożdżowych np. na chleb, rogalę, bułki itp. Zaleca się stosować prędkość ugniatacia 4 i niższą.

OBSŁUGA ROBOTA

1. Włóż do naczynia składniki, które chcesz poddać obróbce. Zawsze przestrzegaj znacznika maximum. Maksymalna ilość składników wynosi 3 l.
2. Aby opuścić ramię, naciśnij blokadę i powoli opuść ramię.
3. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.

4. Ustaw żadaną prędkość przy pomocy pokrętki. Prędkość należy dobrać do rodzaju składników – zob. tabela poniżej.
5. Produkty można dodawać przez otwór wsadowy. Zapobiega to rozpryskiwaniu się surowców na zewnątrz.
6. Jeżeli chcesz zetrzeć ścianki pojemnika, ustaw prędkość „0” przy pomocy pokrętki, odłącz wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekać na całkowite zatrzymanie obracających się elementów.

Naciśnij blokadę i podnieś ramię. Zetrzyj masę ze ścianek zbiornika przy pomocy łopatkı lub łyżki kuchennej.

- Po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji mieszaniny, ustaw prędkość „0”, poczekaj na całkowite zatrzymanie obracających się części. Następnie odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego. Naciśnij blokadę i podnieś

ramię. Chwyć pojemnik za uchwyt i obróć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wyjąć go z podstawy.

- Wyjmij mieszaninę z pojemnika.
- Wyczyść pojemnik i robota zgodnie z instrukcją w rozdziale „Konservacja i czyszczenie”.

TABELA PRĘDKOŚCI

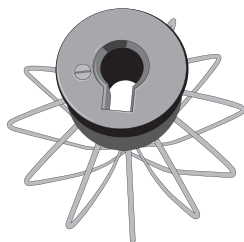
Prędkość	Opis prędkości	Użycie prędkości
1	Powolne mieszanie	Przeznaczenie: <ul style="list-style-type: none"> - Powolne mieszanie produktów - Prędkość początkowa, bez zakładania pokrywy pojemnika do miksowania - Dodawanie mąki lub innych sypkich i stałych produktów do ciasta - Dodawanie płynów do sypkich produktów - Mieszanie gęstych mas
2-3	Powolne mieszanie, szybsze mieszanie	Przeznaczenie <ul style="list-style-type: none"> - Powolne mieszanie, szybsze mieszanie, rozgniatanie - Mieszanie gęstych ciast i słodczy - Początkowa prędkość do pure'e ziemniaczanego lub rozmieszanie innych warzyw - Mieszanie tłuszczu z mąką - Mieszanie lekkich ciast - Mieszanie i ugniatanie ciasta drożdżowego
4-5	Średnia prędkość przy mieszaniu i wyrabianiu ciasta	Przeznaczenie: <ul style="list-style-type: none"> - Mieszanie średnio gęstych ciast, np. na ciastka - Mieszanie cukru i masła - Dodanie cukru do białej przy przygotowaniu bezy - Mieszanie ciasta na tort
6-7	Powolne ubijanie	Przeznaczenie: <ul style="list-style-type: none"> - Powolne ubijanie - Końcowe mieszanie ciasta na tort, pączki, itp. - Mieszanie ciasta na wypieki
8-9	Ubijanie	Przeznaczenie: <ul style="list-style-type: none"> - Ubijanie śmietany, białek i polew
10	Szybkie ubijanie	Przeznaczenie: <ul style="list-style-type: none"> - Ubijanie małej ilości śmietany lub białek

UWAGA:

Przy mieszaniu gęstych mas, np. ciasta chlebowego, nie używaj robota bez przerwy dłużej niż 10 minut. Następnie wyłącz robota i pozostaw go do ostygnięcia przez ok. 10 minut.

ZMIANA POŁOŻENIA TRZEPACZKI

Trzepakkę można dopasować tak, aby znajdowała się niżej lub wyżej w pojemniku, co ułatwia ubijanie produktów.



UWAGA!
Pozycję trzepakki należy dostosowywać po zdjęciu jej z wału. Przy tej czynności trzepakka nie może być umieszczona na wale.

Zmianę położenia trzepakki wykonuje się poprzez odkręcenie lub dokręcenie śrubki w górnej części trzepakki.

Jeżeli trzepakka ma być umieszczona wyżej w pojemniku, dokręć śrubkę w kierunku ruchu wskazówek zegara.

Jeżeli trzepakka ma być umieszczona niżej w pojemniku, odkręć śrubkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.

Skontroluj położenie trzepakki, nakładając ją na wał i popraw w razie potrzeby.

UWAGA

Hak ugniatający i płaska trzepakka są ustawione fabrycznie na optymalnej wysokości. Nie ma możliwości jej dostosowania.

UWAGA:

Należy uważać, aby nie odkręcić lub nie dokręcić śrubki zbyt mocno. Mogłoby to spowodować jej wypadnięcie z trzepakki. Ponadto, przy zbyt mocnym dokręceniu mogłaby ona przeszkadzać w prawidłowym osadzeniu trzepakki na wale.

ELEMENTY ZABEZPIEZAJĄCE

Jeżeli włączysz wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka, kiedy regulator prędkości jest ustawiony na konkretną prędkość, robot kuchenny nie uruchomi się a oświetlenie zacznie migać. Odłącz wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka i ustaw regulator prędkości w pozycji "0".

Jeżeli podniesiesz ramię podczas pracy robota, robot wyłączy się, a oświetlenie zgaśnie. Po opuszczeniu ramienia, oświetlenie zacznie migać. Ustaw regulator prędkości w pozycji „0”, a następnie ponownie wybierz prędkość.

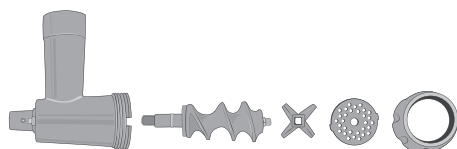
W razie zagrożenia przegrzaniem silnika, robot kuchenny wyłączy się automatycznie,

a oświetlenie zacznie migać. Ustaw regulator prędkości w pozycji „0”, odłącz wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBRÓBK PRODUKTÓW

Regularnie kontroluj stan produktów. Mieszaj wyłącznie do czasu, gdy masa będzie wyglądać tak, jak opisano w przepisie. Podczas obróbki produktów postępuj zgodnie z przepisem. Produkty takie, jak orzechy, rodzynki lub suszone owoce dodawaj na samym końcu, o ile w przepisie nie podano inaczej. Zaleca się ustawić prędkość 1, aby nie doszło do ich uszkodzenia. Suszone owoce lub rodzynki oprószyć mąką, aby równomiernie rozprowadziły się w cieście. Jeżeli nie używasz pokrywy pojemnika do miksowania zmniejsz prędkość obróbki, szczególnie podczas mieszania płynnych mas. Istnieje ryzyko ich wytrysnięcia z pojemnika przy dużej prędkości.

UŻYCIE MŁYNKA DO MIĘSA



1. Ustaw robota na czystej, suchej, mocnej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazdka sieciowego.
2. Do komory młynka włóż wał ślimakowy, a następnie nóż mielący. Ważne jest, aby ostrze było skierowane na zewnątrz komory młynka.
3. Na nóż mielący nałóż tarczę do mielenia. Upewnij się, że występy na tarczy do mielenia weszły w wycięcia w komorze mielącej.

