

NÁVOD K POUŽITÍ

NÁVOD NA POUŽITIE

INSTRUCTION MANUAL

RME 882

Mulhouse



Gallet

Malý kuchyňský robot

Malý kuchynský robot

Small food processor

Petit robot de cuisine

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

Všeobecné bezpečnostní pokyny

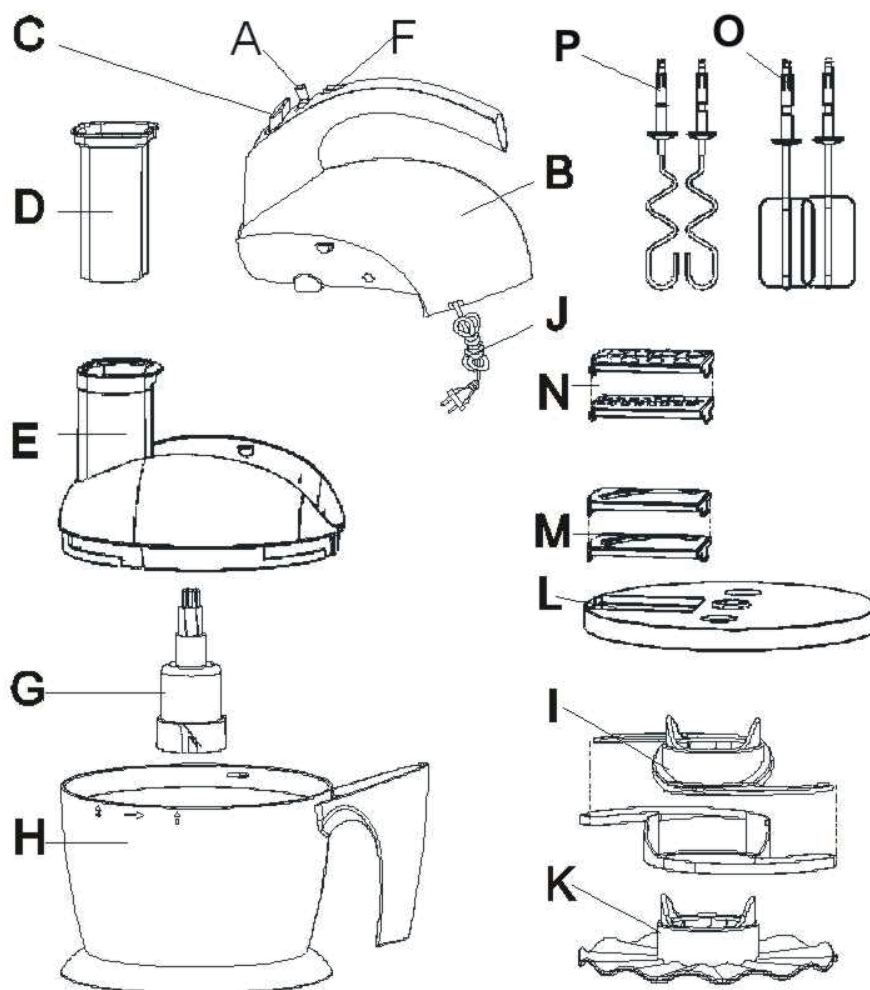
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití.
- Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu bez dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, vyhledejte autorizovaný servis.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj“.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Před zapojením přístroje do el. sítě zkontrolujte, zda je napětí uvedené na přístrojovém štítku stejné jako napětí v místní síti.
- Nikdy nepoužívejte jakékoliv příslušenství nebo součásti od jiných výrobců nebo takové, které nejsou doporučeny výrobcem. Pokud bude takovéto příslušenství nebo součásti použito, záruka zaniká.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je přívodní kabel, zástrčka nebo jiné části poškozeny.
- Před prvním použitím důkladně očistěte části, které přijdou do styku s potravinami.
- Nepřekračujte množství surovin a čas přípravy, které jsou uvedeny v tabulce v návodu.
- Nepřekračujte maximální objem uveden na míse, např. ji nenaplňujte přes vrchní rysku stupnice.
- Emulzní kotouč, nůž a unašeč nože musí být umístěny na nástavci pro uchycení nožů, který je usazen v míse.
- Po použití přístroj neprodleně vypojte z el. sítě.
- Nikdy nevkládejte suroviny pomocí prstů nebo kuch. potřeb (např. stěrka), když je přístroj v provozu. K tomuto účelu je určeno pouze pěchovátko.
- Uchovávejte přístroj mimo dosah dětí.
- Nikdy nenechávejte přístroj běžet bez dozoru.
- Před odejmutím jakékoliv součásti přístroj vypněte.
- Nikdy neumývejte jednotku motoru ve vodě nebo jiné tekutině, ani ho neoplachujte. K očištění jednotky motoru použijte pouze navlhčený hadřík.
- Při správném umístění víka na pracovní nádobu uslyšíte cvaknutí.
- Před použitím nože z něho odstraňte ochranný kryt.
- Ostří nože a nástavce jsou velmi ostré, proto se jich snažte nedotýkat.
- Pokud se nůž zasekne, vypojte přístroj z el. sítě a poté odstraňte surovinu, která nůž blokuje.
- Před zpracováním horkých surovin je nechte zchladnout (max. teplota 80°C/175°F).
- Pracovní nádoba není vhodná do mikrovlnné trouby.
- Nechte přístroj alespoň 2 minuty odpočinout před tím, než ho znovu použijete!

- Nikdy nepoužívejte tento přístroj k jiným účelům. Zacházení s noži vyžaduje opatrnost, obzvláště při vyjímání nožů z mísy, vyprazdňování mísy a během čištění.
- Při použití ručního šlehače se šlehacími metly nebo hnětacími háky NIKDY nepoužívejte mísu dodanou v balení. Ta je pouze pro použití se sekacím nožem, emulzním kotoučem nebo nástavcem s noži na krájení a strouhání.
- Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jimž fyzická, smyslová, nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušeností a znalostí zabráňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.

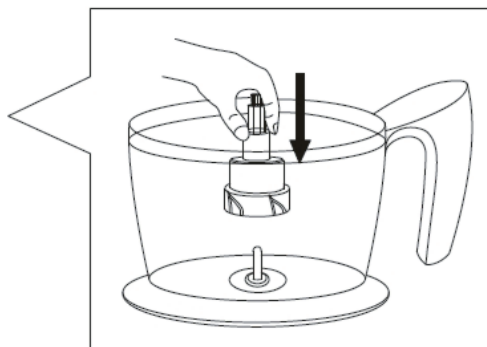
Popis ovládacích prvků



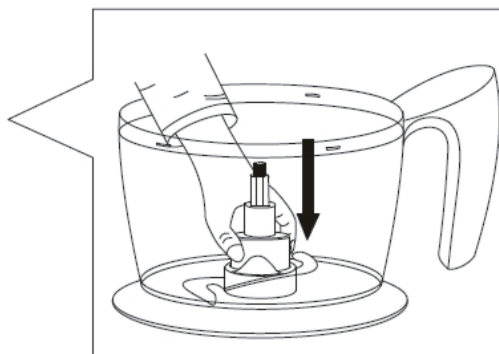
- | | | | |
|----|---|----|----------------------------|
| A) | Přepínač rychlosti | F) | Turbo |
| B) | Jednotka motoru | G) | Unašeč nože |
| C) | Pojistka jednotky motoru (Motorovou jednotku uvolníme stisknutím tlačítka pro uvolnění. Robot je funkční jen pokud byl správně umístěn; Tlačítko uvolní metly jen v případě, že přístroj používáme jako ruční mixér.) | H) | Mísa |
| D) | Pěchovátka | I) | Sekací nůž + ochranný kryt |
| E) | Víko s plnicím otvorem | J) | Sponka kabelu |
| | | K) | Emulzní kotouč |
| | | L) | Nástavec pro uchycení nožů |
| | | M) | Nůž na krájení |
| | | N) | Nůž na strouhání |
| | | O) | Šlehací metly |
| | | P) | Hnětací metly |

Pokyny k použití

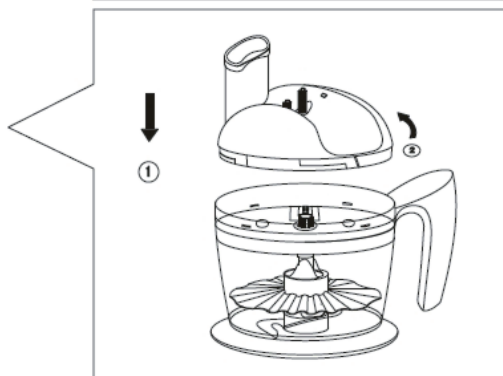
1. Umístěte unašeč nože do mísy.



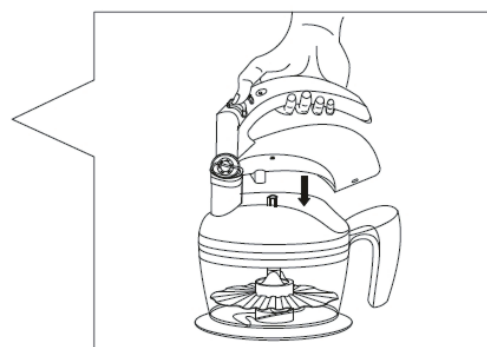
2. Umístěte požadovanou součást na unašeč: sekací nůž či emulzní kotouč. (Pozor na ostří nože!)



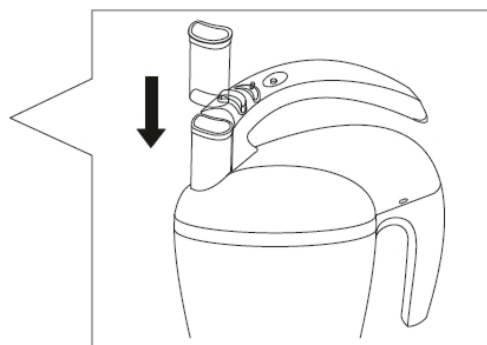
3. Umístěte víko na mísu. Otáčejte s víkem ve směru šipky, až uslyšíte cvaknutí.



4. Ujistěte se, že jednotka motoru je vypnutá (rychlost nastavena na 0). Stiskněte tlačítka pro uvolnění a připevněte jednotku motoru tak, že vložíte nejprve její zadní část do rukojeti mísy.
5. Pak vložte přední část jednotky motoru do víka, až uslyšíte cvaknutí.



6. Vložte pěchovátko do plnicího otvoru. Můžete vložit pěchovátko do plnicího otvoru, abyste zabránili vypadnutí potravin skrze otvor. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Přístroj je nyní připraven k použití.

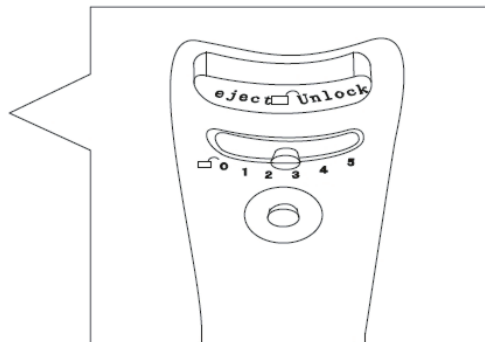


7. Abychom získali optimální výsledky, zvolíme rychlost na přepínači, která je nejvhodnější pro daný úkon,.

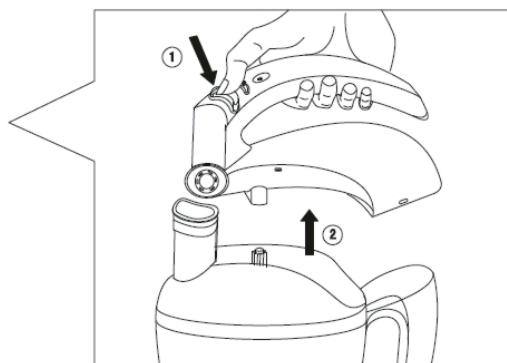
- Turbo: nastavení nejvyššího výkonu přístroje.
- Nastavení 1-5: nastavení normálního výkonu přístroje.
- Nastavení 0: vypnutí přístroje.

