

Víceúčelový kuchyňský robot • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 6-18

Viacúčelový kuchynský robot • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 19-32

Multi-purpose home blender • INSTRUCTIONS FOR USE **GB** 33-45

Többcélú konyhai robotgép • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 46-59

Wielofunkcyjny robot kuchenny • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 60-73

Кухонный комбайн • РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **RU** 74-88

Daugiafunkcinis virtuvės kombainas • APTARNAVIMO INSTRUKCIJA **LT** 89-101

Багатоцільовий кух. комбайн • ІНСТРУКЦІЯ ДО ЗАСТОСУВАННЯ **UA** 102-115

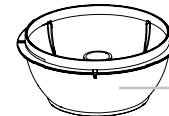
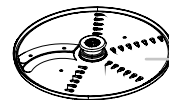
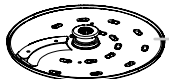
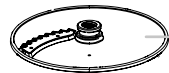
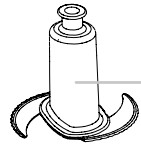
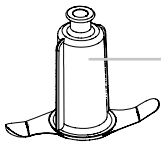
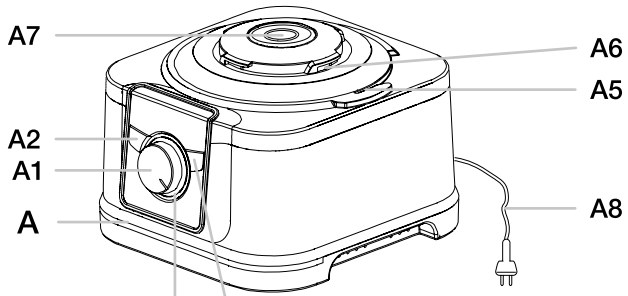
CENTRINO



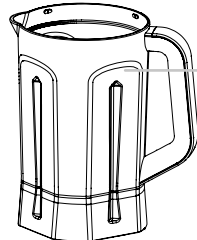
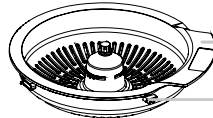
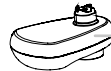
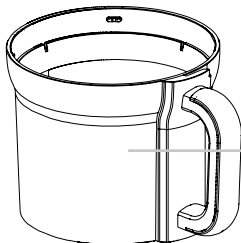
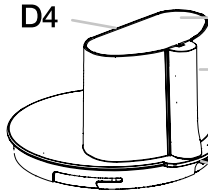
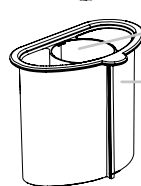
9/11/2018

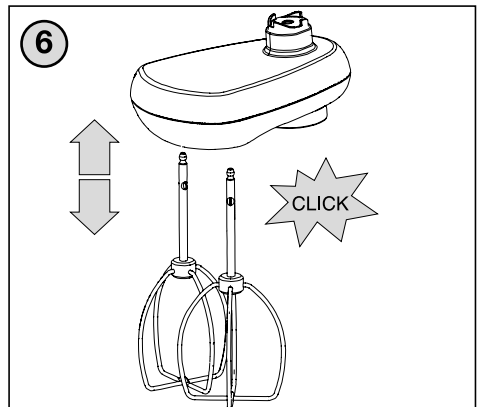
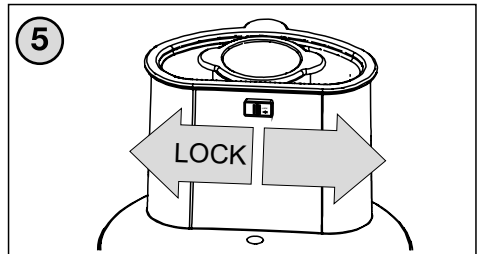
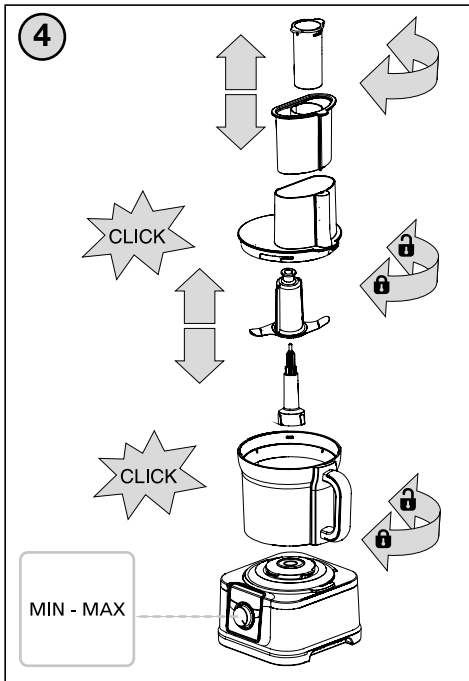
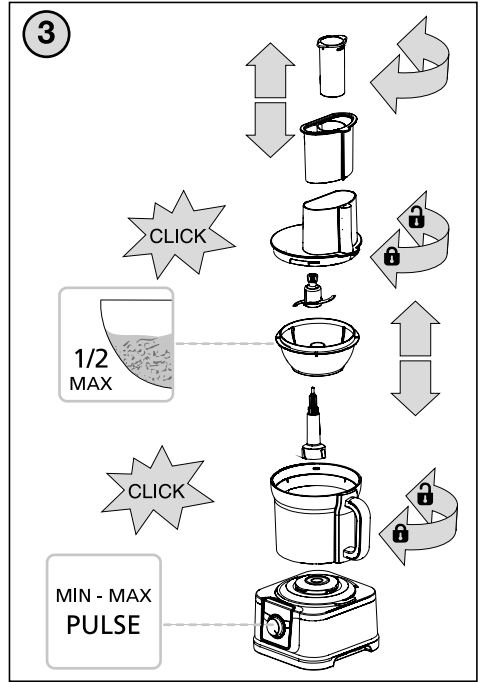
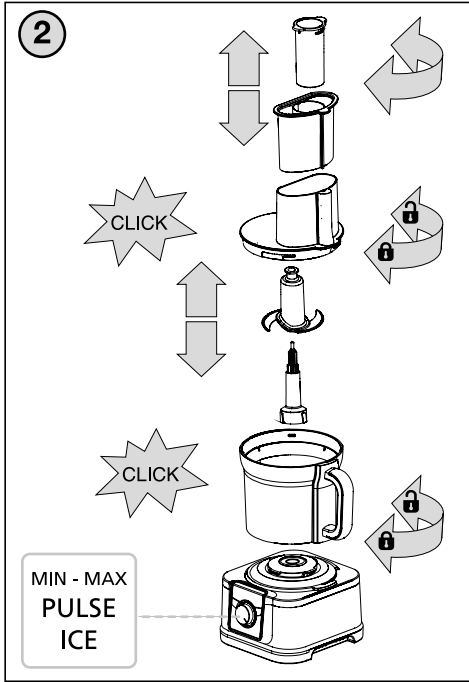
eta

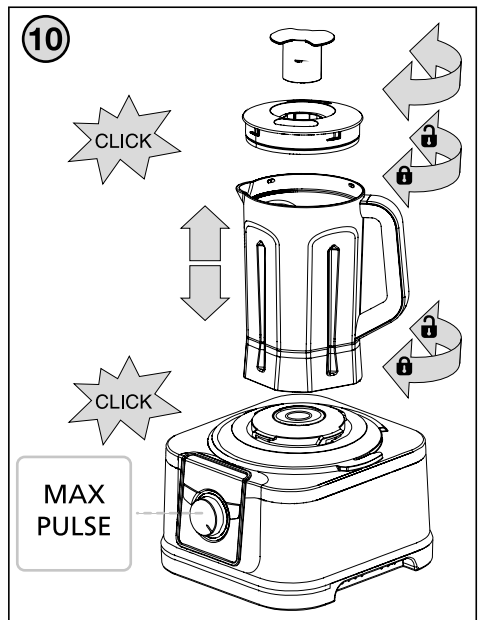
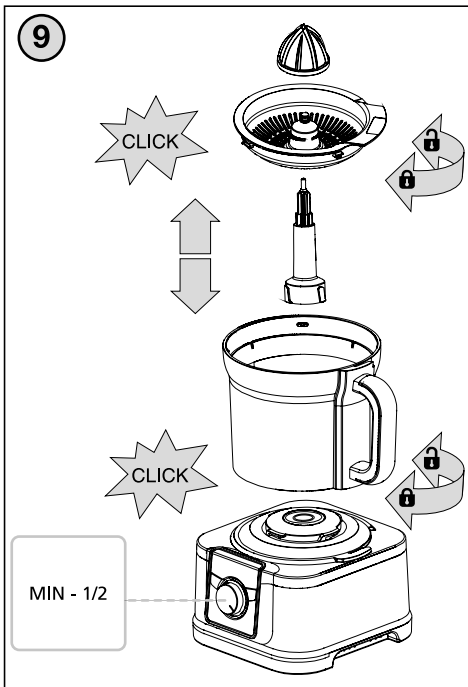
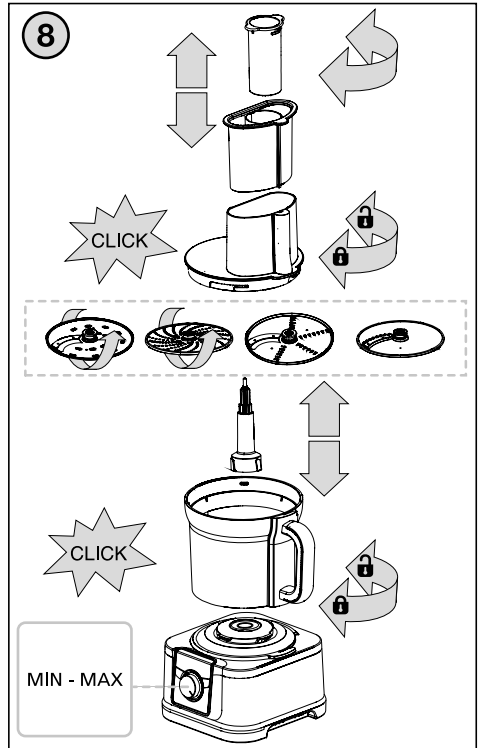
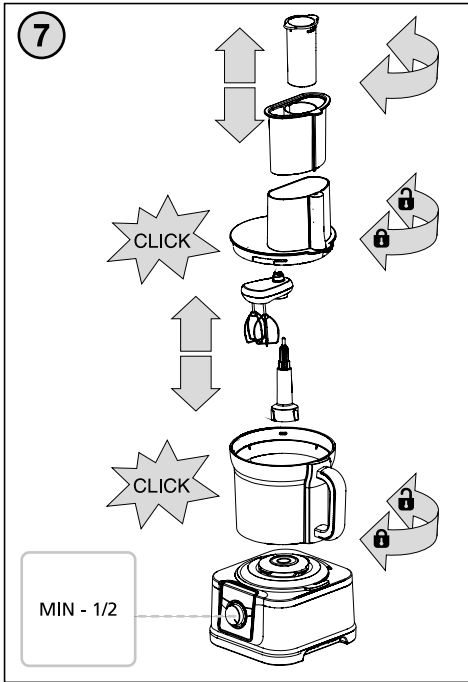
1

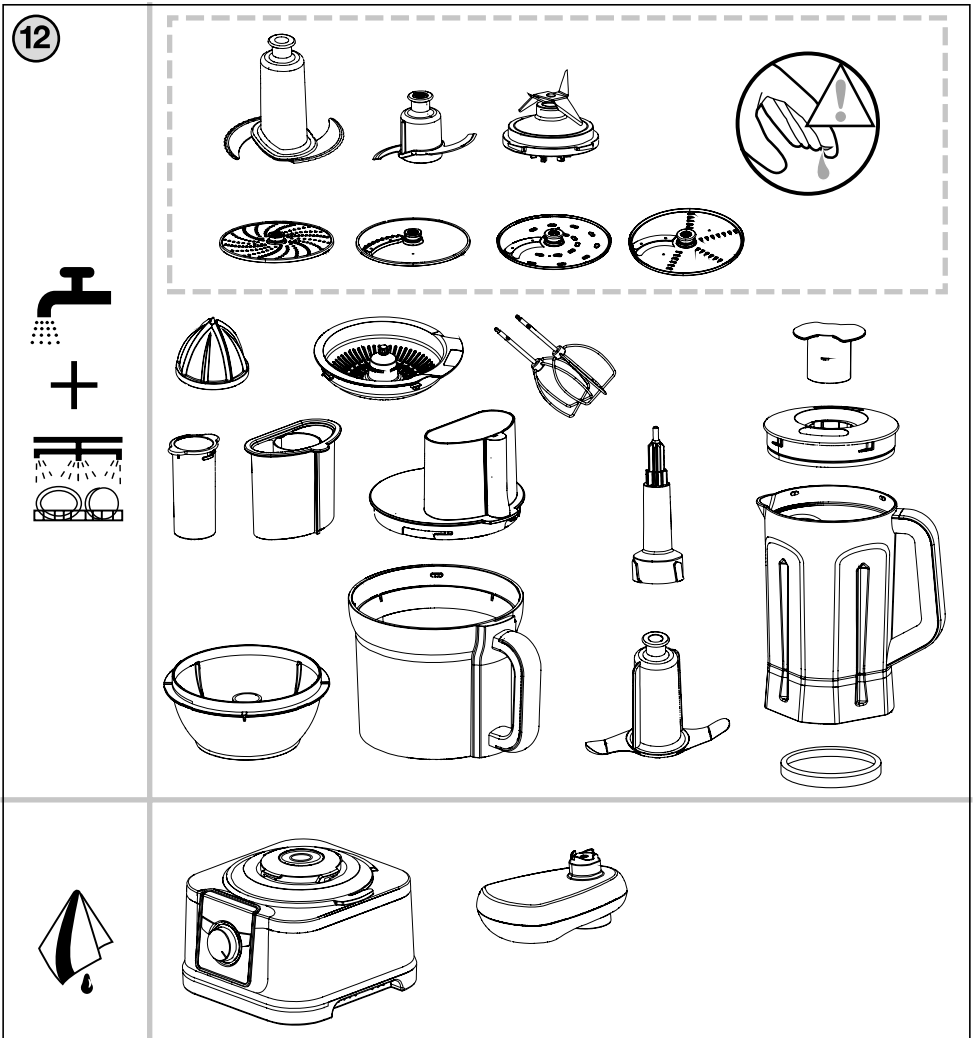
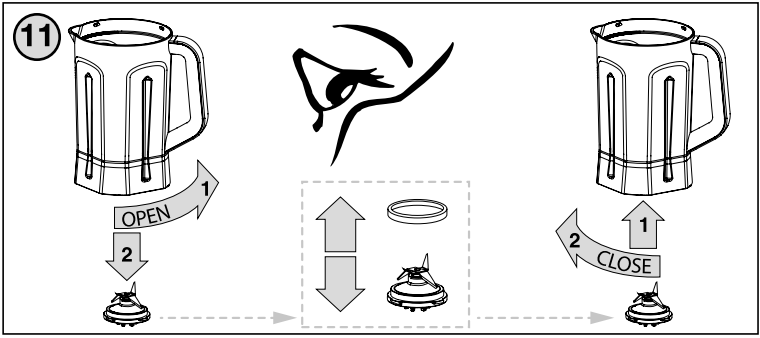


A4 A3









NÁVOD K OBSLUZE

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtete návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte pro budoucí použití. Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoli dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými 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.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Zachovejte opatrnost, pokud se lije horká kapalina do strojeku na přípravu a zpracování potravin nebo do mixéru, protože může vystříknout ze spotřebiče vlivem náhlého varu.
- Při manipulaci s příslušenstvím postupujte opatrně, je velmi ostré.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborné elektroopravy k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- **Po ukončení práce a před každou údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky.**

- **Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody ani nemýjte pod proudem vody!**
- **Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a nezatižený. Kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!**
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrhnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák, vařič, atd.**) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla atd.**).
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček, atd.**).
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Spotřebič používejte pouze s příslušenstvím určeným pro tento typ. Použití jiného příslušenství může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- **Nikdy nevsunujte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, stěrku, lžíci apod.** K tomuto účelu používejte pouze přiložené pěchovadlo.
- Správným nasazením nádoby, víka na nádobu, velkého pěchovadla, mixéru a lisu na citrusy se uvolní bezpečnostní pojistky a spotřebič můžete zapnout. **Bez nasazené nádoby, víka, velkého pěchovadla, mixéru nebo lisu na citrusy nelze spotřebič uvést do provozu!**
- Nepoužívejte bezpečnostní pojistky ovládané nádobou, víkem nádoby, velkým pěchovadlem a lisem na citrusy a bezpečnostní pojistku ovládanou mixérem k vypínání spotřebiče!
- Před použitím sejměte z nože chrániče čepelí.
- Pracovní nástavce, z hlediska bezpečnosti, nelze vyměnit za chodu pohonné jednotky.
- Než odejmete víko nebo nádobu mixéru nechejte rotující části úplně zastavit.
- Při upevňování nebo odejímání nádoby nevyvíjejte příliš velký tlak na držadlo nádoby.
- Nezvedejte a nepřeházejte robot za držadlo nádoby, ale vždy použijte prolisy ve dně pohonné jednotky!
- **POZOR** – Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- Nezpracovávejte potraviny s vyšší teplotou než **cca 80 °C** (176 °F). Při mixování horkých tekutin povytáhněte zátku **E3** z víka mixéru.
- Při mixování nebo míchání tekutin nikdy nedávejte větší množství, než je označeno na nádobě.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. **nožích, struhadlech**), spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte (např. stěrkou).
- Dejte pozor, aby se napájecí přívod nedostal do kontaktu s rotující částí spotřebiče.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním, zakopnutím nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Tento spotřebič používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.

– Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním
přídavných strojků a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, pořezání**)
a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených
bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

A – pohonná jednotka

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| A1 – otočný regulátor | A5 – bezpečnostní pojistka |
| A2 – tlačítko PULSE | A6 – bezpečnostní pojistka |
| A3 – tlačítko ICE (LED) | A7 – pohon |
| A4 – kontrolní světlo napájení | A8 – napájecí přívod |

B – nádoba velká (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní pojistku)

- B1 – hnací hřídel nádoby

C – nádoba malá

D – víko

- D1 – zajišťující výstupek (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní pojistku)
D2 – aretační výstupek
D3 – plnicí otvor
D4 - aretační západka

E – mixovací nádoba (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní pojistku)

- E1 – nůž
E2 – víko
E3 – zátka víka
E4 – gumové těsnění

F – velké pěchovadlo (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní pojistku)

- F1 – plnicí otvor
F2 - malé pěchovadlo

G – lis na citrusy

- G1 – zajišťující výstupek (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní pojistku)
G2 – lisovací trn

H – srpovitý nůž velký

I – srpovitý nůž malý

J – hnětací nástavec

K – šlehací nástavec

- K1 – šlehací metly

L – struhadlo dvoustranné – hrubé/plátkovací

M – struhadlo dvoustranné – jemné/plátkovací

N – struhadlo jednostranné trhací

O – kotouč na hranolky jednostranný

III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte kuchyňský robot a příslušenství. Z robotu
i příslušenství odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír.

Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě
s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha, případně
nechte oschnout. Postavte robot na zvolenou rovnou, stabilní, hladkou a čistou pracovní
plochu ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob (viz odst.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ). Ponechtejete volný prostor pro řádnou ventilaci. Otvary
ve spotřebiči zajišťují proudění vzduchu při ventilaci a nesmí se zakrývat ani jinak blokovat.
Nesmí se též odnímat nožky. Přesvědčte se, že napájecí přívod není poškozen a že
neprochází přes jakékoliv ostré či horké plochy. El. zásuvka musí být dobře přístupná, aby
bylo možno robot, v případě nebezpečí, snadno odpojit od el. sítě.

Připojte vidlici napájecího přívodu **A8** k el. síti, rozsvítí se kontrolní světlo **A4**. Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo k překročení maximálního obsahu nádob označeného ryskou. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádoby. Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily, popřípadě ucpaly příslušenství nebo stěny nádob, mixéru a víka (viz odst. **I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Časy příprav (zpracování) potravin jsou pouze přibližné, závisejí na množství, druhu i kvalitě použitých substancí a pohybují se v jednotkách sekund až minut (viz tabulka). Při prvním zapnutí se může objevit případné krátké, mírné zakouření nebo zápach, tato skutečnost není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče.

Otočný regulátor (A1)

Poloha **OFF**: vypnuto.

Poloha **ON**: zapnuto.

Poloha **MIN - MAX**: umožňuje nastavení optimálních otáček pro zvolený pracovní nastavec.

Je určen pro nastavení vhodné rychlosti příslušenství při míchání, hnětení, šlehání, strouhání, přípravu kaše, lisování šťáv a velmi jemné sekání.

Tlačítko PULSE (A2)

PULSE: motor běží jen po dobu stisku (na maximální výkon).

Je určeno pro krájení, mixování a pro normální až hrubé sekání. Stlačení opakujte několikrát, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Tlačítko ICE (A3)

ICE: po jeho stisknutí běží motor v pravidelných cyklech (zapnuto/vypnuto), dokud tlačítkem spotřebič opět nevypnete. Funkce **ICE** je určena k drcení ledu nebo nadměrně

POZOR

Pokud po otočení regulátoru do polohy **ON** a následně na požadovanou úroveň rychlosti nebo po stisknutí tlačítka **PULSE** nebo **ICE** spotřebič nepracuje, ale svítí kontrolní světlo **A4** a bliká podsvícení tlačítek **A2** a **A3**, znamená to, že nádoba, víko, velké pēchovadlo nebo lis na citrusy nejsou správně nasazeny/uzavřeny. Zkontrolujte nasazení/uzavření nádoby, víka, velkého pēchovadla a lisu na citrusy (musí být odjištěny bezpečnostní pojistky).

tvrdých substancí (např. kávová zrna, oříšky).

Bezpečnostní pojistka (A5)

- Zabraňuje uvedení spotřebiče do chodu, pokud nádoba **B** není správně nasazena na pohonné jednotce **A**, víko **D** a lis **G** na nádobě **B** a pēchovadlo **F** v plnicím otvoru **D3**.
- Vypne spotřebič v případě, že by došlo k odjištění nádoby, víka, lisu a pēchovadla.

Bezpečnostní pojistka (A6)

- Zabraňuje uvedení spotřebiče do chodu, pokud mixovací nádoba **E** není správně nasazena na pohonné jednotce **A**.
- Vypne spotřebič v případě, že by došlo k odjištění mixovací nádoby.

Kuchyňský robot (obr. 2, 3, 4, 7, 8, 9)

Nasazení a odejmutí velké nádoby (B)

Nádobu nasadíte na pohon **A7** tak, aby sklouzla až dolů, potom ji pravotočivým pohybem zajistíte až do zaklapnutí (současně nastane odjištění bezpečnostní pojistky). **Této operaci věnujte zvýšenou pozornost.** Opačným způsobem nádobu odejmete.

Nasazení a odejmutí malé nádoby (C), (obr. 3)

Nádobu vložte do velké nádoby **B** tak, aby aretační výstupky a prolisy byly vůči sobě ve správné pozici. Opačným způsobem nádobu odejmete. Pokud nebude malá nádoba správně vložena, nelze na velkou nádobu upevnit víko **D**.

POZOR

- malá nádoba je určena k použití pouze s malým srpovitým nožem **I**, nepoužívejte ji v kombinaci se struhadly,
- je vhodná pro zpracování bylinek, menšího množství masa, cibule, majonézy, zeleniny, dětské a dietní výživy,
- není vhodná pro zpracování tekutých substancí.

Nasazení a odejmutí víka (D), (obr. 2, 3, 4, 7, 8)

Víko snímejte a nasazujte jen tehdy, pokud je otočný regulátor **A1** v poloze **OFF** (VYPNUTO).

Víko nasadíte na nádobu **B** tak, že prolis na jeho okraji zapadne přesně do vyčnívající části na okraji nádoby. Víko otočte pravotočivým pohybem až do zaklapnutí zajišťovacího výstupku **D1** do pojistky bezpečnostního zařízení **A5** a do zaklapnutí aretačního výstupku **D2** do výřezu v rukojeti nádoby. **Této operaci věnujte zvýšenou pozornost.** Víko je nyní zajištěno ve správné poloze a pohonná jednotka **A** může pracovat. Opačným způsobem víko odejmete.

Plnicí otvor (D3, F1), pěchovadla (F, F2), (obr. 2, 3, 4, 5, 7, 8)

Plnicím otvorem lze do nádoby **B** přidávat tekutiny nebo pevné substance za chodu pohonné jednotky **A**.

Pěchovadla **F, F2** použijte k posunu potravin v plnicím otvoru.

Velké pěchovadlo **F** aktivuje bezpečnostní pojistku **A5** (ozve se slyšitelné cvaknutí), pokud ho vysunete nad $\frac{3}{4}$ úroveň plnicího otvoru **D3**. Pohonná jednotka přestane pracovat.

Jakmile zasunete pěchovadlo **F** zpět, bezpečnostní pojistka se deaktivuje (ozve se slyšitelné cvaknutí) a pohonnou jednotku je možné uvést do chodu.

Malé pěchovadlo **F2** můžete vysunovat z plnicího otvoru **F1** a posunovat s ním potraviny bez omezení chodu pohonné jednotky **A**.

Poznámka:

- **Pokud chcete doplňovat přísady, nepoužívejte velké pěchovadlo k vypínání a zapínání spotřebiče!** Před vytažením pěchovadla z plnicího otvoru pohonnou jednotku vypněte regulátorem **A1**.
- Maximální úroveň pro naplnění otvoru jsou $\frac{3}{4}$ jeho objemu.
- Pokud budete ke vkládání potravin (např. mrkve, okurky) používat plnicí otvor **F1**, zajistíte velké pěchovadlo **F** ve víku **D** pomocí aretační západky **D4** (obr. 5). Zabráníte tím případnému nadzvedávání pěchovadla při zpracování potravin.

Použití příslušenství

Srpovité nože (H, I), (obr. 2, 3)

Velký srpovitý nůž **H** je určen pro použití ve velké nádobě **B**.

Malý srpovitý nůž **I** je určen pro použití v malé nádobě **C**.

Sestavení

Nůž (uchopte za horní plastovou část) nasadíte středovým otvorem na hřídel **B1**, nechte ho sklouznout po hřídeli až na doraz. Vyjmutí nože proveďte opačným způsobem. Nůž vložte do nádoby vždy před přidáním surovin.

Použití

Sekání (mletí), mixování, míchání veškerých druhů ovoce, zeleniny, masa (zbavených kostí, šlach a kůže) a k přípravě pyré. **Nože nepoužívejte ke zpracování řídkých těst.** Velký nůž je možné použít k drcení ledu.

Sekání: použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru **MIN - MAX**.

Mixování: nastavení regulátoru **MAX** nebo použijte tlačítko **A2**.

Drcení ledu: použité tlačítko **A3**.

Doporučení

- Potraviny předem nakrájejte na kostky o rozměrech přibližně 30 x 30 x 30 mm. Nesekejte/nemelte zmražené maso.
- Pro hrubé až středně hrubé sekání (mletí) např. cibule použijte tlačítko **A2**, 5 - 10 krátkých mžiků je obvykle dostačující.
- Pokud sekáte tvrdé sýry nebo čokoládu, pracujte krátce. Suroviny se totiž sekáním nadměrně ohřejí, začnou měknout a mohou zhrudkovatět.
- Malým nožem nezpracovávejte velmi tvrdé materiály (např. kostky ledu, kávová zrna, čokoláda, apod.).
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund (cca 15 – 60 sec.).

Upozornění: Při nadměrném drcení ledu pomocí velkého srpovitého nože dojde k jeho rychlejšímu otupení. Pokud k tomu dojde, ostří nože nabruste.

Hnětací nástavec (J), (obr. 4)

Sestavení

Nástavec nasadíte středovým otvorem na hřídel **B1**, nechte ho sklouznout po hřídeli až na doraz. Vyjmutí nástavce proveďte opačným způsobem. Hnětací nástavec vložte do nádoby vždy před přidáním surovin.

Použití

Hnětení: křehká/lehčí/těžší kynutá těsta.

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru **MIN - MAX** (dle konzistence těsta).

Doporučení

- Při přípravě většího množství těsta jej zpracujte v několika dávkách. V žádném případě nepřipravujte více než čtyři dávky za sebou. Před dalším použitím udělejte alespoň 30 min. přestávku.

- Při hnětení použijte substance o pokojové teplotě. Kvasnice si předem rozmíchejte ve vlažném mléku nebo vodě. Jakmile těsto získá tvar koule, dle Vašich zvyklostí ukončete hnětení, případně dle receptury ponechte těsto kynout.
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund (cca 30 - 180 sec.).

Šlehací nástavec (K, K1), (obr. 6, 7)

Sestavení

Metly zasuněte do příslušných otvorů ve spodní části nástavce až na doraz (obr. 6). Vyjmutí metel proveďte opačným způsobem.

Sestavený nástavec nasadte středovým otvorem na hřídel **B1**, nechte ho sklouznout po hřídeli až na doraz (obr. 7). Vyjmutí nástavce proveďte opačným způsobem.

Použití

Šlehání: šlehačka, vejce, vaječné bílky, dezertové krémy, instantní puding, majonéza, piškotové těsto. Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru: **MIN** až první polovina rozsahu.

Doporučení

- Nástavec nepoužívejte k přípravě těst s obsahem margarínu či másla nebo pro hnětení těsta.
- Při šlehání použijte substance o pokojové teplotě. V případě, že šlehání není optimální, přidejte trochu citrónové šťávy nebo soli. U krému, šlehačky a smetany proveďte ochlazení alespoň na 6 °C.
- Před šleháním vaječných bílků (**minimální množství 2 ks**) se ujistěte, že nástavec a nádoba jsou suché a bez zbytků oleje. Bílky by měly mít pokojovou teplotu.
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund (cca 60 – 180 sec.).

Struhadla (L, M, N, O), (obr. 8)

Sestavení

Zvolené struhadlo nasadte středovým otvorem na hřídel **B1** (ostřím nahoru). Struhadla, která jsou oboustranná, nasazujte vždy stranou, s kterou chcete pracovat, nahoru. Vyjmutí struhadla proveďte opačným způsobem.

Struhadlo dvoustranné - hrubé/plátkovací (L)

Použití

Hrubé strouhání: veškeré druhy ovoce a zeleniny, rohlíky, žemle.

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru **MIN - MAX**.

Krájení silných plátků: veškeré druhy ovoce a zeleniny, apod.

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru polovina mezi **MIN - MAX**.

Struhadlo dvoustranné - jemné/plátkovací (M)

Použití

Jemné strouhání: veškeré druhy ovoce a zeleniny, rohlíky, žemle.

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru **MAX**.

Krájení slabých plátků: veškeré druhy ovoce a zeleniny, apod.

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru polovina mezi **MIN - MAX**.

Struhadlo trhací (N)

Použití

Strouhání: zejména syrové brambory, ale i ovoce (jablka) a zelenina (mrkev, okurka, bílé zelí), sýry, rohlíky, žemle.

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru **MAX**.

Kotouč na hranolky jednostranný (O)

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru **MIN**.

Doporučení

- Potraviny určené ke zpracování přidejte vždy až po nasazení příslušenství.
- Při zpracování velkého množství potravin zkontrolujte, zda se nehromadí pod kotoučem. Nádobu častěji vyprázdněte.
- Velké kusy předem nakrájejte tak, aby se vešly do plnicího otvoru.
- Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
- Posouvání potravin v plnicím otvoru provádějte vždy pěchovadlem, které posunujte pomalu a bez velkého tlaku směrem dolů.
- V případech, že potraviny budou nakrouhány hrubě (např. **strouhanka**), použijte k jemnějšímu rozmělnění srpovitý nůž.
- Při strouhání nebo granulování měkkých surovin použijte nízkou rychlost, aby se suroviny nezměnily v kaši.
- Na potraviny, které dle svých zvyklostí strouháte (**tvrdý sýr, ořechy, čokoláda**), raději používejte srpovitý nůž **H**, který je určen také pro sekání (mletí).
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund.

Po sestavení všech potřebných částí robotu a po naplnění potravinami zapnete spotřebič otočením regulátoru **A1** z polohy **OFF** (VYPNUTO) do polohy **ON** (ZAPNUTO), (začne blikat podsvícení tlačítek **A2** a **A3**). Činnost zahájíte otočením regulátoru na požadovanou úroveň rychlosti nebo stlačením tlačítka **A2**. Po ukončení činnosti spotřebič vypnete otočením regulátoru do polohy **OFF** (VYPNUTO), (podsvícení tlačítek **A2** a **A3** zhasne) následně vytáhněte vidlici napájecího přívodu **A8** z el. zásuvky.

Lis na citrusy (obr. 9)

Nasazení a odejmutí lisovacího síta (G)

Lisovací síto snímejte a nasazujte jen tehdy, pokud je otočný regulátor **A1** v poloze **OFF** (VYPNUTO).

Síto nasadte na nádobu **B** tak, že zapadne přesně do vyčnívající části na okraji nádoby.

Nástavec otoče doprava až do zaklapnutí zajišťovacího výstupku **G1** do pojistky bezpečnostního zařízení **A5**. **Této operaci věnujte zvýšenou pozornost.** Nástavec je nyní zajištěn ve správné poloze a pohonná jednotka **A** může pracovat. Nasadte lisovací trn **G2** a přitlačte ho. Opačným způsobem síto odejmete.

POZOR: Spotřebič nikdy nezapínejte bez nasazeného lisovacího trnu!

Použití

Slouží k lisování citrusových plodů (např. pomerančů, citrónů nebo grapefruitů).

Použitý otočný regulátor **A1**.

Nastavení regulátoru: **MIN** až první polovina rozsahu.

Po sestavení lisu vybraný citrusový plod rozpujte a přitlačte na lisovací trn **G2**. Spotřebič zapnete otočením regulátoru **A1** z polohy **OFF** (VYPNUTO) do polohy **ON** (ZAPNUTO), (začne blikat podsvícení tlačítek **A2** a **A3**). Odšťavňování zahájíte otočením regulátoru na požadovanou úroveň rychlosti. Lisovací trn se otáčí a šťáva se lisuje a stéká po trnu přes sítko do nádoby. Po ukončení činnosti spotřebič vypněte otočením regulátoru do polohy **OFF** (VYPNUTO), následně vytáhněte vidlici napájecího přívodu **A8** z el. zásuvky.

Doporučení:

- Lis je určen na zpracování citrusového ovoce. Nezpracovávejte jiné druhy ovoce nebo zmražené ovoce.
- Je nutné sledovat množství vylisované šťávy. Nesmí přesáhnout maximální hranici objemu nádoby označeného ryskou. Nádobu včas vyprázdněte.
- V případě zpracování většího množství surovin, doporučujeme průběžně odstraňovat ze síta usazenou dužinu.
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých citrusů, standardně se však pohybují v desítkách sekund (cca 30 - 180 sec.).

Mixér – mixovací nádoba (E), (obr. 10)

Nasazení a odejmutí

Sestavenou nádobu snímejte a nasazujte jen tehdy, pokud je otočný regulátor **A1** v poloze **OFF** (VYPNUTO).

Nádobu nasadte na pohon **A7** tak, aby sklouzla až dolů a pravotočivým pohybem ji zajistíte až do zaklapnutí (současně nastane odjištění bezpečnostní pojistky **A6**). **Této operaci věnujte zvýšenou pozornost.** Mixovací nádobu přiklopte víkem **E2** a zátkou víka **E3**. Opačným způsobem nádobu odejmete. Při upevňování nebo odejímání nádoby nevyvíjejte příliš velký tlak na držadlo nádoby.

Použití

Mixér je určen k mixování/míchání šťáv, mléčných koktejlů, polévek, omáček, dětské a dietní výživy, vzdušných těst, piškotového těsta, výroby pyré, apod.

Mixování: použitý regulační kotouč **A1** nebo tlačítko **A2** (**PULSE**). Nastavení regulátoru **MAX**.