UWAGA!
Podczas nakładania noża do mielenia zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zranić się o jego ostrze.

4. Teraz nałóż blokadę i dobrze ją przykręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5. Odblokuj śrubę zabezpieczającą i zdejmij przednią pokrywę.
6. Do otworu w ramieniu włóż zmontowany młynek do mięsa (końcówką wału ślimakowego do przodu).
7. Dokręć śrubę zabezpieczającą. Upewnij się, że młynek do mięsa nie jest luźny ani się nie rusza.
8. Na otwór wyspowy nałóż misę – zob. rysunek.



9. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.
10. Włóż do misy produkty, które chcesz

zmielić, a pod otworem wyjściowym młynka postaw pojemnik na zmielone mięso.

11. Ustaw żądaną prędkość przy pomocy pokrętki. Zaleca się ustawienie prędkości 4 – 5 i w razie potrzeby jej regulację.
12. Przy pomocy popychacza wkładaj stopniowo surowce do otworu wyspowego. Unikaj zapchania otworu wyspowego przez zbyt dużą ilość produktów. Aby usunąć resztki mięsa z komory mielącej zaleca się włożyć do otworu kromkę chleba lub rogalik i zmielić je w młynku.

UWAGA!
Do przepychania mięsa przez otwór zawsze używaj znajdującego się w komplecie popychacza. W żadnym przypadku nie używaj palców lub innych przedmiotów.

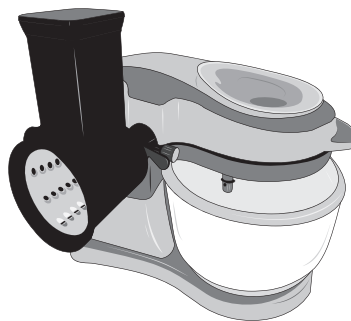
13. Po zakończeniu mielenia ustaw prędkość „0” i poczekaj na całkowite zatrzymanie obracających się części. Następnie odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
14. Zdejmij misę z otworu wyspowego i odłóż na bok pojemnik ze zmielonymi produktami.

15. Jedną ręką przytrzymaj młynek do mięsa, a drugą odblokuj śrubę zabezpieczającą. Ostrożnie wyjmij młynek z ramienia i połóż go na blacie lub w zlewie. Włóż przednią pokrywę do otworu w ramieniu i dokręć śrubę zabezpieczającą.
16. Wyczyść młynek do mięsa i robota zgodnie z instrukcją w rozdziale „**Konserwacja i czyszczenie**”.

UWAGA

Aby zapewnić optymalny efekt, zaleca się pokroić produkty na kawałki o takiej samej wielkości, ok. 2,5 x 2,5 cm. Nie zaleca się mielenia mrożonego mięsa. W żadnym przypadku nie należy mielić kości, ścięgien itp.

UŻYCIE KOŃCÓWKI DO KROJENIA I TARCIA



1. Ustaw robota na czystej, suchej, mocnej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazdka sieciowego.
2. Do komory wewnętrznej końcówki włóż jedną tarkę. Dobierz tarkę do sposobu przygotowania produktów.

UWAGA!
Podczas pracy z tarkami zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zranić się o ostrza.

3. Odblokuj śrubę zabezpieczającą i zdejmij przednią pokrywę.
4. Do otworu w ramieniu włóż zmontowaną końcówkę do krojenia i tarcia.
5. Dokręć śrubę zabezpieczającą. Upewnij się, że końcówka nie jest luźna ani się nie rusza.
6. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.
7. Włóż miskę pod wylot końcówki.
8. Ustaw żądaną prędkość przy pomocy pokrętki. Zaleca się ustawienie na początku prędkości 5 i w razie potrzeby jej regulację.
9. Włóż do otworu składniki, które chcesz poddać obróbce. Przy pomocy popychacza znajdującego się w zestawie powoli przepychaj produkty przez otwór.

UWAGA!
Do przepychania produktów przez otwór zawsze używaj znajdującego się w komplecie popychacza. W żadnym przypadku nie używaj palców lub innych przedmiotów.

10. Po zakończeniu przygotowania produktów, ustaw prędkość „0” i poczekaj na całkowite zatrzymanie obracających się części. Następnie odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
11. Odłóż miskę z gotowymi produktami.
12. Jedną ręką przytrzymaj końcówkę do krojenia i tarcia, a drugą odblokuj śrubę zabezpieczającą. Ostrożnie wyjmij końcówkę z ramienia i połóż go na blacie lub w zlewie. Włóż przednią pokrywę do otworu w ramieniu i dokręć śrubę zabezpieczającą.
13. Wyczyść końcówkę i robota zgodnie z instrukcją w rozdziale „**Konserwacja i czyszczenie**”.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem urządzenia zawsze najpierw odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i pozostaw je do ostygnięcia.

**UWAGA!
NIE MYJ
URZĄDZENIA,
JEGO KABLA ANI
WTYCZKI POD
BIEŻĄCĄ WODĄ
I NIE ZANURZAJ
ICH W WODZIE ANI
INNEJ CIECZY.**

UWAGA:

Do czyszczenia nie używaj ostrych przedmiotów, środków chemicznych, rozpuszczalników, benzyny ani innych podobnych substancji. W żadnym przypadku nie czyść robota kuchennego przy pomocy urządzeń parowych.

UWAGA

Żadna część robota i jego akcesoriów nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce do naczyń.

CZYSZCZENIE PODSTAWY

Wytrzyj podstawę miękką gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego płynu do mycia naczyń. Wytrzyj czystą ścierką do sucha.

CZYSZCZENIE POJEMNIKA DO MIKSOWANIA, HAKA UGNIATAJĄCEGO, TRZEPACZKI PŁASKIEJ I TRZEPACZKI

Pojemnik do miksowania, hak ugniatający, trzepaczkę płaską i trzepaczkę umyj natychmiast po użyciu w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego płynu do mycia naczyń. Opłucz dobrze w czystej wodzie i wytrzyj do sucha. Jeżeli w pojemniku lub na akcesoriach pozostały zaschnięte resztki produktu, można je namoczyć przez ok. 10 minut w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE MŁYNKA DO MIĘSA

Po zdjęciu młynka do mięsa z robota, odkręć blokadę i ostrożnie wyjmij tarczę do mielenia, nóż i wał ślimakowy. Umyj wszystkie części młynka do mięsa wraz z misą i popychaczem w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego płynu do mycia naczyń. Opłucz dobrze w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.

Do czyszczenia komory mielącej i otworu można też użyć miękkiej szczoteczki do butelek.

Do usunięcia resztek produktów z otworów w tarczy do mielenia użyj miękkiej szczoteczki lub wykałaczki.

UWAGA!
Podczas pracy
z nożem do
mielenia zachowaj
szczególną
ostrożność, aby nie
zranić się o jego
ostrze.

PRZECHOWYWANIE

Przed odstawieniem upewnij się, że urządzenie jest czyste, suche i całkowicie zimne. Umieść go w dobrze wentylowanym i suchym miejscu niedostępnym dla dzieci.

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE KOŃCÓWKI DO KROJENIA I TARCIA

Po zdjęciu końcówki do krojenia i tarcia z robota, ostrożnie wyciągnij tarkę z komory mielenia. Umyj wszystkie części wraz z popychaczem w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego płynu do mycia naczyń. Opłucz dobrze w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.