Jednotka motoru (a víko mísy) se mohou odejmout jen po skončení procesu.

Když je přístroj v provozu, tlačítka pro uvolnění nejdou stisknout.



8. K odejmutí jednotky motoru stiskněte tlačítko pro uvolnění a vyjměte jednotku motoru z víka mísy.

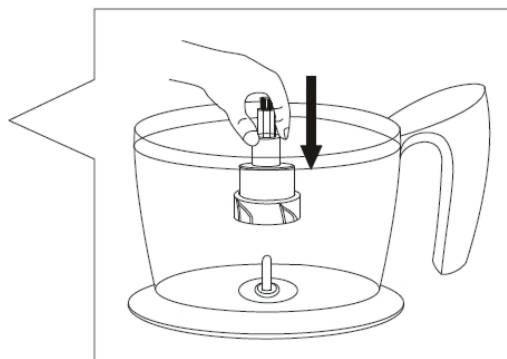


SEKACÍ NŮŽ

Nůž slouží k sekání, míchání, mísení, výrobu pyré a přípravu směsi na buchty.

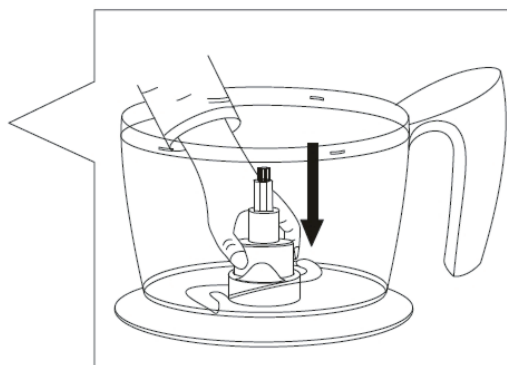
1. Umístěte unašeč nože do mísy.

2. Sejměte ochranný kryt z nože. Ostří nože jsou velmi ostrá, proto se jich snažte nedotýkat!



3. Umístěte sekací nůž na unašeč.

4. Předkrájejte velké kusy potravin na kousky asi 3 x 3 x 3 cm velké a vložte potraviny do mísy. Přečtěte si v tabulce doporučená nastavení. Proces trvá 10-30 vteřin.



5. Umístěte víko na mísu a připevněte jednotku motoru.

Můžete vložit pěchovátko do plnicího otvoru, abyste zabránili vypadnutí potravin skrze otvor.

Vypněte přístroj.

Vyjměte jednotku motoru a víko z mísy.

Odstraňte potraviny z nože nebo vnitřku mísy pomocí stěrky.

TIPY PRO SEKÁNÍ

- Příklad: Přístroj seká velmi rychle. Použijte pulzní funkci (Turbo) pro krátký časový interval, abyste zabránili příliš jemnému nasekání potravin.
- Nenechte přístroj běžet příliš dlouho, když sekáte (tvrdý) sýr. Sýr zteplá, začne se roztápět a vytvoří se hrudky.
- Nuž můžete ztupit, budete-li jej používat k sekání příliš tvrdých potravin jako kávová zrnka, muškátový oříšek nebo kostky ledu.

TIPY PRO MÍCHÁNÍ

- Nemíchejte potraviny, které jsou teplejší než 80°C.
- Když používáte mouku, nasypete ji do mísy první a pak přidejte další potraviny.

TIPY PRO PŘÍPRAVU PYRÉ

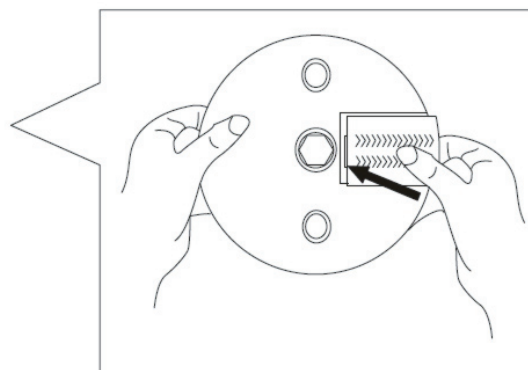
- Z ovoce a zeleniny můžete vytvořit pyré bez přidání tekutin, ale lepšího výsledku dosáhnete, když malé množství tekutiny přidáte.
- Vždy začněte s tvrdými a tuhými potravinami, až pak přidejte ty měkké.
Pokud se potraviny lepí na nůž nebo na vnitřek mísy:
Vypněte přístroj. Vyjměte jednotku motoru a víko z mísy.
Odstraňte potraviny z nože nebo vnitřku mísy pomocí stěrky.

NÁSTAVCE - VÝMĚNNÉ NOŽE

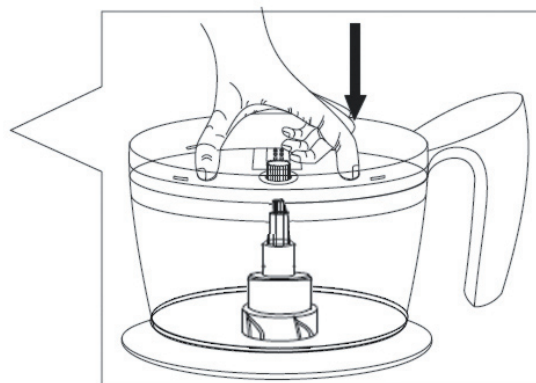
Hrany nožů jsou velmi ostré, proto se jich nedotýkejte!

Nepoužívejte nástavce ke zpracovávání tvrdých potravin, jako např. kostky ledu.

1. Do kotouče vložte požadovaný nástavec.



2. Umístěte kotouč na unašeč, který je uchycen v míse.



3. Zavřete víko a připevněte jednotku motoru.

4. Vložte potraviny do plnicího otvoru. Předkrájete velké kusy, aby se vešly do otvoru.

5. K dosažení nejlepších výsledků plňte otvor rovnoměrně.

6. Zapněte přístroj. Přečtěte si doporučená nastavení v tabulce.

7. Pěchovátkem lehce tlačte potraviny do plnicího otvoru. Když chcete sekat velké množství potravin, zpracovávejte je po malých dávkách.

8. K vyjmutí nástavce z kotouče uchopte kotouč do rukou tak, aby byl spodní částí otočen k vám. Palci vysuňte okraje nástavce z kotouče.

TIPY PRO STROUHÁNÍ

- Pokud chcete nastroumat tvrdý sýr, např. zralou goudou, parmazán nebo pecorino, měl by mít pokojovou teplotu.
- Pokud chcete strouhat měkčí sýr, např. nezralou goudou nebo ementál, měl by být právě vytažen z lednice.
- Nestrouhejte žádný druh sýra pomocí nože na strouhanku!

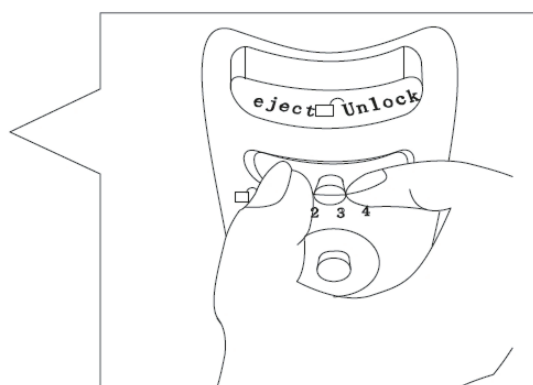
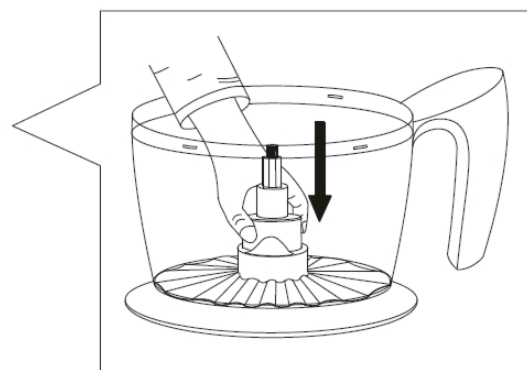
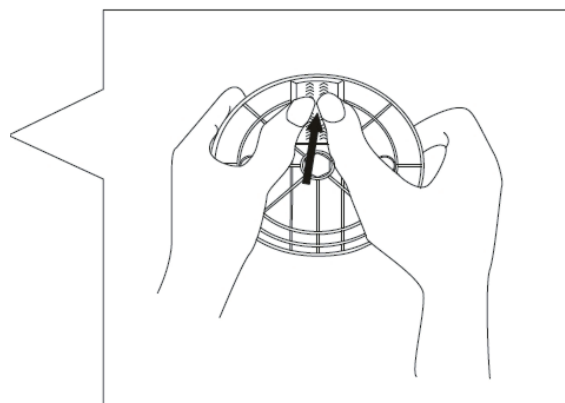
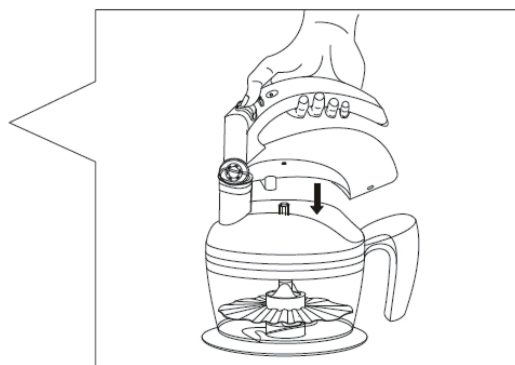
EMULZNÍ KOTOUČ

Emulzní kotouč můžete použít k přípravě majonéz, ušlehání šlehačky nebo k vyšlehání sněhu z bílků.

9. Umístěte emulzní kotouč na unašeč, který je uchyten v míse.

10. Vložte potraviny do mísy, umístěte víko na mísu a připevněte jednotku motoru.

11. Zapněte přístroj. Přečtěte si doporučená nastavení v tabulce.



TIPY PRO VYTVÁŘENÍ EMULZÍ

- Pokud chcete vyšlehat sníh z bílků, vejce by měla mít pokojovou teplotu. Vytáhněte vejce z lednice zhruba 30 minut před začátkem šlehání.
- Všechny přísady k výrobě majonéz by měly mít pokojovou teplotu. Olej můžete přidat pomocí malého otvoru na dně pěchovátka.
- Pokud chcete šlehat šlehačku, vytáhněte ji přímo z lednice. Přečtěte si prosím dobu k přípravě v tabulce. Šlehačka se nesmí šlehat příliš dlouho.
- Použijte pulzní funkci pro lepší kontrolu nad šleháním.

