

HYUNDAI

UM 500



NÁVOD K POUŽITÍ / NÁVOD NA POUŽITIE
INSTRUKCJA OBSŁUGI / INSTRUCTION MANUAL
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Víceúčelový kuchyňský robot / Viacúčelový kuchynský robot
Wielofunkcyjny robot kuchenny / Multi-purpose home blender
Többcélú konyhai robotgép

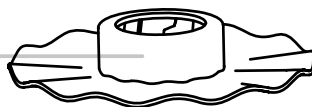


1

G2

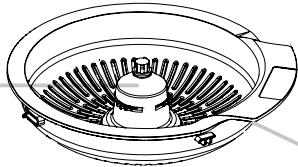


J

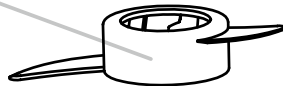


R

G



I



Q



P



O



N



M

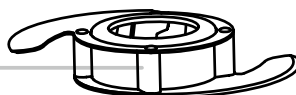


L

C

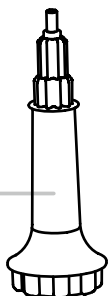


H



K

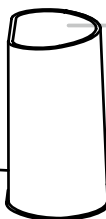
B1



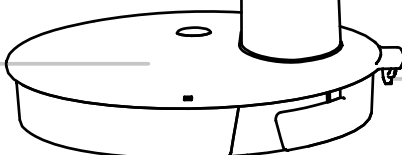
F



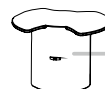
D2



D



D1

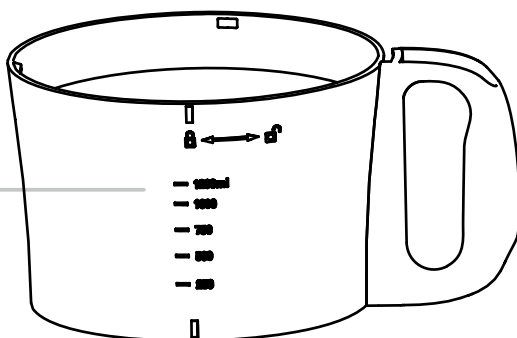


E3



E2

B

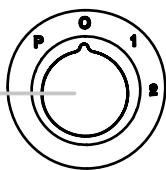


A3

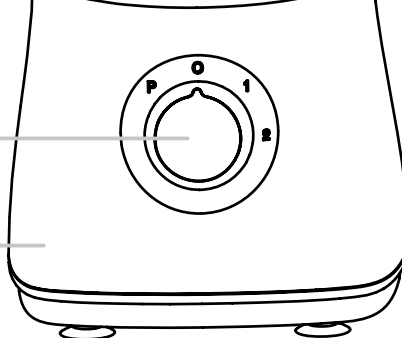


A2

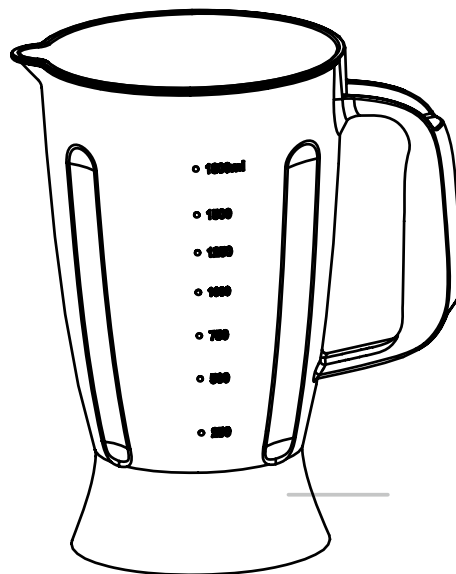
A1



A



A4



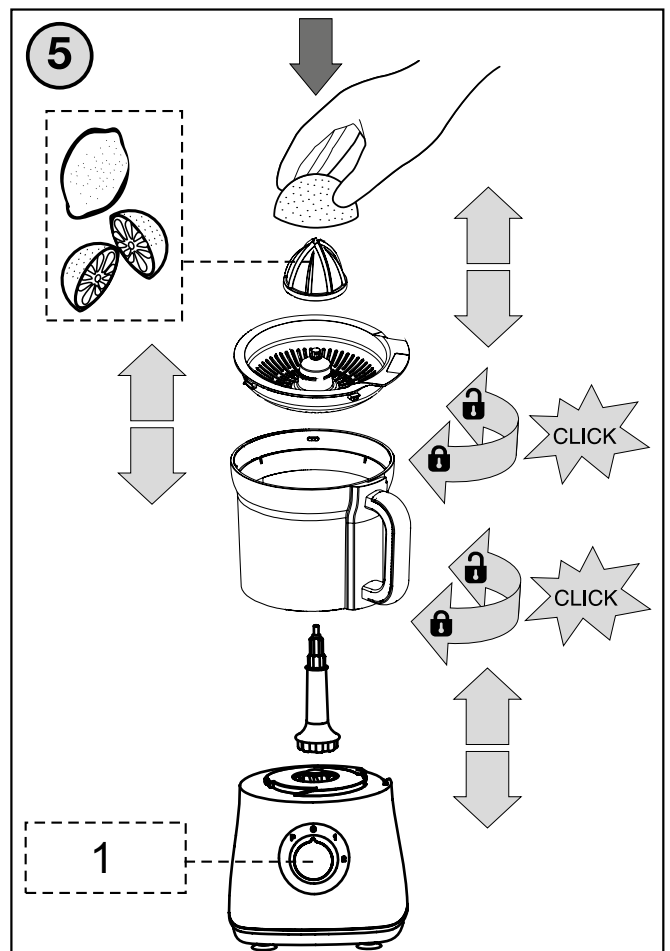
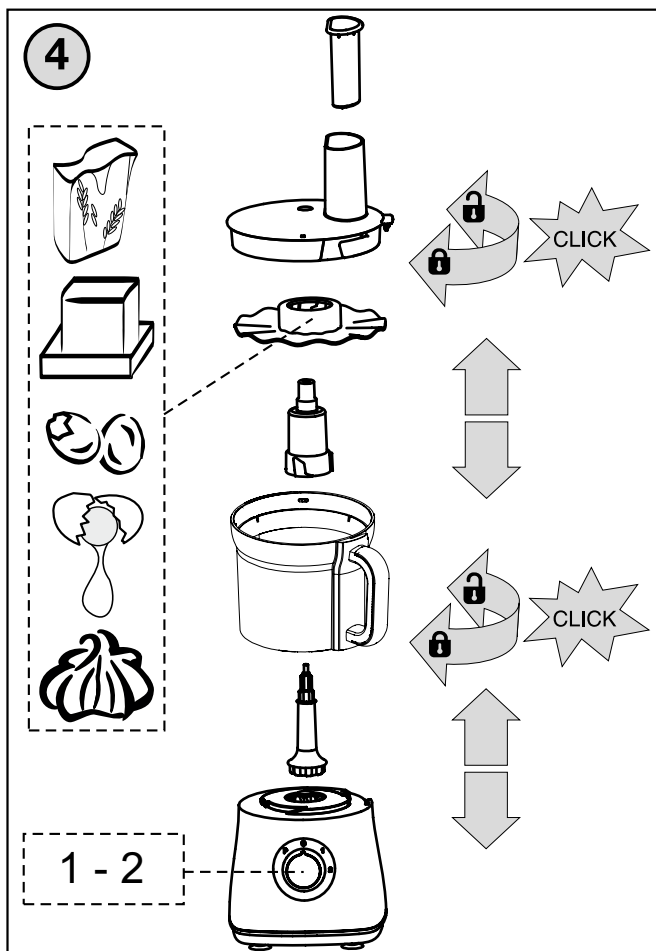
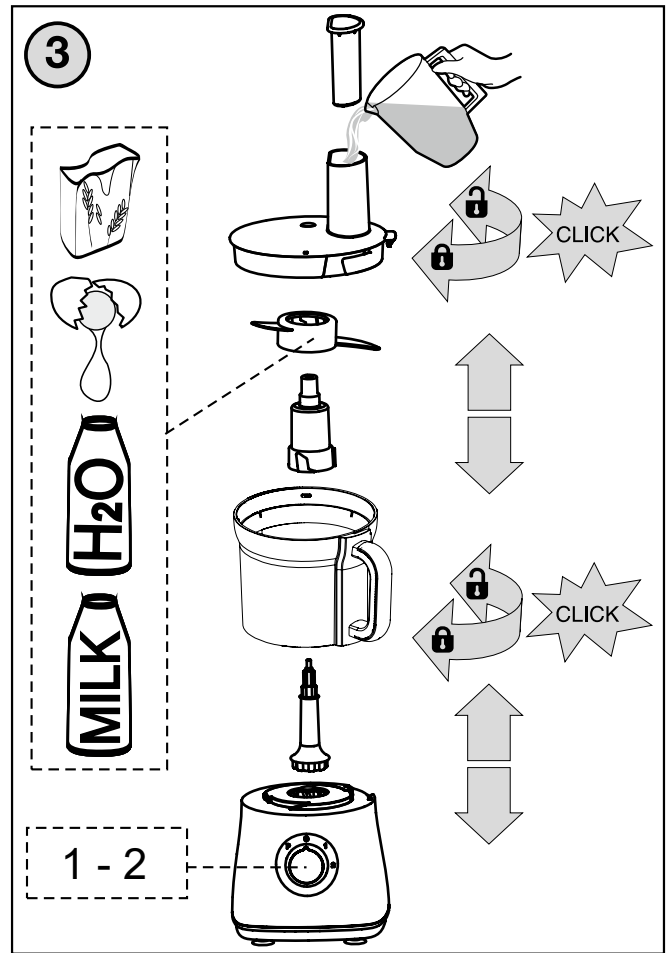
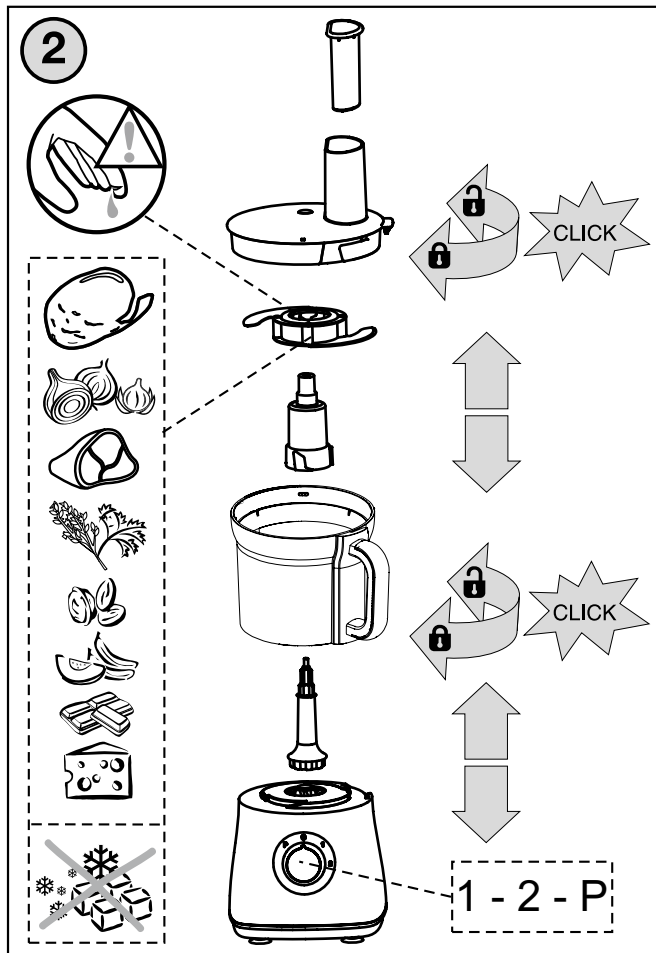
E

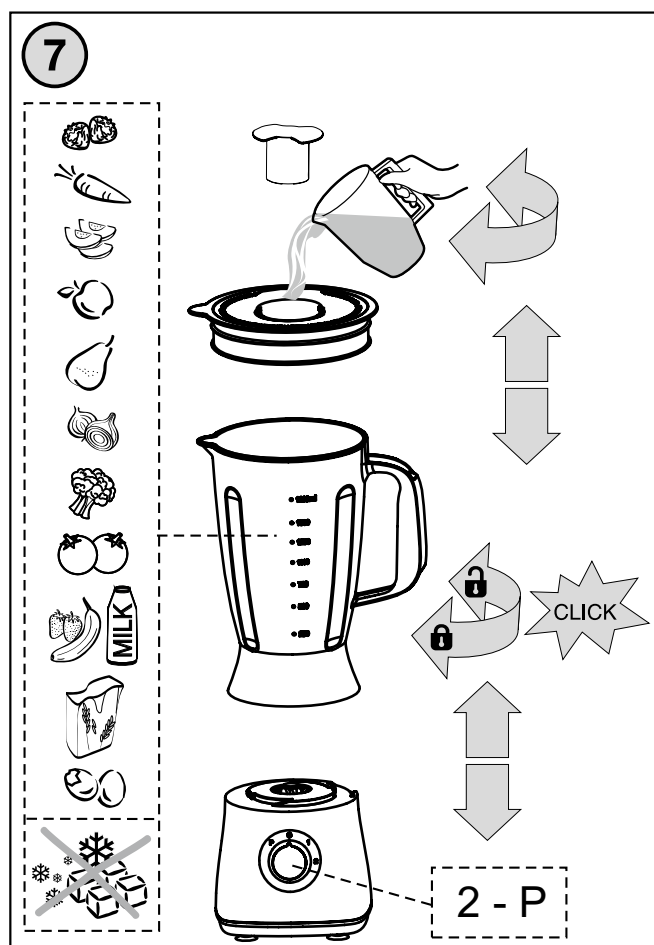
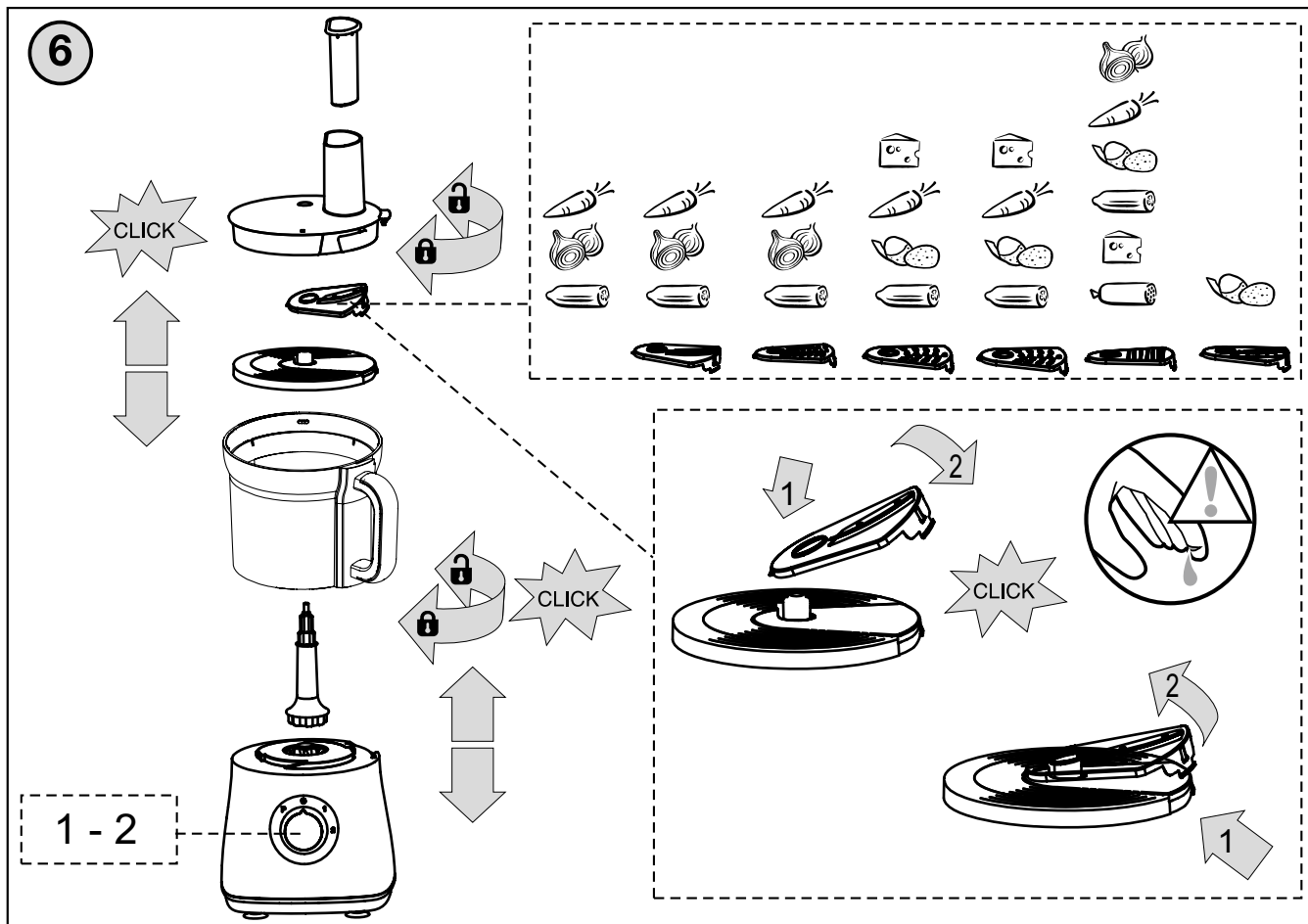


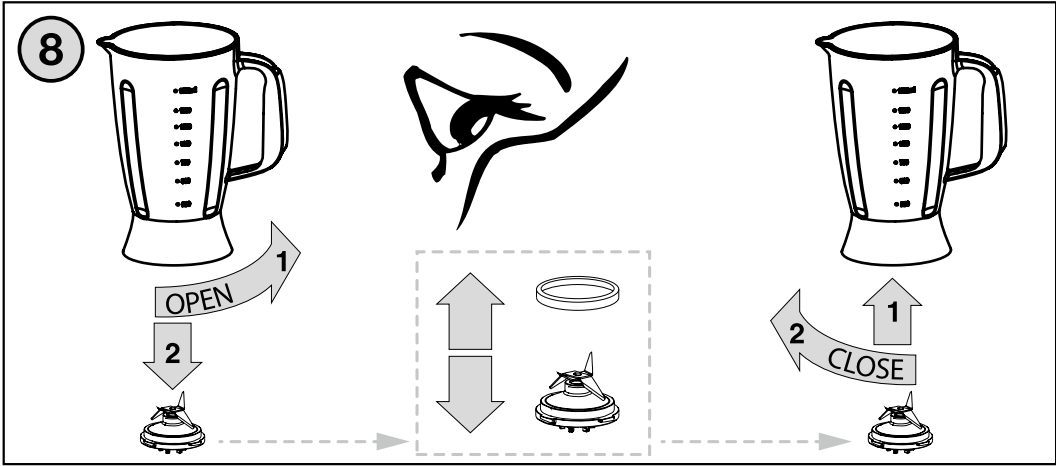
E4



E1







Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

I. VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte pro budoucí použití. Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoli dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Zachovejte opatrnost, pokud se lije horká kapalina do strojku na přípravu a zpracování potravin nebo do mixéru, protože může vystříknout ze spotřebiče vlivem náhlého varu.
- Při manipulaci s příslušenstvím postupujte opatrně, je velmi ostré.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborné elektroopravny k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokrými rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- **Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!**
- **Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a nezatížený. Kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!**
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák, vařič**, atd.) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla** atd.).

- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Maximální doba zpracování je 3 minuty. Poté dodržte pauzu cca 5 minut nutnou k ochlazení pohonné jednotky.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.
- Tento spotřebič není určen pro činnost pomocí vnějšího časového spínače nebo odděleného systému dálkového ovládání
- Spotřebič je vybaven bezpečnostní pojistkou, která přeruší přívod proudu v případě přetížení motoru. Pokud k tomu dojde, spotřebič odpojte od el. sítě a nechte vychladnout
- Dbejte na to, aby se vlasy či volné oblečení nedostaly do nastavců, vyhněte se tak riziku jejich namotání.
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček**, atd.).
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Spotřebič používejte pouze s příslušenstvím určeným pro tento typ. Použití jiného příslušenství může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- **Nikdy nevsunujte prsty do plnicího otvoru a nepoužívejte též vidličku, nůž, stěrku, lžíci apod.** K tomuto účelu používejte pouze přiložené pěchovadlo.
- Správným nasazením nádoby, víka na nádobu, mixéru a lisu na citrusy se uvolní bezpečnostní pojistky a spotřebič můžete zapnout. **Bez nasazené nádoby, víka, mixéru nebo lisu na citrusy nelze spotřebič uvést do provozu!**
- Nepoužívejte bezpečnostní pojistky ovládané víkem nádoby, lisem na citrusy a mixérem k vypínání spotřebiče!
- Před použitím sejměte z nože chrániče čepelí.
- Pracovní nastavce, z hlediska bezpečnosti, nelze vyměnit za chodu pohonné jednotky.
- Než odejmete víko nebo nádobu mixéru nechejte rotující části úplně zastavit.
- Při upevňování nebo odejímání nádoby nevyvíjejte příliš velký tlak na držadlo nádoby.
- Nezvedejte a nepřenášejte robot za držadlo nádoby, ale vždy použijte prolisy ve dně pohonné jednotky!
- Nezpracovávejte potraviny s vyšší teplotou než **cca 80 °C** (176 °F). Při mixování horkých tekutin povytáhněte zátku **E3** z víka mixéru.
- Při mixování nebo míchání tekutin nikdy nedávejte větší množství, než je označeno na nádobě.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. **nožích, struhadlech**), spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte (např. stěrkou).
- Dejte pozor, aby se napájecí přívod nedostal do kontaktu s rotující částí spotřebiče.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavadením, zakopnutím nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Tento spotřebič používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním přídatných strojů a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, pořezání**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

A – pohonná jednotka

A1 – otočný regulátor rychlosti

A3 – pohon

A2 – bezpečnostní pojistka

A4 – napájecí přívod

B – nádoba

B1 – hnací hřídel nádoby

C – hnací hřídel

D – víko

D1 – zajišťující výstupek (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní pojistku)

D2 – plnicí otvor

E – mixovací nádoba (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní pojistku)

E1 – nůž

E2 – víko

E3 – zátka víka

E4 – gumové těsnění

F – pěchovadlo

G – lis na citrusy

G1 – zajišťující výstupek (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní pojistku)

G2 – lisovací trn

H – srpovitý nůž

I – hnětací nástavec

J – šlehačí nástavec

K – držák struhadel

L – struhadlo hrubé/plátkovací

M – struhadlo jemné/plátkovací

N – struhadlo trhací

O – struhadlo krouhací hrubé

P – struhadlo krouhací střední

Q – struhadlo krouhací jemné

R – struhadlo na hranolky

III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte kuchyňský robot a příslušenství. Z robotu i příslušenství odstraňte všechny případné adhezní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přídavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha, případně nechte oschnout. Postavte robot na zvolenou rovnou, stabilní, hladkou a čistou pracovní plochu, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob (viz odst. **I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Ponechte volný prostor pro řádnou ventilaci. Otvory ve spotřebiči zajišťují proudění vzduchu při ventilaci a nesmí se zakrývat ani jinak blokovat. Nesmí se též odnímat nožky. Přesvědčte se, že napájecí přívod není poškozen a že neprochází přes jakékoliv ostré či horké plochy. El. zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možno robot, v případě nebezpečí, snadno odpojit od el. sítě. Připojte vidlici napájecího přívodu **A4** k el. síti.

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

Otočný regulátor (A1)

Poloha **0**: vypnuto.

Poloha **1 - 2**: zapnuto. Umožňuje nastavení optimálních otáček pro zvolený pracovní nástavec. Je určen pro nastavení vhodné rychlosti příslušenství při míchání, hnětení, šlehání, strouhání, přípravu kaše, lisování šťáv a velmi jemné sekání.

Poloha P (PULSE): motor běží jen po dobu nastavení (na maximální výkon). Je určeno pro krájení, mixování a pro normální až hrubé sekání. Otočením regulátoru opakujte několikrát, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Bezpečnostní pojistka (A2)

- Zabraňuje uvedení spotřebiče do chodu, pokud nádoba **B**, nádoba mixéru **E** není správně nasazena na pohonnou jednotku **A**, víko **D** a lis **G** na nádobě **B**
- Vypne spotřebič v případě, že by došlo k odjištění nádoby, víka, lisu a mixéru.

Kuchyňský robot (obr. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)

Nasazení a odejmutí hnací hřídele (C)

Hřídel **C** zasuněte na pohon **A3** tak, aby sklouzla až dolů. Opačným způsobem hřídel odejmete.

Nasazení a odejmutí nádoby (B)

Nádobu nasadte na hřídel **C** tak, aby sklouzla až dolů, potom ji pravotočivým pohybem zajistěte až do zaklapnutí. **Této operaci věnujte zvýšenou pozornost.** Opačným způsobem nádobu odejmete. Při upevňování nebo odejímání nádoby nevyvíjejte příliš velký tlak na držadlo nádoby.

Nasazení a odejmutí hnací hřídele nádoby (B1)

Hřídel **B1** zasuněte na hřídel **C** tak, aby sklouzla až dolů. Opačným způsobem hřídel odejmete.

Nasazení a odejmutí víka (D), (obr. 2, 3, 4, 6)

Víko snímejte a nasazujte jen tehdy, pokud je otočný regulátor **A1** v poloze **0** (VYPNUTO).

Víko nasadte na nádobu **B** tak, že prolis na jeho okraji zapadne přesně do vyčnívající části na okraji nádoby. Víko otočte pravotočivým pohybem až do zaklapnutí zajišťovacího výstupku **D1** do výřezu v rukojeti nádoby (současně nastane odjištění bezpečnostní pojistky).

Této operaci věnujte zvýšenou pozornost. Víko je nyní zajištěno ve správné poloze a pohonná jednotka **A** může pracovat. Opačným způsobem víko odejmete.

Plnicí otvor (D2) přechovadlo (F), (obr. 2, 3, 4, 6)

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

Přechovadlo **F** používejte k posunu potravin v plnicím otvoru.

Poznámka:

- Maximální úroveň pro naplnění otvoru jsou $\frac{3}{4}$ jeho objemu.

Použití příslušenství

Srpovitý nůž (H), (obr. 2)

Sestavení

Nůž (uchopte za plastovou část), sejměte ochranný kryt a nasadte středovým otvorem na hřídel **B1**, nechte ho sklouznout po hřídeli až na doraz a otočte do správné polohy. Vyjmutí nože proveďte opačným způsobem. Nůž vložte do nádoby vždy před přidáním surovin.

Použití

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

Sekání: použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru **1 – 2**.

Mixování: nastavení regulátoru **2** nebo použijte **P**.

Doporučení

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

Hnětací nástavec (I), (obr. 3)

Sestavení

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

Použití

Hnětení: křehká/lehčí/těžší kynutá těsta.

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru **1 – 2** (dle konzistence těsta).

Doporučení

- Při přípravě většího množství těsta jej zpracujte v několika dávkách. V žádném případě nepřipravujte více než čtyři dávky za sebou. Před dalším použitím udělejte alespoň 30 min. přestávku.
- Při hnětení použijte substance o pokojové teplotě. Kvasnice si předem rozmíchejte ve vlažném mléku nebo vodě. Jakmile těsto získá tvar koule, dle Vašich zvyklostí ukončete hnětení, případně dle receptury ponechejte těsto kynout.
- Přísady se nejlépe smísí, pokud jako první nalijete tekutinu. V pravidelných intervalech zastavujte robot a seškrábejte směs z hnětacího háku. Různé typy mouky se mohou podstatně lišit v množství potřebné tekutiny a lepkavost těsta může mít značný vliv na zatížení robotu. V pravidelných intervalech nebo dle potřeby robot vypnout a očistit směs z hnětacího nástavce nebo stěn nádoby.
- Jestliže uslyšíte, že se robot nadměrně namáhá, vypněte ho, odstraňte polovinu těsta a zpracujte každou polovinu zvlášť.
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund (cca 30 - 180 sec.).

Šlehací nástavec (J), (obr. 4)

Sestavení

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

Použití

Šlehání: šlehačka, vejce, vaječné bílky, dezertové krémy, instantní puding, majonéza, piškotové těsto. Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru: **1 – 2**.

Doporučení

- Nástavec nepoužívejte k přípravě těst s obsahem margarínu či másla nebo pro hnětení těsta.
- Při šlehání použijte substance o pokojové teplotě. V případě, že šlehání není optimální, přidejte trochu citrónové šťávy nebo soli. U krému, šlehačky a smetany proveďte ochlazení alespoň na 6 °C.

- Před šleháním vaječných bílků (**minimální množství 2 ks**) se ujistěte, že nástavec a nádoba jsou suché a bez zbytků oleje. Bílky by měly mít pokojovou teplotu.
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund (cca 60 – 180 sec.).

Struhadla (L, M, N, O, P, Q, R), (obr. 6)

Struhadlo (ostřím nahoru) vložte do držáku **K** a mírným tlakem zajistěte, (ozve se slyšitelné klapnutí). Struhadlo musí být v rovině s držákem. Při vyjímání postupujte tak, že nejdříve mírně zatlačíte na výstupek ze spodní strany struhadla, tím ho uvolníte a následně struhadlo snadno odejmete z držáku.

Nasazení a odejmutí držáku (K)

Držák (s instalovaným struhadlem) uchopte za horní plastovou část a vložte ho do nádoby tak, aby se nasunul středovým otvorem na hřídel **C**. Opačným způsobem držák z nádoby vyjmete.

Struhadlo – hrubé plátkovací (L)

Použití

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

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru **1 – 2**.

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

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru polovina mezi **1 – 2**.

Struhadlo – jemné plátkovací (M)

Použití

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

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru **2**.

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

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru **1 – 2**.

Struhadlo trhací (N), Struhadlo krouhací hrubé / střední / hrubé (O, P, Q)

Použití

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

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru **2**.

Struhadlo na hranolky (R)

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru **1**.

Doporučení

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

Po sestavení všech potřebných částí robotu a po naplnění potravinami. Činnost zahájíte otočením regulátoru na požadovanou úroveň rychlosti **1 – 2**. Po ukončení činnosti spotřebič vypnete otočením regulátoru do polohy **0** (VYPNUTO), následně vytáhněte vidlici napájecího přívodu **A4** z el. zásuvky.

Lis na citrusy (obr. 5)

Nasazení a odejmutí lisovacího síta (G)

Lisovací síto snímejte a nasazujte jen tehdy, pokud je otočný regulátor **A1** v poloze **0** (VYPNUTO). Síto nasadíte na nádobu **B** tak, že zapadne přesně do vyčnívající části na okraji nádoby. Nástavec otočte doprava až do zaklapnutí zajišťovacího výstupku **G1** do pojistky bezpečnostního zařízení **A2**. **Této operaci věnujte zvýšenou pozornost.** Nástavec je nyní zajištěn ve správné poloze a pohonná jednotka **A** může pracovat. Nasadíte lisovací trn **G2** a přitlačte ho. Opačným způsobem síto odejmete.

POZOR: Spotřebič nikdy nezapínejte bez nasazeného lisovacího trnu!

Použití

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

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavení regulátoru: **1**. Po sestavení lisu vybraný citrusový plod rozpulte a přitlačte na lisovací trn **G2**. Odšťavňování zahájíte otočením regulátoru na požadovanou úroveň rychlosti **1**. Lisovací trn se otáčí a šťáva se lisuje a stéká po trnu přes sítko do nádoby. Po ukončení činnosti spotřebič vypnete otočením regulátoru do polohy **0** (VYPNUTO), následně vytáhněte vidlici napájecího přívodu **A4** z el. zásuvky.

Doporučení:

- Šťávu buď ihned spotřebujte, případně ji přelijte do jiné vhodné nádoby a uložte v chladniče.
- Lis je určen na zpracování citrusového ovoce. Nezpracovávejte jiné druhy příliš tvrdého ovoce (např. **ananas, mango, atd.**) nebo zmražené ovoce.
- Je nutné sledovat množství vylisované šťávy. Nesmí přesáhnout maximální hranici objemu nádoby označeného ryskou. Nádobu včas vyprázdněte.
- V případě zpracování většího množství surovin, doporučujeme průběžně odstraňovat ze síta usazenou dužinu.
- Nevývíjejte tlak na trn za použití nadměrné síly!
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých citrusů, standardně se však pohybují v desítkách sekund (cca 30 - 180 sec.).

Mixér – mixovací nádoba (E), (obr. 7)

Nasazení a odejmutí

Sestavenou nádobu snímejte a nasazujte jen tehdy, pokud je otočný regulátor **A1** v poloze **0** (VYPNUTO). Nádobu nasadíte na pohon **A3** tak, aby sklouzla až dolů a pravotočivým pohybem ji zajistíte až do zaklapnutí (současně nastane odjištění bezpečnostní pojistky **A2**). **Této operaci věnujte zvýšenou pozornost.** Mixovací nádobu přiklopte víkem **E2** a zátkou víka **E3**. Opačným způsobem nádobu odejmete. Při upevňování nebo odejímání nádoby nevyvíjejte příliš velký tlak na držadlo nádoby.

Použití

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

Mixování: použitý regulační kotouč **A1**. Nastavení regulátoru **2 - P** (PULSE).

Doporučení

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

- Nikdy neodnímejte víko **E2** za chodu pohonné jednotky.
- Tekuté přísady (např. **olej**, **mléko**) nebo jiné substance lze přidávat do nádoby po vyjmutí zátky **E3** malým otvorem ve víku (za chodu motoru). Během provozu doporučujeme ponechat zátku zasunutou ve víku tak, aby tekuté substance nevystříkovaly plnicím otvorem ven.
- Čím déle potraviny v mixéru zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.
- Můžete zpracovávat také horké tekutiny až do teploty **80 °C**, např. omáčky, polévky.
- U tekutin, které tvoří pěnu (např. mléko) nikdy nenaplňujte nádobu až po „**1800 ml**“, aby nedošlo k přetečení. V tomto případě doporučujeme množství cca **1,3 l**.
- Pokud nejste s výsledkem spokojeni, spotřebič vypněte, pomocí stěrky suroviny promíchejte, odeberte část surovin nebo přidejte trochu tekutin.
- Časy příprav (zpracování) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v desítkách sekund (cca 15 - 120 sec.).

Po nasazení sestavené mixovací nádoby na pohonnou jednotku a po jejím naplnění.

Činnost zahájíte otočením regulátoru na požadovanou úroveň rychlosti **2 – P**.

Po ukončení činnosti spotřebič vypněte otočením regulátoru do polohy **0** (VYPNUTO)

a vytáhněte vidlici napájecího přívodu **A4** z el. zásuvky.

Sestavení a rozložení nádoby (E), (obr. 8)

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

IV. TABULKA POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout úplný návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo k překročení maximálního obsahu nádob označeného **ryskou**. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádoby. Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout a odstranit případné potraviny, které se nalepily, popřípadě ucpaly příslušenství nebo stěny nádob, mixéru a víka (viz odst. **I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Časy příprav (zpracování) potravin jsou pouze přibližné, závisejí na množství, druhu i kvalitě použitých substancí a pohybují se v jednotkách sekund až minut (viz tabulka).

