

PHILCO® 

Famous for Quality the World Over



PHSM 9000

User's Manual

Návod k obsluze

Návod na obsluhu

Használati útmutató

Instrukcja obsługi

Dear customer,
Thank you for buying a PHILCO brand product. So that your appliance serves you well, please read all the instructions in this user's manual.

CONTENTS

PART 1: IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	2
PART 2: DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	6
PART 3: OPERATION.....	9
• Food processor	9
• Meat grinder.....	11
• Vegetable slicer.....	15
• Blender.....	16
• Juicer.....	16
PART 4: CLEANING.....	17
PART 5: TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	18

PART 1: IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND STORE FOR FUTURE USE.

Children must not use this appliance or play with it. Keep this appliance and its power cord out of reach of children.

This appliance may be used by persons with physical or mental impairments or by inexperienced persons, if they are properly supervised or have been informed about how to use the product in a safe manner and understand the potential dangers.

Make sure that all packaging material is out of reach of children, especially plastic bags.

WARNING!

Do not allow children to play with the packaging materials. This presents a risk of suffocation.

Before connecting this appliance to a power socket, make sure the voltage stated on its rating label corresponds to the voltage in your power socket.

Never use accessories, which have not been supplied with this appliance or which have not been explicitly recommended by the manufacturer.

The appliance is intended and designed for processing a standard amount of food in the household.

Do not use the appliance for any other purposes than those intended.

Do not use the appliance in an industrial environment or outdoors.

Do not place the appliance on window sills or on unstable surfaces. Only place the appliance on an even, dry and stable surface.

Do not place the appliance on an electric or gas stove, in the vicinity of an open flame or appliances that are sources of heat. Ensure that the power plug contacts do not come into contact with water or moisture.

Never use multiple attachments simultaneously.

Do not wash the appliance (except for the removable parts) under running water and do not submerge it in water or any other liquid.

Always turn off the appliance, disconnect it from the power socket when not be using it, when leaving it without supervision, and before assembling, disassembling, cleaning or moving it. Prior to disassembling the appliance and replacing accessories or accessible parts that move during use, wait until all moving parts come to a stop.

For safety reasons, this appliance is equipped with a safety mechanism that prevents the motor from being started if the appliance's arm is tilted out.

Before putting the appliance into operation, check that it is correctly assembled and that the arm is in the horizontal position.

Allow hot liquids or food to cool down before mixing them. Do not attempt to grind bones, nut shells or other hard ingredients.

Do not leave the appliance in continuous operation under a heavy load for a period longer than 10 minutes. Before turning it on again, allow it to cool down for at least 30 minutes.

Do not tilt out the arm or put your hands or items, such as a kitchen knife, fork or wooden spoon, into the bowl while the appliance is running. Do not touch rotating parts of the appliance or attachments and ensure that foreign items such as clothing, hair, etc. are kept away. An injury could occur or the appliance could be damaged.

If an item, such as a spoon, falls into the mixing bowl while the appliance is running, immediately set the speed control knob to position 0 (stand-by mode), disconnect the power cord from the power socket and take the item out of the bowl. If ingredients stick to the attachments or the inside of the bowl, turn off the appliance and disconnect it from the power socket. Use a spatula to clean the attachments and the inside of the bowl. Then you can continue mixing.

Never use your fingers or other items to push ingredients through the feed tube of the meat grinder or the slicing and grating attachment. For this purpose there is a pusher included as an accessory to this appliance.

Do not turn the appliance on when empty. The incorrect use of the appliance may negatively affect its lifetime.

Before storing the appliance, check that the stand arm is tilted to the horizontal position.

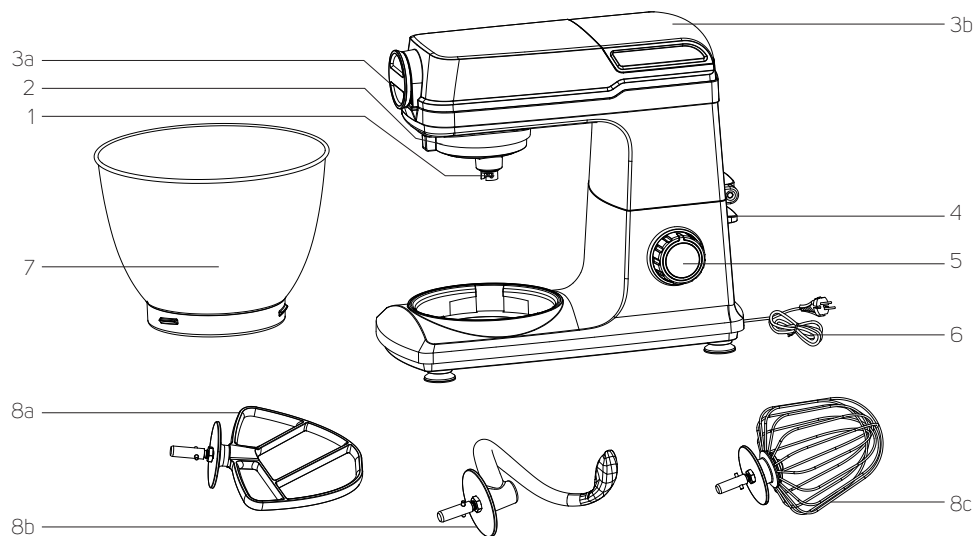
Do not place heavy items on the power cord. Make sure the power cord does not hang over the edge of a table or that it does not touch a hot surface.

Do not disconnect the appliance from the power socket by pulling on the power cord. This could damage the power cord or the power socket. Disconnect the cord from the power socket by gently pulling the plug of the power cord. If the power cord is damaged, have it replaced at a technical service centre. It is forbidden to use the appliance if it has a damaged power cord or plug.

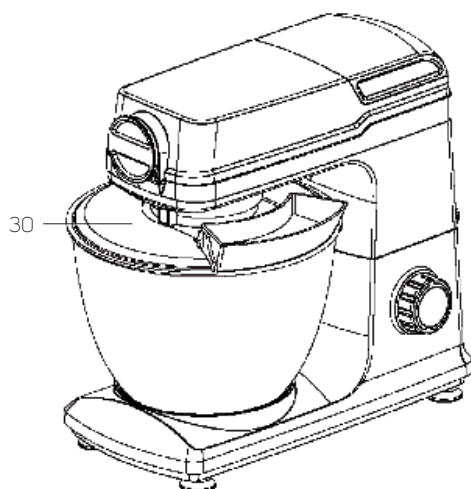
To avoid the danger of injury by electrical shock, do not repair the appliance yourself or make any adjustments to it. Have all repairs or adjustments of the appliance performed at an authorised service centre. By tampering with the appliance you risk voiding your legal rights arising from unsatisfactory performance or quality warranty.

PART 2: DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Robot

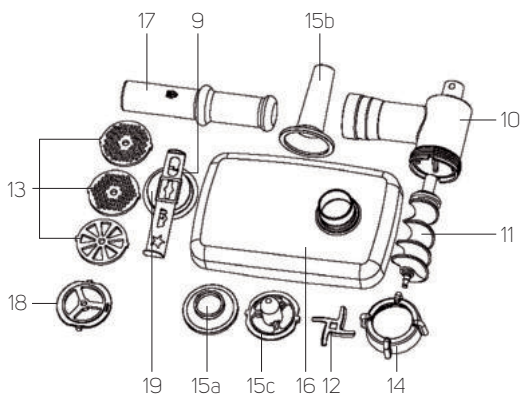


1. Shaft for mounting attachments
2. Front cover retaining lever
3. a) Front cover for attachment of the meat grinder, vegetable slicer or juicer
b) Cover of the blender base
4. Safety mechanism for tilting the head up and down
5. Speed control dial
6. Power cord
7. Bowl for processing food
- 8 a. Beater blade
- 8 b. Kneading hook
- 8 c. Whisk
30. Protective bowl cover



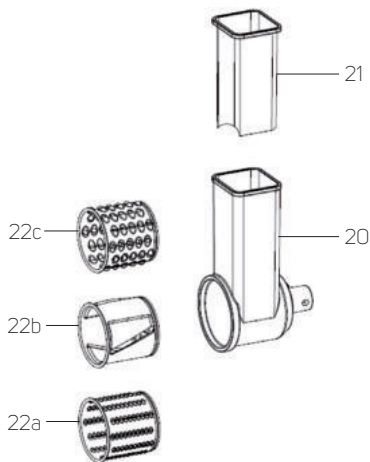
Meat grinder

- 9. Cookie maker
- 10. Grinding feed tube
- 11. Screw shaft
- 12. Grinding blade
- 13. Grinding discs
- 14. Screw ring
- 15 a. Sausage stuffer attachment (large)
- 15 b. Sausage stuffer attachment (small)
- 15 c. Adapter for attachments 15a/b
- 16. Hopper
- 17. Pusher
- 18. Cookie maker
- 19. Cookie maker holder



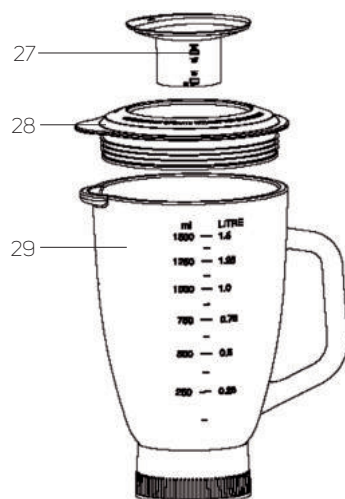
Vegetable slicer

- 20. Slicing feed tube
- 21. Slicing attachment pusher
- 22 a. Fine grater
- 22 b. Grater for cutting slices
- 22 c. Coarse grater



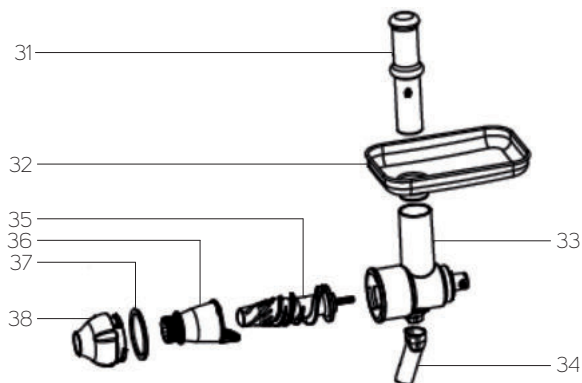
Blender

- 27. Measuring cup
- 28. Lid
- 29. Blending beaker



Juicer

- 31. Pusher
- 32. Hopper
- 33. Feed tube
- 34. Juice spout
- 35. Screw shaft of the juicer
- 36. Strainer
- 37. Gasket seal
- 38. Screw ring



PART 3: OPERATION

Before using

Take the appliance out of the box, unpack it and remove all packaging material. Make sure that you have unpacked all the accessories before disposing of the box.

Check the appliance and all the accessories for damage.

Prior to using it, wipe the body of the appliance with a lightly dampened sponge and then wipe dry. Carefully wash / wipe with a sponge dipped in warm water with a small amount of kitchen detergent.

Food Processor

- 1) Place the bowl into the cut-out in the base of the food processor and turn the bowl clockwise until is firmly secured in place.
- 2) To lift up the motor head, press the safety mechanism (4) downwards in the direction of the arrow. You will be able to lift up the head.
- 3) Install the desired accessory by mounting it on the shaft, secure the pin in the shaft by turning to the right.
- 4) Now, place the ingredients into the bowl.
Do not overload the appliance - maximum amount of ingredients is 2 kg.
- 5) Tilt the motor head down using the safety mechanism (4).
- 6) Connect the power plug to a properly grounded 230 V / 50 Hz power socket.
- 7) Start the appliance by turning the speed control dial to a speed of 1 to 6 (depending on the types of ingredients).
- 8) To select the PULSE function (kneading in short intervals), turn the control dial to the "PULSE" position. The control dial must be in this position only for the necessary time interval. As soon as the control dial is released, it automatically returns to position "0".

THE SPEEDS AND ACCESSORIES ARE DESIGNED FOR NO MORE THAN A 2 KG MIXTURE.

Speed level	Attachment	Type of mixture
1-2	Kneading hook	Thick mixtures (e.g. bread mix or fine pastries)
3-4	Beater blade	Medium thick mixtures (e.g. for pancakes or batter)
5-6	Whisk	Light mixtures (e.g. cream, egg whites, custard)
Pulse function	Whisk	Interval (e.g. fine pastries, egg whites)

NOTE:

Short operating time: When processing thick mixtures, do not run the appliance for longer than 10 minutes, allow it to cool down for a further 10 minutes.

Use the protective bowl cover when processing liquid mixtures.

- 9) Once the dough is formed, move the speed control dial (5) to position "0". Then disconnect the power plug from the power socket.
- 10) Push the safety mechanism (4) downwards and lift up the motor head.
- 11) You may take the mixture out of the bowl using a spatula.
- 12) To take the bowl off the base, turn the bowl to the left.
- 13) Clean the accessories according to the instructions in chapter "Cleaning".

Recommended recipes

Fine gugelhupf dough (basic recipe), speed 3-4

INGREDIENTS:

250 g of soft butter or margarine, 250 g of sugar, 1 packet of vanilla sugar, a pinch of salt, 4 eggs, 500 g of fine flour, 1 packet of baking powder, approx. 1/8 l of milk.

INSTRUCTIONS:

Place the fine flour and the remaining ingredients into a bowl, then using the beater blade process for approx. 30 seconds at speed 1, then increase to speed 3 for approx. 3 minutes. Grease the mould and dust with flour or line it with parchment paper. Pour the finished mixture into the form and bake. Check that the gugelhupf is fully baked before taking it out of the oven. Insert a skewer into the middle of the gugelhupf. If no dough sticks to the skewer, the gugelhupf is baked. Turn off the oven and remove the mould, allow it to cool down.

STANDARD OVEN

Rack height: 2

Temperature: electric oven, top and bottom element 175 °C - 200 °C; gas oven: level 2-3

Baking time: 50-60 minutes

Depending on the taste, you can modify this recipe, e.g. add about 100 g of raisins, 100 g of nuts or 100 g of chopped chocolate. There is an endless number of possibilities.

Bread rolls with flax seed, speed 1-2

INGREDIENTS:

500 - 550 g of fine flour, 50 g of flax seed, 3/8 l of water, 1 cube of yeast (40 g), 100 g of low fat cottage cheese, 1 teaspoon of salt. For glazing: 2 tablespoons of water.

INSTRUCTIONS:

Soak the flax seeds in 1/8 l of lukewarm water. Pour the remaining water (1/4 l) into a bowl, add the yeast, add the cottage cheese and process using the kneading hook at speed 2. It is essential that the yeast is fully dissolved. Add the flour with the soaked flax seeds and salt into the bowl. Knead the dough at speed 1, then switch to speed 2 and continue kneading for a further 3-5 minutes. Cover the mixture and allow it to rise in a warm place for approx. 45-60 minutes. Knead the dough once more, remove it from the bowl and create approx. 16 rolls. Line the baking tray with damp parchment paper. Place the rolls on the baking tray and allow them to rest for 15 minutes. Drip with lukewarm water and bake.

STANDARD OVEN

Rack height: 2

Temperature: electric oven, top and bottom element 200 °C - 220 °C (preheated about 5 minutes); gas oven: level 2-3

Baking time: 30-40 minutes

Chocolate cream, speed 5-6

INGREDIENTS:

200 ml of sweet cream, 150 g of dark chocolate icing, 3 eggs, 50-60 g of sugar, a pinch of salt, 1 packet of vanilla sugar, 1 teaspoon of cognac or rum, chocolate flakes.

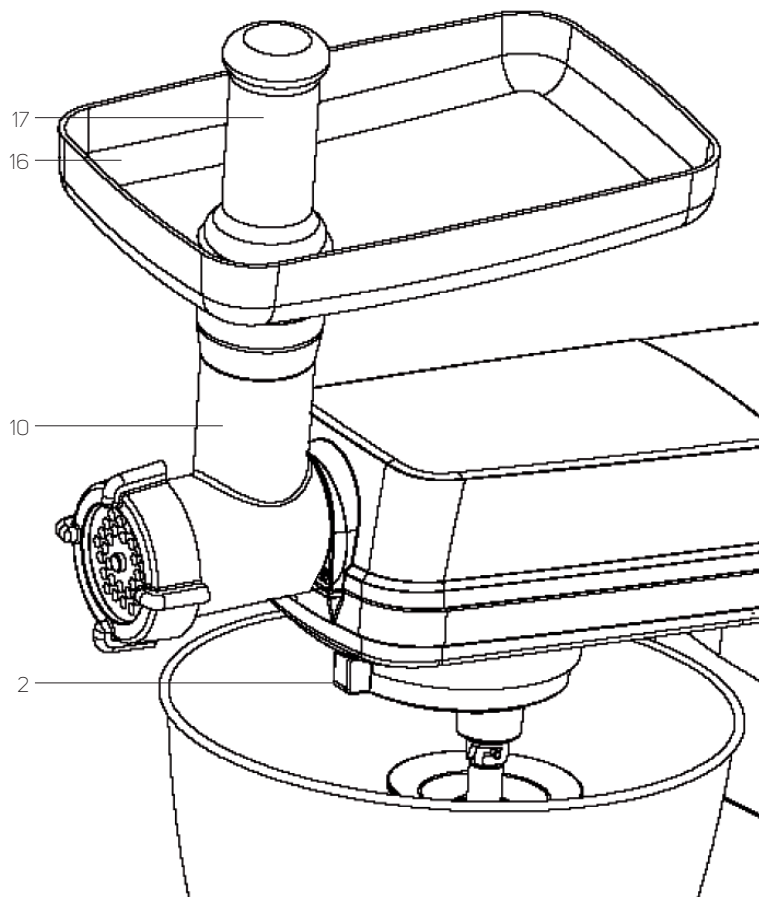
INSTRUCTIONS:

Whip the cream in the bowl using the whisk until the mixture is firm. Remove from the bowl and place in the refrigerator to cool. Heat up the chocolate icing according to the instructions on the package or in the microwave oven at 600 W for approx. 3 minutes. In the meantime, whip the eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or rum and salt in the bowl of the food processor using the whisk at speed 3 to make a smooth foam. Add the heated chocolate and mix in evenly at speed 5-6. Leave a little cream aside for decoration. Add the cream into the mixture in the bowl and mix in quickly using the PULSE function. Decorate the chocolate foam and serve cooled.

Meat grinder

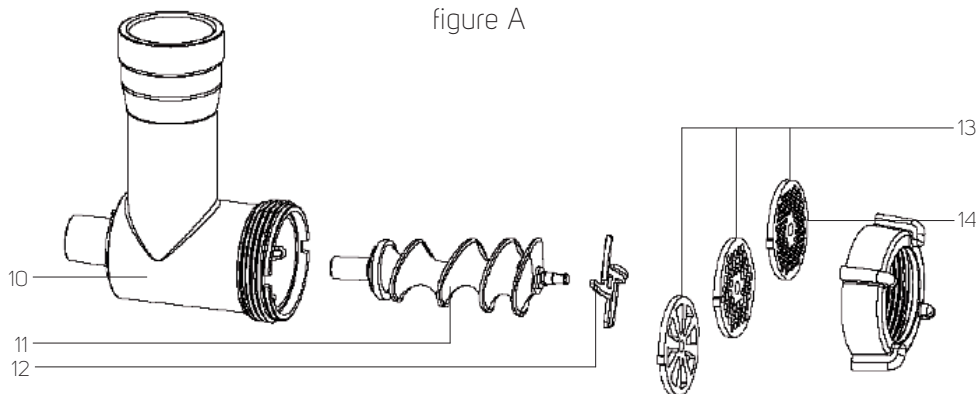
Initial operation - general KB 5 min

- 1) Remove the front cover from the appliance by pushing on the retaining lever (2).
- 2) Push down the retaining lever (2) and install the grinding feed tube (10) on to the shaft.
- 3) Install the hopper tray on to the feed tube of the meat grinder so that the tray is located under the arm.
- 4) Push the screw shaft into the horizontal part of the grinding feed tube until the axle is secured in place. For more information see "Operating the meat grinder" and "Sausage stuffer attachment".



Operating the meat grinder (see figure A)

figure A



NOTE:

Dice the meat into same-sized pieces of approx. 2.5 cm. Make sure that the meat does not contain any meat or tendons.

- 1) First insert the blade on to the end of the shaft and then insert the disc as required. Make sure that the disc is seated aligned with the cut-out in the grinding feed tube. Screw on the screw ring (14) until it is correctly secured.
- 2) Place the diced meat on the tray (16) and into the grinding feed tube.
- 3) Place a bowl under the mouth of the meat grinder.
- 4) Ensure that the speed control dial (5) is in position "0".
- 5) Insert the power plug into a 230 V, 50 Hz power socket.
- 6) Start the meat grinder by turning the speed control dial (5).
- 7) If necessary, use the supplied pusher (17) to push the meat into the feed tube of the meat grinder. Do not use your fingers under any circumstances.

Using the sausage stuffer attachment (see figure B/C)

figure B

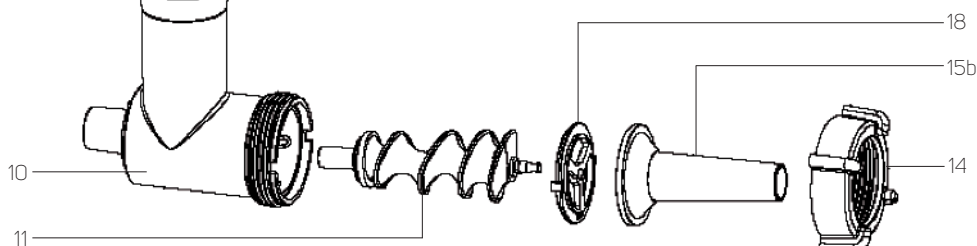
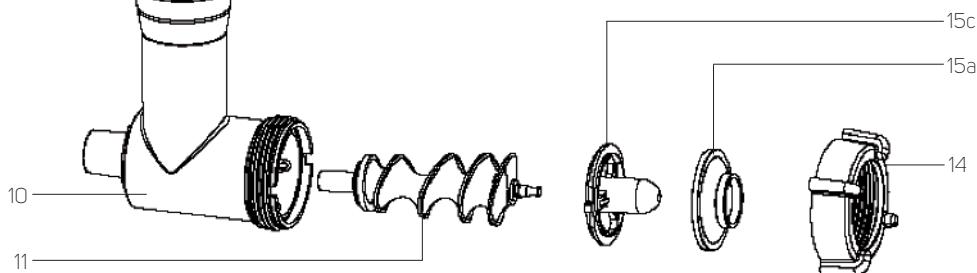


figure C

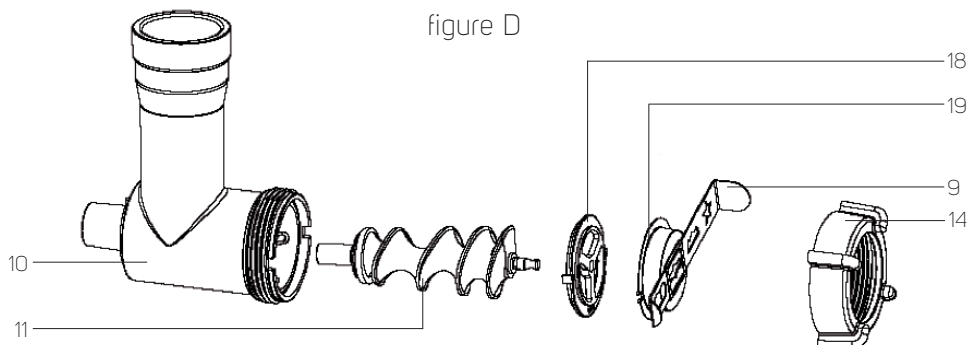


- 1) Fit the adapter (15c) on to the end of the shaft.
- 2) Fit the sausage stuffer attachment (15a or b). Attachment a is for thick sausages, attachment b is for thin sausages.
- 3) Screw on the screw ring (14) until it is correctly secured.
- 4) Slide the casing (either natural or synthetic) over the end tip of the attachment.
- 5) Place the sausage mix on to the hopper tray and into the grinding feed tube.
- 6) Repeat steps 4 to 7 as described in "Using the meat grinder".
- 7) The sausage mixture is pushed through the sausage stuffer attachment into the casing which is filled in this way.
- 8) Once the first sausage is made (it is sufficiently long), squeeze it with your finger tips. Twist the sausage around its axis once or twice.