Do czyszczenia komory mielącej i otworu można też użyć miękkiej szczoteczki do butelek.

UWAGA!
Podczas pracy
z tarkami zachowaj
szczególną
ostrożność, aby nie
zranić się o ostrza.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W tym rozdziale znajdziesz najczęstsze problemy, z którymi możesz się spotkać podczas używania urządzenia. Jeżeli nie znalazłeś tu swojego problemu lub występuje on nadal pomimo zastosowania podanego tu rozwiązania, przestań używać urządzenia, odłącz kabel zasilający od sieci i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

W ŻADNYM PRZYPADKU NIE NAPRAWIAJ ANI NIE ROZKRĘCAJ URZĄDZENIA SAMODZIELNIE. NIE ZAWIERA ON ŻADNYCH ELEMENTÓW, KTÓRE UŻYTKOWNIK MÓGŁBY NAPRAWIĆ WE WŁASNYM ZAKRESIE.

Problem	Rozwiązanie
Robot nie uruchomił się.	Upewnij się, że wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do gniazda sieciowego. Sprawdź napięcie w gnieździe sieciowym podłączając inne urządzenie. Sprawdź, czy ramię jest opuszczone i prawidłowo zablokowane, regulator prędkości ustawiono w pozycji „0”. Jeżeli opuszczane ramię jest gorące w dotyku, odłącz wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
Trzepaczka jest umieszczona zbyt nisko lub zbyt wysoko w pojemniku.	Odkręć lub dokręć śrubkę na trzepaczce. Postępuj zgodnie z instrukcjami w części „ Zmiana położenia trzepaczki ”.
Oświetlenie miga.	Opuść ramię. Ustaw regulator prędkości w pozycji „0”. Jeżeli oświetlenie wciąż miga, robot kuchenny jest zbyt gorący, odłącz wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka i pozostaw robota do ostygnięcia.
Powierzchnia robota kuchennego jest gorąca.	Powierzchnia robota kuchennego może się rozgrzewać podczas pracy. Zaleca się nie dotykać górnej części opuszczanego ramienia. Przy dłuższej obróbce gęstych mas może dojść do rozgrzania opuszczanego ramienia. Jest to normalne zjawisko. Robot kuchenny jest wyposażony w bezpiecznik termiczny, który automatycznie wyłączy urządzenia w przypadku ryzyka jego przegrzania. W takim przypadku wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ŻUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy należy dostarczyć do punktu przeznaczonego do składowania odpadu, wyznaczonego przez urzędy lokalne.

UTYLIZACJA ŻUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol, umieszczony na produktach lub w ich dokumentacji, oznacza, że zużytych wyrobów elektrycznych i elektronicznych nie wolno likwidować wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych składnic odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych państwach europejskich można zamiast tego zwrócić tego rodzaju wyroby lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Właściwa likwidacja tych produktów pozwoli zachować cenne źródła surowców naturalnych i pomoże w zapobieganiu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co może spowodować niewłaściwa likwidacja odpadów. Szczegółowych informacji udziela Państwu urzędy miejskie lub najbliższe składnice odpadów. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadu mogą zostać nałożone kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dotyczy przedsiębiorców z krajów Unii Europejskiej

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

Likwidacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeśli chcą Państwo zlikwidować ten wyrób, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji dotyczących prawidłowego sposobu likwidacji od lokalnych urzędów lub od sprzedawcy.



Ten wyrób spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.

Językiem oryginału jest język czeski.

Adres producenta: FAST ČR, a.s., Černokostecká 1621, Říčany CZ-251 01

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР

СОДЕРЖАНИЕ

3	ДЛЯ SATLER БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО
11	ОЗНАКОМЛЕНИЕ СО СТАЦИОНАРНЫМ МИКСЕРОМ КМ 8020
11	Описание СТАЦИОНАРНОГО МИКСЕРА
13	Описание принадлежностей
15	ЭКСПЛУАТАЦИЯ СТАЦИОНАРНОГО МИКСЕРА КМ 8020
15	Перед первым использованием
16	Регулятор скорости
17	Использование чаши миксера
21	Использование мясорубки
22	Использование насадки для нарезки и шин- ковки
24	УХОД И ОЧИСТКА
26	ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Поздравляем

с покупкой новой нового стационарного миксера KM 8020.

ДЛЯ CATLER БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО

Мы понимаем важность безопасности, и поэтому ваша безопасность для нас стоит на первом месте – от первоначальной концепции дизайна до процесса производства. Тем не менее, пожалуйста, проявляйте осторожность и соблюдайте инструкции при эксплуатации данного устройства.

- Это устройство не должно использоваться детьми. Храните устройство и кабель питания в недоступном для детей месте.
- Те пользователи, которые относятся к категории неопытных или малолетних, а также лица с ограниченными физическими или умственными возможностями, должны получать доступ к устройству только под присмотром человека, отвечающего за их безопасность, или после соответствующим образом проведенного инструктажа, с проверкой осознания ими риска возникновения опасности в случае неправильного обращения с прибором.
- Детям не разрешается играть с этим устройством.
- Детям запрещается выполнять уход и обслуживание устройства.
- В случае повреждения кабеля питания устройства, чтобы устранить связанные с этим опасности, необходимо обратиться в официальный сервисный центр или

к квалифицированному специалисту для замены кабеля. Не используйте устройство, если кабель питания поврежден.

- Используйте устройства в соответствии с инструкциями, изложенными в данном руководстве пользователя. В противном случае существует риск получения травм.
- Используйте только принадлежности, которые поставлялись с устройством или рекомендуются производителем. С данным устройством запрещается использовать какие-либо другие принадлежности.
- После каждого использования принадлежностей, в результате которого они соприкасались с продуктами, тщательно очищайте их в соответствии с инструкциями, изложенными в разделе «Уход и очистка» настоящего руководства. Поддерживайте устройство и принадлежности в чистоте.
- Всегда полностью отключайте устройство от сети, в случае если оно оставлено без присмотра и перед сборкой, монтажом или чисткой.
- Перед заменой принадлежностей или доступных подвижных частей, выключите

устройство и отсоедините его от источника питания.

- Всегда дожидайтесь полной остановки движущейся принадлежности или доступных частей во время использования.
- Данное устройство предназначено только для домашнего использования. Данное устройство не предназначено для коммерческого использования. Запрещается использовать данное устройство в транспортных средствах, на судах, вне помещений, а также для любых целей, кроме тех, для которых устройство предназначено. В противном случае существует риск получения травм.
- Перед подключением устройства к сети убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке продукта, соответствует параметрам напряжения сети.
- Устанавливайте устройство на устойчивую, термостойкую, ровную и сухую поверхность на безопасном расстоянии от края столешницы.
- Не ставьте устройство рядом с горячими поверхностями, такими как горячие

тарелки, духовки и газовые конфорки. Вибрации во время работы могут привести к перемещению устройства.