Příslušenství	Potravina	Max. množství	Čas (sekundy)	Rychlost	Příprava (mm)
Srpovitý nůž	maso (hovězí, vepřové)	500 g	15	1 - 2 - P	30 x 30 x 30
	zelenina	300 g	30 - 60	1 - 2 - P	
Hnětací nástavec	mouka	300 g	30 - 180	dle konzistence těsta, aby hnětení bylo co nejúčinnější	-
	sůl	5 g			-
	droždí	5g			-
	cukr	5g			-
	voda	240 g			-
	tuk	10 g			Měkký - tekutý
Šlehací nástavec	vaječný bílek	2 – 6 ks	30 - 180	2	-
	Šlehačka	250 g	120	2	-

Příslušenství	Potravina	Max. množství	Čas (sekundy)	Rychlost	Příprava (mm)
Struhadlo jemné, střední hrubé/plátkovací, trhací, hranolkovací	mrkev	1000 g	60	1 - 2	-
	brambory	1000 g			-
	cibule	1000 g			-
Lis na citrusy	pomeranč/citrón	1000 g	180	1	na polovinu
Mixér	mrkev	480 g	120	2 - P	15 x 15 x 15
	voda	720 g			

V. ÚDRŽBA (obr. 9)

Před jakoukoliv manipulací se spotřebičem vytáhněte vidlici napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky (např. ostré předměty, škrabky, ředidla nebo jiná rozpouštědla)! Čištění pohonné jednotky **A** a šlehacího nástavce **K** provádějte vlhkým hadříkem s přídavkem saponátu. Veškeré příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přídavkem saponátu (můžete použít myčku na nádobí). Pro snadnější čištění mixéru můžete sestavenou nádobu demontovat (obr. 8). Při čištění nožů a struhadel pracujte velmi opatrně! Dbejte na to, aby řezné hrany příslušenství nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost. Pokud je těsnění **E4** opotřebované nebo poškozené nahradte ho novým (shodného typu). Některé přísady mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. Tato změna však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci spotřebiče. Toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojem tepla (např. kamna, el./plynový sporák). Spotřebič po očištění uložte na suchém, bezprašném a bezpečném místě, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

VI. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Spotřebič se nezapne	Není připojeno napájení	Zkontrolujte napájecí přívod, vidlici a el. zásuvku
	Nádoba robotu, víko nádoby, mixovací nádoba a lis na citrusy nejsou správně nasazeny	Zkontrolujte a upevněte všechny tyto díly do správné pozice tak, aby se odjistila bezpečnostní pojistka
Spotřebič přestane pracovat	Víko/lis na citrusy se uvolnily během činnosti spotřebiče	Víko nebo lis na citrusy upevněte
	Zpracovávané potraviny jsou příliš těžké	Spotřebič vypněte, nechte ho vychladnout a zpracovávané potraviny rozdělte na menší dávky a ty zpracovávejte postupně
	Nože, hnětací a šlehací nástavec a struhadla zablokovaly tvrdé přísady nedoporučené pro jednotlivé nástavce	Spotřebič vypněte, přísady, které zablokovaly příslušenství odstraňte a poté pokračujte v práci

Ze dna mixovací nádoby unikají tekutiny	Na těsnění nebo dosedacích plochách jsou nečistoty (např. zbytky surovin)	Zkontrolujte, případně očistěte těsnění a dosedací plochy
	Těsnění je opotřebované nebo poškozené	Poškozené těsnění vyměňte za nové shodného typu
	Chybí těsnění na noži	Vložte těsnění na základu nože

VII. TECHNICKÁ DATA

- Kuchyňský robot 8 v 1
- Motor s příkonem 500 W
- 2 rychlostní stupně
- Funkce PULSE pro maximální otáčky
- Jednoduché a rychlé sestavení
- Snadné ovládání
- Bezpečnostní pojistka proti špatnému sestavení
- Bezpečnostní tepelná pojistka
- Protiskluzové nožky zajišťující stabilitu
- Možnost mytí jednotlivých dílců v myčce na nádobí
- Úroveň akustického hluku 90 dB (A)
- Délka přívodního kabelu 1,1 m
- Spotřebič třídy ochrany II.
- Příslušenství:
- Pracovní nádoba o objemu 1,2 l (max 2 l)
- Pěchovadlo
- Samostatný mixér o objemu 1,8 l s nerezovými noži
 - Odměrka ve víku
 - Otvor ve víku pro plnění tekutin za chodu
 - Možnost demontovat nůž pro snadné čištění
- Plastový hnětací a šlehací nástavec
- Srpovitý nůž na sekání tuhých potravin
- Nástavec struhací se 7 struhadly
- Odšťavňovač citrusových plodů
- Hmotnost pohonné jednotky (kg) cca 1,58
- Rozměry cca (DxHxV) (mm) 380 x 235 x 195

VIII. LEGISLATIVA A EKOLOGIE

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Výrobek splňuje požadavky níže uvedených nařízení vlády v platném znění:

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).
- NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).
- NV č. 481/2012 Sb., Nařízení vlády o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (odpovídá Směrnici Evropského parlamentu a Rady 2011/65/EU v platném znění).

Příkon ve vypnutém stavu je < 0,50 W.

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmami. Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.



VAROVÁNÍ: NEVYSTAVUJTE SPOTŘEBIČ DEŠTI NEBO VLHKOSTI ABYSTE PŘEDEŠLI VZNIKU POŽÁRU NEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM. VŽDY SPOTŘEBIČ VYPNĚTE ZE ZÁSUVKY KDYŽ JEJ NEPOUŽÍVÁTE NEBO PŘED OPRAVOU. V PŘÍSTROJI NEJSOU ŽÁDNÉ ČÁSTI OPRAVITELNÉ SPOTŘEBITELEM. VŽDY SE OBRACEJTE NA KVALIFIKOVANÝ AUTORIZOVANÝ SERVIS. PŘÍSTROJ JE POD NEBEZPEČNÝM NAPĚTÍM.

Informace o ochraně životního prostředí

Udělali jsme to nejlepší pro snížení množství obalů a zajistili jsme jejich snadné rozdělení na 3 materiály: lepenka, papírová drť a roztažený polyetylén. Tento přístroj obsahuje materiály, které mohou být po demontáži specializovanou společností recyklovány. Dodržujte prosím místní nařízení týkající se nakládání s balícími materiály, vybitými bateriemi a starým zařízením.

Likvidace starého elektrozařízení a použitých baterií a akumulátorů



Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo na jeho obalu označuje, že s výrobkem nesmí být nakládáno jako s domácím odpadem. Po ukončení životnosti odevzdejte prosím výrobek nebo baterii (pokud je přiložena) v příslušném místě zpětného odběru, kde bude provedena recyklace tohoto elektrozařízení a baterií. V Evropské unii a v ostatních evropských zemích existují místa zpětného odběru vysloužilého elektrozařízení. Tím, že zajistíte správnou likvidaci výrobku, můžete předejít možným negativním následkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které se mohou v opačném případě projevit jako důsledek nesprávné manipulace s tímto výrobkem nebo baterií či akumulátorem. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Z tohoto důvodu prosím nevyhazujte vysloužilé elektrozařízení a baterie / akumulátory do domovního odpadu.

Informace o tom, kde je možné vysloužilé elektrozařízení zdarma odložit, získáte u vašeho prodejce, na obecním úřadě nebo na webu **www.elektrowin.cz**. Informace o tom, kde můžete zdarma odevzdat použité baterie nebo akumulátory, získáte také u vašeho prodejce, na obecním úřadě a na webu **www.ecobat.cz**. Dovozce zařízení je registrován u kolektivního systému Elektrowin a.s. (pro recyklaci elektrozařízení) a u kolektivního systému ECOBAT s.r.o. (pro recyklaci baterií a akumulátorů).

Výrobce: Hyundai Corporation, Seoul, Korea



Materiál určený pro styk s potravinami

CAUTION: DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE – Upozornění: nepoužívejte bez nasazeného víka.

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, dokladom o predaji a podľa možností aj s obalom a vnútorným obsahom obalu dobre uschovajte.

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

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

- Spotrebič používajte iba v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachle, el./plynový sporák, varič**, atď.) a vlhkých povrchov (**drezy, umývadlá** atď.).
- Není prípustné jakýmkoľi spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocí samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Maximálna doba spracovania je 3 minúty. Potom dodržte asi 5 minút prestávku, aby sa ochladila pohonná jednotka.
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, pokiaľ ho nechávate bez dozoru.
- Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré spotrebič automaticky zapína.
- Spotrebič je vybavený bezpečnostnou poistkou, ktorá preruší prívod prúdu v prípade preťaženia motora. Ak k tomu dôjde, spotrebič odpojte od el. siete a nechajte ho vychladnúť.
- Dbajte na to, aby sa vlasy či voľné oblečenie nedostali do príslušenstva, vyhnite sa tak riziku ich namotania.
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE-vrecko**).
- Nezapínajte spotrebič bez vložených substancií!
- Spotrebič používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Zachovajte opatrnosť, ak sa leje horúca kvapalina do strojčeka na prípravu a spracovanie potravín alebo do mixéra, pretože môže vystreknúť zo spotrebiča vplyvom náhleho varu.
- **Nikdy nevsunujte prsty do plniaceho otvoru a nepoužívajte tak isto vidličku, nôž, stierku, lyžicu a pod.** Na tento účel používajte iba priložený piest.
- Správnym nasadením nádoby, veka na nádobu, mixéra a lisu na citrusy sa uvoľnia bezpečnostné poistky a spotrebič môžete zapnúť. **Bez nasadené nádoby, veka na nádobu, mixéra alebo lisu na citrusy nemožno spotrebič uviesť do prevádzky!**
- Nepoužívajte bezpečnostné poistky ovládané vekom nádoby, lisom na citrusy a mixérom na vypínanie spotrebiča.
- Pred použitím odoberte z noža chrániče čepelí.
- Z bezpečnostných dôvodov nie je možné vymeniť pracovné nadstavce počas chodu pohonnej jednotky.
- Skôr ako odložíte veko alebo nádobu mixéra nechajte rotujúce časti úplne zastaviť.
- Pri upevňovaní alebo odoberaní nádoby nevyvíjajte príliš veľký tlak na rukoväť nádoby.
- Nedvíhajte a neprenášajte robot za rukoväť nádoby, ale vždy použite prelisy na dne pohonnej jednotky!
- Nespracováajte potraviny s vyššou teplotou než cca **80 °C (176 °F)**. Pri mixovaní horúcich tekutín povytiahnite zátku **E3** z veka mixéra.
- Pri mixovaní alebo miešaní tekutín nikdy nedávajte väčšie množstvo, než je označené na nádobe.
- Pokiaľ sa spracovávané potraviny začnú zachytávať na príslušenstve (napr. **nožoch, strúhadlách**), spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite (napr. **stierkou**).
- Dajte pozor, aby sa napájací prívod nedostal do kontaktu s rotujúcou časťou spotrebiča.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany. Nedávajte spotrebič na horúce plochy a nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu alebo linky, kde ho môžu stiahnuť deti, prípadne urobte také bezpečnostné opatrenia, aby ste zaistili, že sa do prívodu nikto nezapleťe alebo oň môže niekto nezakopnúť!
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Spotrebič používajte iba s originalným príslušenstvom od výrobcu.
- Tento spotrebič používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.

- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním prídavných strojčiek a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, porezanie**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

A — pohonná jednotka

A1 — otočný regulátor

A2 — bezpečnostná poistka

A3 — pohon

A4 — napájací prívod

B — nádoba

B1 — hnací hriadel nádoby

C — hnací hriadel'

D — veko

D1 — zaistujúci výstupok (aktivuje a deaktivuje bezpečnostnú poistku)

D2 — plniaci otvor

E — nádoba mixéra (aktivuje a deaktivuje bezpečnostnú poistku)

E1 — nôž

E3 — zátko

E2 — veko

E4 — gumové tesnenie veka

F — piest

G — lis na citrusy

G1 — zaistujúci výstupok (aktivuje a deaktivuje bezpečnostnú poistku)

G2 — lisovací trň

H — kosákovitý nôž

I — hnetací nadstavec

J — nadstavec na šľahanie

K — držiak strúhadiel

L — strúhadlo hrubé/plátkovacie

M — strúhadlo jemné/plátkovacie

N — strúhadlo trhacie

O — strúhadlo na strúhanie hrubé

P — strúhadlo na strúhanie stredné

Q — strúhadlo na strúhanie jemné

R — strúhadlo na hranolčeky

III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál, vyjmite kuchynský robot a príslušenstvo. Z robota i príslušenstva odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v teplej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou, vytrite do sucha, prípadne nechajte uschnúť. Robot postavte na zvolený rovný, stabilný, hladký a čistý povrch, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb (viď ods. I. **BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**). Ponechajte voľný priestor na dobrú ventiláciu. Otvory v spotrebiči zaistujú prúdenie vzduchu pri ventilácii a nesmú sa zakryť ani inak blokovať. Nesmú sa snímať nožičky. Presvedčte sa, že napájací prívod nie je poškodený, nieje položený pod robotom, ani vedený po ostrých či horúcich plochách. Elektrická zásuvka musí byť prístupná, aby sa v prípade nebezpečenstva robot dal ľahko odpojiť od elektrickej siete. Vidlicu napájacieho prívodu **A4** pripojte k elektrickej sieti.

Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo k prekročeniu maximálneho obsahu nádob, ako je označené ryskou. Väčšie množstvo spracovávaných potravín je nutné rozdeliť na niekoľko dávok a priebežne kontrolovať obsah nádoby. Odporúčame občas prácu prerušiť, spotrebič vypnúť a odstrániť prípadné potraviny, ktoré sa nalepili prípadne upchali príslušenstvo alebo steny nádob, mixéra a veka (pozri ods. I. **BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE**).

Časy príprav (spracovania) potravín sú iba približné a závisia od množstva, druhu i kvality použitých substancií a pohybujú sa v jednotkách sekúnd až minút (viď. tabuľka). Pri prvom zapnutí môžete spozorovať slabé dymenie a zacítiť slabý zápach, ktoré rýchlo prestanú a nie sú dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

Otočný regulátor (A1)

Poloha **0**: vypnuté.

Poloha **1 – 2**: zapnuté, umožňuje nastavenie optimálnych otáčok pre zvolený pracovný nadstavec.

Poloha **P** (PULSE): motor beží len po dobu otočení regulátora (na MAX výkon).

Je určené na krájanie, mixovanie a na normálne až hrubé sekanie.

Otočení regulátora opakujte niekoľkokrát, kým nedosiahnete požadovaný výsledok.

Bezpečnostná poistka (A2)

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

Kuchynský robot (obr. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)

Nasadenie a odňatie hnacie hriadele (C)

Hriadeľ **C** zasunúť na pohon **A3** tak, aby skĺzla až dole. Opačným spôsobom hriadeľ odoberiete.

Nasadenie a odňatie nádoby (B)

Nádobu nasadíte na hriadeľ **C** tak, aby sa zošmykla až dolu, potom ju pravotočivým pohybom zaistíte až do zaklapnutia. **T tejto operácii venujte zvýšenú pozornosť.** Opačným spôsobom nádobu snímte. Pri upevňovaní alebo odnímaní nádoby nevyvíjajte príliš veľký tlak na držadlo nádoby.

Nasadenie a odňatie hnacie hriadele nádoby (B1)

Hriadeľ **B1** zasunúť na hriadeľ **C** tak, aby skĺzla až dole. Opačným spôsobom hriadeľ odoberiete.

Nasadenie a sňatie veka (D), (obr. 2, 3, 4, 6)

Veko snímajte a nasadzujte len vtedy, pokiaľ je otočný regulátor **A1** v polohe **0** (VYPNUTÉ).

Veko nasadíte na nádobu **B** tak, že prelis na jeho okraji zapadne presne do vyčnievajúcej časti na okraji nádoby. Veko otočíte pravotočivým pohybom až do zaklapnutia zaistovacieho výstupku **D1** do výrezu v rukoväti (súčasne nastane odistenie bezpečnostnej poistky). **T tejto operácii venujte zvýšenú pozornosť.** Veko je teraz zaistené v správnej polohe a pohonná jednotka **A** môže pracovať. Opačným spôsobom veko snímte.

Plniaci otvor (D2), piest (F), (obr. 2, 3, 4, 6)

Plniacim otvorom možno do nádoby **B** pridávať tekutiny alebo pevné substancie za chodu pohonnej jednotky **A**. Piest **F** používajte na posúvanie potravín v plniacom otvore.

Poznámka:

- Maximálna úroveň pre naplnenie otvoru sú $\frac{3}{4}$ jeho objemu.

Použitie príslušenstva

Kosákovitý nôž (H), (obr. 2)

Zostavenie

Nôž (uchopte za plastovú časť), odstráňte ochranný kryt a nasadíte stredovým otvorom na hriadeľ **B1**, nechajte ho zošmyknúť po hriadeľ až na doraz a otočíte do správnej polohy. Vytiahnutie noža vykonajte opačným spôsobom. Nôž vložte do nádoby vždy pred pridaním surovín.

Použitie

Sekanie (mletie), mixovanie, miešanie všetkých druhov ovocia, zeleniny, mäsa (zbavených kostí, šliach a kože) a na prípravu pyr. **Nože nepoužívajte na spracovanie riedkeho cesta.**

Sekanie: použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenie regulátora **1 — 2**.

Mixovanie: nastavenie regulátora **2**, alebo použite **P**.

Odporúčanie

- Potraviny vopred nakrájajte na kocky s rozmermi približne 30 x 30 x 30 mm. Nemel'te zmrazené mäso.
- Pre hrubé až stredne hrubé sekanie (mletie) napr. cibule použite 5 — 10 krátkych okamihov obvykle stačí.
- Pokiaľ sekáte tvrdé syry alebo čokoládu, pracujte krátko. Suroviny sa totiž sekaním nadmerne ohrejú, začnú mäknúť a môžu zhrudkovať.
- Malým nôžom nikdy nespracovávajúte veľmi tvrdé materiály (ako sú kávové zrná, kocky ľadu, čokoláda apod.).
- Ak sa robot chveje z dôvodu nerovnomerného rozloženia jedla, položte ruku na veko.
- Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd (cca 30 – 60 sekúnd).

Hnetací nadstavec (I), (obr. 3)

Zostavenie

Nadstavec nasad'te stredovým otvorom na hriadel' **B1**, nechajte ho zošmyknúť po hriadeli až na doraz a otočte do správnej polohy. Vytiahnutie nadstavca vykonajte opačným spôsobom. Nadstavec vložte do nádoby vždy pred pridaním surovín.

Použitie

Hnetenie: krehké/ľahšie/ťažšie kysnuté cestá.

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenie regulátora **1 — 2** (podľa konzistencie cesta).

Odporúčanie

- Pri príprave väčšieho množstva cesta ho spracujte v niekoľkých dávkach. V žiadnom prípade nepripravujte viac než štyri dávky za sebou. Pred ďalším použitím urobte aspoň 30 min. prestávku.
- Pri hnetení použite substancie izbovej teploty. Kvasnice si vopred rozmiešajte vo vlažnom mlieku alebo vode. Hneď ako cesto získa tvar gule, podľa Vašich zvyklostí ukončíte hnetenie, prípadne podľa receptúry ponechajte cesto kysnúť.
- Prísady sa najlepšie zmiesia, pokiaľ ako prvé nalejete tekutinu. V pravidelných intervaloch robot zastavujte a zoškrabujte zmes z hnetacieho háka. Rôzne typy múky sa môžu podstatne líšiť v množstve potrebnej tekutiny a lepkavosť cesta môže mať značný vplyv na zaťaženie robota. V pravidelných intervaloch alebo podľa potreby robot vypnúť a očistiť zmes z hnetacieho nástavca alebo stien nádoby. Ak budete počuť, že sa robot nadmerne namáha, vypnite ho, odstraňte polovicu cesta a spracujte každú polovicu zvlášť.
- Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd (cca 30 – 180 sekúnd).