NOTE:

- Speeds 1 to 4 are suitable for the operation of the meat grinder.
- When processing thick mixtures, do not run the appliance for longer than 10 minutes, allow it to cool down for a further 10 minutes.
- Turn off the appliance after each sausage is made until you gain experience.
- Perform step 8 as described. Then turn on the meat grinder again.
- If you decide to use a natural casing, soak it in water before using it.
- Make sure that the sausage mixture in the casing is loose, as the casing could break when it is cooked or fried.

Using the cookie attachment (see figure D)



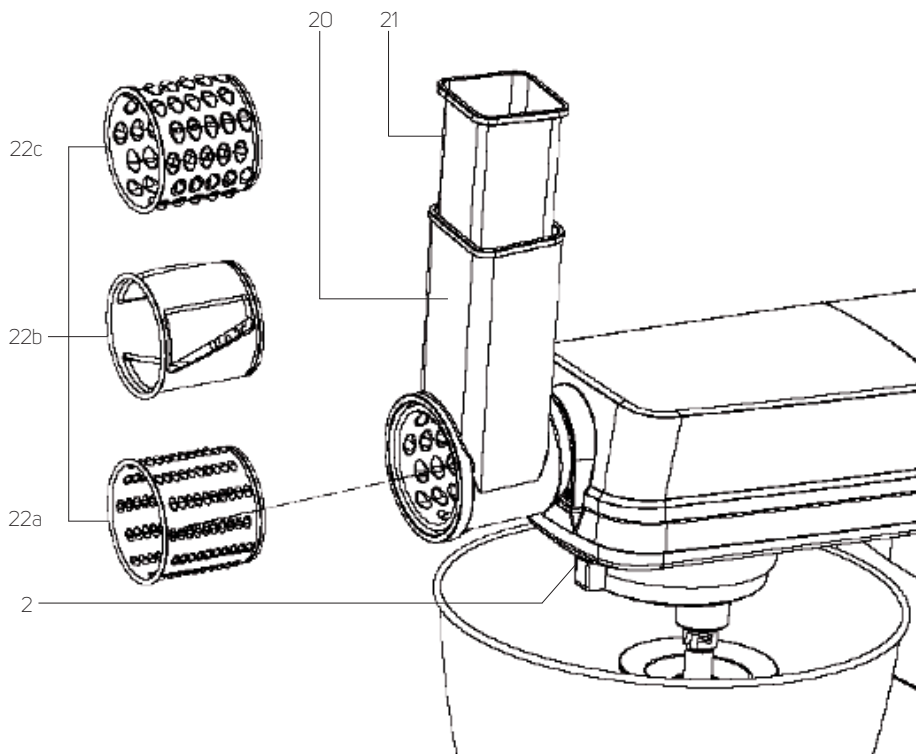
- 1) Proceed according to steps 1 to 4 as described in part "Initial operation".
- 2) Screw out the cookie attachment and select the desired cookie shape.
- 3) Place the cookie dough into the grinding feed tube.
- 4) Ensure that the speed control dial (5) is in position "0".
- 5) Insert the power plug into a 230 V, 50 Hz power socket.
- 6) Start the grinder by turning the speed control dial (5).
- 7) If necessary, use the supplied pusher (17) to push the dough into the feed tube of the grinder. Do not insert hands into the feed tube.
- 8) To catch the dough coming out of the cookie maker, place your hand underneath the mouth of the grinder.

Vegetable slicer

Initial operation - general

KB 5 min

- 1) Remove the front cover from the appliance by pushing on the retaining lever (2).
- 2) Push down the retaining lever (2) and install the slicing feed tube (20) on to the shaft.
- 3) Select a grater [Fine grater (22a) / Coarse grater (22c) or Slicer (22b)]. Insert the grater into the grinding feed tube with the opening pointing forwards.



Using the vegetable slicer

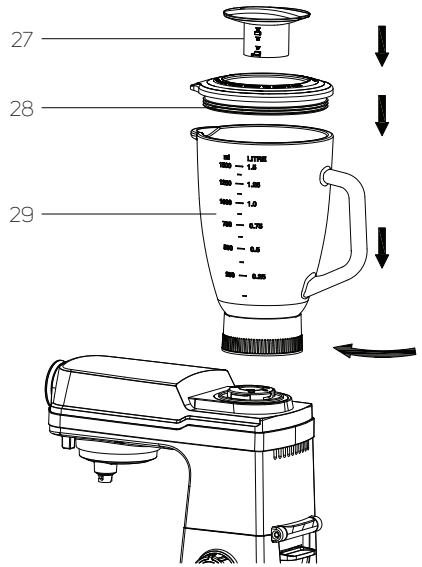
- 1) Ensure that the speed control dial (5) is in position "0".
- 2) Insert the power plug into a 230 V, 50 Hz power socket.
- 3) Turn on the vegetable slicer and set the speed using the control dial (7) to 5-6.
- 4) If necessary, use the included pusher (21). Do not insert hands into the feed tube.

Blender

Initial operation - general

KB 3 min

- 1) Remove the top cover (3b)
- 2) Place the ingredients that you wish to blend into the blending beaker.
- 3) Put on the lid and check that it is properly seated.
- 4) Place the measuring cup (27) into the hole in the lid (28) and secure it in place by turning it clockwise.
- 5) Place the blending beaker (29) into the cut-out, after removing the top cover, and turn the beaker clockwise until it is firmly secured in place.
- 6) Install the food processor bowl (7) and the protective cover (30).



Using the blender

- 1) Ensure that the speed control dial (5) is in position "0".
- 2) Insert the power plug into a 230 V, 50 Hz power socket.
- 3) Turn on the blender and set the desired speed using the control dial (7).
 - SPEED 5 for mixing liquids and light mixtures
 - SPEED 6 for thicker consistencies - for mixing liquids and solid ingredients.

PULSE function for short and powerful use. (The control dial does not remain in the "Pulse" position. Hold the control dial in the "Pulse" position or turn it on repeatedly.

Useful tips:

- Risk of burns! Be careful when handling hot liquids.
- The hole for removing the measuring cup (27) is used for adding ingredients without needing to interrupt the operation of the blender. To do so, remove the stopper from the lid of the blender (28).
- If necessary, turn the blender off from time to time and remove ingredients that are stuck on the inner walls of the beaker.
 - Turn off the appliance and disconnect the power plug from the power socket.
 - Remove the measuring cup (27) and the lid of the blender (28).
 - Remove the pieces stuck on the inner wall of the blending beaker (29) using a spatula.

BE CAREFUL NOT TO TOUCH THE BLADES WITH THE SPATULA.

Juicer

WARNING:

Make sure that the blender cover is securely seated in its place before starting to use the appliance.

- 1) Check that the speed control dial is in position "0" and that the power cord is disconnected from the power socket.
- 2) Remove the front cover from the appliance.
- 3) Place the hopper tray on to the feed tube of the feed tube.

- 4) Insert the screw shaft of the press into the feed tube. Place the strainer on to the screw shaft so that the nib in the bottom part is located in the bottom part of the feed tube. Make sure that the strainer is correctly located inside the feed tube.
- 5) Install the gasket seal and secure in place using the screw ring.
- 6) Place the juice spout on the cut-out in the bottom part of the feed tube.
- 7) Remove the front cover from the appliance by pushing on the retaining lever (2) and install the juicer feed tube on to the shaft.
- 8) Place bowls under the juice spout and the outlet in the screw ring.
- 9) Turn on the food processor and use the speed control dial to set the speed to 5 - 6.
- 10) Place ingredients into the feed tube one by one in small amounts.
- 11) If necessary, use the included pusher. Do not insert hands into the feed tube.

PART 4: CLEANING

Cleaning

- Disconnect the power plug from the power socket before cleaning.
- Never submerge the base unit of the food processor under water!
- For cleaning, do not use solvents or aggressive cleaning agents or abrasive cleaning agents!

Base unit of the food processor with the motor

- Wipe the base unit of the food processor with a lightly dampened wiping cloth and wipe dry.

Bowl, food processor attachments and accessories of the meat grinder, vegetable slicer and blender

CAUTION:

Attachments and accessories must not be washed in a dishwasher. If they are exposed to high temperatures or chemical cleaning agents, they could deform or discolour.

Wash accessories that come into contact with food in warm water with a small amount of kitchen detergent.

WARNING:

The blades of the grinder, grater and the blending beaker are very sharp! There is a danger of injury!

- Make sure that the accessories are dry before reassembly.
- Once they are dry, coat the grinding discs with a small amount of vegetable oil.

Juicer

Wash accessories that came into contact with food in warm water with a small amount of kitchen detergent. Allow all parts to dry thoroughly before reassembly.

Once it is dry, coat the strainer with a small amount of vegetable oil.

PART 5: TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage: 220-240 V ~ 50/60 Hz
 Power consumption: 1200 W
 Protection class: I
 Short operating time: 5 min.

This appliance has been tested in accordance with all valid CE norms, such as electromagnetic compatibility and with low voltage directives, and it has been built in accordance with valid safety codes.

We reserve the right to make changes to technical specifications!

The original version is in the Czech language.

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

INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of used packaging material at a site designated for waste in your municipality.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these products to determined collection points. Or as an alternative in some European Union states or other European countries you may return your products to the local retailer when buying an equivalent new product. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents damage to the environment caused by improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.



This appliance complies with EU rules and regulations regarding electromagnetic and electrical safety.

Changes in the text, design and technical specifications may be made without prior notice and we reserve the right to make such changes.

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste zakoupil výrobek značky PHILCO. Aby váš spotřebič sloužil co nejlépe, přečtěte si všechny
pokyny v tomto návodu.

OBSAH

ČÁST 1: DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	2
ČÁST 2: POPIS PŘÍSTROJE.....	6
ČÁST 3: POUŽITÍ.....	9
• Kuchyňský robot.....	9
• Masomlýnek	11
• Kráječ zeleniny.....	15
• Mixér	16
• Lis na ovoce.....	16
ČÁST 4: ČISTĚNÍ.....	17
ČÁST 5: TECHNICKÉ SPECIFIKACE.....	18

ČÁST 1: DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento spotřebič nesmějí používat děti ani si s ním nesmějí hrát. Udržujte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí.

Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.

Ujistěte se, že je veškerý obalový materiál mimo dosah dětí, zvláště pak plastové sáčky.

VAROVÁNÍ!

Nedovolte dětem, aby si s obalovým materiálem hrály.
Hrozí riziko udušení.

Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.

Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není dodáváno s tímto spotřebičem nebo není výslovně doporučeno výrobcem. Spotřebič je určen a konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.

Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.

Nepoužívejte spotřebič v průmyslovém prostředí ani venku. Spotřebič neumísťujte na parapety oken nebo na nestabilní povrchy. Spotřebič umísťujte pouze na rovný, suchý a stabilní povrch.

Spotřebič nepokládejte na elektrický nebo plynový vaříč, do blízkosti otevřeného ohně nebo zařízení, které jsou zdrojem tepla.

Dbejte na to, aby se vidlice síťového kabelu nedostala do kontaktu s vodou nebo vlhkostí.

Nikdy nepoužívejte více typů nástavců současně.

Spotřebič (vyjma odnímatelných částí) nemyjte pod tekoucí vodou ani jej neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.

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

Z bezpečnostních důvodů je tento spotřebič vybaven pojistkou, která neumožní spuštění motoru, pokud je rameno spotřebiče odklopeno.

Před uvedením spotřebiče do chodu se ujistěte, že je správně sestaven a že je rameno v horizontální poloze.

Horké tekutiny nebo potraviny nechte před mixováním vychladnout.

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

Nenechávejte spotřebič nepřetržitě v činnosti při velkém zatížení po dobu delší než 10 minut. Před dalším spuštěním jej nechte alespoň 30 minut vychladnout.

Během provozu spotřebiče neodklápějte rameno a nevkládejte do nádoby na mixování ruce nebo předměty, jako např. kuchyňsky nůž, vidličku nebo vařečku. Nedotýkejte se rotujících částí spotřebiče nebo nástavců a dbejte na to, aby se do jejich blízkosti nedostaly cizí předměty, jako např. oblečení, vlasy apod. Mohlo by dojít k úrazu nebo poškození spotřebiče.

Jestliže nějaký předmět, jako například lžíce nebo vařečka, spadne do nádoby na mixování během provozu spotřebiče, okamžitě nastavte regulátor rychlosti do polohy 0 (pohotovostní režim), odpojte přívodní kabel od zásuvky a předmět vyjměte.

Pokud se přísady přichycují k nástavcům nebo na stěny nádoby, spotřebič vypněte a odpojte jej od síťové zásuvky. Stěrkou očistěte nástavce a stěny nádoby. Poté můžete pokračovat v mixování.

Nikdy během provozu nepoužívejte prsty nebo jiné předměty k protlačení přísad plnicím otvorem masomlýnku nebo nástavce na krájení a strouhání. K tomuto účelu slouží přítlak, který je součástí příslušenství spotřebiče.

Nespouštějte spotřebič naprázdno. Nesprávné používání spotřebiče může nepříznivě ovlivnit jeho životnost.

Před uložením spotřebiče se ujistěte, že je rameno stojanu sklopeno do horizontální polohy.

Na síťový kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu.

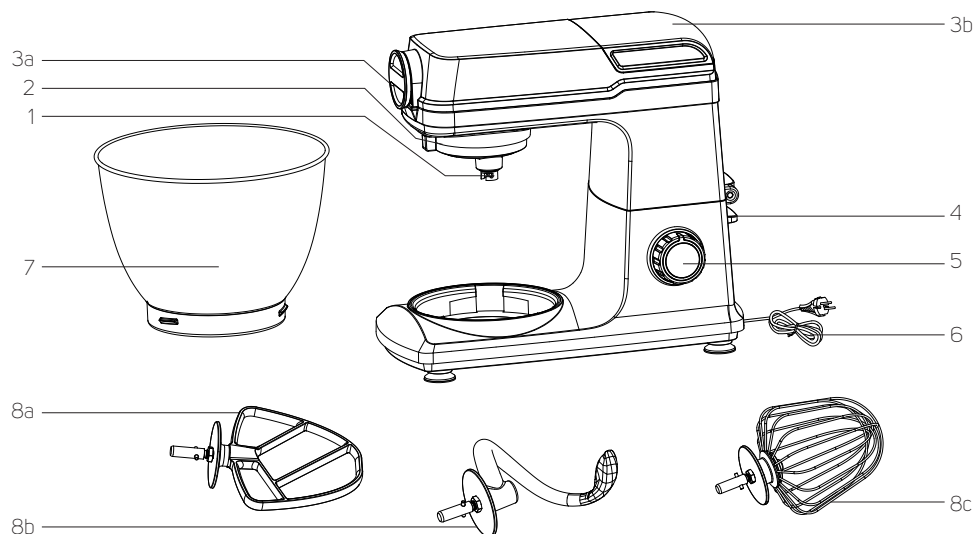
Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za síťový kabel. Mohlo by dojít k poškození síťového kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku síťového kabelu.

Pokud je síťový kabel poškozen, výměnu svěřte odbornému servisu. Spotřebič s poškozeným síťovým kabelem nebo vidlicí síťového kabelu je zakázáno používat.

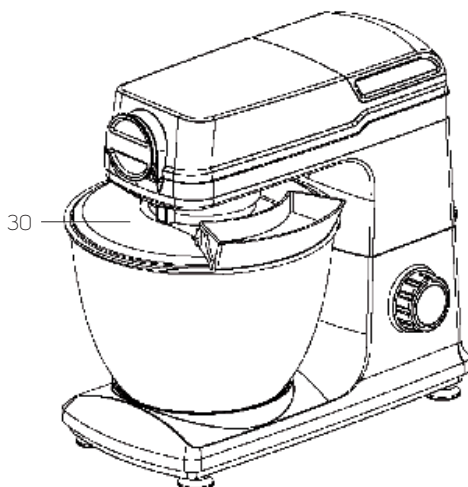
Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neupravujte. Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče svěřte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče se vystavujete riziku ztráty zákonného práva z vadného plnění, příp. záruky za jakost.

ČÁST 2: POPIS PŘÍSTROJE

Robot

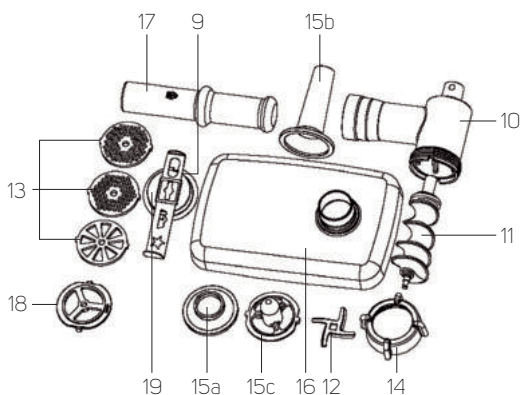


1. Hřídel pro připevnění nástavce
2. Zajišťovací páčka předního krytu
3. a) Přední kryt pro připojení masomlýnku, kráječe na zeleninu a lisu na ovoce
b) Kryt pro připojení mixéru
4. Bezpečnostní pojistka pro zdvižení a sklopení hlavy
5. Ovladač rychlosti
6. Napájecí kabel
7. Nádoba na zpracování potravin
- 8 a. Plochá metla
- 8 b. Hnětací hák
- 8 c. Šlehací metla
30. Ochranný kryt nádoby



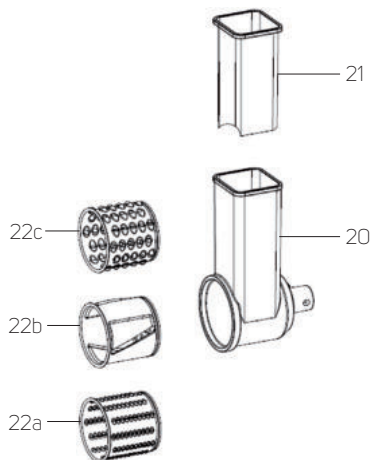
Masomlýnek

- 9. Tvořítko na cukroví
- 10. Mlecí komora
- 11. Šneková hřídel
- 12. Mlecí nůž
- 13. Mlecí disky
- 14. Šroubovací uzávěr
- 15. a. Nástavec na plnění střivek (velký)
- 15. b. Nástavec na plnění střivek (malý)
- 15. c. Adaptér pro nástavce 15a/b
- 16. Táč na plnění
- 17. Přítlak
- 18. Tvořítko na sušenky
- 19. Držák tvořítko na cukroví



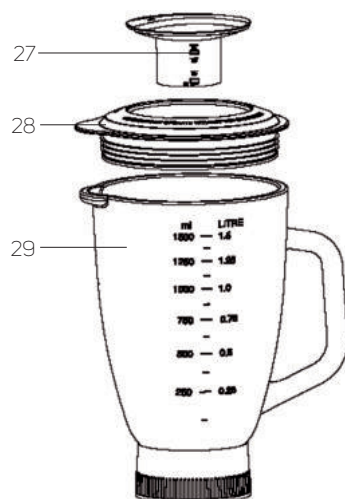
Kráječ zeleniny

- 20. Komora nástavce na krájení
- 21. Přítlak nástavce na krájení
- 22. a. Jemné struhadlo
- 22. b. Struhadlo na krájení plátků
- 22. c. Hrubé struhadlo



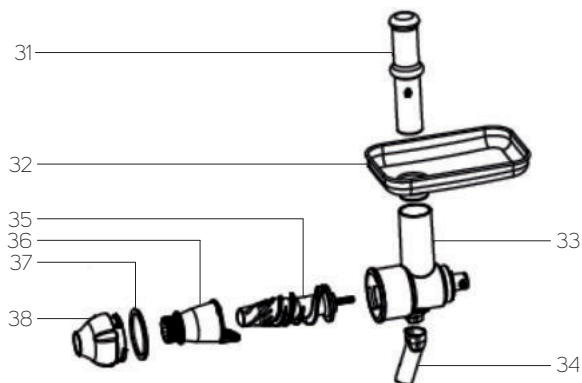
Mixér

- 27. Odměrka
- 28. Víko
- 29. Nádoba na mixování



Lis na ovoce

- 31. Přítlak
- 32. Táč na plnění
- 33. Komora
- 34. Výpusť na šťávu
- 35. Šneková hřídel lisu
- 36. Síto
- 37. Těsnění
- 38. Šroubovací uzávěr



ČÁST 3: POUŽITÍ

Před použitím

Spotřebič vybalte z krabice, odstraňte veškerý obalový materiál. Ujistěte se, že jste vybalili veškeré příslušenství před likvidací krabice.

Zkontrolujte, zda nejsou spotřebič ani žádné příslušenství nikterak poškozeny.

Před použitím otřete tělo přístroje mírně navlhčenou houbičkou a otřete do sucha. Příslušenství opatrně omyjte / otřete houbičkou namočenou v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí.

Kuchyňský robot

- 1) Umístěte nádobu do výřezu v základně robota a otočte nádobu ve směru chodu hodinových ručiček, dokud není pevně zajištěna.
- 2) Ke zdvihnutí motorové hlavy stiskněte bezpečnostní pojistku (4) směrem dolů ve směru šipky. Budete moci hlavu zdvihnout.
- 3) Nainstalujte požadované příslušenství nasazením na hřídel, zajistěte závlačku do hřídele otočením směrem doprava.
- 4) Nyní do nádoby vložte ingredience.
Nepřetěžujte spotřebič - maximální množství ingrediencí je 2 kg.
- 5) Motorovou hlavu sklopte pomocí pojistky (4).
- 6) Zástrčku přívodní kabelu zapojte do řádně uzemněné síťové zásuvky 230 V / 50 Hz.
- 7) Zapněte spotřebič otočením ovladače rychlosti mezi rychlosti 1 až 6 (v závislosti na typu ingrediencí).
- 8) Pro zvolení funkce PULSE (hnětení v krátkých intervalech) otočte ovladač do pozice „PULSE“. Přepínač musí být v této pozici pouze podle potřebného časového intervalu. Jakmile je přepínač uvolněn, automaticky se vrátí do pozice „0“.

RYCHLOSTI I PŘÍSLUŠENSTVÍ JSOU URČENY PRO MAXIMÁLNĚ 2 KG SMĚSI.

Úroveň rychlosti	Použití	Typ směsi
1-2	Hnětací hák	Husté směsi (např. směs na chléb a jemné pečivo)
3-4	Plochá metla	Středně husté směsi (např. na palačinky nebo třené těsto)
5-6	Šlehací metla	Lehké směsi (např. smetana, vaječné bílky, omáčka šodó)
Pulse funkce	Šlehací metla	Interval (např. jemné pečivo, vaječné bílky)

POZNÁMKA:

Krátká doba použití: Pokud zpracováváte husté směsi, neprovozujte spotřebič déle než 10 minut, nechte jej vychladnout dalších 10 minut.

Použijte ochranný kryt nádoby, pokud zpracováváte tekuté směsi.

- 9) Jakmile je těsto vytvořené, přepněte ovladač rychlosti (5) do pozice „0“. Poté odpojte zástrčku od síťové zásuvky.
- 10) Stiskněte bezpečnostní pojistku (4) směrem dolů a zdvihněte motorovou hlavu.
- 11) Směs můžete vyjmout z nádoby pomocí stěrky.
- 12) Pro sejmutí nádoby z podstavce otočte nádobou směrem doleva.
- 13) Vyčistěte příslušenství podle instrukcí v kapitole „Čištění“.

Doporučené recepty

Těsto na jemnou bábovku (základní recept), rychlost 3-4

INGREDIENCE:

250 g měkkého másla nebo margarínu, 250 g cukru, 1 balení vanilkového cukru, špetka soli, 4 vejce, 500 g hladké mouky, 1 balení prášku do pečiva, asi 1/8 l mléka.