Doporučení

- Pokud budete zpracovávat větší množství potravin, rozdělte si je do jednotlivých dávek tak, abyste nepřetížili pohonnou jednotku.
- Pevnější substance je vhodné rozkrájet na malé kousky. Nezpracovávejte velmi tvrdé materiály (např. **kostky ledu, apod.**). Nůž by se zbytečně brzy otupil.
- Tvrdé suroviny (např. **luštěniny, sojové boby, apod.**) namočte před zpracováním do vody.
- Nikdy neodnímejte víko **E2** za chodu pohonné jednotky.

- Tekuté přísady (např. **olej, mléko**) nebo jiné substance lze přidávat do nádoby po vyjmutí zátky **E3** malým otvorem ve víku (za chodu motoru). Během provozu doporučujeme ponechat zátku zasunutou ve víku tak, aby tekuté substance nevystříkovaly plnicím otvorem ven.
- Čím déle potraviny v mixéru zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.
- Můžete zpracovávat také horké tekutiny až do teploty **80 °C**, např. omáčky, polévky.
- U tekutin, které tvoří pěnu (např. mléko) nikdy nenaplňujte nádobu až po „**MAX**“, aby nedošlo k přetečení. V tomto případě doporučujeme množství cca **0,5 l**.
- Pokud nejste s výsledkem spokojeni, spotřebič vypněte, pomocí stěrky suroviny promíchejte, odeberte část surovin nebo přidejte trochu tekutin.
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund.

Po nasazení sestavené mixovací nádoby na pohonnou jednotku a po jejím naplnění surovinami zapněte spotřebič otočením regulátoru **A1** z polohy **OFF** (VYPNUTO) do polohy **ON** (ZAPNUTO), (začne blikat podsvícení tlačítek **A2** a **A3**). Činnost zahájíte otočením regulátoru na požadovanou úroveň rychlosti nebo stisknutím tlačítka **A2** nebo **A3**. Po ukončení činnosti spotřebič vypněte otočením regulátoru do polohy **OFF** (VYPNUTO) a vytáhněte vidlici napájecího přívodu **A8** z el. zásuvky.

Sestavení a rozložení nádoby (E), (obr. 11)

Na dosedací plochu plastové základny nože **E1** vložte těsnění **E4**. Nůž (ze spodu) uchopte za plastovou základnu a zasuňte (ostřím nahoru) do otvoru v nádobě, následně s ním otočte ve směru šipky na nápisu **CLOSE** (ZAVŘÍT) až na doraz. Zkontrolujte, zda těsnění je správně uloženo na svém místě v nádobě. Odejmutí nože z nádoby proveďte opačným způsobem.

IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující tipy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout úplný návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin.

Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo k překročení maximálního obsahu nádob označeného **ryskou**. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádoby. Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily, popřípadě ucpaly příslušenství nebo stěny nádob, mixéru a víka (viz odst.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ).

Časy příprav (zpracování) potravin jsou pouze přibližné, závisejí na množství, druhu i kvalitě použitých substancí a pohybují se v jednotkách sekund až minut (viz tabulka).

Příslušenství	Potravina	Max. množství	Čas (sekundy)	Rychlost	Příprava (mm)
Srpkovitý nůž velký	maso (hovězí, vepřové)	500 g	15	MAX	30 x 30 x 30
	led	cca 16 kostek	30 - 60	ICE	-
Srpkovitý nůž malý	maso (hovězí, vepřové)	150 g	30	MAX	-
Hnětací nástavec	mouka	1000 g	60	MIN - MAX (dle konzistence těsta, aby hnětení bylo co neúčinnější)	-
	sůl	10 g			-
	droždí	10 g			-
	cukr	10 g			-
	voda	450 g			-
	tuk	20 g			měkký - tekutý
Šlehací nástavec	vaječný bílek	2 - 6 ks	70 - 120	MIN 1/2	-
	šlehačka	250 g	120	MIN 1/2	-
Struhadlo jemné, hrubé/ plátkovací, trhací, hranolkovací	mrkev	1000 g	30	MIN - MAX	-
	brambory	1000 g			-
	cibule	1000 g			-
Lis na citrusy	pomeranč /citrón	1000 g	120	MIN 1/2	na polovinu
Mixér	mrkev	480 g	120	MAX PULSE	15 x 15 x 15
	voda	720 g			

V. ÚDRŽBA (obr. 12)

Před jakoukoliv manipulací se spotřebičem vytáhněte vidlici napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky (např. ostré předměty, škrabky, ředidla nebo jiná rozpouštědla)! Čištění pohonné jednotky **A a šlehacího nástavce **K** provádějte vlhkým hadříkem s přísadkou saponátu. Veškeré příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přísadkou saponátu (můžete použít myčku na nádobí). Pro snadnější čištění mixéru můžete sestavenou nádobu demontovat (obr. 11). Při čištění nožů a struhadel pracujte velmi opatrně!**

Dbejte na to, aby řezné hrany příslušenství nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost. Pokud je těsnění **E4** opotřebované nebo poškozené nahraďte ho novým (shodného typu). Některé přísady mohou určitým způsobem příslušenství zbarvit. Tato změna však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci spotřebiče. Toto zbarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaňte nad zdrojem tepla (např. kamna, el./plynový sporák). Spotřebič po očištění uložte na suchém, bezprašném a bezpečném místě, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

VI. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Spotřebič se nezapne	Není připojeno napájení	Zkontrolujte napájecí přívod, vidlici a el. zásuvku
	Nádoba robotu, víko nádoby, velké pěchovadlo, mixovací nádoba a lis na citrusy nejsou správně nasazeny	Zkontrolujte a upevněte všechny tyto díly do správné pozice tak, aby se odjistila bezpečnostní pojistka
Spotřebič přestane pracovat	Víko/lis na citrusy se uvolnily během činnosti spotřebiče	Víko nebo lis na citrusy upevněte
	Velké pěchovadlo bylo vytaženo nad maximální hranici plnicího otvoru	Zasuňte velké pěchovadlo pod tuto hranici
	Zpracovávané potraviny jsou příliš těžké	Spotřebič vypněte, nechte ho vychladnout, zpracovávané potraviny rozdělte na menší dávky a ty zpracovávejte postupně
	Nože, hnětací a šlehací nástavec a struhadla zablokovaly tvrdé přísady nedoporučené pro jednotlivé nástavce	Spotřebič vypněte, přísady, které zablokovaly příslušenství odstraňte a poté pokračujte v práci
Ze dna mixovací nádoby unikají tekutiny	Na těsnění nebo dosedacích plochách jsou nečistoty (např. zbytky surovin)	Zkontrolujte, případně očištěte těsnění a dosedací plochy
	Těsnění je opotřebované nebo poškozené	Poškozené těsnění vyměňte za nové shodného typu
	Chybí těsnění na noži	Vložte těsnění na základu nože

VII. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. 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 (viz www.elektrowin.cz). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis!

Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

VIII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)

uvedeno na typovém štítku výrobku

Příkon (W)

uveden na typovém štítku výrobku

Objem nádob (l) cca

nádoba velká	3,5 l (maximální zpracovávané množství 2 l)
nádoba malá	0,8 l
mixovací nádoba	1,2 l

Hmotnost pohonné jednotky (kg) cca

3,3

Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je 88 dB(A) re 1pW

Příkon v pohotovostním režimu je < 0,50 W

Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem. Uvedené obrázky jsou pouze ilustrační.

UPOZORNĚNÍ A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTŘEBIČI, OBALECH NEBO V NÁVODU:

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION – Nikdy neodnímejte víko za chodu pohonné jednotky. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON – Nevsunujte ruce do nádoby za chodu pohonné jednotky.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách,

postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hrani.

Symbol  znamená UPOZORNĚNÍ.

NÁVOD NA OBSLUHU

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred prvým uvedením do prevádzky si starostlivo prečítajte návod na obsluhu, prehliadnite vyobrazenie a návod uschovajte na neskoršie použitie. Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo Vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte, pokiaľ má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, pokiaľ nepracuje správne, pokiaľ spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takých prípadoch zanešte spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkčnosti.
- Zachovajte opatrnosť, ak sa leje horúca kvapalina do strojčka na prípravu a spracovanie potravín alebo do mixéra, pretože môže vystreknúť zo spotrebiča vplyvom náhleho varu.
- Pri manipulácii s príslušenstvom postupujte opatrne, pretože je veľmi ostré.
- Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do el. zásuvky a nevyťahujte z el. zásuvky mokrými rukami a ťahaním za prívod!
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.
- Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!

- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- **Spotrebič nenechávajte v chode bez dozoru a nezaťažte. Kontrolujte ho po celú dobu prípravy potravín!**
- Spotrebič vždy odpojte od napájania, pokiaľ ho nechávate bez dozoru.
- Spotrebič používajte iba v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachle, el./plynový sporák, varič, atď.**) a vlhkých povrchov (**drezy, umývadlá atď.**).
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE-vrečko**).
- Nezapínajte spotrebič bez vložených substancií!
- Spotrebič používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Zachovajte opatrnosť, ak sa leje horúca kvapalina do strojčeka na prípravu a spracovanie potravín alebo do mixéra, pretože môže vystreknúť zo spotrebiča vplyvom náhleho varu.
- **Nikdy nevsunujte prsty do plniaceho otvoru a nepoužívajte tak isto vidličku, nôž, stierku, lyžicu a pod.** Na tento účel používajte iba priložený piest.
- Správnym nasadením nádoby, veka na nádobu, veľkého piestu, mixéra a lisu na citrusy sa uvoľnia bezpečnostné poistky a spotrebič môžete zapnúť. **Bez nasadené nádoby, veka na nádobu, veľkého piestu, mixéra alebo lisu na citrusy nemožno spotrebič uviesť do prevádzky!**
- Nepoužívajte bezpečnostné poistky ovládané nádobou, vekom nádoby, veľkým piestom a lisom na citrusy a bezpečnostnú poistku ovládanú mixérom na vypínanie spotrebiča.
- Pred použitím odoberte z noža chrániče čepelí.
- Z bezpečnostných dôvodov nie je možné vymeniť pracovné nadstavce počas chodu pohonnej jednotky.
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým riadiacim zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Skôr ako odložíte veko alebo nádobu mixéra nechajte rotujúce časti úplne zastaviť.
- Pri upevňovaní alebo odobieraní nádoby nevyvíjajte príliš veľký tlak na rukoväť nádoby.
- Nedvíhajte a neprenášajte robot za rukoväť nádoby, ale vždy použite prelisy na dne pohonnej jednotky!
- Nespracovávajte potraviny s vyššou teplotou než **cca 80 °C (176 °F)**. Pri mixovaní horúcich tekutín povytiahnite zátku **E3** z veka mixéra.
- Pri mixovaní alebo miešaní tekutín nikdy nedávajte väčšie množstvo, než je označené na nádobe.
- Pokiaľ sa spracovávané potraviny začnú zachytávať na príslušenstve (napr. **nožoch, strúhadlách**), spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite (napr. **stierkou**).
- Dajte pozor, aby sa napájací prívod nedostal do kontaktu s rotujúcou časťou spotrebiča.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany. Nedávajte spotrebič na horúce plochy a nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu alebo linky, kde ho môžu stiahnuť deti, prípadne urobte také bezpečnostné opatrenia, aby ste zaistili, že sa do prívodu nikto nezapletie alebo oň môže niekto nezakopnúť!
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.

- Spotrebič používajte iba s originalným príslušenstvom od výrobcu.
- Tento spotrebič používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním prídavných strojčekov a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, porezanie**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

A — pohonná jednotka

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| A1 — otočný regulátor | A5 — bezpečnostná poistka |
| A2 — tlačidlo PULSE | A6 — bezpečnostná poistka |
| A3 — tlačidlo ICE (ĽAD) | A7 — pohon |
| A4 — kontrolné svetlo napájania | A8 — napájací prívod |

B — nádoba veľká (aktivuje a deaktivuje bezpečnostnú poistku)

- B1 — hnací hriadeľ nádoby

C — nádoba malá

D — veko

- D1 — zaisťujúci výstupok (aktivuje a deaktivuje bezpečnostnú poistku)
 D2 — aretačný výstupok
 D3 — plniaci otvor
- D4 – aretačná západka

E — nádoba mixéra (aktivuje a deaktivuje bezpečnostnú poistku)

- | | |
|-----------|---------------------------|
| E1 — nôž | E3 — zátka |
| E2 — veko | E4 — gumové tesnenie veka |

F — veľký piest (aktivuje a deaktivuje bezpečnostnú poistku)

- | | |
|--------------------|-----------------|
| F1 — plniaci otvor | F2 — malý piest |
|--------------------|-----------------|

G — lis na citrusy

- G1 — zaisťujúci výstupok (aktivuje a deaktivuje bezpečnostnú poistku)
 G2 — lisovací trň

H — kosákovitý nôž veľký

I — kosákovitý nôž malý

J — hnetací nadstavec

K — nadstavec na šľahanie

- K1 — šľahacie metly

L — strúhadlo dvojstranné – hrubé/plátkovacie

M — strúhadlo dvojstranné — jemné/plátkovacie

N — strúhadlo jednostranné trhacie

O — kotúč na hranolčeky jednostranný

III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál, vyjmite kuchynský robot a príslušenstvo. Z robota i príslušenstva odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v teplej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou, vytrite do sucha, prípadne nechajte uschnúť. Robot postavte na zvolený rovný, stabilný, hladký a čistý povrch, minimálne 85 cm vysoko a mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb (viď ods. **I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**). Ponechajte voľný priestor na dobrú ventiláciu.

Otvory v spotrebiči zaisťujú prúdenie vzduchu pri ventilácii a nesmú sa zakryť ani inak blokovať. Nesmú sa snímať nožičky. Presvedčte sa, že napájací prívod nie je poškodený, nieje položený pod robotom, ani vedený po ostrých či horúcich plochách. Elektrická zásuvka musí byť prístupná, aby sa v prípade nebezpečenstva robot dal ľahko odpojiť od elektrickej siete.

Vidlicu napájacieho prívodu **A8** pripojte k elektrickej sieti, rozsvieti sa kontrolné svetlo **A4**. Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo k prekročeniu maximálneho obsahu nádob, ako je označené ryskou. Väčšie množstvo spracovávaných potravín je nutné rozdeliť na niekoľko dávok a priebežne kontrolovať obsah nádoby. Odporúčame občas prácu prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili prípadne upchali príslušenstvo alebo steny nádob, mixéra a veka (pozri ods. **I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE**). Časy príprav (spracovania) potravín sú iba približné a závisia od množstva, druhu i kvality použitých substancií a pohybujú sa v jednotkách sekúnd až minút (viď. tabuľka). Pri prvom zapnutí môžete spozorovať slabé dymenie a zaciťiť slabý zápach, ktoré rýchlo prestanú a nie sú dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

Otočný regulátor (A1)

Poloha **OFF**: vypnuté.

Poloha **ON**: zapnuté.

Poloha **MIN—MAX**: umožňuje nastavenie optimálnych otáčok pre zvolený pracovný nadstavec.

Je určený pre nastavenie vhodnej rýchlosti príslušenstva na miešanie, hnetenie, šľahanie, strúhanie, prípravu kaše, lisovanie štiav a veľmi jemné sekanie.

Tlačidlo PULSE (A2)

PULSE: motor beží len po dobu stlačenia (na MAX výkon).

Je určené na krájanie, mixovanie a na normálne až hrubé sekanie. Stlačenie opakujte niekoľkokrát, kým nedosiahnete požadovaný výsledok.

Tlačidlo ICE (A3)

ICE: po jeho stlačení beží motor v pravidelných cykloch (zapnuté/vypnuté), kým tlačidlom spotrebič opäť nevypnete. Funkcia **ICE** je určená na drvenie ľadu alebo nadmerne tvrdých substancií (napr. kávové zrná, oriešky).

Bezpečnostná poistka (A5)

- Zabraňuje uvedeniu spotrebiča do chodu, pokiaľ nádoba **B** nie je správne nasadená na pohonnej jednotke **A**, veko **D** a lis **G** na nádobe **B** a piest **F1** v plniacim otvore **D3**.
- Vypne spotrebič v prípade, že by došlo k odisteniu nádoby, veka, lisu a veľkého piestu.

UPOZORNENIE

Pokiaľ po otočení regulátora do polohy ON a následne na požadovanú úroveň rýchlosti alebo po stlačení tlačidla PULSE alebo ICE spotrebič nepracuje, ale svieti kontrolné svetlo A4 a bliká podsvietenie tlačidiel A2 a A3, znamená to, že nádoba, veko, veľký piest alebo lis na citrusy nie sú správne nasadené/uzatvorené. Skontrolujte nasadenie/uzatvorenie nádoby, veka, veľkého piestu a lisu na citrusy (musia byť odistené bezpečnostné poistky).

Bezpečnostná poistka (A6)

- Zabraňuje uvedeniu spotrebiča do chodu, pokiaľ nádoba mixéra **E** nie je správne nasadená na pohonnej jednotke **A**.
- Vypne spotrebič v prípade, že by došlo k odisteniu mixovacej nádoby.

Kuchynský robot (obr. 2, 3, 4, 7, 8, 9)

Nasadenie a odňatie veľkej nádoby (B)

Nádobu nasadíte na pohon **A7** tak, aby sa zošmykla až dolu, potom ju pravotočivým pohybom zaistíte až do zaklapnutia (súčasne nastane odistenie bezpečnostnej poistky). **Tejto operácii venujte zvýšenú pozornosť**. Opačným spôsobom nádobu snímte.

Nasadenie a odňatie malej nádoby (C), (obr. 3)

Nádobu vložte do veľkej nádoby **B** tak, aby aretačné výstupky a prelisy boli voči sebe v správnej pozícii. Opačným spôsobom nádobu odoberiete. Pokiaľ nebude malá nádoba správne vložená, nie je možné na veľkú nádobu upevniť veko **D**.

POZOR

- malá nádoba je určená na použitie len s malým srpovitým nožom, nepoužívajte ju v kombinácii so strúhadlami,
- je vhodná pre spracovanie bylín, menšieho množstva mäsa, cibule, majonézy, zeleniny, detskej a diétnej výživy,
- nie je vhodná pre spracovanie tekutých substancií.

Nasadenie a sňatie veka (D), (obr. 2, 3, 4, 7, 8)

Veko snímajte a nasadzujte len vtedy, pokiaľ je otočný regulátor **A1** v polohe **OFF** (VYPNUTÉ). Veko nasadíte na nádobu **B** tak, že prelis na jeho okraji zapadne presne do vyčnievajúcej časti na okraji nádoby. Veko otočte pravotočivým pohybom až do zaklapnutia zaistovacieho výstupku **D1** do poistky bezpečnostného zariadenia **A5** a do zaklapnutia aretačného výstupku **D2** do výrezu v rukováti. **Tejto operácii venujte zvýšenú pozornosť**. Veko je teraz zaistené v správnej polohe a pohonná jednotka **A** môže pracovať. Opačným spôsobom veko snímte.

Plniaci otvor (D3, F1), piesty (F, F2), (obr. 2, 3, 4, 5, 7, 8)

Plniacim otvorom možno do nádoby **B** pridávať tekutiny alebo pevné substancie za chodu pohonnej jednotky **A**. Piesty **F**, **F2** používajte na posúvanie potravín v plniacom otvore. Veľký piest **F** aktivuje bezpečnostnú poistku **A5** (ozve sa počuteľné cvaknutie), pokiaľ ho vysuniete nad $\frac{3}{4}$ úrovne plniaceho otvoru **D3**. Pohonná jednotka prestane pracovať. Akonáhle zasuniete piest **F** späť, bezpečnostná poistka sa deaktivuje (ozve sa počuteľné cvaknutie) a pohonnú jednotku je možné uviesť do chodu. Malý piest **F2** môžete vysunúť z plniaceho otvoru **F1** a posúvať s ním potraviny bez obmedzenia chodu pohonnej jednotky **A**.

Poznámka:

- **Ak chcete dopĺňať prísady, nepoužívajte veľký piest na vypínanie a zapínanie spotrebiča!** Pred vyťahnutím piestu z plniaceho otvoru pohonnú jednotku vypnite regulátorom **A1**.
- Maximálna úroveň pre naplnenie otvoru sú $\frac{3}{4}$ jeho objemu.
- Pokiaľ budete na vkladanie potravín (napr. mrkvy, uhorky) používať malý-kruhový otvor, zaistíte veľký piest **F** vo veku **D** pomocou aretačnej západky **D4** (obr. 5). Zabráňte tým prípadnému nadvihovaniu piestu pri spracovávaní potravín.

Použitie príslušenstva

Kosákovité nože (H, I), (obr. 2, 3)

Veľký kosákovitý nôž **H** je určený pre použitie vo veľkej nádobe **B**.

Malý kosákovitý nôž **I** je určený pre použitie v malej nádobe **C**.

Zostavenie

Nôž (uchopte za hornú plastovú časť), nasadte stredovým otvorom na hriadeľ **B1**, nechajte ho zošmyknúť po hriadeľi až na doraz. Vytiahnutie noža vykonajte opačným spôsobom.

Nôž vložte do nádoby vždy pred pridaním surovín.

Použitie

Sekanie (mletie), mixovanie, miešanie všetkých druhov ovocia, zeleniny, mäsa (zbavených kostí, šliach a kože) a na prípravu pyr. **Nože nepoužívajte na spracovanie riedkeho cesta.** Veľký nôž je možné použiť na drvenie ľadu.

Sekanie: použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenie regulátora **MIN — MAX**.

Mixovanie: nastavenie regulátora **MAX**, alebo použite tlačidlo **A2**.

Drvenie ľadu: použite tlačidlo **A3**.

Odporúčanie

- Potraviny vopred nakrájajte na kocky s rozmermi približne 30 x 30 x 30 mm. Nemajte zmrazené mäso.
- Pre hrubé až stredne hrubé sekание (mletie) napr. cibule použite tlačidlo **A2**, 5 — 10 krátkych okamihov obvykle stačí.
- Pokiaľ sekáte tvrdé syry alebo čokoládu, pracujte krátko. Suroviny sa totiž sekaním nadmerne ohrejú, začnú mäknúť a môžu zhrudkovatieť.
- Malým nôžom nikdy nespracováajte veľmi tvrdé materiály (ako sú kávové zrná, kocky ľadu, čokoláda apod.).
- Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd (cca 30 – 60 sekúnd).

Upozornenie: Pri nadmernom drvení ľadu pomocou kosákovitého noža dôjde k jeho rýchlejšiemu otupeniu. Ak k tomu dôjde, ostrie noža nabrúste.

Hnetací nadstavec (J), (obr. 4)

Zostavenie

Nadstavec nasadte stredovým otvorom na hriadeľ **B1**, nechajte ho zošmyknúť po hriadeľi až na doraz. Vytiahnutie nadstavca vykonajte opačným spôsobom. Nadstavec vložte do nádoby vždy pred pridaním surovín.

Použitie

Hnetenie: krehké/ľahšie/ťažšie kysnuté cestá.

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenie regulátora **MIN — MAX** (podľa konzistencie cesta).

Odporúčanie

- Pri príprave väčšieho množstva cesta ho spracujte v niekoľkých dávkach. V žiadnom prípade nepripravujte viac než štyri dávky za sebou. Pred ďalším použitím urobte aspoň 30 min. prestávku.

- Pri hnetení použite substancie izbovej teploty. Kvasnice si vopred rozmiešajte vo vlažnom mlieku alebo vode. Hneď ako cesto získa tvar gule, podľa Vašich zvyklostí ukončíte hnetenie, prípadne podľa receptúry ponechajte cesto kysnúť.
- Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd (cca 30 – 180 sekúnd).

Nadstavec na šľahanie (K, K1), (obr. 6, 7)

Zostavenie

Metly zasunúte do príslušných otvorov na spodnej časti nadstavca až na doraz (obr. 6). Vytiahnutie metel vykonajte opačným spôsobom.

Zložený nadstavec nasadíte stredovým otvorom na hriadeľ **B1**, nechajte ho zošmyknúť po hriadeľi až na doraz (obr. 7). Vytiahnutie nadstavca vykonajte opačným spôsobom.

Použitie

Šľahanie: šľahačka, vajcia, vaječné bielky, dezertové krémy, instantný puding, majonéza, piškótové cesto.

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenie regulátora **MIN** až prvá polovica rozsahu.

Odporúčanie

- Nadstavec nepoužívajte na prípravu ciest s obsahom margarínu či masla alebo na hnetenie cesta.
- Pri šľahaní použite substancie izbovej teploty. V prípade, že šľahanie nie je optimálne, pridajte trochu citrónovej šťavy alebo soli. Krém, šľahačku a smotanu schlaďte aspoň na 6 °C.
- Pred šľahaním vaječných bielkov (**minimálne množstvo 2 ks**) sa uistite, že nadstavec a nádoba sú suché a bez zvyškov oleja. Bielky by mali mať izbovú teplotu.
- Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd (cca 60 – 180 sekúnd).

Strúhadlá (L, M, N, O), (obr. 8)

Zostavenie

Zvolené strúhadlo nasadíte stredovým otvorom na hriadeľ **B1** (ostrím smerom hore).

Strúhadlá, ktoré sú obojstranné, nasadzujte vždy stranou, ktorou chcete pracovať, smerom hore. Vytiahnutie strúhadla vykonajte opačným spôsobom.

Strúhadlo dvojstranné – hrubé/plátkovacie (L)

Použitie

Hrubé strúhanie: všetky druhy ovocia a zeleniny, rožky, žemle.

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenie regulátora **MIN — MAX**.

Krájanie na hrubé plátky: všetky druhy ovocia a zeleniny, a pod.

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenie regulátora polovica medzi **MIN — MAX**.

Strúhadlo dvojstranné — jemné/plátkovacie (M)

Použitie

Jemné strúhanie: všetky druhy ovocia a zeleniny, rožky, žemle.

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenie regulátora **MAX**.

Krájanie na slabé plátky: všetky druhy ovocia a zeleniny, a pod.

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenie regulátora polovica medzi **MIN — MAX**.

Strúhadlo trhacie (N)

Použitie

Strúhanie: najmä surové zemiaky, ale aj ovocie (jablká) a zelenina (mrkva, uhorka, biela kapusta), syry, rožky, žemle.

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenie regulátora **MAX**.

Kotúč na hranolčeky jednostranný (O)

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenia regulátora **MIN**.

Odporúčanie

- Potraviny určené na spracovanie pridajte vždy po nasadení príslušenstva.
- Pri spracovaní veľkého množstva potravín skontrolujte, či sa nehromadia pod kotúčom. Nádobu častejšie vyprázdňte.
- Veľké kusy vopred nakrájajte tak, aby sa vošli do plniaceho otvoru.
- Potraviny vkladajte postupne a rovnomerne.
- Posúvanie potravín v plniacom otvore vykonávajte vždy piestom, ktorý posúvajte pomaly a bez veľkého tlaku smerom dolu.
- V prípade, že potraviny budú nastrúhané nahrubo (napr. strúhanka), použite na jemnejšie rozomletie kosákovitý nôž.
- Pri strúhaní alebo granulovaní mäkkých surovín použite nízku rýchlosť, aby sa suroviny nezmenili na kašu.
- Na potraviny, ktoré podľa svojich zvyklostí strúhate (**tvrdý syr, orechy, čokoláda**), radšej používajte kosákovitý nôž **H**, ktorý je určený tak isto na sekanie (mletie).
- Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd.

Po zostavení všetkých potrebných častí robota a po naplnení potravinami zapnite spotrebič otočením regulátora **A1** z polohy **OFF** (VYPNUTÉ) do polohy **ON** (ZAPNUTÉ), (začne blikať podsvietenie tlačidiel **A2** a **A3**). Činnosť zahájite otočením regulátora na požadovanú úroveň rýchlosti alebo stlačením tlačidla **A2**. Po ukončení činnosti spotrebič vypnite otočením regulátora do polohy **OFF** (VYPNUTÉ), (podsvietenie tlačidiel **A2** a **A3** zhasne), následne vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu **A8** z el. zásuvky.

Lis na citrusy (obr. 9)

Nasadenie a odobratie lisovacieho sita (G)

Lisovacie sito skladajte a nasadzujte len vtedy, ak je otočný regulátor **A1** v polohe **OFF** (VYPNUTÉ). Sito nasadte na nádobu **B** tak, že zapadne presne do vyčnievajúcej časti na okraji nádoby. Nadstavec otočte doprava až do zaklapnutia zaist'ovacieho výstupku **G1** do poistky bezpečnostného zariadenia **A5**. **T tejto operácii venujte zvýšenú pozornosť!** Nadstavec je teraz zaistený v správnej polohe a pohonná jednotka **A** môže pracovať. Nasadte lisovací trň **G2** a pritlačte ho. Opačným spôsobom sito odoberte.

POZOR: Nezapínajte spotrebič bez nasadeného lisovacieho trňa!

Použitie

Slúži na lisovanie citrusových plodov (napr. pomarančov, citrónov alebo grapefruitov).

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenie regulátora: **MIN** až prvá polovica rozsahu.

Po zostavení lisu vybraný citrusový plod rozpoľte a pritlačte na lisovací trň **G2**. Spotrebič zapnite otočením regulátora **A1** z polohy **OFF** (VYPNUTÉ) do polohy **ON** (ZAPNUTÉ), (začne blikať podsvietenie tlačidiel **A2** a **A3**). Odšťavovanie zahájite otočením regulátora na požadovanú úroveň rýchlosti.

Lisovací trň sa otáča a šťava sa lisuje a steká cez sitko do nádoby. Po ukončení činnosti spotrebič vypnite otočením regulátora do polohy **OFF** (VYPNUTÉ), následne vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu **A8** z el. zásuvky.

Odporúčanie:

- Lis je určený na spracovanie citrusového ovocia. Nespracovávajúte iné druhy ovocia, alebo zmrazené ovocie.
- Je nutné sledovať množstvo vylisovanej šťavy. Nesmie presiahnuť maximálnu hranicu objemu nádoby označeného ryskou. Nádobu včas vyprázdňte.
- V prípade spracovania väčšieho množstva surovín, odporúčame priebežne odstraňovať zo sita usadenú dužinu.
- Časy príprav (spracovanie) závisia od množstva, druhu a kvality použitých citrusov, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd (cca 30 - 180 sek.).

Mixér – nádoba mixéra (E), (obr. 10)

Nasadenie a sňatie

Zostavenú nádobu snímajte a nasadzujte len vtedy, pokiaľ je otočný regulátor **A1** v polohe **OFF** (VYPNUTÉ).

Nádobu nasadte na pohon **A7** tak, aby sa zošmykla až dolu a pravotočivým pohybom ju zaistíte až do zaklapnutia (súčasne nastane odistenie bezpečnostnej poistky **A6**). **Tejto operácii venujte zvýšenú pozornosť**. Mixovaciu nádobu priklopte vekom **E2** a zátkou veka **E3**. Odňatie nádoby vykonajte opačným spôsobom. Pri upevňovaní alebo odnímaní nádoby nevyvíjajte príliš veľký tlak na držadlo nádoby.

Použitie

Mixér je určený na mixovanie/miešanie štiav, mliečnych koktejlov, polievok, omáčok, detskej a diétnej výživy, vzdušného cesta, piškótového cesta, výrobu pyré, a pod.

Mixovanie: použitý regulačný kotúč **A1** alebo tlačidlo **A2 (PULSE)**. Nastavenie regulátora **MAX**.

Odporúčanie

- Pokiaľ budete spracovávať väčšie množstvo potravín, rozdeľte si ho do jednotlivých dávok tak, aby ste dodržali odporúčané doby chodu a nečinnosti pohonnej jednotky.
- Pevnejšie substancie je vhodné rozkrájať na malé kúsky. Nespracovávajúte veľmi tvrdé materiály (napr. **kocky ľadu a pod.**). Nôž by sa zbytočne čoskoro otupil.
- Tvrdé suroviny (napr. **strukoviny, sójové bôby a pod.**) namočte pred spracovaním do vody.
- Nikdy neodnímajte veko **E2** za chodu pohonnej jednotky.
- Tekuté prísady (napr. **olej, mlieko**) alebo iné substancie možno pridávať do nádoby po vytiahnutí zátky **E3** malým otvorom vo veku (za chodu motora). Počas prevádzky odporúčame ponechať zátku zasunutú vo veku tak, aby tekuté substancie nevystrekovali plniacim otvorom von.
- Čím dlhšie potraviny v mixéri spracovávate, tým bude výsledok jemnejší.
- Môžete spracovávať takisto horúce tekutiny až do teploty **80 °C**, napr. omáčky, polievky.

- Pri tekutinách, ktoré tvoria penu (napr. **mlieko**) nikdy nenaplnujte nádobu až po „**MAX**“, aby nedošlo k pretečeniu. V tomto prípade odporúčame množstvo cca **0,5 l**.
- Pokiaľ nie ste s výsledkom spokojný, spotrebič vypnite, pomocou stierky suroviny premiešajte, odoberte časť surovín alebo pridajte trochu tekutiny.
- Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd.

Po nasadení zostavenej mixovacej nádoby na pohonnú jednotku a po jej naplnení surovinami zapnite spotrebič otočením regulátora **A1** z polohy **OFF** (VYPNUTÉ) do polohy **ON** (ZAPNUTÉ), (začne blikať podsvietenie tlačidiel **A2** a **A3**). Činnosť zahájite otočením regulátora na požadovanú úroveň rýchlosti alebo stlačením tlačidla **A2** alebo **A3**. Po ukončení činnosti spotrebič vypnite otočením regulátora do polohy **OFF** (VYPNUTÉ) a vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu **A8** z el. zásuvky.

Zostavenie a rozloženie nádoby (E), (obr. 11)

Na dosadaci plochu plastovej základne noža **E1** vložte tesnenie **E4**. Nôž (zospodu) uchopíte za plastovú základňu a zasuňte (ostrím hore) do otvoru v nádobe, následne s ním otočte v smere šípky na nápisu **CLOSE** (ZATVORIŤ) až na doraz. Skontrolujte, či je tesnenie správne uložené na svojom mieste v nádobe. Odňatie noža z nádoby vykonajte opačným spôsobom.

IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRISLUŠENSTVA

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť úplný návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo k prekročeniu maximálneho obsahu nádob označeného ryskou. Väčšie množstvo spracovávaných potravín je nutne rozdeliť na niekoľko dávok a priebežne kontrolovať obsah nádoby. Odporúčame prácu občas prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadne potraviny, ktoré sa nalepili, prípadne upchali príslušenstvo alebo steny nádob, mixéra a veka (viď. odst. **I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE**). Časy príprav (spracovania) potravín sú približné, závisia na množstve, druhu a kvalite použitých substancií a pohybujú sa v jednotkách sekúnd až minút.