- Запрещается устанавливать несколько насадок одновременно.
- Не используйте это устройство с любым программируемым переключателем, таймером или любым прибором, который автоматически включает устройство.
- В целях безопасности устройство оснащено предохранительным механизмом, защищающим его от запуска при неправильной сборке или поднятой откидной головке.
- Перед тем как включить устройство, проверьте правильность сборки, а также убедитесь, что откидная головка находится в горизонтальном положении.
- Перед обработкой горячих жидкостей или продуктов дайте им остыть.
- Не пытайтесь перемалывать кости, ореховую скорлупу и другие твердые ингредиенты.
- Будьте особенно осторожны при обращении с ножами и терками, поскольку их режущие

кромки острые и могут стать причиной порезов.

- Не оставляйте устройство включенным при большой нагрузке дольше 15 минут. Перед повторным включением подождите не менее 10 минут.
- Не откидывайте откидную головку и не помещайте руки или предметы, такие как кухонные ножи, вилки или деревянные ложки, в чашу во время работы устройства. Не касайтесь вращающихся деталей устройства и следите за тем, чтобы одежда и волосы находились на безопасном расстоянии. Можно получить травму или повредить устройство.
- Если какой-либо предмет, такой, например, как деревянная ложка, упадет в чашу во время работы устройства, немедленно нажмите на выключатель, отключите кабель питания от розетки, дождитесь полной остановки устройства, затем извлеките предмет из чаши.
- Если необходимо протереть внутреннюю поверхность чаши или насадки, выключите устройство и отсоедините его от сети.

Дождитесь полной остановки вращающихся частей. Используйте лопатку для очистки насадок и стенок чаши. После этого можно продолжить обработку пищи.

- Запрещается проталкивать ингредиенты пальцами или другими предметами через подающую трубку мясорубки, насадку для сосисок, насадку для печенья или насадку для нарезки и шинковки. Используйте для этого укомплектованные толкатели.
- Никогда не включайте устройство без нагрузки. Это может привести к повреждениям.
- Перед тем как оставить устройство на хранение, убедитесь, что устройство и принадлежности были надлежащим образом очищены, а складная головка находится в сложенном положении.
- Не тяните за кабель питания, чтобы отсоединить устройство от электросети. Это может привести к повреждению кабеля питания или сетевой розетки. Чтобы отсоединить кабель питания от розетки, аккуратно потяните вилку кабеля.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

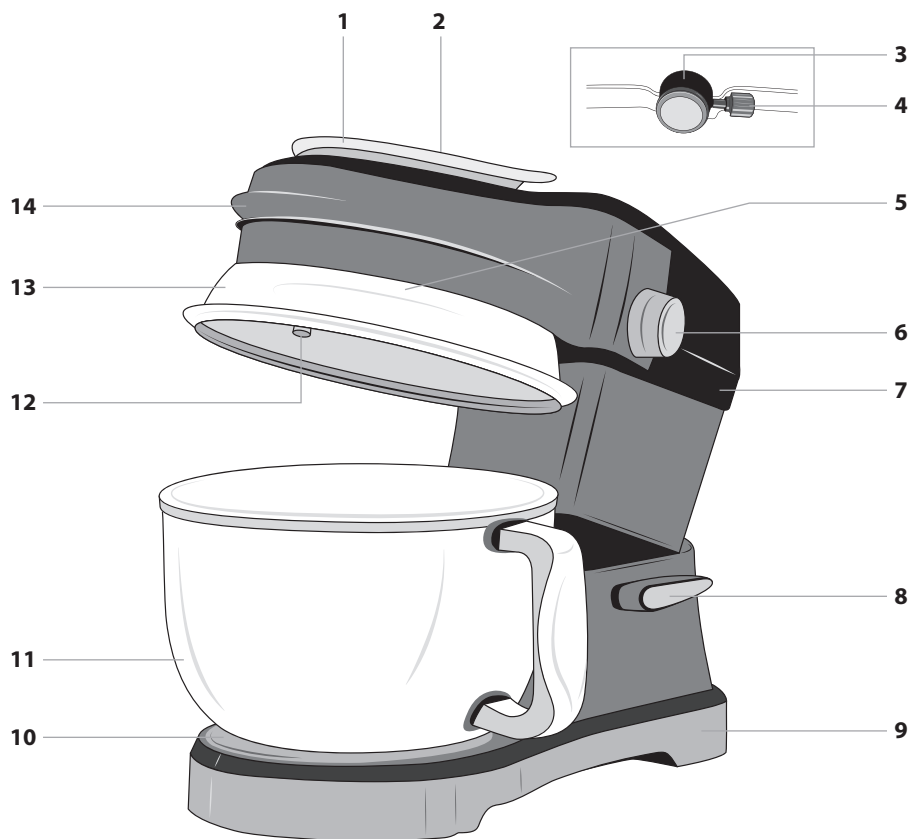
- Перед эксплуатацией полностью размотайте кабель питания.
- Не оставляйте кабель питания висящим над краем стола или столешницы, не позволяйте ему касаться горячей поверхности или запутываться. Не ставьте на кабель питания тяжелые предметы.
- В целях безопасности рекомендуется подключать устройство к независимой электрической цепи, отдельно от других устройств. Не используйте адаптеры или удлинители для подключения устройства к сети питания.
- Во избежание потенциального поражения электрическим током, не погружайте устройство, его основание или его кабель питания в воду или другие жидкости.
- Рекомендуется регулярно проверять устройство. Не используйте устройство, если оно повреждено, или если кабель питания или штепсельная вилка деформированы. Для выполнения любых ремонтных работ

и регулировок обращайтесь в ближайший уполномоченный сервисный центр Catler.

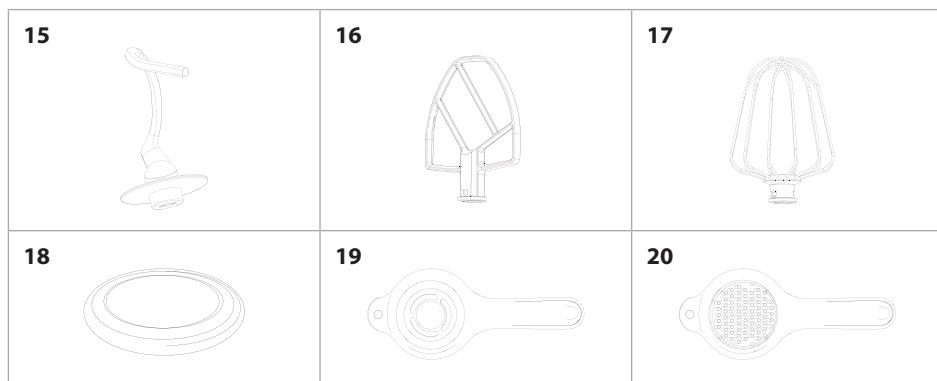
- Любое обслуживание помимо стандартной очистки должно выполняться в уполномоченном сервисном центре Catler.
- Для обеспечения безопасности во время эксплуатации прибора рекомендуется использовать устройство защитного отключения (стандартные защитные переключатели в розетках). В электрической цепи, к которой будет подключаться прибор, рекомендуется применение устройства защитного отключения (с номинальным остаточным рабочим током не более 30 мА). Для получения дополнительной консультации обратитесь к квалифицированному электрику.