PŘÍPRAVA:

Do nádoby vložte hladkou mouku a zbývající ingredience, pomocí ploché metly zpracovávejte asi 30 sekund na rychlost 1, poté zvýšte na rychlost 3 asi na 3 minuty. Formu vymažte a vysypte, popř. vyložte pečicím papírem. Hotovou směs nalijte do formy a pečte. Před vyjmutím z trouby zkontrolujte, zda je bábovka upečena. Špejli zapíchněte do středu bábovky. Pokud na špejli neulpělo těsto, je bábovka hotová. Vypněte troubu a vyjměte formu, nechte vychladnout.

TRADIČNÍ TROUBA

Výška roštu: 2

Teplota: elektrická trouba, vrchní a spodní těleso 175 - 200°C; plynová trouba: úroveň 2-3

Doba pečení: 50-60 minut

V závislosti na chuti můžete tento recept pozměnit, např. přidat asi 100 g rozinek, 100 g oříšků nebo 100 g nasekané čokolády. Existuje nekonečně mnoho možností.

Chlebové rolky se lněným semínkem, rychlost 1-2

INGREDIENCE:

500 - 550 g hladké mouky, 50 g lněných semínek, 3/8 l vody, 1 kostka droždí (40 g), 100 g nízkotučného tvarohu, 1 lžička soli. Na polít: 2 lžice vody.

PŘÍPRAVA:

Namočte lněná semínka do 1/8 l vlažné vody. Nalijte zbytek vlažné vody (1/4 l) do nádoby, přidejte droždí, přidejte tvaroh a zpracovávejte pomocí hnětačící háku na rychlost 2. Je třeba, aby bylo droždí zcela rozpuštěné. Mouku společně s namočenými lněnými semínky a solí vložte do nádoby. Zpracovávejte těsto na rychlost 1, poté přepněte na rychlost 2 a pokračujte ve zpracovávání dalších 3-5 minut. Zakryjte směs a nechte kynout na teplém místě asi 45-60 minut. Zpracujte těsto ještě jednou, vyjměte z mísy a vytvarujte asi 16 rolek. Vyložte pečicí formu vlhkým pečicím papírem. Vložte rolky do formy a nechte asi 15 minut odpočinout. Zakapejte vlažnou vodou a pečte.

TRADIČNÍ TROUBA

Výška roštu: 2

Teplota: elektrická trouba, vrchní a spodní těleso 200 - 220°C (přehřátá asi 5 minut); plynová trouba: úroveň 2-3

Doba pečení: 30-40 minut

Čokoládový krém, rychlost 5-6

INGREDIENCE:

200 ml sladké smetany, 150 g hořké čokoládové polevy, 3 vejce, 50-60 g cukru, špetka soli, 1 balení vanilkového cukru, 1 lžička koňaku nebo rumu, čokoládové vločky.

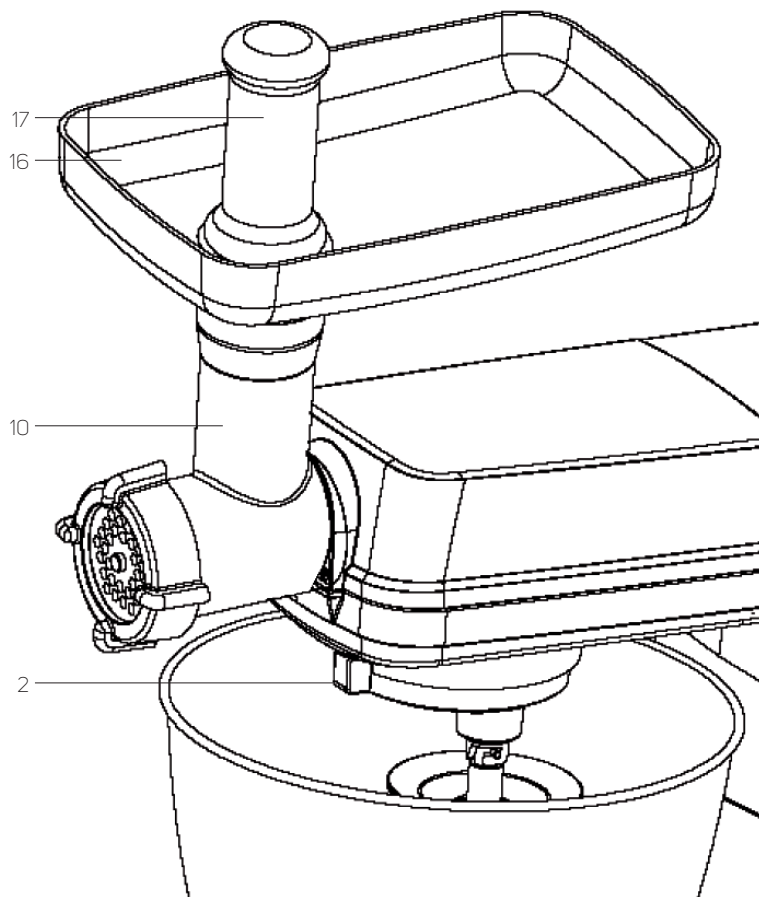
PŘÍPRAVA:

Vyšlehejte smetanu v nádobě pomocí šlehací metly, dokud není směs tuhá. Vyjměte z nádoby a umístěte do chladničky vychladnout. Rozehřejte čokoládovou polevu podle instrukcí na balení nebo v mikrovlnné troubě na 600 W asi 3 minuty. Mezitím vyšlehejte vejce, cukr, vanilkový cukr, koňak nebo rum a sůl v nádobě robota pomocí šlehací metly na rychlost 3 do hladké pěny. Přidejte rozehřátou čokoládu a rovnoměrně zamíchejte na rychlosti 5-6. Zanechte trochu smetany na ozdobu. Přidejte smetanu do směsi v nádobě a pomocí funkce PULSE rychle zamíchejte. Ozdobte čokoládovou pěnu a podávejte vychlazené.

Masomlýnek

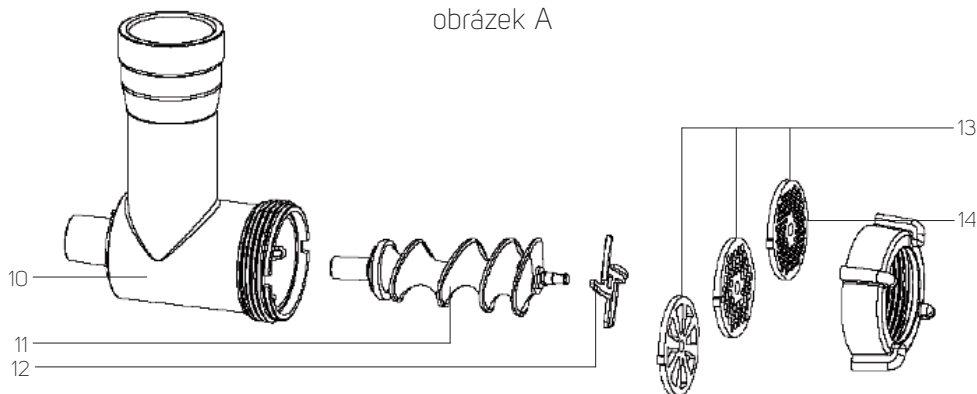
Počáteční provoz - obecné KB 5 min

- 1) Odstraňte přední kryt z přístroje stiskem zajišťovací páčky (2).
- 2) Stiskněte zajišťovací páčku (2) a nasadte mlecí komoru (10) na hřídel.
- 3) Nasadte táč na plnění na hrdlo masomlýnku tak, aby nádoba tácu byla umístěna pod ramenem.
- 4) Zatlačte šnekovou hřídel do horizontální části mlecí komory, tak až se osa zajistí. Více také část „Provoz masomlýnku“ a „Nástavec na tvorbu klobás“.



Provoz masomlýnku (viz obrázek A)

obrázek A



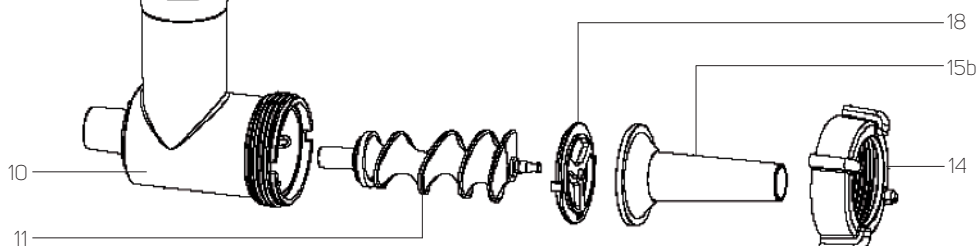
POZNÁMKA:

Nakrájejte maso na stejně velké kousky asi 2,5 cm velké. Ujistěte, že maso neobsahuje žádné kosti ani šlachy.

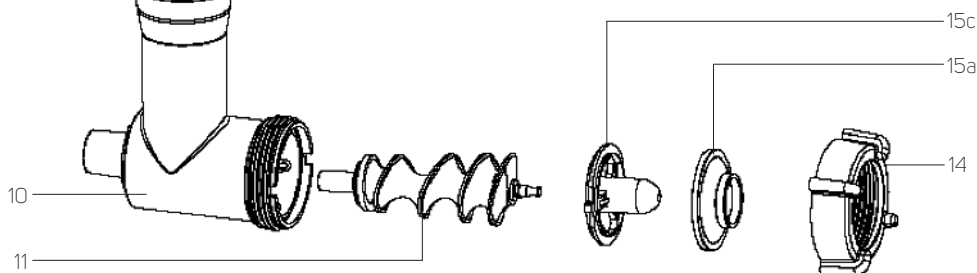
- 1) Nejprve vložte nůž na konec hřídele a poté vložte disk podle potřeby. Ujistěte se, že disk je nasazen v souladu s výřezem v mlecí komoře. Zašroubujte bezpečnostní uzávěr (14), dokud je správně zajištěn.
- 2) Vložte kousky masa na táč (16) a do hrdla mlecí komory.
- 3) Vložte nádobu pod ústí masomlýnku.
- 4) Ujistěte se, že je ovladač rychlosti (5) v pozici „0“.
- 5) Zapojte přívodní kabel do síťové zásuvky 230 V, 50 Hz.
- 6) Zapněte masomlýnek otočením ovladače rychlosti (5).
- 7) Pokud je to nutné, použijte dodávaný přítlak (17) pro vkládání masa do hrdla masomlýnku. V žádném případě nepoužívejte prsty.

Provoz nástavce na tvorbu klobás (viz obrázek B/C)

obrázek B



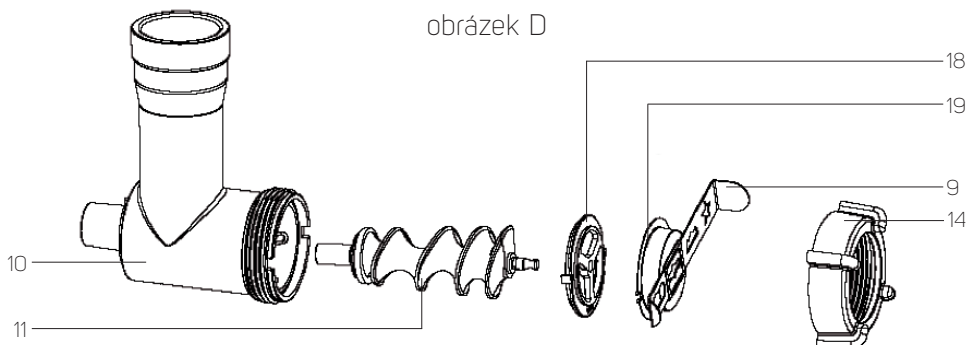
obrázek C



- 1) Vložte adaptér (15c) na konec hřídele.
- 2) Vložte nástavec na tvorbu klobás (15a nebo b). Nástavec a je pro silné klobásy, nástavec b je pro tenké klobásy.
- 3) Zašroubujte bezpečnostní uzávěr (14), dokud je správně zajištěn.
- 4) Nasadíte střívkou (buď přírodní, nebo umělé) přes koncový hrot nástavce.
- 5) Na táč a do hrdla mlecí komory vložte směs na klobásy.
- 6) Opakujte kroky 4 až 7, jak jsou popsány v kroku „Provoz masomlýnku“.
- 7) Směs na klobásy je hnána přes nástavec na přípravu klobás do střívka a toto se tak plní.
- 8) Jakmile je první klobása vytvořena (je dostatečně dlouhá), stiskněte ji na konci svými prsty. Otočte klobásou kolem své osy jednou nebo dvakrát.

POZNÁMKA:

- Rychlosti 1 až 4 jsou vhodné pro provoz masomlýnku.
- Pokud zpracováváte husté směsi, neprovozujte spotřebič déle než 10 minut, nechte jej vychladnout dalších 10 minut.
- Vypněte spotřebič po každé vytvořené klobáse, dokud nebudete mít v tvorbě praxi.
- Proveďte krok 8, jak je uveden. Poté znovu zapněte masomlýnek.
- Pokud se rozhodnete používat přírodní střívk, namočte je do vody před použitím.
- Ujistěte se, že je směs klobás ve střívku volná, neboť během vaření nebo smažení by se střívko mohlo protrhnout.

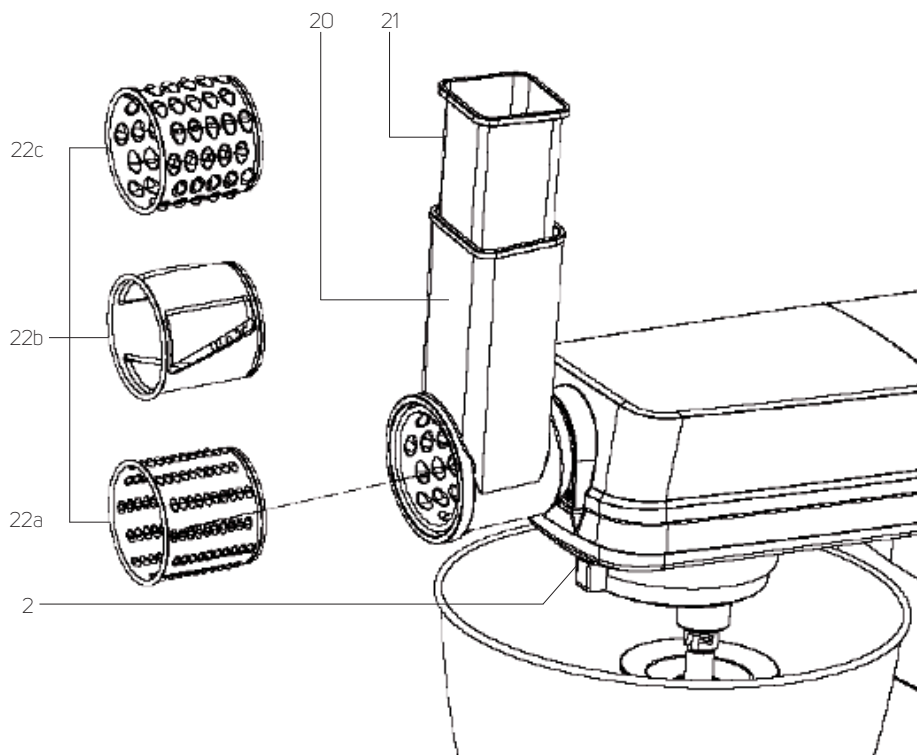
Provoz nástavce na cukroví (viz obrázek D)

- 1) Postupujte podle kroků 1 až 4, jak je uvedeno v části „Počáteční provoz“.
- 2) Odšroubujte nástavec na cukroví a vyberte požadovaný tvar cukroví.
- 3) Do hrdla mlecí komory vložte těsto na cukroví.
- 4) Ujistěte se, že je ovladač rychlosti (5) v pozici „0“.
- 5) Zapojte přívodní kabel do síťové zásuvky 230 V, 50 Hz.
- 6) Zapněte mlýnek otočením ovladače rychlosti (5).
- 7) Pokud je to nutné, použijte dodávaný přítlak (17) pro vkládání těsta do hrdla mlýnku. Nevkládejte do hrdla ruce.
- 8) Pod ústí mlýnku vložte ruku, abyste zachytili těsto, které bude vycházet z tvořítka.

Kráječ zeleniny

Počáteční provoz - obecné KB 5 min

- 1) Odstraňte přední kryt z přístroje stiskem zajišťovací páčky (2).
- 2) Stiskněte zajišťovací páčku (2) a nasadte komoru nástavce na krájení (20) na hřídel.
- 3) Vyberte struhadlo [Jemné struhadlo (22a) / Hrubé struhadlo (22c) nebo struhadlo na plátky (22b)]. Vložte struhadlo do mlecí komory, tak aby otvor směřoval dopředu.



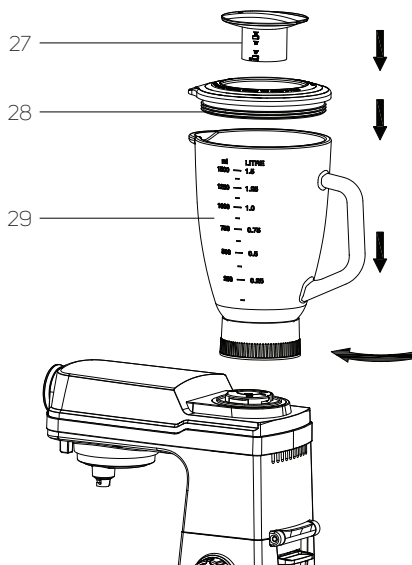
Provoz kráječe zeleniny

- 1) Ujistěte se, že je ovladač rychlosti (5) v pozici „0“.
- 2) Zapojte přívodní kabel do síťové zásuvky 230 V, 50 Hz.
- 3) Zapněte kráječ zeleniny a nastavte rychlost ovladačem (7) na 5-6.
- 4) Pokud je to nutné, použijte dodávaný přítlak (21). Nevkládejte do hrdla ruce.

Mixér

Počáteční provoz - obecně KB 3 min

- 1) Odstraňte vrchní kryt (3b)
- 2) Vložte potraviny, které chcete zpracovat, do nádoby mixéru.
- 3) Nasadte víko, ujistěte se, že je řádně nasazeno.
- 4) Do otvoru ve víku (28) nasadte odměrku (27) a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
- 5) Nádobu mixéru (29) nasadte do výřezu po odstranění vrchního krytu a otočte nádobou po směru hodinových ručiček, dokud není pevně zajištěna.
- 6) Nasadte nádobu robota (7) a ochranný kryt (30).



Provoz mixéru

- 1) Ujistěte se, že je ovladač rychlosti (5) v pozici „0“.
- 2) Zapojte přívodní kabel do síťové zásuvky 230 V, 50 Hz.
- 3) Zapněte mixér a nastavte požadovanou rychlost pomocí ovladač (7).
 - RYCHLOST 5 pro mixování tekutin a lehkých směsí
 - RYCHLOST 6 pro hustší konsistence - pro mixování tekutin a pevných potravin.

PULSE funkce pro krátké a výkonné použití. (Spínač držíte v nastavení 'Pulse'.) Podržte spínač v pozici „Pulse“ nebo ji opakovaně zapněte.

Užitečné rady:

- Hrozí riziko popálení! Zacházejte opatrně s horkými tekutinami.
- Otvor po vyjmutí odměrky (27) slouží k přidání ingrediencí bez nutnosti přerušení provozu mixéru. Abyste tak učinili, odstraňte zářezku z víka mixéru (28).
- Pokud je to nutné, vypněte čas od času mixér a odstraňte potraviny uvízlé na vnitřních stěnách nádoby.
 - Vypněte spotřebič a odpojte zástrčku od síťové zásuvky.
 - Odstraňte odměrku (27) a víko mixéru (28).
 - Odstraňte kousky uvízlé na vnitřní stěně nádoby mixéru (29) pomocí stěrky.

ZAJISTĚTE, ABY SE STĚRKA NEDOTÝKALA NOŽŮ.

Lis na ovoce

VAROVÁNÍ:

Ujistěte se, že je kryt pro připojení mixéru bezpečně usazen na svém místě, než začnete spotřebič ovládat.

- 1) Ujistěte se, že je ovladač rychlosti v poloze „0“ a přívodní kabel je odpojen od zásuvky.
- 2) Odstraňte přední kryt z přístroje.
- 3) Nasadte táč na plnicí otvor komory.
- 4) Vložte do komory šnekovou hřídel lisu. Nasadte síto na šnekovou hřídel tak, aby výlisek ve spodní části byl umístěn ve spodní části komory. Ujistěte se, že je síto správně umístěno v komoře.
- 5) Nasadte těsnění a šroubovacím uzávěrem bezpečně zajistěte.
- 6) Nasadte výpusť na šťávu na výřez v dolní části komory.

- 7) Odstraňte přední kryt z přístroje stiskem zajišťovací páčky (2) a nasadte komoru lisu na hřídel.
- 8) Pod výpusť na šťávu a vývod ve šroubovacím uzávěru vložte misky.
- 9) Zapněte robot a ovladačem rychlosti nastavte rychlost 5 - 6.
- 10) Surovinu vkládejte do otvoru postupně a po malých dávkách.
- 11) Pokud je to nutné, použijte dodávaný přítlak. Nevkládejte do hrdla ruce.

ČÁST 4: ČIŠTĚNÍ

Čištění

- Před čištěním odpojte zástrčku přírodního kabelu ze sítě zásuvky.
- Nikdy neponořujte základnu robota do vody!
- Pro čištění nepoužívejte rozpouštědla ani agresivní čisticí prostředky nebo čisticí prostředky s brusným účinkem!

Základna robota s motorem

- Základnu robota otřete mírně navlhčenou čistou utěrkou a otřete do sucha.

Nádoba, nástavce robota a příslušenství masomlýnku, kráječ na zeleninu a mixér

UPOZORNĚNÍ:

Nástavce a příslušenství nejsou vhodná pro mytí v myčce. Pokud by byly vystaveny vysoké teplotě nebo chemickým čisticím prostředkům, mohlo by dojít k jejich deformaci nebo ke změně barvy.

Příslušenství, které přichází do styku s potravinami, omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí.

VAROVÁNÍ:

Nože mlýnku, struhadla a nože nádoby mixéru jsou velmi ostré! Hrozí nebezpečí zranění!

- Ujistěte se, že je příslušenství suché před opětovným složením.
- Mlecí disky potřete trochou rostlinného oleje po jejich usušení.

Lis na ovoce

Příslušenství, které přišlo do kontaktu s potravinami, omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí.

Nechte všechny části důkladně oschnout před opětovným složením.

Síto pomažte trochou rostlinného oleje po jeho usušení.

ČÁST 5: TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Jmenovité napětí:..... 220-240 V ~ 50/60 Hz
 Spotřeba energie:..... 1200W
 Třída ochrany:..... I
 Krátká doba použití: 5 min.

Tento spotřebič byl testován v souladu se všemi platnými směrnici CE, jako jsou elektromagnetická kompatibilita a nařízení o nízkém napětí, a byl konstruován v souladu s platnými bezpečnostními předpisy.

Vyhrazujeme si právo na změnu technických specifikací!

Čeština je původní verze.

Adresa výrobce: FAST ČR, a.s., Černokostecká 1621, 251 01 Říčany, Česká republika

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

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

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

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

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

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



Tento výrobek je v souladu s požadavky směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

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

Vážený zákazník,
ďakujeme, že ste kúpili výrobok značky PHILCO. Aby váš spotrebič slúžil čo najlepšie, prečítajte si všetky pokyny v tomto návode.

OBSAH

ČASŤ 1: DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	2
ČASŤ 2: POPIS PRÍSTROJA.....	6
ČASŤ 3: POUŽITIE.....	9
• Kuchynský robot.....	9
• Mlynček na mäso.....	11
• Krájač zeleniny.....	15
• Mixér.....	16
• Lis na ovocie.....	16
ČASŤ 4: ČISTENIE	17
ČASŤ 5: TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE.....	18

ČASŤ 1: DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

Tento spotrebič nesmú používať deti ani sa s ním nesmú hrať. Udržujte spotrebič a jeho prírodný kábel mimo dosahu detí.

Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.

