



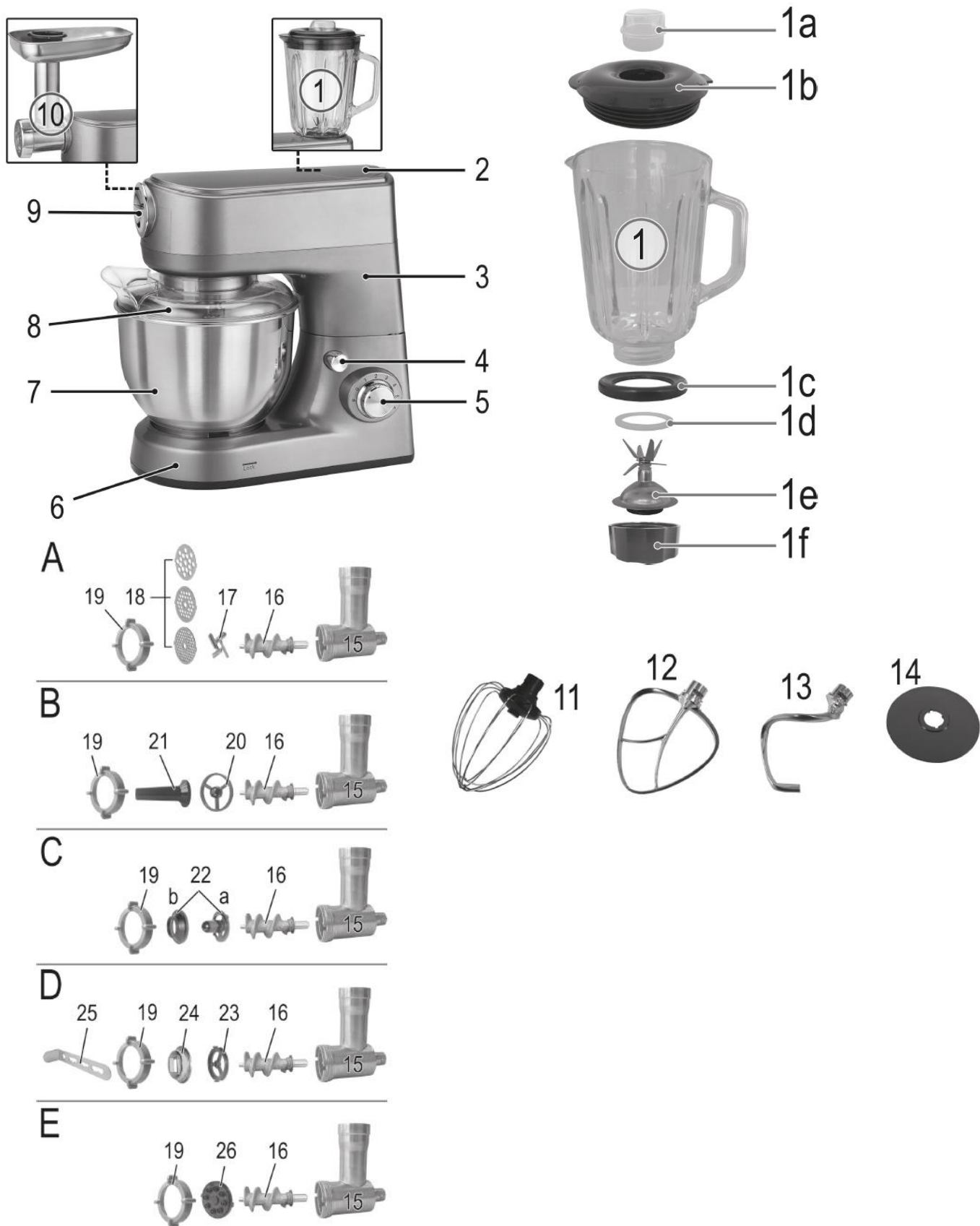
## Kuchyňský robot KM 3648

---



*Návod k obsluze / Záruka*


## Přehled součástí sestavení mixéru a mlýnku




Děkujeme vám za zakoupení našeho produktu. Přejeme vám mnoho radosti s přístrojem.