Príslušenstvo	Potravina	Max. množstvo	Čas (sekundy)	Rýchlosť	Príprava (mm)
Kosákovitý nôž veľký	mäso (hovädzie, bravčové)	500 g	15	MAX	30 x 30 x 30
	ľad	cca 16 kociek	30 — 60	ICE	-
Kosákovitý nôž malý	mäso (hovädzie, bravčové)	150 g	30	MAX	-
Hnetací nadstavec	múka	1000 g	60	MIN — MAX (podľa konzistencie cesta, aby miesenie bolo čo najúčinnnejšie)	-
	soľ	10 g			-
	droždzie	10 g			-
	cukor	10 g			-
	voda	450 g			-
	tuk	20 g			mäkký — tekutý
Šľahací nadstavec	vaječný bielok	2 — 6 ks	70 — 120	MIN — 1/2	-
	šľahačka	250 g	120	MIN — 1/2	-
Strúhadlo jemné, hrubé/ plátkovacie, trhacie, na hranolečky	mrkva	1000 g	30	MIN — MAX	-
	zemiaky	1000 g			-
	cibuľa	1000 g			-
Lis na citrusy	pomaranč/ citrón	1000 g	120	MIN — 1/2	na polovicu
Mixér	mrkva	480 g	120	MAX PAUSE	15 x 15 x 15
	voda	720 g			

V. ÚDRŽBA (obr. 12)

Pred ktoroukoľvek manipuláciou so spotrebičom vyťahnite vidlicu napájacieho prívodu z el. zásuvky! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky (napr. ostré predmety, škrabky, chemické rozpúšťadlá alebo riedidlá)! Čistenie pohonnej jednotky **A a nadstavce na šľahanie **K** vykonávajte vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Všetko príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu (môžete použiť umývačku riadu). Pre ľahšie čistenie mixéra môžete zostavenú nádobu demontovať (obr. 11).**

Pri čistení nožov a strúhadiel pracujte veľmi opatrne! Dbajte na to, aby rezné hrany príslušenstva neprišli do styku s tvrdými predmetmi, ktoré ich otupujú a tým znižujú účinnosť. Ak je tesnenie **E4** opotrebované alebo poškodené nahradte ho novým (zhodného typu). Niektoré prísady môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiaden vplyv a toto zafarbenie zvyčajne za určitú dobu samo zmizne. Výlisky z plastu nikdy nesusušte nad zdrojom tepla (napr. **kachle, el./plynový sporák**). Spotrebič po očistení uložte na suchom, bezprašnom/bezpečnom mieste, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

VI. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Řiešenie
Spotrebič sa nezapne	Nie je pripojené napájanie	Skontrolujte napájací prívod, vidlicu a el. zásuvku
	Nádoba robota, veko nádoby, veľký piest, mixovacia nádoba a lis na citrusy nie sú správne nasadené	Skontrolujte a upevnite všetky tieto diely do správnej pozície tak, aby sa odistila bezpečnostná poistka
Spotrebič prestane pracovať	Veko/lis na citrusy sa uvoľnili počas činnosti spotrebiča	Veko alebo lis na citrusy upevnite
	Veľký piest bol vyťahnutý nad maximálnu hranicu plniaceho otvoru	Zasuňte veľký piest pod túto hranicu
	Spracovávané potraviny sú príliš ťažké	Spotrebič vypnite, nechajte ho vychladnúť, spracovávané potraviny rozdeľte na menšie dávky a tie spracovávajú postupne
	Nože, hnetací a šľahací nadstavec a strúhadlá zablokovali tvrdé prísady nedoporučené pre jednotlivé nadstavce	Spotrebič vypnite, prísady, ktoré zablokovali príslušenstvo odstráňte a potom pokračujte v práci

Zo dna mixovacej nádoby unikajú tekutiny	Na tesnení alebo na dosadacích plochách sú nečistoty (napr. zvyšky surovín)	Skontrolujte, prípadne očistite tesnenie a dosadacie plochy
	Tesnenie je opotrebované alebo poškodené	Poškodené tesnenie vymeňte za nové rovnakého typu
	Chýba tesnenie na noži	Vložte tesnenie na základňu noža

VII. EKOLÓGIA

Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. 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. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezat' napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

Výmenu súčiastok, ktorá vyžaduje zásah do elektrických častí spotrebiča, musí vykonať špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo nazáručnú opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

VIII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku	
Príkion (W)	uvedené na typovom štítku výrobku	
Objem nádob asi (l)		
nádoba veľká	3,5 l (maximálne spracovávané množstvo 2 l)	
nádoba malá	0,8 l	
nádoba mixéra	1,2 l	
Hmotnosť pohonnej jednotky asi (kg)	3,3	
Príkion v pohotovostnom režime je < 0,50 W		

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 88 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstva podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcom. Uvedené obrázky sú len ilustračné.

UPOZORNENIA A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTREBIČI, OBALOCH ALEBO V NÁVODE:

HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti. **DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS** — Neponárať do vody alebo iných tekutín. **PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION** — Nikdy neodnímajte veko počas chodu pohonnej jednotky. **NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON** — Nevsúvajte ruky do nádoby počas chodu pohonnej jednotky.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

Symbol  znamená UPOZORNENIE.

Multi-purpose home blender

eta 0029

CENTRINO

INSTRUCTIONS FOR USE

I. SAFETY WARNINGS



- Before the first use, read the instructions for use carefully, look at the picture and store the instructions for use for the future. Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the appliance.
- Check whether the data on the type label correspond with the voltage in your socket. The power supply plug has to be connected to a socket of electrical installation that conforms to respective standards.
- Do not insert to or take the plug out of a socket with wet hands and do not pull the power cord!
- **The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!**
- Never use the appliance if the power cord or power plug are damaged, if it is not functioning correctly or if it has fallen on the floor and been damaged or if it has fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.
- This appliance must not be used by children. Keep the device and its supply cord out of reach of children. The device may be used by persons with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge only if they are under supervision or they have been instructed about using the appliance safely and understand the potential dangers. Children must not play with the appliance.
- Be careful when pouring hot liquid into the food processing device or the mixer because it may spurt out of the appliance because of sudden boil.
- If the power cord of this appliance is damaged, the cord must be replaced by the manufacturer, their service technician or by a similarly qualified person, this will prevent the creation of a dangerous situation.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Be careful when handling the accessories, it is very sharp.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- After finishing work and before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- **Never immerse the drive unit into water and do not wash it in running water!**

- **Never leave the appliance unsupervised, unfilled and check it during the whole time of preparing meals!**
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended.
- Use the appliance in the working position only at places with no risk of turning over and in sufficient distance from heat sources (e.g. **heater, electric/gas stove, cooker, etc.**) and wet surfaces (e.g. **sinks, wash basins, etc.**)
- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. **paper, a PE bag, etc.**).
- Do not switch on the appliance without ingredients put in!
- Use the appliance with accessories intended for this type only. Using another appliance can represent a risk for the operator.
- Do not insert the appliance into any body holes.
- **Never put fingers in the filling hole and do not use a fork, a knife, a spatula, a spoon etc. for the same.** Use only the provided pusher for this purpose.
- Proper mounting of the bowl, the bowl lid, the big pusher, the blender and the citrus press will release safety locks and you can switch the appliance on. **The appliance cannot be started without the mounted bowl, lid, big pusher, blender or citrus press.**
- Do not use safety locks controlled by the bowl, the bowl lid, the big pusher and the citrus press and a safety lock controlled by the blender for switching off the appliance!
- Remove the blade protector from the knife before use.
- For safety reasons, the work adapters cannot be replaced when the drive unit is in operation.
- Before you remove the lid or the blender bowl, let the rotating parts stop completely.
- When mounting or removing the bowl, do not apply much pressure on the bowl handle.
- Do not lift and carry the food processor using the bowl handle, but always use the moulded holes in the bottom of the drive unit!
- **ATTENTION:** Do not use this processor in series with an external timer, remote controller or any other device that switches on the appliance automatically, since a fire risk exists when the processor is accidentally covered or displaced at the moment it switches on.
- Do not process food at temperature exceeding **about 80 °C** (176 °F). When blending hot liquids, remove plug **E3** from the blender lid.
- When mixing or blending liquids, never put in bigger amount than specified on the bowl.
- If the processed food starts to stick to the appliance (e.g. **on knives, graters**), switch off the appliance and clean the accessories carefully (e.g. **using a spatula**).
- Make sure that the power cord does not get in contact with the rotating part of the appliance.
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire, it must not be sunk into water or bent over sharp edges. Never put it on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or work tables. Hitting, stumbling or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!
- If you need to use an extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- Use the appliance only with original accessories from the manufacturer.
- Use the appliance only for the purpose it is intended for as specified in this manual. Never use the appliance for any other purpose.
- **WARNING:** There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- The manufacturer is not responsible for damage and injuries caused by improper use of the appliance and the accessories (e.g. **food deterioration, injury, cutting**) and its guarantee for the appliance does not apply in situations when the safety warnings above are not complied with.

II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ITS ACCESSORIES (Fig. 1)

A – drive unit

- | | |
|---------------------------------|------------------|
| A1 – turning regulator | A5 – safety lock |
| A2 – PULSE button | A6 – safety lock |
| A3 – ICE button | A7 – drive |
| A4 – power supply control light | A8 – power cord |

B – big bowl (it activates and deactivates the safety lock)

- B1 – bowl drive shaft

C – small bowl

D – lid

- | | |
|--|----------------|
| D1 – securing lug (it activates and deactivates the safety lock) | |
| D2 – locking lug | |
| D3 – filling hole | D4 – lock stop |

E – blending bowl (it activates and deactivates the safety lock)

- | | |
|------------|---------------------|
| E1 – knife | E3 – lid plug |
| E2 – lid | E4 – rubber sealing |

F – big pusher (it activates and deactivates the safety lock)

- | | |
|-------------------|-------------------|
| F1 – filling hole | F2 – small pusher |
|-------------------|-------------------|

G – citrus press

- G1 – securing lug (it activates and deactivates the safety lock)
G2 – pressing cone

H – big sickle-shaped knife

I – small sickle-shaped knife

J – kneading adapter

K – whipping adapter

- K1 – whipping beaters

L – double-sided grater - rough/slicing

M – double-sided grater - fine/slicing

N – one-sided tearing grater

O – one-sided disc for French fries

III. PREPARATION AND USE

Remove all the packing material, take out the blender and the accessories. Remove all possible adhesion foils, stick-on labels or paper from the blender and the accessories. Before the first use, wash the parts that will be in contact with food in hot water with a detergent, rinse thoroughly with clean water, wipe till dry or let it dry. Put the blender on a flat, stable, smooth and clean work surface at the height of at least 85 cm, out of reach of children and incapacitated people (see par. I. **SAFETY WARNING**). Leave free space for due ventilation. Vents in the appliance ensure air circulation during ventilation and they must not be covered or blocked in another way. Also, the legs must not be removed. Make sure that the power cord is not damaged and that it does not lead any sharp or hot surfaces. The electric socket must be easily accessible so that the oven can be easily disconnected from power supply if danger appears. Plug power cord **A8** to the electric power supply and control light **A4** will come on. Choose the amount of the processed food so that the maximum volume of the bowls marked with the gauge line is not exceeded. Bigger amount of processed food has to be divided into several portions and the volume of the bowls has to be checked regularly. We recommend stopping work from time to time, switching off the appliance and removing possible food that was stuck or that blocked accessories or the walls of bowls, the blender and the lid (see par. I. **SAFETY WARNING**).

The food preparation (processing) times are only approximate, they depend on the amount, the kind and the quality of used ingredients and they range in seconds to minutes (see the table). Possible short-time mild smoke when the appliance is operated for the first time is not a defect and the appliance is not subject to a complaint for this reason.

Turning regulator (A1)

OFF position: the appliance is off.

ON position: the appliance is on.

MIN - MAX position: it enables setting the optimum revolutions for the selected work adapter.

It is intended for blending, whipping, grating, preparing a mash, squeezing juices and very fine chopping.

PULSE (A2) button

PULSE: the motor runs only when the button is pushed (maximum performance).

It is intended for cutting, blending and for normal to rough chopping. Push several times until you get the required result.

ICE (A3) button

ICE: after pushing the button, the motor runs in regular cycles (off/on) until you stop the appliance by pushing the button again. The **ICE** function is intended for crushing ice or very hard ingredients (e.g. coffee beans, nuts).

ATTENTION

If the appliance is not working after turning the regulator to the ON position and then to the required speed level or after pushing the PULSE or ICE button, but control light A4 is on and the backlight of buttons A2 and A3 is flashing, it means that the bowl, the lid, the big pusher or the citrus press are not mounted/closed properly. Check mounting/closing of the bowl, lid, big pusher and of the citrus press (safety locks have to be unlocked).

Safety lock (A5)

- It prevents starting the appliance if bowl **B** is not properly mounted on drive unit **A**, lid **D** and press **G** on bowl **B** and pusher **F1** in filling hole **D3**.
- It switches off the appliance if the bowl, lid, press and pusher become unsecured.

Safety lock (A6)

- It prevents starting the appliance if blending bowl **E** is not properly mounted on drive unit **A**.
- It switches off the appliance if the blending bowl becomes unsecured.

Home blender (Fig. 2, 3, 4, 7, 8, 9)

Mounting and removal of big bowl (B)

Mount the bowl on drive **A7** so that it slides down, then secure it by turning it clockwise till you hear a snapping sound (at the same time, the safety lock is unlocked). **Pay special attention to this operation.** You can remove the bowl in the opposite direction.

Mounting and removal of small bowl (C), (Fig. 3)

Put the bowl into big bowl **B** so that locking lugs and moulded holes are in the right position to each other. You can remove the bowl in the opposite direction. If the small bowl is not inserted properly, lid **D** cannot be mounted on the big bowl.

ATTENTION

- the small bowl is intended for use with small sickle-shaped knife **I** only; do not use it in combination with graters,
- it is suitable for processing herbs, small amount of meat, onion, mayonnaise, vegetables, children and diet meals,
- it is not suitable for processing liquid ingredients.

Mounting and removal of lid (D), (Fig. 2, 3, 4, 7, 8)

Remove and mount the lid only when turning regulator **A1** is in the **OFF** position.

Put the lid on bowl **B** so that the moulded hole on its edge fits exactly to the protruding part on the edge of the bowl. Turn the lid clockwise till securing lug **D1** snaps in safety appliance **A5** and till locking lug **D2** snaps in the cut in the bowl handle. **Pay special attention to this operation.** The lid is now secured in the proper position and drive unit **A** can work. You can remove the lid in the opposite direction.

Filling hole (D3, F1), pushers (F, F2), (Fig. 2, 3, 4, 5, 7, 8)

You can add liquids or solid ingredients through the filling hole when drive unit **A** is on. Use pushers **F, F2** to move food in the filling hole.

Big pusher **F** activates safety lock **A5** (you will hear a clicking sound) if you take it out above $\frac{3}{4}$ of the level of filling hole **D3**. The drive unit will stop its operation. As soon as you slide pusher **F** back, the safety lock is deactivated (you will hear a clicking sound) and the drive unit can be started. Small pusher **F2** can be moved from filling hole **F1** and it can be used to move food without limitation of operation of drive unit **A**.

Note:

- **If you want to add ingredients, do not use the big pusher to switch the appliance on and off!** Before removing the pusher from the filling hole, switch off the drive unit by regulator **A1**.
- The maximum level for filling the hole is $\frac{3}{4}$ of its volume.
- If you use a small round hole **F1** for putting in food (e.g. carrots, cucumbers), secure big pusher **F** in lid **D** using lock stop **D4** (Fig. 5). Thus, you will prevent possible rise of the pusher in food processing.

Using accessories

Sickle-shaped knives (H, I), (Fig. 2, 3)

Big sickle-shaped knife **H** is intended for use in big bowl **B**.

Small sickle-shaped knife **I** is intended for use in small bowl **C**.

Assembly

Hold the knife at the upper plastic part and put its central hole to shaft **B1**, let it slide on the shaft to the maximum position. Remove the knife in the opposite direction. Put the knife to the bowl always before adding ingredients.

Use

Chopping (grinding), mixing, blending all kinds of fruit, vegetables, meat (without bones, tendons and skin) and for preparing puree. **Do not use the knives for processing thin dough.** The big knife can be used for crushing ice.

Chopping: turning regulator **A1** used. Setting regulator **MIN - MAX**.

Blending: setting regulator **MAX** or use button **A2**. **Crushing ice:** button **A3** used.

Recommendation

- Cut food beforehand to small pieces with the dimensions of about 30 x 30 x 30 mm. Do not chop/grind frozen meat.
- For rough to medium chopping (grinding) of e.g. onion, use button **A2**, 5 to 10 quick turns are usually sufficient.
- If you chop hard cheese or chocolate, work for a short time. It is because the ingredients are heated excessively by chopping, they become softer and they can become lumpy.
- Do not process very hard materials (e.g. ice **cubes**, **coffee beans**, **chocolate etc.**) with the small knife.
- The preparation (processing) times depend on the amount, the kind and quality of used ingredients, but as a standard they are in tens of seconds (about 15 to 60 seconds).

Warning: When ice is crushed excessively, the sickle-shaped knife gets blunt more quickly. If this happens, sharpen the knife blade.

Kneading adapter (J), (Fig. 4)**Assembly**

Set the adapter with the central hole on shaft **B1**, let it slide down on the shaft to the maximum position. Remove the adapter in the opposite direction. Put the kneading adapter to the bowl always before adding ingredients.

Use

Kneading: crispy/light/heavier yeast dough.

Turning regulator **A1** used. Setting regulator **MIN - MAX** (according to the dough consistency).

Recommendation

- When preparing more dough, prepare it in several portions. Never prepare more than four portions in a row. Before the next use, allow at least 30 minute break.
- When kneading, use ingredients at the room temperature. Mix yeast beforehand in lukewarm milk or water. As soon as the dough gets into the shape of a ball, stop kneading as you are used to, or leave the dough rise according to the recipe.
- The preparation (processing) times depend on the amount, the kind and the quality of used ingredients, but as a standard they are in tens of seconds (about 30 to 180 seconds).

Whipping adapter (K, K1), (Fig. 6, 7)**Assembly**

Insert the beaters to the respective holes in the lower part of the adapter to the maximum position (Fig. 6). Remove the beaters in the opposite direction.

Set the adapter with the central hole on shaft **B1**, let it slide down on the shaft to the maximum position (Fig. 7). Remove the adapter in the opposite direction.

Use

Whipping: cream, eggs, egg whites, dessert creams, instant pudding, mayonnaise, sponge-cake dough. Turning regulator **A1** used. Setting regulator: **MIN** to the first half of the scope.

Recommendation

- Do not use the adapter for preparing dough containing margarine or butter or for kneading dough.
- When whipping, use ingredients at the room temperature. If whipping is not optimal, add a little lemon juice or salt. Cool custard, whipping cream and single cream to at least 6 °C.
- Before whipping egg whites (**minimum amount 2 eggs**) make sure that the adapter and the bowl are dry and without oil residues. Egg whites should have the room temperature.
- The preparation (processing) times depend on the amount, the kind and quality of used ingredients, but as a standard they are in tens of seconds (about 60 to 180 seconds).

Graters (L, M, N, O), (Fig. 8)**Assembly**

Mount the selected grater with the central hole on shaft **B1** (with the blade up). Always mount double-sided graters with the side you want to use heading up. Remove the grater in the opposite direction.

Double-sided grater - rough/slicing (L)**Use**

Rough grating: all kinds of fruit and vegetables, bread rolls, buns.
turning regulator **A1** used. Setting regulator **MIN - MAX**.

Cutting thick slices: all kinds of fruit and vegetables etc.
turning regulator **A1** used. Setting regulator to the centre between **MIN - MAX**.

Double-sided grater - fine/slicing (M)**Use**

Fine grating: all kinds of fruit and vegetables, bread rolls, buns.
Turning regulator **A1** used. Setting regulator **MAX**.

Cutting thin slices: all kinds of fruit and vegetables etc.
Turning regulator **A1** used. Setting regulator to the centre between **MIN - MAX**.

Tearing grater (N)**Use**

Grating: especially raw potatoes, but also fruit (apples) and vegetables (carrots, cucumber, white cabbage), cheese, bread rolls, buns.

Turning regulator **A1** used. Setting regulator **MAX**.

One-sided disc for French fries (O)

Turning regulator **A1** used. Setting regulator **MIN**.

Recommendation

- Always add food intended for processing after mounting the accessories.
- When processing a big amount of food, make sure it does not accumulate under the disc. Empty the bowl more often.

- Always cut big pieces beforehand so that they get into the filling hole.
- Put in the ingredients one after another and equally.
- Always move food in the filling hole using the pusher only, move it slowly and do not push downwards too much.
- If food is grated roughly (e.g. **breadcrumbs**), use the sickle-shaped knife for finer grinding.
- When grating or granulating soft ingredients, use low speed so that ingredients do not turn into a mash.
- Use sickle-shaped knife **H** that is also intended for chopping (grinding) for food that you usually grate (**hard cheese, nuts, chocolate**).
- The preparation (processing) times depend on the amount, the kind and the quality of used ingredients, but as a standard they are in tens of seconds.

When assembling all necessary parts of the blender and for filling the blender with food, switch on the appliance by turning regulator **A1** from **OFF** position (the appliance is off) to **ON** position (the appliance is **ON**), (backlight of buttons **A2** and **A3** will start flashing). Start by turning regulator to the required speed level or by pushing button **A2**. When you have finished, switch off the appliance by turning the regulator to the **OFF** position (the appliance is **OFF**), (backlight of buttons **A2** and **A3** will go out), then unplug power cord **A8** from the electric socket.

Citrus press (Fig. 9)

Mounting and removing pressing sieve (G)

Remove and mount the pressing sieve only when turning regulator **A1** is in the **OFF** position.

Set the sieve on bowl **B** so that it fits exactly into the protruding part on the edge of the bowl. Turn the adapter to the right till securing lug **G1** snaps shut to the lock of safety device **A5**. **Pay special attention to this operation.** The adapter is now secured in the proper position and drive unit **A** can work. Put on pressing cone **G2** and push it. You can remove the lid in the opposite direction.

CAUTION: Never turn the appliance without crimping mandrel mounted!

Use

It is used for pressing citrus fruits (e.g. oranges, lemons or grapefruits).

Turning regulator **A1** used. Setting regulator: **MIN** to the first half of the scope.

After assembling the press, cut the citrus fruit in half and push it on pressing cone **G2**. Switch on the appliance by turning regulator **A1** from the **OFF** position (the appliance is off) to the **ON** position (the appliance is on) (backlight of buttons **A2** and **A3** will start flashing). You will start juicing by turning the regulator to the required speed level. The pressing cone is turning and the juice is squeezed and flows on the cone through the sieve to the bowl. When you have finished, switch off the appliance by turning the regulator to the **OFF** position, then unplug power cord **A8** from the electric socket.

Recommendation:

- The amount of squeezed juice has to be checked. It cannot exceed the maximum level of the bowl volume marked with a gauge line. Empty the bowl in time.
- If you process bigger amount of food, we recommend regular removing of the accumulated pulp from the sieve.

- The preparation (processing) times depend on the amount, the kind and the quality of used citrus fruits, but as a standard they are in tens of seconds (about 30 to 180 seconds).

Blender - blending bowl (E), (Fig. 10)

Mounting and removal

Remove and mount the assembled bowl only when turning regulator **A1** is in the **OFF** position. Mount the bowl on drive **A7** so that it slides down, then secure it by turning it clockwise till you hear a snapping sound (at the same time, safety lock **A6** is unlocked).

Pay special attention to this operation. Cover the blending bowl with lid **E2** and lid plug **E3**. You can remove the bowl in the opposite direction. When mounting or removing the container, do not apply much pressure on the container handle.

Use

The blender is intended for mixing and blending juices, milk shakes, soups, sauces, mayonnaise, children's and diet meals, for puffy dough, sponge-cake dough, making purée etc.

Blending: regulation disc **A1** or button **A2 (PULSE)** used. Setting regulator **MAX**.

Recommendation

- If you process more food, divide it into individual portions to prevent overloading of the drive unit.
- It is recommended to cut tough ingredients into small pieces. Do not process very hard materials (e.g. **ice cubes, etc.**). The knife would be blunt soon.
- Hard ingredients (e.g. **legumes, soya beans, etc.**) should be soaked in water before processing.
- Never remove lid **E3** when the drive unit is in operation.
- Liquid ingredients (e.g. **oil, milk**) or other ingredients can be added to the bowl only after removing plug **E4** through the small hole in the lid (when the motor is in operation). We recommend leaving the plug inserted in the lid during operation so that liquid ingredients do not splash out through the filling hole.
- The longer you process food in the blender, the smoother the result will be.
- You can also process hot liquids up to the temperature of **80 °C**, e.g. sauces, soups.
- In the case of liquids that create foam (e.g. **milk**) never fill the container up to the „**MAX**“ gauge mark to prevent overflowing. In this case we recommend the amount of about **0.5 l**.
- If you are not satisfied with the result, switch off the appliance, mix the ingredients with a spatula, take some part of the ingredients or add a little liquid.
- The preparation (processing) times depend on the amount, the kind and the quality of used ingredients, but as a standard they are in tens of seconds.

After mounting of the assembled blending bowl on the drive unit and after its filling with ingredients, switch on the appliance by turning regulator **A1** from the **OFF** position (the appliance is off) to the **ON** position (the appliance is on) (backlight of buttons **A2** and **A3** will start flashing). Start by turning the regulator to the required speed level or by pushing button **A2** or **A3**. When you have finished, switch off the appliance by turning the regulator to the **OFF** position (the appliance is **OFF**), then unplug power cord **A8** from the electric socket.

Bowl assembly and distribution (E), (Fig. 11)

Put sealing **E4** on the contact surface of the plastic base of knife **E1**. Hold the knife (on the bottom) at the plastic base and slide it (with the blade up) to the hole in the container, then turn it in the direction of the arrow on the sign **CLOSE** to the maximum position. Check whether the sealing is put properly on its place in the bowl. Remove the knife from the container in the opposite direction.

IV. TABLE OF USING THE APPLIANCE AND THE ACCESSORIES

Please consider the following tips for processing as examples and inspiration. They are not intended to provide instructions, but to show possibilities of various food processing.

Choose the amount of the processed food so that the maximum volume of the containers marked with the gauge line is not exceeded. Bigger amount of processed food has to be divided into several portions and the volume of the containers has to be checked regularly. We recommend stopping work from time to time, switching off the appliance and removing possible food that was stuck on or that blocked accessories or walls of the bowls, the blender and the lid (see par. I. **SAFETY WARNING**).

The food preparation (processing) times are only approximate, they depend on the amount, the kind and the quality of used ingredients and they range in seconds to minutes (see the table).

Accessory	Food	Maximum amount	Time (seconds)	Speed	Preparation (mm)
Big sickle-shaped knife	meat (beef, pork)	500 g	15	MAX	30 x 30 x 30
	ice	about 16 cubes	30 - 60	ICE	-
Small sickle-shaped knife	meat (beef, pork)	150 g	30	MAX	-
Kneading adapter	flour	1000 g	60	MIN - MAX (according to consistency of dough so that kneading is most effective)	-
	salt	10 g			-
	yeast	10 g			-
	sugar	10 g			-
	water	450 g			-
	fat	20 g			soft - liquid

Accessory	Food	Maximum amount	Time (seconds)	Speed	Preparation (mm)
Whipping adapter	egg white	2 - 6 pieces	70 - 120	MIN - 1/2	-
	whipped cream	250 g	120	MIN - 1/2	-
Grater fine, rough/slicing, tearing, for making French fries	carrots	1000 g	30	MIN - MAX	-
	potatoes	1000 g			-
	onions	1000 g			-
Citrus press	orange/lemon	1000 g	120	MIN - MAX	to the half
Blender	carrots	480 g	120	MAX PAUSE	15 x 15 x 15
	water	720 g			

V. MAINTENANCE (Fig. 12)

Before any handling, unplug the power cord from the electric socket. Do not use coarse and aggressive cleaning agents (e.g. sharp objects, scrapers, diluting agents or other solvents). Clean drive unit **A**, whipping adapter **K** with a soft and wet cloth with a little detergent. Clean all accessories in hot water with a detergent right after use (you can use a dishwasher). For easier cleaning of the mixer you can disassemble the assembled bowl (Fig. 11). **Be very careful when cleaning knives and graters!** Make sure that the cutting edges of the accessories are not in contact with hard objects that make them blunt and thus they reduce their effectiveness. If sealing **E4** is worn out or damaged, replace it with a new one (of a similar type). Some ingredients can colour the accessories in some way. But the change does not affect the function of the appliance and it is not a reason for a claim. This colouring usually disappears after some time. Never dry plastic moldings over a heat source (e. g. **heater, electric/gas stove**).

Store the appliance after cleaning at a dry, dustfree and safe place, out of reach of children and incapacitated people.

VI. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance won't start	Power supply not connected	Check the power cord, the plug and the socket
	The bowl of the blender, the bowl lid, the big pusher, the mixing bowl and the citrus press are not mounted properly.	Check and fasten all the parts to the right position in order to unlock the safety lock
The appliance stops working	The lid/the citrus press became loose during operation of the appliance	Fasten the lid or the citrus press.
	The big pusher was moved above the maximum level of the filling hole	Move the big pusher below the level
	The processed food is too heavy	Switch off the appliance, let it cool down, divide the processed food into smaller portions and process them gradually
	Knives, kneading and whipping adapter and graters blocked by hard ingredients not recommended for individual adapters	Switch off the appliance, remove the ingredients that were blocking the accessories and then continue work
Liquid is leaking from the bottom of the mixing container	There are impurities on the sealing or contact surfaces (e.g. residues of ingredients)	Check or clean the sealing and the contact surfaces
	The sealing is worn out or damaged	Replace the damaged sealing with a new one of a similar type
	Sealing on the knife is missing	Insert sealing on the knife base

VII. ENVIRONMENTAL PROTECTION



If the dimensions allow, there are labels of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electric or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For proper disposal of the product, hand it over at special collection places where it will be taken over free of charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal. Ask for more details at the local authorities or in the nearest collection site. Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations. If the appliance is to be put out of operation for good, after disconnecting it from power supply we recommend cutting off the power cord and thus it will not be possible to use the appliance again.

More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service!

Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to warranty repair!

VIII. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	specified on the type label of the appliance
Input (W)	specified on the type label of the appliance
Container volume (l) about	
big bowl	3,5 l (maximum amount to process - 2 l)
small bowl	0,8 l
blending bowl	1,2 l
Weight of drive unit (kg) about	3.3
Noise level: Acoustic noise level of 88 dB(A) re 1pW	
Input in standby mode is < 0,50 W	

The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models. Product images are for illustrative purposes only.

WARNINGS AND SYMBOLS USED ON THE APPLIANCE, PACKAGING OR IN THE INSTRUCTIONS MANUAL:

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. THIS BAG IS NOT A TOY. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS.

The  symbol indicates a WARNING.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS



- Első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót, tekintse meg az ábrákat és az útmutatót későbbi felhasználás céljaira gondosan őrizze meg. A használati útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és adja át azt a készülék esetleges további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel. A csatlakozó vezeték villásdugóját csak olyan elektromos dugaszolóaljzatba lehet csatlakoztatni, amely megfelel az érvényben levő szabványoknak.
- A berendezést soha se használja, ha sérült a tápkábel vagy a dugó, ha rosszul működik, ha földre esett és károsodott vagy vízbe esett. Ilyen esetben a berendezést vigye elektroszakszervizbe biztonságának és funkcióinak ellenőrzése végett.
- A készüléket nem használhatják gyerekek! Tartsa a készüléket és a kábelt távol a gyerekektől! A készüléket nem használhatják felügyelet nélkül olyan személyek, akik alacsonyabb fizikai és szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek nincs tapasztalatuk és nem ismerik a használati utasításokat, kizárólag abban az esetben használhatják, ha a készülékek használatáról írt utasításokat és a lehetséges veszélyeket megértik! A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
- Ha a készülék tápkábele sérült, a tápkábelt a gyártónak, szervizi dolgozónak vagy hasonló képesített személynek kell kicserélnie, hogy elkerülje veszélyes helyzet kialakulását.
- Legyen nagyon óvatos, amikor beleönti az ételt az előkészítő és feldolgozó gépbe, vagy a mixerbe önti a forró vizet, mert az kifröccsenhet a készülékből a hirtelen forrás miatt!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- A tartozékokkal bánjon óvatosan, nagyon élesek!
- Ne használja sohasem a készüléket, ha a csatlakozókábele vagy a villásdugó megsérült, ha nem működik megfelelően, ha leesett a földre és megsérült. Ezekben az esetekben forduljon szakszervizhez és ellenőriztesse a készülék biztonsági és működési funkcióit.
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- Ne kapcsolja be a készüléket aa abba behelyezett anyagok nélkül!

- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszóaljzatból történő kihúzásával.
- **Nedves kézzel ne dugja be és ne húzza ki a csatlakozóvezeték villásdugóját az elektromos dugaszolóaljzatba vagy ne húzza ki azt a dugaszolóaljzatból a csatlakozóvezetékénél fogva!**
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast” típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- **A meghajtóegységet soha ne merítse vízbe, ne mossa azt vízszög alatt!**
- A készüléket ne hagyja felügyelet nélkül és azt az ételkészítés teljes ideje alatt ellenőrizze!
- Mindenkor, ha a készülék felügyelet nélkül marad, akkor válassza azt le az el. energia becsatlakozásáról.
- A készüléket csak annak munkahelyzetében olyan helyen használja, ahol nem borulhat fel és hőforrásoktól (pl. **kályha, el/gáztűzhely, főzőlap stb.**) valamint nedves felületektől (pl. **mosogató, mosdó stb.**) megfelelő távolságban van.
- Az előkészítés előtt távolítsa el az élelmiszerekről azok esetleges csomagolását (pl. **papírt, PE- zacskókat stb.**).
- A készüléket csak annak típusához készült tartozékokkal használja. Más tartozékok használata a kezelő részére veszélyt jelenthet.
- A tartozékokat ne dugja be egyetlen testnyílásba sem.
- **A készülék működése közben ne dugja be ujját a töltőnyílásba és arra villát, kést, kenőlapátot, kanalat stb. se használjon.** Erre a célra kizárólag a mellékelt nyomórudat használja.
- Az edény, az edény fedele, a nagy nyomórúd, a mixer és a citrusprés helyes elhelyezésekor a biztonsági zár nyit és lehetővé teszi a készülék bekapcsolását.
Felhelyezett edény, fedél, nagy nyomórúd, mixer vagy citrusprés nélkül nem lehet üzembe helyezni a készüléket!
- Ne használjon a készülék kikapcsolására olyan biztosítékokat, amelyeket az edény, az edény fedele, a nagy nyomórúd és citrusprés működtet és a mixer által vezérelt biztosítókat!
- Használatbavétel előtt távolítsa el a késélek védőjét.
- A munkafeltéteket biztonsági szempontból nem szabad a hajtóegység működése közben cserélni.
- Figyelem: Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval, vagy bármely olyan alkatrészrel összekapcsoltnak, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet!
- Legyen nagyon óvatos, amikor beleönti az ételt az előkészítő és feldolgozó gépbe, vagy a mixerbe önti a forró vizet, mert az kifröccsenhet a készülékből a hirtelen forrás miatt!
- Mielőtt levinné a mixer edényét vagy fedelét, hagyja a forgó részeket teljesen leállni.
- A tartozékokkal történő manipulációknál legyen óvatos, mivel azok rendkívül élesek.
- Az edény rögzítésekor vagy levételekor ne nyomja meg túlságosan az edény fogantyúját.
- Ne emelje fel és ne helyezze át a konyhai robotot az edény fülénél fogva, mindig használja a hajtóegység alján levő besajtolásokat!
- Ne dolgozzon fel **kb. 80 °C-nál** (176 °F) magasabb hőmérsékletű élelmiszereket. Forró folyadékok mixelésekor vegye ki a mixer fedelén levő **E3** jelű záródugót.
- Mixelés vagy folyadékkeverés során soha ne adagoljon nagyobb mennyiséget, mint ami az edényen van megjelölve.
- Ha a feldolgozásra kerülő élelmiszerek kezdenek a tartozékokra ragadni (pl. **a késekre, reszelőkre**), akkor kapcsolja ki a készüléket és óvatosan tisztítsa meg a tartozékokat (pl. **kenőlapáttal**).