Uistite sa, že je všetok obalový materiál mimo dosahu detí, obzvlášť plastové vrecúška.

VAROVANIE!

Nedovoľte deťom, aby sa s obalovým materiálom hrali.
Hrozí riziko udusenía.

Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa zhoduje napätie uvedené na jeho typovom štítku s napätím vo vašej zásuvke.

Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré sa nedodáva s týmto spotrebičom alebo nie je výslovne odporúčané výrobcom. Spotrebič je určený a konštruovaný na spracovávanie bežného množstva potravín v domácnosti.

Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený. Nepoužívajte spotrebič v priemyselnom prostredí ani vonku. Spotrebič neumiestňujte na parapety okien alebo na nestabilné povrchy. Spotrebič umiestňujte iba na rovný, suchý a stabilný povrch.

Spotrebič nekladte na elektrický alebo plynový varič, do blízkosti otvoreného ohňa alebo zariadení, ktoré sú zdrojom tepla.

Dbajte na to, aby sa vidlica sieťového kábla nedostala do kontaktu s vodou alebo vlhkosťou.

Nikdy nepoužívajte viac typov násadcov súčasne.

Spotrebič (okrem odnímateľných častí) neumývajte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny. Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nebudete používať, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou, čistením alebo jeho premiestnením. Pred demontážou spotrebiča a výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, vyčkajte, kým sa pohyblivé časti nezastavia.

Z bezpečnostných dôvodov je tento spotrebič vybavený poistkou, ktorá neumožní spustenie motora, ak je rameno spotrebiča odklopené.

Pred uvedením spotrebiča do chodu sa uistite, že je správne zostavený a že je rameno v horizontálnej polohe.

Horúce tekutiny alebo potraviny nechajte pred mixovaním vychladnúť.

Nepokúšajte sa mlieť kosti, škrupinky orechov alebo iné tvrdé suroviny.

Nenechávajte spotrebič nepretržite v činnosti pri veľkom zaťažení dlhšie než 10 minút. Pred ďalším spustením ho nechajte aspoň 30 minút vychladnúť.

Počas prevádzky spotrebiča neodklápajte rameno a nevkladajte do nádoby na mixovanie ruky alebo predmety, ako napr. kuchynský nôž, vidličku alebo varechu. Nedotýkajte sa rotujúcich častí spotrebiča alebo násadcov a dbajte na to, aby sa do ich blízkosti nedostali cudzie predmety, ako napr. oblečenie, vlasy a pod. Mohlo by dôjsť k úrazu alebo poškodeniu spotrebiča.

Ak nejaký predmet, ako napríklad lyžica alebo varecha, spadne do nádoby na mixovanie počas prevádzky spotrebiča, okamžite nastavte regulátor rýchlosti do polohy 0 (pohotovostný režim), odpojte prívodný kábel od zásuvky a predmet vyberte.

Ak sa prísady prichytávajú k násadcom alebo na steny nádoby, spotrebič vypnite a odpojte ho od sieťovej zásuvky. Stierkou očistite násadce a steny nádoby. Potom môžete pokračovať v mixovaní.

Nikdy počas prevádzky nepoužívajte prsty alebo iné predmety na pretlačenie prísad plniacim otvorom mlynčeka na mäso alebo násadce na krájanie a strúhanie. Na tento účel slúži zatláčadlo, ktoré je súčasťou príslušenstva spotrebiča. Nespúšťajte spotrebič naprázdno. Nesprávne používanie spotrebiča môže nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť.

Pred uložením spotrebiča sa uistite, že je rameno stojana sklopené do horizontálnej polohy.

Na sieťový kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel cez okraj stola, alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.

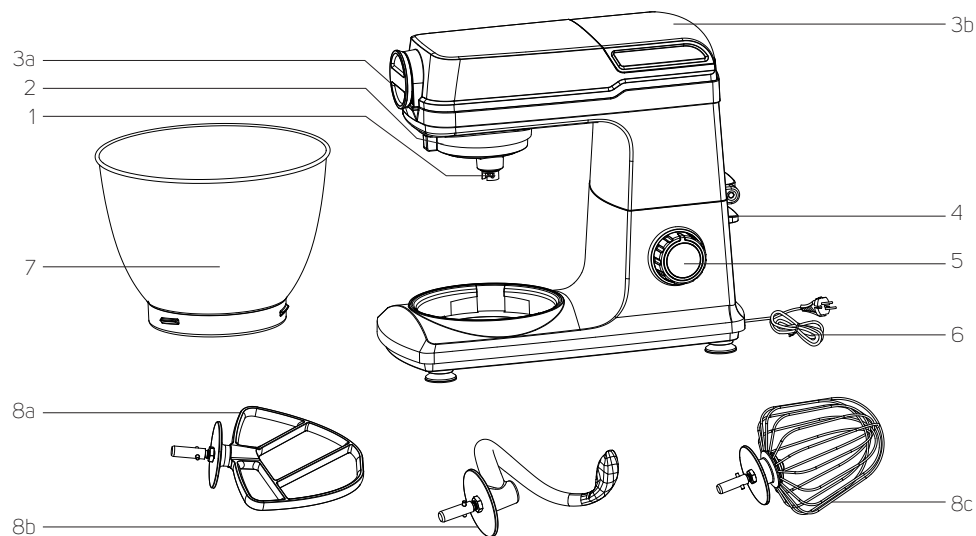
Neodpájajte spotrebič od sieťovej zásuvky ťahom za sieťový kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu sieťového kábla alebo sieťovej zásuvky. Kábel odpájajte od zásuvky ťahom za zástrčku sieťového kábla.

Ak je sieťový kábel poškodený, výmenu zverte odbornému servisu. Je zakázané používať spotrebič s poškodeným sieťovým káblom alebo vidlicou sieťového kábla.

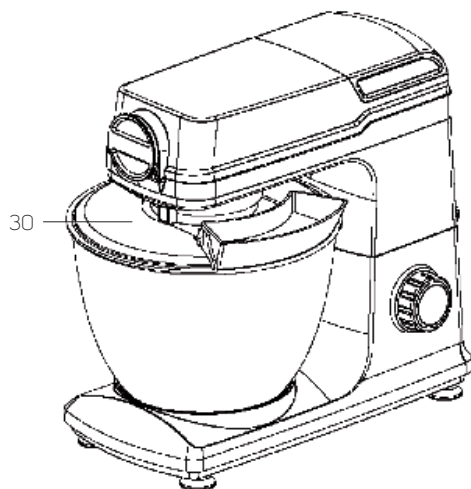
Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy a nastavenia tohto spotrebiča zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotrebiča sa vystavujete riziku straty zákonného práva z chybného plnenia, príp. záruky za akosť.

ČASŤ 2: POPIS PRÍSTROJA

Robot

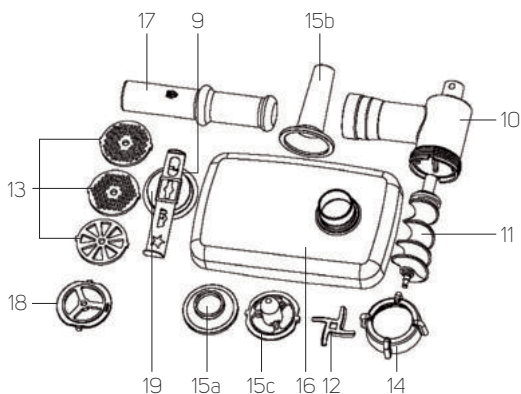


1. Hriadeľ na pripevnenie násadca
2. Zaisťovacia páčka predného krytu
3. a) Predný kryt na pripojenie mlynčeka na mäso, krájača na zeleninu a lisu na ovocie
b) Kryt na pripojenie mixéra
4. Bezpečnostná poisťka na zdvihnutie a sklopenie hlavy
5. Ovládač rýchlosti
6. Napájací kábel
7. Nádoba na spracovanie potravín
- 8 a. Plochá metla
- 8 b. Hnetací hák
- 8 c. Šľahacia metla
30. Ochranný kryt nádoby



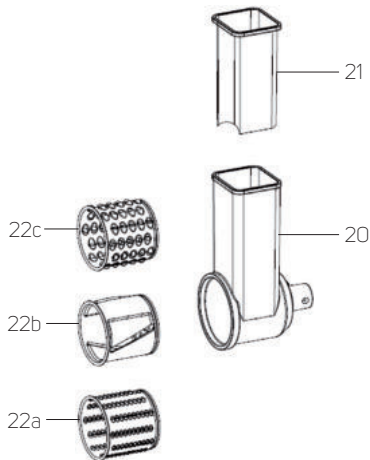
Mlynček na mäso

- 9. Formička na cukrovinky
- 10. Mlecia komora
- 11. Závitový hriadeľ
- 12. Mlecí nôž
- 13. Mlecie disky
- 14. Skrutkovací uzáver
- 15. a. Násadec na plnenie črievok (veľký)
- 15. b. Násadec na plnenie črievok (malý)
- 15. c. Adaptér pre násadce 15a/b
- 16. Tácka na plnenie
- 17. Zatláčadlo
- 18. Formička na sušienky
- 19. Držiak formičky na cukrovinky



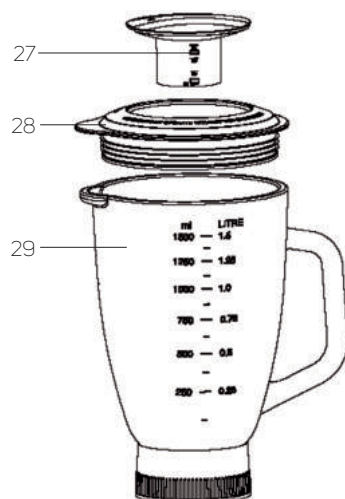
Krájač zeleniny

- 20. Komora násadca na krájanie
- 21. Zatláčadlo násadca na krájanie
- 22. a. Jemné strúhadlo
- 22. b. Strúhadlo na krájanie plátkov
- 22. c. Hrubé strúhadlo



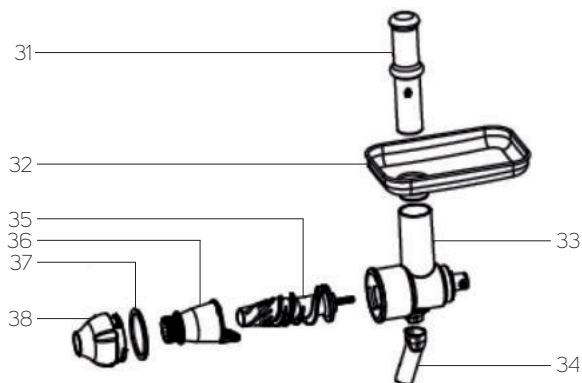
Mixér

- 27. Odmerka
- 28. Veko
- 29. Nádoba na mixovanie



Lis na ovocie

- 31. Zatláčadlo
- 32. Tácka na plnenie
- 33. Komora
- 34. Výpust na šťavu
- 35. Závitový hriadeľ lisu
- 36. Sito
- 37. Tesnenie
- 38. Skrutkovací uzáver



ČASŤ 3: POUŽITIE

Pred použitím

Spotrebič vybalte zo škatule, odstráňte všetok obalový materiál. Uistite sa, že ste vybalili všetko príslušenstvo pred likvidáciou škatule.

Skontrolujte, či nie sú spotrebič ani žiadne príslušenstvo nejako poškodené.

Pred použitím utrite telo prístroja mierne navlhčenou hubkou a utrite do sucha. Príslušenstvo opatrne umyte/ utrite hubkou namočenou v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu.

Kuchynský robot

- 1) Umiestnite nádobu do výrezu v základni robota a otočte nádobu v smere chodu hodinových ručičiek, kým nie je pevne zaistená.
- 2) Na zdvihnutie motorovej hlavy stlačte bezpečnostnú poistku (4) smerom dole v smere šípky. Budete môcť hlavu zdvihnúť.
- 3) Nainštalujte požadované príslušenstvo nasadením na hriadeľ, zaistíte závlačku do hriadeľa otočením smerom doprava.
- 4) Teraz do nádoby vložte ingrediencie.
Nepreťažujte spotrebič – maximálne množstvo ingrediencií je 2 kg.
- 5) Motorovú hlavu sklopte pomocou poistky (4).
- 6) Zástrčku prívodného kábla zapojte do riadne uzemnenej sieťovej zásuvky 230 V/50 Hz.
- 7) Zapnite spotrebič otočením ovládača rýchlosti medzi rýchlosti 1 až 6 (v závislosti od typu ingrediencií).
- 8) Na zvolenie funkcie PULSE (hnetenie v krátkych intervaloch) otočte ovládač do pozície „PULSE“. Prepínač musí byť v tejto pozícii iba podľa potrebného časového intervalu. Hneď ako je prepínač uvoľnený, automaticky sa vráti do pozície „0“.

RÝCHLOSTI AJ PRÍSLUŠENSTVO SÚ URČENÉ PRE MAXIMÁLNE 2 KG ZMESI.

Úroveň rýchlosti	Použitie	Typ zmesi
1-2	Hnetací hák	Husté zmesi (napr. zmes na chlieb a jemné pečivo)
3-4	Plochá metla	Stredne husté zmesi (napr. na palacinky alebo trené cesto)
5 – 6	Šľahacia metla	Ľahké zmesi (napr. smotana, vaječné bielky, omáčka šodó)
Funkcia Pulse	Šľahacia metla	Interval (napr. jemné pečivo, vaječné bielky)

POZNÁMKA:

Krátky čas použitia: Ak spracováate husté zmesi, neprevádzkujte spotrebič dlhšie než 10 minút, nechajte ho vychladnúť ďalších 10 minút.

Použite ochranný kryt nádoby, ak spracováate tekuté zmesi.

- 9) Hneď ako je cesto vytvorené, prepnite ovládač rýchlosti (5) do pozície „0“. Potom odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky.
- 10) Stlačte bezpečnostnú poistku (4) smerom dole a zdvihnite motorovú hlavu.
- 11) Zmes môžete vybrať z nádoby pomocou stierky.
- 12) Na odobratie nádoby z podstavca otočte nádobou smerom doľava.
- 13) Vyčistite príslušenstvo podľa inštrukcií v kapitole „Čistenie“.

Odporúčané recepty

Cesto na jemnú bábovku (základný recept), rýchlosť 3 – 4

INGREDIENCIE:

250 g mäkkého masla alebo margarínu, 250 g cukru, 1 balenie vanilkového cukru, štipka soli, 4 vajcia, 500 g hladkej múky, 1 balenie prášku do pečiva, asi 1/8 l mlieka.

PRÍPRAVA:

Do nádoby vložte hladkú múku a zostávajúce ingrediencie, pomocou plochej metly spracovávať asi 30 sekúnd pri rýchlosti 1, potom zvýšte na rýchlosť 3 asi na 3 minúty. Formu vymažte a vysypte, príp. vyložte papierom na pečenie. Hotovú zmes nalejte do formy a pečte. Pred vybratím z rúry skontrolujte, či je bábovka upečená. Špajľu zapichnete do stredu bábovky. Ak sa na špajľu neprichytilo cesto, je bábovka hotová. Vypnite rúru a vyberte formu, nechajte vychladnúť.

TRADIČNÁ RÚRA

Výška roštu: 2

Teplota: elektrická rúra, vrchné a spodné teleso 175 – 200 °C; plynová rúra: úroveň 2 – 3

Čas pečenia: 50 – 60 minút

V závislosti od chuti môžete tento recept pozmeniť, napr. pridať asi 100 g hrozienok, 100 g orieškov alebo 100 g nasekanej čokolády. Existuje nekonečne mnoho možností.

Chlebové rolky s ľanovým semienkom, rýchlosť 1 – 2

INGREDIENCIE:

500 – 550 g hladkej múky, 50 g ľanových semienok, 3/8 l vody, 1 kocka droždia (40 g), 100 g nízkotučného tvarohu, 1 lyžička soli. Na poliatie: 2 lyžice vody.

PRÍPRAVA:

Namočte ľanové semienka do 1/8 l vlažnej vody. Nalejte zvyšok vlažnej vody (1/4 l) do nádoby, pridajte droždie, pridajte tvaroh a spracovávať pomocou hnetacieho háka pri rýchlosti 2. Je potrebné, aby bolo droždie celkom rozpustené. Múku spoločne s namočenými ľanovými semenkami a soľou vložte do nádoby. Spracovávať cesto pri rýchlosti 1, potom prepnite na rýchlosť 2 a pokračujte v spracovávaní ďalších 3 – 5 minút. Zakryte zmes a nechajte kysnúť na teplom mieste asi 45 – 60 minút. Spracujte cesto ešte raz, vyberte z misy a vytvarujte asi 16 roliek. Vyložte formu na pečenie vlhkým papierom na pečenie. Vložte rolky do formy a nechajte asi 15 minút odpočinúť. Pokvapkajte vlažnou vodou a pečte.

TRADIČNÁ RÚRA

Výška roštu: 2

Teplota: elektrická rúra, vrchné a spodné teleso 200 – 220 °C (predhriata asi 5 minút); plynová rúra: úroveň 2 – 3

Čas pečenia: 30 – 40 minút

Čokoládový krém, rýchlosť 5 – 6

INGREDIENCIE:

200 ml sladkej smotany, 150 g horkej čokoládovej polevy, 3 vajcia, 50 – 60 g cukru, štipka soli, 1 balenie vanilkového cukru, 1 lyžička koňaku alebo rumu, čokoládové vločky.

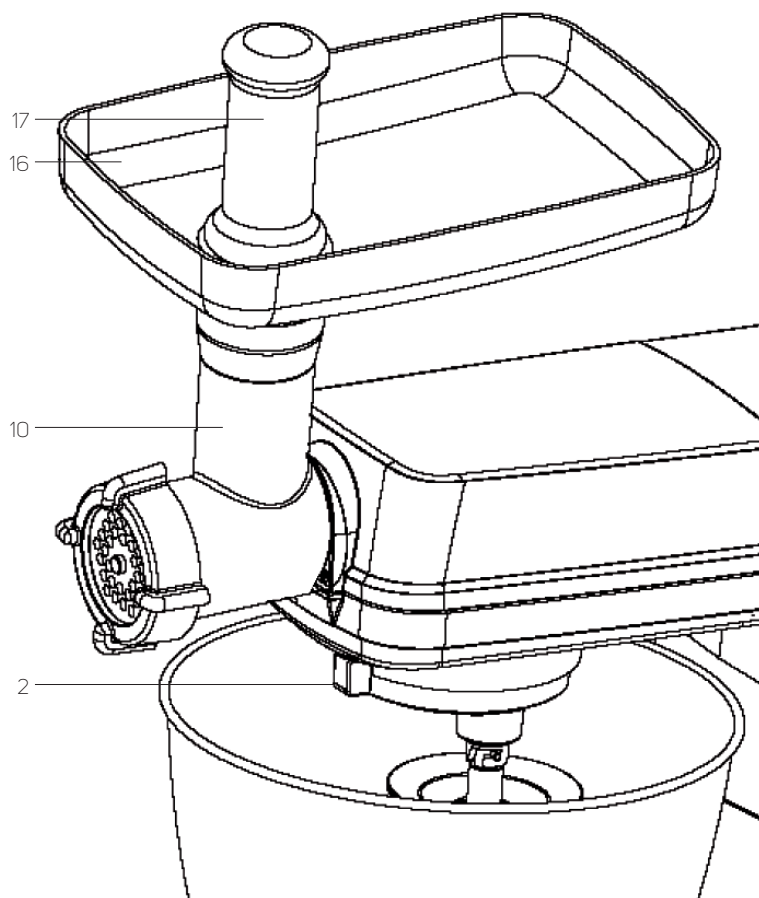
PRÍPRAVA:

Vyšľahajte smotanu v nádobe pomocou šľahacej metly, kým nie je zmes tuhá. Vyberte z nádoby a umiestnite do chladničky vychladnúť. Rozohrejte čokoládovú polevu podľa inštrukcií na balení alebo v mikrovlnnej rúre na 600 W asi 3 minúty. Medzitým vyšľahajte vajcia, cukor, vanilkový cukor, koňak alebo rum a soľ v nádobe robota pomocou šľahacej metly pri rýchlosti 3 do hladkej peny. Pridajte rozohriatu čokoládu a rovnomerne zamiešajte pri rýchlosti 5 – 6. Ponechajte trochu smotany na ozdobu. Pridajte smotanu do zmesi v nádobe a pomocou funkcie PULSE rýchlo zamiešajte. Ozdobte čokoládovú penu a podávajte vychladené.

Mlynček na mäso

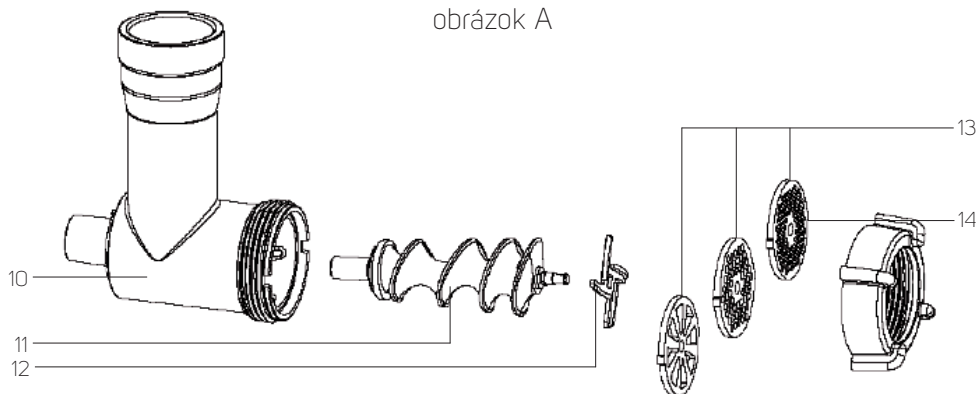
Začiatočná prevádzka – všeobecné KB 5 min

- 1) Odstráňte predný kryt z prístroja stlačením zaistovacej páčky (2).
- 2) Stlačte zaistovaciu páčku (2) a nasadte mlecíu komoru (10) na hriadeľ.
- 3) Nasadte tácku na plnenie na hrdlo mlynčeka na mäso tak, aby nádoba tácky bola umiestnená pod ramenom.
- 4) Zatláčte závitový hriadeľ do horizontálnej časti mlecíu komory tak, až sa os zaistí. Pre viac informácií pozrite aj časť „Prevádzka mlynčeka na mäso“ a „Násadec na tvorbu klobás“.



Prevádzka mlynčeka na mäso (pozrite obrázok A)

obrázok A



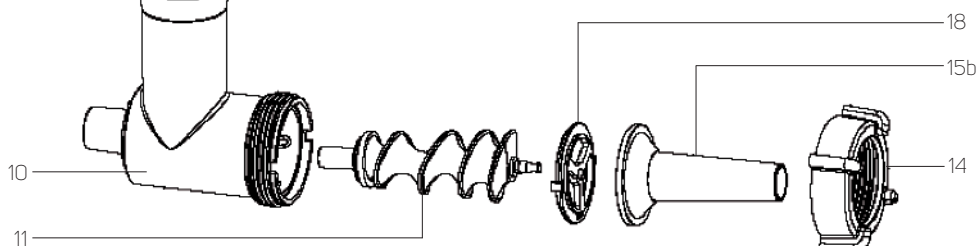
POZNÁMKA:

Nakrájajte mäso na rovnako veľké kúsky asi 2,5 cm veľké. Uistite sa, že mäso neobsahuje žiadne kosti ani šľachy.