Přísady a procesy	Max. množství	Příslušenství	Postup	Využití
Jablka, Mrkve, Celer – strouhání, krájení	350g	Nůž na strouhání a krájení	Přímo do plnicího otvoru nakrájejte potraviny na kousky jako do salátu. Naplňte otvor kousky zeleniny a strouhejte pomocí jemného tlaku na pěchovátka.	Saláty, syrová zelenina
Lité těsto (palačinky) šlehání	250ml mléka	Sekací nůž	Nejprve nalijte do mísy mléko a pak přidejte suché přísady. Míchejte přísady asi 1 minutu. Pokud je nutné, opakujte tento proces max. 2x. Poté nechte přístroj několik minut zchladnout na pokojovou teplotu.	Palačinky
Máslový krém	300g	Sekací nůž	Použijte měkké máslo pro nadýchanější krém.	Wafle dezerty, cukroví, polevy.
Salátová okurka – krájení	1 okurka	Nůž na krájení	Vložte okurku do plnicího otvoru a jemně tlačte. Když okurka již nepřesahuje vrch otvoru, použijte pěchovátka.	Saláty
Bílky – sníh	4 bílky	Emulzní disk	Použijte vajíčka, která mají pokojovou teplotu. Pozor: šlehejte alespoň dva bílky.	Pudingy, suflé, sněhové pusinky
Ovoce (např. jablka, banány) – sekání, výroba pyré	500g	Sekací nůž	Tip: Abyste předešli obarvení ovoce, přidejte trochu citronové šťávy. Trocha vody pomůže vytvořit dobré pyré.	Pudingy, kojenecká strava
Pórek, mrkev – krájení	350g	Nůž na krájení	Naplňte plnicí otvor pórkem nebo kousky mrkve a opatrně tlačte pěchovátkem	Polévky, saláty, nádívky

Majonézy – emulze	2 vejce	Emulzní disk	Všechny přísady musí mít pokojovou teplotu. Pozor: Použijte alespoň jedno velké vejce, dvě malé nebo dva žloutky. Vložte vejce a trochu octa do mísy a přidávejte olej po kapkách.	Saláty, oblohy a grilovací omáčky
Maso (libové), ryby, drůbež – sekání	300g	Sekací nůž	Nejprve odstraňte všechny šlachy a kosti. Nakrájejte maso na 3cm kostky. Použijte pulzní funkci pro hrubší výsledek.	Tatarské steaky, hamburgery
Mléčné koktejly – mixování	250ml mléka	Sekací nůž	Vyrobte pyré (např. banány, jahody) a důkladně promixujte s cukrem, mlékem a trochou zmrzliny.	Mléčné koktejly
Směs na buchtu – mixování	3 vejce	Sekací nůž	Přísady musí mít pokojovou teplotu. Míchejte měkké máslo a cukr dokud není směs hladká a smetanová. Pak přidejte mléko, vejce a mouku.	Různé druhy buchet
Ořechy – sekání	250g	Sekací nůž	Použijte pulzní funkci pro hrubší sekání nebo rychlost 1 pro jemné sekání.	Saláty, chléb, mandlová pasta, pudinky.
Cibule – krájení	300g	Nůž na krájení	Cibuli oloupejte a nakrájejte na čtvrtky. Pozor: použijte min. 100g. Použijte pulzní funkci, aby nebyla cibule příliš jemná.	Oblohy
Zelenina – sekání	400g	Sekací nůž	Nakrájejte zeleninu na kousky a nasekejte nožem.	Polévky, syrová zelenina, saláty
Zelenina a maso (vařené) – výroba pyré	300g	Sekací nůž	Pro hrubé pyré přidejte jen trochu tekutiny. Pro jemné, přídávejte tekutinu, dokud pyré nebude jemné.	Kojenecká strava
Smetana na šlehání – šlehání	350ml	Emulzní disk	Použijte smetanu přímo z lednice. Pozor, šlehejte min. 125ml. Šlehačka je hotova asi za 20 vteřin.	Oblohy, šlehačky, zmrzliny

POUŽITÍ RUČNÍHO MIXÉRU

Krátkodobý provoz: rychlost 1 - 5, maximálně 5 minut.

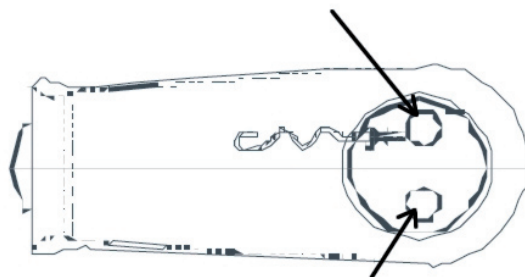
Turbo: max. délka nepřetržitého provozu ne více než 1 minuta.

RYCHLOST	POPIS
1 VMÍCHÁVÁNÍ	Rychlost vhodná k míchání velkého množství surovin, jako máslo, mouka a brambory.
2 SMÍCHÁNÍ	Nejlepší rychlost pro tekuté přísady do salátových dresingů.
3 MIXOVÁNÍ	Mixování koláčů, buchet a chleba
4 ROZŠLEHÁNÍ	K rozšlehání másla a cukru. Rozšlehání nepečených cukrovinek, dezertů, atd.
5 ŠLEHÁNÍ	K šlehání vajíček, vařených polev, brambor, smetany, atd.

Poznámka: Použijte hnětací metly, pokud mixujete lepkavou mouku. Použijte šlehací metly, pokud šleháte vajíčka.

Postup

1. Vyjměte jednotku motoru z kuchyňského robota.
2. Nasaďte šlehací (O) nebo hnětací (P) metly do otvorů.
3. Zapojte přístroj do el. sítě.
4. Držte rukojeť mixéru. Pomocí metel mixujte dané potraviny.
5. Zapněte přepínačem rychlostí a zvolte požadovanou rychlost. Mixér začne míchat přísady v míse.
6. Pokud jste skončili s mixováním, zastavte neprodle- ně mixér nastavením přepínače rychlosti na „0“.
7. Vyčkejte, až se metly přestanou točit, stiskněte tlačítko pro uvolnění pro vytažení metel. Před tím, než budete vyměňovat přílušenství, vypněte přístroj.
8. Můžete stisknout „turbo“ ke zvýšení rychlosti během mixování.
9. Pokud jste skončili s mixováním, vypojte přístroj z el. sítě. Očistěte metly vodou. Osušte je a uchovávejte společně s hlavními součástmi v krabici.



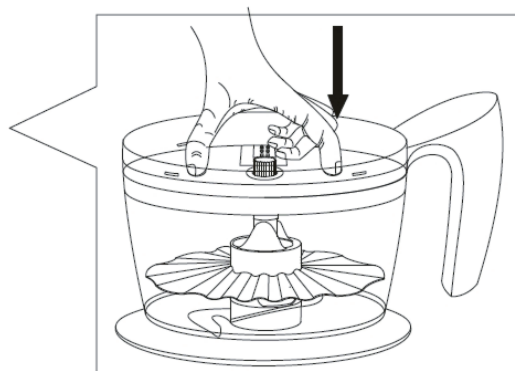
Čištění a údržba

- Vždy vypojte přístroj před tím, než začnete čistit jednotku motoru.
- Očistěte jednotku motoru vlhkým hadříkem. Nikdy neumývejte jednotku motoru ve vodě nebo jiné tekutině, ani ho neoplachujte.
- Součásti, které přišly do styku s potravinami, vždy očistěte neprodleně po použití horkou vodou a přípravkem na nádobí.
- Mísa, víko mísy, pěchovátko a příslušenství se také dají mýt v myčce na nádobí.
- Očistěte nůž a nástavce velmi opatrně. Jejich ostří jsou velmi ostrá. Ujistěte se, že ostří nože a nástavců nepřijdou do styku s tvrdými předměty, aby se neotupily.
- Určité potraviny mohou způsobit zabarvení povrchu součástí. Toto nemá negativní účinek, zabarvení většinou za nějakou dobu zmizí. Po čištění vždy připevněte ochranný kryt na nůž.

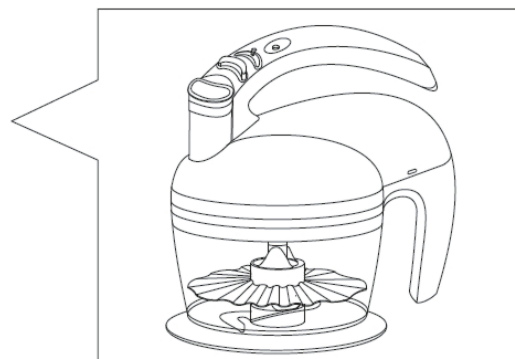
Úschova

Efektivní úschova

- Položte součásti na unašeč nože (nástavec k uchycení nožů jako poslední) a uschovejte je v míse.



- Umístěte víko na mísu.
- Omotejte přívodní kabel kolem mísy. Aby kabel držel na místě, použijte sponku kabelu.



Odstraňování poruch

Přístroj nefunguje

- Zkontrolujte pevné usazení přívodního kabelu
- Zkontrolujte polohu spínače
- Zkontrolujte správné upevnění příslušenství

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení záručního listu a originálu dokladu o zakoupení výrobku (účtenky) s typovým označením výrobku, datem a čitelným razítkem prodejny. Nárok lze uplatňovat u prodejce, kterého byl výrobek zakoupen nebo u některého z autorizovaných servisních středisek.

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

- zásahu do přístroje (zásah do výrobku může provést pouze autorizovaný servis).
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- jakékoliv změny v záručním listu provedené neoprávněnou osobou.
- nevyplnění záručního listu, ztráty záručního listu.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé, zejména pokud byl používán k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- zjevné mechanické poškození.

Záruka se nevztahuje na opotřebení zboží nad rámec běžného používání.

Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje.

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

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je například elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostních předpisů. Materiál výrobku splňuje nejnovější směrnice Evropské unie.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplaty provést opravy v příslušném obchodě nebo v autorizovaném servisním středisku.

Technická specifikace

- Malý kuchyňský robot 5 v 1
- Krájí, seká, šlehá, hněte, možnost použít jako ruční šlehač
- 5 rychlostí, turbo
- 4 nožů na krájení a strouhání
- Plastová pracovní místa 1,6 l
- Nerezový velmi ostrý nůž pro sekání
- Šlehací metly, hnětací metly
- Barva bílá
- Napájení: 230V ~ 50 Hz
- Příkon: 300 W
- Rozměry: 26 x 29,5 x 19,5 cm
- Hmotnost: 2,3 kg

Změna technické specifikace výrobku vyhrazena výrobcem.



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 balicími materiály, vybitými bateriemi a starým zařízením.

Likvidace starého elektrického a elektronického zařízení



Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo na jeho obalu označuje, že s výrobkem nesmí být nakládáno jako s domácím odpadem. Prosím dopravte tento výrobek na příslušné sběrné místo, kde bude provedena recyklace takového elektrického a elektronického zařízení. V Evropské unii a v ostatních evropských zemích existují sběrná místa pro použité elektrické a elektronické zařízení. 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. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Z tohoto důvodu prosím nevyhazujte staré elektrické a elektronické zařízení do domovního odpadu. Pro podrobnější informace o recyklaci výrobku se obraťte na místní úřad, službu zajišťující likvidaci domácího odpadu nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili.

Firma HP Tronic Ústí nad Labem spol. s r.o. je registrovaná u společnosti Elektrowin a.s. pod číslem 05065/06-ECZ.

Firma ELEKTROSPED, a.s. je registrovaná u společnosti Envidom pod číslem EZ 0000213.

Vážený zákazník, 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.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

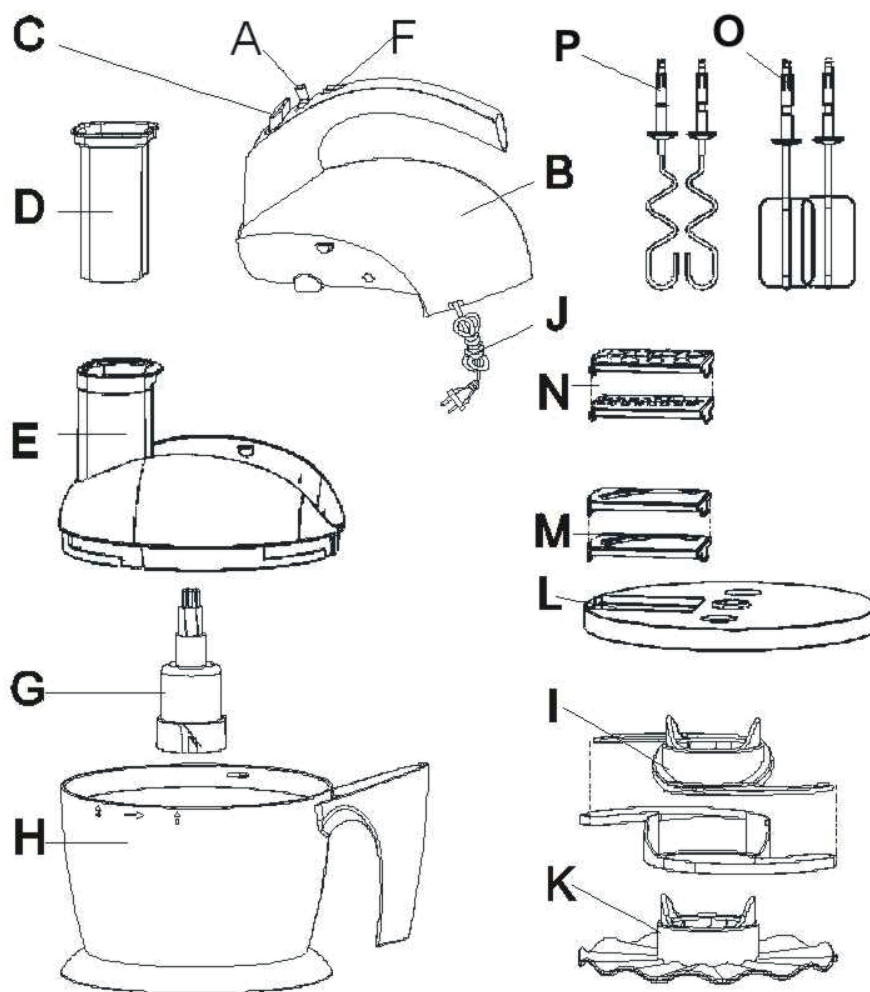
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití.
- Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu bez dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, vyhledejte autorizovaný servis.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj“.