- Vigyázzon arra, hogy a csatlakozó vezeték ne kerüljön érintkezésbe a készülék forgó részeivel.
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke állapotát.
- A csatlakozóvezeték nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken át hajlítani. Soha ne helyezze a vezetékot forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át túlnyúlni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadáskor, bebottláskor vagy a csatlakozó vezeték gyermekek által történő megrángatásakor a készülék felborulhat vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- Az esetleges hosszabbító vezeték használatakor fontos, hogy az ne legyen sérült és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- A készüléket csak annak a gyártócégtől átvett eredeti tartozékaival használja.
- A készüléket csak arra a célokra használja, amelyekre az készült, ahogy azt ezen útmutató leírása tartalmazza. Ne használja a készüléket semmilyen más célra.
- FIGYELEM: olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- Gyártó cég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért és sérülésekért (pl. **az élelmiszerek tönkremeneteléért, sérülésekért, sebesülésekért**) és nem felelős a készülék jótállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI LEÍRÁSA (1. ábra)

A – meghajtóegység

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| A1 – szabályozó gomb | A5 – biztonsági biztosíték |
| A2 – a PULSE nyomógomb | A6 – biztonsági biztosíték |
| A3 – ICE nyomógomb (JÉG) | A7 – meghajtás |
| A4 – tápfeszültség jelzőlámpa | A8 – csatlakozó vezeték |

B – nagy edény (aktiválja és deaktiválja a biztonsági biztosítékot)

- B1 – az edény hajtótengelye

C – kis edény

D – fedél

- D1 – biztosító kiemelkedés (aktiválja és deaktiválja a biztonsági biztosítót)
 D2 – rögzítő kiemelkedés
 D3 – töltőnyílás. D4 – rögzítő retesz

E – mixeres edény (aktiválja és deaktiválja a biztonsági biztosítékot)

- E1 – kés E3 – a fedél dugója
 E2 – fedél E4 – gumi tömítés

F – nagy nyomórúd (aktiválja és deaktiválja a biztonsági biztosítékot)

- F1 – töltőnyílás F2 – kis nyomórúd

G – citrusprés

- G1 – biztosító kiemelkedés (aktiválja és deaktiválja a biztonsági biztosítót)
 G2 – préselő túske

H – nagy sarlóalakú kés

I – kis sarlóalakú kés

J – dagasztó feltét

K – habverő kiterjesztés

- K1 – habverő feltét

L – kétoldali konyhai reszelő – durva/szeletelő

M – kétoldali konyhai reszelő – finom/szeletelő

N – egyoldalú konyhai reszelő

O – egyoldali hasáburgonya szeletelő tárcsa

III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, vegye ki a konyhai robotot és tartozékait. A robotról távolítson el minden esetleges tapadó fóliát, címkét vagy papírt. Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel kerülhetnek érintkezésbe meleg, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le azokat tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat. Állítsa a konyhai robotot egyenes, stabil, síma és tiszta munkafelületre a padlótól mért minimálisan 85 cm magasságban, gyermekek és nem önjogú személyek által nem elérhető helyre (lásd az **I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK** c.fejezetet). Hagyjon elegendő szabad teret a készülék megfelelő szellőzéséhez. A készüléken levő nyílások a szellőzéshez szükséges levegőáramlást biztosítják és azokat nem szabad letakarni vagy egyéb módon zárolni. Nem szabad a készülék lábait sem eltávolítani. Győződjön meg arról, hogy a betápláló csatlakozó vezeték nem sérült-e és nem fekszik-e éles szélű vagy forró felületen. Az el. dugaszolóaljzat jól hozzáférhető legyen, hogy veszély esetén a konyhai robotot könnyen le lehessen kapcsolni az el. hálózatról. Csatlakoztassa a csatlakozóvezeték **A8** jelű villásdugóját az el. hálózatra, kigyullad az **A4** jelű jelzőlámpa. A feldolgozandó élelmiszerek mennyiségét úgy válassza meg, hogy az ne lépje túl az edény **vonallal jelölt** maximális tartalmát. Nagyobb feldolgozandó ételmennyiséget néhány adagra kell felosztani és az edény tartalmát folyamatosan ellenőrizni kell. Javasoljuk a munkát időnként megszakítani, a készüléket kikapcsolni és eltávolítani az esetlegesen a tartozékokra, az edényre, mixerre vagy a fedélre ragadt illetve azok eltömődését okozó élelmiszereket (lásd az **I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK** c.bekezdést). Az élelmiszerek elkészítési (feldolgozási) ideje csak közelítő értékű és azok mennyiségétől, fajtájától és a felhasznált anyagok minőségétől függ és másodperces ill. perces időegységben mozognak (lásd a táblázatot). A készülék első bekapcsolásakor jelentkező rövid ideig tartó, gyenge füst vagy szagképződés nem hibajelenség és nem ad okot a készülék reklamációjára.

A forgógombos szabályozó (A1)

Az **OFF** helyzet: kikapcsolt.

Az **ON** helyzet: bekapcsolt.

A **MIN - MAX** helyzet: lehetővé teszi beállítani az optimális fordulatszámot a választott munkafeltét szerint.

Keverésre, dagasztásra, habverésre, reszelésre, kása készítésre, különböző levek préselésére és nagyon finom szeletelésre szolgál.

A PULSE nyomógomb (A2)

PULSE: a motor csak annak benyomása ideje alatt működik (maximális teljesítményen).

Szeletelésre, mixelésre és normál vagy durva darabolásra szolgál. A nyomógombot nyomja néhányszor ismételten meg, amíg el nem éri a kívánt eredményt.

Az ICE nyomógomb (A3)

ICE: annak benyomása után a motor rendszeres ciklusokban működik (bekapcsol/kikapcsol), amíg a nyomógombbal a készüléket ismét ki nem kapcsolja. Az **ICE** funkció jég vagy túl nagy darabok aprítására szolgál (pl. szemeskávé, diófélék).

A biztonsági biztosíték (A5)

– Megakadályozza a készülék bekapcsolását akkor, ha a **B** jelű edény nincs az **A** jelű hajtóegységre helyesen ráhelyezve, a **D** jelű fedél és a **G** jelű prés nincs a **B** jelű edényen és az **F1** jelű nyomórúd nincs a **D3** jelű töltőnyílásban.

– A készülék kikapcsol, ha az edény, a fedél, a prés és a nyomórúd biztosítása kioldódna.

A biztonsági biztosíték (A6)

- Megakadályozza a készülék bekapcsolását, ha az **E** jelű mixeres edény nincs helyesen feltéve az **A** jelű meghajtóegységre.
- A készülék akkor is kikapcsol, ha a mixeres edény biztosítása kioldódna.

FIGYELEM

Ha a forgógombos szabályozó ON helyzetbe, majd azt követően a megkívánt sebességszintre történő elfordítása után vagy a PULSE ill. az ICE nyomógombok benyomása után a készülék nem működik, azonban világít az A4 jelű jelzőlámpa és villog az A2 és az A3 nyomógombok alulvilágítása, az azt jelenti, hogy az edény, a fedél, a nagy nyomórúd vagy a citrusprés valamelyike nincs a helyén ill. nem helyesen záródtak. Ellenőrizze az edény, a fedél, a nagy nyomórúd vagy a citrusprés behelyezését/rögzítését (a biztonsági biztosítóknak kioldott állapotban kell lenniük).

A konyhai robot (2, 3, 4, 7, 8, 9. ábra)

A nagy edény (B) behelyezése és levétele

Az edényt úgy kell az **A7** jelű meghajtóegységre helyezni, hogy az teljesen lefelé csússzon, azután jobbra történő elforgatással biztosítani kell azt egészen kattanásig (egyidejűleg kiold a biztonsági biztosító). **Erre a műveletre fordítson fokozott figyelmet.**

FIGYELEM

- a kis edény csak az **I** jelű kis sarlóalakú késsel történő használatra szolgál, ne használja azt a reszelő betétekkel kombinálva,
- alkalmas gyógynövények, kisebb húsmennyiségek, hagyma, majonéz, zöldség, gyermek és diétás tápszerek feldolgozására,
- nem alkalmas folyékony anyagok feldolgozására.

Fordított módon leveheti az edényt.

A kis edény behelyezése és levétele (C), (3. ábra)

Helyezze az edényt a **B** jelű nagy edénybe úgy, hogy annak rögzítő kiemelkedései és besajtolásai egymással szemben, helyes állásban legyenek. Fordított módon leveheti az edényt. Ha a kis edény nincs helyesen behelyezve, akkor a nagy edényre nem lehet a **D** jelű fedelet rögzíteni.

A (D) fedél felhelyezése és levétele (2, 3, 4, 7, 8. ábra)

A fedelet csak akkor vegye le és tegye fel, amikor az **A1** jelű szabályozógomb az **OFF** (KIKAPCSOLT) helyzetben van. A fedelet úgy helyezze a **B** jelű edényre, hogy az annak peremén levő besajtolás pontosan az edény szélén levő kiemelkedésbe kerüljön. A fedelet fordítsa el jobbra egészen a **D1** jelű biztonsági biztosító kiemelkedés az **A5** jelű biztonsági berendezésbe történő bekattanásáig és a **D2** jelű rögzítő kiemelkedés az edény fogantyújában levő kivágásába történő bekattanásáig.

Erre a műveletre fordítson fokozott figyelmet. A fedél ezzel a megfelelő helyzetében bebiztosított és az **A** jelű meghajtóegység működésre képes. Fordított módon leveheti az edényt.

A töltőnyílás (D3, F1), a nyomórudak (F, F2), (2, 3, 4, 5, 7, 8. ábra)

A töltőnyíláson át a **B** jelű edénybe folyadékot vagy szilárd anyagokat lehet adagolni az **A** jelű meghajtóegység működése közben. Az **F, F2** jelű nyomórudakat az élelmiszerek töltőnyílásában történő továbbítására használja. Az **F** jelű nagy nyomórúd aktiválja az **A5** jelű biztonsági biztosítót (kattanás hallatszik), amennyiben azt kihúzza a **D3** jelű töltőnyílás $\frac{3}{4}$ -es szintje fölé. A meghajtóegység ekkor leáll. Ha az **F** jelű nyomórudat visszatolja, a biztonsági biztosító deaktiválódik (kattanás hallatszik) és a meghajtóegységet ismét be lehet kapcsolni. Az **F2** jelű kis nyomórudat kiemelheti a **F1** jelű töltőnyílásból és azzal élelmiszert adagolhat az **A** jelű meghajtóegység üzeme korlátozása nélkül.

Megjegyzés:

- Ha adalékokat kíván betölteni, akkor a készülék be és kikapcsolásához ne használja a nagy nyomórudat! A nyomórúd töltőnyílásból történő kihúzása előtt a meghajtóegységet az **A1** jelű szabályozóval kapcsolja ki.
- A nyílás töltési maximális szintje annak térfogata $\frac{3}{4}$ része.
- Amennyiben az élelmiszereket (pl. sárgarépat, uborkát) a kisebb, körkeresztmetszetű töltőnyíláson át adagolja, akkor a **D4** jelű rögzítő retesszel rögzítse a **D** jelű fedélben mozgó **F** jelű nagy tömörudat (5. ábra). Megakadályozza ezzel a tömörudat az élelmiszerek feldolgozása közbeni esetleges felemelkedését.

A tartozékok használata

Sarlóalakú kések (H, I), (2, 3. ábra)

A **H** jelű nagy sarlóskés a **B** jelű nagy edényben használható.

Az **I** jelű kis sarlóskés a **C** jelű kis edényben használható.

Összeállítás

A kést (fogja azt annak felső műanyag részén) húzza rá középső nyílásával a **B1** jelű tengelyre, hagyja azt a tengely mentén lefelé csúszni ütközésig. A kés kiemelését fordított módon hajtsa végre. A kést mindig a nyersanyag hozzáadása előtt helyezze az edénybe.

Alkalmazás

Darabolás (darálás), mixelés, valamennyi gyümölcs, zöldség, húsfélék (csont, inak és bőr nélkül) és pürékészítés céljaira. **Ne használjon kést a híg tészták feldolgozására.**

A nagy kés jég darabolására használható.

Darabolás: az **A1** jelű szabályozógombbal. A szabályozó beállítása **MIN - MAX**.

Mixelés: a szabályozó beállítása **MAX** vagy használja az **A2** jelű nyomógombot.

A jég darabolása: az **A3** jelű nyomógomb használatával.

Javaslatok

- Az élelmiszert előre darabolja fel kb. 30 x 30 x 30 mm-es méretű kockákra. Fagyasztott húst ne szeleteljen/ne daráljon.
- A durva ill. közepesen durva szeleteléshez (daráláshoz) pl. hagymánál használja az **A2** jelű nyomógombot, 5 – 10 rövid pillanatkapcsolás általában elegendő.
- Ha kemény sajtokat vagy csokoládét aprít, dolgozzon röviden. A nyersanyagok ugyanis aprítás közben túlságosan felmelegednek, meglágyulnak és csomósodhatnak.
- A kis késsel ne dolgozzon fel nagyon kemény anyagokat (pl. **jégdarabokat, szemeskávét, csokoládét stb.**).
- Az előkészítés (feldolgozás) időtartama a mennyiségtől a felhasznált anyagok fajtájától és minőségétől függ, általában tízmásodperces nagyságrendben mozognak (kb. 15 – 60 mp.).

Figyelmeztetés: A jég túlzott mértékű aprítása sarlóalakú késsel a kés gyorsabb kopását eredményezi. Ha ez bekövetkezik, köszörülje meg a kést.

A dagasztó feltét (J), (4. ábra)

Összeállítás

A feltétet helyezze középső nyílásával a **B1** jelű tengelyre, hagyja azt a tengely mentén lefelé csúszni egészen ütközésig. A feltét kiemelését fordított módon hajtja végre.

A dagasztó feltétet mindig a nyersanyagok hozzáadását megelőzően helyezze az edénybe.

Alkalmazás

Dagasztás: törékeny/könnyű/nehezebb kelt tészták.

Az **A1** jelű szabályozógomb használatával. A szabályozó beállítása **MIN - MAX** (a tészta konzisztenciája szerint).

Javaslatok

- Ha nagyobb mennyiségű tésztát kíván készíteni, akkor azt néhány adagban dolgozza fel. Semmiképpen se készítsen el egymás után négynél több adagot. További használat előtt tartson legalább 30 perces szünetet.
- Dagasztásnál szobahőmérsékletű alapanyagokat dolgozzon fel. Az élesztőt előre keverje össze langyos tejjel vagy vízzel. Ha a tészta gömbalakot vesz fel, akkor szokásának megfelelően fejezze be a dagasztást, illetve a recept szerint hagyja kelni a tésztát.
- Az előkészítés (feldolgozás) időtartama a mennyiségtől a felhasznált anyagok fajtájától és minőségétől függ, általában tízmásodperces nagyságrendben mozognak (kb. 30 – 180 mp.).

Habverő feltét (K, K1), (6, 7 ábra)

Összeállítás

A feltéteket helyezze be az alsó részén levő kiterjesztés lyukakba, ütközésig (6. ábra).

A feltéteket kiemelését fordított módon hajtja végre.

A kiterjesztés helyezze középső nyílásával a **B1** jelű tengelyre, hagyja azt a tengely mentén lefelé csúszni ütközésig (7. ábra). A kiterjesztés kiemelését fordított módon hajtja végre.

Alkalmazás

Habverés: tejszínhab, tojás, tojásfehérje, desszert kréme, instant puddingok, majonéz, piskótatészták készítéséhez.

Az **A1** jelű szabályozógomb használatával. A szabályozó beállítása: **MIN**-tól a beállítási tartomány első felére.

Javaslatok

- Ne használja a feltétet margarin vagy vajtartalmú tészták készítéséhez vagy tészták dagasztásához.
- Habveréshez szobahőmérsékletű alapanyagokat használjon fel. Abban az esetben, ha a habverés nem optimális, akkor adjon hozzá egy kevés citromlevet vagy só. Krémet, tejszínhabot és tejszínt hűtsön le legalább 6 °C-ra.
- Tojásfehérjék habverése előtt (**minimális mennyiség 2 db**) győződjön meg arról, hogy úgy a feltét, mint az edény szárazak és olajmentesek legyenek. A fehérjék szobahőmérsékletűek legyenek.
- Az előkészítés (feldolgozás) időtartama a mennyiségtől a felhasznált anyagok fajtájától és minőségétől függ, általában tízmásodperces nagyságrendben mozognak (kb. 60 – 180 mp.).

Konyhai reszelők (L, M, N, O), (8. ábra)

Összeállítás

A kiválasztott konyhai reszelőt helyezze középső nyílásával a **B1** jelű tengelyre (élelkel felfelé). A kétoldalú reszelőket helyezze mindig azzal az oldalával felfelé, amellyikkel dolgozni kíván. A reszelő kiemelését fordított módon hajtsa végre.

Kétoldali konyhai reszelő – durva/szeletelő (L)

Alkalmazás

Durva reszelés: valamennyi gyümölcs és zöldségféle, kiflik, zsemlék feldolgozásához.

Az **A1** jelű szabályozógomb használatával. A szabályozó beállítása **MIN - MAX**.

Vastag szeletek vágása: valamennyi gyümölcs és zöldségféle stb.

Az **A1** jelű szabályozógomb használatával. A szabályozó beállítása **MIN - MAX**.

Kétoldali konyhai reszelő – finom/szeletelő (M)

Alkalmazás

Finom reszelés: mindenféle gyümölcs és zöldség, kiflik, zsemlék feldolgozásához.

Az **A1** jelű szabályozógomb használatával. A szabályozó beállítása **MAX**.

Vékony szeletek vágása: valamennyi gyümölcs és zöldségféle stb. feldolgozásához.

Az **A1** jelű szabályozógomb használatával. A szabályozó beállítása **MIN - MAX**.

Szemcséző reszelő (N)

Alkalmazás

Reszelés: Főleg nyers burgonya, de gyümölcs (alma) is és zöldség (sárgarépa, uborka, fehér káposzta), sajtok, kiflik, zsemlék feldolgozásához.

Az **A1** jelű szabályozógomb használatával. A szabályozó beállítása **MAX**.

Hasábburgonya készítő tárcsa egyoldalú (O)

Az **A1** jelű szabályozógomb használatával. A szabályozó beállítása **MIN**.

Javaslatok

- A feldolgozandó élelmiszereket mindig a tartozékok feltétele után helyezze be.
- Nagy élelmiszermennyiség feldolgozásakor ellenőrizze, hogy az nem rakódik-e le a tárcsa alatt. Üritse gyakrabban az edényt.
- A nagy darabokat előre szeletelje fel úgy, hogy beférjenek a töltőnyílásba.
- Az élelmiszerek adagolását fokozatosan és egyenletesen végezze.
- Az élelmiszerek töltőnyílásba történő betolását mindig nyomórúddal végezze, amit lassan és nagyobb nyomás nélkül lefelé tol be.
- Abban az esetben ha az élelmiszerek durván aprózottak (pl. **zsemlemorzsa**), a finomabb aprózáshoz használja a sarlóalakú kést.
- Puha nyersanyag reszeléskor vagy granulálásakor kis sebességet válasszon, hogy a nyersanyagok ne változzanak kásává.
- Azokra az élelmiszerekre, amelyeket saját szokása szerint reszel (**kemény sajt, diófélék, csokoládé**), inkább használja a **H** jelű sarló alakú kést, ami aprításra (darálásra) is használható.
- Az előkészítés (feldolgozás) időtartama a mennyiségtől a felhasznált anyagok fajtájától és minőségétől függ, általában tízmásodperces nagyságrendben mozognak.

A konyhai robot valamennyi szükséges alkatrésze összeállítása után és annak élelmiszerekkel történő feltöltését követően kapcsolja be a készüléket az **A1** szabályozó gombja elfordításával az **OFF** (KIKAPCSOLT) helyzetből az **ON** (BEKAPCSOLT) helyzetbe, (ekkor villogni kezd az **A2** és az **A3** nyomógombok alulvilágítása).

A tevékenységet a szabályozó gomb kívánt sebességszintre történő elfordításával vagy az **A2** jelű nyomógomb megnyomásával kezdi el. A működés befejezésekor a készüléket a szabályozó **OFF** (KIKAPCSOLT) helyzetbe történő elfordításával kikapcsolja (ekkor kialszik az **A2** és az **A3** jelű nyomógombok alulvilágítása) ezután a csatlakozóvezeték **A8** jelű csatlakozó dugóját kihúzza az el. dugaszolóaljzatból.

Citrusprés (9. ábra)

A prés szűrő felerősítése és levétele (G)

A prés szűrőt csak akkor vegye le és tegye fel, amikor az **A1** jelű szabályozógomb az **OFF** (KIKAPCSOLT) helyzetben van. A fedelet úgy helyezze a **B** jelű edényre, hogy az pontosan beilleszkedjen az edény szélén levő kiemelkedő részbe. Fordítsa el a feltét jobbra egészen a **G1** jelű biztosító kiemelkedés az **A5** jelű biztonsági berendezés biztosítójába történő bekattanásáig. **Erre a műveletre fordítson fokozott figyelmet.** A feltét ezzel a megfelelő helyzetében rögzítődik és az **A** jelű meghajtó egység működésre képes. Helyezze fel a **G2** jelű préselő tuskét és nyomja azt be. Fordított módon leveheti a fedelet. **FIGEELEM:** Ne kapcsolja be a készüléket abba behelyezett anyagok nélkül!

Alkalmazás

Citrusfélék préselésére szolgál (pl. narancs, citrom vagy grapefruit).

Az **A1** jelű szabályozógomb használatával. A szabályozó beállítása: **min.**-tól a beállítási tartomány első felére.

A prés összeállítás után a citrus gyümölcsöt vágja félbe és nyomja rá a **G2** jelű préselő tuskére. A készüléket bekapcsolja az **A1** jelű szabályozógomb **OFF** (KIKAPCSOLT) helyzetéből az **ON** (BEKAPCSOLT) helyzetébe történő elfordításával, (ekkor villogni kezd az **A2** és az **A3** jelű nyomógombok alulvilágítása). A kifacsarást a szabályozó gomb kívánt sebességszintre történő elfordításával kezdi el. A préstüske elfordul, a gyümölcslé préselődik és a tuskén lefolyva a szűrőn át az edénybe jut. A készülék működése befejeztével kapcsolja azt ki a szabályozó gomb **OFF** (KIKAPCSOLT) helyzetbe történő elfordításával, ezután húzza ki az **A8** jelű csatlakozó vezeték villásdugóját az el. dugaszolóaljzatból.

Javaslat:

- Kísérje figyelemmel a kipréselt gyümölcslé mennyiségét. Nem haladhatja meg az edény térfogata maximális határértékét, ami egy jelzéssel van ellátva. Az edényt időben ürítse ki.
- Nagyobb mennyiségű nyersanyag feldolgozása esetén, javasoljuk a szűrőről folyamatosan eltávolítani a ráülepedett pépet.
- Az előkészítés (feldolgozás) időtartama a mennyiségtől a feldolgozott citrusok fajtájától és minőségétől függ, általában tízmásodperces nagyságrendben mozognak (kb. 30 – 180 mp.).

A mixer – a mixelő edény (E), (10. ábra)

Felhelyezés és levétel

Az összeállított edényt csak akkor vegye le és tegye fel, amikor az **A1** jelű szabályozógomb az **OFF** (KIKAPCSOLT) helyzetben van. Az edényt helyezze rá az **A7** jelű meghajtóegységre úgy, hogy az egészen lecsússzon, azután jobbfelé történő elforgatással biztosítani kell azt egészen kattanásig (egyidejűleg kiold az **A6** jelű biztonsági biztosító). **Erre a műveletre fordítson fokozott figyelmet.** A mixelő edényre borítsa rá az **E2** jelű fedelet és az **E3** jelű fedél záródugóját. Fordított módon leveheti az edényt. Az edény rögzítésekor vagy levételekor ne nyomja túlságosan meg az edény fogantyúját.

Alkalmazás

A mixer gyümölcslevek mixelésére/keverésére, tejes koktélok, levesek, mártások, gyermek és diétás tápszerek, levegős tészta, piskótatészta, pürékészítésre stb. készült.

Mixelés: az **A1** jelű szabályozó gomb vagy az **A2 (PULSE)** nyomógomb használatával. A szabályozó beállítása MAX

Javaslatok

- Ha nagyobb élelmiszer mennyiséget dolgoz fel, akkor azt úgy ossza fel az egyes adagokra, hogy ne terhelje túl a meghajtóegységet.
- A keményebb anyagokat előnyösebb kisebb darabokra aprítani. Ne dolgozzon fel túl kemény anyagokat (pl. **jégdarabokat, stb.**). A kés feleslegesen gyorsan eltompulhat.
- Kemény nyersanyagokat (pl. **hüvelyeseket, szójabaféléket stb.**) feldolgozásuk előtt áztassa vízbe.
- Soha ne vegye le az **E3** jelű fedelet a hajtóegység működése közben.
- Folyékony adalékokat (pl. **olajat, tejet**) vagy más anyagokat az edénybe a **E4** jelű záródugó eltávolítása után lehet csak hozzáadni a fedél egy kis nyílásán át (a motor üzeme közben). Üzem közben javasoljuk a dugót a fedélben hagyni, hogy a folyékony anyagok ne fröcsköljenek ki a töltőnyíláson át.
- Minél tovább mixeli az élelmiszert, az annál finomabb lesz.
- Forró folyadékokat is feldolgozhat egészen **80 °C** hőmérsékletig, pl. mártásokat, leveseket.
- Habképző folyadékoknál, (pl. **tej**) ne töltsen meg az edényt a „**MAX**” szintjelzésig, hogy az ne folyjon túl. Ebben az esetben kb. **0,5 l** mennyiséget javasolunk.
- Ha nem elégedett az eredménnyel, akkor kapcsolja ki a készüléket, keverőlapáttal keverje meg a nyersanyagokat, vegye el a nyersanyagok egy részét vagy adjon hozzá egy kevés folyadékot.
- Az előkészítés (feldolgozás) időtartama a mennyiségtől a felhasznált anyagok fajtájától és minőségétől függ, általában tízmásodperces nagyságrendben mozognak.

Az összeállított mixelő edény felhelyezése után és annak élelmiszerekkel történő feltöltését követően kapcsolja be a készüléket az **A1** szabályozó gombja elfordításával az **OFF** (KIKAPCSOLT) helyzetből az **ON** (BEKAPCSOLT) helyzetbe, (ekkor villogni kezd az **A2** és az **A3** nyomógombok alulvilágítása). A tevékenységet a szabályozó gomb kívánt sebességszintre történő elfordításával vagy az **A2** ill. az **A3** jelű nyomógombok megnyomásával kezdi el. A működés befejezésekor a készüléket a szabályozó **OFF** (KIKAPCSOLT) helyzetbe történő elfordításával kikapcsolja, majd az **A8** jelű csatlakozóvezeték villásdugóját kihúzza az el. dugaszolóaljzatból.

Az (E) jelű edény összeállítása és szétszedése (11. ábra)

Az **E1** jelű kés műanyag alapzata felfekvő felületére helyezze az **E4** jelű tömitést. A kést (alulról) fogja meg annak műanyag alapzatán és tolja be (éleivel felfelé) az edény nyílásába, ezt követően azt ütközésig fordítsa el a **CLOSE** (BEZÁRNI) feliraton levő nyíl irányába. Ellenőrizze, hogy a tömités rendben a helyén van az edényben. A kés edényből történő kivételét fordított sorrendben végezze.

IV. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI HASZNÁLATI TÁBLÁZATA

A következő feldolgozási javaslatokat csak példaként és ihletként vegye. Azoknak nem célja teljesértékű útmutatót közölni, hanem bemutatni az élelmiszerek különböző feldolgozási lehetőségeit. A feldolgozandó élelmiszerek mennyiségét úgy válassza meg, hogy ne lépje túl az edény vonallal jelölt maximális tartalmát. Nagyobb feldolgozandó ételmennyiséget néhány adagra kell felosztani és az edény tartalmát folyamatosan ellenőrizni kell.

Javasoljuk a munkát időnként megszakítani, a készüléket kikapcsolni és eltávolítani az esetleg a tartozékokra vagy az edény falára, a mixerre vagy a fedélre ragadt illetve azok eltömődését okozó élelmiszereket (lásd az **I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS** c.bekezdést). Az élelmiszerek elkészítése (feldolgozása) időtartamai csak közelítő értékűek, az alkalmazott anyagok mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függőek és másodperces illetve perces időegységekben mozognak (lásd a táblázatot).

Tartozékok	Élelmiszer	Max. mennyiség	Idő (másodpercek)	Sebesség	Előkészítés (mm)
Nagy sarlóalakú kés	hús (marha, disznó)	500 g	15	MAX	30 x 30 x 30
	jég	kb. 16 kocka	30 - 60	ICE	-
Kis sarlóalakú kés	hús (marha, disznó)	150 g	30	MAX	-
A dagasztó feltét	liszt	1000 g	60	MIN - MAX (a tészta állapota szerint, hogy a dagasztás a leghatásosabb legyen)	-
	só	10 g			-
	élesztő	10 g			-
	cukor	10 g			-
	víz	450 g			-
	zsír	20 g			Lágy - folyékony
Habverő feltét	tojásfehérje	2 - 6 db	70 - 120	MIN - 1/2	-
	Tejszínhab	250 g	120	MIN - 1/2	-
Reszelő finom, durva/ szeletelő, szemcsésző, hasáboló	sárgarépa	1000 g	30	MIN - MAX	-
	burgonya	1000 g			-
	hagyma	1000 g			-
citrusprés	narancs/citrom	1000 g	120	MIN - 1/2	felére
Mixer	sárgarépa	480 g	120	MAX PULSE	15 x 15 x 15
	víz	720 g			

V. KARBANTARTÁS (12. ábra)

A készülékkel történő manipulációk előtt húzza ki a csatlakozóvezeték villásdugóját az el.dugaszolóaljzatból. Ne használjon karcos és agresszív tisztítószerket (pl. éles tárgyakat, kaparót, hígítókat vagy más oldószereket)! Az **A** jelű hajtóegység, **K** habverő kiterjesztés tisztítását puha, nedves ruhadarabbal végezze, szappanos vízben. Valamennyi tartozékot közvetlenül azok használata után mossa le forró, szappanos vízben (erre a célra edénymosogató berendezést is használhat). A könnyebb tisztíthatóság érdekében leszerelheti a beépített edényt (11. ábra). **A kések és reszelők tisztításakor nagyon óvatosan járjon el!** Ügyeljen arra, hogy a kések vágóélei ne érintkezzenek kemény tárgyakkal, amelyek azokat tompíthatják és csökkentik ezzel azok hatékonyságát. Amennyiben az **E4** jelű tömítés elhasználódott vagy megrongálódott cserélje azt ki újra (azonos típusúra). Néhány adalékanyag a tartozékokat bizonyos mértékig beszínezheti. Ez a változás azonban nincs hatással a készülék működésére és nem ad okot a készülék reklamációjára. Az elszíneződés általában egy idő eltelte után magától eltűnik. A műanyagból préselt részeket ne szárítsa hőforrások (pl. **kályha, el/gáztűzhely**) fölött. A készüléket tiszta állapotban, biztonságos és száraz helyen, gyermekek és nem önálló személyek részére nem hozzáférhető helyen tárolja.

VI. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI

Probléma	Oka	Eltávolítása
Nem kapcsol be a készülék	Nincs hálózati csatlakozás	Ellenőrizze a csatlakozó kábelt, a villásdugót és az el. dugaszolóaljzatot
	Nincs helyesen elhelyezve a konyhai robot edénye, az edény fedele, a nagy nyomórúd, a mixelő edény a citrusprés valamelyike	Ellenőrizzen és rögzítsen valamennyi tartozékot azok megfelelő helyzetébe úgy, hogy a biztonsági biztosító kioldjon
A készülék működése leáll	A fedél/a citrusprés meglazult a készülék működése közben	A fedlet vagy a citrusprést rögzítse
	A nagy nyomórúd kihúzásra került a töltőnyílás maximális határán túl	Tolja be a nagy nyomórudat ezen határ alá
	A feldolgozott élelmiszerek túl nehezek	Kapcsolja ki a készüléket, hagyja azt kihűlni, a feldolgozott élelmiszereket kisebb adagokra ossza be és fokozatosan dolgozza fel azokat
	A késeket, a dagasztót és a habverő feltétet valamint a reszelőket kemény anyagok zárták le, amelyek nem felelnek meg az egyes feltéteknek	Kapcsolja ki a készüléket, az adalékokat, amelyek eltömtek a tartozékokat, távolítsa el és folytassa a munkát

A mixelő edény aljáról folyadék folyik	A tömítés vagy a felfekvő felület beszennyeződött (pl. nyersanyag maradékokkal)	Ellenőrizze, illetve tisztítsa meg a tömítést vagy a felfekvő felületeket
	A tömítés elhasználódott vagy megsérült	A sérült tömítést cserélje ki azonos típusú új tömítésre
	A kés tömítése hiányzik	Helyezzen tömítést a kés alapzatára

VII. ÖKOLÓGIA



Amennyiben annak méretei megengedik, minden darabon feltüntetésre kerülnek nyomtatásban a csomagoláshoz, alkatrészekhez és tartozékokhoz felhasznált anyagok, valamint az újrahasznosításukra vonatkozó információk. A feltüntetett szimbólumok a terméken vagy a kísérő dokumentáción azt jelentik, hogy a használt elektromos vagy elektronikus termékek nem semmisíthetők meg a háztartási hulladékkal együtt. A termék helyes megsemmisítése érdekében a használni már nem kívánt készüléket adja le az arra kijelölt gyűjtőtelepen, ahol bevételük térítésmentes. A termék előírás szerű megsemmisítésével segíti megőrizni az értékes természeti forrásokat, valamint segít kiküszöbölni a hulladékok helytelen megsemmisítéséből esetlegesen eredő negatív környezeti és egészségügyi hatásokat. További részletes információkat a helyi önkormányzati hivatalban, vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő telepen kérhet. A hulladékot helytelenül megsemmisítő felhasználóra a nemzeti jogszabályozással összhangban büntetés róható ki. Ha a készüléket végérvényesen ki akarja vonni a használatból, vágja el az erőátviteli kábelt, amivel végleg használhatatlanná teszi.

A készülék elektromos részeibe való beavatkozást igénylő alkatrészcsereket kizárólag szakszerviz végezhet! A gyártói utasítások figyelmen kívül hagyása a garanciális javításra való jogosultság megszűnését vonja maga után!

VIII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V) értéke az adattáblán található

Teljesítményfelvétel (W) értéke az adattáblán található

Az edény űrtartalma (l) kb.

nagy edény 3,5 l (maximális felolgozható mennyiség 2 l)

kis edény 0,8 l

mixeres edény 1,2 l

A meghajtó egység tömege (kg) kb. 3,3

Zajkibocsátási érték dB(A) re 1pW 88

Teljesítményfelvétel készenléti állapotban < 0.50 W

A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja! Illusztratív képek.

A KÉSZÜLÉKEN, ANNAK CSOMAGOLÁSÁN VAGY ÚTMUTATÓJÁBAN TALÁLHATÓ FIGYELMEZTETÉSEK ÉS SZIMBÓLUMOK:

HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION – Soha se vegye le a fedőt a meghajtóegység működése közben.

NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON – A készülék működése közben soha ne nyúljon kezével a pohárba és ne tegyen bele semmilyen tárgyat.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen.

A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.

Az  szimbólum FIGYELMEZTETÉST jelent.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym uruchomieniem należy przeczytać instrukcję obsługi, przeglądnąć ilustracje i zachować instrukcję do późniejszego wglądu. Wskazówki podane w instrukcji należy uważać za część urządzenia i przekazać jakimkolwiek dalszemu użytkownikowi urządzenia.
- Należy skontrolować, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym. Wtyczkę kabla zasilającego należy podłączyć do prawidłowo uziemionego gniazdka zgodnie z normami.
- **Wtyczki nie należy wkładać do gniazdka i nie wyjmować z gniazdka mokrymi rękoma i nie wolno ciągnąć za kabel!**
- Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i kabel w miejscu niedostępnym dla dzieci. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, jeżeli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat używania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalnemu zagrożeniu. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego technika serwisowego lub podobną wykwalifikowaną osobę tak, aby nie doszło do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Zachowaj ostrożność podczas nalewania gorącej cieczy do urządzenia do przygotowywania i przetwarzania żywności lub miksera, może rozpryskać się z urządzenia z powodu nagłego wrzenia.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Przy manipulacji z wyposażeniem należy postępować ostrożnie, ponieważ są bardzo ostre.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.
- **Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)!**

Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!