## Symbole v tomto návodu

Důležité bezpečnostní pokyny jsou výrazně označeny. Prosím, postupujte přesně podle následujících pokynů, aby nedošlo ke zraněním a škodám na přístroji:

 **VAROVÁNÍ:** varuje před zdravotními riziky a naznačuje možné riziko poranění.

 **POZOR:** Upozorňuje na možné poškození přístroje nebo k jiným objektům.

 **POZNÁMKA:** Hlavní tipy a informace pro vás.

## Obsah

Přehled součástí .....	2
Obecné upozornění .....	4
Speciální bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič.....	4
Zamýšlené použití.....	4
Přehled komponent / rozsah dodávky .....	5
Vybalení přístroje .....	5
Elektrické připojení.....	5
Hnětač těsta .....	5
Instalace a provoz hnětače těsta .....	5
Tabulka těst a nástrojů .....	6
Přerušení provozu .....	6
Ukončení provozu a sejmutí mísy.....	6
Doporučené recepty.....	6
Mlýnek na maso .....	7
Poznámky pro mlýnek na maso .....	7
Příprava .....	8
Montáž mlýnku na maso (obr. A) .....	8
Montáž nástavce na klobásy (obr. B).....	8
Montáž nástavce na "Kebbe" (obr. C) .....	8
Montáž nástavce na sušenky (obr. D).....	8
Montáž nástavce na těstoviny (obr. E) .....	9
Provoz mlýnek na maso .....	9
Ukončení provozu.....	9
Mixer .....	9
Pokyny pro použití mixéru.....	9
Montáž mixéru .....	9
Provoz mixéru.....	10
Ukončení provozu.....	10
Čištění.....	10
Kryt motoru .....	10
Příslušenství hnětače těsta a mlýnku na maso .....	10
Příslušenství mixéru.....	10
Skladování .....	11
Odstranění závad.....	11
Likvidace.....	11

## Obecné upozornění

Před použitím tohoto zařízení si přečtěte návod k obsluze a uschovejte ho spolu se záručním listem, a pokud je to možné i s krabicí s obalovým materiálem. Pokud předáte spotřebič třetí osobě, prosím předejte ji také tento manuál.

- Příklad použijte jen pro soukromé účely a ke stanovenému účelu. Tento přístrojek není určen pro komerční využití.

- Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a ostrými hranami. Nepoužívejte přístrojek s mokřými rukama. Odpojte spotřebič, pokud je vystaven vlhkosti nebo kapalinám.

- Spotřebič a napájecí kabel je třeba pravidelně kontrolovat, zda nejsou poškozeny. Pokud je zjištěno poškození, již nesmí být přístrojek použit.

- Používejte pouze originální příslušenství.

- V zájmu bezpečnosti dětí, nenechávejte žádný obalový materiál (plastové sáčky, lepenku, polystyrén, atd.) ležící kolem.



### VAROVÁNÍ:

Nedovolte, malým dětem hrát si s fólií.  
Nebezpečí udušení!

## Speciální bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič



### VAROVÁNÍ: Nebezpečí úrazu!

- Před výměnou příslušenství nebo nástavce, které se pohybují v průběhu provozu, musí být spotřebič vypnutý a odpojený od sítě.
- Nedotýkejte se žádných pohyblivých částí.
- Nože v míchací míse a mlýnku na maso jsou ostré!
- Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že příslušenství, či nástavec je připevněn správně a pevně usazen.
- spotřebič vždy odpojte od přívodu elektrické energie, pokud je ponechán bez dozoru, před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti.
- Udržujte přístrojek a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Děti nesmí hrát se spotřebičem.

- Zařízení mohou ovládat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí, pokud budou pod dohledem nebo jsou schopni pochopit instrukce týkající se použití přístroje bezpečným způsobem a rizika spojená s jeho užíváním.

- Nepokoušejte se opravovat spotřebič sami. Vždy kontaktujte autorizovaného technika. Je-li napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo obdobně kvalifikovaným pracovníkem, aby se předešlo možnému nebezpečí.



### POZOR:

Neponořujte přístrojek do vody pro čištění. Řiďte se pokyny popsány v kapitole "Čištění".

- Nemanipulujte s bezpečnostními spínači.
- Používejte stroj pouze pro zpracování potravin.
- Používání pro jiné účely, může mít za následek zranění.

## Zamýšlené použití

Toto zařízení slouží jako

- hnětací / mísící stroj na výrobu těsta, krémů, šlehání bílků;
- mixér pro mixování, šlehání, mísení;
- mlýnek na maso k drcení jídla. Můžete vyrábět těstoviny nebo tvarovat těsto s různými nástavci.

Je určen výhradně pro tento účel a měl by být používán pouze k tomuto účelu.