Špeciálne bezpečnostné pokyny pre tento prístroj

- Pred zapojením prístroja do el. siete skontrolujte, či je napätie uvedené na prístrojovom štítku rovnaké ako napätie v miestnej sieti.
- Nikdy nepoužívajte akékoľvek príslušenstvo alebo súčasti od iných výrobcov alebo také, ktoré nie sú doporučené výrobcom. Pokiaľ bude takéto príslušenstvo alebo súčasti použité, záruka zaniká.
- Nepoužívajte prístroj, pokiaľ je prívodný kábel, zástrčka alebo iné časti poškodené.
- Pred prvým použitím dôkladne očistite časti, ktoré prídu do styku s potravinami.
- Neprekračujte množstvo surovín a čas prípravy, ktoré sú uvedené v tabuľke v návode.
- Neprekračujte maximálny objem uvedený na mise, napr. ju nenapĺňajte cez vrchnú rysku stupnice.
- Emulzný kotúč, nôž a unášač noža musia byť umiestnené na nastavci pre uchytenie noža, ktorý je usadený v mise.
- Po použití prístroj nepredlžene vypojte z el. siete.
- Nikdy nevkladajte suroviny pomocou prstov alebo kuchynských potrieb (napr. stierka), keď je prístroj v prevádzke. K tomuto účelu je určený len piest.
- Uchovávajte prístroj mimo dosah detí.
- Nikdy nenechávajte prístroj bežať bez dozoru.
- Pred odobratím akejkoľvek súčasti prístroj vypnite.
- Nikdy neumývajte jednotku motoru vo vode alebo inej tekutine, ani ho neoplachujte. K očisteniu jednotky motoru použite len navlhčenú handričku.
- Pri správnom umiestnení veka na pracovnú nádobu budete počuť cvaknutie.
- Pred použitím noža z neho odstráňte ochranný kryt.
- Ostrie noža a nastavca sú veľmi ostré, preto sa ich snažte nedotýkať.
- Pokiaľ sa nôž zasekne, vypojte prístroj z el. siete a potom odstráňte surovinu, ktorá nôž blokuje.
- Pred spracovaním horkých surovín ich nechajte schladnúť (max. teplota 80°C/175°F).
- Pracovná nádoba nie je vhodná do mikrovlnnej rúry.

- Nechajte prístroj aspoň 2 minúty odpočinúť pred tým, než ho znova použijete!
- Nikdy nepoužívajte tento prístroj k iným účelom. Zachádzanie s nožmi vyžaduje opatrnosť, obzvlášť pri vynímaní nožov z misy, vyprázdňovaní misy a v priebehu čistenia.
- Pri použití ručného šľahača so metlami na šľahanie alebo hnetacími hákmi NIKDY nepoužívajte misu dodanú v balení. Ta je len pre použitie so nožom na sekanie, emulzným kotúčom alebo nástavcom s nožmi na krájanie a strúhanie.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí), čím fyzická, zmyslová, alebo mentálna neschopnosť či nedostatok skúsenosti a znalostí zabráňuje v bezpečnom používaní spotrebiča, pokiaľ na ne nebude dohliadané alebo pokiaľ neboli inštruovaný ohľadne použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Na deti by sa malo dohliadať, aby sa zaistilo, že si nebudú so spotrebičom hrať.

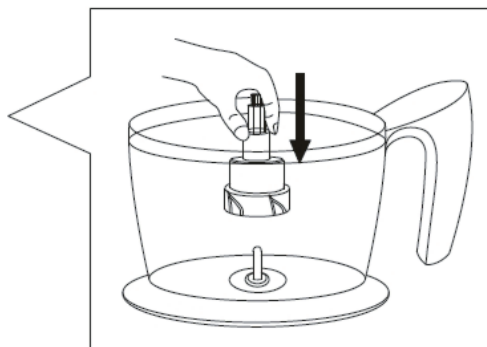
Popis ovládacích prvkov



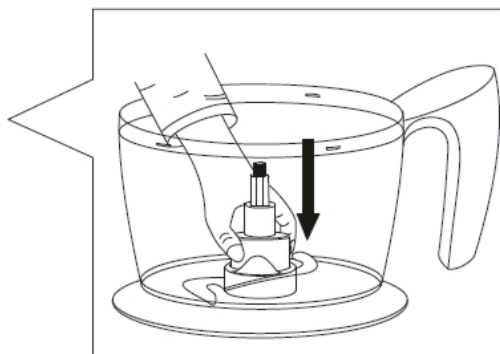
- | | | | |
|----|---|----|--------------------------------|
| A) | Prepínač rýchlosti | G) | Unášač nože |
| B) | Jednotka motoru | H) | Misa |
| C) | Poistka jednotky motoru (Motorovou jednotku uvoľníme stisnutím tlačidla pre uvoľnenie. Robot je funkčný len pokiaľ bol správne umiestnený; Tlačidlo uvoľní metly len v prípade, že prístroj používame ako ručný mixér.) | I) | Nôž na sekanie + ochranný kryt |
| D) | Piest | J) | Sponka kábla |
| E) | Veko s plniacim otvorom | K) | Emulzný kotúč |
| F) | Turbo | L) | Nástavec pre uchytenie nožov |
| | | M) | Nôž na krájanie |
| | | N) | Nôž na strúhanie |
| | | O) | Metly na šľahanie |
| | | P) | Hnetacie metly |

Pokyny k použitiu

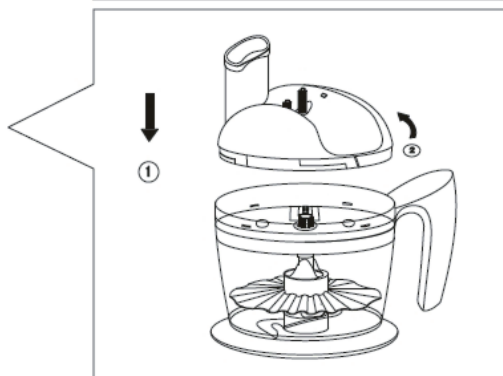
1. Umiestnite unášač noža do misy.



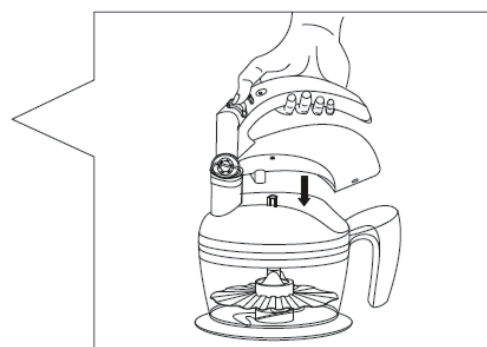
2. Umiestnite požadovanou súčasť na unášač: nôž na sekanie či emulzní kotúč. (Pozor na ostré nože!)



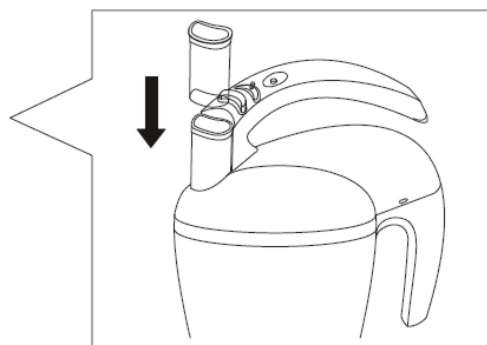
3. Umiestnite veko na misu. Otáčajte s vekom v smere šípky, dokiaľ nezapočujete cvaknutie.



4. Uistite sa, že jednotka motoru je vypnutá (rýchlosť nastavená na 0). Stlačte tlačidlá pre uvoľnenie a pripevnite jednotku motoru tak, že vložíte najskôr jej zadnú časť do rukoväte misy.

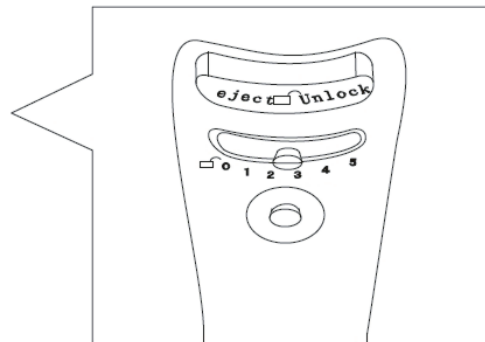


5. Potom vložte prednú časť jednotky motoru do veka, dokiaľ budete počuť cvaknutie.

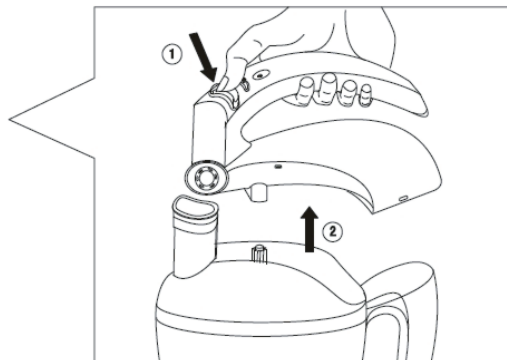


6. Vložte piest plniaceho otvoru. Môžete vložiť piest do plniaceho otvoru, aby ste zabránili vypadnutiu potravín skrz otvor. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Prístroj je teraz pripravený k použitiu.

7. Aby sme získali optimálne výsledky, zvolíme rýchlosť na prepínači, ktorá je najvhodnejšia pre daný úkon,. Turbo: nastavení najvyššieho výkonu prístroja. Nastavenie 1-5: nastavenie normálneho výkonu prístroja. Nastavenie 0: vypnutie prístroja. Jednotka motoru (a veko misy) sa môžu odobrať len po skončení procesu. Keď je prístroj v prevádzke, tlačidlá pre uvoľnenie nejdú stlačiť.



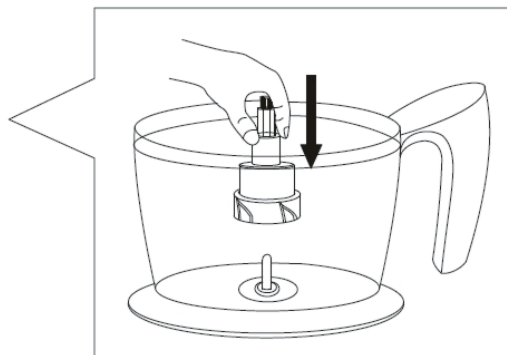
8. K odobratí jednotky motoru stlačte tlačidlo pre uvoľnenie a vyberte jednotku motora z veka misy.



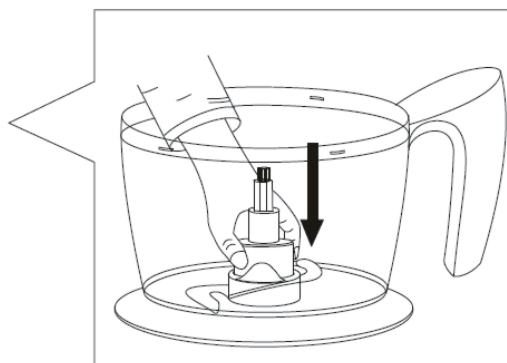
NÔŽ NA SEKANIE

Nôž slúži k sekaniu, miešaniu, mieseniu, výrobe pyrė a príprave zmesi na buchty.

1. Umiestnite unášač noža do misy.
2. Vyberte ochranný kryt z noža. Ostrie nožov sú veľmi ostré, preto sa ich snažte nedotýkať!