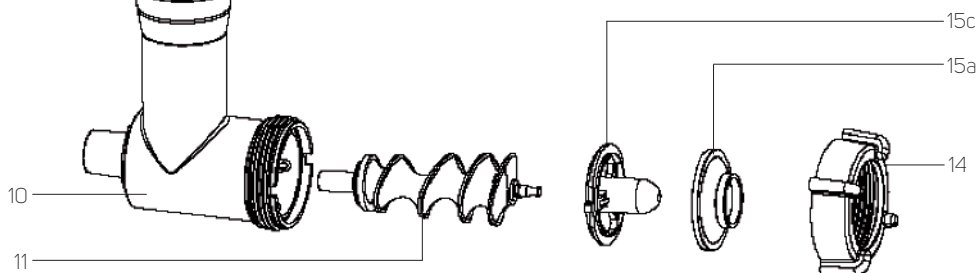
- 1) Najprv vložte nôž na koniec hriadeľa a potom vložte disk podľa potreby. Uistite sa, že disk je nasadený v súlade s výrezom v mlecej komore. Zaskrutkujte bezpečnostný uzáver (14), kým je správne zaistený.
- 2) Vložte kúsky mäsa na tácku (16) a do hrdla mlecej komory.
- 3) Vložte nádobu pod ústie mlynčeka na mäso.
- 4) Uistite sa, že je ovládač rýchlosti (5) v pozícii „0“.
- 5) Zapojte prívodný kábel do sieťovej zásuvky 230 V, 50 Hz.
- 6) Zapnite mlynček na mäso otočením ovládača rýchlosti (5).
- 7) Ak je to nutné, použite dodávané zatláčadlo (17) na vkladanie mäsa do hrdla mlynčeka na mäso. V žiadnom prípade nepoužívajte prsty.

Prevádzka násadca na tvorbu klobás (pozrite obrázok B/C)

obrázok B



obrázok C

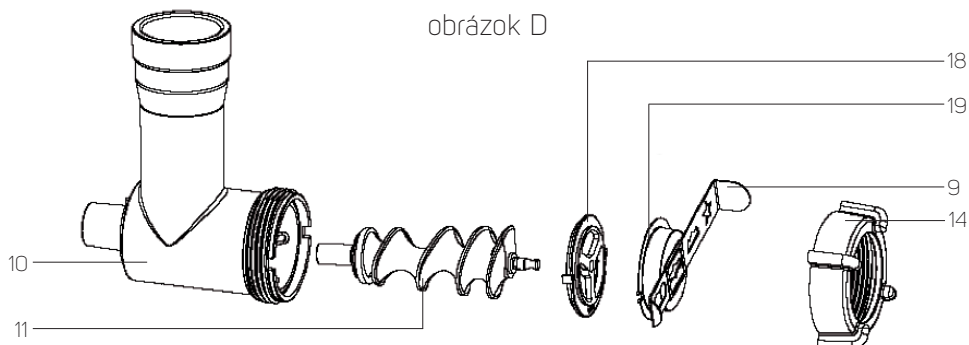


- 1) Vložte adaptér (15c) na koniec hriadeľa.
- 2) Vložte násadec na tvorbu klobás (15a alebo b). Násadec a je pre hrubé klobásy, násadec b je pre tenké klobásy.
- 3) Zaskrutkujte bezpečnostný uzáver (14), kým nie je správne zaistený.
- 4) Nasadíte čievko (buď prírodné, alebo umelé) cez koncový hrot násadca.
- 5) Na tácku a do hrdla mlecej komory vložte zmes na klobásy.
- 6) Opakujte kroky 4 až 7, ako sú popísané v kroku „Prevádzka mlynčeka na mäso“.
- 7) Zmes na klobásy je hnaná cez násadec na prípravu klobás do čievka a toto sa tak plní.
- 8) Hneď ako je prvá klobása vytvorená (je dostatočne dlhá), stlačte ju na konci svojimi prstami. Otočte klobásou okolo svojej osi raz alebo dvakrát.

POZNÁMKA:

- Rýchlosti 1 až 4 sú vhodné na prevádzku mlynčeka na mäso.
- Ak spracováate husté zmesi, neprevádzkujte spotrebič dlhšie než 10 minút, nechajte ho vychladnúť ďalších 10 minút.
- Vypnite spotrebič po každej vytvorenej klobáse, kým nebudete mať v tvorbe prax.
- Urobte krok 8, ako je uvedený. Potom znovu zapnite mlynček na mäso.
- Ak sa rozhodnete používať prírodné črievka, namočte ich do vody pred použitím.
- Uistite sa, že je zmes klobás v črievku voľná, pretože počas varenia alebo smaženia by sa črievko mohlo pretrhnúť.

Prevádzka násadca na cukrovinky (pozrite obrázok D)

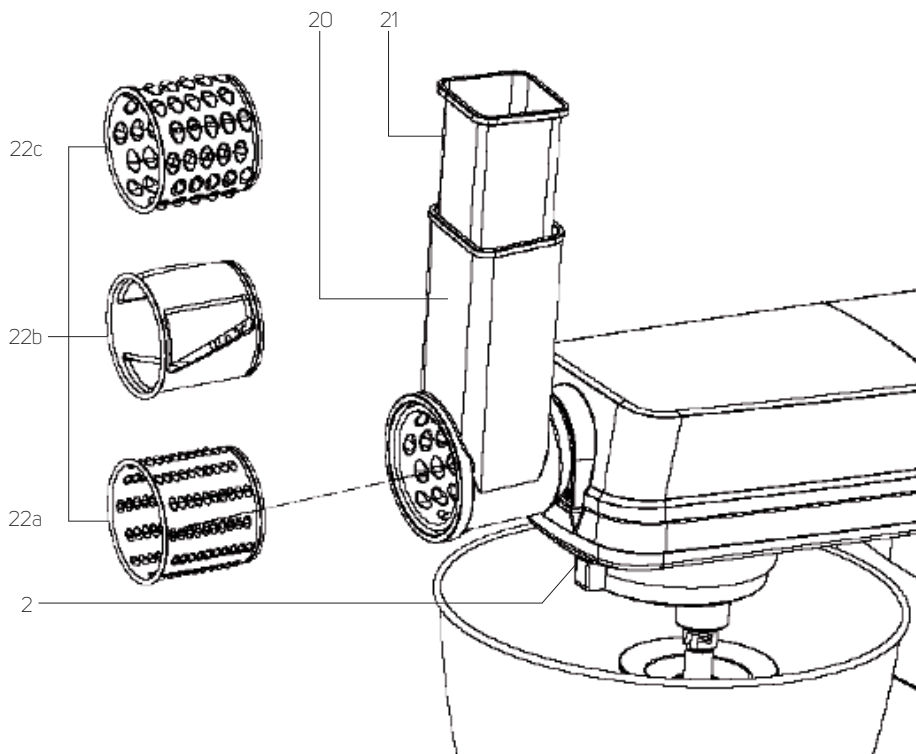


- 1) Postupujte podľa krokov 1 až 4, ako je uvedené v časti „Začiatková prevádzka“.
- 2) Odskrutkujte násadec na cukrovinky a vyberte požadovaný tvar cukrovinky.
- 3) Do hrdla mlecej komory vložte cesto na cukrovinky.
- 4) Uistite sa, že je ovládač rýchlosti (5) v pozícii „0“.
- 5) Zapojte prívodný kábel do sieťovej zásuvky 230 V, 50 Hz.
- 6) Zapnite mlynček otočením ovládača rýchlosti (5).
- 7) Ak je to nutné, použite dodávané zatlačadlo (17) na vkladanie cesta do hrdla mlynčeka. Nevkladajte do hrdla ruky.
- 8) Pod ústie mlynčeka vložte ruku, aby ste zachytili cesto, ktoré bude vychádzať z formičky.

Krájač zeleniny

Začiatočná prevádzka – všeobecné KB 5 min

- 1) Odstráňte predný kryt z prístroja stlačením zaistovacej páčky (2).
- 2) Stlačte zaistovaciu páčku (2) a nasadte komoru násadca na krájanie (20) na hriadeľ.
- 3) Vyberte strúhadlo [Jemné strúhadlo (22a) / Hrubé strúhadlo (22c) alebo strúhadlo na plátky (22b)]. Vložte strúhadlo do mlecí komory tak, aby otvor smeroval dopredu.



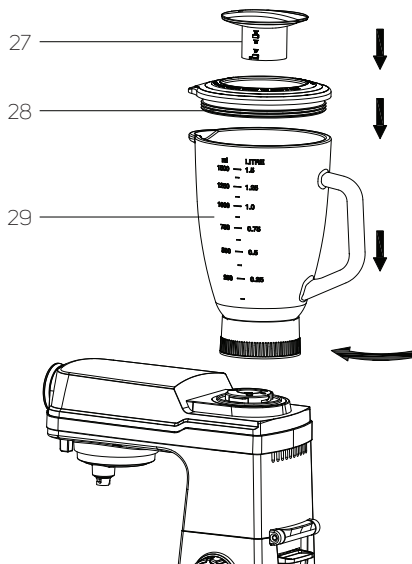
Prevádzka krájača zeleniny

- 1) Uistite sa, že je ovládač rýchlosti (5) v pozícii „0“.
- 2) Zapojte prírodný kábel do sieťovej zásuvky 230 V, 50 Hz.
- 3) Zapnite krájač zeleniny a nastavte rýchlosť ovládačom (7) na 5 – 6.
- 4) Ak je to nutné, použite dodávané zatlačadlo (21). Nevkladajte do hrdla ruky.

Mixér

Začiatočná prevádzka – všeobecné KB 3 min

- 1) Odstráňte vrchný kryt (3b)
- 2) Vložte potraviny, ktoré chcete spracovať, do nádoby mixéra.
- 3) Nasadte veko, uistite sa, že je riadne nasadené.
- 4) Do otvoru vo veku (28) nasadte odmerku (27) a zaistite otočením v smere hodinových ručičiek.
- 5) Nádobu mixéra (29) nasadte do výrezu po odstránení vrchného krytu a otočte nádobou v smere hodinových ručičiek, kým nie je pevne zaistená.
- 6) Nasadte nádobu robota (7) a ochranný kryt (30).



Prevádzka mixéra

- 1) Uistite sa, že je ovládač rýchlosti (5) v pozícii „0“.
- 2) Zapojte prírodný kábel do sieťovej zásuvky 230 V, 50 Hz.
- 3) Zapnite mixér a nastavte požadovanú rýchlosť pomocou ovládača (7).
 - RÝCHLOSŤ 5 na mixovanie tekutín a ľahkých zmesí
 - RÝCHLOSŤ 6 pre hustejšie konzistencie – na mixovanie tekutín a pevných potravín.

Funkcia PULSE na krátke a výkonné použitie. (Spínač nedrží v nastavení „Pulse“. Podržte spínač v pozícii „Pulse“ alebo ju opakovane zapnite.)

Užitočné rady:

- Hrozí riziko popálenia! Zaobchádzajte opatrne s horúcimi tekutinami.
- Otvor po vybratí odmerky (27) slúži na pridanie ingrediencií bez nutnosti prerušenia prevádzky mixéra. Aby ste tak urobili, odstráňte zádržku z veka mixéra (28).
- Ak je to nutné, vypnite z času na čas mixér a odstráňte potraviny uviaznuté na vnútorných stenách nádoby.
 - Vypnite spotrebič a odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky.
 - Odstráňte odmerku (27) a veko mixéra (28).
 - Odstráňte kusy uviaznuté na vnútornej stene nádoby mixéra (29) pomocou stierky.

ZAISTITE, ABY SA STIERKA NEDOTÝKALA NOŽOV.

Lis na ovocie

VAROVANIE:

Uistite sa, že je kryt na pripojenie mixéra bezpečne usadený na svojom mieste, než začnete spotrebič ovládať.

- 1) Uistite sa, že je ovládač rýchlosti v polohe „0“ a prírodný kábel je odpojený od zásuvky.
- 2) Odstráňte predný kryt z prístroja.
- 3) Nasadte táčku na plniaci otvor komory.
- 4) Vložte do komory závitovkový hriadeľ lisu. Nasadte sito na závitovkový hriadeľ tak, aby výlisok v spodnej časti bol umiestnený v spodnej časti komory. Uistite sa, že je sito správne umiestnené v komore.
- 5) Nasadte tesnenie a skrutkovacím uzáverom bezpečne zaistíte.

- 6) Nasadíte výpusť na šľavu na výrez v dolnej časti komory.
- 7) Odstráňte predný kryt z prístroja stlačením zaistovacej páčky (2) a nasadíte komoru lisu na hriadeľ.
- 8) Pod výpusť na šľavu a vývod v skrutkovacom uzávere vložte misky.
- 9) Zapnite robot a ovládačom rýchlosti nastavte rýchlosť 5 – 6.
- 10) Surovinu vkladajte do otvoru postupne a po malých dávkach.
- 11) Ak je to nutné, použite dodávané zatláčadlo. Nevkladajte do hrdla ruky.

ČASŤ 4: ČISTENIE

Čistenie

- Pred čistením odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky.
- Nikdy neponárajte základňu robota do vody!
- Na čistenie nepoužívajte rozpúšťadlá ani agresívne čistiace prostriedky alebo čistiace prostriedky s brúsnyim účinkom!

Základňa robota s motorom

- Základňu robota utrite mierne navlhčenou čistou utierkou a utrite do sucha.

Nádoba, násadce robota a príslušenstvo mlynčeka na mäso, krájač na zeleninu a mixér

UPOZORNENIE:

Násadce a príslušenstvo nie sú vhodné na umývanie v umývačke. Ak by boli vystavené vysokej teplote alebo chemickým čistiacim prostriedkom, mohlo by dôjsť k ich deformácii alebo k zmene farby.

Príslušenstvo, ktoré prichádza do styku s potravinami, umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu.

VAROVANIE:

Nože mlynčeka, strúhadla a nože nádoby mixéra sú veľmi ostré! Hrozí nebezpečenstvo zranenia!

- Uistite sa, že je príslušenstvo suché pred opätovným zložením.
- Mlecie disky potrite trochou rastlinného oleja po ich usušení.

Lis na ovocie

Príslušenstvo, ktoré prišlo do kontaktu s potravinami, umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu.

Nechajte všetky časti dôkladne vyschnúť pred opätovným zložením.

Sito pomazte trochou rastlinného oleja po jeho usušení.

ČASŤ 5: TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Menovité napätie:.....	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Spotreba energie:.....	1 200 W
Trieda ochrany:.....	I
Krátky čas použitia:.....	5 min.

Tento spotrebič bol testovaný v súlade so všetkými platnými smernicami CE, ako sú elektromagnetická kompatibilita a nariadenie o nízkom napätí, a bol skonštruovaný v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi.

Vyhradzujeme si právo na zmenu technických špecifikácií!

Čeština je pôvodná verzia.

Adresa výrobcu: FAST ČR, a. s., Černokostelecká 1621, 251 01 Říčany, Česká republika

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

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

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



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

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

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

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

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



Tento výrobok je v súlade s požiadavkami smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.

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

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a PHILCO terméket. A készülék megbízható működése érdekében olvassa el az összes utasítást ebben az útmutatóban.

TARTALOM

1. RÉSZ: FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	2
2. RÉSZ: A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA	6
3. RÉSZ: HASZNÁLAT	9
• Konyhai robotgép	9
• Húsdaráló.....	11
• Zöldségaprító.....	15
• Turmixgép.....	16
• Gyümölcsprés.....	16
4. RÉSZ: TISZTÍTÁS.....	17
5. RÉSZ: MŰSZAKI ADATOK.....	18

1. RÉSZ: FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL.

Ezt a készüléket gyerekek nem használhatják, és nem is játszhatnak vele. A készüléket és a tápkábelt tartsa gyermekektől távol.

Ezt a készüléket csökkent mentális és fizikai képességű személyek csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt vannak, vagy ha ismertették velük a készülék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.

Ügyeljen rá, hogy semmilyen csomagolóanyag, különösen műanyag zacskó ne kerüljön gyermekek kezébe.

VIGYÁZAT!

Ne engedje, hogy a gyerekek játszanak a csomagolóanyagokkal. Fulladás veszélye fenyeget.

A készülék hálózatra csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a típuscímkén jelzett feszültség megfelel a hálózati feszültségnek.

Soha ne használjon olyan tartozékot, amit nem a készülékhez kapott vagy a gyártó nem ajánlja kifejezetten a használatát. A készüléket átlagos mennyiségű élelmiszer háztartási feldolgozására tervezték.

A készüléket ne használja más célra, mint amire tervezték. Ne használja ipari környezetben, sem a szabadban.

A készüléket ne helyezze ablakpárkányra vagy nem stabil felületre. A készüléket mindig egyenes, száraz és stabil felületre tegye.

Ne tegye a készüléket elektromos vagy gázfőzőre, nyílt láng vagy hőforrás közelébe.

Ügyeljen rá, hogy a hálózati kábel csatlakozóját ne érje víz vagy nedvesség.

Soha ne használjon egyszerre többféle típusú fejet.

A készüléket (a levehető részek kivételével) ne mossa folyó vízzel, és ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

A készüléket mindig áramtalanítsa, ha nem használja és ha felügyelet nélkül hagyja, összeszerelés, szétszerelés, tisztítás vagy áthelyezés előtt. A készülék szétszerelése, tartozék vagy használatkor mozgó részek cseréje előtt és szétszerelés előtt várja meg, míg a mozgó részek leállnak.

Biztonsági okokból a berendezés olyan biztosítókkal van felszerelve, amely megakadályozza a motor bekapcsolását, ha a berendezés karja fel van hajtva.

A készülék beindítása előtt győződjön meg róla, hogy jól van összeállítva és a karja vízszintesen áll.

A forró folyadékokat vagy élelmiszereket mixelés előtt hagyja kihűlni.

Ne akarjon csontot, dióhéjat vagy más kemény anyagokat őrölni.

Nagy terhelés alatt ne hagyja a készüléket 10 percnél tovább folyamatosan működni. Újabb bekapcsolás előtt hagyja legalább 30 percre kihűlni.

A készülék működése közben ne hajtsa ki a kart, és ne tegye a keverőedénybe a kezét vagy tárgyakat, mint pl. konyhai kés, villa vagy főzőkanál. Ne érjen a forgó elemekhez, és ügyeljen rá, hogy ne érjenek a közelükbe idegen tárgyak, pl. ruhadarab, haj stb. Ez sérülést okozhat vagy kárt tehet a berendezésben.

Ha valamilyen tárgy, pl. kanál vagy főzőkanál esik a keverőtálba a berendezés működése közben, azonnal kapcsolja a sebességszabályzót 0 (készenléti mód) helyzetbe, húzza ki a tápkábelt az aljzatból és vegye ki a tárgyat.

Ha a hozzávalók a fejhez vagy az edény falára ragadnak, kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózathoz. A spatulával tisztítsa meg a fejet és az edény falát. Azután folytathatja a turmixolást.

Működés közben soha ne használja az ujjait vagy más tárgyat arra, hogy a húsdaráló vagy az aprító és daráló fej nyílásába belenyomja a hozzávalókat. Erre a célra a lenyomó szolgál, amely a készülék tartozéka.

A készüléket ne használja üresen. A készülék helytelen használata csökkentheti az élettartamát.

A készülék elrakása előtt ügyeljen rá, hogy az állvány karja vízszintes helyzetben legyen.

A tápkábelre ne tegyen nehéz tárgyakat. Ügyeljen rá, hogy a tápkábel ne lógjon le az asztal széléről, és ne érintkezzen forró felülettel.

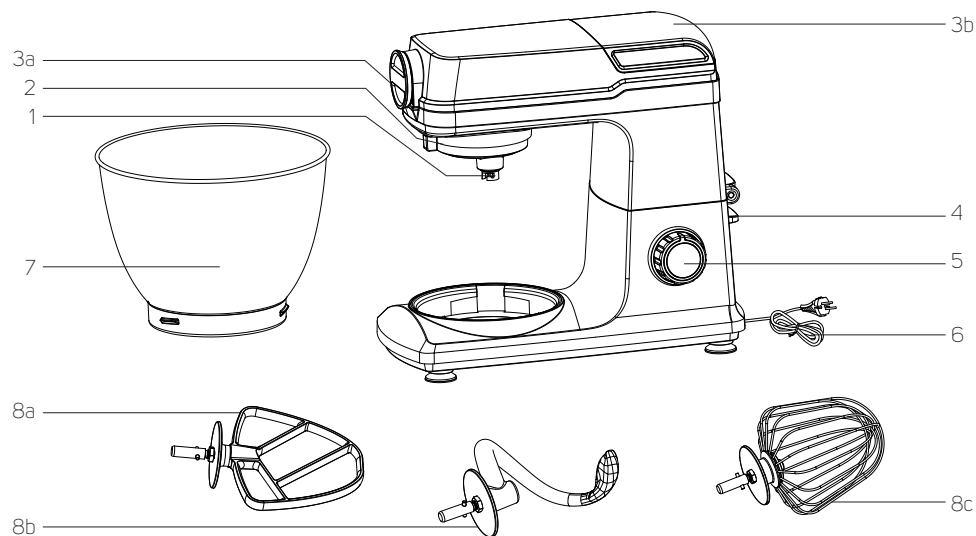
Ne a tápkábelnél fogva húzza ki a hálózati aljzatból. Ezzel megsérülhet a tápkábel vagy a csatlakozó. A kábelt a csatlakozónál húzva húzza ki az aljzatból.

Ha a hálózati kábel megsérült, kicserélését bízza szakszervizre. Sérült hálózati kábellel vagy villásdugóval rendelkező készüléket tilos használni.

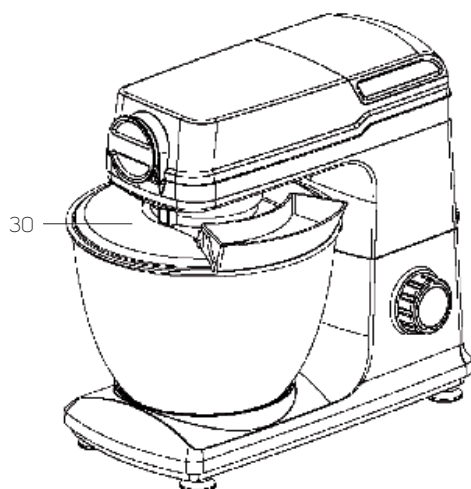
Áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne kísérelje meg a készüléket maga javítani vagy bármilyen módon módosítani. A készülék mindennemű javítását és beállítását bízza szakszervizre. Ha a készülékbe beavatkozik, elveszítheti a hibás teljesítésre vonatkozó jótállásra, ill. a minőségi garanciára vonatkozó jogát.