ОЗНАКОМЛЕНИЕ СО СТАЦИОНАРНЫМ МИКСЕРОМ КМ 8020

ОПИСАНИЕ СТАЦИОНАРНОГО МИКСЕРА



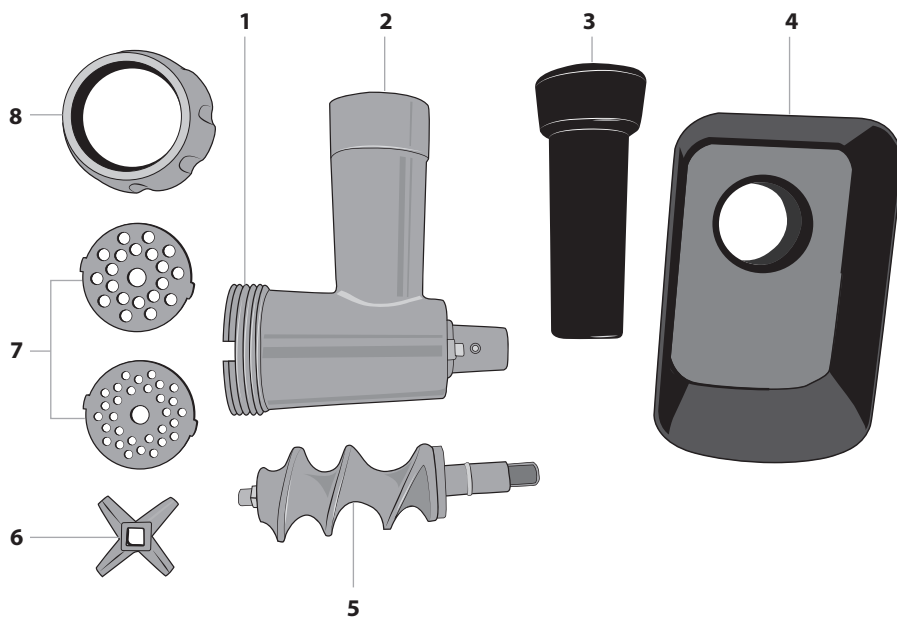
1. Защитная крышка для загрузочного отверстия
2. Загрузочная воронка
3. Фиксирующий винт
4. Передняя крышка
5. Внутренняя подсветка емкости для смешивания
6. Регулятор скорости
7. Откидная головка
8. Кнопка блокировки для поднятия и опускания откидной головки
9. Основание стационарного миксера
10. Паз для установки чаши миксера
11. Стеклоянная чаша для смешивания
12. Приводной вал
13. Защитная крышка чаши для смешивания
14. Ручка



- 15. Крюк для замешивания теста
- 16. Лопатка
- 17. Венчик
- 18. Крышка чаши миксера
- 19. Отделитель желтка от белка
- 20. Терка

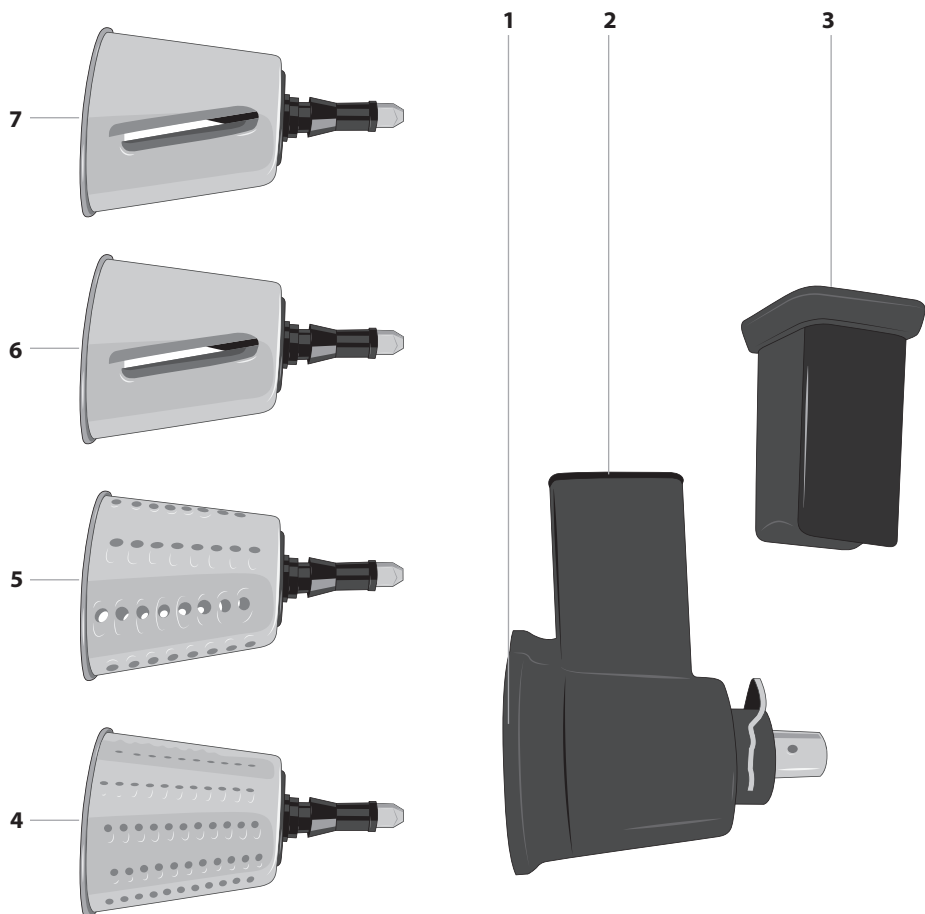
ОПИСАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

МЯСОРУБКА



1. Блок мясорубки
2. Загрузочная воронка
3. Толкатель
4. Загрузочный лоток
5. Шнек мясорубки
6. Нож
7. Диски с отверстиями
8. Кольцо

НАСАДКА ДЛЯ НАРЕЗКИ И ШИНКОВКИ



1. Насадка-терка
2. Загрузочная воронка
3. Толкатель
4. Крупная терка
5. Мелкая терка
6. Нож тонкой нарезки
7. Нож грубой нарезки

ЭКСПЛУАТАЦИЯ СТАЦИОНАРНОГО МИКСЕРА КМ 8020

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием снимите с прибора все рекламные этикетки/наклейки. Убедитесь, что вы доставили все принадлежности из упаковки.

Протрите основание стационарного миксера мягкой губкой, смоченной теплой водой. Вытрите насухо чистой салфеткой. Промойте чашу миксера, защитную крышку, лопатки, крючки и прочие принадлежности в теплой воде с небольшим количеством моющего средства. Промойте чистой водой, затем вытрите насухо.

Прежде чем оставить стационарный миксер на хранение, убедитесь, что все составляющие промыты и высушены.

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ КУХОННОГО КОМБАЙНА

Откидная головка

Всегда разблокируйте фиксатор перед тем, как поднять или опустить рычаг. Удерживайте рычаг за рукоятку второй рукой.

Когда рычаг будет достаточно опущен, вы услышите щелчок.

Прежде чем опустить или поднять откидную головку, убедитесь, что кабель питания отключен от розетки.

ВНИМАНИЕ!

Не пытайтесь поднять или опустить откидную головку силой. Есть риск повреждения устройства.

ОСТОРОЖНО!
Во избежание серьезных травм, держите руки и пальцы подальше от шарнирного рычага.

ОСВЕЩЕНИЕ

Светодиодная подсветка освещает емкость для смешивания изнутри во время работы робота.