3. Umiestnite nôž na sekanie na unášač.
4. Pokrájajte veľké kusy potravín na kúsky asi 3 x 3 x 3 cm veľké a vložte potraviny do misy. Prečítajte si v tabuľke doporučené nastavenia. Proces trvá 10-30 sekúnd.



5. Umiestnite veko na misu a pripevnite jednotku motora. Môžete vložiť piest do plniaceho otvoru, aby ste zabránili vypadnutiu potravín cez otvor.

Vypnite prístroj.

Vyberte jednotku motoru a veko z misy.

Odstráňte potraviny z noža alebo vnútro misy pomocou stierky.

TIPY PRE SEKÁNÍ

- Prístroj seká veľmi rýchlo. Použite pulzovú funkciu (Turbo) pre krátky časový interval, aby ste zabránili príliš jemnému nasekaniu potravín.
- Nenechajte prístroj bežať príliš dlho, keď sekáte (tvrdý) syr. Syr oteplie, začne sa roztápať a vytvoria sa hrudky.
- Nôž môžete zatupiť, ak ho budete používať k sekaniu príliš tvrdých potravín ako kávové zrnká, muškátový oriešok alebo kocky ľadu.

TIPY PRE MIEŠANIE

- I Nemiešajte potraviny, ktoré sú teplejšie než 80°C.
- I Keď používate múku, nasypete ju do misy prvú a potom pridajte ďalšie potraviny.

TIPY PRE PRÍPRAVU PYRÉ

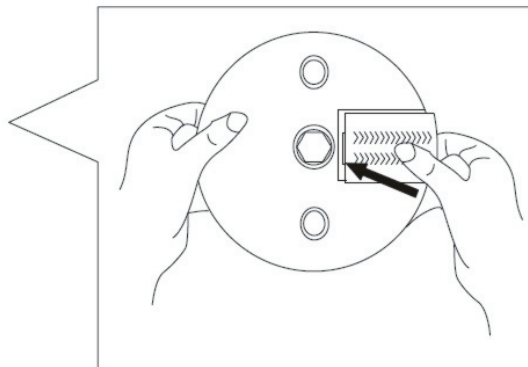
- Z ovocia a zeleniny môžete vytvoriť pyré bez pridania tekutín, ale lepší výsledok dosiahnete, keď malé množstvo tekutiny pridáte.
- Vždy začnite s tvrdými a tuhými potravinami, až potom pridajte tie mäkké.
 Pokiaľ sa potraviny lepia na nôž alebo na vnútro misy:
 Vypnite prístroj. Vyberte jednotku motora a veko z misy.
 Odstráňte potraviny z noža alebo vnútro misy pomocou stierky.

NÁSTAVCE - VÝMENNÉ NOŽE

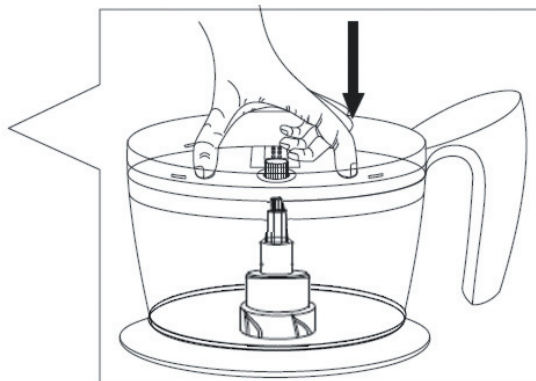
Hrany nožov sú veľmi ostré, preto sa ich nedotýkajte!

Nepoužívajte nástavce ku spracovávaniu tvrdých potravín, ako napr. kocky ľadu.

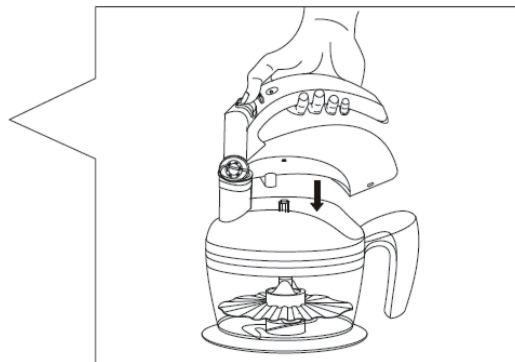
1. Do kotúča vložte požadovaný nástavec.



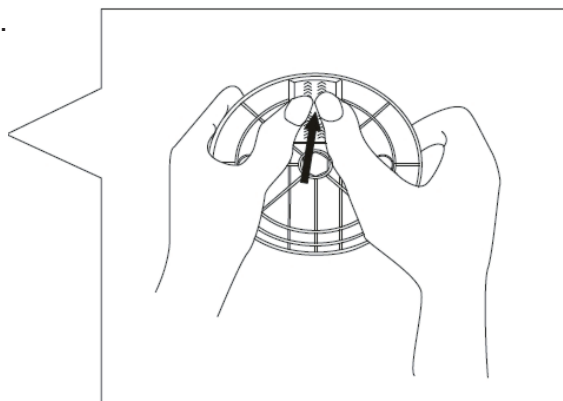
2. Umiestnite kotúč na unášač, ktorý je uchytенý v mise.



3. Zavrite veko a pripevnite jednotku motora.
4. Vložte potraviny do plniaceho otvoru. Pokrájajte veľké kusy, aby sa vošli do otvoru.
5. K dosiahnutiu najlepších výsledkov plňte otvor rovnomerne.



6. Zapnite prístroj. Prečítajte si doporučené nastavenie v tabuľke.
7. Piestom ľahko tlačte potraviny do plniaceho otvoru. Keď chcete sekať veľké množstvo potravín, spracovávajte ich po malých dávkach.
8. K vybratiu nástavca z kotúča uchopte kotúč do rúj tak, aby bola spodná časť otočená k vám. Palcami vysuňte okraje nástavca z kotúča.



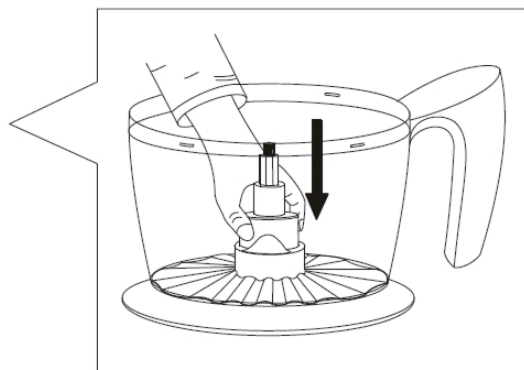
TIPY PRE STRÚHANIE

- Pokiaľ chcete nastrúhať tvrdý syr, napr. zrelú goudu, parmezán alebo pecorino, mal by mať izbovú teplotu.
- Pokiaľ chcete strúhať mäkkší syr, napr. nezrelú goudu alebo ementál, mal by byť práve vytiahnutý z chladničky.
- Nestrúhajte žiadny druh syra pomocou noža na strúhanku!

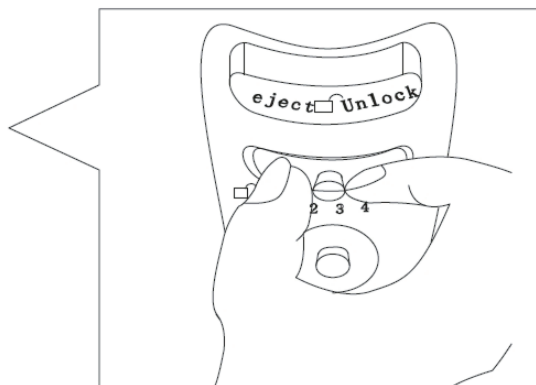
EMULZNÝ KOTÚČ

Emulzný kotúč môžete použiť k príprave majonéz, ušľahaniu šľahačky alebo k vyšľahaniu snehu z bielkov.

9. Umiestnite emulzný kotúč na unášač, ktorý je uchytý v mise.
10. Vložte potraviny do misy, umiestnite veko na misu a pripevnite jednotku motora.



11. Zapnite prístroj. Prečítajte si doporučené nastavenie v tabuľke.



TIPY PRE VYTVÁRANIE EMULZIÍ

- Pokiaľ chcete vyšľahať sneh z bielkov, vajcia by mali mať izbovú teplotu. Vytiahnite vajcia z chladničky zhruba 30 minút pred začiatkom šľahania.
- Všetky prísady k výrobe majonéz by mali mať izbovú teplotu. Olej môžete pridať pomocou malého otvoru na dne piestu.
- Pokiaľ chcete šľahať šľahačku, vytiahnite ju priamo z chladničky. Prečítajte si prosím dobu k príprave v tabuľke. Šľahačka sa nesmie šľahať príliš dlho.
- Použite pulzovú funkciu pre lepšiu kontrolu nad šľahaniam.

Prísady a procesy	Max. množstvo	Príslušenstvo	Postup	Využití
Jablka, Mrkve, Zeler – strúhanie, krájanie	350g	Nôž na strúhanie a krájanie	Priamo do plniaceho otvoru nakrájajte potraviny na kúsky ako do šalátu. Naplňte otvor kúskami zeleniny a strúhajte pomocou jemného tlaku na piest.	Šaláty, surová zelenina
Liate cesto (palacinky) šľahanie	250ml mlieka	Sekací nůž	Najskôr nalejte do misy mlieko a potom pridajte suché prísady. Miešajte prísady asi 1 minútu. Pokiaľ je nutné, opakujte tento proces max. 2x. Potom nechajte prístroj niekoľko minút vychladnúť na izbovú teplotu.	Palacinky
Máslový krém	300g	Nôž na sekanie	Použite mäkké maslo pre nadýchanejší krém.	Wafle dezerty, cukrovinky, polevy.
Šalátová uhorka – krájanie	1 uhorka	Nôž na krájanie	Vložte uhorku do plniaceho otvoru a jemne tlačte. Keď uhorka už nepresahuje vrch otvoru, použite piest.	Šaláty
Bielka – sneh	4 bielka	Emulzný disk	Použite vajíčka, ktoré majú izbovú teplotu. Pozor: šľahajte aspoň dve bielka.	Pudingy, wafle, snehové pusinky
Ovocie (napr. jablka, banány) – sekanie, výroba pyrė	500g	Nôž na sekanie	Tip: Aby ste predošli ofarbeniu ovocia, pridajte trochu citrónovej šťavy. Trocha vody pomôže vytvoriť dobré pyrė.	Pudingy, kojenecká strava
Pór, mrkva – krájanie	350g	Nôž na krájanie	Naplňte plniaci otvor pórom alebo kúskami mrkve a opatrne tlačte piestom.	Polievky, šaláty, plnky

Majonézy – emulzia	2 vajcia	Emulzný disk	Všetky přísady musí mať izbovú teplotu. Pozor: Použite aspoň jedno veľké vajce, dve malé alebo dve žĺtka. Vložte vajce a trochu octu do misy a pridávajte olej po kvapkách.	Šaláty, oblohy a omáčky na grilovanie
Mäso (plané), ryby, hydina – sekanie	300g	Nôž na sekanie	Najskôr odstráňte všetky šľachy a kosti. Nakrájajte mäso na 3cm kocky. Použite pulzovú funkciu pre hrubší výsledok.	Tatárske steaky, hamburgery
Mliečne kokteily – mixovanie	250ml mlieko	Nôž na sekanie	Vyrobte pyrė (napr. banány, jahody) a dôkladne premixujte s cukrom, mliekom a troškou zmrzliny.	Mliečne kokteily
Zmes na buchtu – mixovanie	3 vajcia	Nôž na sekanie	Prísady musia mať izbovú teplotu. Miešajte mäkké maslo a cukor dokiaľ nie je zmes hladká a smotanová. Potom pridajte mlieko, vajce a múku.	Rôzne druhy buchiet
Orechy – sekanie	250g	Nôž na sekanie	Použite pulzovú funkciu pre hrubšie sekanie alebo rýchlosť 1 pre jemné sekanie.	Šaláty, chlieb, mandľová pasta, pudingy.
Cibuľa – krájanie	300g	Nôž na krájanie	Cibuľu olúpte a nakrájajte na štvrtky. Pozor: použite min. 100g. Použite pulzovú funkciu, aby nebola cibuľa príliš na jemno.	Oblohy
Zelenina – sekanie	400g	Nôž na sekanie	Nakrájajte zeleninu na kúsky a nasekajte nožom.	Polievky, syrová zelenina, šaláty
Zelenina a mäso (varené) – výroba pyrė	300g	Nôž na sekanie	Pre hrubé pyrė pridajte len trochu tekutiny. Pre jemné, pridávajte tekutinu, dokiaľ pyrė nebude jemné.	Kojenecká strava
Smotana na šľahania – šľahania	350ml	Emulzní disk	Použite smotanu priamo z chladničky. Pozor, šľahajte min. 125ml. Šľahačka je hotová asi za 20 sekúnd.	Oblohy, šľahačky, zmrzliny

POUŽITIE RUČNÉHO MIXÉRU

Krátkodobý prevádzka: rýchlosť 1 - 5, maximálne 5 minút.