2. RÉSZ: A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

Robot

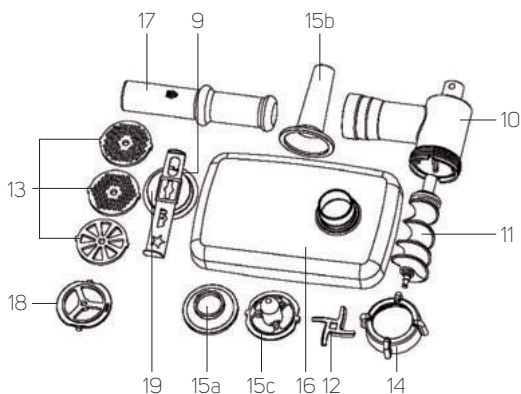


1. Tengely a fej rögzítéséhez
2. Az előlő burkolat biztosítókárja
3. a) Előlő fedél a húsdaráló, a zöldségaprító és a gyümölcsprés csatlakoztatásához
b) Fedél a turmixgép csatlakoztatásához
4. Biztonsági retesz a fej felemeléséhez és leejtéséhez
5. Sebességszabályozó
6. Tápkábel
7. Edény az élelmiszerek feldolgozásához
- 8 a. Lapos keverőlapát
- 8 b. Dagasztókar
- 8 c. Habverő
30. Az edény védőfedele



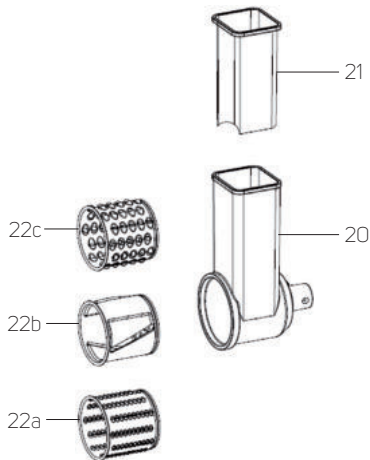
Húsdaráló

- 9. Formázó édességekhez
- 10. Darálókamra
- 11. Csigatengely
- 12. Húsdaráló kés
- 13. Húsdaráló rostély
- 14. Rögzítőgyűrű
- 15. a. Kolbásztöltő fej (nagy)
- 15. b. Kolbásztöltő fej (kicsi)
- 15. c. Adapter a 15a/b fejekhez
- 16. Tálca a töltéshez
- 17. Lenyomó
- 18. Formázó aprósüteményekhez
- 19. Az édességformázó tartója



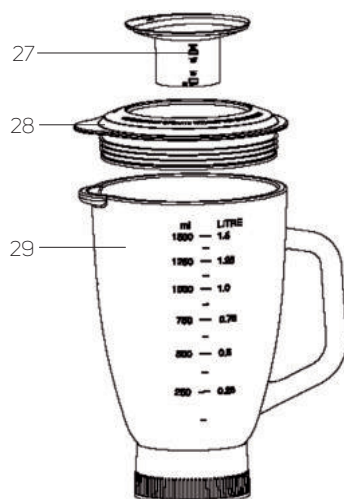
Zöldségaprító

- 20. Betöltőnyílás
- 21. Zöldséglenyomó
- 22. a. Finom reszelő
- 22. b. Szeletelő
- 22. c. Durva reszelő



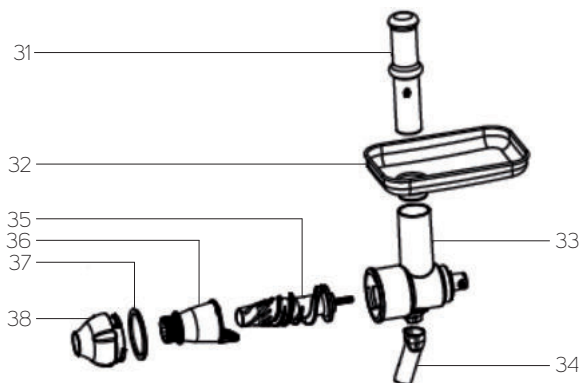
Turmixgép

- 27. Mérőke
- 28. Fedél
- 29. Keverőedény



Gyümölcsprés

- 31. Lenyomó
- 32. Tálca a töltéshez
- 33. Töltőkamra
- 34. Kifolyó
- 35. A prés csigatengelye
- 36. Szűrő
- 37. Szigetelés
- 38. Rögzítőgyűrű



3. RÉSZ: HASZNÁLAT

Használat előtt

A készüléket vegye ki a dobozból, távolítsa el minden csomagolóanyagot. Győződjön meg róla, hogy mindent kicsomagolt, mielőtt a dobozt megsemmisíti.

Ellenőrizze, hogy a készülék és minden tartozéka sértetlen állapotban van.

Használat előtt törölje át a készülék házát enyhén nedves szivaccsal, majd törölje szárazra. A tartozékokat óvatosan mossa meg / törölje át kevés konyhai mosogatószeret tartalmazó meleg vízben megnedvesített szivaccsal.

Konyhai robotgép

- 1) Helyezze az edényt a robotgép alapzatán levő vájatba és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg nincs stabilan rögzítve.
- 2) A motoros fej felemeléséhez nyomja a biztonsági reteszt (4) lefelé, a nyíl irányába. Ekkor fel tudja emelni a fejet.
- 3) Szerelje fel a szükséges tartozékokat a tengelyre, jobbra fordítva rögzítse a sasszeget a tengelyben.
- 4) Most tegye be az edénybe a hozzávalókat.
Ne terhelje túl a készüléket - a hozzávalók maximális tömege 2 kg.
- 5) A motoros fejet hajtsa le a retesz (4) segítségével.
- 6) A tápkábelt csatlakoztassa megfelelően földelt, 230 V / 50 Hz hálózati aljzatba.
- 7) Kapcsolja be a készüléket a sebességszabályozó elforgatásával 1 - 6 között (a hozzávalók típusától függően).
- 8) A PULSE funkció (dagasztás rövid időközönként) kiválasztásához fordítsa el a szabályozót "PULSE" állásba. A kapcsoló ebben a helyzetben csak a szükséges ideig lehet. Amint a kapcsolót elengedi, automatikusan visszatér "0" állásba.

A SEBESSÉGFOKOZATOK ÉS A TARTOZÉKOK MAX. 2 KG KEVERÉKHEZ KÉSZÜLTEK.

Sebességfokozat	Használat	A keverék típusa
1-2	Dagasztókar	Sűrű keverékek (pl. kenyér- vagy süteménytészta)
3-4	Lapos keverőlapát	Közepesen sűrű keverékek (pl. palacsinta- vagy kevert tészta)
5-6	Habverő	Könnyű keverékek (pl. habtejszín, tojásfehérje, sodó)
Pulse funkció	Habverő	Intervallum (pl. süteménytészta, tojásfehérje)

MEGJEGYZÉS:

Rövid használati idő: Ha sűrű keverékekkel dolgozik, ne működtesse a készüléket 10 percnél hosszabb ideig, majd hagyja további 10 percig hűlni.

Használja az edény védőfedelét, ha folyékony keverékkel dolgozik.

- 9) Amint a tészta kész, kapcsolja a sebességszabályozót (5) "0" állásba. Azután húzza ki a csatlakozót a hálózathoz.
- 10) Nyomja a biztonsági reteszt (4) lefelé és emelje fel a motoros fejet.
- 11) A keveréket a spatula segítségével veheti ki az edényből.
- 12) Az edényt balra fordítva veheti le az alapzatról.
- 13) Tisztítsa meg a tartozékokat a "Tisztítás" c. fejezetben leírtak alapján.

Receptajánlatok

Finom kuglóftészta (alaprecept), 3-4. sebesség

HOZZÁVALÓK:

250 g puha vaj vagy margarin, 250 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor, csipetnyi só, 4 tojás, 500 g finomliszt, 1 csomag sütőpor, kb. 1/8 l tej.

ELKÉSZÍTÉS:

Tegye az edénybe a finomlisztet és a többi hozzávalót, a lapos keverőlapát segítségével keverje kb. 30 másodpercig 1-es sebességfokozaton, majd növelje a sebességet 3-ra kb. 3 percre. A sütőformát vajazza és lisztezze meg, ill. bélelje ki sütőpapírral. A kész keveréket öntse a formába és süssse meg. Mielőtt kivinné a sütőből, ellenőrizze, hogy megsült-e a kuglóf. Szúrjon a kuglóf közepébe egy fogpiszkálót. Ha a tészta nem ragad rá, a kuglóf kész van. Kapcsolja ki a sütőt és vegye ki a formát, hagyja kihűlni.

HAGYOMÁNYOS SÜTŐ

A rács magassága: 2

Hőmérséklet: elektromos sütő, alsó-felső sütés 175 - 200°C; gázsütő: 2-3 fokozat

A sütés ideje: 50-60 perc

Ízlés szerint módosíthatja a receptet, pl. adhat hozzá kb. 100 g mazsolát, 100 g mogyorót vagy 100 g apróra vágott csokoládét. Végtelen sok lehetőség van.

Lenmagos tekercsek, 1-2. sebesség

HOZZÁVALÓK:

500 - 550 g finomliszt, 50 g lenmag, 3/8 l víz, 1 kocka élesztő (40 g), 100 g sovány túró, 1 kiskanál só. A leöntéshez: 2 kanál víz.

ELKÉSZÍTÉS:

Áztassa be a lenmagokat 1/8 l langys vízbe. A többi vizet (1/4 l) öntse az edénybe, adja hozzá az élesztőt, a túrót, és keverje a dagasztókarral 2-es sebességgel. Az élesztőnek teljesen szét kell olvadnia. A lisztet a beáztatott lenmagokkal és a sóval tegye az edénybe. Keverje el a tésztát 1-es sebességgel, majd kapcsoljon 2-es sebességre és folytassa a keverést még 3-5 percig. Takarja le a tésztát és hagyja meleg helyen kb. 45-60 percig kelni. Dolgozza át még egyszer a tésztát, vegye ki az edényből és formázzon kb. 16 tekercset. Béleljen ki egy sütőformát nedves sütőpapírral. Tegye rá a tekercseket és hagyja kb. 15 percig pihenni. Csepegtesse le langyos vízzel és süssse meg.

HAGYOMÁNYOS SÜTŐ

A rács magassága: 2

Hőmérséklet: elektromos sütő, alsó-felső sütés 200 - 220°C (kb. 5 percig előmelegítve); gázsütő: 2-3 fokozat

A sütés ideje: 30-40 perc

Csokoládékrém, 5-6. sebesség

HOZZÁVALÓK:

200 ml tejszín, 150 g étcsokoládé bevonó, 3 tojás, 50-60 g cukor, egy csipetnyi só, 1 csomag vaníliás cukor, 1 kiskanál konyak vagy rum, csokoládéforgács.

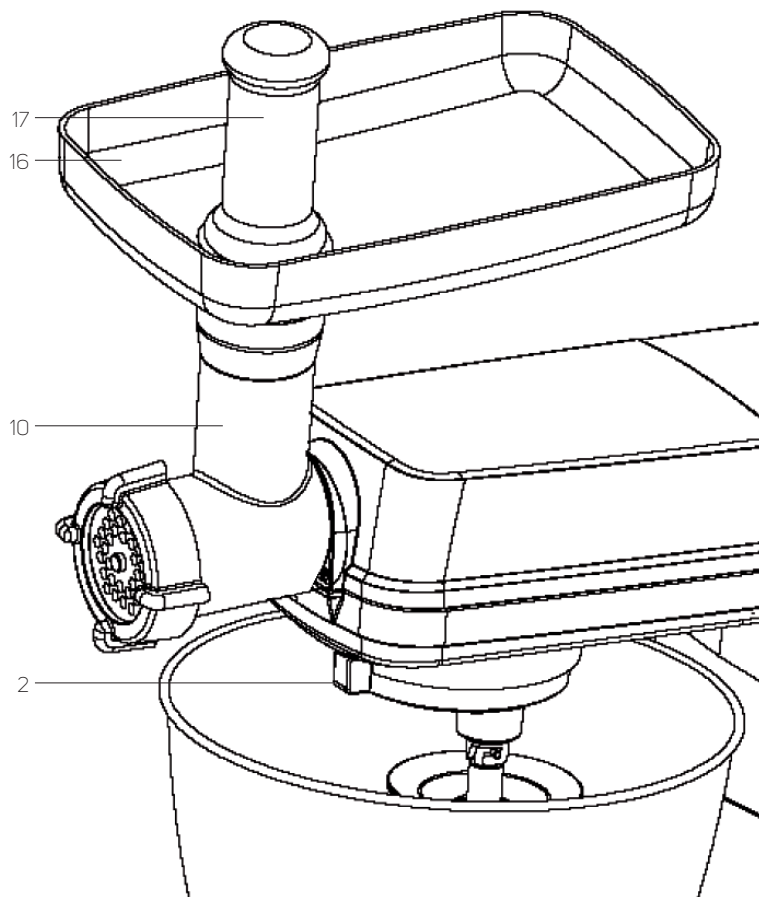
ELKÉSZÍTÉS:

A habverő segítségével verje fel a tejszínt keményre. Vegye ki az edényből és tegye a hűtőbe kihűlni. Olvassza fel a csokoládé bevonót a csomagoláson található útmutatás szerint, vagy mikrohullámú sütőben 600 W-on kb. 3 perc alatt. Közben verje fel sima habbá a tojást, a cukrot, a vaníliás cukrot, a konyakot vagy a rumot és a sőt a habverő segítségével 3-as fokozaton. Adja hozzá a felolvasztott csokoládét és keverje el egyenletesen 5-6. sebességfokozaton. A tejszínhab egy részét tegye félre a díszítéshez. Adja hozzá a tejszínt az edényben levő keverékhez és a PULSE funkció segítségével gyorsan keverje össze. Díszítse ki a csokoládéhabot és hűtve találja.

Húsdaráló

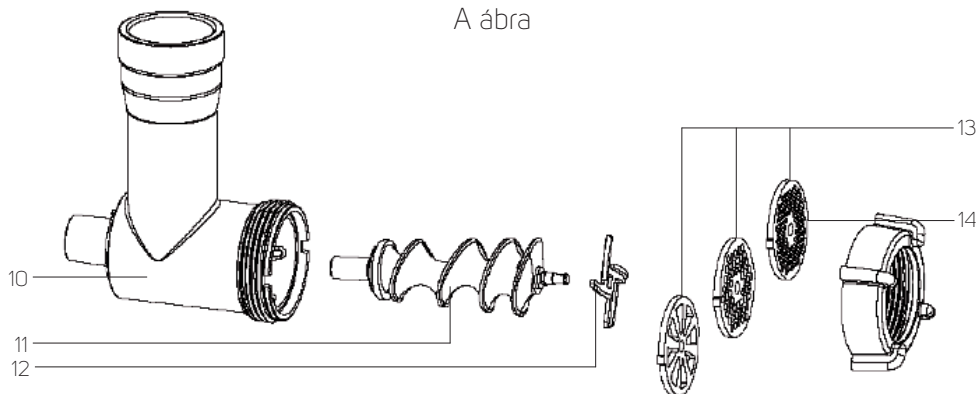
Előkészületek a használatra - általános KB 5 perc

- 1) Távolítsa el a készülékről az előlő fedelet a biztosítókár (2) megnyomásával.
- 2) Nyomja meg a biztosítókart (2) és helyezze fel az órlókamrát (10) a tengelyre.
- 3) Helyezze fel a töltőtálcat a húsdaráló töltőnyílására úgy, hogy a tálca a kar felett legyen.
- 4) Nyomja be a csigatengelyt a darálókamra vízszintes részébe úgy, hogy a tengely rögzítve legyen. További információkat "A húsdaráló használata" és a "Kolbásztöltő fej" c. részekben talál.



A húsdaráló használata (ld. az A ábrát)

A ábra



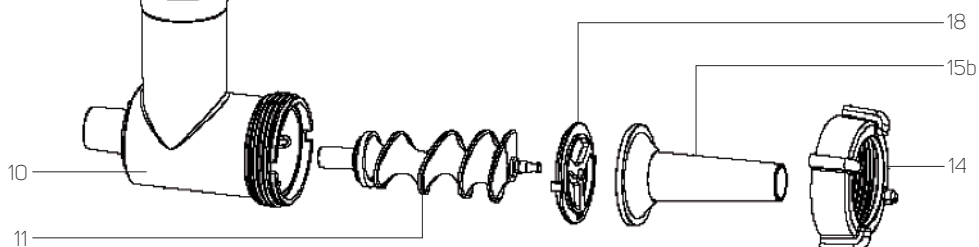
MEGJEGYZÉS:

A húst vágja fel egyforma, kb. 2,5 cm-es darabokra. Ügyeljen rá, hogy a húspanban ne legyenek csontok és inak.

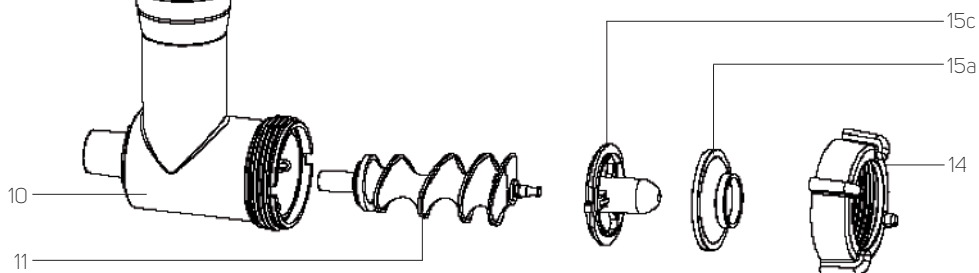
- 1) Előbb helyezze a kést a tengely végére, majd tegye fel a megfelelő rostélyt. Ügyeljen rá, hogy a rostély illeszkedjen az őrlőkamrában levő vágathoz. Csavarja fel a rögzítőgyűrűt (14), amíg megfelelően nem rögzíti az összeállítást.
- 2) Tegye a húsdarabokat a tálcára (16) és a darálókamra töltőnyílásába.
- 3) Tegye az edényt a húsdaráló torkolata alá.
- 4) Bizonyosodjon meg róla, hogy a sebességszabályozó (5) "0" állásban van.
- 5) Csatlakoztassa a tápkábelt a 230 V, 50 Hz hálózati aljzatba.
- 6) Kapcsolja be a húsdarálót a sebességszabályozó (5) elfordításával.
- 7) Ha szükséges, használja a mellékelt lenyomót (17) a hús betöltéséhez a húsdaráló töltőnyílásába. Semmiképpen ne használja az ujjait.

A kolbásztöltő fej használata (ld. a b/C ábrát)

B ábra



C ábra

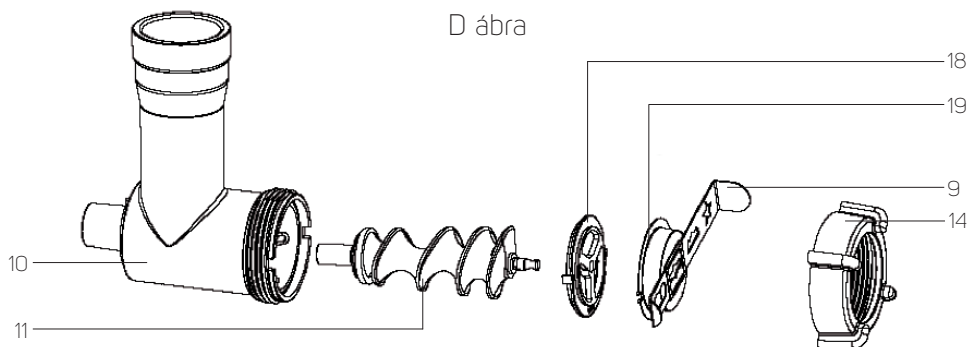


- 1) Tegye fel az adaptert (15c) a tengely végére.
- 2) Tegye fel a kolbásztöltő fejet (15a vagy b). Az "a" fej vastag kolbászokhoz, a "b" fej vékony kolbászokhoz használható.
- 3) Csavarja fel a rögzítőgyűrűt (14), amíg megfelelően nem rögzíti az összeállítást.
- 4) Helyezze fel a belet (természetes vagy mesterséges) a fej csúcsán keresztül.
- 5) A tálcára és a darálókamra töltőnyílásába tegye be a kolbászkeveréket.
- 6) Ismételje a "Húsdaráló használata" c. rész 4 - 7. pontját.
- 7) A kolbászkeverék a kolbásztöltő fejen keresztül kerül a bélbe és megtölti azt.
- 8) Amikor az első kolbász elkészült (elég hosszú), nyomja össze a végét az ujjával. Forgassa meg a kolbászt a saját tengelye körül egyszer vagy kétszer.

MEGJEGYZÉS:

- A húsdaráléhoz az 1 - 4 sebességfokozatok alkalmasak.
- Ha sűrű keverékkel dolgozik, ne működtesse a készüléket 10 percnél hosszabb ideig, majd hagyja további 10 percig hűlni.
- Kapcsolja ki a készüléket minden elkészült kolbász után, amíg nem szerez gyakorlatot a készítésben.
- Végezze el a 8. lépést a leírtak szerint. Azután kapcsolja be újra a húsdarálót.
- Ha természetes belet használ, előbb áztassa be vízbe.
- Ügyeljen rá, hogy a kolbászkeverék laza legyen a bélben, mert főzés vagy sütés közben a bél elszakadhat.

Az édességformázó fej használata (ld. a D ábrát)

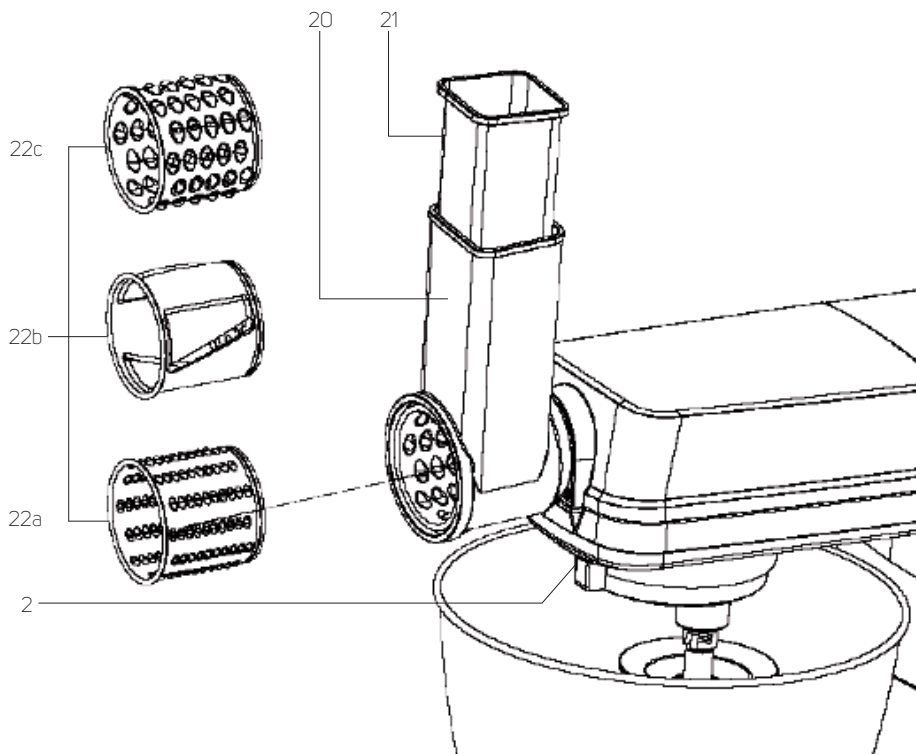


- 1) Végezze el az "Előkészületek a használatra" c. rész 1 - 4 lépéseit.
- 2) Csavarja le az édességformázó fejet és válassza ki az édesség kívánt formáját.
- 3) A darálókamra töltőnyílásába tegye be a tésztát.
- 4) Bizonyosodjon meg róla, hogy a sebességszabályozó (5) "0" állásban van.
- 5) Csatlakoztassa a tápkábelt a 230 V, 50 Hz hálózati aljzatba.
- 6) Kapcsolja be a darálót a sebességszabályozó (5) elfordításával.
- 7) Ha szükséges, használja a mellékelt lenyomót (17) a tészta betöltéséhez a daráló töltőnyílásába. Ne tegye a kezét a töltőnyílásba.
- 8) Tegye a kezét a daráló torkolata alá, hogy megfogja a formázóból kieső tésztát.

Zöldségaprító

Előkészületek a használatra - általános KB 5 perc

- 1) Távolítsa el a készülékről az előlő fedelet a biztosítókár (2) megnyomásával.
- 2) Nyomja meg a biztosítókart (2) és helyezze fel az aprító betöltőnyílását (20) a tengelyre.
- 3) Válassza ki a reszelőt [Finom reszelő (22a) / Durva reszelő (22c) vagy szeletelő (22b)]. Tegye a reszelőt a darálókamrába úgy, hogy a nyílás előre nézzen.



A zöldségaprító használata

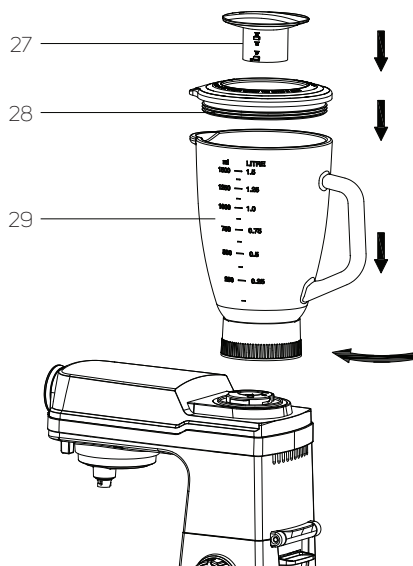
- 1) Bizonyosodjon meg róla, hogy a sebességszabályozó (5) "0" állásban van.
- 2) Csatlakoztassa a tápkábel a 230 V, 50 Hz hálózati aljzatba.
- 3) Kapcsolja be a zöldségaprítót és a szabályozóval (7) állítsa be a sebességet 5-6. fokozatra.
- 4) Ha szükséges, használja a mellékelt lenyomót (21). Ne tegye a kezét a töltőnyílásba.