Může být používán pouze způsobem popsáným v tomto návodu.

Přístrojek používejte buď jako hnětací / mísící stroj nebo mixér nebo mlýnek na maso. Nikdy nepoužívejte více funkcí najednou.

Nesmíte používat spotřebič ke komerčním účelům.

Jakékoliv jiné použití je považováno za nevhodné a může mít za následek hmotné škody nebo dokonce zranění.

Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným použitím.

## Přehled komponent / rozsah dodávky

### Obsah balení

- 1 Nádoba mixéru
- 2 Bezpečnostní kryt náhonu mixéru
- 3 Sklopné rameno
- 4 Uvolňovací tlačítko sklopného ramene
- 5 Volič rychlosti
- 6 Skříň motoru
- 7 Mísa hnětače
- 8 Kryt proti rozstříku
- 9 Bezpečnostní kryt náhonu pro mlýnek na maso
- 10 mlýnek na maso, zásobník a pěchovač
- 11 Šlehací metla
- 12 K metla
- 13 Míchací hák
- 14 Ochranný štít

### Sestavení mixéru

- 1 Skleněná nádoba
- 1a Uzávěr víka (odměrka)
- 1b Víko
- 1c Bezpečnostní kroužek
- 1d Těsnicí kroužek
- 1e Blok s noži
- 1f Šroub

### Sestavení mlýnku na maso

- 15 Tělo mlýnku
- 16 Podávací šnek
- 17 Nůž
- 18 3 různá síta (jemné, střední, hrubé)
- 19 Pojistný kroužek
- 20 Adaptér pro uchycení nástavce na klobásy
- 21 Nástavec na klobásy
- 22 2-dílný nástavec na "Kebbe"
- 23 Adaptér pro uchycení nástavce na sušenky
- 24 Nástavec na sušenky
- 25 Forma na sušenky
- 26 4 různé nástavce na těstoviny (různé tvary)

## Vybalení přístroje

1. Vyjměte přístroj z obalu.
2. Odstraňte veškerý obalový materiál, jako jsou lepicí pásy, výplně, držáky kabelů a lepenka.
3. Zkontrolujte úplnost obsah dodávky.
4. Pokud obsah balení nepovažujete za úplný nebo najdete poškození, nepoužívejte přístroj a dopravte ho okamžitě zpět k prodejci.

### **i** POZNÁMKA:

Prach nebo zbytky z výroby mohou být na přístroji. Doporučujeme Vám tedy před použitím vyčistit přístroj, jak je popsáno v části "Čištění".

## Elektrické připojení

Zkontrolujte, zda se napájecí zdroj, který chcete použít, shoduje se údaji na spotřebiči. Tyto informace lze nalézt na typovém štítku.

## Hnětač těsta

### Instalace a provoz hnětače těsta

### **△** POZOR:

Nikdy nemačkejte uvolňovací tlačítko (4), pokud je na přístroje nainstalován mixér! Mixér se naklání.

### **i** POZNÁMKA:

Bezpečnostní spínač zabraňuje provozu bez krytu náhonu mixéru.

Pokud jste dříve používali mixér nebo mlýnek na maso zakryjte náhon mixéru nebo mlýnku příslušným bezpečnostním krytem.

#### 1. Otevření sklopného ramena:

Stiskněte tlačítko pro uvolnění (4). Posuňte rameno rukou do nejvyšší polohy.

2. Pokud potřebujete kryt proti rozstříku, nasadte ho nyní na spodní část otočného ramena. Umístěte kryt proti rozstříku (8) tak, že plnicí otvor je před vámi. Nacvakněte kryt proti rozstříku na sklopné rameno.

3. Pokud chcete použít míchací hák (13) nebo K metlu (12) nasadte nejprve ochranný štít (14). To zabraňuje, aby hnací hřídel přicházela do styku s těstem.

Podržte ochranný štít tak, aby tvořil miskou.

Vložte míchací hák nebo K metlu zespedu skrz vybraný v ochranném štítu a otočte ho o čtvrt otáčky.



#### 4. Nasazení nástroje:

Na horním konci nástroje je vidět vybrání pro hnací hřídel se závlačkou. Nasadte nástroj na hnací hřídel. Stiskněte a otáčejte nástrojem současně ve směru hodinových ručiček tak, že závlačky hnacího hřídele zapadnou do nástroje.

#### 5. Mísa:

Dejte mísu do držáku. Otáčejte mísu směrem ke značce LOCK, dokud se nezarazí.