Nadstavec na šľahanie (J), (obr. 4)

Zostavenie

Šľahací nadstavec nasad'te stredovým otvorom na hriadel' **B1**, nechajte ho zošmyknúť po hriadeli až na doraz a otočte do správnej polohy. Vytiahnutie nadstavca vykonajte opačným spôsobom. Nadstavec vložte do nádoby vždy pred pridaním surovín.

Použitie

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

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenie regulátora **1 — 2**.

Odporúčanie

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

Strúhadlá (L, M, N, O, P, Q, R), (obr. 6)

Zostavenie

Strúhadlo (ostrím hore) vložte do držiaka **K** a miernym tlakom zaistíte, (ozve sa počuteľné klapnutie). Strúhadlo musí byť v rovine s držiakom. Pri vyberaní postupujte tak, že najskôr mierne zatlačíte na výstupok zo spodnej strany strúhadla, tým ho uvoľníte a následne strúhadlo ľahko odoberiete z držiaka.

Nasadenie a sňatie držiaka (K)

Držiak (s inštalovaným strúhadlom) uchopíte za hornú plastovú časť a vložte ho do nádoby tak, aby sa nasunula stredovým otvorom na hriadeľ **C**. Opačným spôsobom držiak z nádoby vyberiete.

Strúhadlo – hrubé/plátkovacie (L)

Použitie

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

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenie regulátora **1 — 2**.

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

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenie regulátora polovica medzi **1 — 2**.

Strúhadlo — jemné/plátkovacie (M)

Použitie

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

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenie regulátora **2**.

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

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenie regulátora **1 — 2**.

Strúhadlo trhacie (N), Strúhadlo na strúhanie hrubé / stredné / jemné (O, P, Q)

Použitie

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

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenie regulátora **2**.

Strúhadlo na hranolčeky (R)

Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenia regulátora **1**.

Odporúčanie

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

Po zostavení všetkých potrebných častí robota a po naplnení potravinami. Činnosť zahájite otočením regulátora na požadovanú úroveň rýchlosti **1 — 2**. Po ukončení činnosti spotrebič vypnite otočením regulátora do polohy **0** (VYPNUTÉ), následne vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu **A4** z el. zásuvky.

Lis na citrusy (obr. 5)

Nasadenie a odobratie lisovacieho sita (G)

Lisovacie sito skladajte a nasadzujte len vtedy, ak je otočný regulátor **A1** v polohe **0** (VYPNUTÉ). Sito nasadte na nádobu **B** tak, že zapadne presne do vyčnievajúcej časti na okraji nádoby. Nadstavec otočte doprava až do zaklapnutia zaisťovacieho výstupku **G1** do poistky bezpečnostného zariadenia **A2**. **T tejto operácii venujte zvýšenú pozornosť**. Nadstavec je teraz zaistený v správnej polohe a pohonná jednotka **A** môže pracovať. Nasadte lisovací trň **G2** a pritlačte ho. Opačným spôsobom sito odoberiete.

POZOR: Nezapínajte spotrebič bez nasadeného lisovacieho trňa!

Použitie

Slúži na lisovanie citrusových plodov (napr. pomarančov, citrónov alebo grapefruitov). Použitý otočný regulátor **A1**. Nastavenie regulátora: **1**. Po zostavení lisu vybraný citrusový plod rozpolte a pritlačte na lisovací trň **G2**. Odšťavovanie zahájite otočením regulátora na požadovanú úroveň rýchlosti **1**. Lisovací trň sa otáča a šťava sa lisuje a steká cez sitko do nádoby. Po ukončení činnosti spotrebič vypnite otočením regulátora do polohy **0** (VYPNUTÉ), následne vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu **A4** z el. zásuvky.

Odporúčanie:

- Šťavu môžete buď okamžite preliať do inej nádoby alebo ju môžete uschovať v chladničke.
- Lis je určený na spracovanie citrusového ovocia. Nespracovávajte iné druhy príliš tvrdé ovocia (napr. **ananas, mango, atď.**) alebo zmrazené ovocie.
- Je nutné sledovať množstvo vylisovanej šťavy. Nesmie presiahnuť maximálnu hranicu objemu nádoby označeného ryskou. Nádobu včas vyprázdňte.
- V prípade spracovania väčšieho množstva surovín, odporúčame priebežne odstraňovať zo sita usadenú dužinu.
- Nevytvárajte príliš veľký tlak na lisovací trň.
- Časy príprav (spracovanie) závisia od množstva, druhu a kvality použitých citrusov, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd (asi 30 - 180 sek.).

Mixér – nádoba mixéra (E), (obr. 7)

Nasadenie a sňatie

Zostavenú nádobu snímajte a nasadzujte len vtedy, pokiaľ je otočný regulátor **A1** v polohe **0** (VYPNUTÉ). Nádobu nasadzte na pohon **A3** tak, aby sa zošmykla až dolu a pravotočivým pohybom ju zaistíte až do zaklapnutia (súčasne nastane odistenie bezpečnostnej poistky **A2**). **Tuto operáciu venujte zvýšenú pozornosť**. Mixovaciu nádobu priklopte vekom **E2** a zátkou veka **E3**. Odňatie nádoby vykonajte opačným spôsobom. Pri upevňovaní alebo odnímaní nádoby nevyvíjajte príliš veľký tlak na držadlo nádoby.

Použitie

Mixér je určený na mixovanie/miešanie štiav, mliečnych koktejlů, polievok, omáčok, detskej a diétnej výživy, vzdušného cesta, piškótového cesta, výrobu pyrů, a pod. **Mixovanie**: použitý regulačný kotúč **A1**. Nastavenie regulátora **2 - P (PULSE)**.

Odporúčanie

- Pokiaľ budete spracovávať väčšie množstvo potravín, rozdeľte si ho do jednotlivých dávok tak, aby ste dodržali odporúčané doby chodu a nečinnosti pohonnej jednotky.
- Pevnejšie substancie je vhodné rozkrájať na malé kúsky. Nespracovávajúte veľmi tvrdé materiály (napr. **kocky ľadu a pod.**). Nôž by sa zbytočne čoskoro otupil.
- Tvrdé suroviny (napr. **strukoviny, sójové bôby a pod.**) namočte pred spracovaním do vody.
- Nikdy neodnímajte veko **E2** za chodu pohonnej jednotky.
- Tekuté prísady (napr. **olej, mlieko**) alebo iné substancie možno pridávať do nádoby po vytiahnutí zátky **E3** malým otvorom vo veku (za chodu motora). Počas prevádzky odporúčame ponechať zátku zasunutú vo veku tak, aby tekuté substancie nevystrekovali plniacim otvorom von.
- Čím dlhšie potraviny v mixéri spracováate, tým bude výsledok jemnejší.
- Môžete spracovávať takisto horúce tekutiny až do teploty **80 °C**, napr. omáčky, polievky.
- Pri tekutinách, ktoré tvoria penu (napr. **mlieko**) nikdy nenaplníte nádobu až po „**1800 ml**“, aby nedošlo k pretečeniu. V tomto prípade odporúčame množstvo cca **1,3 l**.
- Pokiaľ nie ste s výsledkom spokojný, spotrebič vypnite, pomocou stierky suroviny premiešajte, odoberte časť surovín alebo pridajte trochu tekutiny.
- Časy príprav (spracovania) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v desiatkach sekúnd (asi 30 - 180 sek.).

Po nasadení zostavenej mixovacej nádoby na pohonnú jednotku a po jej naplnení surovinami. Činnosť zahájite otočením regulátora na požadovanú úroveň rýchlosti. Po ukončení činnosti spotrebič vypnite otočením regulátora do polohy **0** (VYPNUTÉ) a vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu **A4** z el. zásuvky.

Zostavenie a rozloženie nádoby (E), (obr. 8)

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

IV. TABUĽKA POUŽITIA SPOTREBIČA A PRISLUŠENSTVA

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

Príslušenstvo	Potravina	Max. množstvo	Čas (sekundy)	Rýchlosť	Príprava (mm)
Kosákovitý nôž veľký	mäso (hovädzie, bravčové)	500 g	15	1 — 2 — P	30 x 30 x 30
	lzelenina	300 g	30 – 60	1 — 2 — P	-
Hnetací nadstavec	múka	300 g	30 – 180	Podľa konzistencie cesta, aby miesenie bolo čo najúčinnnejšie	-
	soľ	5 g			-
	droždie	5 g			-
	cukor	5 g			-
	voda	240 g			-
	tuk	10 g			mäkký-tekutý
Šľahací nadstavec	Vaječný bielok	2 – 6 ks	30 - 180	2	-
	šľahačka	250 g	120	2	-
Strúhadlo jemné, stredné, hrubé plátkovacie, trhacie, na hranolečky	mrkva	1000 g	60	1 — 2	-
	zemiaky	1000 g			-
	cibuľa	1000 g			-
Lis na citrusy	pomaranč/citrón	1000 g	180	1	na polovicu
Mixér	Mrkva	480 g	120	2 — P	15 x 15 x 15
	Voda	720 g			

V. ÚDRŽBA (obr. 9)

Pred ktoroukoľvek manipuláciou so spotrebičom vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu z el. zásuvky! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky (napr. ostré predmety, škrabky, chemické rozpúšťadlá alebo riedidlá)! Čistenie pohonnej jednotky **A a nadstavce na šľahanie **K** vykonávajte vlhkou handričkou s prídavkom saponátu. Všetko príslušenstvo ihneď po použití umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu (môžete použiť umývačku riadu). Pre ľahšie čistenie mixéra môžete zostavenú nádobu demontovať (obr. 8).**

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

VI. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Řiešenie
Spotrebič sa nezapne	Nie je pripojené napájanie	Skontrolujte napájací prívod, vidlicu a el. zásuvku
	Nádoba robota, veko nádoby, mixovacia nádoba a lis na citrusy nie sú správne nasadené	Skontrolujte a upevnite všetky tieto diely do správnej pozície tak, aby sa odistila bezpečnostná poistka
Spotrebič prestane pracovať	Veko/lis na citrusy sa uvoľnili počas činnosti spotrebiča	Veko alebo lis na citrusy upevnite
	Spracovávané potraviny sú príliš ťažké	Spotrebič vypnite, nechajte ho vychladnúť, spracovávané potraviny rozdeľte na menšie dávky a tie spracovávajte postupne
	Nože, hnetací a šľahací nadstavec a strúhadlá zablokovali tvrdé prísady nedoporučené pre jednotlivé nadstavce	Spotrebič vypnite, prísady, ktoré zablokovali príslušenstvo odstráňte a potom pokračujte v práci
Zo dna mixovacej nádoby unikajú tekutiny	Na tesnení alebo na dosadacích plochách sú nečistoty (napr. zvyšky surovín)	Skontrolujte, prípadne očistite tesnenie a dosadacie plochy
	Tesnenie je opotrebované alebo poškodené	Poškodené tesnenie vymeňte za nové rovnakého typu
	Chýba tesnenie na noži	Vložte tesnenie na základňu noža

VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

- Kuchynský robot 8 v 1
- Motor s príkonom 500 W
- 2 rýchlostné stupne
- Funkcia PULSE pre maximálne otáčky
- Jednoduché a rýchle zostavenie
- Jednoduché ovládanie
- Bezpečnostná poistka proti chybnému zostaveniu
- Bezpečnostná tepelná poistka
- Protisklzové nožičky zaisťujúce stabilitu
- Možnosť umývania jednotlivých dielov v umývačke riadu
- Dĺžka prírodného kábla 1,1 m
- Hmotnosť pohonnej jednotky asi (kg) 1,58
- Spotrebič ochranné triedy II.
- Rozmery (dxhvx), (mm) 380 x 235 x 195
- **Príslušenstvo:**
- Pracovná nádoba o objeme 1,2 l (max 2 l)
- Pechovadlo
- Samostatný mixér o objeme 1,8 l s nerezovými nožmi
 - Odmerka vo veku
 - Otvor vo veku pre plnenie tekutín za prevádzky
 - Možnosť demontovať nôž pre jednoduché čistenie
- Plastový hnetací a šľahací nadstavec
- Kosákovitý nôž na sekanie tuhých potravín
- Nadstavec strúhací so 7 strúhadlami
- Odšťavňovač citrusových plodov

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 90 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

VIII. LEGISLATÍVA A EKOLÓGIA

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 264/1999 Z.z. v platnom znení. Výrobok spĺňa požiadavky nižšie uvedených nariadení vlády v platnom znení:

— NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/ES v platnom znení)

— NV č. 194/2005 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/ES v platnom znení).

Príkon vo vypnutom stave je $< 0,50 \text{ W}$.

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1831/2003/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.



VAROVANIE: NEVYSTAVUJTE SPOTREBIČ DAŽĎU ALEBO VLHKOSTI, ABY STE PREDIŠLI VZNIKU POŽIARU ALEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM. PRED OPRAVOU ALEBO VŽDY, KEĎ SPOTREBIČ NEPOUŽÍVATE, VYPNITE HO ZO ZÁSUVKY V PRÍSTROJI NIESÚ ŽIADNE ČASTI OPRAVITEĽNÉ SPOTREBITEĽOM. VŽDY SA OBRACAJTE NA KVALIFIKOVANÝ AUTORIZOVANÝ SERVIS. SPOTREBIČ JE POD NEBEZPEČNÝM NAPÄTÍM.

Informácie o ochrane životného prostredia

Urobili sme to najlepšie pre zníženie množstva obalov a zaistili sme ich jednoduché rozdelenie na 3 materiály: lepenka, papierová drť a rozťahnutý polyetylén. Tento prístroj obsahuje materiály, ktoré môžu byť po demontáži špecializovanou spoločnosťou recyklované. Dodržujte prosím miestne nariadenia týkajúce sa nakladania s baliacimi materiálmi, vybitými batériami a starým zariadením.

Likvidácia starého elektrozariadenia a použitých batérií a akumulátorov



Tento symbol na výrobku, jeho príslušenstve alebo na jeho obale označuje, že výrobkom nesmie byť nakladané ako s domácim odpadom. Po skončení životnosti odovzdajte prosím výrobok alebo batériu (ak je priložená) v príslušnom mieste spätného odberu, kde bude vykonaná recyklácia tohto elektrozariadenia a batérií. V Európskej únii a v ostatných európskych krajinách existujú miesta spätného odberu odsluženého elektrozariadenia. Tým, že zaistíte správnu likvidáciu výrobku, môžete predísť možným negatívnym následkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré sa môže v opačnom prípade prejaviť ako dôsledok nesprávnej manipulácie s týmto výrobkom alebo batériou, alebo akumulátorom. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Z tohto dôvodu prosím nevyhadzujte odslužené elektrozariadenie a batérie / akumulátory do domového odpadu. Informácie o tom, kde je možné odslužené elektrozariadenie zadarmo odložiť, získate u vášho predajcu, na obecnom úrade alebo na webe **www.envidom.sk**. Informácie o tom, kde môžete bezplatne odovzdať použité batérie alebo akumulátory, získate aj u vášho predajcu, na obecnom úrade a na webe **www.sewa.sk**. Dovozca zariadenia je registrovaný u kolektívneho systému ENVIDOM (pre recykláciu elektrozariadení) au kolektívneho systému SEWA, a.s. (pre recykláciu batérií a akumulátorov).

Výrobca: Hyundai Corporation, Seoul, Korea

Výhradný dovozca: ETA - Slovakia, spol s r.o., Stará Vajnorská 8, 831 04, Bratislava 3



Materiál určený pre styk s potravinami

CAUTION: DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE — UPOZORNENIE: pri činnosti neodnímajte viečko z nádoby.

Szanowny kliencie, dziękujemy za wybór naszego urządzenia. Kupiliście Państwo produkt wysokiej jakości. Aby prawidłowo go obsługiwać, należy uważnie przeczytać instrukcję. Instrukcję wraz z kartą gwarancyjną i dowodem zakupu należy przechowywać w odpowiednim, bezpiecznym miejscu.

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Urządzenie należy używać tylko w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie ma ryzyka przewrócenia się, z dala od źródeł ciepła (np. **grzejników, kuchenek elektrycznych/gazowych**, itp.) i mokrych (np. **zlewów, umywalki**, itp.).
- W żaden sposób nie wolno modyfikować powierzchni urządzenia (np. **za pomocą tapety, folii** itp.)!
- Nie przekraczać maksymalnego czasu pracy ciągłej urządzenia, który wynosi 3 minuty.
- Nie używaj tego urządzenia w kombinacji z programatorem, timerem lub jakimkolwiek innym urządzeniem automatycznie włączającym urządzenie.
- Urządzenie wyposażone jest w bezpiecznik, który przerywa zasilanie w przypadku przeciążenia silnika. Jeśli tak się stanie, należy odłączyć urządzenie od prądu i pozostawić do wystygnięcia
- Zadbaj, aby luźne ubranie lub włosy, nie dostały się do końcówki, unikniesz tak ryzyka owinięcia.
- Przed przygotowaniem należy usunąć z żywności opakowania (np. **papier, torby PE**, itp.).
- Nie włączaj urządzenia bez włożonych surowców!
- Z urządzeniem należy używać tylko oryginalnych akcesoriów od producenta. Użycie innych akcesoriów może stanowić niebezpieczeństwo dla obsługi.
- Akcesoriów nie wkładaj do otworów w ciele.
- Przed użyciem należy usunąć z noża zabezpieczenie ostrza.
- **Nigdy nie wkładaj palców do otworu napelniającego, nie używaj do tego celów widelca, noża, łopatk, łyżki itp. Do tego celu użyj wyłącznie dostarczonego popychacza.**
- Po poprawnym założeniu naczynia, pokrywy naczynia, miksera i wyciskarki do cytrusów następuje zwolnienie blokady i urządzenie może być włączone. **Urządzenia nie można włączyć bez założonego pojemnika, pokrywy, miksera lub wyciskarki do cytrusów!**
- Do wyłączenia urządzenia nie należy używać zabezpieczenia owładanego przez pokrywę pojemnika i wyciskarkę dla owoców cytrusowych i przez mikser!
- Końcówki robocze ze względów bezpieczeństwa, nie mogą być wymieniane na pracującym silniku.
- Przed zdjęciem pokrywy lub pojemnika miksera należy części wirujące pozostawić do całkowitego zatrzymania.
- Podczas wkładania lub wyjmowania pojemnika nie naciskaj zbyt mocno na uchwyt pojemnika.
- Nie należy podnosić i przenosić robota za uchwyt pojemnika, ale zawsze należy używać wycięcia w dolnej części silnika!
- Nie pracuj z produktami, których temperatura przekracza około **80 °C (176 °F)**. Przy miksowaniu gorącej cieczy należy wyjąć zatyczkę **E3** z pokrywy miksera.
- Przy miksowaniu lub mieszaniu cieczy nie można przekroczyć poziomu wyznaczonego na naczyniu.
- Zachowaj ostrożność podczas nalewania gorącej cieczy do urządzenia do przygotowywania i przetwarzania żywności lub miksera, może rozpryskać się z urządzenia z powodu nagłego wrzenia.
- Jeżeli produkty przykleją się do wyposażenia (np.: **do noży, tarcz**) należy wyłączyć urządzenie, ostrożnie wyczyścić (np. **przy pomocy łopatk**).
- Należy zwrócić uwagę, aby przewód zasilania nie dostał się do kontaktu z obracającymi się elementami urządzenia.
- Należy regularnie sprawdzać kabel zasilania urządzenia.
- Kabel zasilający nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, otwarty ogień i nie może być zanurzony w wodzie lub łamać przez ostre krawędzie. Nigdy nie należy umieszczać przewodu na gorące powierzchnie lub pozostawić wiszącego na krawędzi stołu lub blatu. Przez zawadzenie, potknięcie lub pociągnięcie na przykład przez dzieci może zostać przewrócony lub ściągnięty i spowodować poważne obrażenia!
- Jeśli konieczne jest wykorzystanie kabla przedłużającego, nie może być uszkodzony i musi spełniać obowiązujące normy.
- Urządzenie należy używać tylko z oryginalnymi akcesoriami od producenta.