Светодиод начнет мигать в случае возникновения каких-либо ошибок в работе или перегрева электродвигателя. Подробную информацию см. в руководстве пользователя.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

Кабель питания можно вставить в основание кухонного комбайна. Потяните за вилку, чтобы извлечь кабель питания из основания и вставьте ее обратно в основание после использования.

ВНИМАНИЕ!

Вынимая и вставляя вилку кабеля питания, применяйте соразмерное усилие, чтобы не повредить, например, основание.

ЗАГРУЗОЧНАЯ ВОРОНКА

Рычаг кухонного комбайна оснащен загрузочным отверстием, позволяющим легко добавлять ингредиенты прямо во время работы комбайна. Рекомендуется всегда использовать крышку загрузочного отверстия.

ОСТОРОЖНО!

Во избежание серьезных травм или повреждения изделия, наливать кипящую воду в емкость для смешивания **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать чашу для смешивания для разогрева или готовки ингредиентов. Не подвергайте емкость для смешивания воздействию экстремальных температур – емкость может разорваться или сломаться.

РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ

С помощью регулятора выберите скорость в диапазоне от 1 до 10, где «1» — это наименьшая скорость, а «10» — наибольшая. Поворот регулятора по часовой стрелке увеличивает скорость, а против часовой стрелки — уменьшает. Чтобы приостановить работу устройства, установите регулятор скорости в положение «0».

ОСТОРОЖНО!

Перед выполнением сборки или разборки убедитесь, что кабель питания отключен от розетки.

ОСТОРОЖНО!

Запрещается включать стационарный миксера с установленными насадками более, чем на 15 минут без перерыва.

ОСТОРОЖНО!
После 15 минут
непрерывной
работы выключите
устройство,
отключите
кабель питания
и позвольте
устройству
охладиться
в течение
10 минут.

4. Вставьте емкость для смешивания в отверстие в основании устройства. Поворачивайте чашу миксера до тех пор, пока не почувствуете отверстие.
5. Закрепите крышку чаши для смешивания на нижней стороне складывающегося рычага. Также защитную крышку можно установить на чашу для смешивания, после чего опустить рычаг.

ПРИМЕЧАНИЕ.

Рекомендуется всегда использовать защитную крышку емкости для смешивания, так как это позволяет предотвратить разбрызгивание ингредиентов и поддерживает устройство в чистоте.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАШИ МИКСЕРА

Сборка устройства

1. Установите стационарный миксер на чистую и устойчивую поверхность вблизи сетевой розетки.
2. Убедитесь, что регулятор скорости находится в положении «0» и что кабель питания отсоединен от розетки.
3. Нажмите кнопку блокировки и поднимите откидную головку.

6. Установите насадку (крюк для замешивания теста, лопатку или венчик) так, чтобы выступы на валу встали в пазы в насадке. Затем поверните насадку по часовой стрелке. Таким образом, насадка будет закреплена на валу.

Принадлежность	Название	Эксплуатация
	Лопатка	Она подходит для обычных или плотных смесей наподобие теста для пирогов, печенья, посыпки, теста для Линцских тортов, мясных смесей, сладких смесей, картофельного пюре и т. п.
	Венчик	Подходит для взбивания смесей, яиц, яичного белка, опарного теста, сливок и т. п.
	Крюк для замешивания теста	Подходит для замешивания дрожжевого теста, например, хлеба, рулетов, караваев и т. п. Рекомендуется скорость замешивания от 4 и ниже.

ПРИМЕЧАНИЕ.

При разборке кухонного комбайна, выполните действия в обратном порядке.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

1. Поместите продукты, которые необходимо обработать, в чашу. Не заполняйте чашу выше отмеченного уровня. Максимальный объем продуктов, которое можно обработать, составляет 3 л.
2. Чтобы опустить откидную головку, нажмите кнопку блокировки и медленно опустите головку.
3. Теперь вставьте штепсельную вилку в розетку.
4. Выберите нужную скорость с помощью регулятора. Выбирайте скорость в зависимости от обрабатываемых продуктов — см. таблицу ниже.
5. Ингредиенты можно добавлять через загрузочное отверстие. Кроме того, защитная крышка позволяет избежать вылетания продуктов из чаши.
6. В случае необходимости протереть внутреннюю поверхность чаши установите регулятор скорости в положение «0», отключите кабель питания от розетки и дождитесь, пока все вращающиеся части полностью остановятся. Нажмите кнопку блокировки и поднимите откидную головку. Протрите внутреннюю поверхность чаши лопаткой или деревянной ложкой.
7. Когда продукты в чаше будут обработаны до нужной консистенции, установите скорость на «0» и дождитесь, пока все движущиеся детали полностью остановятся. Затем отключите кабель питания от

розетки. Нажмите кнопку блокировки и поднимите откидную головку. Чтобы снять чашу с основания миксера, возьмитесь за ручку и поверните чашу против часовой стрелки.

8. Извлеките обработанные продукты из чаши.
9. Затем очистите устройство согласно инструкциям, изложенным в главе «Уход и очистка».

ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ СКОРОСТИ

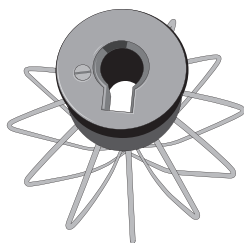
Скорость	Описание скорости	Использование параметров скорости
1	Медленное перемешивание	Подходит для: <ul style="list-style-type: none"> - медленного перемешивания ингредиентов - начальной скорости, если не установлена защитная крышка чаши для смешивания - добавления муки или других сыпучих или плотных ингредиентов в тесто - добавления жидкостей в сыпучие продукты - смешивания плотных смесей
2-3	Медленное перемешивание, ускоренное перемешивание	Подходит для: <ul style="list-style-type: none"> - медленного перемешивания, ускоренного перемешивания, натирания - перемешивания густого теста и кондитерских изделий - начальной скорости для картофельного пюре или других видов овощей - смешивания жиров с мукой - перемешивания легкого теста - перемешивания и замешивания дрожжевого теста
4-5	Средняя скорость для перемешивания и замешивания теста	Подходит для: <ul style="list-style-type: none"> - перемешивания теста средней густоты, например, для печенья - перемешивания сахара и масла - добавления сахара в яичный белок для приготовления безе - перемешивания теста для тортов
6-7	Медленное взбивание	Подходит для: <ul style="list-style-type: none"> - медленного взбивания - окончательного перемешивания теста для тортов, пончиков и т. п. - перемешивания теста для пирогов
8-9	Взбивание	Подходит для: <ul style="list-style-type: none"> - взбивания сливок, яичного белка и посыпок
10	Быстрое взбивание	Подходит для: <ul style="list-style-type: none"> - быстрого взбивания небольших объемов сливок или яичного белка

ВНИМАНИЕ!

При обработке более твердых смесей, таких, например, как тесто для хлеба, не включайте стационарный миксер более, чем на 10 минут. Затем выключите стационарный миксер и позвольте ему охладиться в течение 10 минут.

РЕГУЛИРОВКА ВЕНЧИКА

Венчик можно отрегулировать так, чтобы он располагался ниже или выше в емкости для облегчения взбивания ингредиентов.



ОСТОРОЖНО!
Всегда регулируйте венчик при снятии его с вала. Венчик не должен быть установлен на вал.

Венчик можно открутить или прикрутить за его верхнюю часть.

Чтобы поднять венчик в емкости, поверните винт по часовой стрелке.