6. Naplňte své ingredience do míchací mísy.

#### POZNÁMKA:

Pokud hnětete těžká těsta, nedávejte všechny přísady najednou do mísy. Spusťte hnětení mouky, cukru a vajec. Přidávejte tekutiny pomalu během hnětení.

7. Zkontrolujte, zda je volič rychlosti (5) nastaven na "0".

8. Stisknutím tlačítka (4) snižte rameno. Nyní je potřeba stisknout rameno shora, dokud nezapadne do nejnižší polohy.

9. Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

10. Zvolte rychlost pomocí následující tabulky.

### Tabulka těst a nástrojů

Těsto	Nástroj	Rychlost	Množství	Čas
Těžké těsta (např. chléb nebo jemné pečivo)	Míchací hák	1 - 4	Max. 1,75 kg	4 min
Středně těžká těsta (např. koláč)	K - metla	3 - 4	Min. 0,5 kg Max. 3,0 kg	2-4 min
Lehká těsta (např. vafle, palačinky, pudink)	Šlehací metla	4 – 5	Min. 0,5 kg Max. 3,0 kg	2-4 min
Krémy	Šlehací metla	6	Min. 200 ml Max. 1 litr	4 min
Sníh z bílků	Šlehací metla	6	4 – 10 bílků	3–4 min

#### POZNÁMKA:

- Při hnětení tuhých těst používejte přístroj kontinuálně nejdéle 4 minuty. Před dalším použitím jej nechte cca 10 minut vychladnout.
- Použití rychlosti P (pulzní režim): Krátkodobě můžete zvýšit otáčky motoru držením knoflíku v této poloze.

### Přerušení provozu

#### VAROVÁNÍ: Nebezpečí úrazu!

- Pro každé (i krátké) přerušení provozu nastavte volič rychlosti do polohy **0**
- Odpojte zařízení od napájení, pokud chcete měnit nástroj
- Vyčkejte dokud se metly zcela nezastaví!
- Pokud během provozu zvednete rameno přístroje, motor se zastaví.
- Po opětovném sklopení ramene dolů je nutné nejprve nastavit volič rychlosti do polohy **0** a poté znovu zvolit rychlost.

### Ukončení provozu a sejmutí mísy

1. Nastavte volič rychlosti do polohy **0**. Odpojte přírodní kabel ze zásuvky.
2. Stiskněte tlačítka (4) a zdvihněte rameno.

3. Odstraňte nástroj

4. Mísu uvolněte pootočením ve směru hodinových ručiček a vyjměte ji.

5. Hotové těsto vyjměte z mísy.

6. Použité součásti očistěte dle pokynů v sekci „Čištění“.

## Doporučené recepty

### Třené těsto (základní recept)

Nastavení rychlosti 2 - 3

#### Suroviny:

250g měkkého másla nebo tuku na pečení, 250g cukru, 1 vanilkový cukr nebo trochu citrónové kůry, trochu soli, 4 vejce, 500g mouky, 1 prášek do pečiva, asi 1/8l mléka.

#### Příprava:

Vložte mouku a další přísady do mísící nádoby, zamíchejte je mísícím hákem při rychlosti 2 po 30 sekund, potom asi 3 minuty při rychlosti 3. Vymažte pekáč nebo položte pečící papír, nalijte těsto a pečte. Vyzkoušejte před vytažením pekáče z trouby: propíchněte koláč špejlí uprostřed. Jestliže se těsto nelepí, koláč je upečený. Vyklopte koláč na pečící mřížku a nechejte vychladnout.

### **Konvenční trouba:**

Stupeň: 2

Teplo:

Elektrická trouba: spodní a horní pečení při 175-200°C,

plynová trouba: nastavení 2-3

Doba pečení: 50-60 minut

Recept lze upravit podle vaší chuti, např. přidat 100g rozinek nebo 100g ořechů nebo 100g strouhané čokolády. Nic neomezuje vaši představivost

### **Rohlíky se lněným semínkem**

Nastavení rychlosti 1-2

#### **Suroviny:**

500-550g mouky, 50g lněného semínka, 3/8-litru vody, 1 kostka kvasnic (40g), 100g nízkotučného tvarohu, dobře odvodněného, 1 čajová lžička soli. Na potírání: 2 lžíce vody