Turmixgép

Előkészületek a használatra - általános

KB 3 perc

- 1) Távolítsa el a felső fedelet (3b)
- 2) Tegye be a feldolgozni kívánt élelmiszereket a turmixgép edényébe.
- 3) Tegye fel a fedelet és győződjön meg róla, hogy megfelelően rögzítve van.
- 4) A fedélen levő nyílásba (28) tegye be a mérőket (27) és rögzítse elfordítással az óramutató járásával megegyező irányba.
- 5) A turmixgép keverőedényét (29) helyezze a felső fedél eltávolítása után maradt vágatba és fordítsa az edényt az óramutató járásával megegyező irányba, amíg nincs stabilan rögzítve.
- 6) Helyezze fel a robotgép edényét (7) és a védőfedelet (30).



A turmixgép működése

- 1) Bizonyosodjon meg róla, hogy a sebességszabályozó (5) "0" állásban van.
- 2) Csatlakoztassa a tápkábel a 230 V, 50 Hz hálózati aljzatba.
- 3) Kapcsolja be a turmixgépet és a szabályozóval (7) állítsa be a kívánt sebességet.
 - 5. SEBESSÉG folyadékok és könnyű keverékek turmixolására
 - 6. SEBESSÉG sűrűbb állaghoz - folyadékok és szilárd élelmiszerek turmixolására.

PULSE funkció rövid ideig tartó, nagy teljesítményű használatra. (A kapcsoló nem áll meg a 'Pulse' helyzetben. Tartsa a kapcsolót 'Pulse' helyzetben, vagy kapcsolja be újra.

Hasznos tanácsok:

- Égési sérülés veszélye fenyeget! Óvatosan bánjon a forró folyadékokkal.
- A mérőke (27) kivétele után maradó nyílás arra szolgál, hogy a turmixgép leállításával nélkül adhasson hozzá további hozzávalókat. Ehhez távolítsa el az ütközőt a turmixgép fedeléről (28).
- Ha szükséges, időről időre kapcsolja ki a turmixgépet és távolítsa el az edény belső falára ragadt élelmiszert.
 - Kapcsolja ki a berendezést és húzza ki az elektromos hálózathoz.
 - Vegye le a mérőket (27) és a turmixgép fedelét (28).
 - A spatula segítségével távolítsa el az edény (29) belső falára ragadt darabokat.

ÜGYELJEN RÁ, HOGY A SPATULA NE ÉRJEN A KÉSEKHEZ.

Gyümölcsprés

FIGYELEM:

A készülék használata előtt ellenőrizze, hogy a turmixgép csatlakoztatására szolgáló fedél biztonságosan rögzítve van-e a helyén.

- 1) Bizonyosodjon meg róla, hogy a sebességszabályozó "0" állásban van és a tápkábel ki van húzva a hálózathoz.
- 2) Távolítsa el a készülék előlso fedelét.
- 3) Helyezze fel a tálcát a kamra töltőnyílására.
- 4) Tegye be a töltőkamrába a gyümölcsprés csigatengelyét. Helyezze fel a szűrőt a csigatengelyre úgy, hogy az alsó részén levő öntvény a kamra alá kerüljön. Győződjön meg róla, hogy a szűrő megfelelően van elhelyezve a töltőkamrában.
- 5) Helyezze fel a szigetelést és a rögzítőgyűrűvel zárja le biztonságosan.
- 6) Tegye fel a kifolyót a töltőkamra alsó részében levő vajatra.
- 7) Távolítsa el a készülékről az előlso fedelelet a biztosítókár (2) megnyomásával és helyezze fel a gyümölcsprés töltőkamráját a tengelyre.
- 8) A kifolyó és a rögzítőgyűrű kivezetése alá tegyen tálat.
- 9) Kapcsolja be a robotgépet és a sebességszabályozóval állítsa be a sebességet 5 - 6. fokozatra.
- 10) A gyümölcst kis adagokban rakja be a nyílásba.
- 11) Ha szükséges, használja a mellékelt lenyomót. Ne tegye a kezét a töltőnyílásba.

4. RÉSZ: TISZTÍTÁS

Tisztítás

- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzathoz.
- Soha ne tegye a robotgép alapzatát vízbe!
- A tisztításhoz ne használjon oldószert, se agresszív vagy súroló hatású tisztítószerket!

A robotgép alapzata a motorral

- A robotgép alapzatát enyhén nedves törölgöggel törölje le, és törölje szárazra.

Az edény, a robotgép fejei és a húsdaráló tartozékai, a zöldségaprító és a turmixgép

FIGYELMEZTETÉS:

A fejek és a tartozékok nem moshatók mosogatógépbén. Ha magas hőmérsékletnek vagy tisztító vegyi anyagoknak lennének kitéve, deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek.

Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő tartozékokat mossa el kevés mosogatószerrel kevert meleg vízben.

FIGYELEM:

A daráló kései, a reszelők és a turmixgép edényében levő kések nagyon élesek! Sérülésveszély!

- Győződjön meg róla, hogy a tartozékok szárazak az ismételt összeállítás előtt.
- A húsdaráló rostélyokat megszáradás után törölje át egy kis növényi olajjal.

Gyümölcsprés

Az élelmiszerekkel érintkezésbe került tartozékokat mossa el kevés mosogatószerrel kevert meleg vízben.

Az ismételt összeállítás előtt hagyjon minden alkatrészt alaposan megszáradni.

A szűrőt megszáradás után törölje át egy kis növényi olajjal.

5. RÉSZ: MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség: 220-240 V ~ 50/60 Hz
 Energiafogyasztás: 1200W
 Védelmi osztály: I
 Rövid használati idő: 5 perc

A készüléket valamennyi hatályos CE irányelvvel – mint az elektromágneses kompatibilitás és az alacsony feszültségről szóló rendelet – összhangban tesztelték, és az érvényes biztonsági előírásokkal összhangban szerkesztették meg.

A műszaki jellemzők megváltoztatásának joga fenntartva

A cseh nyelvű az eredeti változat.

A gyártó címe: FAST ČR, a.s., Černokostelecká 1621, 251 01 Říčany, Cseh Köztársaság

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagokat az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyre helyezze el.

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MEGSEMISÍTÉSE



Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy a használt elektromos és elektronikus berendezéseket nem szabad a háztartási hulladék közé dobni. A megfelelő megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz a terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken. Az EU országokban, illetve más európai országokban is, a használt termékek az eladóhelyen, azonos új termék vásárlása esetén is leadhatók. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. További részletekről érdeklődjön a helyi hatóságnál vagy a legközelebbi gyűjtőhelyen. Ezen hulladékfajta nem megfelelő megsemmisítése a nemzeti előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Vállalkozások számára a Európai Unió országában

Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván megsemmisíteni, erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.

Megsemmisítés Európai Unió országain kívül

Ez a jelzés az Európai Unióban érvényes. Ha ezt a terméket meg akarja semmisíteni, tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzati hivatal illetékes osztályához.



Ez a termék összhangban van az EU elektromágneses kompatibilitásról és árambiztonságról szóló irányelveivel.

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

Szanowni Klienci,
dziękujemy za dokonanie zakupu produktu marki PHILCO. Aby urządzenie to służyło Państwu jak najlepiej,
prosimy o przeczytanie wszystkich zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

SPIS TREŚCI

CZĘŚĆ 1: ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA	2
CZĘŚĆ 2: OPIS URZĄDZENIA.....	6
CZĘŚĆ 3: EKSPLOATACJA.....	9
• Robot kuchenny	9
• Maszynka do mięsa	11
• Krajalnica do warzyw	15
• Mikser	16
• Wyciskarka do owoców	16
CZĘŚĆ 4: CZYSZCZENIE.....	17
CZĘŚĆ 5: DANE TECHNICZNE	18

CZĘŚĆ 1: ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Dzieci nie powinny używać tego urządzenia ani się nim bawić. Urządzenie i jego kabel doprowadzający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.

Upewnij się, że wszelki materiał opakowaniowy, w szczególności plastikowe torebki, znajduje się poza zasięgiem dzieci.

OSTRZEŻENIE!

Nie dopuść, aby dzieci bawiły się materiałem opakowaniowym. Grozi ryzyko uduszenia.

Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego prosimy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w Państwa gniazdku. Nigdy nie wolno stosować wyposażenia, które nie zostało dostarczone razem z tym urządzeniem lub nie jest wyrażnie zalecone przez producenta.

Urządzenie jest przeznaczone i skonstruowane do przetwarzania zwykłych ilości artykułów spożywczych w gospodarstwie domowym.

Urządzenia nie wolno używać w innych celach niż te, do których jest przeznaczone.

Nie należy używać go w warunkach przemysłowych ani na dworze.

Nie stawiaj urządzenia na parapetach okiennych lub na niestabilnych powierzchniach. Urządzenie należy umieszczać wyłącznie na równej, suchej i stabilnej powierzchni.

Nie odstawiaj urządzenia na kuchenkę elektryczną ani gazową lub w pobliżu kuchenki, nie umieszczaj go w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła.

Zadbaj o to, aby wtyczka kabla sieciowego nie dostała się do kontaktu z wodą lub wilgocią.

Nigdy nie używaj kilku typów końcówek jednocześnie.

Nie myj urządzenia (z wyjątkiem wyjmowanych części) pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj go do wody lub innej cieczy.

Urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego, jeżeli nie będzie używane przez dłuższy czas, pozostawione bez nadzoru, przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub przenoszeniem. Przed demontażem urządzenia i wymianą akcesoriów lub części wymiennych, które rotują podczas użycia oraz przed demontażem urządzenia poczekaj, aż części te przestaną się poruszać.

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie zostało wyposażone w zabezpieczenie, które uniemożliwia włączenie silni-

ka, kiedy ramię urządzenia jest odchylone.

Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia upewnij się, że zostało ono prawidłowo zmontowane i że ramię podstawy znajduje się w pozycji poziomej.

Gorące ciecze lub potrawy należy przed zmiksowaniem pozostawić do ostygnięcia.

Nie próbuj mielić kości, skoruppek, orzechów lub innych twardych surowców.

Nie pozwól, by urządzenie pracowało bez przerwy przy dużym obciążeniu dłużej niż 10 minut. Przed kolejnym uruchomieniem urządzenia pozostaw je do wystygnięcia na co najmniej 30 minut.

Podczas pracy urządzenia nie odchylaj ramienia i nie wkładaj do misy do miksowania rąk lub przedmiotów takich jak np. nóż kuchenny, widelec czy łyżka. Nie dotykaj obracających się części urządzenia ani nasadek i zadbaj o to, aby w pobliżu nich nie znajdowały się przedmioty obce, np. ubranie, włosy itp. W przeciwnym wypadku mogłoby dojść do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

Jeśli jakiś przedmiot, na przykład łyżka lub łyżka wazowa, spadnie do misy do miksowania w trakcie pracy urządzenia, należy natychmiast ustawić regulator prędkości na pozycję 0 (tryb czuwania), odłączyć kabel doprowadzający od gniazdka i wyjąć przedmiot.

Jeśli składniki przywierają do nasadek lub ścianek miski, wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka sieciowego. Oczyszczyć łopatką nasadki i ścianki miski. Następnie możesz

kontynuować miksowanie.

Podczas pracy nigdy nie używaj palców ani przedmiotów w celu przeciśnięcia żywności przez otwór do napętniania maszynki do mięsa lub nasadki do krojenia i tarcia. Do tego celu służy popychacz stanowiący wyposażenie urządzenia. Urządzenia nie należy uruchamiać bez produktów. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może niekorzystnie wpłynąć na jego trwałość.

Przed odłożeniem urządzenia upewnij się, że ramię podstawy jest złożone w pozycji poziomej.

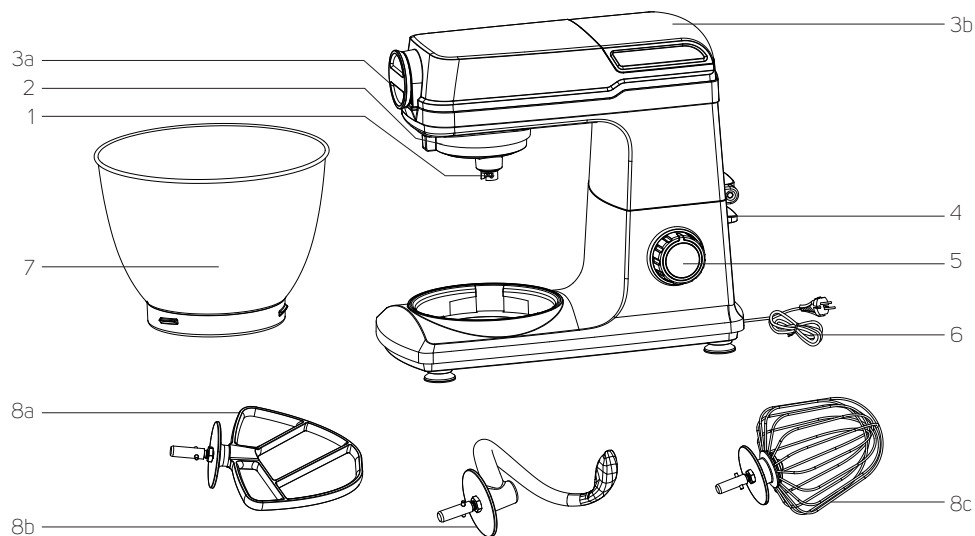
Nie kładź na kablu sieciowym ciężkich przedmiotów. Zadbaj o to, aby przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu lub aby nie doszło do jego kontaktu z gorącymi powierzchniami. Nie odłączaj urządzenia od gniazdka sieciowego poprzez pociąganie za kabel sieciowy. Mogłoby dojść do uszkodzenia kabla sieciowego lub gniazdka. Przewód z gniazdka odłącza się ciągnąc za wtyczkę przewodu sieciowego.

Jeśli kabel sieciowy jest uszkodzony, powierz jego wymianę wyspecjalizowanemu serwisowi. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką.

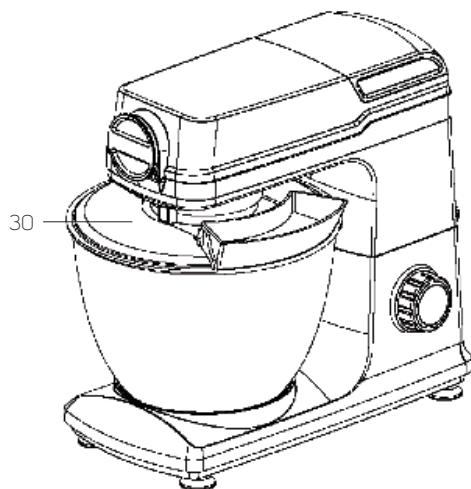
Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia sam ani w żaden sposób go nie przerabiaj. Wszelkie naprawy i regulację tego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Poprzez ingerencję w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa do należytego wykonania lub utraty gwarancji jakości.

CZĘŚĆ 2: OPIS URZĄDZENIA

Robot

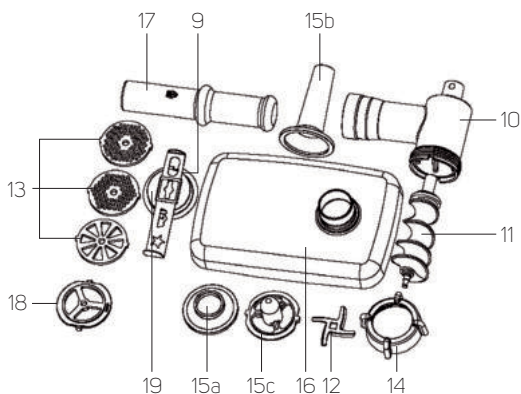


1. Wał do przymocowania nasadki
2. Dźwignia zabezpieczająca pokrywę przedniej
3. a) Przednia pokrywa do podłączenia maszyny do mięsa, krawalnicy do warzyw oraz wyciskarki do owoców
b) Pokrywa do podłączenia miksera
4. Zabezpieczenie podnoszenia i opuszczania głowicy
5. Regulator prędkości
6. Przewód zasilający
7. Naczynie do obróbki żywności
- 8 a. Trzepaczka płaska
- 8 b. Hak ugniatający
- 8 c. Trzepaczka
30. Pokrywa ochronna naczynia



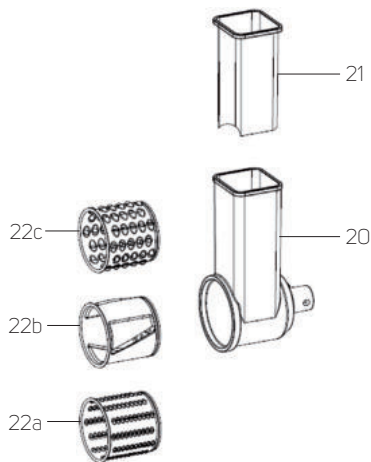
Maszynka do mięsa

- 9. Wycinarka do ciastek
- 10. Komora mieląca
- 11. Ślimacznica
- 12. Nóż mielący
- 13. Dyski mielące
- 14. Zamknięcie dokręcane
- 15 a. Nasadka do napętniania osłonek (duża)
- 15 b. Nasadka do napętniania osłonek (mała)
- 15 c. Redukcja do nasadek 15a/b
- 16. Tacka do napętniania
- 17. Popychacz
- 18. Wycinarka do herbatników
- 19. Uchwyt wycinarki do ciastek



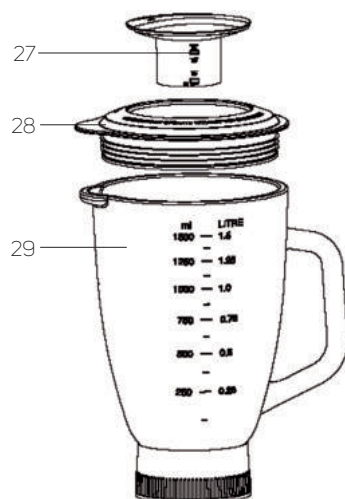
Krajalnica do warzyw

- 20. Komora nasadki do krojenia
- 21. Popychacz nasadki do krojenia
- 22 a. Delikatna tarka
- 22 b. Tarka do krojenia plasterów
- 22 c. Tarka z dużymi otworami



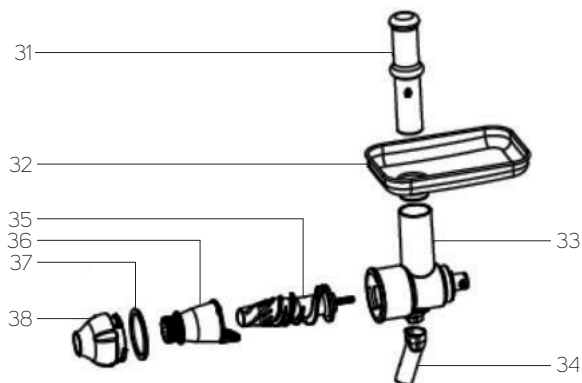
Mikser

- 27. Miarka
- 28. Pokrywa
- 29. Pojemnik do miksowania



Wyciskarka do owoców

- 31. Popychacz
- 32. Tacka do napętniania
- 33. Komora
- 34. Wypust soku
- 35. Ślimacznica wyciskarki
- 36. Siłko
- 37. Uszczelka
- 38. Zamknięcie dokręcane



CZĘŚĆ 3: EKSPLOATACJA

Przed pierwszym użyciem

Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszelki materiał opakowaniowy. Przed wyrzuceniem pudełka upewnij się, że wyjąłeś całe wyposażenie.

Sprawdź, czy urządzenie ani żadna część wyposażenia nie są w żaden sposób uszkodzone.

Przed użyciem przetrzyj korpus urządzenia lekko zwilżoną gąbką i wytrzyj do sucha. Delikatnie wymyj wyposażenie / przetrzyj gąbką zamoczoną w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

Robot kuchenny

- 1) Umieść naczynie w podstawie robota i przekręcaj je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, dopóki nie jest mocno zabezpieczone.
- 2) Aby podnieść głowicę silnika, wciśnij zabezpieczenie (4) na dół w kierunku zgodnym ze strzałką. Teraz możesz podnieść głowicę.
- 3) Zainstaluj odpowiednie wyposażenie poprzez jego osadzenie na wale, przymocuj je do wału przekręcając zawleczkę w prawo.
- 4) Teraz włóż do naczynia składniki.
Nie obciążaj nadmiernie urządzenia - maksymalna waga składników to 2 kg.
- 5) Pochyl głowicę silnika za pomocą zabezpieczenia (4).
- 6) Podłącz wtyczkę kabla doprowadzającego do należycie uziemionego gniazdka 230 V / 50 Hz.
- 7) Włącz urządzenie przekręcając regulator prędkości 1 do 6 (w zależności od typu składników).
- 8) Aby wybrać funkcję PULSE (ugniatanie w krótkich odstępach czasowych), przekręć regulator na pozycję „PULSE”. Przetłącznik musi być ustawiony na tę pozycję wyłącznie w wybranym odcinku czasowym. Po zwolnieniu przetłącznika powróci on automatycznie na pozycję „0”.

PRĘDKOŚCI I WYPOSAŻENIE SĄ DOBRANE DO MAKSYMALNEGO CIĘŻARU 2 KG SKŁADNIKÓW.

Poziom prędkości	Sposób użycia	Typ mieszanki
1-2	Hak ugniatający	Gęste mieszanki (np. mieszanka do chleba i pieczywa)
3-4	Trzepaczka płaska	Średnio gęste mieszanki (np. na naleśniki lub kruche ciasto)
5-6	Trzepaczka	Lekkie mieszanki (np. śmietana, białka jaj, krem budyniowy)
Funkcja Pulse	Trzepaczka	Odstęp czasowy (np. pieczywo, białka jaj)

UWAGA:

Krótki czas użytkowania: W przypadku obróbki gęstych mieszanek nie włączaj urządzenia na dłużej niż 10 minut, po czym pozostaw go do wystygnięcia przez kolejnych 10 minut.

Jeśli dokonujesz obróbki mieszanki płynnej, używaj pokrywę ochronnej naczynia.

- 9) Po wypracowaniu ciasta, przetłącz regulator prędkości (5) na pozycję „0”. Następnie odłącz wtyczkę od gniazdka sieciowego.
- 10) Wciśnij zabezpieczenie (4) na dół i podnieś głowicę silnika.
- 11) Możesz wyjąć mieszankę z naczynia za pomocą łopatk.
- 12) Aby wyjąć naczynie z podstawy, przekręć je w lewo.
- 13) Wyczyść wyposażenie zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale „Czyszczenie”.

Przepisy

Ciasto na delikatną babkę (przepis podstawowy), prędkość 3-4

SKŁADNIKI:

250 g miękkiego masła lub margaryny, 250 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, szczypta soli, 4 jajka, 500 g mąki, 1 opakowanie proszku do pieczenia, ok. 1/8 l mleka.

PRZYGOTOWANIE:

Wsyp do naczynia mąkę i pozostałe składniki. Obrabiaj je przez ok. 30 sekund za pomocą płaskiej trzepaczki na prędkości 1, a następnie zwiększ prędkość na stopień 3 na ok. 3 minuty. Wysmaruj formę i posyp ją, ewentualnie wyłóż papierem do pieczenia. Nalej gotową mieszankę do formy i piecz. Przed wyjęciem z piecyka sprawdź, czy babka jest upieczona. Wbij patyczek do babki. Jeśli na patyczku nie pozostało ciasto, oznacza to, że babka jest gotowa. Wyłącz piecyk, wyjmij formę i pozostaw ją do ostygnięcia.

TRADYCYJNA KUCHENKA

Wysokość rusztu: 2

Temperatura: piecyk elektryczny, grzałka wierzchnia i spodnia 175 - 200°C; piecyk gazowy: poziom 2-3

Czas pieczenia: 50-60 minut

W zależności od smaku możesz dokonać zmiany tego przepisu i np. dodać ok. 100 g rodzynek, 100 g orzeszków lub 100 g rozdrobnionej czekolady. Istnieje nieskończenie wiele wariacji.