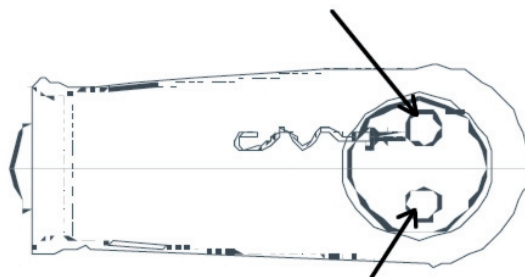
Turbo: max. dĺžka nepretržitej prevádzky ne viac než 1 minútu.

RYCHLOST	POPIS
1 VMÍCHÁVÁNÍ	Rýchlosť vhodná k miešaniu veľkého množstvo surovín, ako maslo, múka a zemiaky.
2 SMÍCHÁNÍ	Najlepšia rýchlosť pre tekuté prísady do šalátových dressingov.
3 MIXOVÁNÍ	Mixovanie koláčov, buchiet a chleba
4 ROZŠĽAHANIA	K rozšľahaniu masla a cukru. Rozšľahania nepečených cukrovínek, dezertov, a. t. d'.
5 ŠĽAHANIE	K šľahaniu vajíčok, varených poliev, zemiakov, smotany, atd.

Poznámka: Použite hnetacie metly, pokiaľ mixujete lepkavú múku. Použite metly na šľahanie, pokiaľ šľaháte vajíčka.

Postup

1. Vyberte jednotku motoru z kuchynského robota.
 2. Nasadíte metly na šľahanie (O) alebo hnetací metly (P) do otvorov.
 3. Zapojte prístroj do el. siete.
 4. Držte rukoväť mixéru. Pomocou metiel mixujete dané potraviny.
 5. Zapnete prepínačom rýchlosti a zvolíte požadovanú rýchlosť. Mixér začne miešať prísady v mise.
 6. Pokiaľ ste skončili s mixovaním, zastavte nepredĺžene mixér nastavením prepínača rýchlosti na „0“.
 7. Vyčkajte, až sa metly prestanú točiť, stlačte tlačidlo pre uvoľnenie pre vytiahnutie metiel.
- Pred tým, než budete vymenovať príslušenstvo, vypnete prístroj.
8. Môžete stlačiť „turbo“ ku zvýšeniu rýchlosti v priebehu mixovania.
 9. Pokiaľ ste skončili s mixovaním, vypojte prístroj z el. siete. Očistite metly vodou. Osušte ich a uchovávajte spoločne s hlavnými súčastami v krabici.



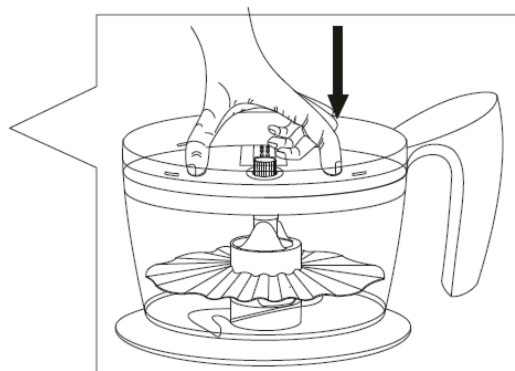
Čistenie a údržba

- Vždy vypojte prístroj pred tým, než začnete čistiť jednotku motora.
- Očistite jednotku motora vlhkou handričkou. Nikdy neumývajte jednotku motoru vo vode alebo inej tekutine, ani ho neoplachujte.
- Súčasti, ktoré prišli do styku s potravinami, vždy očistite nepredlžene po použití horúcou vodou a prípravkom na riady.
- Misa, veko misy, piest a príslušenstvo sa tiež dajú umývať v umývačke na riady.
- Očistite nôž a nástavce veľmi opatrne. Ich ostria sú veľmi ostré. Uistite sa, že ostrie noža a nástavcov neprídu do styku s tvrdými predmetmi, aby sa neotupili.
- Určité potraviny môžu spôsobiť zafarbenie povrchu súčastí. Toto nemá negatívny účinok, zafarbenie väčšinou za nejakú dobu zmizne. Po čistení vždy pripevnite ochranný kryt na nôž.

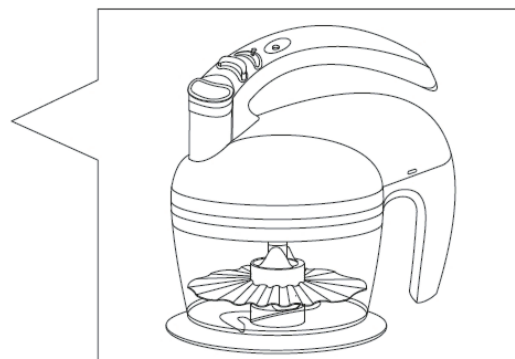
Úschova

Efektívna úschova

- Položte súčasti na unášač noža (nástavec k uchytieniu nožov ako posledný) a uschovajte ich v mise.



- Umiestnite veko na misu.
- Omotajte prírodný kábel kolem misy. Aby kábel držal na mieste, použite sponku kábla.



Odstraňovanie porúch

Prístroj nefunguje

- Skontrolujte pevné usadenie prírodného kábla
- Skontrolujte polohu spínača
- Skontrolujte správne upevnenie príslušenstva

Záruka

Na nami predaný prístroj poskytujeme záruku v trvaní 24 mesiacov od dátumu predaja. Záruka sa vzťahuje na poruchy a závady, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo vadou použitých materiálov. Záruka platí iba vtedy, ak je výrobok používaný podľa návodu na obsluhu a pripojený na správne sieťové napätie. Nárok na záruku je možné uplatniť iba po predložení záručného listu a originálu dokladu o zakúpení výrobku (účtu) s typovým označením výrobku, dátumom a čitateľnou pečiatkou predajne. Nárok sa uplatňuje u predajcu, u ktorého bol výrobok zakúpený alebo u niektorého z autorizovaných servisných stredísk.

Zákazník stráca nárok na záručnú opravu alebo bezplatný servis v prípade:

- zásahu do prístroja neoprávnenou osobou.
- poškodenie prístroja vplyvom živelnej pohromy.
- akejkoľvek zmeny v záručnom liste spôsobenej neoprávnenou osobou.
- nevyplnenie záručného listu, straty záručného listu.
- používanie výrobku pre iné účely než je obvyklé, hlavne pokiaľ bol používaný k profesionálnej či inej zárobkovej činnosti .
- zjavné mechanické poškodenie.

Záruka sa nevzťahuje na opotrebenie tovaru nad rámec bežného používania. Poškodenie príslušenstva nie je automatickým dôvodom pre bezplatnú výmenu kompletného prístroja.

Tento prístroj bol testovaný podľa všetkých príslušných, v súčasnej dobe platných smerníc CE, ako je napríklad elektromagnetická kompatibilita a direktíva o nízkonapäťovej bezpečnosti, a bol skonštruovaný podľa najnovších bezpečnostných predpisov. Materiál výrobku spĺňa najnovšie smernice Európskej únie.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záručnej doby je možné za úplatu urobiť opravy v príslušnom obchode alebo autorizovanom servisnom stredisku.

Technická špecifikácia

- Malý kuchynský robot 5 v 1
- Krája, seká, šľahá, hnetie, možnosť použiť ako ručný šľahač
- 5 rýchlostí, turbo
- 4 nožov na krájanie a strúhanie
- Plastová pracovná misa 1,6 l
- Nerezový veľmi ostrý nôž pre sekanie
- Metly na šľahanie, metly na miešanie
- Farba biela
- Napájanie: 230V ~ 50 Hz
- Príkon: 300 W
- Rozmery: 26 x 29,5 x 19,5 cm
- Hmotnosť: 2,3 kg

Zmena technickej špecifikácie výrobku vyhradená výrobcom.



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 SPOTREBI-TEĽOM. 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 materiáli, 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 elektrického a elektronického zariadenia



Tento symbol na výrobku, jeho príslušenstva alebo na jeho obale označuje, že s výrobkom nesmie byť nakladané ako s domácim odpadom. Prosím dopravte tento výrobok na príslušné zberné miesto, kde prebieha recyklácia takéhoto elektrického a elektronického zariadenia. V Európskej únii a v ostatných európskych krajinách existujú zberné miesta pre použité elektrické a elektronické zariadenia. Tým, že zaistíte správnu likvidáciu výrobku, môžete predísť možným negatívnym následkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré sa môžu v opačnom prípade prejaviť ako dôsledok nesprávnej manipulácie s týmto výrobkom. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Z tohto dôvodu prosím nevyhadzujte staré elektrické a elektronické zariadenia do domového odpadu. Pre podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku sa obráťte na miestny úrad, službu zaisťujúcu likvidáciu domáceho odpadu alebo obchod, kde ste výrobok zakúpili.

Firma HP Tronic Ústí nad Labem spol. s r.o. je registrovaná u spoločnosti Elektrowin a.s. pod číslom 05065/06-ECZ.

Firma ELEKTROSPED, a.s. je registrovaná u spoločnosti Envidom pod číslom EZ 0000213.

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.

General Safety Instructions

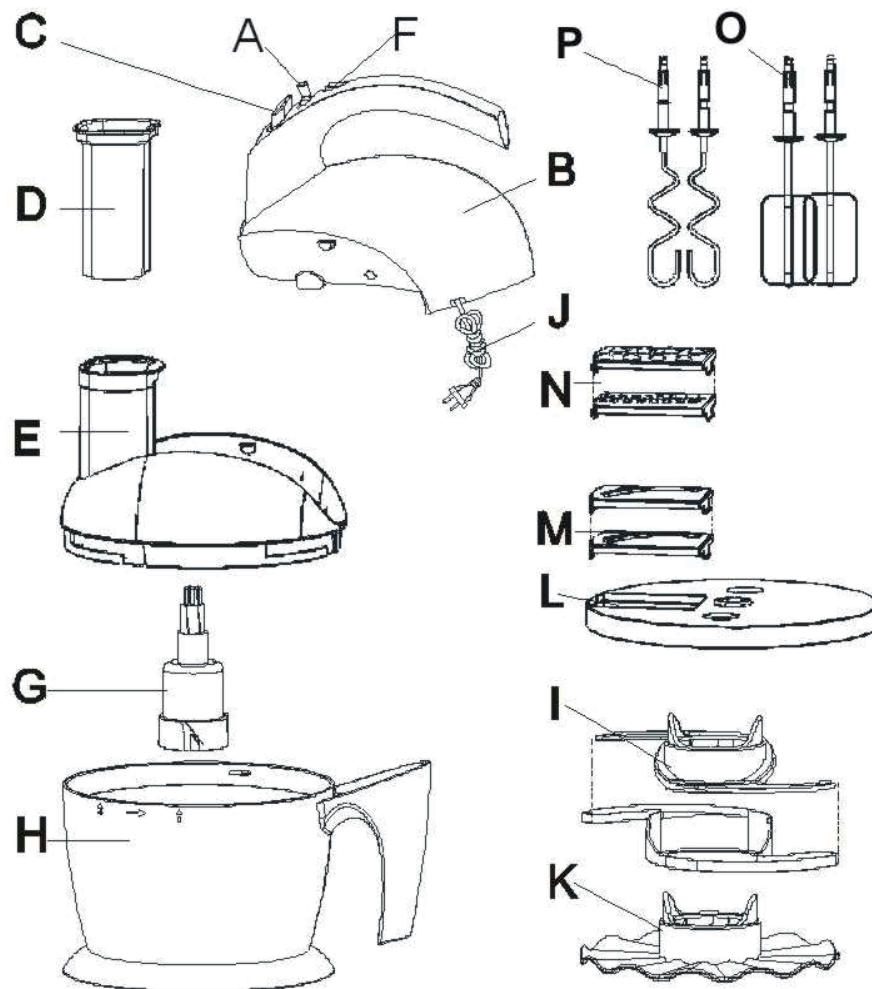
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose.
- This appliance is not fit for commercial use.
- Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions for this unit".