#### **Příprava:**

Namočte lněné semínko v 1/8 litru vlažné vody. Zbytek vlažné vody nalijte do mísicí nádoby (1/4-litru), rozdrobte do ní kvasnice, přidejte tvaroh a dobře promíchejte hnětacím hákem při nastavení rychlosti 1. Kvasnice se musí kompletně rozmíchat. Mouku a namočené lněné semínko vložte se solí do mísicí nádoby. Míchejte těsto hnětacím hákem při rychlosti 1, potom změňte na 2 a míchejte dalších 3-5 minut. Přikryjte těsto a nechejte vykynout na teplém místě 45-60 minut. Znovu zamíchejte, vyjměte z mísy a vyválejte z něho 16 chlebových rohlíků. Pečící plech přikryjte vlhkým pečícím papírem. Na něj vložte rohlíky, nechejte stát 15 minut, potom je potřete vlažnou vodou a dejte péci.

### **Konvenční trouba:**

Stupeň: 2

Teplo: Elektrická trouba: spodní a horní pečení při 200-220°C (předehřejte na 5 minut),

Plynová trouba: nastavení 2-3

Doba pečení: 30-40 minut

### **Čokoládová pěna**

Nastavení rychlosti 4-5

#### **Složení:**

200 ml smetany ke šlehání, 150 g polosladké čokoládové polevy, 3 vejce, 50 - 60 g cukru, špetka soli, 1 sáček vanilkového cukru, 1 lžička koňaku nebo rumu, plátky čokolády.

#### **Příprava:**

Ušlehejte smetanu v míse s šlehací metlou, vyjměte ji z mísy a uložte jej na chladném místě. Rozpusťte čokoládovou polevu v souladu pokyny

na polevě nebo v mikrovlnné troubě při 600 W po dobu 3 minut. Mezitím ušlehejte vejce, cukr, vanilkový cukr, koňak nebo rum a sůl v míse pomocí šlehací metly s rychlostí na úrovni 4, dokud nepění. Přidejte rozpuštěnou čokoládovou polevu a zamíchejte ji dobře rychlostí na úrovni 4 - 5. Odeberte část šlehačky pro zdobení. Přidejte zbylou šlehačku a zamíchejte ji do hmoty za použití rychlosti P (pulzní režim). Ozdobte čokoládovým krémem šlehačkou a plátky čokolády. Podávejte dobře vychlazené.

## **Mlýnek na maso**

### **Poznámky pro mlýnek na maso**



#### **VAROVÁNÍ:**

Čepel nože mlýnku na maso (17) je ostrá! Buďte opatrní při manipulaci s nožem mlýnku na maso při montáži a čištění. Hrozí nebezpečí poranění!

- Nemelte žádné tvrdé předměty, jako jsou kosti nebo skořápky.
- Maso nakrájejte na kousky o velikosti cca 2,5 cm. Ujistěte se, že v mase nejsou žádné kosti nebo šlachy.
- Chcete-li mlít maso nahrubo, použijte síto s největšími otvory.
- Ve druhém kroku vyberte síto s jemnějšími či středními otvory. V závislosti na tom, jak jemně, že chcete umlít maso.
- Než začnete, naneste tenkou vrstvu rostlinného oleje na síta.
- Pokud melete maso, umístěte nádobu pod výtok.
- S pomocí nástavce na "Kebbe" (22) můžete vytvářet válečky z masa nebo těsta.
- Pokud používáte mlýnek na maso pro výrobu těstovin, připravte si prostor, kde si můžete pokládat vyrobené těstoviny.

#### **Výroba klobás**

- Můžete použít přírodní i syntetické střívko.
- Pokud jste rozhodli pro přírodního střívka, namočte tyto střívka na nějaký čas do vody před jejich použitím.
- uvažte uzel na jednom konci střívka.
- Nasuňte střívko na nástavec na klobásy.
- Vložte směs na klobásy do plnicího otvoru a přes nástavec na klobásy a naplňte střívko.

- Ujistěte se, že náplň je "volně" nacpána do střívka, klobása zvětší svůj objem při vaření nebo smažení a to může způsobit, že se střívko roztrhne.
- Když první klobása dosáhne požadované délky, zmáčknout klobásu na konci nástavce na klobásy prsty.
- Otočte klobásou jednou nebo dvakrát kolem své osy.
- Dokud nemáte výrobu klobás nacvičenou, můžete vypnout přístroj výrobě každé klobásy.

### Výroba sušenek

- Připravte si plochu, na kterou můžete později pokládat sušenky.
- S formou na sušenky (25), můžete vytvářet různé tvary sušenek.
- Po montáži mlýnku s nástavcem na sušenky (24) na přístroj, nasadte formu na sušenky do nástavce na sušenky.
- Vyberte požadovanou formu na sušenky.
- Držte pramen vytlačovaného těsto v ruce na výstupu a odřezávejte ho na požadovanou délku.

### Příprava

Podívejte se prosím na obrázky na straně 2.

1. Vložte hnětací misku bez nástroje.
2. Zakryjte hnací hřídel mixéru bezpečnostním krytem (2).
3. Náhon mlýnku na maso je chráněn bezpečnostním krytem (9). Sejměte kryt otáčením ve směru OPEN.
4. Umístěte plnicí zásobník na plnicí hrdlo tak, že je nad blokem motoru.
5. Zasuňte šnek (16) do vodorovné části těla mlýnku dokud se mechanicky nezablokuje v náhonu.

Montáž příslušenství je popsáno v následujících kapitolách. Připravte mlýnek na maso závislosti na požadované aplikaci.

### Montáž mlýnku na maso (obr. A)

Postupujte podle pokynů v části "Příprava".

6. Umístěte nůž (17) ostrím směrem ven na osu šneku.
7. Vyberte síto (18). Dávejte pozor, aby zapadlo do zářezů na těle mlýnku.
8. Zašroubujte zajišťovací kroužek (19) ve směru hodinových ručiček na tělo mlýnku.

Přečtěte si další pokyny v kapitole "Provoz mlýnku na maso".

### Montáž nástavce na klobásy (obr. B)

Postupujte podle pokynů v části "Příprava".

- Pokud použijete hotovou směs na klobásy a postupujte následovně:
    6. Za prvé, vložte adaptér (20) na osu šneku.
    7. Vložte nástavec na klobásy (21) do upínacího kroužku (19).
    8. Š Zašroubujte zajišťovací kroužek (19) s nástavcem na klobásy ve směru hodinových ručiček na tělo mlýnku.
  - Pokud chcete semlít kusy masa a vyrobit párky v jedné operaci, namontujte nejprve nůž a sítko, jak je popsáno v části "Sestvení mlýnku na maso", body 6 a 7. Pak vložte nástavec uzneniny do zajišťovacího kroužku.
  - 8. Zašroubujte zajišťovací kroužek (19) s nástavcem na klobásy ve směru hodinových ručiček na tělo mlýnku.
- Přečtěte si další pokyny v kapitole "Provoz mlýnku na maso".

### Montáž nástavce na "Kebbe" (obr. C)

Postupujte podle pokynů v části "Příprava".

6. Vložte nástavec na "Kebbe" (22a) na osu šneku. Dávejte pozor, aby zapadl do zářezů na těle mlýnku.
  7. Vložte nástavec na "Kebbe" (22b) na zajišťovací (19).
  8. Zašroubujte zajišťovací kroužek (19) s nástavcem na "Kebbe" ve směru hodinových ručiček na tělo mlýnku.
- Přečtěte si další pokyny v kapitole "Provoz mlýnku na maso".

### Montáž nástavce na sušenky (obr. D)

Postupujte podle pokynů v části "Příprava".

6. Nejprve vložte adaptér (23) na osu šneku. Dávejte pozor, aby zapadl do zářezů na těle mlýnku.
  7. nasadte nástavec na sušenky (24) na adaptéru. Dávejte pozor, aby zapadl do zářezů na nástavci na sušenky.
  8. Zašroubujte zajišťovací kroužek (19) ve směru hodinových ručiček na tělo mlýnku.
  9. Zasuňte formu na sušenky (25) do drážek na nástavci na sušenky.
- Přečtěte si další pokyny v kapitole "Provoz mlýnku na maso".



## Montáž nástavce na těstoviny (obr. E)

Postupujte podle pokynů v části "Příprava".


6. Vyberte nástavec na těstoviny (26).

7. Umístěte nástavec na osu šneku. Dávejte pozor, aby zapadl do zářezů na těle mlýnku.

8. Zašroubujte zajišťovací kroužek (19) ve směru hodinových ručiček na tělo mlýnku.

Přečtěte si další pokyny v kapitole "Provoz mlýnku na maso".

## Provoz mlýnek na maso

 **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí úrazu!

- Po zapnutí přístroje se hnací hřídel hnětače začne otáčet. Nesahejte do otáčející se hnací hřídele hnětače během provozu!
- Vždy namontujte hnětací mísu pro vaši bezpečnost.
- Vždy používejte dodaný pěchovač. Nikdy nedávejte prsty nebo nástroje do hrdla mlýnku.