Roladki chlebowe z siemieniem lnianym, prędkość 1-2

SKŁADNIKI:

500 - 550 g mąki, 50 g siemienia lnianego, 3/8 l wody, 1 kostka drożdży (40 g), 100 g twarogu o niskiej zawartości tłuszczu, 1 łyżeczka soli. Na polewę: 2 łyżki wody.

PRZYGOTOWANIE:

Zamocz siemię lniane w 1/8 l letniej wody. Wlej resztę letniej wody (1/4 l) do naczynia, dodaj drożdże i twaróg i opracuj za pomocą haka ugniatającego na prędkości 2. Drożdże należy całkowicie rozpuścić. Wsyp mąkę wraz z zamoczonym siemieniem lnianym i solą do naczynia. Obrabiaj ciasto za pomocą prędkości 1, a następnie przełącz urządzenie na prędkość 2 i kontynuuj obrabianie przez kolejnych 3-5 minut. Zakrój mieszankę i pozostaw ją do wyrośnięcia na ciepłym miejscu przez ok. 45-60 minut. Wyrabiaj ciasto ponownie, następnie wyjmij je z naczynia i zrób ok. 16 roladek. Połóż wilgotny papier do pieczenia na formie do pieczenia. Włóż roladki do formy i pozostaw na 15 minut. Spryskaj letnią wodą i piecz.

TRADYCYJNA KUCHENKA

Wysokość rusztu: 2

Temperatura: piecyk elektryczny, grzałka wierzchnia i spodnia 200 - 220°C (rozgrzewany przez ok. 5 minut); piecyk gazowy: poziom 2-3

Czas pieczenia: 30-40 minut

krem czekoladowy, prędkość 5-6

SKŁADNIKI:

200 ml słodkiej śmietany, 150 g gorzkiej polewy czekoladowej, 3 jajka, 50-60 g cukru, szczypta soli, 1 opakowanie cukru waniliowego, 1 łyżeczka koniaku lub rumu, płatki czekoladowe.

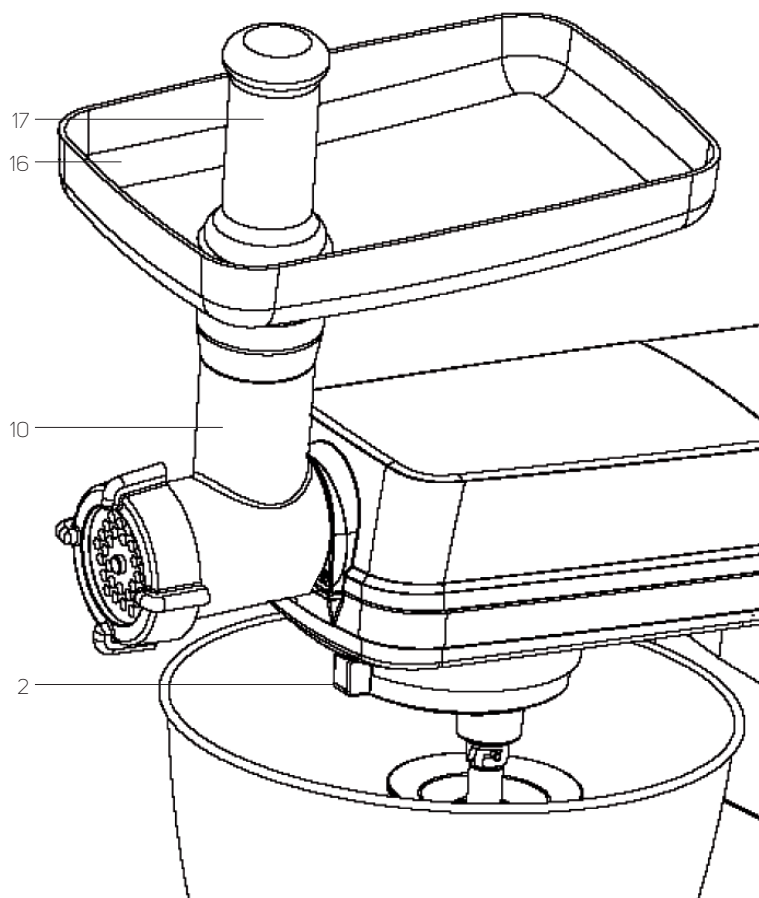
PRZYGOTOWANIE:

Ubijaj śmietanę w naczyniu za pomocą trzepaczki, aż będzie sztywna. Wyjmij z naczynia i wychłódź w lodówce. Rozgrzewaj polewę czekoladową zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu lub w kuchenke mikrofalowej na 600 W przez ok. 3 minuty. W międzyczasie ubij jajka, cukier, cukier waniliowy, koniak lub rum i sol w naczyniu robota za pomocą trzepaczki na prędkości 3 na gładką piankę. Dodaj rozgrzaną czekoladę i równomiernie zamieszaj za pomocą prędkości 5-6. Pozostaw trochę śmietany do ozdoby. Dodaj śmietanę do mieszanki znajdującej się w naczyniu i szybko ją zamieszaj za pomocą funkcji PULSE. Ozdób piankę czekoladową i podawaj schłodzoną.

Maszynka do mięsa

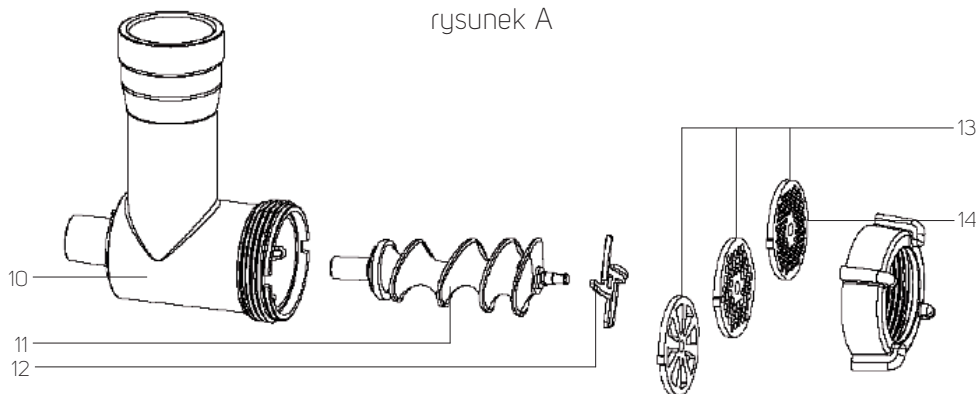
Początkowa eksploatacja - informacje ogólne KB 5 min

- 1) Usuń przednią pokrywę z urządzenia poprzez wciśnięcie dźwigni zabezpieczającej (2).
- 2) Wciśnij dźwignię zabezpieczającą (2) i osadź komorę mielącą (10) na wale.
- 3) Osadź tackę napętniającą na szyjce maszynki do mielenia tak, aby naczynie tacki było umieszczone pod ramieniem.
- 4) Dociśnij ślimacznicę do poziomej części komory mielącej tak, aby doszło do zablokowania osi. Więcej informacji podano w części „Obsługa maszynki do mielenia” i „Nasadka do produkcji kielbas”.



Obsługa maszynki do mielenia mięsa (por. rysunek A)

rysunek A



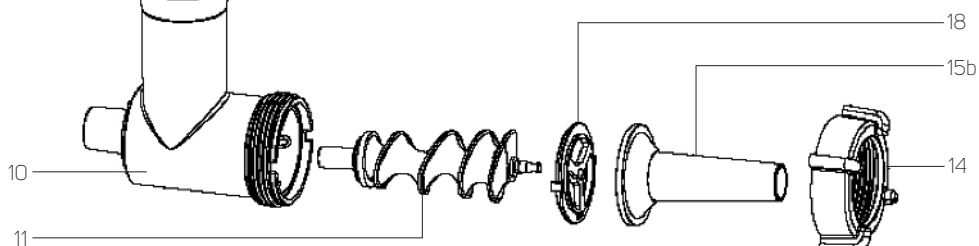
UWAGA:

Pokrój mięso na kawałki o wielkości ok. 2,5 cm. Upewnij się, że mięso nie zawiera żadnych kości ani ścięgien.

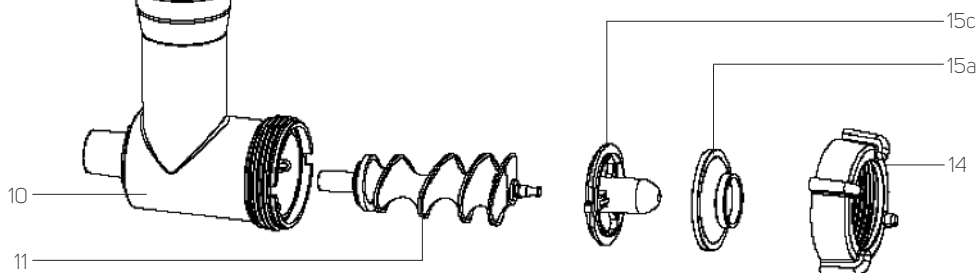
- 1) Najpierw włóż nóż na koniec wata, a następnie w zależności od potrzeby załóż dysk. Upewnij się, że dysk został dopasowany do wycięcia w komorze mielącej. Dokręcaj pokrywę bezpieczeństwa (14), aż zostanie należycie zablokowana.
- 2) Włóż kawałki mięsa na tacę (16) oraz do szyjki komory mielącej.
- 3) Postaw naczynie pod wypustem maszynki do mielenia.
- 4) Upewnij się, że regulator prędkości (5) znajduje się w pozycji „0”.
- 5) Podłącz przewód doprowadzający do gniazdka sieciowego 230 V, 50 Hz.
- 6) Włącz maszynkę do mielenia mięsa poprzez przekręcenie regulatora prędkości (5).
- 7) Jeśli to konieczne, skorzystaj z dostarczonego popychacza (17) w celu wsunięcia mięsa do szyjki maszynki do mielenia mięsa. W żadnym przypadku nie używaj palców.

Obsługa nasadki do produkcji kielbas (por. rysunek B/C)

rysunek B



rysunek C

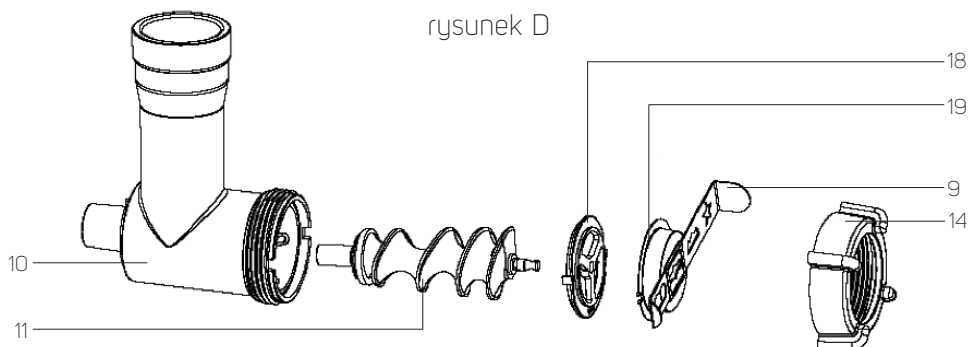


- 1) Włóż redukcję (15c) na koniec wiatu.
- 2) Włóż nasadkę do produkcji kielbas (15a lub b). Nasadka a jest przeznaczona do grubych kielbas, natomiast nasadka b do cienkich.
- 3) Dokręć pokrywę bezpieczeństwa (14), aż zostanie należycie zablokowana.
- 4) Załóż osłonkę (naturalną lub sztuczną) przez końcowy czubek nasadki.
- 5) Włóż mieszankę do produkcji kielbasy na tacę i do szyjki komory mielącej.
- 6) Powtórz kroki od 4 do 7, tak jak zostały opisane w części „Obsługa maszyny do mielenia mięsa”.
- 7) Mieszanka mięsna przedostaje się przez nasadkę do produkcji kielbas do osłonki napętniając ją.
- 8) Po przygotowaniu pierwszej kielbasy (kiedy kielbasa jest dostatecznie długa), ściśnij ją na końcu palcami. Przekręć kielbasę raz lub dwukrotnie wokół własnej osi.

UWAGA:

- Prędkości od 1 do 4 są przeznaczone do obsługi maszynki do mielenia mięsa.
- W przypadku obróbki gęstych mieszanek nie włączaj urządzenia na dłużej niż 10 minut, po czym pozostaw go do wystygnięcia przez kolejnych 10 minut.
- Wyłączaj urządzenie po przygotowaniu każdej kielbasy, dopóki nie będziesz mieć doświadczenia w produkcji kielbas.
- Wykonaj krok 8 zgodnie z instrukcją. Następnie ponownie włącz maszynkę.
- Jeśli zamierzasz korzystać z naturalnych ostonek, przed użyciem zamocz je w wodzie.
- Upewnij się, że mieszanka mięsna jest w ostonce luźna, ponieważ w przeciwnym wypadku podczas gotowania lub smażenia ostonka mogłaby się przerwać.

Obsługa nasadki do ciastek (por. rysunek D)

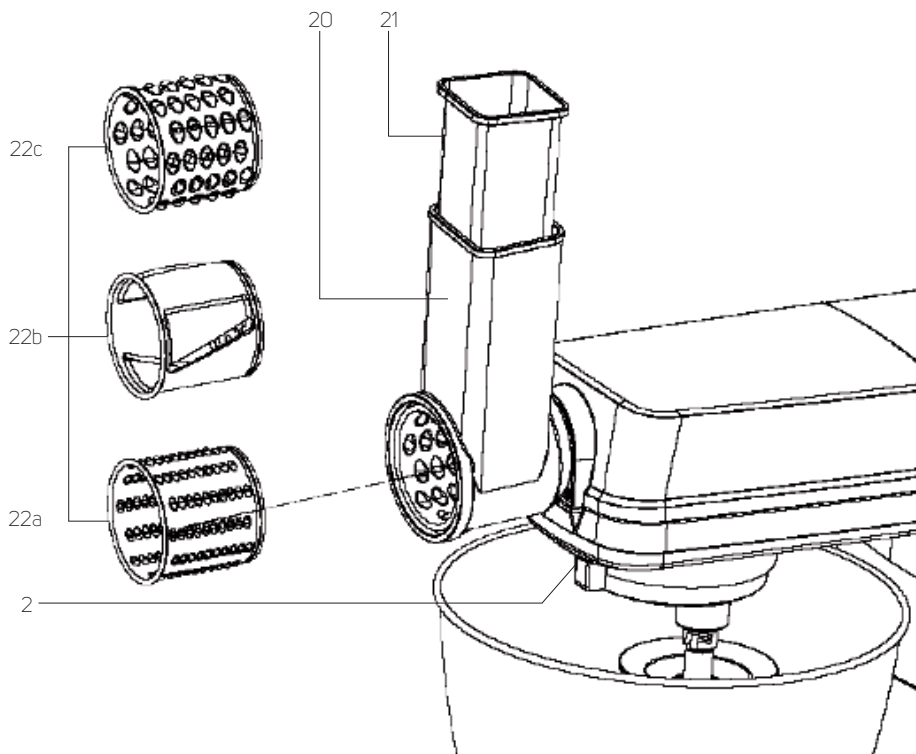


- 1) Postępuj zgodnie z krokami od 1 do 4, tak jak podano w części „Początkowa eksploatacja”.
- 2) Odkręć nasadkę do ciastek i wybierz odpowiedni kształt.
- 3) Włóż ciasto do szyjki komory mielącej.
- 4) Upewnij się, że regulator prędkości (5) znajduje się w pozycji „0”.
- 5) Podłącz przewód doprowadzający do gniazdka sieciowego 230 V, 50 Hz.
- 6) Włącz maszynkę poprzez przekręcenie regulatora prędkości (5).
- 7) Jeśli to konieczne, skorzystaj z dostarczonego popychacza (17) w celu wsunięcia ciasta do szyjki maszynki. Nie wkładaj rąk do szyjki.
- 8) Umieść rękę pod wypustem maszynki, aby odebrać ciasto, które będzie się wydobywać z wycinarki.

Krajalnica do warzyw

Początkowa eksploatacja - informacje ogólne KB 5 min

- 1) Usuń przednią pokrywę z urządzenia poprzez wciśnięcie dźwigni zabezpieczającej (2).
- 2) Wciśnij dźwignię zabezpieczającą (2) i osadź komorę nasadki do krojenia (20) na wale.
- 3) Wybierz tarkę [Tarka delikatna (22a) / Tarka z dużymi otworami (22c) lub tarka do plastrów (22b)]. Włóż tarkę do komory mielącej tak, aby otwór był skierowany do przodu.



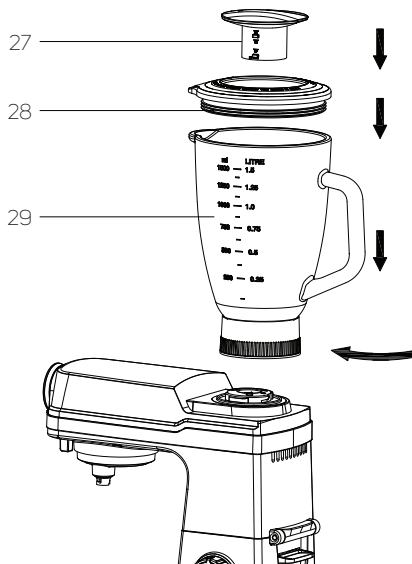
Obsługa krajalnicy do warzyw

- 1) Upewnij się, że regulator prędkości (5) znajduje się w pozycji „0”.
- 2) Podłącz przewód doprowadzający do gniazdka sieciowego 230 V, 50 Hz.
- 3) Włącz krajalnicę do warzyw i ustaw prędkość za pomocą regulatora (7) na stopień 5-6.
- 4) Jeśli to konieczne, skorzystaj z dostarczonego popychacza (21). Nie wkładaj rąk do szyjki.

Mikser

Początkowa eksploatacja - informacje ogólne KB 3 min

- 1) Usuń pokrywę wierzchnią (3b).
- 2) Włóż żywność, którą chcesz opracować, do naczynia miksera.
- 3) Załóż pokrywę i upewnij się, że jest należycie osadzona.
- 4) Włóż do otworu w pokrywie (28) miarkę (27) i zablokuj ją poprzez przekręcenie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 5) Po usunięciu wierzchniej pokrywy włóż naczynie miksera (29) do wycięcia i przekręć je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, dopóki nie będzie mocno przymocowane.
- 6) Załóż naczynie robota (7) i pokrywę ochronną (30).



Obsługa miksera

- 1) Upewnij się, że regulator prędkości (5) znajduje się w pozycji „0”.
- 2) Podłącz przewód doprowadzający do gniazdka sieciowego 230 V, 50 Hz.
- 3) Włącz mikser i ustaw odpowiednią prędkość za pomocą regulatora (7).
 - PRĘDKOŚĆ 5 służy do miksowania cieczy i lekkich mieszanek.
 - PRĘDKOŚĆ 6 służy do miksowania gęstszych mieszanek ciekłych i stałych.

Funkcja PULSE służy do krótkiego i efektywnego użytkowania. Włącznik nie utrzymuje się w ustawionej pozycji 'Pulse'. Przytrzymaj włącznik w pozycji „Pulse” lub włącz go ponownie.

Użyteczne rady:

- Grozi ryzyko poparzenia! Zachowaj ostrożność podczas obsługi gorących cieczy.
- Po wyjęciu miarki (27) otwór służy do dodawania składników bez konieczności przerywania pracy miksera. Aby tego dokonać, usuń blokadę z pokrywy miksera (28).
- O ile to konieczne, od czasu do czasu wyłącz mikser i usuń żywność z wewnętrznych ścianek naczynia.
 - Wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę od gniazdka sieciowego.
 - Usuń miarkę (27) i pokrywkę miksera (28).
 - Za pomocą łopatki usuń kawałki z wewnętrznej ścianki naczynia miksera (29).

ZADBAJ O TO, ABY ŁOPATKA NIE DOTYKAŁA NOŻY.

Wyciskarka do owoców

OSTRZEŻENIE:

Zanim zaczniesz obsługiwać urządzenie upewnij się, że pokrywa do podłączenia miksera jest należycie osadzona na właściwym miejscu.

- 1) Upewnij się, że regulator prędkości jest nastawiony na pozycję „0”, a kabel doprowadzający jest odłączony od gniazdka.
- 2) Usuń z urządzenia przednią pokrywę.
- 3) Załóż tacę na otwór napętniający komory.
- 4) Włóż do komory ślimacznicę wyciskarki. Załóż sitko na ślimacznicę tak, aby wycięcie w spodniej części było umieszczone w spodniej części komory. Upewnij się, że sitko jest prawidłowo umieszczone w komorze.
- 5) Załóż uszczelkę i zabezpiecz ją za pomocą nakrętki.
- 6) Włóż wypust soku do wycięcia w dolnej części komory.
- 7) Usuń z urządzenia przednią pokrywę wciskając dźwignię zabezpieczającą (2) i załóż komorę wyciskarki na wał.
- 8) Ustaw miski pod wypustem soku i nakrętką.
- 9) Włącz robot i wybierz prędkość 5 - 6 za pomocą regulatora prędkości.
- 10) Wkładaj surowce stopniowo do otworu w małych porcjach.
- 11) Jeśli to konieczne, skorzystaj z dostarczonego popychacza. Nie wkładaj rąk do szyjki.

CZĘŚĆ 4: CZYSZCZENIE

Czyszczenie

- Przed czyszczeniem odłącz wtyczkę kabla doprowadzającego od gniazdka sieciowego.
- Nigdy nie zanurzaj podstawy robota w wodzie!
- Do czyszczenia nie stosuj rozpuszczalników, ani agresywnych środków do czyszczenia oraz środków o działaniu ściernym!

Podstawa robota z silnikiem

- Wytrzyj podstawę robota lekko zwilżoną czystą ściereczką i wytrzyj ją do sucha.

Naczynie, nasadka robota i wyposażenie maszynki do mięsa, krajalnica do warzyw i mikser

UWAGA:

Nasadki i wyposażenie nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń. Gdyby zostały narażone na oddziaływanie wysokiej temperatury lub chemicznych środków czyszczących, mogłoby dojść do ich deformacji lub do zmiany koloru.

Wymyj wyposażenie, które było w kontakcie z żywnością, w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

OSTRZEŻENIE:

Noże maszynki, tarki i naczynia miksera są bardzo ostre! Niebezpieczeństwo urazu!

- Przed ponownym montażem upewnij się, czy wyposażenie jest suche.
- Po wyschnięciu dysków mielących posmaruj je niewielką ilością oleju roślinnego.

Wyciskarka do owoców

Wymyć wyposażenie, które było w kontakcie z żywnością, w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Przed ponownym montażem poczekaj, aż wszystkie części dokładnie wyschną.

Po wysuszeniu sitka posmaruj je niewielką ilością tłuszczu roślinnego.

CZĘŚĆ 5: DANE TECHNICZNE

Napięcie nominalne: 220-240 V ~ 50/60 Hz
 Zużycie energii: 1200W
 Klasa ochrony: I
 Krótki czas użytkowania: 5 min.

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi dyrektywami CE, takimi jak dyrektywa dotycząca kompatybilności elektromagnetycznej czy dyrektywa niskonapięciowa, oraz zostało skonstruowane zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.

Zastrzegamy sobie prawo do zmian specyfikacji technicznej!

Język czeski jest językiem oryginalnym.

Adres producenta FAST ČR, a.s., Černokostelecká 1621, 251 01 Říčany, Republika Czeska

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał z opakowania należy przekazać na gminne wysypisko odpadów.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem domowym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych składnic odpadów. W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Likwidując właściwie takie produkty pomożesz zachować cenne źródła surowców naturalnych i weźmiesz udział w przeciwdziałaniu ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, które mogłoby zostać zagrożone w przypadku nieodpowiedniej likwidacji tych odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy urząd miasta lub najbliższe zakłady utylizacji. Za nieprawidłową likwidację tego rodzaju odpadów mogą być udzielane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy przedsiębiorców z krajów Unii Europejskiej

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

Likwidacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

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



Ten produkt spełnia wymagania dyrektyw UE dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa elektrycznego.

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



is a registered trademark used under license from
Electrolux International Company, U.S.A.