Special safety instructions for this unit

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (220-240V~) before you connect the appliance.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Precision. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by a service centre authorized in order to avoid hazardous situations.
- Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the tables and recipes.
- Do not exceed the maximum content indicated on the bowl, i.e. do not fill it beyond the top graduation.
- The emulsifying disc, the blade and the insert holder have to be placed on the tool holder that stands in the bowl.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Never use your fingers or an object (e.g. spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Never let the appliance run unattended.
- Switch the appliance off before detaching any accessory.
- Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- When you fit the lid properly onto the bowl, you will hear a click.
- Remove the protective cover from the blade before use.
- The cutting edges of the blade and the inserts are very sharp. Avoid touching them.

- If the blade gets stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blade.
- Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80 °C / 175 °F).
- The bowl is not suitable for the microwave.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical. Sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

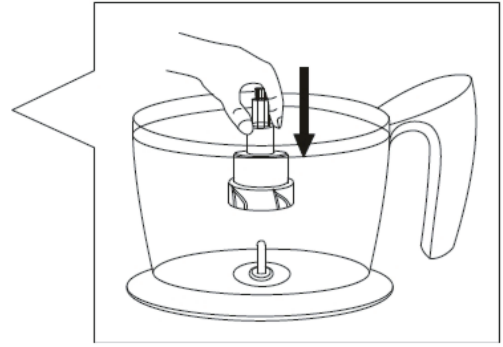
GENERAL DESCRIPTION



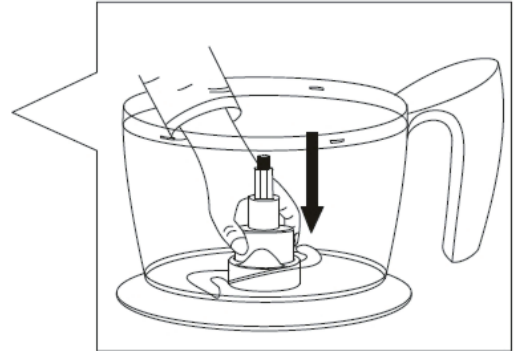
- | | | | |
|----|---|----|--------------------------|
| A) | Speed control | F) | Turbo turbo |
| B) | Motor unit | G) | Tool holder |
| C) | Motor lock(The motor unit can be released by pressing the two release buttons. The motor unit will only function if it has been properly assembled; The release button will release the beaters when unit use only for hand mixer.) | H) | Bowl |
| D) | Pusher | I) | Blade + protective cover |
| E) | Feed tube | J) | Cord clip |
| | | K) | Emulsifying disc |
| | | L) | Insert holder |
| | | M) | Slicing insert medium |
| | | N) | Shredding insert medium |
| | | O) | Egg Beaters |
| | | P) | Dough Hooks |

USING THE CHOPPER APPLIANCE

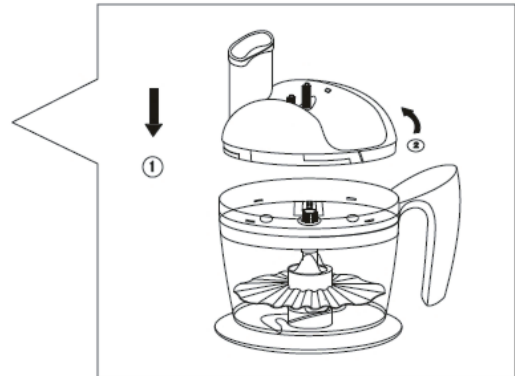
1. Place the tool holder in the bowl.



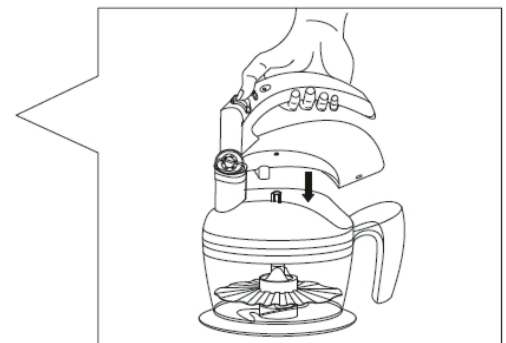
2. Place the required accessory on the tool holder (beware of the sharp cutting edges!)



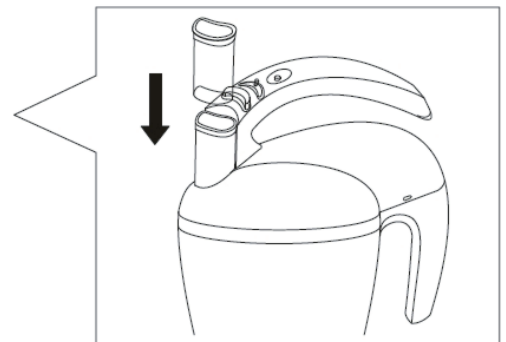
3. Place the lid on the bowl. Turn the lid in the direction of the arrow until you hear a click.



4. Make sure the motor unit is switched off (speed setting 0).press the release buttons and attach the motor unit by first inserting its rear end into the handle of the bowl.



5. Then lower the front part of the motor unit onto the lid until you hear a click.

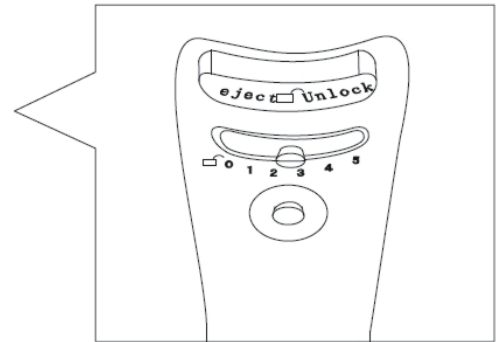


6. Place the pusher in the feed tube.
You can insert the pusher in the feed tube to prevent ingredients from escaping through the feed tube. Use the feed tube to push ingredients through the feed tube. Put the plug in the wall socket. The appliance is now ready for use.

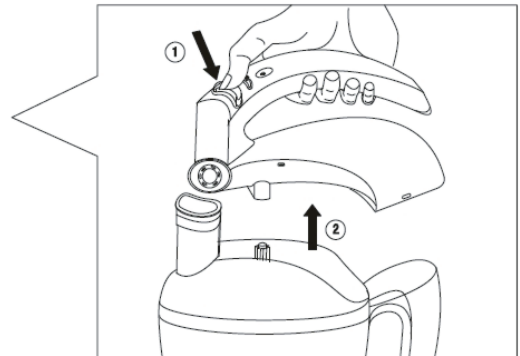
7. The speed control allows you to choose the speed setting that is most suitable for a particular processing job in order to obtain optimal results.
úkon,.

- Turbo setting: to let the appliance run at maximum speed.
- Setting 1-5: to let the appliance run at normal speed.
- Setting 0: to switch the appliance off.

When you have finished processing, the motor unit (and the lid of the bowl) can only be removed after you have switched the appliance off. The release buttons cannot be pressed when the appliance is switched on.



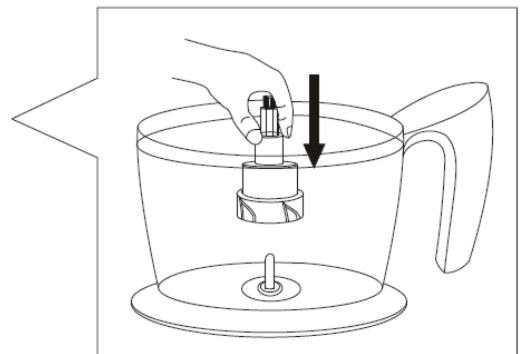
8. To remove the motor unit, press the release buttons and lift the motor unit off the lid of the bowl.



BLADE

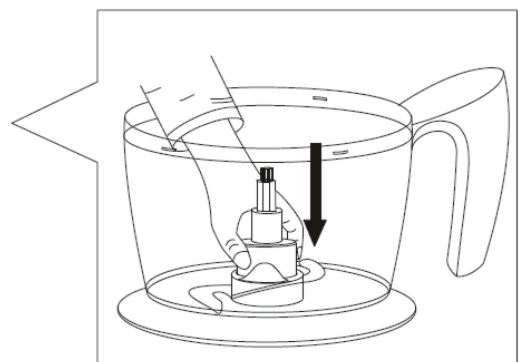
The blade can be used for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing cake mixture.

1. Put the tool holder in the bowl.



2. Remove the protective cover from the blade.
The cutting edges of the blade are very sharp. Avoid touching them.

3. Place the blade on the tool holder.



4. Put the ingredients in the bowl. pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3×3×3cm.
See the table for the recommended settings.
processing takes 10 to 30 seconds.

5. Put the lid on the bowl and attach the motor unit.

You can use the pusher to close the feed tube in order to prevent ingredients from escaping through the feed tube.

Switch the appliance off.

Remove the motor unit and the lid from the bowl.

Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with a spatula.

CHOPPING TIPS

- The appliance chops very quickly. Use the pulse function for short periods at a time to prevent the food from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese. The cheese will become too hot, will start to melt and will turn lumpy.
- Do not use the blade to chop very hard ingredients like coffee beans, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.

MIXING TIPS

- I Do not mix ingredients that are hotter than 80°C.
- I When using flour, put the flour in the bowl first and then add the other ingredients.

PUREEING TIPS

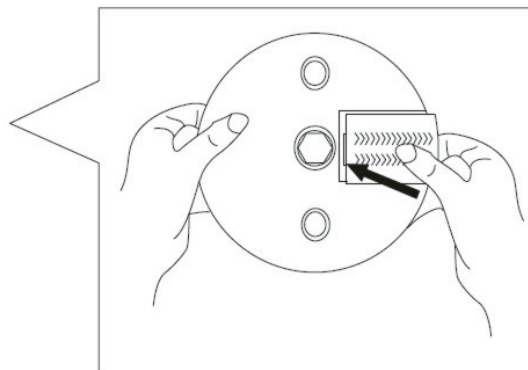
- Fruits and vegetables can be pureed without adding any liquid. However, you will get a better result if you add a small amount of liquid.
- Always start by pureeing the hard and tough ingredients, then add the soft ones.
- If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:
 - Switch the appliance off.
 - Remove the motor unit and the lid from the bowl.
 - Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with a spatula.

INSERTS

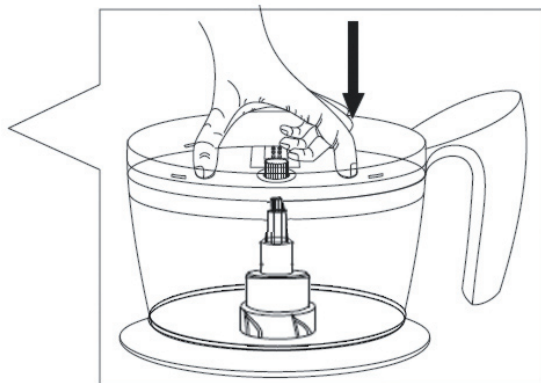
The cutting edges of the inserts are very sharp Do not touch them!

Do not use the inserts to process hard ingredients, such as ice cubes.