Чтобы опустить венчик в емкости, поверните винт против часовой стрелки.

Проверьте положение венчика, прикрепив его на вал и отрегулировав по необходимости.

ПРИМЕЧАНИЕ.

Крюк для замешивания теста и лопатка установлена на оптимальную высоту на заводе. Они не поддаются регулировке.

ВНИМАНИЕ!

Соблюдайте осторожность, чтобы не ослабить или затянуть винт сверх меры – он может выпасть из венчика. Кроме того, если слишком сильно затянуть винт, то он может начать мешать установленному на вал венчику.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Если вставить вилку кабеля питания в розетку, пока регулятор скорости установлен на какую-либо скорость, то кухонный комбайн не запустится, а светодиод начнет мигать. Отсоедините кабель питания от розетки и установите ручку регулятора в положение «0». Если рычаг поднять во время работы кухонного комбайна, то кухонный комбайн выключится, а светодиод погаснет. Если рычаг после этого опустить, то светодиод начнет мигать. Поверните регулятор скорости в положение «0» и снова выберите скорость.

Если электродвигатель перегрелся, то кухонный комбайн автоматически выключится, а светодиод начнет мигать. Поверните регулятор в положение «0», отсоедините кабель питания от розетки и дайте ему остыть.

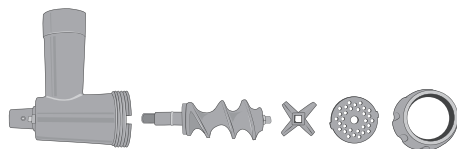
СОВЕТЫ ПО РАБОТЕ С ИНГРЕДИЕНТАМИ

Регулярно проверяйте состояние ингредиентов. Размешивайте только до тех пор, пока внешний вид смеси не будет соответствовать описанию в рецепте.

При обработке ингредиентов, следуйте действиям, описанным в рецепте. Если в рецепте не указано иначе, добавляйте ингредиенты наподобие орехов, изюма или сухофруктов в конце. Во избежание повреждений, мы рекомендуем установить скорость на 1. Посыпайте сухофрукты или изюм тонким слоем муки, чтобы равномерно распределить их в тесте.

Если крышка емкости для смешивания не используется, снизьте скорость перемешивания. Это особенно касается жидких смесей, так как на высокой скорости они могут вылететь из емкости.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ



1. Установите стационарный миксер на чистую и устойчивую поверхность вблизи сетевой розетки.
2. Вставьте шнек мясорубки в блок мясорубки, затем установите нож. Важно проследить за тем, чтобы кромка была направлена от блока мясорубки.
3. Установите один из перфорированных дисков поверх ножа. Убедитесь, что выступ блока мясорубки попал в прорезь перфорированного диска.

ОСТОРОЖНО!
При установке ножа соблюдайте осторожность, чтобы не порезаться о его острые кромки.

4. Затем установите крышку и затяните ее, поворачивая по часовой стрелке.
5. Выверните фиксирующий винт и снимите переднюю крышку.
6. Вставьте мясорубку в сборку в отверстие откидной головки (таким образом, чтобы конец шнека мясорубки был направлен вперед).
7. Затяните фиксирующий винт. Убедитесь, что мясорубка не болтается и не двигается.
8. Установите загрузочный лоток на загрузочную воронку — см. рисунок.



9. Теперь вставьте штепсельную вилку в розетку.
10. Поместите продукты на загрузочный лоток и поставьте контейнер для

обработанной пищи под выходное отверстие мясорубки.

11. Выберите нужную скорость с помощью регулятора. Мы рекомендуем начать с 4–5 скорости, затем отрегулировать в зависимости от необходимости.
12. Помещайте продукты в загрузочную воронку с помощью толкателя. Не помещайте слишком большое количество продуктов в загрузочную воронку. Для удаления остатков мяса из блока мясорубки пропустите через мясорубку ломтик хлеба или круассан.

ОСТОРОЖНО!
Всегда используйте поставленный в комплекте толкатель для проталкивания мяса в отверстие. Категорически запрещается использовать для этого пальцы и другие предметы.

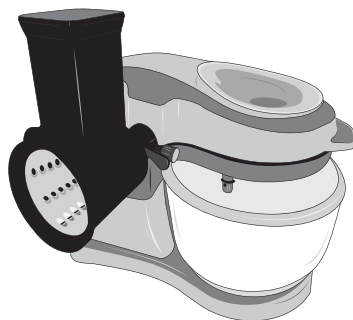
13. По завершении обработки всех ингредиентов, установите скорость на «0» и дождитесь полной остановки движущихся частей. Затем отключите кабель питания от розетки.

14. Снимите загрузочный лоток с загрузочной воронки и уберите чашу с обработанными продуктами в сторону.
15. Удерживайте мясорубку одной рукой и выверните фиксирующий винт другой рукой. Осторожно снимите мясорубку с откидной головки и положите на столешницу или в раковину. Установите переднюю крышку на отверстие откидной головки и затяните фиксирующий винт.
16. Очистите мясорубку и стационарный миксер согласно инструкциям, изложенным в разделе «Уход и очистка».

ПРИМЕЧАНИЕ.

Для достижения оптимальных результатов рекомендуется нарезать продукты питания на одинаковые кусочки размером примерно 2,5 x 2,5 см. Не рекомендуется обрабатывать замороженное мясо. Запрещается обрабатывать кости, сухожилия и т. п.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ И ШИНКОВКИ



1. Установите стационарный миксер на чистую и устойчивую поверхность вблизи сетевой розетки.
2. Вставьте одну из терок в корпус насадки. Выберите терку в соответствии с методом обработки продуктов.

ОСТОРОЖНО!
При обращении с терками соблюдайте осторожность, чтобы не порезаться об их острые кромки.

3. Выверните фиксирующий винт и снимите переднюю крышку.
4. Вставьте насадку для нарезки и шинковки в сборе в отверстие откидной головки.
5. Затяните фиксирующий винт. Убедитесь, что насадка не болтается и не двигается.
6. Теперь вставьте штепсельную вилку в розетку.
7. Расположите чашу выходным отверстием насадки.
8. Выберите нужную скорость с помощью регулятора. Мы рекомендуем начать с 5 скорости, затем отрегулировать в зависимости от необходимости.
9. Поместите продукты, которые необходимо обработать, в загрузочную воронку. С помощью поставленного в комплекте толкателя, медленно подавайте продукты через загрузочную воронку.

ОСТОРОЖНО!
Для проталкивания продуктов питания через загрузочную воронку используйте укомплектованный толкатель. Категорически запрещается использовать для этого пальцы и другие предметы.

10. По завершении обработки всех ингредиентов, установите скорость на «0» и дождитесь полной остановки движущихся частей. Затем отключите кабель питания от розетки.
11. Уберите чашу с обработанными продуктами в сторону.
12. Удерживайте насадку для нарезки и шинковки одной рукой и выверните фиксирующий винт другой рукой. Осторожно снимите насадку с откидной головки и положите на столешницу или в раковину. Установите переднюю крышку на отверстие откидной головки и затяните фиксирующий винт.
13. Очистите насадку и стационарный миксер согласно инструкциям, изложенным в разделе «**Уход и очистка**».

УХОД И ОЧИСТКА

Перед очисткой прибора всегда отсоединяйте штепсельную вилку кабеля питания от сетевой розетки и дайте ему остыть.