 **POZOR:**

Nikdy nepoužívejte mlýnek na maso s připojeným mixérem! Zakryjte náhon mixéru bezpečnostním krytem (2).

9. Dejte kousky masa (směsi na klobásy nebo těsta) do hrdla mlýnku a do zásobníku.

10. Zapojte napájecí kabel do řádně instalované zásuvky se zemnicím kolíkem.

11. Můžete si vybrat rychlost 3 až 5.

12. Nacpávejte, je-li to nutné, je maso nebo těsto s pěchovačem.

 **POZNÁMKA:**

Krátkodobý provoz: Nepoužívejte přístroj jako mlýnek na maso delší dobu než 15 minut a poté nechte přístroj vychladnout po dobu 10 minut.

## Ukončení provozu

1. Nastavte knoflík do polohy "0" skončení práce.

2. Odpojte napájecí kabel.


3. Rozeberte všechny části mlýnku na maso.

4. Vyčistěte použité díly, jak je popsáno v kapitole "Čištění".

5. Zakryjte náhon mlýnku na maso bezpečnostním krytem (9).

## Mixer

### Pokyny pro použití mixéru

 **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí úrazu!

**Nůž v mixéru je ostrý!** Budte opatrní při manipulaci s nožem mixéru a to zejména při vyprazdňování a čištění nádoby mixéru!

• Po zapnutí přístroje se hnací hřídel hnětače začne otáčet. Nesahejte do otáčející se hnací hřídele hnětače během provozu!

• Vždy namontujte hnětací mísu pro vaši bezpečnost.

 **POZOR:**

Nikdy nemačkejte uvolňovací tlačítko (4), pokud je na přístroje nainstalován mixér! Mixér se naklání.


• Neprovodíte mixér bez vložených potravin!  
• Sklo by mohlo prasknout při vysokých teplotách! Nedávejte tekutiny teplejší než 60 ° C.

• Nepřeplňujte nádobu mixéru! Vložte maximálně 1500 ml (ovoce a tekutiny).

• Pěna má hodně objemu. Snižte množství mixovaných tekutin, které tvoří hodně pěny.

• Nakrájejte potraviny na malé kousky před mixováním.

• Nevkládejte žádné tvrdé přísady, jako jsou ořechy nebo kávové zrna.

 **POZNÁMKA:**

Nože v míchací nádobě jsou také vhodné k rozdrncení malé množství čistého ledu.

Pamatovat si však, že drcením ledu můžete ztupit nůž.

**Doporučení:**

Chcete-li připravit nápoje s drceným ledem, přidejte kostky ledu během procesu míchání. Led je rozdrncený během procesu míchání.

Umístěte nádobu mixéru na stabilní rovný povrch, když ji plníte. Poté můžete lépe nasadit její víko.

### Montáž mixéru

Podívejte se prosím na obrázky na straně 2.

Zkontrolujte základní sestavení! Těsnicí kroužek (1d), přičemž blok nože mixéru(1e) a šroub (1 f) musí být namontován ve správném pořadí.



#### POZOR:

- Nikdy nezapomeňte umístit těsnící kroužek na blok nože.
- V opačném případě nádoba mixéru protékat.
- Šroub by měl být řádně dotažen, ujistěte se, že je našroubován rovně, ne šikmo.

### Provoz mixéru

1. Vložte ingredience do nádoby mixéru.
2. Nasadte víko pevně na nádobu.
3. Zavřete nádobu vložím uzávěru víka. Vložte uzávěr víka do otvoru pro doplňování a utáhněte jej ve směru hodinových ručiček.
4. Nastavte volič rychlosti do polohy "0".
5. Ujistěte se, že rameno v dolní poloze a zajištěno.
6. Odstraňte ochranný kryt (2) z hnacího hřídele mixéru. Stiskněte žebrovaný povrch.
7. Umístěte nádobu mixéru na hnací hřídel mixéru.
8. Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky.
9. Vyberte úroveň rychlosti.



#### POZNÁMKA:

- **Krátkodobý provoz:** Přístroj nepoužívejte pro mixování déle než 2 minuty. Poté ho nechte vychladnout po dobu 1 minuty před opětovným použitím.
- **Chcete-li doplnit přísady,** vypněte přístroj. Odšroubujte uzávěr víka nebo víko. V mixování pokračujte pouze s řádně připevněným víkem a uzavřeným otvorem pro doplňování.