- **Nie zanurzaj części napędowej do wody i nie myj pod bieżącą wodą!**
- **Urządzenia nie należy pozostawiać włączonego bez dozoru, bez wypełnienia i należy kontrolować przez cały czas przygotowywania posiłków!**
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru.
- Urządzenie należy używać tylko w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie ma ryzyka przewrócenia się, z dala od źródeł ciepła (np. **grzejników, kuchenek elektrycznych/ gazowych, itp.**) i mokrych (np. **zlewy, umywalki, itp.**).
- Przed przygotowaniem należy usunąć z żywności opakowania (np. **papier, torby PE, itp.**).
- Nie włączaj urządzenia bez włożonych surowców!
- Z urządzeniem należy używać tylko oryginalnych akcesoriów od producenta. Użycie innych akcesoriów może stanowić niebezpieczeństwo dla obsługi.
- Akcesoriów nie wkładaj do otworów w ciele.
- Przed użyciem należy usunąć z noża zabezpieczenie ostrza.
- **Nigdy nie wkładaj palców do otworu napełniającego, nie używaj do tego celów widelca, noża, łopatki, łyżki itp. Do tego celu użyj wyłącznie dostarczonego popychacza.**
- Po poprawnym założeniu naczynia, pokrywy naczynia, dużego popychacza, miksera i wyciskarki do cytrusów następuje zwolnienie blokady i urządzenie może być włączone.
- **Urządzenia nie można włączyć bez założonego pojemnika, pokrywy, dużego popychacza, miksera lub wyciskarki do cytrusów!**
- Do wyłączenia urządzenia nie należy używać zabezpieczenia owładanego przez pojemnik, pokrywę pojemnika, dużym popychaczem i wyciskarką dla owoców cytrusowych i blokady bezpieczeństwa sterowanej przez mikser!
- Końcówki robocze ze względów bezpieczeństwa, nie mogą być wymieniane na pracującym silniku.
- **UWAGA:** Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.
- Przed zdjęciem pokrywy lub pojemnika miksera należy części wirujące pozostawić do całkowitego zatrzymania.
- Podczas wkładania lub wyjmowania pojemnika nie naciskaj zbyt mocno na uchwyt pojemnika.
- Nie należy podnosić i przenosić robota za uchwyt pojemnika, ale zawsze należy używać wycięcia w dolnej części silnika!
- Nie pracuj z produktami, których temperatura przekracza **około 80 °C (176 °F)**. Przy miksowaniu gorącej cieczy należy wyjąć zatyczkę **E3** z pokrywy miksera.
- Przy miksowaniu lub mieszaniu cieczy nie można przekroczyć poziomu wyznaczonego na naczyniu.
- Zachowaj ostrożność podczas nalewania gorącej cieczy do urządzenia do przygotowywania i przetwarzania żywności lub miksera, może rozpryskać się z urządzenia z powodu nagłego wrzenia.
- Jeżeli produkty przykleją się do wyposażenia (np.: **do noży, tarcz**) należy wyłączyć urządzenie, ostrożnie wyczyścić (np. **przy pomocy łopatki**).
- Należy zwrócić uwagę, aby przewód zasilania nie dostał się do kontaktu z obracającymi się elementami urządzenia.
- Kabel zasilający nie może być uszkodzone przez ostre lub gorące przedmioty, otwarty ogień i nie może być zanurzone w wodzie lub łąmac przez ostre krawędzie. Nigdy nie należy umieszczać przewodu na gorące powierzchnie lub pozostawić wiszącego na krawędzi stołu lub blatu. Przez zawadzenie, potknięcie lub pociągnięcie na przykład przez dzieci może zostać przewrócone lub ściągnięte i spowodować poważne obrażenia!

- Należy regularnie sprawdzać kabel zasilania urządzenia.
- Jeśli konieczne jest wykorzystanie kabla przedłużającego, nie może być uszkodzony i musi spełniać obowiązujące normy.
- Urządzenie należy używać tylko z oryginalnymi akcesoriami od producenta.
- Urządzenie należy używać jedynie do celów, dla których jest przeznaczone, w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używać urządzenia do innych celów.
- **UWAGA:** Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody i zranienia spowodowane przez niewłaściwe używanie urządzenia i akcesoriów (np. **pogorszenie jakości żywności, poranienia, pocięcia**) nie i jest odpowiedzialny za gwarancje na urządzenie w przypadku nie przestrzegania wyżej przedstawionych ostrzeżeń bezpieczeństwa.

II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)

A – część napędowa - silnik

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| A1 – regulator obrotowy | A5 – zabezpieczenie |
| A2 – przycisk PULSE | A6 – zabezpieczenie |
| A3 – przycisk ICE (LÓD) | A7 – napęd |
| A4 – światło kontrolne zasilania | A8 – przewód zasilania |

B – duży pojemnik (aktywuje i dezaktywuje zabezpieczenie)

- B1 – wał napędowy pojemnika

C – mały pojemnik

D – pokrywa

- | | |
|---|------------------------|
| D1 – występ zabezpieczający (aktywuje i dezaktywuje zabezpieczenie) | |
| D2 – występ blokujący | |
| D3 – otwór napełniający | D4 – zapadka blokująca |

E – pojemnik miksujący (aktywuje i dezaktywuje zabezpieczenie)

- | | |
|---------------|---------------------------|
| E1 – nóż | E3 – zatyczka pokrywy |
| E2 – pokrywka | E4 – uszczelnienie gumowe |

F – popychacz duży (aktywuje i dezaktywuje zabezpieczenie)

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| F1 – otwór napełniający | F2 – popychacz mały |
|-------------------------|---------------------|

G – wyciskarka owoców cytrusowych

- G1 – występ zabezpieczający (aktywuje i dezaktywuje zabezpieczenie)
G2 – stożek wyciskarki

H – duży nóż sierpowy

I – mały nóż sierpowy

J – końcówka do wyrabiania ciasta

K – końcówka do ubijania

- K1 – trzepaczki

L – tarcza dwustronna - do krojenia na grubo/plasterki

M – tarcza dwustronna - do krojenia na drobno/plasterki

N – tarcza jednostronna do tarcia

O – tarcza na frytki jednostronna

III. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY

Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe, wyjąć robotę kuchenną wraz w wyposażeniem. Usunąć wszystkie kawałki folii samoprzylepnej, naklejki lub papier. Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń części, które będą w kontakcie z żywnością, następnie dokładnie opłukać pod czystą wodą, wytrzeć do sucha, ewentualnie pozostawić do wysuszenia. Robotę należy postawić na wybrane miejsce na stabilną, gładką i czystą powierzchnię na wysokości, co najmniej 85 cm, poza zasięgiem dzieci i osób nieuprawnionych (patrz **I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**). Zostaw miejsce dla prawidłowej wentylacji. Otwory w urządzeniu zapewniają przepływ powietrza i nie można ich zakrywać lub blokować. Nie wolno również zdejmować nóżek. Upewnij się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony i że nie przechodzi przez ostre lub na gorące powierzchnie. Gniazdko musi być łatwo dostępne, aby robot w przypadku zagrożenia, można było łatwo odłączyć od sieci. Podłącz wtyczkę kabla zasilającego **A8**, zaświeci się lampka **A4**. Ilość przetwarzanych produktów należy wybrać tak, aby nie był przekroczony wskazany maksymalny poziom naczyń oznaczony kreską. Większą ilość żywności należy rozdzielić na kilka porcji i regularnie kontrolować zawartość naczyń. Zaleca się od czasu do czasu przerwać pracę, urządzenie wyłączyć i usunąć ewentualne produkty, które przykleiły się lub zapchały akcesoria i ściany naczyń, miksera i pokrywy (patrz rozdział **I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**).

Czasy potrzebne do przygotowania produktów podano wyłącznie orientacyjnie i są one zależne od ilości, rodzaju i jakości zastosowanych surowców, wynoszą od kilku sekund do kilku minut (patrz tabela). Podczas pierwszego włączenia może wystąpić krótkie, lekkie zadymienie lub zapach, nie jest to usterka i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.

Regulator obrotowy (A1)

Pozycja **OFF**: wyłączono.

Pozycja **ON**: włączono.

Pozycja **MIN - MAX**: pozwala na ustawienie optymalnej prędkości dla wybranej końcówki roboczej.

Jest przeznaczony do mieszania, ugniatania, ubijania, tarcia, przygotowania kaszy, soków, i bardzo drobne posiekanie.

Przycisk PULSE (A2)

PULSE: silnik pracuje tylko w czasie naciśnięcia na maksymalną moc. Jest on przeznaczony do krojenia, miksowania i siekania normalnego i na grubo. Naciśnięcie należy powtórzyć kilka razy aż do osiągnięcia pożądanego efektu.

Przycisk ICE (A3)

ICE: po jego naciśnięciu silnik pracuje w regularnych cyklach (włączono/wyłączono) aż urządzenie jest wyłączone ponownie. Funkcja **ICE** przeznaczona jest do kruszenia lodu lub bardzo twardych substancji (takich jak ziarna kawy, fasoli, orzechy).

Zabezpieczenie (A5)

- Nie dopuszcza do uruchomienia urządzenia, jeśli pojemnik **B** nie jest poprawnie włożony na napęd **A**, pokrywa **D** i wyciskacz **G** na pojemniku **B** i popychacz **F1** w otworze napełniającym **D3**.
- Wyłączy urządzenie w przypadku, że mogłoby dojść do odblokowania pojemnika, pokrywy, wyciskacza i popychacza.

UWAGA

Jeżeli urządzenie nie działa po obróceniu regulatora na pozycję ON, następnie po obróceniu na żądany poziom prędkości lub po naciśnięciu przycisku PULSE lub ICE, ale świeci lampka A4 i miga podświetlenie przycisków A2 i A3, oznacza to, że pojemnik, pokrywa, duży popychacz lub wyciskacz na owoce cytrusowe nie zostały prawidłowo włożone/zamknięte. Skontroluj włożenie/zamknięcie pojemnika, pokrywy, dużego popychacza i wyciskacza owoców cytrusowych (musi być odblokowane zabezpieczenie).

Zabezpieczenie (A6)

- Nie dopuszcza do uruchomienia urządzenia, jeśli pojemnik **E** nie jest prawidłowo włożony na części napędowej **A**.
- Wyłączy urządzenie w przypadku, jeśli mogłoby dojść do odblokowania pojemnika miksującego.

Robot kuchenny (rys. 2, 3, 4, 7, 8, 9)**Wkładanie i wyjmowanie dużego pojemnika (B)**

Pojemnik należy nałożyć na napęd **A7** tak, aby ześlizgnął się w dół, a następnie należy obrócić w prawo, aż będzie zabezpieczony (równocześnie następuje odblokowanie). **Na tę operację należy zwrócić szczególną uwagę.** W przeciwny sposób pojemnik należy wyjąć.

Wkładanie i wyjmowanie małego pojemnika (C), (rys. 3)

Pojemnik należy włożyć do dużego pojemnika **B** tak, aby występkę blokującą i wycięcia były wobec siebie w prawidłowej pozycji. W przeciwny sposób pojemnik należy wyjąć. Jeśli mały pojemnik nie będzie prawidłowo włożony, nie można na duży pojemnik nałożyć pokrywy **D**.

UWAGA

- mały pojemnik jest przeznaczony do użycia wyłącznie z małym nożem sierpowym, nie należy go używać w połączeniu z tarczami,
- nadaje się na zioła, niewielkich ilości mięsa, cebuli, majonez, warzyw, i dietetycznego żywienia dzieci,
- nie nadaje się do płynnych substancji.

Wkładanie i wyjmowanie pokrywy (D), (rys. 2, 3, 4, 7, 8)

Pokrywę należy założyć i wyjąć wyłącznie wtedy, jeżeli regulator obrotowy **A1** znajduje się w pozycji **OFF** (WYŁĄCZONO).

Pokrywę należy włożyć na naczynie **B** tak, aby wgłębienie na krawędzi pokrywy weszło dokładnie do występu znajdującego się na krawędzi naczynia. Pokrywę należy obrócić w prawo aż do kliknięcia występkę zabezpieczającego **D1**, zabezpieczenia urządzenia **A5** i do zapadnięcia występkę blokującego **D2** w wycięcie w rękojeści pojemnika. **Wykonaniu tej czynności należy poświęcić szczególną uwagę.** Pokrywa jest momentalnie w poprawnej pozycji a napęd **A** może być uruchomiony. Postępując w odwrotny sposób można pokrywę zdjąć.

Otwór napełniający (D3, F1), popychacze (F, F2), (rys. 2, 3, 4, 5, 7, 8)

Otworem napełniającym można do pojemnika **B** dodawać płynne lub stałe substancje podczas pracy silnika **A**. Popychacz **F, F2**, użyj do przesunięcia żywności w otworze napełniającym.

Duży popychacz **F** aktywuje zabezpieczenie **A5** (słychać kliknięcie), jeśli jest wyciągnięty nad $\frac{3}{4}$ poziomu otworu napełniającego **D3** silnik przestaje działać.

Po zasunięciu popychacza **F** z powrotem, zabezpieczenie zostaje dezaktywowane (usłyszysz dźwięk kliknięcia) i napęd może pracować.

Mały popychacz **F2** można wysuwać z otworu napełniającego **F1** i przesuwac z nim surowce bez ograniczenia pracy silnika **A**.

Notatka:

- **Jeżeli chcesz dodać składniki, nie należy korzystać z dużego popychacza celem wyłączenia i włączania urządzenia!** Przed wyciągnięciem popychacza z otworu napełniania, napęd należy wyłączyć regulatorem **A1**.
- Maksymalny poziom napełnienia otworu to $\frac{3}{4}$ jego objętości.
- Jeśli przy wkładaniu żywności (np. marchewki, ogórków) jest używany mały napełniający otwór, należy zabezpieczyć duży popychacz **F** w pokrywie **D** za pomocą zapadki blokującej **D4** (rys. 5), co pozwoli uniknąć ewentualnego podnoszenia popychacza podczas przetwarzania żywności.

Użycie akcesoriów

Noże sierpowe (H, I), (rys. 2, 3)

Duży nóż sierpowy **H** jest przeznaczony do stosowania w dużym pojemniku **B**.

Mały nóż sierpowy **I** jest przeznaczony do stosowania w małym pojemniku **C**.

Złożenie

Nóż (przytrzymać za górną część z tworzywa sztucznego) należy nałożyć środkowym otworem na wał **B1**. **Wyjęcie noża należy wykonać odwrotnie.** Włóż nóż do pojemnika przed dodaniem składników.

Użycie

Rozdrabnianie (mielenie), miksowanie, mieszanie wszelkich rodzajów owoców, warzyw i mięsa (bez kości, ścięgna i skóry) oraz do przygotowania puree. **Nie stosuj noża do przygotowania ciast o rzadkiej konsystencji.**

Duży nóż może być stosowany do kruszenia lodu.

Rozdrabnianie: użyj regulatora obrotowego **A1**. Nastawienie regulatora **MIN - MAX**.

Miksowanie: nastawienie regulatora **MAX** lub użyj przycisk **A2**.

Kruszenie lodu: użyj przycisk **A3**.

Zalecenia

- Produkty należy wstępnie pokroić na kostki o wymiarach 30 x 30 x 30 mm. Nie mleć, nie siekać zmrożonego mięsa.
- Do grubego i średnio – grubego rozdrabniania (mielenia) np.: cebuli użyj przycisk **A2**, 5–10 krótkich impulsów zazwyczaj wystarczy do osiągnięciażądanego rezultatu.
- Przy rozdrabnianiu twardego sera żółtego, czekolady należy pracować krótko.
- Surowce w procesie rozdrabniania ogrzeją się, zmiękną i mogą tworzyć grudki.
- Nie używaj małego noża do przetwarzania bardzo twardych produktów, jakimi są **kawa, orzeszki muszkatołowe, kostki lodu** itp.

- Czas przygotowania jest zależny od ilości, rodzaju i jakości zastosowanych składników, zazwyczaj wynosi dziesiątki sekund (około 15 – 60 sek.).

Ostrzeżenie: Przez nadmierne kruszenia lodu nożem sierpowym dojdzie do jego przedwczesnego stępienia. Jeśli tak się stanie, noże można naostrzyć.

Końcówka do wyrabiania ciasta (J), (rys. 4)

Złożenie

Nasadkę należy założyć na wałek napędu **B1**, umożliwić opadnięcie na wałku aż do oporu. W celu wyjęcia nasadki należy postępować w odwrotny sposób. Końcówkę włożyć do pojemnika zawsze przed dodaniem surowców.

Użycie

Ugniatanie: ciasta kruche/lekkie/drożdżowe, zastosuj regulator **A1**.

Nastawienie regulatora **MIN - MAX** (w zależności od konsystencji ciasta).

Zalecenia

- Przygotowując większą ilość ciasta należy rozdzielić go na kilka porcji. W żadnym przypadku nie przetwarzać więcej niż cztery porcje ciasta kolejno po sobie. Przed następnym zastosowaniem należy wykonać około 30 minutową przerwę.
- Do ugniatania należy zastosować produkty o pokojowej temperaturze. Drożdże należy wstępnie rozmieszać w ciepłym mleku lub wodzie. Jak tylko ciasto będzie w kształcie kuli, według doświadczenia użytkownika, zakończyć ugniatanie, ewentualnie pozostawić ciasto do wyrośnięcia według receptury.
- Czas przygotowania jest zależny od ilości, rodzaju i jakości zastosowanych składników, zazwyczaj wynosi dziesiątki sekund (około 30 – 180 sek.).

Końcówka do ubijania (K, K1), (rys. 6, 7)

Złożenie

Trzepaczkę wstawić w otwory w dolnej części przedłużenia do oporu (rys. 6). W celu wyjęcia trzepaczki należy postępować w odwrotny sposób.

Nasadkę należy założyć na wałek napędu **B1**, umożliwić opadnięcie na wałku do oporu (rys.7). W celu wyjęcia nasadki należy postępować w odwrotny sposób.

Użycie

Ubijanie: bita śmietana, jaja, białko jaj, kremy deserowe, budynie, majonez, ciasto biszkoptowe.

Zastosuj regulator obrotowy **A1**. Nastawienie regulatora **MIN** – połowa zakresu.

Zalecenia

- Nie stosuj nasadki do przygotowania ciast z zawartością margaryny lub masła lub do ugniecenia ciasta.
- Do ubijania stosuj substancje o pokojowej temperaturze. Jeżeli ubijanie nie jest optymalne należy dodać małą ilość soku cytrynowego lub soli. W przypadku ubijania kremów, bitej śmietany należy schłodzić na około 6 °C.
- Przed ubijaniem białka jaj (**minimalna ilość 2 szt.**) należy skontrolować czy nasadka oraz naczynie są suche i pozbawione reszek oleju. Białka muszą mieć temperaturę pokojową.
- Czas przygotowania jest zależny od ilości, rodzaju i jakości zastosowanych składników, zazwyczaj wynosi dziesiątki sekund (około 60 – 180 sek.).

Tarcze (L, M, N, O), (rys. 8)

Ułożenie

Wybraną tarczę należy założyć na wałek napędu **B1** (ostrzem w górę). Dwustronne tarcze należy nałożyć stroną roboczą w górę. Wyjęcie tarczy należy wykonać postępując w odwrotny sposób.

Tarcza dwustronna – do krojenia na grubo/plasterki (L)

Użycie

Krojenie na grubo: wszelkie rodzaje owoców i warzyw, rogale, bułki.

Użyty regulator obrotowy **A1**. Ustawienie regulatora **MIN - MAX**.

Krojenie grubych plasterków: wszelkie rodzaje owoców i warzyw, itp.

Użyty regulator obrotowy **A1**. Ustawienie regulatora połowa między **MIN - MAX**.

Tarcza dwustronna – do krojenia na drobno/plasterki (M)

Użycie

Krojenie na drobno: wszelkie rodzaje owoców i warzyw, rogale, bułki.

Użyty regulator obrotowy **A1**. Ustawienie regulatora **MAX**.

Krojenie cienkich plasterków: wszelkie rodzaje owoców i warzyw, itp.

Użyty regulator obrotowy **A1**. Ustawienie regulatora połowa między **MIN - MAX**.

Tarcza do tarcia (N)

Użycie

Tarcie: szczególnie surowe ziemniaki, ale także owoce (jabłka) i warzywa (marchew, ogórki, kapusta biała), ser, bułki, rogaliki.

Użyty regulator obrotowy **A1**. Ustawienie regulatora **MAX**.

Jednostronna tarcza na frytki (O)

Użyty regulator obrotowy **A1**. Ustawienie regulatora **MIN**.

Zalecenia

- Żywność przeznaczoną do przetworzenia, należy dodać zawsze po włożeniu akcesoriów.
- Przy przetwarzaniu większej ilości żywności należy skontrolować, czy pod tarczą nie gromadzą się produkty. Produkty należy częściej usuwać z naczynia.
- Duże sztuki należy pokroić tak, aby zmieściły się do otworu.
- Żywność należy wkładać stopniowo i równomiernie.
- Ruch produktów w otworze należy wykonywać przy pomocy popychacza, którym należy poruszać pomału i bez wielkiego nacisku.
- Jeżeli produkty będą rozdrobnione na grubo (np.: **bułka tarta**), do drobniejszego rozdrobnienia należy zastosować nóż sierpowy.
- Do starcia lub granulowania miękkich produktów należy zastosować małą prędkość, aby surowce nie zmieniły się w kaszę.
- Do żywności, która jest rozdrabniana (**twardy ser, orzechy, czekolada**), poleca się zastosowanie noża sierpowego **H**, który jest przeznaczony również do rozdrabniania (mielenia).
- Czas przygotowania jest zależny od ilości, rodzaju i jakości zastosowanych składników, zazwyczaj wynosi dziesiątki sekund.

Po złożeniu wszystkich części robota i jego napełnieniu surowcami należy włączyć urządzenie regulatorem **A1** z pozycji **OFF** (WYŁĄCZONO) na pozycję **ON** (WŁĄCZONO), (miga podświetlenie przycisków **A2** i **A3**). Działanie rozpocznie się po obróceniu regulatora na dany poziom prędkości lub naciśnięciu przycisku **A2**. Po zakończeniu pracy urządzenie należy wyłączyć obracając regulator do pozycji **OFF** (WYŁĄCZONO), (podświetlenie przycisków **A2** i **A3** zgaśnie) i wyjąć wtyczkę przewodu zasilania **A8** z gniazdka.

Wyciskarka do owoców cytrusowych (rys. 9)

Włożenie i wyjęcie sitka (G)

Sitko można zdejmować i nakładać tylko wtedy, gdy pokrętko **A1** jest w pozycji **OFF** (WYŁĄCZONO). Sito należy nałożyć na pojemnik **B** tak, że pasuje dokładnie do wystającej krawędzi pojemnika. Nasadkę obrócić w prawo aż do zamknięcia występu **G1** w urządzeniu zabezpieczającym **A5**. **Na tę operację należy zwrócić szczególną uwagę.** Nasadka jest teraz zabezpieczona w prawidłowej pozycji a część silnikowa **A** może działać. Nałożyć na stożek wyciskarki **G2** i docisnąć. Pokrywę można wyjąć w odwrotny sposób.

UWAGA: Nie włączaj urządzenia bez włożone sito wyciskarki

Użycie

Jest on używany do wyciskania owoców cytrusowych (np. pomarańcze, cytryny i grejpfruty).

Użyty regulator obrotowy **A1**. Ustawianie regulatora: **MIN** do pierwszej połowy zakresu.

Po złożeniu wyciskarki wybrane owoce cytrusowe należy rozpołowić i nacisnąć na stożek **G2**. Należy włączyć urządzenie regulatorem **A1** z pozycji **OFF** (WYŁĄCZONO) na pozycję **ON** (WŁĄCZONO), (miga podświetlenie przycisków **A2** i **A3**). Wyciskanie rozpocznie się po obróceniu regulatora na dany poziom prędkości. Stożek wyciskarki obraca się a sok wycieka po stożku przez sitko do pojemnika. Po zakończeniu pracy urządzenie należy wyłączyć obracając regulator na pozycję **OFF** (WYŁĄCZONO), i wyjąć wtyczkę przewodu zasilania **A8** z gniazdka.

Zalecenia:

- Konieczne jest śledzenie ilości wyciśniętego soku. Nie może przekraczać maksymalnego limitu objętości pojemnika oznaczony kreską. Pojemnik w odpowiednim czasie należy opróżnić.
- W przypadku przetwarzania dużych ilości surowców, zalecamy usunąć z sita miąższ.
- Czas przygotowania jest zależny od ilości, rodzaju i jakości użytych owoców cytrusowych, zazwyczaj wynosi dziesiątki sekund (około 30 – 180 sek.).

Mikser – pojemnik miksujący (E), (rys. 10)

Włożenie i wyjęcie

Złożony pojemnik należy zdejmować i nakładać tylko wtedy, gdy pokrętko **A1** jest na pozycji **OFF** (WYŁĄCZONO).

Pojemnik należy nałożyć na napęd **A7** tak, aby ześlizgnął się w dół, a następnie należy obrócić w prawo, aż będzie zabezpieczony (równocześnie następuje odblokowanie **A6**). **Na tę operację należy zwrócić szczególną uwagę.** Pojemnik miksujący przykryć pokrywą **E2** i zatyczką pokrywy **E3**. Pojemnik można wyjąć w przeciwny sposób. Przy wkładaniu lub wyjmowaniu pojemnika nie należy mocno naciskać na uchwyty pojemnika.

Użycie

Mikser jest przeznaczony do miksowania, mieszania soków, koktajli mlecznych, sosów, wyżywienia dziecięcego i dietetycznego, lekkich ciast, ciasta biszkoptowego, przygotowania puree.

Miksowanie: należy użyć regulator **A1** lub przycisku **A2 (PULSE)**. Nastawienie regulatora **MAX**.

Zalecenia

- Podczas rozdrabniania większych ilości żywności, należy dzielić je na mniejsze dawki, aby nie przeciążać silnika.
- Twardsze substancje można pokroić na małe kawałki. Nie przetwarzać bardzo twardych produktów (np.: **kostki lodu itp.**). Nóż może się stępić zbyt szybko.
- Twarde produkty (np.: **nasiona roślin strączkowych, soja itp.**) należy przez przetwarzaniem namoczyć w wodzie.
- Nie zdejmować pokrywy **E3** z napędu podczas pracy napędu.
- Dodatki ciekłe (np.: **olej, mleko**) lub inne substancje można wkładać do naczynia po wyjęciu zatyczki **E4** poprzez mały otwór z pokrywie (podczas pracy napędu). Podczas ruchu polecamy pozostawić zatyczkę wsuniętą w pokrywie tak, aby ciekłe substancje nie wytrysnęły przez otwór napełniający w pokrywie.
- Z wydłużającym się czasem miksowania otrzymany produkt będzie drobniejszy.
- Można również pracować z gorącymi produktami do temperatury **80 °C** np.: sosy, zupy.
- W przypadku cieczy tworzących piankę (np.: **mleko**) nie napełniaj naczynia aż do poziomu „**MAX**“, aby nie doszło do wycieku substancji. W tym przypadku zalecana ilość wynosi około **0,5 l**.
- Jeżeli wynik nie jest zadowalający, należy wyłączyć urządzenie, przy pomocy łopatkı zamieszać surowce, odjąć część surowców lub dolać trochę cieczy.
- Czas przygotowania jest zależny od ilości, rodzaju i jakości zastosowanych składników, zazwyczaj wynosi dziesiątki sekund.

Po nałożeniu złożonego pojemnika na miksowanie na część napędową i po jego napełnieniu surowcami należy włączyć urządzenie regulatorem **A1** z pozycji **OFF** (WYŁĄCZONO) na pozycję **ON** (WŁĄCZONO), (miga podświetlenie przycisków **A2** i **A3**). Działanie rozpocznie się po obróceniu regulatora na dany poziom prędkości lub naciśnięciu przycisku **A2** lub **A3**. Po zakończeniu pracy urządzenie należy wyłączyć obracając regulator na pozycję **OFF** (WYŁĄCZONO) i wyjąć wtyczkę przewodu zasilania **A8** z gniazdka.

Złożenie i rozłożenie pojemnika (E), (rys. 11)

Na powierzchni przylegające plastikowej bazy noża **E1** należy nałożyć uszczelnienie **E4**. Nóż (ze spodu) uchwycić za plastikową bazę i zasunąć (ostrzem w górę) do otworu w pojemniku, następnie obrócić w kierunku strzałki na napisie **CLOSE** (ZAMKNAĆ) aż do oporu. Upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo położona na swoim miejscu w pojemniku. Wyjęcie noża z pojemnika należy wykonać w odwrotny sposób.

IV. TABELA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW

Następujące porady przygotowania pokarmów prosimy traktować jako przykłady i inspirację. Ich celem nie jest dostarczenie instrukcji, ale pokazanie różnych możliwości. Ilość przetwarzanych produktów wybrać tak, aby nie był przekroczony wskazany maksymalny poziom zawartości naczynia oznaczony kreską. Większą ilość żywności należy rozdzielić na kilka porcji i regularnie kontrolować zawartość naczynia. Zaleca się od czasu do czasu przerwać pracę, urządzenie wyłączyć i usunąć ewentualne produkty, które przykleiły się lub zapchały wyposażenie i ściany naczynia, miksera i pokrywy (patrz rozdział I. **WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**).

Czasy potrzebne do przygotowania produktów podano wyłącznie orientacyjnie i są one zależne od ilości, rodzaju i jakości zastosowanych składników, wynoszą od kilku sekund do kilku minut (patrz tabelka).

Akcesoria	Surowce	Max. ilość	Czas (sekundy)	Prędkość	Przygotowanie (mm)
Duży nóż sierpowy	mięso (wołowina, wieprzowina)	500 g	15	MAX	30 x 30 x 30
	lód	ok. 16 kostek	30 - 60	ICE	-
Mały nóż sierpowy	mięso (wołowina, wieprzowina)	150 g	30	MAX	-
Końcówka do wyrabiania	mąka	1000 g	60	MIN - MAX (w zależności od konsystencji ciasta, aby wyrabianie ciasta było najbardziej efektywne)	-
	sól	10 g			-
	drożdże	10 g			-
	cukier	10 g			-
	woda	450 g			-
	tłuszcz	20 g			miękkie - ciekły
Końcówka do ubijania	białko	2 – 6 szt.	70 - 120	MIN - 1/2	-
	bita śmietana	250 g	120	MIN - 1/2	-
Tarcza do krojenia na grubo, drobno/plasterki, do przecierania, na frytki	marchewka	1000 g	30	MIN - MAX	-
	ziemniaki	1000 g			-
	cebula	1000 g			-

Akcesoria	Surowce	Max. ilość	Czas (sekundy)	Prędkość	Przygotowanie (mm)
Wyciskarka na owoce cytrusowe	pomarańcza/ cytryna	1000 g	120	MIN - 1/2	na połowę
Mikser	marchewka	480 g	120	MIN - 1/2	15 x 15 x 15
	woda	720 g			

V. KONSERWACJA (rys. 12)

Przed każdą konserwacją urządzenie należy wyłączyć, odłączyć od sieci wyciągając wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka! Nie stosuj żrących i agresywnych środków czyszczących (np. ostre przedmioty, skrobaczki, rozcieńczalniki lub inne rozpuszczalniki). Czyszczenie napędu **A**, końcówka do ubijania **K** należy wykonać przy pomocy wilgotnej ściereczki z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Wszelkie elementy wyposażenia umyj natychmiast po użyciu w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń (można również zastosować zmywarkę naczyń). W celu łatwiejszego czyszczenia miksera można go zdjąć z napędu (rys. 11). **Przy czyszczeniu noży i tarczy należy pracować bardzo ostrożnie!** Wystrzegać się, aby ostre krawędzie wyposażenia nie natrafiły na twarde przedmioty, które tępią noże i w ten sposób obniżają ich efektywność. Jeśli uszczelka **E4** jest zużyta lub uszkodzona zastąp ją nową (tego samego typu). Niektóre dodatki mogą do pewnego stopnia zabarwić wyposażenie. Ze względu funkcjonalności i względów higienicznych nie ma to jednak znaczenia i nie jest powodem do reklamowania urządzenia. Zabarwienie zazwyczaj po pewnym czasie zniknie. Części z tworzywa sztucznego nie wolno suszyć nad źródłami ciepła (np. kominki, kuchenki elektryczne/gazowe).

Po oczyszczeniu należy przechowywać urządzenie w suchym i bezpiecznym miejscu wolnym od kurzu, z dala od dzieci i osób niekompetentnych.

VI. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie chce się włączyć	Brak zasilania	Sprawdź przewód zasilania, wtyczkę i gniazdko elektryczne
	Pojemnik robota, pokrywa pojemnika, duży popychacz, mikser i wyciskarka do cytrusów są włożone niewłaściwie	Sprawdzić i dokręć wszystkie te części w odpowiedniej pozycji, tak, aby odblokować urządzenie
Urządzenie przestanie działać	Pokrywa/wyciskarka do cytrusów poluzowały się podczas pracy urządzenia	Pokrywę lub wyciskarkę do cytrusów przymocuj
	Duży popychacz został wyciągnięty poza maksymalny poziom otworu napełniania	Zasuń duży popychacz poniżej tej granicy
	Żywność przetwarzana jest zbyt ciężka	Urządzenie wyłącz, niech się ochłodzi, surowce podziel na mniejsze dawki i wkładaj stopniowo
	Noże, końcówki do ugniatania i ubijania i tarcze są zablokowane przez twarde składniki, które nie są zalecane dla poszczególnych końcówek	Wyłącz urządzenie, składniki, które zablokowały akcesoria należy usunąć, a następnie kontynuować pracę
Z dna pojemnika miksującego wycieka ciecz	Na uszczelkach lub powierzchniach przylegających są zanieczyszczenia (np. pozostałości surowców)	Sprawdź lub oczyść uszczelnienia i powierzchnie przylegające
	Uszczelnienie jest zużyte lub uszkodzone	Wymień uszkodzone uszczelki na nowe tego samego typu
	Brak uszczelnienia na nożu	Umieść uszczelkę na bazę ostrza

VII. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwarzania wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy odnieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie. W celu uzyskania innych szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (zobacz www.elektroeko.pl). Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie możliwe

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do elektrycznej części urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis! Nieprzestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!

VIII. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia	
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia	
Objętość pojemników (l) ok.		
	duży pojemnik	3,5 l (maksymalna przetworzona ilość 2 l)
	mały pojemnik	0,8 l
	pojemnik miksujący	1,2 l
Waga części napędowej (kg) ok.	3,3	
Poziom hałasu 88 dB(A) re 1pW		
Pobór mocy w trybie czuwania wynosi poniżej < 0,50 W		

Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta. Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja.

OSTRZEŻENIA I SYMBOLE UŻYTE NA URZĄDZENIACH, OPAKOWANIACH LUB W INSTRUKCJI:

*HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.
DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy. PLEASE DO NOT OPEN DURING THE OPERATION – Nigdy nie zdejmuj pokrywy podczas pracy jednostki napędowej. NEVER PUT INTO THE HANDS WITH POWER ON – Nigdy nie wkładaj dłoni do dzbanka podczas pracy jednostki napędowej.*



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy

używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

Symbol  oznacza OSTRZEŻENIE.

I. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым применением прибора следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки и инструкцию сохранить для дальнейшего применения. Инструкции в руководстве следует считать частью прибора и их необходимо передать любому другому пользователю прибором.
- Убедитесь в том, что данные на типовом щитке прибора соответствуют напряжению Вашей электрической сети.
- Никогда не пользуйтесь прибором, у которого поврежден питательный провод или вилка питательного провода, а так же в случае его неисправной работы, повреждения при падении на пол. В таком случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и правильной работы.
- **Штепсельную вилку питательного провода не вставляйте в штепсельное гнездо эл. сети и не вынимайте ее из эл. розетки мокрыми руками или выдергиванием кабеля питания!**
- **Электроприбор предназначен исключительно для бытовых нужд и тому подобных целей (приготовление пищи)!** Он не предназначен для коммерческого использования и для использования в местах, таких как кухни для сотрудников магазинов, офисов или фермерских хозяйств, или в других рабочих местах. Прибор также не предназначен для использования клиентами в гостиницах, отелях, объектах обеспечивающих ночлег с завтраком и других жилищных учреждениях.
- Данным прибором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с ограниченными возможностями сенсорной системы, ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, лица с недостаточным опытом и знаниями при условии ознакомления с правилами безопасности и опасностью, связанной с эксплуатацией данного прибора, или под наблюдением лиц, ответственных за обеспечение безопасности во время его применения. Не позволяйте детям играть с прибором. Очистку и техническое обслуживание, которые могут выполнять пользователи, дети старше 8 лет могут проводить только под присмотром. Дети младше 8 лет не должны находиться в пределах досягаемости прибора и его питательного провода.
- Не используйте прибор с программой, таймером отключения или любым другим компонентом, который включает устройство автоматически.
- **Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать его под струей воды.**
- **Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра, следите за прибором в течении целого процесса приготовления продуктов!**
- Перед заменой принадлежностей или доступных деталей, которые во время работы прибора вращаются, перед сборкой и разборкой прибора, перед очисткой или проведением ухода за прибором, обязательно электроприбор выключите и отсоедините вилку питательного провода от розетки эл. сети!
- Если прибор оставляете без присмотра, то обязательно отсоедините его от электрической сети.