**ОСТОРОЖНО!
ЗАПРЕЩАЕТСЯ
МЫТЬ
УСТРОЙСТВО,
ОСНОВНОЙ
КАБЕЛЬ
И ШТЕПСЕЛЬ
ПОД ПРОТОЧНОЙ
ВОДОЙ
И ПОГРУЖАТЬ
ЕГО В ВОДУ
ИЛИ ДРУГУЮ
ЖИДКОСТЬ.**

ВНИМАНИЕ!

Не используйте острые предметы, химикаты, разбавители, бензин или другие подобные вещества. Никогда не используйте паровые приборы для очистки устройства.

ПРИМЕЧАНИЕ.

Ни одну из составляющих стационарного миксера не допускается мыть в посудомойке.

ОЧИСТКА ОСНОВАНИЯ

Протрите основание мягкой губкой, смоченной в мыльном растворе со средством для мытья посуды. Вытрите насухо чистой салфеткой.

ОЧИСТКА ЧАШИ МИКСЕРА, КРЮКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА, ЛОПАТКИ И ВЕНЧИКА

Сразу после использования промывайте чашу миксера, крюк для замешивания теста, лопатку и венчик в теплой воде с небольшим количеством моющего средства. Промойте чистой водой, затем вытрите насухо.

Если сухие продукты налипли на поверхности чаши или принадлежностей, замочите их в теплой воде с небольшим количеством моющего средства приблизительно на 10 минут.

РАЗБОРКА И ЧИСТКА МЯСОРУБКИ

Снимите мясорубку со стационарного миксера, открутите крышку и осторожно извлеките перфорированный диск, нож и шнек мясорубки. Промойте все составляющие мясорубки, включая загрузочный лоток и толкатель, в теплой воде с небольшим количеством нейтрального моющего средства. Промойте чистой водой, затем вытрите насухо.

Для очистки блока мясорубки и загрузочной воронки можно использовать мягкую бутылочную щетку. Чтобы удалить остатки пищевых продуктов из отверстий ножа, воспользуйтесь мягкой щеткой или зубочисткой.

ОСТОРОЖНО!
При обращении
с ножом
соблюдайте
осторожность,
чтобы не
порезаться о его
острые кромки.

ХРАНЕНИЕ

Перед хранением убедитесь, что устройство чистое, сухое и полностью остыло. Храните устройство в хорошо проветриваемом сухом месте, недоступном для детей и животных.

РАЗБОРКА И ОЧИСТКА НАСАДКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ И ШИНКОВКИ

Снимите насадку для нарезки и шинковки со стационарного миксера, затем осторожно снимите терку. Промойте все составляющие, включая толкатель, в теплой воде с небольшим количеством нейтрального моющего средства. Промойте чистой водой, затем вытрите насухо.

Для очистки блока мясорубки и загрузочной воронки можно использовать мягкую бутылочную щетку.

ОСТОРОЖНО!
При обращении
с терками
соблюдайте
осторожность,
чтобы не
порезаться об их
острые кромки.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Данная глава содержит решения наиболее часто распространенных проблем, которые могут возникнуть при использовании устройства. Если ваша проблема не приведена в этом списке и ее невозможно устранить, извлеките вилку кабеля питания из розетки и обратитесь в уполномоченный сервисный центр.

САМОСТОЯТЕЛЬНЫЙ РЕМОНТ ИЛИ РАЗБОРКА УСТРОЙСТВА ЗАПРЕЩАЮТСЯ. УСТРОЙСТВО НЕ СОДЕРЖИТ КАКИХ-ЛИБО ЧАСТЕЙ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ОТРЕМОНТИРОВАНЫ САМОСТОЯТЕЛЬНО.

Неисправность	Решение
Устройство не запускается.	Убедитесь, что вилка кабеля питания вставлена в розетку. Убедитесь в наличии питания в розетке, включив в нее какое-нибудь другое устройство. Убедитесь, что рычаг сложен и правильно зафиксирован, а регулятор скорости установлен на «0». Если шарнирный рычаг горяч на ощупь, извлеките вилку кабеля питания из розетки и дайте кухонному комбайну остыть.
Венчик расположен в емкости слишком низко или слишком высоко.	Ослабьте или затяните винт на венчике. Действуйте в соответствии с инструкциями в разделе «Регулировка венчика» .
Светодиод мигает.	Откиньте откидную головку. Установите регулятор скорости в положение «0». Если светодиод все еще мигает, то кухонный комбайн перегрелся. Извлеките вилку из розетки и дайте устройству остыть.
Поверхность кухонного комбайна горячая на ощупь.	Поверхность кухонного комбайна может сильно нагреваться в ходе использования. Рекомендуется не касаться верхней части шарнирного рычага. При работе с твердыми смесями в течение длительных промежутков времени, шарнирный рычаг может нагреваться. Это соответствует нормальному состоянию. Кухонный комбайн оснащен тепловым предохранителем, который автоматически отключает устройство при перегреве. В таком случае, отсоедините вилку от розетки и дайте устройству остыть.

ИНСТРУКЦИИ И ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКИ

Утилизируйте упаковочные материалы на общественных свалках.

УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Наличие данного символа на изделии, дополнительном оборудовании или упаковке означает, что его нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Его необходимо утилизировать в соответствующем пункте повторной переработки отходов электрического и электронного оборудования. В качестве альтернативы, в некоторых странах ЕС и других государствах Европы предоставляется возможность вернуть старые приборы поставщику при покупке нового аналогичного изделия. Правильная утилизация этого оборудования поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить потенциально негативное влияние на окружающую среду и здоровье человека, вызванные неправильной утилизацией отходов. Для получения дополнительной информации обращайтесь в местные органы власти или в ближайший пункт сбора отходов. Неправильная утилизация данного прибора может являться нарушением местных законов.

Для юридических лиц в странах ЕС

При необходимости утилизировать электрическое или электронное оборудование обратитесь к продавцу или поставщику для получения необходимой информации.

Утилизация в странах, не входящих в состав ЕС

При необходимости утилизации данного изделия обратитесь для получения необходимой информации в местные органы власти или к поставщику.



Данное изделие отвечает всем применимым основным требованиям законодательства ЕС.

Текст, дизайн и технические характеристики могут изменяться, и мы оставляем за собой право вносить такие изменения без предварительного уведомления.

Оригинальная версия составлена на чешском языке.

Адрес производителя: FAST ČR, a.s., Černokostelecká 1621, Říčany CZ-251 01

 **Catler®**

STAND MIXER

Because of continuous improvement of design and other properties, your product may slightly differ from the one shown on the pictures in this manual.

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vami zakúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vami kúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.

A kivitel és más jellemzők állandó fejlesztése miatt a megvásárolt termék enyhén eltérhet az ezen útmutatóban található képeken mutatott terméktől.

Ze względu na ciągłe udoskonalanie designu i innych właściwości, zakupiony produkt może się nieznacznie różnić od produktu przedstawionego na rysunkach w niniejszej instrukcji.

Из-за постоянного улучшения дизайна и других свойств ваш продукт может немного отличаться от представленного на рисунках в данном руководстве.



WWW.CATLER.EU

CUSTOMER SERVICE • ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ÜGYFÉLSZOLGÁLAT • SERWIS KLIENTA • ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

INFO@CATLER.EU