### Ukončení provozu

1. Nastavte volič rychlosti do polohy "0".
2. Odpojte napájecí kabel.
3. Vyjměte nádobu mixéru.
4. Zvedněte víko před vylitím obsahu.
5. Vyčistěte použité díly, jak je popsáno v kapitole "Čištění".
6. Uzavřete náhon hnacího hřídele mixéru bezpečnostním krytem.



#### DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Nikdy neskladujte šťávu z citrusových plodů nebo kyselé potraviny v kovových miskách.

## Čištění



#### VAROVÁNÍ:

- Před čištěním vždy odpojte napájecí kabel.
- Spotřebič nikdy při čištění neponořujte do vody! Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Nože v mixéru a mlýnku na maso jsou ostré! **Hrozí nebezpečí poranění!** Postupujte velmi opatrně při rozebírání, čištění a montáži jednotlivých částí.



#### POZOR:

- Nepoužívejte drátěné kartáče ani jiné drsné předměty.
- Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

### Kryt motoru

Pro čištění krytu motoru používejte pouze vlhký hadřík a jemné čisticí prostředky.

### Příslušenství hnětače těsta a mlýnku na maso



#### POZOR:

Díly nejsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Pod vlivem tepla a silných čisticích prostředků, by se mohly deformovat nebo odbarvit.

Komponenty, které přicházejí do styku s potravinami, lze čistit mýdlovou vodou.

- Nechte díly důkladně vyschnout před opětovným sestavením.

### Příslušenství mixéru



#### POZNÁMKA: Předčištění

Naplňte nádobu mixéru do poloviny vodou a zapněte přístroj asi na 10 sekund. Poté vodu vylijte.

- Pro správné vyčištění, sundejte nádobu mixéru.
- Rozeberte nádobu mixéru po každém použití.
- Vyšroubujte šroub nádoby.
- Vyjměte blok nože a těsnící kroužek ze šroubu.
- Můžete vyčistěte skleněnou nádobu a víka

spolu s uzávěrem víka v teplé mýdlové vodě.  
Opláchněte je čistou vodou a osušte.

#### Těsnící kroužek, blok nože a šroub

- Tyto díly opláchněte krátce horkou vodou.
- Po vyčištění a usušení všechny díly, smontujte znovu s nádobou v opačném pořadí. Viz obrázek na straně 2.

### **Skladování**

- Příklad vyčistěte, jak je popsáno. Nechte příslušenství zcela vyschnout.
- Doporučujeme ponechat přístroj v originálním balení, pokud jej nechcete používat delší dobu.
- Vždy uchovávejte mimo dosah dětí a na dobře větraném a suchém místě.

### **Odstranění závad**

Problém	Pravděpodobná příčina	Řešení
Přístroj se nezapne nebo přestane fungovat.	Přístroj nemá napájení.	Zkontrolujte zásuvku jiným přístrojem.
		Zapojte správně síťovou zástrčku
		Zkontrolujte pojistky
Váš přístroj je vybaven bezpečnostními spínači. Zabraňují náhodnému spuštění motoru.	Přístroj je vadný.	Zkontrolujte, zda je správná pozice - sklopného ramene (3) - Nádoby mixéru (1), nebo - Bezpečnostního krytu (2)
		Obraťte se na náš zákaznický servis nebo jiného odborníka.

#### Technická data

Model: ..... KM 3648

Napájení: ..... 220 až 240 V ~, 50 / 60 Hz

Spotřeba energie: ..... 1000 W

Ochranná třída: ..... II

Čistá hmotnost: ..... Cca. 6,75 kg

Právo na technické a konstrukční změny v průběhu kontinuálního vývoje výrobku zůstává vyhrazeno.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných stávajících směrnic CE, jako je například elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl

zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostních předpisů.

### **Likvidace**

#### **Význam symbolu "Přeškrtnutá popelnice"**



Pečujte o naše životní prostředí, nelikvidujte elektrické přístroje společně s domácím odpadem. Dále nepoužívané nebo vadné elektrické přístroje likvidujte prostřednictvím lokálních

sběrných míst. Prosím pomozte chránit životní prostředí správnou likvidací odpadu a předejít tak nežádoucím dopadům na životní prostředí a zdraví nás všech.

Přispějete tak k recyklaci a dalším formám využití starých elektrických a elektronických zařízení.

Vaše místní samospráva vám poskytne bližší informace o sběrných místech.