- Urządzenie należy używać jedynie do celów, dla których jest przeznaczone, w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używać urządzenia do innych celów.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody i zranienia spowodowane przez niewłaściwe używanie urządzenia i akcesoriów (np. **pogorszenie jakości żywności, poranienia, pocięcia**) nie i jest odpowiedzialny za gwarancje na urządzenie w przypadku nie przestrzegania wyżej przedstawionych ostrzeżeń bezpieczeństwa.

II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)

A – część napędowa - silnik

- A1 – regulator obrotowy
- A2 – zabezpieczenie
- A3 – napęd
- A4 – przewód zasilania

B – duży pojemnik

- B1 – wał napędowy pojemnika

C – wał napędowy

D – pokrywa

- D1 – występ zabezpieczający (aktywuje i dezaktywuje zabezpieczenie)
- D2 – otwór napełniający

E – pojemnik miksujący (aktywuje i dezaktywuje zabezpieczenie)

- E1 – nóż
- E2 – pokrywa
- E3 – zatyczka pokrywy
- E4 – uszczelnienie gumowe

F – popychacz (aktywuje i dezaktywuje zabezpieczenie)

G – wyciskarka owoców cytrusowych

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

H – nóż sierpowy

I – końcówka do wyrabiania ciasta

J – końcówka do ubijania

K – uchwyt tarek

L – tarcza do krojenia na grubo/plasterki

M – tarcza do krojenia na drobno/plasterki

N – tarcza do tarcia

O – tarka trąca drobno

P – tarka trąca zadziory

Q – tarka trąca brutto

R – tarcza do frytki

III. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY

Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe, wyjąć robota kuchennego wraz w wyposażeniem. Usunąć wszystkie kawałki folii samoprzylepnej, naklejki lub papier. Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń części, które będą w kontakcie z żywnością, następnie dokładnie opłukać pod czystą wodą, wytrzeć do sucha, ewentualnie pozostawić do wysuszenia. Robot należy postawić na wybrane miejsce na stabilną, gładką i czystą powierzchnię na wysokości, poza zasięgiem dzieci i osób nieuprawnionych (patrz **I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**). Zostaw miejsce dla prawidłowej wentylacji. Otwory w urządzeniu zapewniają przepływ powietrza i nie można ich zakrywać lub blokować. Nie wolno również zdejmować nóżek. Upewnij się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony i że nie przechodzi przez ostre lub na gorące powierzchnie. Gniazdko musi być łatwo dostępne, aby robot w przypadku zagrożenia, można było łatwo odłączyć od sieci. Podłącz wtyczkę kabla zasilającego **A4**.

Ilość przetwarzanych produktów należy wybrać tak, aby nie był przekroczony wskazany maksymalny poziom naczynia oznaczony kreską. Większą ilość żywności należy rozdzielić na kilka porcji i regularnie kontrolować zawartość naczynia. Zaleca się od czasu do czasu przerwać pracę, urządzenie wyłączyć i usunąć ewentualne produkty, które przykleiły się lub zapchały akcesoria i ściany naczynia, miksera i pokrywy (patrz rozdział **I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**).

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

Regulator obrotowy (A1)

Pozycja **0**: wyłączono.

Pozycja **1 - 2**: włączono, pozwala na ustawienie optymalnej prędkości dla wybranej końcówki roboczej. Jest przeznaczony do mieszania, ugniatania, ubijania, tarcia, przygotowania kaszy, soków, i bardzo drobne posiekanie.

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

Zabezpieczenie (A2)

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

Robot kuchenny (rys. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)

Wkładanie i wyjmowanie wał napędowy (C)

Wał napędowy C należy nałożyć na napęd **A3** tak, aby ześlizgnął się w dół. W przeciwny sposób wał napędowy należy wyjąć.

Wkładanie i wyjmowanie pojemnika (B)

Pojemnik należy nałożyć na wał napędowy **C** tak, aby ześlizgnął się w dół, a następnie należy obrócić w prawo, aż będzie zabezpieczony (równocześnie następuje odblokowanie). **Na tę operację należy zwrócić szczególną uwagę.** W przeciwny sposób pojemnik należy wyjąć. Przy wkładaniu lub wyjmowaniu pojemnika nie należy mocno naciskać na uchwyty pojemnika.

Wkładanie i wyjmowanie wał napędowy pojemnika (B1)

Wał B1 należy nałożyć na **wał C** tak, aby ześlizgnął się w dół. W przeciwny sposób wał należy wyjąć.

Wkładanie i wyjmowanie pokrywy (D), (rys. 2, 3, 4, 6)

Pokrywę należy założyć i wyjąć wyłącznie wtedy, jeżeli regulator obrotowy **A1** znajduje się w pozycji **0** (WYŁĄCZONO).

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

Otwór napełniający (D2), popychacz (F), (rys. 2, 3, 4, 6)

Otworem napełniającym można do pojemnika **B** dodawać płynne lub stałe substancje podczas pracy silnika **A**.

Popychacz **F** użyj do przesunięcia żywności w otworze napełniającym.

Notatka:

- Maksymalny poziom napełnienia otworu to $\frac{3}{4}$ jego objętości.

Użycie akcesoriów

Noże sierpowe (H), (rys. 2)

Złożenie

Nóż (przytrzymać za górną część z tworzywa sztucznego) zdejmij osłonę ochronną, należy nałożyć środkowym otworem na wał i obraca się we właściwym położeniu. **Wyjęcie noża należy wykonać odwrotnie.** Włóż nóż do pojemnika przed dodaniem składników.

Użycie

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

Rozdrabnianie: użyj regulatora obrotowego **A1**. Nastawienie regulatora **1 - 2**.

Zalecenia

- Produkty należy wstępnie pokroić na kostki o wymiarach 30 x 30 x 30 mm. Nie mleć, nie siekać zmrożonego mięsa.
- D o grubego i średnio – grubego rozdrabniania (mielenia) np.: cebuli użyj 5–10 krótkich impulsów zazwyczaj wystarczy do osiągnięciażądanego rezultatu.
- Przy rozdrabnianiu twardego sera żółtego, czekolady należy pracować krótko.
- Surowce w procesie rozdrabniania ogrzeją się, zmiękną i mogą tworzyć grudki.
- Nie używaj małego noża do przetwarzania bardzo twardych produktów, jakimi są **kawa, orzeszki muszkatołowe, kostki lodu** itp.
- Jeśli urządzenie trzęsie się z powodu nierównomiernego rozłożenia produktów w środku, połóż dłoń na pokrywce.
- Czas przygotowania jest zależny od ilości, rodzaju i jakości zastosowanych składników, zazwyczaj wynosi dziesiątki sekund (około 30 – 60 sek.).

Końcówka do wyrabiania ciasta (I), (rys. 3)

Złożenie

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

Użycie

Ugniatanie: ciasta kruche/lekkie/drożdżowe, zastosuj regulator **A1**. Nastawienie regulatora **1 - 2** (w zależności od konsystencji ciasta).

Zalecenia

- Przygotowując większą ilość ciasta należy rozdzielić go na kilka porcji. W żadnym przypadku nie przetwarzać więcej niż cztery porcje ciasta kolejno po sobie. Przed następnym zastosowaniem należy wykonać około 30 minutową przerwę.
- Do ugniatania należy zastosować produkty o pokojowej temperaturze. Drożdże należy wstępnie rozmieszać w ciepłym mleku lub wodzie. Jak tylko ciasto będzie w kształcie kuli, według doświadczenia użytkownika, zakończyć ugniatanie, ewentualnie pozostawić ciasto do wyrośnięcia według receptury.
- Różne typy mąki mogą wymagać innej ilości płynu, a kleistość ciasta może mieć znaczny wpływ na stopień obciążenia robota. Jeśli usłyszysz, że robot jest nadmiernie obciążony, wyłącz go, usuń połowę ciasta i opracuj każdą połowę osobno. Zaleca się obserwację pracy urządzenia podczas miksowania ciasta.
- Czas przygotowania jest zależny od ilości, rodzaju i jakości zastosowanych składników, zazwyczaj wynosi dziesiątki sekund (około 30 – 180 sek.).

Końcówka do ubijania (J), (rys. 4)

Złożenie

Końcówka do ubijania nasadkę należy założyć na wałek napędu **B1**, umożliwić opadnięcie na wałku do oporu i obraca się we właściwym położeniu. W celu wyjęcia nasadki należy postępować w odwrotny sposób.

Użycie

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

Zastosuj regulator obrotowy **A1**. Nastawienie regulatora **1**

Zalecenia

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

Tarcze (L, M, N, O, P, Q, R), (rys. 6)

Tarkę (ostrzem w górę) włóż do uchwytu **K** i lekko naciskając zabezpiecz (rys. 9), (słysząc kliknięcie). Tarka musi być w płaszczyźnie z uchwytem. Podczas wyciągania należy najpierw lekko nacisnąć na występek na dolnej stronie tarki, w ten sposób zostanie zwolniona a następnie tarkę już łatwo jest zdjąć z uchwytu .

Włożenie i wyjęcie uchwytu (K)

Uchwyt (z tarką) należy uchwycić za górną część z tworzywa sztucznego i włożyć go do pojemnika, aby nasunął się środkowym otworem na wał **C**. W odwrotny sposób należy wyjąć uchwyt z pojemnika.

Tarcza do krojenia na grubo/plasterki (L)

Użycie

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

Użyty regulator obrotowy **A1**. Ustawienie regulatora **1 - 2**.

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

Użyty regulator obrotowy **A1**. Ustawienie regulatora połowa między **1 - 2**.

Tarcza do krojenia na drobno/plasterki (M)

Użycie

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

Użyty regulator obrotowy **A1**. Ustawienie regulatora **2**.

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

Użyty regulator obrotowy **A1**. Ustawienie regulatora połowa między **1 - 2**.

Tarcza do tarcia (N), tarcza do trąca grzywna / medium / brutto (O, P, Q)

Użycie

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

Użyty regulator obrotowy **A1**. Ustawienie regulatora **2**.

Tarcza na frytki (R)

Użyty regulator obrotowy **A1**. Ustawienie regulatora **1**.

Zalecenia

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

Po złożeniu wszystkich części robota i jego napełnieniu surowcami. Działanie rozpocznie się po obróceniu regulatora na dany poziom prędkości **1 - 2**. Po zakończeniu pracy urządzenie należy wyłączyć obracając regulator do pozycji **0** (WYŁĄCZONO), i wyjąć wtyczkę przewodu zasilania **A4** z gniazdka.

Wyciskarka do owoców cytrusowych (rys. 5)

Włożenie i wyjęcie sitka (G)

Sitko można zdejmować i nakładać tylko wtedy, gdy pokrętko **A1** jest w pozycji **0** (WYŁĄCZONO). Sito należy nałożyć na pojemnik **B** tak, że pasuje dokładnie do wystającej krawędzi pojemnika. Nasadkę obrócić w prawo aż do zamknięcia występu **G1** w urządzeniu zabezpieczającym **A2**. **Na tę operację należy zwrócić szczególną uwagę.** Nasadka jest teraz zabezpieczona w prawidłowej pozycji a część silnikowa **A** może działać. Nałożyć na stożek wyciskarki **G2** i docisnąć. Pokrywę można wyjąć w odwrotny sposób.

UWAGA: Nie włączaj urządzenia bez włożone istożek wyciskarki

Użycie

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

Użyty regulator obrotowy **A1**. Ustawianie regulatora: **1**.

Po złożeniu wyciskarki wybrane owoce cytrusowe należy rozpołować i nacisnąć na stożek **G2**. Wyciskanie rozpocznie się po obróceniu regulatora **1**. Stożek wyciskarki obraca się a sok wycieka po stożku przez sitko do pojemnika. Po zakończeniu pracy urządzenie należy wyłączyć obracając regulator na pozycję **0** (WYŁĄCZONO), i wyjąć wtyczkę przewodu zasilania **A4** z gniazdka.

Zalecenia:

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

Mikser – pojemnik miksujący (E), (rys. 7)

Włożenie i wyjęcie

Złożony pojemnik należy zdejmować i nakładać tylko wtedy, gdy pokrętko **A1** jest na pozycji **0** (WYŁĄCZONO).

Pojemnik należy nałożyć na napęd **A3** tak, aby ześlizgnął się w dół, a następnie należy obrócić w prawo, aż będzie zabezpieczony (równocześnie następuje odblokowanie **A2**). **Na tę operację należy zwrócić szczególną uwagę.** Pojemnik miksujący przykryć pokrywą **E2** i zatyczką pokrywy **E3**. Pojemnik można wyjąć w przeciwny sposób. Przy wkładaniu lub wyjmowaniu pojemnika nie należy mocno naciskać na uchwyty pojemnika.

Użycie

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

Miksowanie: należy użyć regulator **A1**. Nastawienie regulatora **2 - P**.

Zalecenia

- Podczas rozdrabniania większych ilości żywności, należy dzielić je na mniejsze dawki, aby nie przeciążyć silnika.
- Twardsze substancje można pokroić na małe kawałki. Nie przetwarzać bardzo twardych produktów (np.: **kostki lodu itp.**). Nóż może się stępić zbyt szybko.
- Twarde produkty (np.: **nasiona roślin strączkowych, soja itp.**) należy przez przetwarzaniem namoczyć w wodzie.
- Nie zdejmować pokrywy **E3** z napędu podczas pracy napędu.
- Dodać ciekłe (np.: **olej, mleko**) lub inne substancje można wkładać do naczynia po wyjęciu zatyczki **E4** poprzez mały otwór z pokrywie (podczas pracy napędu). Podczas ruchu polecamy pozostawić zatyczkę wsuniętą w pokrywę tak, aby ciekłe substancje nie wytrysnęły przez otwór napełniający w pokrywę.
- Z wydłużającym się czasem miksowania otrzymany produkt będzie drobniejszy.
- Można również pracować z gorącymi produktami do temperatury **80 °C** np.: sosy, zupy.
- W przypadku cieczy tworzących piankę (np.: **mleko**) nie napełniaj naczynia aż do poziomu „**1800 ml**“, aby nie doszło do wycieku substancji. W tym przypadku zalecana ilość wynosi około **1,3 l**.
- Jeżeli wynik nie jest zadowalający, należy wyłączyć urządzenie, przy pomocy łopatki zamieszać surowce, odjąć część surowców lub dolać trochę cieczy.
- Czas przygotowania jest zależny od ilości, rodzaju i jakości zastosowanych składników, zazwyczaj wynosi dziesiątki sekund (około 15 – 120 sek.).

Po nałożeniu złożonego pojemnika na miksowanie na część napędową i po jego napełnieniu surowcami. Działanie rozpocznie się po obróceniu regulatora na dany poziom prędkości lub naciśnięcie przycisku **2 - P**. Po zakończeniu pracy urządzenie należy wyłączyć obracając regulator na pozycję **0** (WYŁĄCZONO) i wyjąć wtyczkę przewodu zasilania **A4** z gniazdka.

Złożenie i rozłożenie pojemnika (E), (rys. 8)

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

IV. TABELA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW

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

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

Akcesoria	Surowce	Max. ilość	Czas (sekundy)	Prędkość	Przygotowanie (mm)
Duży nóż sierpowy	mięso (wołowina, wieprzowina)	500 g	15	1 – 2 - P	30 x 30 x 30
	warzyw	300 g	30 – 60	1 – 2 - P	-
Końcówka do wyrabiania	mąka	300 g	30 - 180	w zależności od konsystencji ciasta, aby wyrabianie ciasta było najbardziej efektywne	-
	sól	5 g			-
	drożdże	5 g			-
	cukier	5 g			-
	woda	240 g			-
	tłuszcz	20 g			miękki - ciekły
Końcówka do ubijania	białko	2 – 6 szt.	30 - 180	2	-
	bita śmietana	250 g	120	2	-
Tarcza do krojenia na grubo, drobno/ plasterki, do przecierania, na frytki	marchewka	1000 g	30	1 - 2	-
	ziemniaki	1000 g			-
	cebula	1000 g			-
Wyciskarka na owoce cytrusowe	pomarańcza/cytryna	1000 g	120	1	na połowę
Mikser	marchewka	480 g	120	2 - P	15 x 15 x 15
	woda	720 g			

V. KONSERWACJA (rys. 9)

Przed każdą konserwacją urządzenie należy wyłączyć, odłączyć od sieci wyciągając wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka! Nie stosuj żrących i agresywnych środków czyszczących (np. ostre przedmioty, skrobaczki, rozcieńczalniki lub inne rozpuszczalniki). Czyszczenie napędu **A**, końcówka do ubijania **K** należy wykonać przy pomocy wilgotnej ściereczki z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Wszelkie elementy wyposażenia umyć natychmiast po użyciu w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń (można również zastosować zmywarkę naczyń).

W celu łatwiejszego czyszczenie miksera można go zdjąć z napędu (rys. 8). **Przy czyszczeniu noży i tarczy należy pracować bardzo ostrożnie!** Wystrzegać się, aby ostre krawędzie wyposażenia nie natrafiły na twarde przedmioty, które tępią noże i w ten sposób obniżają ich efektywność.

Jeśli uszczelka **E4** jest zużyta lub uszkodzona zastąp ją nową (tego samego typu). Niektóre dodatki mogą do pewnego stopnia zabarwić wyposażenie. Ze względu funkcjonalności i względów higienicznych nie ma to jednak znaczenia i nie jest powodem do reklamowania urządzenia. Zabarwienie zazwyczaj po pewnym czasie zniknie. Części z tworzywa sztucznego nie wolno suszyć nad źródłami ciepła (np. kominki, kuchenki elektryczne/gazowe). Po oczyszczeniu należy przechowywać urządzenie w suchym i bezpiecznym miejscu wolnym od kurzu, z dala od dzieci i osób niekompetentnych.

VI. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

VII. DANE TECHNICZNE

- Robot kuchenny 8 w 1
- Silnik o mocy 500 W
- 2 biegi
- Funkcja PULSE dla maksymalnej prędkości
- Prosty i szybki montaż
- Proste sterowanie
- Zabezpieczenie w przypadku nieprawidłowego montażu
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Stopy antypoślizgowe zapewniające stabilność
- Możliwość mycia części w zmywarce
- Poziom hałasu 90 dB (A)
- Długość kabla 1,1 m
- Waga części napędowej (kg) ok. 1,58
- Klasa izolacyjna II.
- Wymiary produktu (mm) 380 x 235 x 195
- Wyposażenie:
 - Pojemnik roboczy o pojemności 1,2 l (max 2 l)
 - Popychacz
 - Oddzielny mikser o pojemności 1,8 l z nożami ze stali nierdzewnej
 - Miarka w pokrywce
 - Otwór w pokrywce do łatwiejszego wlewania płynów podczas pracy
 - Możliwość zdjęcia noża dla łatwiejszego czyszczenia
 - Plastikowa końcówka do ugniatania i ubijania
 - Sierpowaty nóż do siekania pokarmów stałych
 - Przystawka do siekania z 7 końcówkami
 - Sokowirówka do cytrusów

VIII. PRAWODAWSTWO I EKOLOGIA

Produkt spełnia wymogi Dyrektywy 2004/108/ES włącznie z dodatkami w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej oraz wymogi Dyrektywy 2006/95/ES włącznie z dodatkami w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego.

Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi $< 0,50$ W.

Producent zastrzega sobie prawo do wykonania drobnych odchyień od wykonania standardowego, które nie mają wpływu na działanie produktu.



OSTRZEŻENIE: ABY UNIKNĄĆ NIEBEZPIECZEŃSTWA POŻARU LUB PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, NIE WOLNO WYSTAWIAĆ SPRZĘTU NA DZIAŁANIE DESZCZU BĄDŹ WILGOCI. URZĄDZENIE ODBIORCZE ZAWSZE WYŁĄCZYĆ Z GNIAZDKA, KIEDY NIE JEST UŻYWANE LUB PRZED NAPRAWĄ. W URZĄDZENIU NIE MA ŻADNYCH CZĘŚCI, KTÓRE BY MÓGŁ ODBIORCĄSAMODZIELNIE NAPRAWIAĆ. NAPRAWĘ SPRZĘTU NALEŻY ZLECIĆ ODPOWIEDNIO PRZYGOTOWANEMU SERWISU AUTORYZACYJNEMU. URZĄDZENIE ZNAJDUJE SIĘ POD NIEBEZPIECZNYM NAPIĘCIEM.

Informacje o ochronie środowiska naturalnego

Materiały służące do zapakowania tego urządzenia zostały wykonane z materiałów łatwo rozdzielających się na 3 elementy: tektura, masa papierowa i rozciągnięty polietylen. Materiały te po demontażu mogą zostać zutylizowane przez wyspecjalizowaną spółkę. Prosimy, aby Państwo dotrzymywali miejscowe przepisy dotyczące obchodzenia się z papierami pakowymi, wyładowanymi bateriami i starymi urządzeniami.

Likwidacja zużytego sprzętu elektrycznego/elektronicznego oraz utylizacja baterii i akumulatorów



Ten symbol znajdujący się na produkcie, jego wyposażeniu lub opakowaniu oznacza, że z produktem nie można obchodzić jak z odpadami domowymi. Kiedy urządzenie lub bateria / akumulator będą nadawały się do wyrzucenia prosimy, aby Państwo przewieźli ten produkt na odpowiednie miejsce zbiorcze, gdzie zostanie przeprowadzona jego utylizacja. Na terenie Unii Europejskiej oraz w innych europejskich krajach znajdują się miejsca zbiórki zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych oraz baterii i akumulatorów. Dzięki zapewnieniu właściwej utylizacji produktów mogą Państwo zapobiec możliwym negatywnym

skutkom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia. Mogłyby one wystąpić w wypadku nieodpowiedniego postąpienia z odpadami elektronicznymi i elektrycznymi lub zużytymi bateriami i akumulatorami. Utylizacja materiałów pomaga chronić źródła naturalne. Z tego powodu, prosimy nie wyrzucać starych elektrycznych i elektronicznych urządzeń oraz akumulatorów i baterii razem z odpadami domowymi. Aby uzyskać więcej informacji o sposobach utylizacji starych urządzeń, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym został produkt kupiony.

Producent: Hyundai Corporation, Seoul, Korea

Importer: DIGISON Polska sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 46, Wrocław 54 613 Poland



materiał przeznaczonych do z żywnością

CAUTION: DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE – UWAGA: NIE UŻYWAĆ BEZ TEGO POKRYWĄ.

Dear customer, thank you for purchasing our product. Please read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep these instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

I. SAFETY WARNINGS

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

- Use the appliance in the working position only at places with no risk of turning over and in sufficient distance from heat sources (e.g. **heater, electric/gas stove, cooker**, etc.) and wet surfaces (e.g. **sinks, wash basins**, etc.).
- It is not permissible to adjust the surface of the appliance in any way (e.g. **by means of self-adhesive wall-paper, foil**, etc.)!
- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. **paper, a PE bag**, etc.).
- Do not use the appliance for heating of rooms!
- Do not use the appliance with a program, timer or any other component which switches the appliance automatically on or off as there is a risk of fire if the appliance is covered or incorrectly placed.
- Make sure that hair or loose clothes do not get into the accessories to avoid risk of them tangling into the pressing cone.
- Do not exceed the maximum continuous operating time of the appliance, it's 3 min.
- The appliance is equipped with safety fuse which disconnects current supply in case of engine overloading. If it occurs, unplug the appliance and let the appliance get cooled.
- Do not switch on the appliance without ingredients put in!
- Use the appliance with accessories intended for this type only. Using another appliance can represent a risk for the operator.
- Do not insert the appliance into any body holes.
- **Never put fingers in the filling hole and do not use a fork, a knife, a spatula, a spoon etc. for the same.** Use only the provided pusher for this purpose.
- Proper mounting of the bowl, the bowl lid, the blender and the citrus press will release safety locks and you can switch the appliance on. **The appliance cannot be started without the mounted bowl, lid, blender or citrus press.**
- Do not use safety locks controlled by the bowl lid and the citrus press and the blender for switching off the appliance!
- Remove the blade protector from the knife before use.
- For safety reasons, the work adapters cannot be replaced when the drive unit is in operation.
- Before you remove the lid or the blender bowl, let the rotating parts stop completely.
- When mounting or removing the bowl, do not apply much pressure on the bowl handle.
- Do not lift and carry the food processor using the bowl handle, but always use the moulded holes in the bottom of the drive unit!
- Do not process food at temperature exceeding about **80 °C** (176 °F). When blending hot liquids, remove plug **E3** from the blender lid.
- When mixing or blending liquids, never put in bigger amount than specified on the bowl.
- If the processed food starts to stick to the appliance (e.g. on **knives, graters**), switch off the appliance and clean the accessories carefully (e.g. **using a spatula**).
- Make sure that the power cord does not get in contact with the rotating part of the appliance.
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire, it must not be sunk into water or bent over sharp edges. Never put it on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or work tables. Hitting, stumbling or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!
- If you need to use an extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- Use the appliance only with original accessories from the manufacturer.
- Use the appliance only for the purpose it is intended for as specified in this manual. Never use the appliance for any other purpose.
- The manufacturer is not responsible for damage and injuries caused by improper use of the appliance and the accessories (e.g. **food deterioration, injury, cutting**) and its guarantee for the appliance does not apply in situations when the safety warnings above are not complied with.

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

A – drive unit

A1 – turning regulator

A2 – safety lock

A3 – drive

A4 – power cord

B – bowl

B1 – bowl drive shaft

C – drive shaft

D – lid

D1 – securing lug (it activates and deactivates the safety lock)

D2 – filling hole

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

E1 – knife

E2 – lid

E3 – lid plug

E4 – rubber sealing

F – pusher

G – citrus press

G1 – securing lug (it activates and deactivates the safety lock)

G2 – pressing cone

H – sickle-shaped knife

I – kneading adapter

J – whipping adapter

K – graters holder

L – grater rough / slicing

M – grater fine / slicing

N – tearing grater

O – cutting grater finely

P – cutting grater medium

Q – cutting grater gross

R – grater for French fries

III. PREPARATION AND USE

Remove all the packing material, take out the blender and the accessories. Remove all possible adhesion foils, stick-on labels or paper from the blender and the accessories. Before the first use, wash the parts that will be in contact with food in hot water with a detergent, rinse thoroughly with clean water, wipe till dry or let it dry. Put the blender on a flat, stable, smooth and clean work surface, out of reach of children and incapacitated people (see par. **I. SAFETY WARNING**). Leave free space for due ventilation. Vents in the appliance ensure air circulation during ventilation and they must not be covered or blocked in another way. Also, the legs must not be removed. Make sure that the power cord is not damaged and that it does not lead any sharp or hot surfaces. The electric socket must be easily accessible so that the oven can be easily disconnected from power supply if danger appears.

Plug power cord **A4** to the electric power supply. Choose the amount of the processed food so that the maximum volume of the bowls marked with the gauge line is not exceeded. Bigger amount of processed food has to be divided into several portions and the volume of the bowls has to be checked regularly. We recommend stopping work from time to time, switching off the appliance and removing possible food that was stuck or that blocked accessories or the walls of bowls, the blender and the lid (see par. **I. SAFETY WARNING**). The food preparation (processing) times are only approximate, they depend on the amount, the kind and the quality of used ingredients and they range in seconds to minutes (see the table). Possible short-time mild smoke when the appliance is operated for the first time is not a defect and the appliance is not subject to a complaint for this reason.

Turning regulator (A1)

0 position: the appliance is off.

1, 2 position: the appliance is on. It enables setting the optimum revolutions for the selected work adapter. It is intended for blending, whipping, grating, preparing a mash, squeezing juices and very fine chopping.

P (PULSE): the motor runs only when the regulator is setting (maximum performance). It is intended for cutting, blending and for normal to rough chopping. Push several times until you get the required result.

Safety lock (A2)

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

Home blender (Fig. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)

Mounting and removal of drive shaft (C)

Driver shaft **C** on motor base **A3**. You can remove the drive shaft in the opposite direction.

Mounting and removal of bowl (B)

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

Mounting and removal of bowl drive shaft (B1)

Bowl drive shaft B1 on driver shaft **C**. You can remove the bowl drive shaft in the opposite direction.

Mounting and removal of lid (D), (Fig. 2, 3, 4, 6)

Remove and mount the lid only when turning regulator **A1** is in the **0** position.

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

Filling hole (D2), pusher (F), (Fig. 2, 3, 4, 6)

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

Note:

- The maximum level for filling the hole is $\frac{3}{4}$ of its volume.

Using accessories

Sickle-shapes knives (H), (Fig. 2)

Assembly

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

ATTENTION

- The small bowl is intended for use with small sickle-shaped knife **I** only; do not use it in combination with graters.

- It is suitable for processing herbs, small amount of meat, onion, mayonnaise, vegetables, children and diet meals.
- It is not suitable for processing liquid ingredients.

Use

Chopping (grinding), mixing, blending all kinds of fruit, vegetables, meat (without bones, tendons and skin) and for preparing puree. **Do not use the knives for processing thin dough.**

Chopping: turning regulator **A1** used. Setting regulator **1 – 2**.

Blending: setting regulator **2** or use **P**.

Recommendation

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

Kneading adapter (I), (Fig. 3)

Assembly

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

Use

Kneading: crispy/light/heavier yeast dough.

Turning regulator **A1** used. Setting regulator **1 - 2** (according to the dough consistency).

Recommendation

- When preparing more dough, prepare it in several portions. Never prepare more than four portions in a row. Before the next use, allow at least 30 minute break.
- When kneading, use ingredients at the room temperature. Mix yeast beforehand in lukewarm milk or water. As soon as the dough gets into the shape of a ball, stop kneading as you are used to, or leave the dough rise according to the recipe.
- Ingredients are best mixed if the liquid is added first. At regular intervals stop the food processor and scrape off the mix from the kneading hook. Various types of flour may differ significantly in the amount of liquids needed and the stickiness of the dough may have a major affect on the loading of the food processor. If you hear that the food processor is being excessively loaded, turn it off, remove half the dough and process each half separately.
- The preparation (processing) times depend on the amount, the kind and the quality of used ingredients, but as a standard they are in tens of seconds (about 30 to 180 seconds).

Whipping adapter (J), (Fig. 4)

Assembly

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

Use

Whipping: cream, eggs, egg whites, dessert creams, instant pudding, mayonnaise, sponge-cake dough. Turning regulator **A1** used. Setting regulator: **1 – 2**.

Recommendation

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

Graters (L, M, N, O, P, Q, R), (Fig. 6)

Insert the grater into holder **K** and secure it by slight pushing, (you will hear snapping sound). The grater must be in line with the holder. When taking it out, first of all release the grater by pushing on the protrusion from the bottom of the grater and then remove the grater easily from the holder.

Mounting and removal of holder (K)

Hold the holder (with installed grater) at the upper plastic part and put it in the container so that it is inserted on the shaft with its central hole **C**. You can remove the holder from the container in the opposite direction.

Grater - rough/slicing (L)

Use

Rough grating: all kinds of fruit and vegetables, bread rolls, buns.
turning regulator **A1** used. Setting regulator **1 – 2**.

Cutting thick slices: all kinds of fruit and vegetables etc.
turning regulator **A1** used. Setting regulator: **1 – 2**.

Grater - fine/slicing (M)

Use

Fine grating: all kinds of fruit and vegetables, bread rolls, buns.
Turning regulator **A1** used. Setting regulator **2**.

Cutting thin slices: all kinds of fruit and vegetables etc.
Turning regulator **A1** used. Setting regulator: **1 – 2**.

Tearing grater (N), cutting grater fine / medium / gross (O, P, Q)

Use

Grating: especially raw potatoes, but also fruit (apples) and vegetables (carrots, cucumber, white cabbage), cheese, bread rolls, buns.
Turning regulator **A1** used. Setting regulator **2**.

Grater for French fries (R)

Turning regulator **A1** used. Setting regulator **1**.

Recommendation

- Always add food intended for processing after mounting the accessories.
- When processing a big amount of food, make sure it does not accumulate under the disc. Empty the bowl more often.
- Always cut big pieces beforehand so that they get into the filling hole.

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

When assembling all necessary parts of the blender and for filling the blender with food, Start by turning regulator to the required speed level **1 - 2**. When you have finished, switch off the appliance by turning the regulator to the **0** position (the appliance is **OFF**), then unplug power cord **A4** from the electric socket.

Citrus press (Fig. 5)

Mounting and removing pressing sieve (G)

Remove and mount the pressing sieve only when turning regulator **A1** is in the **0** position. Set the sieve on bowl **B** so that it fits exactly into the protruding part on the edge of the bowl. Turn the adapter to the right till securing lug **G1** snaps shut to the lock of safety device **A2**. **Pay special attention to this operation.** The adapter is now secured in the proper position and drive unit **A** can work. Put on pressing cone **G2** and push it. You can remove the lid in the opposite direction.

CAUTION: Never turn the appliance without crimping mandrel mounted!

Use

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

Turning regulator **A1** used. Setting regulator: **1**.

After assembling the press, cut the citrus fruit in half and push it on pressing cone **G2**. You will start juicing by turning the regulator to the required speed level **1**. The pressing cone is turning and the juice is squeezed and flows on the cone through the sieve to the bowl. When you have finished, switch off the appliance by turning the regulator to the **OFF** position, then unplug power cord **A4** from the electric socket.

Recommendation:

- The amount of squeezed juice has to be checked. It cannot exceed the maximum level of the bowl volume marked with a gauge line. Empty the bowl in time.
- Do not process frozen fruit or fruit too hard (e.g. pineapple, mango, etc.)
- If you process bigger amount of food, we recommend regular removing of the accumulated pulp from the sieve.
- Do not apply much pressure on the press spike.
- The preparation (processing) times depend on the amount, the kind and the quality of used citrus fruits, but as a standard they are in tens of seconds (about 30 to 180 seconds).

Blender - blending bowl (E), (Fig. 7)

Mounting and removal

Remove and mount the assembled bowl only when turning regulator **A1** is in the **0** position. Mount the bowl on drive **A3** so that it slides down, then secure it by turning it clockwise till you hear a snapping sound (at the same time, safety lock **A2** is unlocked). **Pay special attention to this operation.** Cover the blending bowl with lid **E2** and lid plug **E3**. You can remove the bowl in the opposite direction. When mounting or removing the container, do not apply much pressure on the container handle.

Use

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

Blending: regulation disc **A1** used. Setting regulator **2 – P**.

Recommendation

- If you process more food, divide it into individual portions to prevent overloading of the drive unit.
- It is recommended to cut tough ingredients into small pieces. Do not process very hard materials (e.g. **ice cubes, etc.**). The knife would be blunt soon.
- Hard ingredients (e.g. **legumes, soya beans, etc.**) should be soaked in water before processing.
- Never remove lid **E3** when the drive unit is in operation.
- Liquid ingredients (e.g. **oil, milk**) or other ingredients can be added to the bowl only after removing plug **E4** through the small hole in the lid (when the motor is in operation). We recommend leaving the plug inserted in the lid during operation so that liquid ingredients do not splash out through the filling hole.
- The longer you process food in the blender, the smoother the result will be.
- You can also process hot liquids up to the temperature of **80 °C**, e.g. sauces, soups.
- In the case of liquids that create foam (e.g. **milk**) never fill the container up to the „**1800 ml**“ gauge mark to prevent overflowing. In this case we recommend the amount of about **1.3 l**.
- If you are not satisfied with the result, switch off the appliance, mix the ingredients with a spatula, take some part of the ingredients or add a little liquid.
- The preparation (processing) times depend on the amount, the kind and the quality of used ingredients, but as a standard they are in tens of seconds (about 15 to 120 seconds).

After mounting of the assembled blending bowl on the drive unit and after its filling with Ingredients. Start by turning the regulator to the required speed level **2 - P**. When you have finished, switch off the appliance by turning the regulator to the **0** position (the appliance is **OFF**), then unplug power cord **A4** from the electric socket.

Bowl assembly and distribution (E), (Fig. 8)

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

IV. TABLE OF USING THE APPLIANCE AND THE ACCESSORIES

Please consider the following tips for processing as examples and inspiration. They are not intended to provide instructions, but to show possibilities of various food processing. Choose the amount of the processed food so that the maximum volume of the containers marked with the gauge line is not exceeded. Bigger amount of processed food has to be divided into several portions and the volume of the containers has to be checked regularly. We recommend stopping work from time to time, switching off the appliance and removing possible food that was stuck on or that blocked accessories or walls of the bowls, the blender and the lid (see par. **I. SAFETY WARNING**).

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

Accessory	Food	Maximum amount	Time (seconds)	Speed	Preparation (mm)
Big sickle-shaped knife	meat (beef, pork)	500 g	15	1 - 2 - P	30 x 30 x 30
	vegetable	300 g	30 – 60	1 - 2 - P	-
Kneading adapter	flour	300 g	60	according to consistency of dough so that kneading is most effective	-
	salt	5 g			-
	yeast	5 g			-
	sugar	5 g			-
	water	240 g			-
	fat	10 g			soft - liquid
Whipping adapter	egg white	2 – 6 pieces	70 - 120	2	-
	whipped cream	250 g	120	2	-
Grater fine, rough/slicing, tearing, for making French fries	carrots	1000 g	30	1 - 2	-
	potatoes	1000 g			-
	onions	1000 g			-
Citrus press	orange/lemon	1000 g	120	1	to the half
Blender	carrots	480 g	120	2 - P	15 x 15 x 15
	water	720 g			

V. MAINTENANCE (Fig. 9)

Before any handling, unplug the power cord from the electric socket. Do not use coarse and aggressive cleaning agents (e.g. sharp objects, scrapers, diluting agents or other solvents). Clean drive unit **A**, whipping adapter **K** with a soft and wet cloth with a little detergent. Clean all accessories in hot water with a detergent right after use (you can use a dishwasher). For easier cleaning of the mixer you can disassemble the assembled bowl (Fig. 8). **Be very careful when cleaning knives and graters!** Make sure that the cutting edges of the accessories are not in contact with hard objects that make them blunt and thus they reduce their effectiveness. If sealing **E4** is worn out or damaged, replace it with a new one (of a similar type). Some ingredients can colour the accessories in some way. But the change does not affect the function of the appliance and it is not a reason for a claim. This colouring usually disappears after some time. Never dry plastic moldings over a heat source (e.g. **heater, electric/gas stove**). Store the appliance after cleaning at a dry, dustfree and safe place, out of reach of children and incapacitated people.

VI. TROUBLESHOOTING

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

VII. TECHNICAL DATA

- Food Processor 8 in 1
- Engine with input 500 W
- 2 speed settings
- PULSE function for maximum speed
- Simple and quick assembly
- Simple operation
- Security safeguard against improper assembly
- Safety thermal fuse
- Non-slip feet ensure stability
- Possibility of washing parts in the dishwasher
- Acoustic noise level of 90 db (A)
- Power cord length 1,1 m
- Weight of drive unit (kg) about 1.58
- Protection class of the appliance II
- Size of the product (mm) 380 x 235 x 195
- Accessories:
 - 1,2 l working container (max 2 l)
 - Tamper
 - Separate 1.8 l mixer with stainless steel knives
 - Measuring cup in the lid
 - Hole in the lid for adding liquid during operation
 - Knife can be dismounted for easy cleaning
 - Plastic kneading and whipping attachment
 - Sickle knife for chopping solid food
 - 7 graters grating attachment
 - Citrus juicer

VIII. LEGISLATIVE & ECOLOGY

The product has received ES declaration of conformity according to Act as amended.

The product matches the requirements of the below statutory order as amended.

- Committee Regulation No. 2006/95/ES as amended, setting the technical requirements of the electrical appliance as low.
- Committee Regulation No. 2004/108/ES as amended, setting the technical requirements of products in terms of their electromagnetic compatibility.

The manufacturer reserves the right to make insignificant changes to the standard design that do not affect the function.

Input in off mode is $< 0,50 \text{ W}$.



WARNING: Do not use this product near water, in wet areas to avoid fire or injury of electric current. Always turn off the product when you don't use it or before a revision. There aren't any parts in this appliance which are reparable by consumer. Always appeal to a qualified authorized service. The product is under a dangerous tention.

Old electrical appliances, used batteries and accumulators disposal



This symbol appearing on the product, on the product accessories or on the product packing means that the product must not be disposed as household waste. When the product/ battery durability is over, please, deliver the product or battery (if it is enclosed) to the respective collection point, where the electrical appliances or batteries will be recycled. The places, where the used electrical appliances are collected, exist in the European Union and in other European countries as well. By proper disposal of the product you can prevent possible negative impact on environment and human health, which might otherwise occur as a consequence of improper manipulation with the product or battery/ accumulator. Recycling of materials contributes to protection of natural resources. Therefore, please, do not throw the old electrical appliances and batteries/ accumulators in the household waste. Information, where it is possible to leave the old electrical appliances for free, is provided at your local authority, at the store where you have bought the product. Information, where you can leave the batteries and accumulators for free, is provided to you at the store, at your local authority.



material designed for contact with food

CAUTION: DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE.

Kedves Vásárló! Köszönjük, hogy a mi termékünket választotta. A készülék üzembe helyezése előtt kérjük, nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és a jelen útmutatót a garancialevéllel, a pénztári bizonylattal és lehetőség szerint a termék csomagolásával és a csomagolás tartalmával együtt őrizze meg.

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

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

- **A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!**
- **A meghajtóegységet soha ne merítse vízbe, ne mossa azt vízsugár alatt!**
- Mindenkor, ha a készülék felügyelet nélkül marad, akkor válassza azt le az el. energia becsatlakozásáról.
- Mindig kapcsolja le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja.
- Nem szabad semmilyen módon módosítani a felületet (pl. **fóliával, tapétával befedni**, stb.)!
- Ne használja a készüléket bármilyen programmal, időzítővel, vagy valamilyen más alkatrészszel, amely automatikusan kapcsolja a készüléket, mert tűz veszély léphet fel, ha a készülék le van takarva, vagy nincs elhelyezve megfelelően!
- Ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül és ellenőrizze azt az élelmiszerek teljes elkészítése alatt!
- Hosszú haját, bő öltözékét vagy annak tartozékait és ékszereit a kiegészítő tartozék forgó részei elkapathatják. Ügyeljen arra, hogy az Ön haja, öltözéke és annak tartozékai ne kerüljenek a forgó alkatrészek veszélyes közelébe!
- Ne lépje túl a készülék szünetmentes működtetésének maximum idejét, 3 perc alatt,!
- A készülék biztonsági biztosítókkal van felszerelve, amely kikapcsolja az áramellátást a motor túlterhelése esetén. Amennyiben ez előfordul, kérjük húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózatról és hagyja azt kihűlni.
- A készüléket csak annak munkahelyzetében olyan helyen használja, ahol nem borulhat fel és hőforrásoktól (pl. **kályha, el/gáztűzhely, főzőlap stb.**) valamint nedves felületektől (pl. **mosogató, mosdó stb.**) megfelelő távolságban van.
- Az előkészítés előtt távolítsa el az élelmiszerekről azok esetleges csomagolását (pl. **papírt, PE- zacskókat stb.**).
- Ne kapcsolja be a készüléket aa abba behelyezett anyagok nélkül!
- A készüléket csak annak típusához készült tartozékokkal használja. Más tartozékok használata a kezelő részére veszélyt jelenthet.
- A tartozékokat ne dugja be egyetlen testnyílásba sem.
- A készülék működése közben ne dugja be ujját a töltőnyílásba és arra villát, kést, **kenőlapátot, kanalat stb. se használjon**. Erre a célra kizárólag a mellékelt nyomórudat használja.
- Az edény, az edény fedele, a mixer és a citrusprés helyes elhelyezésekor a biztonsági zár nyit és lehetővé teszi a készülék bekapcsolását. Felhelyezett edény, fedél, mixer vagy citrusprés nélkül nem lehet üzembe helyezni a készüléket!
- Ne használjon a készülék kikapcsolására olyan biztosítékokat, amelyeket az edény, az edény fedele és citrusprés működtet és a mixer által vezérelt biztosítókat!
- Használatbavétel előtt távolítsa el a késélek védőjét.
- A munkafeltéteket biztonsági szempontból nem szabad a hajtóegység működése közben cserélni.– Legyen nagyon óvatos, amikor beleönti az ételt az előkészítő és feldolgozó gépbe, vagy a mixerbe önti a forró vizet, mert az kifröccsenhet a készülékből a hirtelen forrás miatt!
- Mielőtt levonná a mixer edényét vagy fedelét, hagyja a forgó részeket teljesen leállni.
- A tartozékokkal történő manipulációknál legyen óvatos, mivel azok rendkívül élesek.
- Az edény rögzítésekor vagy levételekor ne nyomja meg túlságosan az edény fogantyúját.
- Ne emelje fel és ne helyezze át a konyhai robotot az edény fülénél fogva, mindig használja a hajtóegység alján levő besajtolásokat!
- Ne dolgozzon fel **kb. 80 °C-nál** (176 °F) magasabb hőmérsékletű élelmiszereket. Forró folyadékok mixelésekor vegye ki a mixer fedelén levő **E3** jelű záródugót.
- Mixelés vagy folyadékkeverés során soha ne adagoljon nagyobb mennyiséget, mint ami az edényben van megjelölve.
- Ha a feldolgozásra kerülő élelmiszerek kezdenek a tartozékokra ragadni (pl. **a késekre, reszelőkre**), akkor kapcsolja ki a készüléket és óvatosan tisztítsa meg a tartozékokat (pl. **kenőlapáttal**).

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

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

A – meghajtóegység

- A1 – szabályozó gomb
- A2 – biztonsági biztosíték
- A3 – meghajtás
- A4 – csatlakozó vezeték

B – edény

- B1 – az edény hajtótengelye

C – az hajtótengelye

D – fedél

- D1 – biztosító kiemelkedés
- D2 – töltőnyílás.

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

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

F – nyomórúd

G – citrusprés

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

H – sarlóalakú kés

I – kis sarlóalakú kés

J – dagasztó feltét

K – konyhai reszelőtartó

L – konyhai reszelő durva/szeletelő

M – konyhai reszelő finom/szeletelő

N – konyhai reszelő

O – konyhai reszelő durva/vágó

P – konyhai reszelő közepes/vágó

Q – konyhai reszelő finom/vágó

R – konyhai reszelő hasáburgonya

III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, vegye ki a konyhai robotot és tartozékait.

A robotról távolítsa el minden esetleges tapadó fóliát, címkét vagy papírt. Első üzembehelyezéérintkezésbe meleg, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le azokat tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat. Állítsa a konyhai robotot egyenletes, stabil, síma és tiszta munkafelületre magasságban, gyermekek és nem önálló személyek által nem elérhető helyre (lásd az **I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK** c.fejezetet). Hagyjon elegendő szabad teret a készülék megfelelő szellőzéséhez. A készüléken levő nyílások a szellőzéshez szükséges levegőáramlást biztosítják és azokat nem szabad letakarni vagy egyéb módon zárolni. Nem szabad a készülék lábait sem eltávolítani. Győződjön meg arról, hogy a betápláló csatlakozó vezeték nem sérült-e és nem fekszik-e éles szélű vagy forró felületen. Az el. dugaszolóaljzat jól hozzáférhető legyen, hogy veszély esetén a konyhai robotot könnyen le lehessen kapcsolni az el. hálózatról.

Csatlakoztassa a csatlakozóvezeték **A4** jelű villásdugóját.

A feldolgozandó élelmiszerek mennyiségét úgy válassza meg, hogy az ne lépje túl az edény **vonallal jelölt** maximális tartalmát. Nagyobb feldolgozandó ételmennyiséget néhány adagra kell felosztani és az edény tartalmát folyamatosan ellenőrizni kell. Javasoljuk a munkát időnként megszakítani, a készüléket kikapcsolni és eltávolítani az esetlegesen a tartozékokra, az edényre, mixerre vagy a fedélre ragadt illetve azok eltömődését okozó élelmiszereket (lásd az **I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK** c.bekezdést). Az élelmiszerek elkészítési (feldolgozási) ideje csak közelítő értékű és azok mennyiségétől, fajtájától és a felhasznált anyagok minőségétől függ és másodperces ill. perces időegységben mozognak (lásd a táblázatot). A készülék első bekapcsolásakor jelentkező rövid ideig tartó, gyenge füst vagy szagképződés nem hibajelenség és nem ad okot a készülék reklamációjára.

A forgógombos szabályozó (A1)

Az **0** helyzet: kikapcsolt.

Az **ON** helyzet: bekapcsolt.

Az **1 - 2** helyzet: lehetővé teszi beállítani az optimális fordulatszámot a választott munkafeltét szerint. Keverésre, dagasztásra, habverésre, reszelésre, kása készítésre, különböző levek préselésére és nagyon finom szeletelésre szolgál.

Az **P (PULSE)** helyzet: a motor csak annak benyomása ideje alatt működik (maximális teljesítményen). Szeletelésre, mixelésre és normál vagy durva darabolásra szolgál. A nyomógombot nyomja néhányszor ismételten meg, amíg el nem éri a kívánt eredményt.

A biztonsági biztosíték (A2)

- Megakadályozza a készülék bekapcsolását akkor, ha a **B**, **E** jelű edény nincs az **A** jelű hajtóegységre helyesen ráhelyezve, a **D** jelű fedél és a **G** jelű prés nincs a **B** jelű edényen
- A készülék kikapcsol, ha az edény, a fedél és a nyomórúd biztosítása kioldódna.

A konyhai robot (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8. ábra)

A **C** tengelyt tegye rá az **A3** meghajtóra úgy, hogy az csússzon le teljesen. Ha el akarja távolítani a tengelyt, fordított sorrendben járjon el!

Az edény (B) behelyezése és levétele

Az edényt úgy kell a **C** tengelyre ráhelyezni, hogy az teljesen csússzon le, majd jobbra forgatással kattanásig biztosítsa le az egészet!

Erre a műveletre fordítson fokozott figyelmet!

Az edény levételénél fordított módon járjon el! Az edény elhelyezésénél, vagy eltávolításánál ne fejtessen ki erős nyomást az edény fogantyúira!

(B1) edény tengely elhelyezése és eltávolítása

A **B1** tengelyt tegye rá a **C** tengelyre úgy, hogy az teljesen lecsússzon! Eltávolításnál fordított sorrendben járjon el!

A (D) fedél felhelyezése és levétele (2, 3, 4, 6. ábra)

A fedelet csak akkor vegye le és tegye fel, amikor az **A1** jelű szabályozógomb **0** pozícióban van.

A fedelet úgy helyezze a **B** jelű edényre, hogy az

annak peremén levő besajtolás pontosan az edény szélén levő kiemelkedésbe kerüljön.

A fedelet fordítsa el jobbra egészen a **D1** jelű biztonsági biztosító kiemelkedés az edény fogantyújában levő kivágásába történő bekattanásáig (egyidejűleg kiold a biztonsági biztosíték).

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

A töltőnyílás (D2), a nyomórudak (F), (2, 3, 4, 6. ábra)

A töltőnyíláson át a **B** jelű edénybe folyadékot vagy szilárd anyagokat lehet adagolni az

A jelű meghajtóegység működése közben.

Az **F** jelű nyomórudakat az élelmiszerek töltőnyílásban történő továbbítására használja.

Megjegyzés:

- A nyílás töltési maximális szintje annak térfogata $\frac{3}{4}$ része.

A tartozékok használata

Sarlóalakú kések (H), (2. ábra)

Összeállítás

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

Alkalmazás

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

Darabolás: az **A1** jelű szabályozógommbal. A szabályozó beállítása **1 - 2**.

Mixelés: a szabályozó beállítása **2** vagy használja az **P**.

Javaslatok

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

A dagasztó feltét (I), (3. ábra)

Összeállítás

A feltétet helyezze középső nyílásával a **B1** jelű tengelyre, hagyja azt a tengely mentén lefelé csúszni egészen ütközésig és fordítsa a megfelelő helyzetbe. A feltét kiemelését fordított módon hajtsa végre. A dagasztó feltétet mindig a nyersanyagok hozzáadását megelőzően helyezze az edénybe.

Alkalmazás

Dagasztás: törékeny/könnyű/nehezebb kelt tészták.

Az **A1** jelű szabályozógomb használatával. A szabályozó beállítása **1 - 2** (a tészta konzisztenciája szerint).

Javaslatok

- Ha nagyobb mennyiségű tésztát kíván készíteni, akkor azt néhány adagban dolgozza fel. Semmiképpen se készítsen el egymás után négynél több adagot. További használat előtt tartson legalább 30 perces szünetet.
- D agasztásnál szobahőmérsékletű alapanyagokat dolgozzon fel. Az élesztőt előre keverje össze langyos tejjel vagy vízzel. Ha a tészta gömbalakot vesz fel, akkor szokásának megfelelően fejezze be a dagasztást, illetve a recept szerint hagyja kelni a tésztát.
- A különböző lisztfajták jelentősen eltérő mennyiségű folyadékot igényelnek, és a tészta sűrűsége befolyásolhatja a gép terhelését. Azt javasoljuk, hogy figyeljen oda a gépre a tészta keverése közben; a műveletnek kb. 10 percig kell tartania.
- Az előkészítés (feldolgozás) időtartama a mennyiségtől a felhasznált anyagok fajtájától és minőségétől függ, általában tízmásodperces nagyságrendben mozognak (kb. 30 – 180 mp.).

Habverő feltét (J), (4. ábra)

Összeállítás

A kiterjesztés helyezze középső nyílásával a **B1** jelű tengelyre, hagyja azt a tengely mentén lefelé csúszni ütközésig és fordítsa a megfelelő helyzetbe. A kiterjesztés kiemelését fordított módon hajtsa végre. A habverő tartozékot még az élelmiszer hozzáadása előtt tegye be az edénybe!

Alkalmazás

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

Az **A1** jelű szabályozógomb használatával. A szabályozó beállítása: **1- 2**.

Javaslatok

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

Konyhai reszelők (L, M, N, O, P, Q, R), (6. ábra)

A reszelőt (annak élével felfelé) helyezze be a **K** jelű tartóba és enyhe nyomással biztosítsa azt, (egy kattánás hallatszik majd). A reszelő annak tartójával egy vonalban legyen. Annak levételekor úgy járjon el, hogy először gyengén nyomja meg a reszelő alsó részén elhelyezkedő kiemelkedést, ezzel azt meglazítja és ezután a reszelőt már könnyen kiveheti annak tartójából.

A tartó feltétele és levétele (K)

A tartót (az abba rögzített reszelővel együtt) annak felső, műanyagból készült részén fogva vegye kézbe és helyezze azt a megfelelő edénybe úgy, hogy annak középső furatát ráhúzza a tengelyre **C**. Fordított módon a tartót kiveheti az edényből.

Konyhai reszelő – durva/szeletelő (L)

Alkalmazás

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

Az **A1** jelű szabályozógomb használatával. A szabályozó beállítása **1 - 2**.

Vastag szeletek vágása: valamennyi gyümölcs és zöldségféle stb.

Az **A1** jelű szabályozógomb használatával. A szabályozó beállítása **1 - 2**.

Konyhai reszelő – finom/szeletelő (M)

Alkalmazás

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

Az **A1** jelű szabályozógomb használatával. A szabályozó beállítása **2**.

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

Az **A1** jelű szabályozógomb használatával. A szabályozó beállítása **1 - 2**.

Szemcséző reszelő (N), vágó reszelő durva/közepes/finom (O, P, Q)

Alkalmazás

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

Az **A1** jelű szabályozógomb használatával. A szabályozó beállítása **2**.

Konyhai reszelő – hasábburgonya (R)

Az **A1** jelű szabályozógomb használatával. A szabályozó beállítása **1**

Javaslatok

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

A konyhai robot valamennyi szükséges alkatrészének összeállítása után és annak élelmiszerekkel történő feltöltését követően kapcsolja be a készüléket.

A tevékenységet a szabályozó gomb kívánt **1, 2** sebességszintre történő elfordításával kezdje el. A működés befejezésekor a készüléket a szabályozó **0** pozícióba történő elfordításával kapcsolja ki, majd a csatlakozóvezeték **A4** jelű csatlakozó dugóját húzza ki az el. dugaszoló aljzatból.

Citrusprés (5. ábra)

A prés szűrő felerősítése és levétele (G)

A prés szűrőt csak akkor vegye le és tegye fel, amikor az **A1** jelű szabályozógomb az **0** (KIKAPCSOLT) helyzetben van. A fedelet úgy helyezze a **B** jelű edényre, hogy az pontosan beilleszkedjen az edény szélén levő kiemelkedő részbe.

Fordítsa el a feltétet jobbra egészen a **G1** jelű biztosító kiemelkedés az **A2** jelű biztonsági berendezés biztosítójába történő bekattanásáig. **Erre a műveletre fordítson fokozott figyelmet.** A feltét ezzel a megfelelő helyzetében rögzítődik és az **A** jelű meghajtó egység működésre képes. Helyezze fel a **G2** jelű préselő tűskét és nyomja azt be. Fordított módon leveheti a fedelet.

FIGEELEM: Ne kapcsolja be a készüléket abba behelyezett anyagok nélkül!

Alkalmazás

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

Az **A1** jelű szabályozógomb használatával. A szabályozó beállítása: **1**.

A prés összeállítása után a citrus gyümölcsöt vágja félbe és nyomja rá a **G2** jelű préselő tűskére. A kifacsarást a szabályozó gomb kívánt sebességszintre történő elfordításával kezdi el. A préstüske elfordul, a gyümölcslé préselődik és a tűskén lefolyva a szűrőn át az edénybe jut. A készülék működése befejeztével kapcsolja azt ki a szabályozó gomb **OFF** (KIKAPCSOLT) helyzetbe történő elfordításával, ezután húzza ki az **A4** jelű csatlakozó vezeték villásdugóját az el.dugaszolóaljzatból.

Javaslat:

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

A mixer – a mixelő edény (E), (7. ábra)

Felhelyezés és levétele

Az összeállított edényt csak akkor vegye le és tegye fel, amikor az **A1** jelű szabályozógomb az **0** (KIKAPCSOLT) helyzetben van. Az edényt helyezze rá az **A3** jelű meghajtóegységre úgy, hogy az egészen lecsússzon, azután jobbfelé történő elforgatással biztosítani kell azt egészen kattanásig (egyidejűleg kiold az **A2** jelű biztonsági biztosító). **Erre a műveletre fordítson fokozott figyelmet.** A mixelő edényre borítsa rá az **E2** jelű fedelet és az **E3** jelű fedél záródugóját. Fordított módon leveheti az edényt. Az edény rögzítésekor vagy levételekor ne nyomja túlságosan meg az edény fogantyúját.

Alkalmazás

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

Mixelés: az **A1** jelű szabályozó gomb vagy. A szabályozó beállítása **2 – P**.

Javaslatok

- Ha nagyobb élelmiszer mennyiséget dolgoz fel, akkor azt úgy ossza fel az egyes adagokra, hogy ne terhelje túl a meghajtóegységet.
- A keményebb anyagokat előnyösebb kisebb darabokra aprítani. Ne dolgozzon fel túl kemény anyagokat (pl. **jégdarabokat, stb.**). A kés feleslegesen gyorsan eltompulhat.
- Kemény nyersanyagokat (pl. **hüvelyeseket, szójabaféléket stb.**) feldolgozásuk előtt áztassa vízbe.
- Soha ne vegye le az **E3** jelű fedelet a hajtóegység működése közben.
- Folyékony adalékokat (pl. **olajat, tejet**) vagy más anyagokat az edénybe a **E4** jelű záródugó eltávolítása után lehet csak hozzáadni a fedél egy kis nyílásán át (a motor üzeme közben). Üzem közben javasoljuk a dugót a fedélben hagyni, hogy a folyékony anyagok ne fröcsköljenek ki a töltőnyíláson át.
- Minél tovább mixeli az élelmiszert, az annál finomabb lesz.

- Forró folyadékokat is feldolgozhat egészen **80 °C** hőmérsékletig, pl. mártásokat, leveseket.
- Habképző folyadékoknál, (pl. **tej**) ne töltse meg az edényt a „**1800 ml**” szintjelzésig, hogy az ne folyjon túl. Ebben az esetben kb. **1,3 l** mennyiséget javaslunk.
- Ha nem elégedett az eredménnyel, akkor kapcsolja ki a készüléket, keverőlapáttal keverje meg a nyersanyagokat, vegye el a nyersanyagok egyrészét vagy adjon hozzá egy kevés folyadékot.
- Az előkészítés (feldolgozás) időtartama a mennyiségtől a felhasznált anyagok fajtájától és minőségétől függ, általában tízmásodperces nagyságrendben mozognak (kb. 30 – 180 mp.).

Az összeállított mixelő edény felhelyezése után és annak élelmiszerekkel történő feltöltését követően kapcsolja be a készüléket a szabályozó gomb kívánt sebességszintre **2 – P** történő elfordításával. A működés befejezésekor a készüléket a szabályozó **0** helyzetbe történő elfordításával kapcsolja ki, majd az **A4** jelű csatlakozóvezeték villásdugóját húzza ki az el. dugaszoló aljzatból.

Az (E) jelű edény összeállítása és szétszedése (8. ábra)

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

IV. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI HASZNÁLATI TÁBLÁZATA

A következő feldolgozási javaslatokat csak példaként és ihletként vegye. Azoknak nem célja teljesértékű útmutatót közölni, hanem bemutatni az élelmiszerek különböző feldolgozási lehetőségeit. A feldolgozandó élelmiszerek mennyiségét úgy válassza meg, hogy ne lépje túl az edény vonallal jelölt maximális tartalmát. Nagyobb feldolgozandó ételmennyiséget néhány adagra kell felosztani és az edény tartalmát folyamatosan ellenőrizni kell. Javasoljuk a munkát időnként megszakítani, a készüléket kikapcsolni és eltávolítani az esetleg a tartozékokra vagy az edény falára, a mixerre vagy a fedélre ragadt illetve azok eltömődését okozó élelmiszereket (lásd az **I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS** c.bekezdést). Az élelmiszerek elkészítése (feldolgozása) időtartamai csak közelítő értékűek, az alkalmazott anyagok mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függőek és másodperces illetve perces időegységekben mozognak (lásd a táblázatot).

Tartozékok	Élelmiszer	Max. mennyiség	Idő (másodpercek)	Sebesség	Előkészítés (mm)
Nagy sarlóalakú kés	Hús (marha, disznó)	500 g	15	1 – 2- P	30 x 30 x 30
	zöldségféle	300 g	30 – 60	1 – 2 - P	-
A dagasztó feltét	liszt	300 g	60	A tészta állapota szerint, hogy a dagasztás a leghatásosabb legyen	-
	só	5 g			-
	élesztő	5 g			-
	cukor	5 g			-
	víz	240 g			-
	zsír	10 g			lág - folyékony
Habverő feltét	tojásfehérje	2 – 6 db	70 - 120	2	-
	Tejszínhab	250 g	120	2	-

Tartozékok	Élelmiszer	Max. mennyiség	Idő (másodpercek)	Sebesség	Előkészítés (mm)
Reszelő finom, durva/szelet, szemcséző, hasáboló	sárgarépa	1000 g	30	1 - 2	-
	burgonya	1000 g			-
	hagyma	1000 g			-
Citrusprés	narancs/citrom	1000 g	120	1	felére
Mixer	sárgarépa	480 g	120	2 - P	15 x 15 x 15
	víz	720 g			

V. KARBANTARTÁS (9. ábra)

A készülékkel történő manipulációk előtt húzza ki a csatlakozóvezeték villásdugóját az el.dugaszolóaljzatból. Ne használjon karcos és agresszív tisztítószeret (pl. éles tárgyakat, kaparót, hígítókat vagy más oldószereket)! Az A jelű hajtóegység, K habverő kiterjesztés tisztítását puha, nedves ruhadarabbal végezze, szappanos vízzel. Valamennyi tartozékot közvetlenül azok használata után mossa le forró, szappanos vízben (erre a célra edénymosogató berendezést is használhat). A könnyebb tisztíthatóság érdekében leszerelheti a beépített edényt (8. ábra). **A kések és reszelők tisztításakor nagyon óvatosan járjon el!** Ügyeljen arra, hogy a kések vágóélei ne érintkezzenek kemény tárgyakkal, amelyek azokat tompíthatják és csökkentik ezzel azok hatékonyságát. Amennyiben az E4 jelű tömítés elhasználódott vagy megrongálódott cserélje azt ki újra (azonos típusúra). Néhány adalékanyag a tartozékokat bizonyos mértékig beszínezhetheti. Ez a változás azonban nincs hatással a készülék működésére és nem ad okot a készülék reklamációjára. Az elszíneződés általában egy idő eltelte után magától eltűnik. A műanyagból préselt részeket ne szárítsa hőforrások (pl. kályha, el/gáztűzhely) fölött. A készüléket tiszta állapotban, biztonságos és száraz helyen, gyermekek és nem önálló személyek részére nem hozzáférhető helyen tárolja.

VI. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI

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

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

VII. MŰSZAKI ADATOK

- Konyhai robotgép 8 az 1 ben
- Motor 500 W teljesítmény felvétellel
- 2 sebesség fokozat
- PULSE funkció a maximális fordulatszámhoz
- Könnyű és gyors összeszerelés
- Egyszerű vezérlés
- Biztonsági biztosítékok hibás összeállítás ellen
- Biztonsági hőbiztosíték
- Csúszásmentes lábak biztosítják a stabilitást
- Egyes részei moshatóak mosogatógépben
- Akusztikus zajszint szintje 90 dB (A)
- Tápkábel hossza 1,1 m
- A meghajtó egység tömege (kg) kb. 1, 58
- A készülék érintésvédelmi osztálya II.
- Termék méretei (mm) 380 x 235 x 195
- Széles tartozékok:
- Levehető rozsdamentes 1,2 l kapacitású munka edény (max 2 l)
- Tömítő eszköz
- Különálló 1,8 l kapacitású mixer késekkel rozsdamentes acélból
 - Mérő a fedélben
 - Töltő nyílás a hozzávalók könnyű töltésének érdekében
 - Könnyen tisztítható szétszerelhető kés
- Műanyag dagasztási és habverő tartozékok
- Sarlókés a kemény élelmiszer vágásához
- Aprító tartozék 7 reszelővel
- Citrus gyümölcscentrifuga

Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban < 0.50 W.

VIII. JOGALKOTÁS ÉS ÖKOLÓGIA

Elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék megfelel a termékekkel szemben támasztott műszaki követelményekről szóló 2004/108/ES sz. európai tanácsi irányelvnek, elektromos biztonság szempontjából pedig a 2006/95/ES sz. európai tanácsi irányelvnek. A gyártó fenntartja magának a jogot a standard kivitellel szembeni lényegtelen, a termék működését nem befolyásoló eltérések alkalmazására.



FIGYELEM: TŰZ VAGY ÁRAMÜTÉS ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN NE TEGYE KI A KÉSZÜLÉKET ESŐ VAGY NEDVESSÉG HATÁSÁNAK. HASZNÁLATON KÍVÜL VAGY JAVÍTÁS ELŐTT MINDIG HÚZZA KI A KÉSZÜLÉKET AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATBÓL. A KÉSZÜLÉK NEM TARTALMAZ A FELHASZNÁLÓ ÁLTAL JAVÍTHATÓ ALKATRÉSZEKET. MINDIG FORDULJON SZAKSZERVIZHEZ. A KÉSZÜLÉK VESZÉLYES FESZÜLTSG ALATT VAN.

Környezetvédelmi információk

Megtettünk lehető legjobbat a csomagolóanyagok mennyiségének csökkentése érdekében: lehetővé tettük azok egyszerű szétválasztását 3 anyagra: kartonpapír, papírzúzalék és olvasztott polipropilén. A készülék olyan anyagokat tartalmaz, amelyek szétszerelés után speciális üzemekben újrahasznosíthatók. Kérjük, tartsa be a csomagolóanyagok, kimerült elemek és régi berendezések kezelésére vonatkozó helyi előírásokat.

Használt elektromos berendezések, elemek és akkumulátorok megsemmisítése



Ez a jel a készüléken, annak tartozékain vagy csomagolásán azt jelöli, hogy ezt a terméket nem szabad a többi háztartási hulladékkal azonos módon kezelni. Élettartamának letelte után a terméket vagy az elemet (amennyiben tartalmaz) adja le az illetékes hulladékgyűjtő helyen, ahol az elektromos berendezést és elemet újrahasznosítják. Az Európai Unióban és a többi európai államban vannak gyűjtőhelyek a kiszolgált elektromos berendezések számára. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével nagyban hozzájárul a nem megfelelő

hulladékkezelés által a környezetet és az emberi egészséget veszélyeztető kockázatok megelőzéséhez. Az anyagok újrafeldolgozásával megőrizhetők természeti erőforrásaink. Ezért kérjük, ne dobja a kiszolgált elektromos berendezést és elemet/akkumulátort a háztartási hulladék közé. A kiszolgált elektromos berendezések ingyenes elhelyezésére vonatkozó információkért forduljon eladójához, a községi hivatalhoz. A használt elemek és akkumulátorok ingyenes elhelyezésére vonatkozó információkat szintén az eladójától, a községi hivataltól.

Gyártja: Hyundai Corporation, Seoul, Korea



Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról

CAUTION: DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE – Figyelmeztetés: ne használja fedél nélkül.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

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

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

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list.

Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

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

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

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

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: **www.hyundai-electronics.cz**

Případné další dotazy zasílejte na **info@hyundai-electronics.cz**

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

Typ výrobku: **UM 500**

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

ZÁRUČNÝ LIST**ZÁRUČNÉ PODMIENKY**

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsať štyri mesiacov od dátumu predaja spotrebiteľovi.

Záruka sa vzťahuje na poruchy a chyby, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať u predajcu, ktorý výrobok predal spotrebiteľovi alebo v autorizovanom servise.

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

Záruka platí iba vtedy, ak je výrobok používaný podľa návodu na obsluhu a pripojený na správne sieťové napätie.

Spotrebiteľ stráca nárok na záručnú opravu alebo bezplatný servis najmä v prípade:

- zásahu do prístroja neoprávnenou osobou.
- nesprávnej alebo neodbornej montáže výrobku.
- poškodenia prístroja vplyvom živeľnej pohromy.
- používania výrobku pre účely pre ktoré nie je určený.
- používania výrobku na profesionálne či iné zárobkové činnosti.
- používania výrobku s iným než doporučeným príslušenstvom.
- nesprávnej údržby výrobku.
- nepravidelného čistenia výrobku najmä v prípade, kedy je porucha spôsobená zvyškami potravín, vlasov, domového prachu alebo iných nečistôt.
- vystavenia výrobku nepriaznivému vonkajšiemu vplyvu, najmä vniknutím cudzích predmetov alebo tekutín (vrátane elektrolytu z batérií) dovnútra.
- mechanického poškodenia výrobku spôsobeného nesprávnym používaním výrobku alebo jeho pádom.

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

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: **www.hyundai-electronics.cz**

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte **info@hyundai-electronics.cz**

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

Typ prístroja: **UM 500**

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

WARUNKI GWARANCJI

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

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

Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: serwis@digison.pl

Nazwa: UM 500	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:

POZNÁMKY / NOTATKA / NOTES / MEGJEGYZÉS:

HYUNDAI

Licensed by Hyundai Corporation,
Korea.