- Прибором пользуйтесь лишь в местах, где он не может опрокинуться и на достаточном расстоянии от источников тепла (напр., **печки, газовой или электрической плиты**) и влажных поверхностей (напр., **раковины, умывальника**).
 - Перед приготовлением удалите с продуктов всю упаковку (напр., **бумагу, полиэтиленовый пакет**, и т.п.).
 - Не используйте электроприбор без вложенных продуктов!
 - Используйте прибор только с принадлежностями, предназначенными и поставляемыми для этого типа. Использование других принадлежностей представляет опасность для обслуживающего персонала.
 - Не суйте принадлежности в какие либо отверстия тела.
 - **Никогда не суйте пальцы в загрузочное отверстие и не пользуйтесь вилкой, ножом, шпателем, ложкой** и т.п.. Для этой цели используйте входящий в комплект толкатель.
 - При правильной установке чаши, крышки на чашу, большого толкателя, блендера и соковыжималки для цитрусовых, освободятся предохранители и прибор можете включить. Без правильно установленной чаши, крышки, большого толкателя, блендера или соковыжималки для цитрусовых включить прибор невозможно!
 - Не используйте предохранители управляемые чашей, крышкой чаши, большим толкателем и соковыжималкой для цитрусовых, и предохранитель управляемый блендером, для выключения прибора!
 - Рабочие насадки, по причинам безопасности, нельзя заменить во время работы блока электродвигателя.
 - Прежде чем снимете крышку или кувшин блендера, оставьте вращающиеся детали полностью остановиться.
 - Во время манипуляции обращайтесь осторожно с принадлежностями, они очень острые.
 - Во время установки или снятия чаши не прилагайте чрезмерных усилий на ручку чаши.
 - Не поднимайте и не перемещайте кухонный комбайн за ручку чаши, для этой цели всегда пользуйтесь углублением на дне блока электродвигателя.
 - Не перерабатывайте продукты с температурой выше чем приблизительно **80 °C** (176 °F). Во время смешивания горячих жидкостей высуньте немного пробку **E3** из крышки блендера.
 - Во время смешивания жидкостей никогда не наливайте в кувшин большее количество, чем то, которое обозначено на кувшине.
 - Если продукты начинают прилипать к поверхности принадлежностей (напр., **на ножах, дисках**), прибор выключите и принадлежности осторожно очистите (напр., **шпателем**).
 - Следите за тем, чтобы питательный провод не попал в контакт с вращающимися деталями прибора.
 - Регулярно проверяйте состояние питательного провода прибора.
 - В случае повреждения питательного провода этого прибора, его необходимо заменить у производителя или у его сервисного техника, или у другого квалифицированного специалиста. Так предотвратите возникновение опасной ситуации.
 - Питательный провод не должен быть поврежден острыми или горячими предметами, открытым пламенем и не должен погружаться в воду или перегибаться через острые грани. Никогда его не ложите на горячие поверхности, или не оставляйте висеть через край стола или рабочей доски.
- В случае если зацепитесь или споткнетесь за питательный провод, или за него будут дергать напр., дети, то это может привести к опрокидыванию или падению прибора, и в результате этого к получению серьезных травм!
- Перед применением снимите с ножа предохранитель лезвий.

- В случае необходимости использования удлинительного кабеля, пользуйтесь только неповрежденными и соответствующими действующим нормативам удлинительными сетевыми кабелями!
- Изделие используйте только вместе с оригинальными аксессуарами, поставляемыми производителем для этого типа.
- Запрещено пользоваться прибором для других целей, кроме тех, для которых он предназначен и которые указаны в этой инструкции!
- Производитель не несет ответственность за ущерб и травмы, вызванные неправильной эксплуатацией дополнительных насадок (напр., **порчу продуктов, получение травмы, порезы**), гарантийные обязательства не распространяются на неисправности и повреждения, вызванные несоблюдением выше указанных правил безопасности.

II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (рис. 1)

A – блок электродвигателя

- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| A1 – поворотный регулятор | A5 – предохранитель |
| A2 – кнопка PULSE | A6 – предохранитель |
| A3 – кнопка ICE (LED) | A7 – двигатель |
| A4 – световой индикатор питания | A8 – питательный провод |

B – чаша большая (активирует и деактивирует предохранитель)

- B1 – приводной вал емкости

C – чаша малая

D – крышка

- | | |
|--|---------------------------|
| D1 – блокировка (активирует и деактивирует предохранитель) | |
| D2 – фиксатор | |
| D3 – загрузочное отверстие | D4 – блокирующий фиксатор |

E – кувшин блендера (активирует и деактивирует предохранитель)

- | | |
|-------------|---------------------------|
| E1 – нож | E3 – пробка крышки |
| E2 – крышка | E4 – резиновое уплотнение |

F – большой толкатель (активирует и деактивирует предохранитель)

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| F1 – загрузочное отверстие | F2 – малый толкатель |
|----------------------------|----------------------|

G – соковыжималка для цитрусовых

- | |
|--|
| G1 – блокировка (активирует и деактивирует предохранитель) |
| G2 – конус для соковыжимания |

H – серповидный нож большой

I – серповидный нож малый

J – насадка для замешивания теста

K – венчик для взбивания

L – двусторонний диск для нарезки – крупная нарезка / нарезка ломтиками

M – двусторонний диск для нарезки – тонкая нарезка / нарезка ломтиками

N – односторонний диск для терки

O – диск односторонний для картофеля фри

III. ПОДГОТОВКА И ПРИМЕНЕНИЕ

Удалите все упаковочные материалы и достаньте кухонный робот с принадлежностями. С поверхности прибора снимите все случайные адгезионные пленки, наклейки или бумагу. Перед первым применением помойте все детали, входящие в контакт с продуктами, в горячей воде с добавлением моющего средства, тщательно сполосните и вытрите на сухо, или в случае необходимости оставьте высушить. Поставьте робот на выбранную ровную, стабильную, гладкую и чистую рабочую поверхность на высоте минимально 85 см, вне предела досягаемости детей и недееспособный лиц (см. главу I. **ПРАВИЛА ПО БЕЗОПАСНОСТИ**). Оставьте свободный простор для тщательной вентиляции воздуха. Отверстия в приборе обеспечивают проход воздуха при вентиляции и не должны закрываться, или каким либо другим способом блокироваться. Также запрещается снимать ножки. Убедитесь в том, что питательный провод не является поврежденным и не проходит через какие либо острые или горячие поверхности. Электрическая розетка должна быть хорошо доступна, так чтобы можно было в случае опасности, легко отсоединить робот от эл. сети.

Подключите вилку питательного провода **A8** к розетке эл. тока, загорится световой индикатор **A4**.

Количество перерабатываемых продуктов выбирайте так, чтобы не превысили максимальный объем чаши, обозначенный отметкой. Большое количество перерабатываемых продуктов необходимо разделить на несколько порций и регулярно проверять содержание чаши.

Рекомендуем периодически приостановить работу, выключить прибор и удалить возможные продукты, которые наделились на принадлежности или стенки чаши, блендера и крышки (см. I. **ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ**).

Время приготовления (переработки) продуктов является только приблизительными, зависит от количества, вида и качества используемых ингредиентов, колеблется от единиц секунд до единиц минут (см. табличку). При первом включении возможно может появиться коротковременное, небольшое задымление или запах, этот факт не является дефектом и поводом для рекламации прибора.

Поворотный регулятор (A1)

Положение **OFF**: выключено.

Положение **ON**: включено.

Положение **MIN - MAX**: позволяет установку оптимальной скорости оборотов для выбранной рабочей насадки

Предназначен для перемешивания, замешивания, взбивания, терки, приготовления каши, выжимания сока и очень тонкого измельчения.

Кнопка PULSE (A2)

PULSE: двигатель работает только в течение нажатия (при максимальной мощности).

Предназначена для резки, перемешивания и для нормального или крупного измельчения. Нажатие повторите несколько раз, пока не достигнете необходимого результата.

Кнопка ICE (A3)

ICE: после ее нажатия двигатель работает в периодических циклах (включено / выключено), пока нажатием на кнопку снова не выключите. Функция ICE предназначена для колки льда или чрезмерно твердых ингредиентов (напр. кофейных зерен, орешков).

Предохранитель (A5)

- Воспрепятствует включению прибора пока чаша **B** не будет правильно установлена на блоке электродвигателя **A**, крышка **D** и соковыжималка **G** не установлены на чаше **B** и толкатель **F1** не установлен в загрузочном отверстии **D3**.
- Выключит прибор в случае, если бы произошло отделение чаши, крышки, соковыжималки и толкателя.

Предохранитель (A6)

- Воспрепятствует включению прибора пока кувшин блендера **E** не будет правильно установлен на блоке электродвигателя **A**.
- Выключит прибор в случае, если бы произошло отделение кувшина блендера.

Кухонный комбайн (рис. 2, 3, 4, 7, 8, 9)

Установка и снятие большой чаши (B)

Чашу установите на блок электродвигателя **A7** так, чтобы она села на самый низ, после этого ее движением по часовой стрелке зафиксируйте, пока не будет слышен щелчок (одновременно опустится предохранитель). **Этой операции уделите повышенное внимание.** В обратном порядке чашу снимете

ВНИМАНИЕ

Если после поворота регулятора в положение ON а затем на необходимый уровень скорости, или после нажатия на кнопку PULSE или ICE прибор не работает, но горит световой индикатор A4 и мигает подсветка кнопок A2 и A3, то это обозначает, что чаша, крышка, большой толкатель или соковыжималка для цитрусовых неправильно установлены / закрыты. Проверьте установку / закрытие чаши, крышки, большого толкателя и соковыжималки для цитрусовых (предохранители должны быть опущены).

Установка и снятие малой чаши (C), (рис. 3)

Чашу вложите в большую чашу **B** так, чтобы фиксирующие выступы и впадины были по отношению друг к другу в правильном положении. В обратном порядке чаши снимете. Если малая чаша не будет правильно вложена, то на большую чашу невозможно установить крышку **D**

Установка и снятие крышки (D), (рис. 2, 3, 4, 7, 8)

Крышку снимайте и устанавливайте только тогда, когда поворотный регулятор **A1** находится в положении **OFF** (ВЫКЛЮЧЕНО).

Крышку установите на чашу **B** так, чтобы впадина по ее краю вошла точно в выступ по краю чаши. Крышку, движением направо, поверните до закрытия фиксатора **D1** в предохранитель системы для обеспечения безопасности **A5** и до закрытия фиксатора **D2** в вырез в рукоятке чаши.

ВНИМАНИЕ

- Малая чаша предназначена для применения только с малым серповидным ножом, ни в коем случае ее не используйте в комбинации с терками,
- Подходит для переработки трав, небольшого количества мяса, лука, майонеза, овощей, детского и диетического питания,
- Не подходит для переработки жидких ингредиентов.

Этой операции уделите повышенное внимание. Крышка теперь зафиксирована в правильном положении и электродвигатель **A** может работать. В обратном порядке крышку снимете.

Загрузочное отверстие (D3, F1), толкатель (F, F2), (рис. 2, 3, 4, 7, 8)

Через загрузочное отверстие можно в чашу **B** добавлять жидкости или твердые ингредиенты во время работы блока электродвигателя **A**.

Толкатель **F, F2** используйте для проталкивания продуктов через загрузочное отверстие.

Большой толкатель **F** активирует предохранитель **A5** (прозвучит щелчок), если его высунете над $\frac{3}{4}$ уровня загрузочного отверстия **D3**. Блок электродвигателя перестанет работать.

Как только засунете толкатель **F** обратно, предохранитель деактивируется (прозвучит щелчок) и блок электродвигателя можно ввести в эксплуатацию.

Малый толкатель **F2** можете высунуть из загрузочного отверстия **F1** и проталкивать с ним продукты без ограничения работы блока электродвигателя **A**.

Примечание:

- **Если хотите дополнять ингредиенты, то не используйте большой толкатель для выключения и включения прибора!** Перед извлечением толкателя из загрузочного отверстия электродвигатель выключите при помощи регулятора **A1**.
- Максимальным уровнем для загрузки отверстия являются $\frac{3}{4}$ его объема.
- Если Вы будете использовать для загрузки продуктов (например, морковь, огурцы) маленькое загрузочное отверстие, то заблокируйте большой толкатель **F** в крышке **D** при помощи блокирующего фиксатора **D4** (рис. 5). Тем самым Вы предотвратите нежелательное поднятие толкателя при переработке продуктов.

Использование аксессуаров**Серповидные ножа (H, I) (рис. 2, 3)**

Большой серповидный нож **H** предназначен для применения в большой чаше **B**.

Малый серповидный нож **I** предназначен для применения в малой чаше **C**.

Сборка

Нож (держите за верхнюю пластиковую часть) наденьте центральным отверстием на приводной вал **B1**, оставьте его соскользнуть по валу до конца. Разборку ножа проведите в обратном порядке. Всегда опускайте нож в чашу до того, как поместите в нее продукты.

Применение

Измельчение (помол), смешивание, перемешивание всех видов фруктов, овощей, мяса (очищенного от костей, сухожилий и кожи) и приготовление пюре. **Ножи не используйте для приготовления жидкого теста.** Большой нож можно использовать для колки льда.

Измельчение: использован поворотный регулятор **A1**. Установка регулятора: от **MIN** до **MAX**.

Смешивание: установка регулятора: **MAX** или используйте кнопку **A2**.

Колка льда: использована кнопка **A3**.

Рекомендация

- Продукты заранее порежьте кубиками размером примерно 30 x 30 x 30 мм. Не измельчайте/не молите замороженное мясо.
- Для крупного и среднетонкого измельчения (помола) напр., лука, используйте кнопку **A2**, 5 - 10 коротких импульсов обычно достаточно.
- При измельчении (твердых) сыров или шоколада не используйте прибор долго. В противном случае ингредиенты могут слишком нагреться, расплавиться и сбиться комками.
- Малым ножом не перерабатывайте слишком твердые ингредиенты (напр., **кубики льда, зерна кофе, шоколада**, и т.п.).
- Время переработки зависит от количества, вида, качества используемых ингредиентов, но стандартно колеблются в десятках секунд (приблизительно 15 – 60 сек.).

Предупреждение: При чрезмерной колке льда при помощи серповидного ножа, нож быстрее затупится. Если такое произойдет, то лезвие ножа наточите.

Насадка для замешивания теста (J) (рис. 4)

Сборка

Насадку- для замешивания теста наденьте центральным отверстием на приводной вал **B1**, оставьте ее соскользнуть по валу до конца. Извлечение насадки проведите в обратном порядке. Всегда опускайте насадку для замешивания теста в чашу до того, как поместите в нее продукты.

Применение

Замешивание: хрупкое/более легкое/более плотное дрожжевое тесто.

Использован поворотный регулятор A1. Установка регулятора: от MIN до MAX (в зависимости от консистенции теста).

Рекомендация

- Во время приготовления большого количества теста рекомендуем тесто перерабатывать в нескольких порциях. Ни в коем случае не перерабатывайте подряд более чем 4 порции. Перед последующим применением сделайте хотя бы 30 минутную паузу.
- Для замешивания используйте ингредиенты с комнатной температурой. Дрожжи заранее размешайте в теплом молоке. Как только тесто получит форму шара, в соответствии с Вашей привычкой или в соответствии с рецептурой оставьте тесто подниматься.

- Время переработки зависит от количества, вида, качества используемых ингредиентов, стандартное значение времени замешивания составляет 30 - 180 секунд.

Насадка для взбивания (К, К1), (рис. 6, 7)

Сборка

Засуньте венчики в соответствующие отверстия в нижней части насадку для взбивания до упора (рис. 6). Извлечение венчики для взбивания проведите в обратном порядке.

Насадку наденьте центральным отверстием на приводной вал **В1**, оставьте ее соскользнуть по валу до конца (рис. 7). Извлечение насадки проведите в обратном порядке.

Применение

Взбивание: сливок, яиц, яичных белков, десертных кремов, быстрое приготовление пудинга, майонеза, бисквитного теста.

Использован поворотный регулятор **A1**. Установка регулятора: от **MIN** по первую половину предела скорости оборотов.

Рекомендация

- Насадку не следует использовать для приготовления смесей для кексов содержащих масло или маргарин, а также для замешивания теста.
- Для взбивания используйте субстанции с комнатной температурой.
- В случае, когда взбивание кажется неоптимальным, необходимо проверить, если венчики для взбивания не являются жирными, или добавить немного лимонного сока или соли. Крем и сливки для взбивания перед переработкой охладите хотя бы на 6 °С.
- При взбивании яичных белков (**минимальное количество 2 шт**) убедитесь в том, что чаша и диск для приготовления эмульсий сухие и очищены от жира. Яичные белки должны иметь комнатную температуру.
- Время переработки зависит от количества, вида, качества используемых ингредиентов, стандартное значение времени взбивания составляет 60 - 180 секунд.

Диски (L, M, N, O), (рис. 8)

Сборка

Выбранный диск наденьте центральным отверстием на приводной вал **В1** (лезвием вверх). Диски, которые являются двусторонними, надевайте всегда стороной, с которой хотите работать, вверх. Извлечение диска проведите в обратном порядке.

Двусторонний диск для нарезки – крупная нарезка/нарезка ломтиками (L)

Применение

Крупная нарезка: для всех видов фруктов и овощей, рогаликов и булочек.

Использован поворотный регулятор **A1**. Установка регулятора: от **MIN** до **MAX**.

Нарезка толстых ломтиков: все виды фруктов и овощей, и т.п.

Использован поворотный регулятор **A1**. Установка регулятора: от **MIN** до **MAX**.

Двусторонний диск для нарезки – мелкая нарезка/нарезка ломтиками (M)

Применение

Мелкая нарезка: для всех видов фруктов и овощей, рогаликов и булочек.

Использован поворотный регулятор **A1**. Установка регулятора: **MAX**.

Нарезка тонких ломтиков: для всех видов фруктов и овощей, и т.п.

Использован поворотный регулятор **A1**. Установка регулятора: середина предела между MIN - MAX.

Диск для терки (N)

Применение

Терка: для свежей картошки, но и для фруктов (яблоки) и овощей (морковь, огурец, белая капуста), сыра, рогаликов, булочек.

Использован поворотный регулятор **A1**. Установка регулятора: **MAX**.

Диск для приготовления картофеля фри (O)

Использован поворотный регулятор **A1**. Установка регулятора: **MIN**.

Рекомендация

- Продукты предназначенные для переработки добавляйте всегда только после установки аксессуаров.
- Во время переработки большого количества продуктов проверьте, если они не накапливаются под диском. Чашу почаще опорожняйте.
- Большие куски заранее порежьте так, чтобы они вместились в загрузочное отверстие
- Продукты вкладывайте постепенно и равномерно.
- Проталкивание продуктов через загрузочное отверстие осуществляйте только толкателем, который сдвигайте медленно и слегка вниз.
- В случае, когда продукты будут нашинкованы крупно (напр., **сухари**), используйте для более мелкого измельчения серповидный нож.
- Во время терки или гранулирования мягких продуктов, чтобы продукты не превратились в кашу, используйте низкую скорость оборотов.
- Для продуктов, которые обычно терете (**твердый сыр, орехи, шоколад**), лучше используйте серповидный нож **H**, который предназначен также для измельчения (помола).
- Время переработки зависит от количества, качества и вида используемых ингредиентов, стандартное значение времени терки составляет десятки секунд.

После сборки всех деталей комбайна и после загрузки продуктами прибор включите поворотом регулятора **A1** из положения **OFF** (ВЫКЛЮЧЕНО) в положение **ON** (ВКЛЮЧЕНО), (начнет мигать подсветка кнопок **A2** и **A3**). Работу начнете поворотом регулятора на необходимый уровень скорости оборотов или нажатием на кнопку **A2**. После окончания работы прибор выключите поворотом регулятора в положение **OFF** (ВЫКЛЮЧЕНО), (подсветка кнопок **A2** и **A3** погаснет) после этого извлеките вилку питательного провода A8 из розетки эл. тока.

Соковыжималка для цитрусовых (рис. 9)

Установка и снятие сита соковыжималки для цитрусовых (G)

Сито соковыжималки для цитрусовых устанавливайте только тогда, когда поворотный регулятор **A1** находится в положении **OFF** (ВЫКЛЮЧЕНО). Сито наденьте на чашу **B** так, чтобы оно точно совпало с выходящими частями по краю чаши. Насадкой поверните вправо, до закрытия фиксатора **G1** в предохранительной системе безопасности **A5**. Этой операции уделите повышенное внимание. Насадка теперь зафиксирована в правильном положении и блок электродвигателя **A** может работать. Наденьте конус **G2** и надавите цитрусовым на него.

В обратном порядке соковыжималку для цитрусовых снимете.

ВНИМАНИЕ: конус для соковыжимания по причинам безопасности, нельзя заменить во время работы блока электродвигателя.

Применение

Предназначена для выжимания сока цитрусовых плодов (напр., апельсинов, лимонов или грейпфрутов).

Использован поворотный регулятор **A1**. Установка регулятора: от **MIN** до первой половины предела.

После сборки соковыжималки для цитрусовых выбранный цитрусовый плод разделите пополам и надавите им на конус **G2**. Прибор включите поворотом регулятора **A1** из положения **OFF** (ВЫКЛЮЧЕНО) в положение **ON** (ВКЛЮЧЕНО), (начнет мигать подсветка кнопок **A2** и **A3**). Выжимание сока начнется поворотом регулятора на необходимый уровень скорости оборотов. Конус соковыжималки вращается, сок выжимается и стекает по конусу через сито в чашу. После окончания работы прибор поворотом регулятора в положение **OFF** (ВЫКЛЮЧЕНО) выключите, а затем извлеките вилку питающего провода **A8** из розетки эл. сети.

Рекомендация:

- Соковыжималка предназначена только для переработки цитрусовых, не перерабатывайте другие виды фруктов или фрукты замороженные.
- Необходимо следить за количеством выжатого сока, которое не должно превысить максимальный уровень объема чаши, обозначенный отметкой. Чашу во время опорожните.
- В случае переработки большого количества продуктов, рекомендуем регулярно удалять из сита накопленную мякоть.
- Время переработки зависит от количества, качества и вида используемых цитрусовых, стандартное значение времени выжимания сока составляет десятки секунд (приблизительно 30 - 180 сек.).

Блендер – кувшин блендера E (рис. 10)

Установка и снятие

Собранный кувшин снимайте и устанавливайте только тогда, когда поворотный регулятор **A1** находится в положении **OFF** (ВЫКЛЮЧЕНО).

Кувшин установите на блок электродвигателя **A7** так, чтобы он опустился на самый низ и движением вправо его зафиксируйте до щелчка (одновременно опустится предохранитель **A6**). Этой операции уделите повышенное внимание. Кувшин блендера закройте крышкой **E2** и пробкой крышки **E3**. В обратном порядке кувшин блендера снимете. Во время установки или снятия кувшина не прилагайте слишком большое давление на ручку кувшина.

Применение

Блендер предназначен для смешивания/перемешивания соков, молочных коктейлей, супов, соусов, детского и диетического питания, пушистых смесей, бисквитной смеси, приготовления пюре, и т.п.

Смешивание: Используются поворотный регулятор **A1** или кнопка **A2** (PULSE).

Установка регулятора: **MAX**.

Рекомендация

- При переработке большого количества продуктов, во избежание перегрузки блока электродвигателя, разделите их на отдельные порции.
- Более плотные ингредиенты лучше всего разрезать на небольшие кусочки. Не перерабатывайте слишком твердые материалы (напр., **кубики льда**, и т.п.). Нож бы напрасно затупился.
- Твердые ингредиенты (напр., **бобовые, соевые бобы** и др.) заранее перед переработкой замочите в воде.
- Никогда не снимайте крышку **E3** во время работы блока электродвигателя.
- Жидкие ингредиенты (напр., **масло, молоко**) или другие ингредиенты можно добавлять в кувшин после удаления пробки **E4** через небольшое отверстие в крышке (во время работы блока электродвигателя). Во время работы рекомендуем, во избежание выплескивания жидких ингредиентов из загрузочного отверстия крышки кувшина, оставить пробку в крышке.
- Чем дольше продукты в блендере перерабатываете, тем результат будет мельче.
- Также можете перерабатывать горячие жидкости, до температуры **80 °C**, напр., соусы, супы.
- Во время переработки жидкостей образующих пену (напр., **молоко**), во избежание их вытекания, никогда не наполняйте кувшин до отметки „**MAX**“. В таком случае рекомендуемое количество приблизительно **0,5 л**.
- В случае, если результат переработки не соответствует вашему представлению, прибор выключите и при помощи лопатки ингредиенты перемешайте, отберите часть продуктов или добавьте немного жидкости.
- Время переработки зависит от количества, качества и вида используемых цитрусовых, стандартное значение времени составляет десятки секунд.

После установки комплектованного кувшина блендера на блок электродвигателя и после его загрузки продуктами включите прибор поворотом регулятора **A1** из положения **OFF** (ВЫКЛЮЧЕНО) в положение **ON** (ВКЛЮЧЕНО), (начнет мигать подсветка кнопок **A2** и **A3**). Работу начнете поворотом регулятора на необходимый уровень скорости оборотов или нажатием на кнопки **A2** или **A3**. После окончания работы прибор выключите поворотом регулятора в положение **OFF** (ВЫКЛЮЧЕНО) и извлеките вилку питательного провода **A8** из розетки эл. сети.

Сборка и разборка чаши (E), (рис. 11)

На опорную поверхность пластикового основания ножа **E1** вложите уплотнение **E4**. Нож (снизу) держите за пластиковое основание и засуньте (лезвием вверх) в отверстие чаши, после этого поверните с ним до упора в направлении стрелки на надпись **CLOSE** (ЗАКРЫТЬ). Проверьте, если уплотнение правильно уложено на своем месте в чаше. Извлечение ножа из чаши проведите в обратном порядке.

IV. ТАБЛИЧКА ПРИМЕНЕНИЯ ПРИБОРА И АКСЕССУАРОВ

Ниже указанные способы обработки считайте примерами для инспирации, их целью не является дать инструкцию, а познакомить с различными возможностями обработки продуктов.

Количество перерабатываемых продуктов выбирайте так, чтобы не произошло превышение максимального объема чаши, обозначенного отметкой. Большое количество перерабатываемых продуктов необходимо разделить на несколько порций и регулярно проверять содержание чаши. Рекомендуем время от времени работу приостановить, прибор выключить и удалить случайные продукты, которые наделились на принадлежности или стенки чаш, кувшина блендера и крышки (см. главу. **I. ПРАВИЛА ПО БЕЗОПАСНОСТИ**).

Время показанное в табличках только приблизительное, зависит от количества, вида и качества использованных продуктов, и колебается в пределах от единиц секунд до единиц минут (см. таблицу).

Аксессуары	Продукты	Макс. количество	Время (секунды)	Скорость оборотов	Подготовка (мм)
Серповидный нож большой	мясо (говядина, свинина)	500 г	15	MAX	30 x 30 x 30
	лёд	примерно 16 кубиков	30 - 60	ICE	-
Серповидный нож малый	мясо (говядина, свинина)	150 г	30	MAX	-
Насадка – для замешивания теста	Мука	1000 г	60	MIN - MAX (в зависимости от консистенции теста, чтобы замешивание было как можно эффективнее)	-
	Соль	10 г			-
	Дрожжи	10 г			-
	Сахар	10 г			-
	Вода	450 г			-
	Жир	20 г			Мягкий - жидкий
Насадка для взбивания	яичный белок	2 - 6 шт	70 - 120	MIN - 1/2	-
	Сливки	250 г	120	MIN - 1/2	-

Аксессуары	Продукты	Макс. количество	Время (секунды)	Скорость оборотов	Подготовка (мм)
Диск для мелкой, грубой нарезки/ нарезки ломтиками, терки, приготовления картофеля фри	Морковь	1000 г	30	MIN - MAX	-
	Картофель	1000 г			-
	Лук	1000 г			-
Соковыжималка для цитрусовых	апельсин/ лимон	1000 г	120	MIN - 1/2	Разрезанный пополам
Блендер	Морковь	480 г	120	MAX PAUSE	15 x 15 x 15
	Вода	720 г			

V. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (рис. 12)

Перед началом каждого ухода за прибором следует отсоединить вилку питательного провода от розетки электрической сети! Для очистки электроприбора не применяйте абразивные и агрессивные моющие средства (напр., острые предметы, едкие средства для очистки духовок и т.п.)! Чистку блока электродвигателя А, насадка для взбивания К осуществляйте влажным кусочком ткани с добавкой моющего средства. Все аксессуары сразу после применения помойте в горячей воде с добавлением моющего средства (можно использовать посудомоечную машину). Для более удобной чистки блендера можете собранный кувшин разобрать (рис. 11). Во время очистки ножей и дисков работайте очень осторожно! Следите за тем, чтобы лезвия принадлежностей не прикасались к твердым предметам, которые их затупляют и тем снижают их эффективность. Если уплотнение **Е4** изношено или повреждено, то его замените на новый (одинакового типа).

Некоторые продукты могут окрасить принадлежности прибора. Но, это не имеет какого либо влияния на правильную работу прибора и не является поводом для его рекламации. Эта окраска через некоторое время сама исчезнет. Пластмассовые части электроприбора никогда не сушите над источниками тепла (напр., **печкой, электрической или газовой плитой, радиатором**).

После очистки храните прибор в сухом, недоступном для детей и недееспособных людей месте.

VI. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Проблема	Причина	Решение
Прибор не включается	Не подключено питание	Проверьте питательный провод, вилку и эл. розетку
	Чаша комбайна, крышка чаши, большой толкатель, кувшин блендера и соковыжималка для цитрусовых неправильно установлены	Проверьте и установите эти детали в правильное положение так, чтобы опустился предохранитель
Прибор перестанет работать	Крышка/соковыжималка для цитрусовых освободились во время работы прибора	Крышку или соковыжималку для цитрусовых затяните
	Большой толкатель был выдвинут над максимальный уровень загрузочного отверстия	Засуньте большой толкатель ниже этого уровня
	Перерабатываемые продукты являются слишком тяжелыми	Прибор выключите, оставьте его остыть, перерабатываемые продукты разделите на меньшие порции, которые перерабатывайте по очереди
	Ножи, насадку- для замешивания теста, насадку для взбивания, и диски заблокировали вердые ингредиенты, нерекомендованные для отдельных насадок	Прибор выключите, ингредиенты, которые заблокировали принадлежности удалите, и после этого продолжайте в работе
Со дна кувшина блендера вытекает жидкость	На уплотнении или опорных поверхностях грязь (напр. остатки продуктов)	Проверьте, в случае необходимости очистите уплотнение и опорные поверхности
	Уплотнение изношено или повреждено	Поврежденное уплотнение замените новым соответствующего типа
	Отсутствует уплотнение на ноже	Вложите уплотнение на основание ножа

APTARNAVIMO INSTRUKCIJA



I. SAUGUMO TAISYKLĖS

- Prieš pirmą kartą įjungdami, atidžiai perskaitykite vartotojo vadovą, peržiūrėkite paveikslėlius, o vartotojo vadovą pasilikite naudojimui ateityje. Vartotojo vadove pateiktas taisyklės laikykite prietaiso sudedamąja dalimi ir perduokite kitiems prietaiso vartotojams.
- Patikrinkite, ar prietaiso lentelėje esantys duomenys atitinka įtampai elektros tinklo lizde.
- **Nekiškite ir netraukite maitinimo laido kištuko į el.lizdą šlapiomis rankomis arba laikydami už maitinimo laido!**
- **Prietaisas skirtas naudoti tik buitinėmis ir kitomis panašiomis sąlygomis (patiekalų gaminimas)! Nėra skirtas naudoti komerciniams** tikslams arba naudoti patalpose tokiose, kaip parduotuvių, kanceliarijų arba ūkio personalo virtuvėse arba kitose darbuvių skirtose patalpose. Prietaisas neskirtas naudoti viešbučių, motelių, apgyvendinimo įrengimų su pusryčiais ir kitų apgyvendinimo įrengimų virtuvėse.
- Šis prietaisas neturi būti naudojama vaikams.
- Prietaisas nėra skirtas tam, kad juo naudotųsi asmenys, kurių fizinė, jutiminė arba dvasinė neįgalia, arba patirties bei žinių stoka neleidžia jiems saugiai naudotis prietaisu, jeigu jų nestebi arba prietaisu naudotis nepamokė už jų saugumą atsakingas asmuo. Būtina stebėti, kad vaikai su prietaisu nežaistų.
- Laikykite prietaisą ir kabelį iš vaikų.
- Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu jo maitinimo laidas yra pažeistas, jeigu jis neveikia tinkamai, nukrito ant žemės arba į vandenį. Tokiu atveju pristatykite prietaisą į specializuotą servisą jo saugumo ir funkcijų patikrinimui.
- Jeigu buvo pažeistas prietaiso maitinimo laidas, kad išvengti pavojingų situacijų, jį privalo pakeisti gamintojas, serviso stoties technikas arba atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- Nenaudokite šio prietaiso kartu su programatoriumi, laikmačiu arba bet kuriuo kitu įrengimu, kuris prietaisą įjungia automatiškai.
- Išjunkite ir ištraukite prietaiso laidą iš elektros lizdo baigus naudotis prietaisu ar jį valant, siekiant išvengti elektros šoko.
- Prietaiso veikimo metu, venkite kontakto su gyvūnais, augalais ar vabzdžiais.
- Niekad nenardinkite variklio bloko į vandenį ir neplaukite po tekančiu vandeniu!
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros ir kontroliuokite jį visą laiką, kol ruošiate su juo maistą!
- Prieš priedų ir prieinamų dalių, kurios prietaiso naudojimo metu juda, montavimą, išmontavimą, prieš valymą arba priežiūrą prietaisą išjunkite ir ištraukite jo maitinimo laidą iš el. lizdo!
- Visada prietaisą išjunkite iš maitinimo lizdo, jeigu jį paliekate be priežiūros.
- Prietaisą naudokite tik darbinėje padėtyje ir vietose, kur jam negresia nugriuvimas, išlaikykite atitinkamą atstumą nuo šilumos šaltinių (pvz. **krosnies, el./dujinės viryklės ir t.t.**) ir drėgnų paviršių (**kriauklių, praustuvų ir t.t.**).

- Prieš maisto ruošimą išimkite maisto produktus iš įpakavimo (pav. **popieriaus, PE maišelių ir t.t.**).
- Nejunkite prietaiso, jeigu jis nesustatytas!
- Prietaisą naudokite tik su jo tipui skirtais priedais. Kitų priedų naudojimas gali kelti pavojų jį naudojančiam asmeniui.
- Nekiškite priedų į jokiais prietaiso angas.
- **Niekada nekiškite pirštų į tiekimo vamzdį, taip pat tam nenaudokite šakutės, peilio, mentelės, šaukšto ir pan.** Šiam tikslui naudokite tik tam skirtą stūmiklį.
- Teisingai įdėjus indo, dangtį ant indo, didįjį stūmiklį, maišytuvą ir citrusinių vaisių spaudėją atsilaisvins apsaugos užraktas ir prietaisą galėsite įjungti. **Be dubens, dangčio, didžiojo stūmiklio, maišytuvo ir citrusinių vaisių spaudėjo prietaiso eksploatuoti negalima!**
- Prietaiso išjungimui nenaudokite apsaugos užraktų valdomų dubeniu, dubens dangčiu, didžiuoju stūmikliu, citrusinių vaisių spaudėju ir apsaugos užrakto valdomo maišytuvu!
- Prieš naudojimą nuo peilio nuimkite peilio ašmenų apsaugą.
- Veikiant prietaiso varikliui dėl saugumo negalima keisti prietaiso priedų.
- Leiskite prietaiso judančiom dalim sustoti ir tik po to nuimkite dangtį arba maišytuvo dubenį.
- Priedus naudokite atsargiai, jie yra labai aštrūs.
- Pritvirtindami arba nuimdami priedus nenaudokite jėgos ir nespauskite indo rankenos.
- Nekelkite ir neneškite virtuvinio kombaino laikydami už rankenos, tam naudokite variklio korpuso dugne esančius įrengimus!
- Maisto produktus apdorokite žemesnėje nei **80 °C** (176 °F) temperatūroje. Maišydami karštus skysčius ištraukite iš maišytuvo dangčio kištuką **E3**.
- Plakimui arba maišymui niekada nepilkite didesnio kiekio skysčių nei, kad yra nurodyta ant dubens.
- Jeigu apdorojami maisto produktai pradeda lipti prie priedų (pvz. **peilių, trintuvių**), prietaisą išjunkite, o priedus atsargiai nuvalykite (pvz. **mentele**).
- Prižiūrėkite, kad maitinimo laidas nepatektų į rotuojančias prietaiso dalis.
- Periodiškai kontroliuokite maitinimo laido būklę.
- Maitinimo laidas negali būti pažeistas aštriais arba karštais daiktais, atvira ugnimi, negali būti nardinamas į vandenį ar lenkiamas per aštrius kampus. Niekada jo nedėkite ant karštų paviršių, nelaikykite pakabinto ant stalo krašto ar darbo vietos. Užkliuvus arba patempus maitinimo laidą, pvz. jį tempiant vaikams gali prietaisas nugriūti arba būti nutrauktas žemyn ir sunkiai sužeisti!
- Esant reikalui pasinaudoti prailginamuoju laidu įsitikinkite, kad jis yra tvarkingas ir tenkina galiojančias normas.
- Prietaisą naudokite tik su gamintojo originaliais priedais.
- Šį prietaisą naudokite tik tam tikslui, kuriam yra skirtas ir kuris yra aprašytas šioje instrukcijoje. Niekada nenaudokite prietaiso jokių kitu tikslu.
- Gamintojas neatsako už žalą ir sužeidimus dėl neteisingo prietaiso įrenginių ir priedų naudojimo (pvz. **maisto produktų sugadinimas, sužeidimai, įsipjovimas**) ir nepripažįsta su prietaisu susijusių garantinių įsipareigojimų tuo atveju, jei nesilaikoma aukščiau nurodytų saugos taisyklių.

II. PRIETAISO IR JO PRIEDŲ APIBŪDINIMAS (pav. 1)

A – variklis

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| A1 – sukamas reguliatorius | A5 – apsaugos užraktas |
| A2 – mygtukas PULSE | A6 – apsaugos užraktas |
| A3 – mygtukas ICE (LEDAS) | A7 – varantysis mechanizmas |
| A4 – kontrolinė maitinimo lemputė | A8 – maitinimo laidas |

B – didelis indas (aktyvuoja ir deaktyvuoja apsaugos užraktą)

B1 – indą varantis velenas

C – mažas indas

D – dangtis

D1 – apsaugos užraktas (aktyvuoja deaktyvuoja apsaugos užraktą)

D2 – fiksatorius

D3 – tiekimo vamzdis

D4 - aretačnų žįpadka

E – indas maišymui (aktyvuoja ir deaktyvuoja apsaugos užraktą)

E1 – peilis

E3 – dangčio kištukas

E2 – dangtis

E4 – guminiai sandarikliai

F – didelis stūmiklis (aktyvuoja ir deaktyvuoja saugos užraktą)

F1 – tiekimo vamzdis

F2 – mažas stūmiklis

G – citrusinių vaisių spaustuvas

G1 – apsaugos užraktas (aktyvuoja ir deaktyvuoja apsaugos užraktą)

G2 – kūgis

H – didelis pjautuvo formos peilis

I – mažas pjautuvo formos peilis

J – minkymo priedas

K – plaktuvėlis

K1 – plakimo šluotelės

L – abipusis grubaus pjaustymo/griežinėliais diskas

M – abipusis smulkaus pjaustymo/griežinėliais diskas

N – vienpusė trintuvė

O – vienpusis pjaustymo šiaudeliais diskas

III. PARUOŠIMAS IR NAUDOJIMAS

Virtuvinį kombainą ir priedus išimkite iš įpakavimo. Nuo virtuvinio kombaino ir priedų nuimkite visas lipnias plėveles, lipdukus arba popierių. Prieš pirmąjį naudojimą šiltame vandenyje su plovikliu nuplaukite dalis, kurios liesis su maisto produktais, po to nuplaukite švariu vandeniu, sausai nušluostykite arba palikite išdžiūti. Virtuvinį kombainą pastatykite ant lygaus, stabilaus ir švaraus paviršiaus ne žemiau kaip 85 cm aukštyje vaikams ir neveiksniams asmenims nepasiekiamoje vietoje (žr. **I. SAUGOS TAISYKLĖS**). Palikite laisvą erdvę ventilacijai. Angos esančios prietaise užtikrina oro cirkuliaciją ventilacijos metu, jos negali būti uždengtos arba kitaip blokuojamos. Taip pat negalima nuimti fiksatorių. Įsitikinkite, kad maitinimo laidas nėra pažeistas ir, kad nėra padėtas ant aštraus arba karšto paviršiaus. El. lizdas privalo būti lengvai prieinamas, kad iškilus pavojui būtų galima virtuvinį kombainą lengvai atjungti nuo el. lizdo.

Prijunkite maitinimo laido kištuką **A8** prie el. tinklo, užsiedgs kontrolinė lemputė **A4**.

Pasirinkite tokį maisto produktų kiekį, kad neviršytumėte maksimalaus kiekio, pažymėto **rodykle** ant indo. Didesnį apdorojamų maisto produktų kiekį reikia padalinti į kelias dalis ir periodiškai kontroliuoti kiekį esantį inde. Rekomenduojama retkarčiais darbą nutraukti, prietaisą išjungti ir pašalinti tuos maisto produktus, kurie prilipo arba užkimšo priedus arba prilipo prie indo, maišytuvo ir dangčio sienų (žr. **I. SAUGOS TAISYKLĖS**). Maisto produktų paruošimo laikas yra tik orientacinis, priklauso nuo kiekio, naudojamų produktų rūšies ir kokybės, trunka keletą sekundžių arba minučių (žr. lentelę). Pirmą kartą įjungus gali trumpai atsirasti dūmai arba kvapas, tai nėra defektu ir priežastimi pretenzijai.

Sukamas reguliatorius (A1)

Padėtis **OFF**: išjungta.

Padėtis **ON**: įjungta.

Padėtis **MIN - MAX**: leidžia nustatyti optimalius apsisukimus pasirinktam priedui.

Skirtas maišymui, minkymui, plakimui, pjaustymui, košių paruošimui, sulčių spaudimui ir labai smulkiam kapojimui.

Mygtukas PULSE (A2)

PULSE: variklis veikia tik mygtuką paspaudus (dižiausia galia).

Skirtas pjaustymui, maišymui ir normaliam stambiam kapojimui. Spauskite mygtuką kelis kartus tol, kol gausite reikiamą rezultatą.

Mygtukas ICE (A3)

ICE: paspaudus mygtuką variklis veikia periodiškais ciklais (įjungta/išjungta), kol mygtukas neišjungiamas. Funkcija **ICE** skirta ledo arba labai kietų produktų smulkinimui (pvz. kavos pupelių, riešutų).

Apsaugos užraktas (A5)

- Blokuoja prietaiso įjungimą, jeigu indas **B** ant varančiosios dalies **A**, dangtis **D** ir spaustuvas **G** ant indo **B** uždėti neteisingai, o stūmiklis **F1** yra tiekimo vamzdyje **D3**.
- Prietaisas išsijungia tuo atveju, jeigu atsilaisvina indo, dangčio, spaustuvo ir stūmiklio blokavimas.

Apsaugos užraktas (A6)

- Blokuoja prietaiso įjungimą, jeigu maišymo indas **E** uždėtas neteisingai ant varančiosios dalies **A**.
- Prietaisas išsijungia tuo atveju, jeigu atsilaisvina maišymo indas.

DĖMESIO

Jeigu pasukus reguliatorių į padėtį **ON**, o po to nustačius į pageidaujamo greičio lygį arba paspaudus mygtuką **PULSE** arba **ICE** prietaisas neveikia, bet dega kontrolinė lemputė **A4** ir blyksi mygtukų **A2** ir **A3** apšvietimas reiškia, kad indas, dangtis, didelis stūmiklis arba citrusinių vaisių spaustuvas yra neteisingai uždėti/uždaryti. Patikrinkite indo, dangčio, didžiojo stūmiklio ir citrusinių vaisių spaustuvo uždėjimą/uždarymą (apsaugos užraktai turi būti atlaisvinti).

Virtuvinis kombainas (pav. 2, 3, 4, 7, 8, 9)

Didžiojo indo uždėjimas ir nuėmimas (B)

Indą uždėkite ant varančiojo mechanizmo **A7** taip, kad nusileistų žemyn, po to sukite į dešinę tol, kol užsifiksuos (tuo pačiu metu atsilaisvins apsaugos užraktas). **Šiam veiksmui skirkite padidintą dėmesį.** Atvirkštine tvarka indą nuimkite.

Mažo indo uždėjimas ir nuėmimas (C), (pav. 3)

Mažą indą įdėkite į didįjį indą **B** taip, kad apsaugos užraktas ir įstatymo vietos būtų teisingoje padėtyje. Atvirkštine tvarka indą nuimkite. Jeigu mažas indas bus neteisingai įdėtas, nebus galima ant didžiojo indo pritvirtinti dangčio **D**.

DĖMESIO

- Mažasis indas skirtas naudoti tik su mažuoju pjautuvo formos peiliu **I**, jo nenaudokite kartu su pjaustymo diskais,
- Tinka apdoroti žoleles, mažesnj mėsos kiekį, svogūnus, majonezą, daržoves, vaikų ir dietines košeles,
- Netinka skysčių apdorojimui.

Dangčio uždėjimas ir nuėmimas (D), (pav. 2, 3, 4, 7, 8)

Dangtį nuimkite ir uždėkite tik tada, jeigu sukamas reguliatorius **A1** yra padėtyje **OFF** (IŠJUNGTA).

Uždėkite dangtį ant indo **B** taip, kad jo griovelis sandariai uždengtų ir priglustų prie išsikišusio indo krašto. Sukite dangtį į dešinę tol, kol apsaugos užraktas **D1** užsifiksuos apsauginiame užrakte **A5** ir fiksatorius **D2** prisitvirtins indo renkenos griovelyje. **Šiam veiksmui skirkite padidintą dėmesį.** Dangtis tokiu būdu yra pritvirtintas teisingoje padėtyje, varantysis mechanizmas **A** gali dirbti. Dangtį nuimkite atvirkštine tvarka.

Tiekimo vamzdis (D3, F1), stūmikliai (F, F2), (pav. 2, 3, 4, 5, 7, 8)

Tiekimo vamzdžiu į indą **B** galima tiekti skysčius arba maisto produktus veikiant variklio blokui **A**.

Stūmiklius **F, F2** naudokite maisto produktų stūmimui tiekimo vamzdžiu.

Didysis stūmiklis **F** aktyvuoja apsaugos užraktą **A5** (išgirsite cvaktelėjimą), jeigu jį pakelsite $\frac{3}{4}$ virš tiekimo vamzdžio lygio **D3**. Varantysis mechanizmas nustos dirbti.

Kai tik stūmiklį įdėsite atgal apsaugos užraktas deaktyvuosis (išgirsite cvaktelėjimą) ir bus galima variklio bloką paleisti.

Mažą stūmiklį **F2** galite ištraukti iš tiekimo vamzdžio **F1** ir stumti juo maisto produktus neribojant variklio bloko **A** veikimo.

Pastaba:

– **Jeigu norite dėti priedus didžiojo stūmiklio nenaudokite prietaiso išjungimui ir įjungimui!** Prieš stūmiklio ištraukimą iš tiekimo vamzdžio variklio bloką išjunkite reguliatoriumi.

– Tiekimo vamzdį galima pripildyti ne daugiau, kaip iki $\frac{3}{4}$ jo tūrio.

– Jeigu maisto produktams (pvz. morkoms, agurkams) dėti naudosite dėtuvę su mažą apvalia anga didelį stūmiklį **F** pritvirtinkite dangtyje **D** su tvirtinimo sklęščiu **D4** (pav. 5).

Tai leis išvengti stūmiklio iškilimui į viršų apdorojant maisto produktus.

Priedų naudojimas**Pjautuvo formos peiliai (H, I)**, (pav. 2, 3)

Didelis pjautuvo formos peilis **H** yra skirtas naudoti didžiajame inde **B**.

Mažas pjautuvo formos peilis **I** yra skirtas naudoti mažame inde **C**.

Sustatymas

Peilį (laikydami už viršutinės plastikinės dalies) įdėkite per vidurinę angą ant indo varančiojo veleno **B1**, leiskite jam velenu slysti iki galo. Peilį išimkite atvirkštine tvarka. Peilį į indą dėkite prieš maisto produktų dėjimą.

Naudojimas

Visų rūšių vaisių, daržovių, mėsos (be kaulų, sausgyslių ir odos) kapojimas (malimas), plakimas, maišymas ir tyrių ruošimas. **Nenaudokite peilių skystų tešlų ruošimui.** Didijį peilį galima naudoti ledo smulkinimui.

Malimas: naudoti sukamą reguliatorių **A1**. Nustatyti reguliatorių **MIN - MAX**.

Maišymas: nustatyti reguliatorių **MAX** Arba naudoti mygtuką **A2**.

Ledo smulkinimas: naudoti mygtuką **A3**.

Rekomenduojama

- Maisto produktus supjaustykite 30 x 30 x 30 mm dydžio kvadratukais. Nemalkite ir nepjaustykite užšaldytos mėsos.
- Grubiam ir vidutiniam malimui/kapojimui, pvz. svogūno, naudokite mygtuką **A2**, įprastai užtenka 5-10 sekundžių.
- Jeigu kapojate kietus sūrius arba šokoladą, dirbkite trumpai. Produktai juos kapojant/malant įkaista, pradeda minkštėti ir gali susidaryti gumuliukai.
- Nenaudokite mažo peilio labai kietiems produktams (pvz. **ledo gabalų, kavos pupelių, šokolado ir pan.**).
- Paruošimo (apdoravimo) laikas priklauso nuo naudojamų produktų kiekio, rūšies ir kokybės, standartiškai pakanka kelių dešimčių sekundžių (15 – 60 sek.).

Įspėjimas: Didelio kiekio ledų kapojimas su pjautuvo formos peiliu greitina peilio bukimą. Jeigu tai įvyks paglaškite peilio ašmenis.

Minkymo priedas (J), (pav. 4)

Sustatymas

Priedą uždėkite ant veleno **B1**, leiskite jam nuslysti iki galo. Priedą išimkite atvirkštine tvarka. Minkymo priedą įdėkite į indą visda prieš maisto produktų dėjimą.

Naudojimas

Minkymas: trapios/lengvos/sunkios mielinės tešlos.

Naudojamas sukamas reguliatorius **A1**. Regulatorius nustatomas **MIN - MAX** (priklausomai nuo tešlos struktūros).

Rekomenduojama

- Minkant didesnę kiekį tešlos minkykite mažesnėmis porcijomis. Jokiu būdu neminkykite daugiau nei 4 porcijų iš eilės. Prieš tolimesnį naudojimą padarykite bent 30 min. pertrauką.
- Minkymui naudokite kambario temperatūros produktus. Mieles iš anksto išmaišykite šiltame piene arba vandenyje. Kai tik tešla įgauna apvalią formą minkymą galite užbaigti arba pagal receptą leiskite tešlai iškilti.
- Paruošimo laikas priklauso nuo naudojamų produktų kiekio, rūšies ir kokybės, standartiškai trunka kelias dešimtis sekundžių (30 - 180 sek.).

Plaktuvėlis (K, K1), (pav. 6, 7)

Sustatymas

Šluoteles įkiškite į priedams skirtas angas apatinėje plaktuvėlyje (pav. 6). Šluoteles išimkite atvirkštine tvarka.

Uždėkite plaktuvėlį ant veleno **B1**, leiskite jam nuslysti velenu iki galo (pav. 7). Plaktuvėlį išimkite atvirkštine tvarka.

Naudojimas

Plakimas: grietinėlės, kiaušinių, kiaušinio baltymų, desertinių kremų, pudingų, majonezo, biskvitinės tešlos. Naudokite sukamą reguliatorių **A1**. Regulatoriaus nustatymas: **MIN** iki pirmos pusės apimties.

Rekomenduojama

- Nenaudokite plaktuvėlio tešlos, kurios sudėtyje yra margarino arba sviesto, plakimui arba minkymui.
- Plakite kambario temperatūros maisto produktus. Tuo atveju, jeigu plakimas nėra optimalus įpilkite truputį citrinos sulčių arba druskos. Grietinėlę ir grietinę atšaldykite bent iki 6 °C.
- Plakant kiaušinių baltymus (**minimaliai 2 vnt**) įsitikinkite, kad indas yra sausas ir jame nėra aliejaus likučių. Baltymai turėtų būti kambario temperatūros.
- Ruošimo laikas priklauso nuo naudojamų produktų kiekio, rūšies ir kokybės, standartiškai trunka kelias dešimtis sekundžių (60 – 180 sek).

Pjaustymo diskai (L, M, N, O), (pav. 8)

Sustatymas

Pasirinktą diską uždėkite ant veleno **B1** (ašmenimis į viršų). Abipusiai diskai uždedami visada į viršų ta puse, kurią norite naudoti. Diskus išimkite atvirkštine tvarka.

Abipusis grubaus pjaustymo/griežinėliais diskas (L)

Naudojimas

Grubus pjaustymas: visų vaisių ir daržovių, ragelių, bandelių.

Naudoti sukamą reguliatorių **A1**. Nustatyti reguliatorių **MIN - MAX**.

Storų griežinėlių pjaustymas: visų rūšių vaisių ir daržovių bei pan. pjaustymas.

Naudoti sukamą reguliatorių **A1**. Nustatyti reguliatorių per pusę tarp **MIN - MAX**.

Abipusis smulkaus pjaustymo/griežinėliais diskas (M)

Naudojimas

Smulkus pjaustymas: visų vaisių ir daržovių, ragelių, bandelių.

Naudoti sukamą reguliatorių **A1**. Regulatorių nustatyti ties **MAX**.

Plonų griežinėlių pjaustymas: visų rūšių vaisių ir daržovių bei pan. pjaustymas.

Naudoti sukamą reguliatorių **A1**. Nustatyti reguliatorių per pusę tarp **MIN - MAX**.

Trintuvė (N)

Naudojimas

Tarkavimas: ypač žalių bulvių, bet ir vaisių (obuolių) ir daržovių (morkų, agurkų, baltų kopūstų), sūrio, ragelių, bandelių.

Naudoti sukamą reguliatorių **A1**. Nustatyti reguliatorių ties **MAX**.

Pjaustymo šiaudeliais diskas (O)

Naudoti sukamą reguliatorių **A1**. Nustatyti reguliatorių ties **MIN**.

Rekomenduojama

- Maisto produktus dėkite tik po to, kai sudėsite virtuvinio kombaino priedus.
- Perdirbant didelį kiekį maisto produktų patikrinkite ar jie nesikaupia po disku. Indą dažniau ištuštinkite.

- Didelius gabalus iš anksto supjaustykite taip, kad tilptų į tiekimo vamzdelį.
- Maisto produktus dėkite palaipsniui ir vienodais kiekiais.
- Stumkite maisto produktus tik stūmikliu, stūmiklių stumkite pamažu, nenaudodami didelio, žemyn nukreipto spaudimo.
- Tuo atveju, jeigu maisto produktai yra supjaustomi grubiai (pvz. **džiuvėsėliai**), naudokite smulkesniam apdorojimui pjautuvo formos peilį.
- Kad maisto produktai nebūtų sumalti į košę minkštus produktus tarkuokite ir pjaustykite pasirinkę lėtesnį greitį.
- Maisto produktams, kuriuos esate įpratę tarkuoti (**kietas sūris, riešutai, šokoladas**) geriau naudokite pjautuvo formos peilį **H**, kuris yra skirtas taip pat ir malimui.
- Ruošimo laikas priklauso nuo naudojamų produktų kiekio, rūšies ir kokybės, standartiškai trunka kelias dešimtis sekundžių.

Sustačius visas virtuvinio kombaino dalis ir pripildžius jį maisto produktais prietaisą įjunkite pasukę reguliatorių **A1** iš padėties **OFF** (IŠJUNGTA) į padėtį **ON** (JUNGTA), (pradės blyksėti mygtukų **A2** ir **A3** apšvietimas). Veiklą pradėsite pasukę reguliatorių iki pageidaujamo greičio lygio arba paspaudę mygtuką **A2**. Užbaigę darbą prietaisą išjungsitė pasukę reguliatorių į padėtį **OFF** (IŠJUNGTA), (mygtukų **A2** ir **A3** apšvietimas išsijungs), po to ištraukite maitinimo laido kištuką **A8** iš el. lizdo.

Citrusinių vaisių spaustuvas (pav. 9)

Spaustuvo sietelio uždėjimas ir nuėmimas (G)

Spaustuvo sietelį išimkite ir įdėkite tik tada, kai sukamas reguliatorius **A1** yra padėtyje **OFF** (IŠJUNGTA).

Sietelį uždėkite ant indo **B** taip, kad prisitvirtintų prie išsikišimų, esančių indo kraštuose. Sietelį sukite į dešinę tol, kol užsifiksuos prie **G1**, prie apsaugos įrengimo **A5** užrakto.

Šiam veiksmui skirkite padidintą dėmesį. Sietelis dabar yra pritvirtintas teisingai ir yra teisingoje padėtyje, variklio blokas **A** gali dirbti. Uždėkite kūgį **G2** ir jį prispauskite. Dangtį nuimkite atvirkštine tvarka.

DĖMESIO: Veikiant prietaiso varikliui dėl saugumo negalima keisti prietaiso priedų.

Naudojimas

Naudojamas citrusinių vaisių spaudimui (pvz. apelsinų, citrinų arga greipfrutų).

Naudoti sukamą reguliatorių **A1**. Reguliatorių nustatyti: **MIN** iki pirmosios apimties pusės.

Po spaustuvo sustatymo atrinktus citrusinius vaisius perpjaukite per pusę ir prispauskite prie kugio **G2**. Prietaisą įjungsitė pasukę reguliatorių **A1** iš pozicijos **OFF** (IŠJUNGTA) į poziciją **ON** (JUNGTA), (pradės blyksėti mygtukų **A2** ir **A3** apšvietimas). Sulčių spaudimą pradėsite pasukę reguliatorių iki pageidaujamo greičio. Kūgis sukasi ir yra spaudžiamos sultys, kurios teka kūgiu per sietelį į indą. Užbaigę darbą prietaisą išjunkitė pasukę reguliatorių į padėtį **OFF** (IŠJUNGTA), po to ištraukite maitinimo laido **A8** kištuką iš el. lizdo.

Rekomenduojama:

- Būtina stebėti išspaustų sulčių kiekį. Sulčių kiekis negali būti didesnis nei, kad yra pažymėta ženklu. Indą laiku ištuštinkite.
- Jeigu apdorojate didesnį produktų kiekį rekomenduojame nuo sietelio pašalinti ant sietelio esantį minkštimą.

- Ruošimo laikas priklauso nuo naudojamų citrusinių vaisių kiekio, rūšies ir kokybės, standartiškai trunka kelias dešimtis sekundžių (30 - 180 sec.).

Maišytuvas-maišytuvo indas E (pav. 10)

Uždėjimas ir nuėmimas

Indą uždėta indą nuimkite ir uždėkite tik tada, jeigu sukamas reguliatorius **A1** yra padėtyje **OFF** (IŠJUNGTA).

Indą uždėkite ant variklio bloko **A7** taip, kad nuslystų žemyn ir sukite į dešinę tol, kol cvaktelės (tuo pačiu atsilaisvins apsaugos užraktas **A6**). **Šiam veiksmui skirkite padidintą dėmesį.** Maišymo indą uždenkite dangčiu **E2** ir įdėkite dangčio kištuką **E3**. Indą nuimkite atvirkštine tvarka. Tvirtinant ir nuimant indą per daug smarkiai nespauskite indo rankenos.

Naudojimas

Maišytuvas skirtas maišyti sultims, pieno kokteiliams, sriuboms, padažams, vaikų ir ir dietinėms košelėms, purioms tešloms, biskvitinėms tešloms, tyrių gaminiui ir pan.

Maišymas: naudoti sukamą reguliatorių **A1** arba mygtuką **A2 (PULSE)**. Nustatyti reguliatorių ties ženklu **MAX**.

Rekomenduojama

- Jeigu apdorosite didesnį kiekį maisto produktų, padalinkite juos į atskiras porcijas, kad neperkrautumėte variklio bloko.
- Kietus maisto produktus rekomenduojame supjaustyti mažais gabalais. Neapdorokite labai kietų produktų (pvz. **ledo gabalų ir pan**). Peilis galėtų labai greitai atbukti.
- Kietus maisto produktus (pvz. **ankštines kultūras, sojų pupeles ir pan.**) prieš apdorojimą mirkykite vandenyje.
- Niekada nenuimkite dangčio **E3** jeigu veikia variklio blokas.
- Skystus priedus (pvz. **aliejų, pieną**) arba kitus produktus galima dėti į indą nuėmus kištuką **E4** per mažą angą dangtyje (veikiant variklio blokui). Kad skysčiai netrykštų per angą eksploatacijos metu rekomenduojame laikyti kištuką įdėtą į dangtį.
- Kuo ilgiau maišysite maisto produktus tuo smulkesni jie bus.
- Galite pilti ir karštus skysčius iki **80 °C**, pvz. padažus, sriubas.
- Kad putojantys skysčiai (pvz. **pienas**) neištekėtų iš indo niekada nepilkite iki ženklo „**MAX**“. Rekomenduojame pilti **0,5 l**.
- Jeigu rezultatai jūsų netenkina išjunkite prietaisą, su mentele išmaišykite produktus, dalį produktų nuimkite arba įpilkite truputį skysčių.
- Ruošimo laikas priklauso nuo naudojamų produktų kiekio, rūšies ir kokybės, standartiškai trunka kelias dešimtis sekundžių.

Uždėjus sudėtą maišymo indą ant variklio bloko ir pripildžius jį maisto produktais įjunkite prietaisą pasukdami reguliatorių **A1** iš padėties **OFF** (IŠJUNGTA) į padėtį **ON** (IUNGTA), (pradės blyksėti mygtukų **A2** ir **A3** apšvietimas). Veiklą pradėsite pasukę reguliatorių iki pageidaujamo greičio lygio arba paspaudę mygtuką **A2** arba **A3**. Užbaigę darbą su prietaisu jį išjungsitė pasukę reguliatorių į padėtį **OFF** (IŠJUNGTA) ir ištraukę maitinimo laido **A8** kištuką iš el. lizdo.

Indo (E) sudėjimas ir išardymas (pav. 11)

Ant peilio **E1** uždedamosios dalies uždėkite sandariklį **E4**. Peilį (iš apačios) paimkite už plastikinio pagrindo ir įstumkite (ašmenimis į viršų) į inde esančią angą, po to jį pasukite pagal rodyklę ties užrašu **CLOSE** (UŽDARYTI) iki galo. Patikrinkite ar sandariklis yra teisingai įdėtas į indą. Peilį iš indo išimkite atvirkštine tvarka.

IV. PRIETAISO IR PRIEDŲ NAUDOJIMO LENTELĖ

Seakančius patarimus laikykite inspiracija. Jų tikslu nėra pateikti išsamią instrukciją, bet pateikti įvairias maisto produktų apdorojimo galimybes.

Apdorojamų maisto produktų kiekį pasirinkite taip, kad jais pildomas indas būtų užpildytas tik iki pažymėto **ženkl**o. Didesnį apdorojamų maisto produktų kiekį reikia padalinti į kelias dalis ir kontroliuoti indo užpildymą. Rekomenduojame kartas nuo karto darbą nutraukti, prietaisą išjungti ir pašalinti maisto produktus, kurie prilipo arba užkimšo priedus arba prilipo prie indo, maišytuvo ir dangčio sienų (žr. **I. SAUGOS TAISYKLĖS**).

Maisto produktų apdorojimo laikas yra apytikris, priklauso nuo naudojamų produktų kiekio, rūšies ir kokybės, standartiškai trunka kelias dešimtis sekundžių (žr. lentelę).

Priedai	Maisto produktai	Maks. kiekis	Laikas (sekundės)	Greitis	Paruošimas (mm)
Didelis pjautuvo formos peilis	mėsa (jautiena, kiauliena)	500 g	15	MAX	30 x 30 x 30
	ledas	16 kvadratukų	30 - 60	ICE	-
Mažas pjautuvo formos peilis	mėsa (jautiena, kiauliena)	150 g	30	MAX	-
Minkymo priedas	miltai	1000 g	60	MIN - MAX (pagal tešlos struktūrą, kad minkymas būtų kuo efektyvesnis)	-
	druska	10 g			-
	mielės	10 g			-
	cukrus	10 g			-
	vanduo	450 g			-
	riebalai	20 g			Minkštas - skystas
Plaktuvėlis	kiaušinio baltymai	2 - 6 vnt.	70 - 120	MIN - 1/2	-
	grietinė	250 g	120	MIN - 1/2	-

Priedai	Maisto produktai	Maks. kiekis	Laikas (sekundės)	Greitis	Paruošimas (mm)
Smulkaus, grubaus pjaustymo griežinėliais diskas, trintuvė, pjaustymo šiaudeliais diskas	morkos	1000 g	30	MIN - MAX	-
	bulvės	1000 g			-
	svogūnai	1000 g			-
Citrusų spaustuvas	apelsinai/ citrina	1000 g	120	MIN - 1/2	per pusę
Maišytuvas	morkos	480 g	120	MAX PAUSE	15 x 15 x 15
	vanduo	720 g			

V. PRIEŽIŪRA (pav. 12)

Kiekvieną kartą prieš manipuliaciją su prietaisu ištraukite maitinimo laido kištuką iš el. lizdo! Nenaudokite šiurkščių ir šarminių valymo priemonių (pvz. aštrių daiktų, šveitiklių, skiediklių ar kitų tirpiklių)! Variklio bloką **A, plaktuvėlis **K** valykite drėgnu skudurėliu su saponatu. Visus priedus po naudojimo tuoj pat plaukite šiltu vandeniu su saponatu (galite naudoti ploviklius skirtus indams). Kad lengviau būtų išvalyti maišytuvą, jį išardykite (pav. 11). **Peilius ir pjaustymo diskus valykite labai atsargiai!** Saugokite, kad priedų ašmenys nebūtų kontakte su kietais daiktais, kurie atbukina priedus ir mažina jų efektyvumą. Jeigu sandariklis **A4** yra nusidėvėjęs pakeiskite jį nauju (tokio paties tipo). Kai kurios medžiagos gali tam tikru būdu priedus nudažyti. Šis pasikeitimas neturi įtakos prietaiso funkcijoms ir nėra priežastimi pretenzijai. Toks nuspalvinimas įprastai po kurio laiko dingsta savaime. Plastikinių apsaugos užraktų niekada nedžiovinkite šilumos šaltinių pagalba (pvz. **krosnies, el/dujų viryklės**).**

Išvalytą prietaisą laikykite sausoje vietoje, kur nėra dulkių ir saugu, vaikams ir neįgaliems asmenims nepasiekiamoje vietoje.

VI. PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Problema	Priežastis	Sprendimas
Prietaisas neįsijungia	Neprijungtas maitinimas	Patikrinkite kabelį, kištuką ir el. lizdą
	Neteisingai uždėtas virtuvės kombaino indas, indo dangtis, didysis stūmiklis, maišymo indas ir citrusinių vaisių spaustuvas	Patikrinkite ir pritvirtinkite į teisingą padėtį visas dalis, kad apsaugos užraktas galėtų atsilaivinti
Prietaisas nustoja veikti prietaiso veikimo metu	Dangtis/citrusų spaustuvas spaustuva atsilaisvino	Pritvirtinkite dangtį arba citrusų
	Didysis stūmiklis buvo ištrauktas virš maksimalios tiekimo vamzdelio ribos	Įstumkite stūmiklį taip, kad būtų žemiau maksimalios ribos
	Maisto produktai yra per sunkūs	Prietaisą išjunkite ir leiskite jam atvėsti, maisto produktus padalinkite į mažesnes porcijas ir apdorokite palaipsniui
	Peilius, minkymo, plakimo ir tarkavimo priedus užblokavo kieti maisto priedai, kurie nebuvo rekomenduojami naudoti	Išjunkite prietaisą, maisto priedus, kurie prietaisą užblokavo išimkite, po to galite darbą tęsti
Iš maišymo indo dugno bėga skysčiai	Ant sandariklio arba jungiamųjų vietų yra nešvarumai (pvz. maisto produktų likučiai)	Patikrinkite, reikalui esant išvalykite sandariklį ir jungiamąsias vietas
	Sandariklis yra nusidėvėjęs arba pažeistas	Pažeistą sandariklį pakeiskite tokio pat tipo sandarikliu
	Ant peilio nėra sandariklio	Uždėkite sandariklį ant peilio pagrindo

VII. EKOLOGIJA



Jeigu prietaiso dydis leidžia, visos prietaiso dalys, įpakavimas, komponentai ir priklausiniai, pažymėti ženklais medžiagų, iš kurių buvo pagaminti, o taip pat ir ženklu, nurodančiu antrinio perdirbimo galimybę. Ant gaminio nurodyti ženklai reiškia, kad elektriniai arba elektroniniai prietaisai negali būti likviduojami kartu su komunalinėmis atliekomis. Gaminius likviduokite pristatydami juos į specialių atliekų, nemokamo likvidavimo surinkimo vietas. Tinkamai likviduodami šį prietaisą padėsite sumažinti negatyvią įtaką aplinkai bei žmonių sveikatai, saugosite nuo neigiamų pasekmių, kurias galėtų sukelti netinkamas atliekų likvidavimas. Išsamesnės informacijos kreipkitės į vietinę savivaldybę arba artimiausią specialių atliekų surinkimo vietą. Jeigu šios rūšies atliekas likviduosite netinkamai, pagal nacionalinės teisės aktus jums gali būti paskirta bauda. Jeigu prietaisas negali būti naudojamas, patariame jį išjungus iš elektros tinklo nupjauti prietaiso maitinimo laidą, prietaisas taps nepanaudojamu.

Platesnės apimties remontą arba priežiūrą, reikalaujantį prietaiso išardymo, privalo atlikti specializuotas servisas! Jeigu nesilaikoma naudojimo instrukcijos prarandama teisė į garantiją!

VIII. TECHNINIAI DUOMENYS

Įtampa (V)	nurodyta techninių duomenų skydelyje
Galia (W)	nurodyta techninių duomenų skydelyje
Indų tūris (l)	
didelis indas	3,5 l (2 l MAX)
mažas indas	0,8 l
indas maišymui	1,2 l
Variklio bloko svoris (Kg)	3,3
Naudojama galia (standby mode) < 0,50 W	
Akustinės galios lygis dB(A) re 1pW 80	

Gamintojas pasilieka teisę atlikti gaminio konstrukcijos pakeitimus, neturinčius įtakos gaminio veikimui.

HOUSEHOLD USE ONLY – Naudojimui tik buityje.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius. HOT – Karšta. DO NOT COVER – Neuždengti. DO NOT IMMERSE IN WATER – Nekišti į vandenį.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Norint išvengti uždusimo pavojaus, plastikinius maišelius laikykite atokiau nuo kūdikių ir vaikų. Nenaudokite šių maišelių vaikiškose lovelėse, lovose, žaidimų aikštelėse. Šis maišas nėra žaislas.



PRANEŠIMAS

ІНСТРУКЦІЯ ДО ЗАСТОСУВАННЯ

I. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ



- Перед першим застосуванням уважно повністю прочитайте інструкцію, перегляньте малюнки і інструкцію збережіть як довідник на майбутнє. Вказівки у інструкції слід вважати частиною пристрою і передати їх кожному наступному користувачеві пристрою.
- Переконайтеся, що дані на типовій табличці відповідають напрузі у Вашій ел. розетці. Вилку шнуру живлення необхідно підключити до розетки електричної мережі, що відповідає відповідним стандартам.
- Ніколи не використовуйте пристрій з пошкодженим шнуром живлення або вилкою, якщо він не працює правильно, упав на землю і був пошкоджений або впав у воду. У таких випадках слід віднести пристрій у професійний сервісний центр для перевірки його безпеки і правильної роботи.
- **Вилку проводу живлення не засувайте у ел. розетку і не витягайте з ел. розетки мокрими руками чи тягнучи за провід живлення!**
- **Пристрій призначений виключно для побутового та іншого подібного застосування (приготування їжі)! Пристрій не призначений для комерційного використання** та для використання у такому середовищі, як кухні для працівників магазинів, офісів чи ферм, або ж у іншому робочому середовищі. Пристрій також не слід надавати клієнтам в готелях, мотелях, об'єктах, що забезпечують нічліг і сніданок та інших об'єктах тимчасового проживання.
- Не використовуйте пристрій разом з програмувальним пристосуванням, таймером чи будь-яким іншим пристроєм, який автоматично включає пристрій.
- **Привід ніколи не занурюйте у воду та не мийте його під проточною водою!**
- Цей прилад не повинен використовуватися дітьми.
- Пристрій не призначений для використання особами, яким фізична, чуттєва або чуттєва здатність, або ж недостатні знання та досвід, не дозволяють безпечно користуватися пристроєм, якщо вони не будуть знаходитися під наглядом, або їх не було проінструктовано що до застосування пристрою іншою особою, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Діти мають бути під наглядом, щоб було гарантовано, що вони не будуть гратися з приладом.
- **Не залишайте пристрій працювати без нагляду і слідкуйте за ним впродовж усього приготування їжі!**
- Перш ніж замінити пристосування або доступні частини, які рухаються під час застосування, перш ніж будете збирати або розбирати пристрій, чистити його або проводити техобслуговування, вимкніть пристрій та від'єднайте його від ел. мережі, тобто витягніть вилку шнура живлення з ел. розетки!
- Завжди відключайте пристрій від джерела живлення, якщо він залишається без нагляду.
- Пристрій слід застосовувати тільки у робочому положенні на місцях, де не існує загроза, що він перекинеться, та на достатній віддалі від джерел тепла (**наприклад, камін, ел./газова плита, примус, тощо**) та вологих поверхонь (**наприклад, раковини, умивальники тощо**).

- Перед приготування зніміть з харчових продуктів можливу обгортку (наприклад, папір, ПЕ мішечок, тощо).
- Не вмикайте пристрій, якщо у нього не вкладено продукти!
- Пристрій використовуйте тільки з пристосуваннями, призначеними для даного типу. Використання інших типів пристосування може бути небезпечним для особи, яка пристрій обслуговує.
- Пристосування не засувайте у жодні отвори на тілі.
- **Ніколи не засувайте пальці у отвір для подачі та не користуйтеся виделкою, ножем, лопаткою, ложкою тощо.** Скористайтеся для цього штовхачем з комплекту.
- При правильному встановленні чаші, кришки чаші, великого штовхача, блендера та пресу для цитрусових буде розблокований запобіжник і пристрій можна увімкнути. Пристрій неможливо увімкнути, якщо на ньому не встановлено чашу, кришку, великий штовхач, блендер або прес для цитрусових!
- Використовувати систему запобіжного блокування, яка вмикається чи вимикається за допомогою чаші, кришки чаші, великого штовхача та пресу для цитрусових, для вимикання пристрою - строго заборонено!
- Перед використанням зніміть з лез ножа захисні насадки.
- З причин безпеки робочі насадки не можна замінити, якщо блок мотору працює.
- Перш ніж зняти кришку з чаші або глек блендера, почекайте доки обертові частини повністю зупиняться.
- Маніпулюючи з насадками, слід діяти обережно тому, що вони є дуже гострими.
- При установці або знятті чаші не натискайте занадто сильно на ручку чаші.
- Не піднімайте та не носіть комбайн, тримаючи його за ручку чаші, але завжди скористайтеся заглибленнями у дні блоку мотору!
- Не обробляйте харчові продукти, температура яких перевищує прибіл. **80 °C (176 °F)**. При збиванні гарячих рідин витягніть частково затичку **E3** з кришки блендера.
- При змішуванні або збиванні рідин ніколи не заливайте більшу кількість, ніж вказано на глеківі.
- Якщо оброблювані харчові продукти почнуть налипати на насадки (наприклад, ножі, тертки), вимкніть пристрій і обережно почистіть насадки (наприклад, лопаткою).
- Дбайте про те, щоб шнур живлення не торкався обертових частин пристрою.
- Регулярно перевіряйте стан шнуру живлення.
- Якщо шнур живлення пристрою пошкоджений, його повинен замінити виробник, сервісний технік виробника або кваліфікований фахівець - це допоможе уникнути небезпечних ситуацій.
- Шнур живлення не має бути пошкоджено гострими або гарячими предметами, відкритим вогнем, його заборонено занурювати у воду або згинати через гострі краї. Ніколи не ставте його на гарячій поверхні та не залишайте висіти через край стола або стільниці. У випадку, якщо дитина або інша особа зачепиться або спіткнеться об шнур або потягне за нього, пристрій може перекинутися або впасти, а це може привести до виникнення серйозних травм!
- При необхідності використання подовжувача слід забезпечити, щоб він не був пошкоджений і відповідав вимогам діючих стандартів.
- Використовуйте пристрій тільки з оригінальними насадками від виробника.
- Цей пристрій використовуйте тільки за призначеннями так, як це описано у даній інструкції. Ніколи не застосовуйте пристрій для інших цілей.

– Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну в результаті неправильного використання додаткових механізмів та насадок (**наприклад, знецінення харчових продуктів, порізи тощо**) та не надає гарантію на пристрій у випадку недотримання вище вказаних правил безпеки.

II. ОПИС ПРИСТРОЮ І НАСАДОК (мал. 1)

A – блок мотору

- | | |
|-------------------------------------|--------------------|
| A1 – поворотний регулятор | A5 – запобіжник |
| A2 – кнопка PULSE | A6 – запобіжник |
| A3 – кнопка ICE (лід) | A7 – мотор |
| A4 – контрольний індикатор живлення | A8 – шнур живлення |

B – чаша велика (активує та дезактивує запобіжник)

- B1 – привідна вісь чаші

C – чаша мала

D – кришка

- | | |
|---|----------------------------|
| D1 – блокувальний виступ (активує та дезактивує запобіжник) | |
| D2 – виступ-аретир | |
| D3 – отвір для подачі | D4 - блокувальний фіксатор |

E – глек блендера (активує та дезактивує запобіжник)

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| E1 – ніж E3 – затичка кришки | |
| E2 – кришка | E4 – гумове ущільнення |

F – великий штовхач (активує та дезактивує запобіжник)

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| F1 – отвір для подачі | F2 – малий штовхач |
|-----------------------|--------------------|

G – цитрус-прес

- | |
|---|
| G1 – блокувальний виступ (активує та дезактивує запобіжник) |
| G2 – конус для цитрус-преса |

H – серпоподібний ніж великий

I – серпоподібний ніж малий

J – насадка-тістомісилка

K – насадка для збивання

- K1 – вінички для збивання

L – тертка двостороння – груба/шатківниця

M – тертка двостороння – дрібна/шатківниця

N – тертка-подрібнювач одностороння

O – диск для нарізки картоплі фрі односторонній

III. ПІДГОТОВКА І ЗАСТОСУВАННЯ

Усуньте всі пакувальні матеріали і вийміть кухонний комбайн та насадки. З комбайну та з насадок зніміть усю клейку плівку, наклейки чи папір. Перед першим застосуванням вимийте частини, які вступають в контакт з харчовими продуктами в гарячій воді з миючим засобом, ретельно виполоскайте чистою водою і добре витріть або залиште висохнути. Покладіть кухонний комбайн на обрану рівну, стабільну, гладку та чисту робочу поверхню на висоті не менше, ніж 85 см, далеко від дітей та неправоздатних осіб (див. част. I. **ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ**). Залиште вільний простір для належної циркуляції повітря. Отвори в пристрої забезпечують циркуляцію повітря під час вентиляції і їх заборонено закривати або інакше блокувати. Заборонено також знімати ніжки. Переконайтеся, що шнур живлення не пошкоджений і не веде гострі або гарячі поверхні. Ел. розетка повинна бути легко доступною, щоб можна було легко від'єднати кухонний комбайн від електромережі в разі виникнення небезпечної ситуації.

Увімкніть вилку шнуру живлення **A8** у мережу живлення, засвітиться індикатор **A4**. Кількість харчових продуктів, які будете переробляти, обирайте так, щоб не було перевищено максимальний об'єм чаші, який визначено ризиком. Велику кількість продуктів слід розділити на кілька порцій і регулярно перевіряти об'єм чаші. Рекомендуємо час від часу припинити роботу, вимкнути пристрій і усунути продукти, які могли б налипати або забивати насадки чи стіни чаші, блендер або кришку (див. частину **I. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ**). Часи приготування (переробки) продуктів є приблизними, залежать від кількості, типу та якості застосованої субстанції і коливаються від одиниць секунд до кількох хвилин (див. таблицю). При першому увімкненні може короткочасно виникати слабкий дим або запах - цей факт не є на перешкоду і не є підставою для претензії.

Поворотний регулятор (A1)

Положення **OFF**: вимкнено.

Положення **ON**: увімкнено.

Положення **MIN - MAX**: дозволяє наставити оптимальні оберти для обраної робочої насадки.

Призначається для змішування, вимішування, збивання, тертя, приготування пюре, соку та для дуже мілкого подрібнювання.

Кнопка PULSE (A2)

PULSE: мотор працює тільки протягом натискання на кнопку (з максимальною потужністю).

Призначається для шинкування, змішування та для нормального чи грубого подрібнювання. Натискайте кілька разів, доки не отримаєте необхідний результат.

Кнопка ICE (A3)

ICE: після натискання кнопки мотор працює регулярними циклами (увімкнено/вимкнено), доки пристрій знову не буде вимкнений цією кнопкою. Функція ICE призначається для подрібнювання льоду або ж дуже твердих речовин (наприклад, зерна кави, горіхи).

Запобіжник (A5)

– Запобігає увімкненню пристрою доки чашу **B** не встановлено правильно на блок мотору **A**, кришка **D** та прес **G** не знаходяться на чаші **B**, а штовхач **F1** - у отворі для подачі **D3**.

– Вимкне пристрій у випадку розблокування чаші, кришки, пресу та штовхача.

Запобіжник (A6)

– Запобігає увімкненню пристрою, якщо глек блендера **E** не встановлений правильно на блок мотору **A**.

– Вимкне пристрій у випадку розблокування глека блендера.

УВАГА

Якщо після встановлення регулятора у положення **ON**, а потім - на необхідний рівень швидкості, або після натиснення на кнопку **PULSE** або **ICE** пристрій не працює, але горить індикатор **A4** та блимають світла кнопок **A2** і **A3**, то це означає, що чашу, кришку, великий штовхач, або цитрус-прес встановлено/закрито неправильно. Слід перевірити, як встановлено/закрито чашу, кришку, великий штовхач і цитрус-прес (мають бути розблоковані запобіжники).

Кухонний комбайн (мал. 2, 3, 4, 7, 8, 9)

Встановлення та зняття великої чаші (B)

Чашу встановіть на мотор **A7** так, щоб вона сіла зовсім униз, потім заблокуйте її, обертаючи вправо до клацання (одночасно буде розблокований запобіжник). Цю операції слід виконувати особливо ретельно. Знімати чашу слід у зворотному порядку.

Встановлення та зняття малої чаші (C), (мал. 3)

Чашу вкладіть у велику чашу **B** так, щоб блокувальні виступи та заглиблення знаходилися у правильному положенні по відношенню один до одного. Знімати чашу слід у зворотному порядку. Якщо мала чаша не буде встановлена правильно, то на велику чашу неможливо встановити кришку **D**.

УВАГА

- мала чаша призначається для застосування виключно з малим серпоподібним ножом **I**, не застосовуйте її разом з тертками,
- вона призначається для переробки трав, малої кількості м'яса, цибулі, майонезу, овочів, приготування дитячих та дієтичних страв,
- не придатна для переробки рідких речовин.

Встановлення та зняття кришки (D), (мал. 2, 3, 4, 7, 8)

Кришку знімайте та встановлюйте тільки якщо поворотний регулятор **A1** знаходиться у положенні **OFF** (ВИМКНЕНО).

Кришку встановіть на чашу **B** так, щоб заглиблення на її краї точно сіло на виступаючу частину на чаші. Кришку поверніть вправо так, щоб блокувальний виступ клацнув **D1** у запобіжнику **A5**, а виступ-аретир **D2** сів у виріз на ручці чаші. Цю операції слід виконувати особливо ретельно. Тепер кришку заблоковано у правильному положенні, і блок мотору **A** може працювати. Знімати кришку слід у зворотному порядку.

Отвір для подачі (D3, F1), штовхачі (F, F2), (мал. 2, 3, 4, 7, 8)

Через отвір для подачі можна у чашу **B** додавати рідини або тверді речовини під час роботи блоку мотору **A**.

Штовхачі **F, F2** слід використовувати для просування продуктів у отворі для подачі. Великий штовхач **F** активує запобіжник **A5** (почуєте голосне клацання), якщо Ви витягнете його більше, ніж на $\frac{3}{4}$ рівня отвору для подачі **D3**. Блок мотору перестане працювати. Як тільки буде знову засунений штовхач **F**, запобіжник дезактивується (почуєте голосне клацання), і блок мотору можна знову увімкнути.

Малий штовхач **F2** можна витягувати з отвору для подачі **F1** і просувати ним продукти без обмеження роботи мотору **A**.

Примітка:

- Якщо бажаєте додати інгредієнти, не застосовуйте великий штовхач для того, щоб вимкнути чи увімкнути пристрій! Перш, ніж витягти штовхач з отвору для подачі, вимкніть блок мотору регулятором **A1**.
- Максимальний рівень для заповнення отвору - $\frac{3}{4}$ його об'єму.
- Якщо Ви будете використовувати для завантаження продуктів (наприклад, морква, огірки) маленький круглий отвір для подачі, то заблокуйте великий штовхач **F** в кришці **D** за допомогою блокувальний фіксатора **D4** (мал. 5). Так Ви уникнете небажаного піднімання штовхача при переробці продуктів.

Використання насадок

Серпоподібні ножі (H, I), (мал. 2, 3)

Великий серпоподібний ніж H призначено для застосування у великій чаші B.

Малий серпоподібний ніж I призначено для застосування у малій чаші C.

Комплектація

Ніж (ухопіть за верхню пластикову частину) надіньте центральним отвором на вісь **B1**, дайте йому сісти на вал до упору. Виймати ніж слід у зворотному порядку. Ніж слід вкладати у чашу завжди перед харчовими продуктами.

Використання

Подрібнення (мелення), змішування, перемішування усіх видів овочів та фруктів, м'яса (без кісток, сухожил'я та шкіри), а також для приготування пюре. **Не застосовуйте ножі для приготування рідкого тіста.** Великим ножем можна скористатися для подрібнення льоду.

Подрібнення: вжито поворотний регулятор **A1**. Налаштування регулятора **MIN - MAX**.

Змішування: налаштування регулятора макс. або скористайтеся кнопкою **A2**.

Подрібнення льоду: вжито кнопку **A3**.

Рекомендації

- Продукти заздалегідь поріжте на шматки з розмірами приблизно 30 x 30 x 30 мм. Не слід подрібнювати/молоти заморожене м'ясо.
- Для грубого чи середньо мілкового подрібнення), (мелення) наприклад, цибулі, скористайтеся кнопкою **A2**, 5 - 10 коротеньких циклів зазвичай досить.
- Якщо ви будете подрібнювати твердий сир або шоколад, то працюйте в коротких циклах. Ці продукти під час подрібнення сильно нагріваються, починаються розм'якшуватися і можуть створювати грудки.
- Малим ножем не слід спрацьовувати дуже тверді матеріали (наприклад, кубики льоду, зерна кави, шоколад, тощо).
- Час приготування (переробки) залежить від кількості, типу та якості застосованої субстанції, стандартно час коливається в десятках секунд (прибл. 15 – 60 сек.).

Увага: При надмірному подрібнюванні льоду за допомогою серпоподібного ножа ніж буде швидше затуплюватися. Якщо така ситуація настане, ніж необхідно нагострити.

Насадка-тістомісилка (J), (мал. 4)**Комплектація**

Насадку надіньте центральним отвором на вісь **В1**, дайте їй сісти на вал до упору. Виймати насадку слід у зворотному порядку. Насадку-тістомісилку слід вкладати у чашу завжди перед харчовими продуктами.

Використання

Замішування: крихкі/легші/важкі дріжджові тіста.

Вжито поворотний регулятор **A1**. Налаштування регулятора **MIN - MAX**. (в залежності від консистенції тіста).

Рекомендації

- Готуючи велику кількість тіста, замішуйте його кількома порціями. Ні в якому разі не замішуйте більше ніж чотири порції одразу. Перед подальшим застосування комбайну зробіть перерву мін. 30 хв.
- При замішуванні застосовуйте продукти кімнатної температури. Дріжджі заздалегідь розмішайте у теплому молоці або воді. Як тільки тісто буде мати форму кулі, відповідно до Ваших звичаїв припиніть замішування, або залиште тісто рости.
- Час приготування (переробки) залежить від кількості, типу та якості застосованої субстанції, стандартно час коливається в десятках секунд (прибл. 30 – 180 сек.).

Насадка для збивання (K, K1), (мал. 6, 7)**Комплектація**

Вінички впритул засунути у відповідні отвори у нижній частині насадку (мал. 6).

Виймати вінички слід у зворотному порядку.

Насадку надіньте центральним отвором на вісь **В1**, дайте їй сісти на вал до упору (мал. 7). Виймати насадку слід у зворотному порядку.

Використання

Збивання: вершки, яйця, яєчні білки, десертні креми, пудинг швидкого приготування, майонез, бісквітне тісто. Вжито поворотний регулятор **A1**.

Налаштування регулятора: **MIN** до першої половини діапазону.

Рекомендації

- Не застосовуйте насадку для приготування тіста з вмістом маргарину чи масла або для замішування тіста.
- Для збивання застосовуйте продукти кімнатної температури. У випадку, коли результат збивання не є оптимальним, додайте трохи лимонного соку або солі. Крем, вершки та сметану охолодіть до температури хоча б **6 °C**.
- Перш ніж збивати яєчні білки (**мінімальна кількість - 2 шт.**) впевніться, що насадка і чаша є сухими і без залишків олії. Білки мали б мати кімнатну температуру.
- Час приготування (переробки) залежить від кількості, типу та якості застосованої субстанції, стандартно час коливається в десятках секунд (прибл. 60 – 180 сек.).

Тертки (L, M, N, O), (мал. 8)**Комплектація**

Обрану тертку встановіть центральним отвором на вісь **В1** (вістряч догори). Тертки, які є двосторонніми, встановлюйте завжди догори тією стороною, якою хочете працювати. Виймати тертку слід у зворотному порядку.

Тертка двостороння - груба/шатківниця (L)

Використання

Грубе подрібнення: усі види овочів та фруктів, рогаики, булки.

Вжито поворотний регулятор **A1**. Налаштування регулятора **MIN - MAX**.

Різання товстих шматків: усі види овочів та фруктів та ін.

Вжито поворотний регулятор **A1**. Налаштування регулятора - половина між **MIN - MAX**.

Тертка двостороння - мілка/шатківниця (M)

Використання

Мілке подрібнення: усі види овочів та фруктів, рогаики, булки.

Вжито поворотний регулятор **A1**. Налаштування регулятора **MAX**.

Різання тонких шматків: усі види овочів та фруктів та ін.

Вжито поворотний регулятор **A1**. Налаштування регулятора - половина між **MIN - MAX**.

Тертка-подрібнювач (N)

Використання

Подрібнення: зокрема сира картопля, але також фрукти (яблука) та овочі (морква, огірок, біла капуста), сири, рогаики, булки.

Вжито поворотний регулятор **A1**. Налаштування регулятора **MAX**.

Диск для нарізки картоплі фрі односторонній (O)

Вжито поворотний регулятор **A1**. Налаштування регулятора **MIN**.

Рекомендації

- Харчові продукти, які будете переробляти, вкладайте завжди після встановлення насадки.
- Якщо переробляєте велику кількість продуктів, то перевірте, чи вони не накопичуються під диском. Чашу спорожнюйте частіше.
- Великі шматки слід заздалегідь нарізати так, щоб вони змістилися у отвір для подачі.
- Продукти вкладайте поступово і рівномірно.
- Для просування продуктів через отвір для подачі завжди користуйтеся штовхачем, просувайте їх помалу та без надмірного тиску у напрямку зверху вниз.
- У випадку, якщо продукти подрібнені занадто грубо (наприклад, панірувальні сухарі), то для кращого подрібнення скористайтеся серпоподібним ножом.
- Для різання або гранулювання м'якої сировини застосовуйте малу швидкість, щоб сировина не змінилася на кашу.
- Для продуктів, які Ви звикли натирати (**твердий сир, горіхи, шоколад**), застосовуйте краще серпоподібний ніж **H**, який є призначений для подрібнення (мелення).
- Часи приготування (переробки) залежать від кількості, типу та якості застосованої субстанції, стандартно час коливається в десятках секунд.

Після комплектації усіх необхідних частин комбайну та після заповнення харчовими продуктами, увімкніть пристрій, повертаючи регулятор **A1** з положення **OFF** (ВИМКНЕНО) у положення **ON** (УВИМКНЕНО), (почнуть блимати кнопки **A2** та **A3**).

Працювати почніть, обертаючи регулятор на необхідний рівень швидкості, або натиснувши на кнопку **A2**. Після закінчення роботи вимкніть пристрій, обернувши регулятор у положення **OFF** (ВИМКНЕНО), (світла кнопок **A2** та **A3** згаснуть), а потім витягніть вилку шнуру живлення **A8** з ел. розетки.

Прес для цитрусів (мал. 9)

Встановлення та знімання пресувального сита (G)

Пресувальне сито слід знімати та встановлювати тільки коли регулятор **A1** знаходиться у положенні **OFF** (ВИМКНЕНО).

Сито встановіть на чашу **B** так, щоб воно точно сіло на виступаючу частину на краї чаші. Насадку оберніть вправо так, щоб блокувальний виступ **G1** сів у запобіжник **A5**. Цю операції слід виконувати особливо ретельно. Тепер насадку заблоковано у правильному положенні, і блок мотору **A** може працювати. Встановіть конус пресу **G2** і притисніть його. Знімати кришку слід у зворотному порядку.

УВАГА: З причин безпеки робочі конус для цитрус-пресане можна замінити, якщо блок мотору працює.

Використання

Насадка призначена для пресування цитрусових (наприклад, помаранчі, лимони, грейпфрути).

Вжито поворотний регулятор **A1**. Налаштування регулятора: від **MIN** до першої половини діапазону.

Після укомплектування цитрус-пресу обраний фрукт розріжте навпіл і притисніть до пресувального конусу **G2**. Пристрій увімкніть, тобто поверніть регулятор **A1** з положення **OFF** (ВИМКНЕНО) у положення **ON** (УВИМКНЕНО), (почнуть блимати кнопки **A2** та **A3**). Приготування соку почніть вставленням регулятора на бажаний рівень швидкості. Пресувальний конус обертається, а сік вичавлюється і стікає по конусу через сито в чашу. Після закінчення роботи вимкніть пристрій, обернувши регулятор у положення **OFF** (ВИМКНЕНО), а потім витягніть вилку шнуру живлення **A8** з ел. розетки.

Рекомендації:

- Необхідно стежити за кількістю вичавленого соку. Вона не має перевищити максимальну межу об'єму чаші, яку позначено ризикою. Чашу спорожнюйте своєчасно.
- У випадку переробки великої кількості сировини рекомендуємо регулярно усувати з сита залишки м'якушу.
- Час приготування (переробки) залежить від кількості, типу та якості застосованих цитрусових, стандартно час коливається в десятках секунд (прибл. 30 – 180 сек.).

Блендер – глек блендера (E), (мал. 10)

Встановлення та знімання

Зібраний глек знімайте та встановлюйте тільки якщо поворотний регулятор **A1** знаходиться у положенні **OFF** (ВИМКНЕНО).

Глек блендера встановіть на мотор **A7** так, щоб він сів зовсім униз, потім заблокуйте його, обертаючи вправо до клацання (одночасно буде розблокований запобіжник **A6**). Цю операції слід виконувати особливо ретельно. Глек блендера закрийте кришкою **E2** та затичкою кришки **E3**. Знімати глек слід у зворотному порядку. При установці або знятті глека блендера не натискайте занадто сильно на ручку глека'.

Використання

Блендер призначається для змішування/збивання соків, молочних коктейлів, супів, соусів, дитячої та дієтичної страви, повітряного тіста, бісквітного тіста, приготування пюре, тощо.

Збивання: застосовується регулятор **A1** або кнопка **A2** (PULSE). Налаштування регулятора **MAX**.

Рекомендації

- Якщо будете переробляти велику кількість харчових продуктів, розділіть їх на окремі порції так, щоб блок мотору не перевантажувався.
- Більш тверді речовини повинна слід порізати на дрібні шматочки. Не переробляйте дуже тверді матеріали (**наприклад, кубики льоду, тощо**). Ніж занадто швидко затупиться.
- Тверді продукти (наприклад, бобові, соєві боби та ін.) намочіть перед переробкою у воду.
- Ніколи не знімайте кришку **E3** доки мотор працює.
- Рідкі інгредієнти (наприклад, олію, молоко) або інші речовини можна додавати у глек блендера, якщо вийняти затичку **E4** з малого отвору у кришці (мотор працює). Протягом переробки рекомендуємо залишити затичку у кришці, щоб рідкі речовини не бризкали з блендера через отвір для подачі.
- Чим довше перероблятимете харчові продукти у блендері, тим ніжніший буде результат.
- Можете також переробляти гарячі рідини до температури **80 °C**, наприклад, соуси, супи.
- У рідин, які створюють піну (наприклад, **молоко**), ніколи не слід заповнювати глек зовсім до риски „MAX“, щоб рідина не переливалася. У такому випадку рекомендуємо кількість прибл. **0,5 л**.
- Якщо Ви не задоволені результатом - вимкніть пристрій, за допомогою лопатку перемішайте сировину, відберіть частину або додайте трохи рідини.
- Часи приготування (переробки) залежать від кількості, типу та якості застосованої субстанції, стандартно час коливається в десятках секунд.

Після встановлення укомплектованого глека блендера на блок мотору та після заповнення харчовими продуктами, увімкніть пристрій, повертаючи регулятор **A1** з положення **OFF** (ВИМКНЕНО) у положення **ON** (УВИМКНЕНО), (почнуть блимати кнопки **A2** та **A3**). Працювати почніть, обертаючи регулятор на необхідний рівень швидкості, або натиснувши на кнопку **A2** або **A3**. Після закінчення роботи вимкніть пристрій, обернувши регулятор у положення **OFF** (ВИМКНЕНО), а потім витягніть вилку шнуру живлення A8 з ел. розетки.

Збирання і розбирання глека (E), (мал. 11)

На поверхню прилягання пластикової основа ножа **E1** покладіть ущільнення **E4**. Ніж вхопіть (знизу) за пластикову основу і засуньте (вістряем догори) у отвір у глеківі, а потім поверніть його у напрямку стрілки на написі **CLOSE** (ЗАКРИТИ) до упору. Впевніться, що ущільнення правильно вставлено на його місце у глеківі. Знімати ніж з глека слід у зворотному порядку.

IV. ТАБЛИЦЯ ЗАСТОСУВАННЯ ПРИСТРОЮ ТА НАСАДОК

Наступні поради що до спрацювання слід розглядати як приклади. Їх метою є не надати повну інструкцію, а тільки показати можливості різного спрацювання продуктів.

Кількість харчових продуктів, які будете переробляти, обирайте так, щоб не було перевищено максимальний об'єм чаші, який визначено ризикою. Велику кількість продуктів слід розділити на кілька порцій і регулярно перевіряти об'єм чаші.

Рекомендуємо час від часу припинити роботу, вимкнути пристрій і усунути продукти, які могли б налипати або забивати насадки чи стіни чаші, блендер або кришку (див. частину I. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ).

Часи приготування (переробки) продуктів є приблизними, залежать від кількості, типу та якості застосованої субстанції і коливаються від одиниць секунд до кількох хвилин (див. таблицю).

Насадка	Продукт	Макс. кількість	Час (секунди)	Швидкість	Приготування (mm)
Серпоподібний ніж великий	м'ясо (яловичина, свинина)	500 г	15	MAX	30 x 30 x 30
	лід	прибл. 16 кубиків	30 - 60	ICE	-
Серпоподібний ніж малий	м'ясо (яловичина, свинина)	150 г	30	MAX	-
Насадка-тістомісилка	мука	1000 г	60	MIN - MAX (в залежності від консистенції тіста, щоб замішування було якомога ефективнішим)	-
	сіль	10 г			-
	дріжджі	10 г			-
	цукор	10 г			-
	вода	450 г			-
Насадка	Продукт	Макс. кількість	Час (секунди)	Швидкість	Приготування (mm)
	жир	20 г			М'який - рідкий
Насадка для	яєчні білки	2 - 6 шт.	70 - 120	MIN - 1/2	-
	вершки	250 г	120	MIN - 1/2	-

Тертка мiлка, груба /шаткiвниця, подрiбнювач, для картоплi фрi	морква	1000 г	30	MIN - MAX	-
	картопля	1000 г			-
	цибуля	1000 г			-
Прес для цитрусових	помаранч/ лимон	1000 г	120	MIN - 1/2	навпiл
Блендер	морква	480 г	120	MAX PAUSE	15 x 15 x 15
	вода	720 г			

V. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ (мал. 12)

Перш ніж буде будь-яким способом маніпулювати з пристроєм, витягніть вилку шнуру живлення з ел. розетки! Не застосовуйте жорсткі та агресивні миючі засоби (наприклад, гострі предмети, шкребки, розчинники тощо)! Для чищення блоку мотору А, насадка для збивання К слід користуватися вологою ганчіркою з миючим засобом. Усі насадки негайно після застосування помийте у гарячій воді з миючим засобом (можна скористатися посудомийною машиною). Для полегшення чищення блендера можна укомплектований глек демонтувати (мал. 11). **Ножі та тертки слід чистити дуже обережно!** Дбайте про те, щоб ріжучі краї насадок не торкалися твердих предметів, котрі їх можуть затупити і знизити так ефективність їх застосування. Якщо ущільнення **E4** зносилось або пошкодилось, замініть його новим (такого ж типу). Деякі продукти можуть пофарбувати поверхню насадок. Однак ця зміна ніяк не впливає на функцію пристрою і не є підставою для претензії. Зазвичай таке пофарбування самовільно зникне через деякий час. Пластикові частини ніколи не слід сушити над джерелами тепла (наприклад, камін, ел./газова плита). Після очищення зберігайте прилад в сухому, недоступному для дітей та недієздатних людей місці.

VI. РІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема	Причина	Рішення
Пристрій не вмикається	Не приєднано живлення	Перевірте шнур живлення, вилку і ел. розетку
	Чаша комбайна, кришка чаші, великий штовхач, глек блендера та прес для цитрусових встановлені неправильно	Перевірте та закріпіть усі ці компоненти у правильному положенні так, щоб був розблокований запобіжник
Пристрій перестав працювати	Кришка/прес для цитрусів звільнилися протягом роботи пристрою	Кришку або прес для цитрусів закріпити
	Великий штовхач витягнуто вище максимальної межі у отворі для подачі	Засуньте великий штовхач нижче
	Переробляються дуже важкі харчові продукти	Пристрій вимкніть, залиште охолонути, продукти розділіть на менші порції і переробляйте їх поступово.
	Ножі, насадку-тістомісилку або насадку для збивання чи тертку заблоковано твердими інгредієнтами, які не є рекомендовані для окремих насадок	Пристрій вимкніть, усуньте продукти, які заблокували насадку, і продовжуйте працювати
З дна глека блендера унікає рідина.	На ущільненні або на поверхні прилягання є бруд (наприклад, залишки продуктів)	Перевірте, у разі необхідності - почистіть ущільнення та поверхні прилягання
	Ущільнення зношене або пошкоджене	Пошкоджене ущільнення замініть новим такого ж типу
	Відсутнє ущільнення на ножі	Вкладіть ущільнення на основу ножа

VII. ЕКОЛОГІЯ



Якщо розміри це дозволяють, на всіх частинах друкуються знаки матеріалів, використовуваних для виробництва упаковки, комплектуючих, пристосувань, а також спосіб їх переробки. Символи на виробі чи у супровідних документах означають, що використані електричні та електронні вироби заборонено ліквідувати разом з побутовими відходами. З метою забезпечення належної ліквідації необхідно передати виріб у призначені пункти збору, де його буде прийнято безкоштовно. Правильна утилізація цього виробу допоможе зберегти цінні природні ресурси і запобігти можливим негативним впливам на навколишнє середовище та здоров'я людини, які могли б бути наслідком неправильної ліквідації відходів. У випадку неналежної ліквідації цього типу відходів Вам може бути, у відповідності з національними правилами, виміряно штраф. Щоб отримати більш докладну інформацію, зв'яжіться з місцевою адміністрацією або з найближчим пунктом збору утильсировини. У випадку неналежної ліквідації цього типу відходів Вам може бути, у відповідності з національними правилами, виміряно штраф. Якщо прилад має бути остаточно виведений з експлуатації, то рекомендується від'єднати провід живлення від ел. мережі і відрізати його, прилад так стане непридатним до застосування.

Технічне обслуговування приладу капітального характеру або у випадках, коли необхідне втручання в його внутрішні частини, може проводити тільки спеціалізована ремонтна майстерня! Недотримання інструкцій виробника позбавляє споживача права гарантійного ремонту!

VIII. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга (В) вказано на типовому щитковій приладу
 Споживана потужність (Вт) вказано на типовому щитковій приладу
 Об'єм чаш (л) прибл.

чаша велика	3,5 l (макс 2 l)
чаша мала	0,8 l
глек блендера	1,2 l
Вага блоку мотора (кг) прибл.	3,3

Споживана потужність (standby mode) < 0,50 Вт
 Уровень акустической мощности dB(A) re 1pW 80

Завод-виробник залишає за собою право вносити у конструкцію виробу несуттєві зміни, які не вплинуть на функцію виробу.

HOUSEHOLD USE ONLY – Только для домашнего применения. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Не погружать в воду или другие жидкости.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Щоб уникнути небезпеки задушення, зберігаєте поліетиленові пакети в місцях недоступних для немовлят і дітей. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ цей пакет в ліжечках і манежі. Поліетиленові пакети не іграшка для дітей!



СПОВІЩЕННЯ

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.

Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výtěžné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravidelného čištění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: www.eta.cz

Případné další dotazy zasílejte na info@eta.cz, nebo volejte +420 545 120 545.

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České Republiky.

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsaťštyri mesiacov od dátumu prevzatia tovaru spotrebiteľom. Ak má výrobok uviesť do prevádzky iný podnikateľ než predávajúci, začne záručná doba plynúť až odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky, pokiaľ kupujúci objednal uvedenie do prevádzky najneskôr do troch týždňov od prevzatia veci a riadne a včas poskytol na vykonanie služby potrebnú súčinnosť. Záruka sa vzťahuje na vady, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať v ktorejkoľvek prevádzkarni predávajúceho ktorý výrobok predal spotrebiteľovi, v ktorej je prijatie reklamácie v zmysle zákona možné, alebo osoby oprávnenej výrobcom výrobku na vykonávanie záručných opráv.

Pri reklamacii je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originál nákupného dokladu, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Výrobok je treba používať podľa návodu na obsluhu a musí byť pripojený na správne sieťové napätie.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: **www.eta.sk**

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na **info@eta.cz** alebo volajte +420 545 120 545.

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

WARUNKI GWARANCJI

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką **ETA**, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
- 8) Gwarancją nie są objęte:
 - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
 - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
 - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wylądowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
 - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
 - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
 - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
 - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
 - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
 - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
 - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
 - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: serwis@digison.pl

Nazwa:	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:

eta

© DATE 25/1/2013