1. Put the insert you want to use in the insert holder.



2. Place the insert holder onto the tool holder that stands in the bowl.

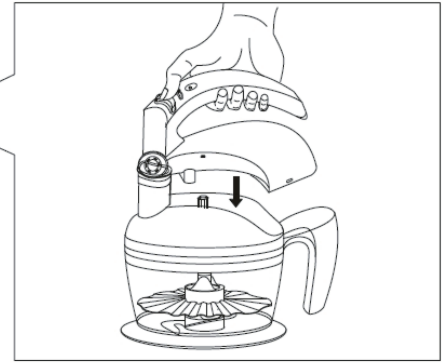


3. Close the lid and attach the motor unit.

4. Put the ingredients in the feed tube. Precut large chunks to make them fit into the feed tube.

5. Fill the feed tube evenly for the best results.

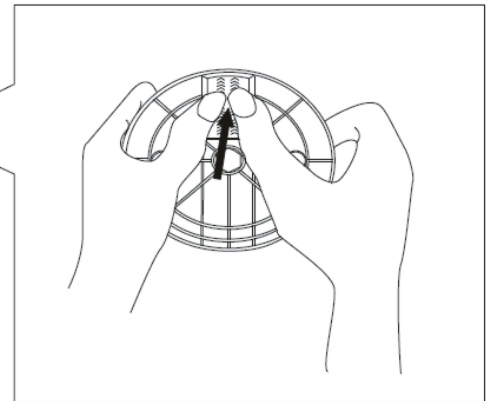
6. Switch the appliance on. See the table for the recommended settings.



7. Press the pusher lightly onto the ingredients in the feed tube. When you have to cut large amounts of food, process only small batches at a time and empty the bowl regularly between the batches.

The processing jobs mentioned in the table will take 10 to 30 seconds

8. To remove the insert from the insert holder, take the insert the holder in your hands with its bottom pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.



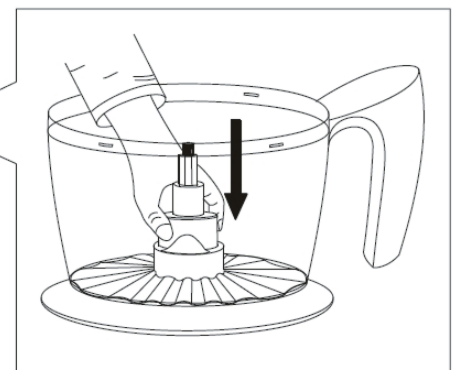
SHREDDING TIPS

- If you want to shred hard cheese, e.g. mature Gouda, Parmesan and Pecorino, the cheese should be at room temperature.
- If you want to shred softer cheese, e.g. young and semi-matured Gouda or Emmentaler, the cheese should be at refrigerator temperature.
- Do not shred any kind of cheese with the granulating disc!

EMULSIFYING DISC

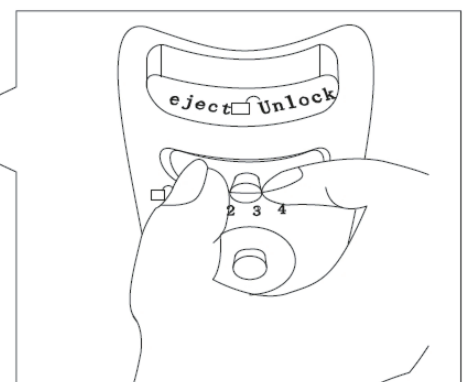
You can use the emulsifying disc to prepare mayonnaise, to whip cream and to whisk egg whites.

9. Put the emulsifying disc onto the tool holder that stands in the bowl.



10. Put the ingredients in the bowl and put the lid and motor unit on the bowl.

11. Switch the appliance on. See the table for the recommended settings.



EMULSIFYING TIPS

- When you want to whisk egg whites, make sure the eggs are at room temperature.
- Take the eggs out of the refrigerator about 30 minutes before you start processing them.
- All the ingredients for making mayonnaise must be at room temperature.
- Oil can be added through the small hole in the bottom of the pusher.
- If you are going to whip cream, the cream must be taken straight from the refrigerator. Please observe the preparation time in the table. Cream must not be whipped too long.
- Use the pulse setting to have more control over the process.

Ingredients& results	Max. quantity	Accessory	Procedure	Applications
Apples, Carrots, Celeriac-Grating, slicing	350g	Shredding and Slicing insert medium	Cut the food into pieces that fit into the tube. Fill the tube with vegetables the pieces and grate them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Batter (pancake)-Whisking	250ml milk	Blade	First pour the milk into the bowl And then add the dry ingredients. Mix the ingredients approx. 1 minute. If necessary, repeat this procedure max. 2times. Then stop for a few minutes to allow the appliance to cool down to ambient temperature.	Pancakes, Waffles
Butter cream (creme au beurre)-whisking	300g	Blade	Use soft butter for a light result	Deserts, pastry, Toppings
Cucumber- slicing	1 cucumber	Slicing insert medium	Put the cucumber in the feed tube and press it down carefully. Start using the pusher when the cucumber becomes so small that it disappears in the feed tube.	Salads
Egg whites-emulsifying	4 egg whites	Emulsifying disc	Use egg whites at room temperature. NB: you should process at least 2 egg whites.	Pudding, souffles, meringues
Fruit (e.g. apples, bananas)-Chopping/ pureeing	500g	Blade	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discoloring. Add some liquid to obtain a smooth puree.	Pudding, baby food

Leeks, carrots-slicing	350g	Slicing insert medium	Fill the feed tube with leeks or pieces of carrot and press them down carefully with the pusher.	Soups, salads, quiches
Mayonnaise-emulsifying	2 eggs	Emulsifying disc	All the ingredients must be at room temperature. NB: use at least one large egg, two small eggs or two egg yolks. Put the egg and a little vinegar in the bowl and add the oil drop by drop.	Salads, garnishing and barbecue sauces
Meat (lean), fish, poultry- chopping	300g	Blade	First remove any sinews and bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse setting for a coarser chopping result.	Steaks tartare, hamburgers
Milkshakes-blending	250ml milk	Blade	Puree the fruit (e.g. bananas, strawberries) with sugar, milk and some ice cream and mix well.	Milkshakes
Cake mixture-mixing	3eggs	Blade	The ingredients must be at room temperature. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour.	Various cakes
Nuts- chopping	250g	Blade	Use the pulse setting (P) for a coarse chopping result or setting I for a fine chopping result.	Salads, bread, almond paste, puddings
Onions- slicing	300g	Slicing insert medium	Peel the onions and cut them into 4 pieces. NB: use at least 100g. Always use the pulse setting several times to prevent the onions from being chopped too fine.	Garnishing
Vegetables-chopping	400g	Blade	Cut the vegetables into pieces of 3 cm and chop them with the blade.	Soups, raw vegetables, salads
Vegetables and meats(cooked)-pureeing	300g	Blade	For a coarse puree, add only a little liquid. For a fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth.	Baby and infant food

Whipping cream- whipping	350ml	Emulsifying disc	Use cream that comes straight from the refrigerator. NB: use at least 125ml cream. The whipped cream is ready after approx. 20 seconds.	Garnishing, cream, ice-cream mixtures
--------------------------	-------	------------------	---	---------------------------------------

USING your HAND MIXER

Short time operation: 1-5 speed, KB 5 minutes.

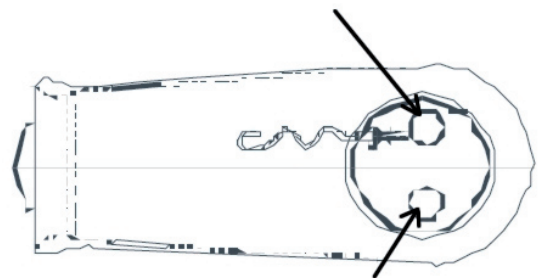
Turbo: not more than 1 minute continuous use.

SPEED	DESCRIPTION
1 FOLD	This is a good starting speed for bulk and dry foods such as flour, butter and potatoes.
2 BLEND	Best speed to start liquid ingredients for mixing salad dressings.
3 MIX	For mixing cakes, cookies and quick breads.
4 CREAM	For creaming butter and sugar. Beating uncooked candy, desserts, etc.
5 WHIP	For beating eggs, cooked icings, Whipping potatoes, whipping cream, etc.

Note: Use hooks if mix thick sticky flour. Use beaters if beat eggs.

Postup

1. Remove the unit from Food Processor.
2. Fit the egg Beaters (O) or dough Hooks (P) to the beater holes
3. Plug in the appliance.
4. Hold the mixer handle. Lower the beaters or hooks into ingredients.
5. Switch on and select the speed desired. The mixer begins to mix the ingredients in the bowl.
6. When you have finished mixing, stop the mixer by pushing the speed button to „0“ immediately.
7. Wait until the beaters/hooks have stopped revolving, press the ejector knob to remove the beaters/hook. „Switch off the appliance before changing accessories or approaching which move in use.“
8. You can press „turbo“ button to accelerate the speed during mixing.
9. Unplug the appliance when you have finished mixing. Clean the beaters/hooks with water. Make them dry, store in the box together with the main body.

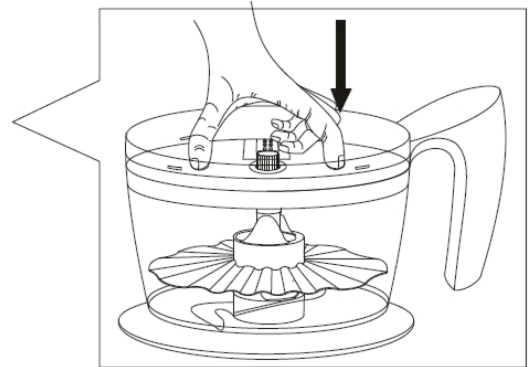


WARNING:

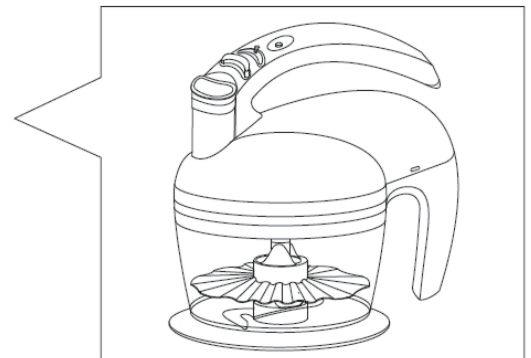
- 1. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.
- 2. Do not let the appliance rest at least 2 minutes before use again!
- 3. Never misuse this chopper. Care is needed when handling cutting blades, especially when removing the blade from the bowl, emptying the bowl and during cleaning.

Micro Store

- Put the accessories on the tool holder (always end with the insert holder) and store them in the bowl.



- Place the lid on the bowl.
- Wrap the mains cord round the bowl. Use the cord clip to keep the cord in place.



Troubleshooting

The device is not working

- Check that the mains connection cable is firmly plugged in.
- Check the positions of the switches.
- Check the positions of the accessories.

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt). During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

The guarantee lapses:

- in case of unauthorized tampering
- destroyed unit by natural disaster
- any changes in guarantee list by unauthorized person
- empty guarantee list or damage this list
- using this machine for other purpose than usual, especially for professional or other commercial use
- with apparent mechanic defects

The guarantee does not apply on goods damaged due to unusual usage.

The damage of accessories is not an automatic reason for replacing the entire device free of charge.

The manufacturer reserves the right to make minute changes to the standard model that will have no effect on functionality of the product.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair by the authorized service.

Technical specifications

- Small food processor 5 in 1
- Slice, cut, whip, knead, can be used as hand mixer
- 5 speed, turbo
- 4 cutting and slicing knives
- Plastic mixing bowl capacity 1,6 l
- Stainless steel blade
- Whipping whisk, knead whisk,
- Color white:
- Power supply: 230V ~ 50 Hz
- Power drain: 300 W
- Size: 26 x 29,5 x 19,5 cm
- Weight: 2,3 kg

We reserve the right to change technical specifications.



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.

Liquidation of old electrical and electronic devices



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. Please transport the product to the respective collection point where the electric and electronic device will be recycled. Collection points for the used electric and electronic devices exist in the European Union and also in other European countries. By proper liquidation of the product you can prevent possible negative impacts on environment and human health, which might otherwise occur as a consequence of improper manipulation with the product. Recycling of materials contributes to protection of natural resources. Therefore please do not throw the old electric and electronic devices in the household wastes. For more detailed information please contact your local authority, any service company liquidating household waste or the store where you have bought the product.

Poznámky / Notes:

Poznámky / Notes:

