

# NÁVOD NA POUŽITÍ

## Robot Professor FP1101



*Před prvním použitím přístroje si důkladně přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.*

# POPIS PŘÍSTROJE

- 1) Hlavní motorová jednotka
- 2) Odklápěcí rameno robotu
- 3) Hnací hřídel
- 4) Kryt pohonu masořezky

## Hnětací a šlehací jednotka

- 5) Hnětací (šlehací) mísa (vhodná do myčky)
- 6) Páka odklápění ramene
- 7) Kryt pohonu mixéru
- 8) Pulsní a krokový spínač motoru
- 9) Víko hnětací mísy
- 10) Hnětací hák
- 11) Šlehací metla vajec a bílků (vhodná do myčky)
- 12) Šlehač lehčích těst

## Mixér

- 13) Skleněná mixovací nádoba s plastovým límcem (vhodné do myčky)
- 14) Víko mixovací nádoby s plnicím otvorem
- 15) Uzamykací mechanismus s mixovacími noži

## Mlýnek na maso

- 16) Násypka
- 17) Pěchovač
- 18) Tělo masořezky
- 19) Šnek pohonu
- 20) Nůž masořezky
- 21) 3 mlecí kotouče s různými průměry otvorů (9mm, 6mm and 4mm)
- 22) Uzamykací objímka

## Řeznické nástavce

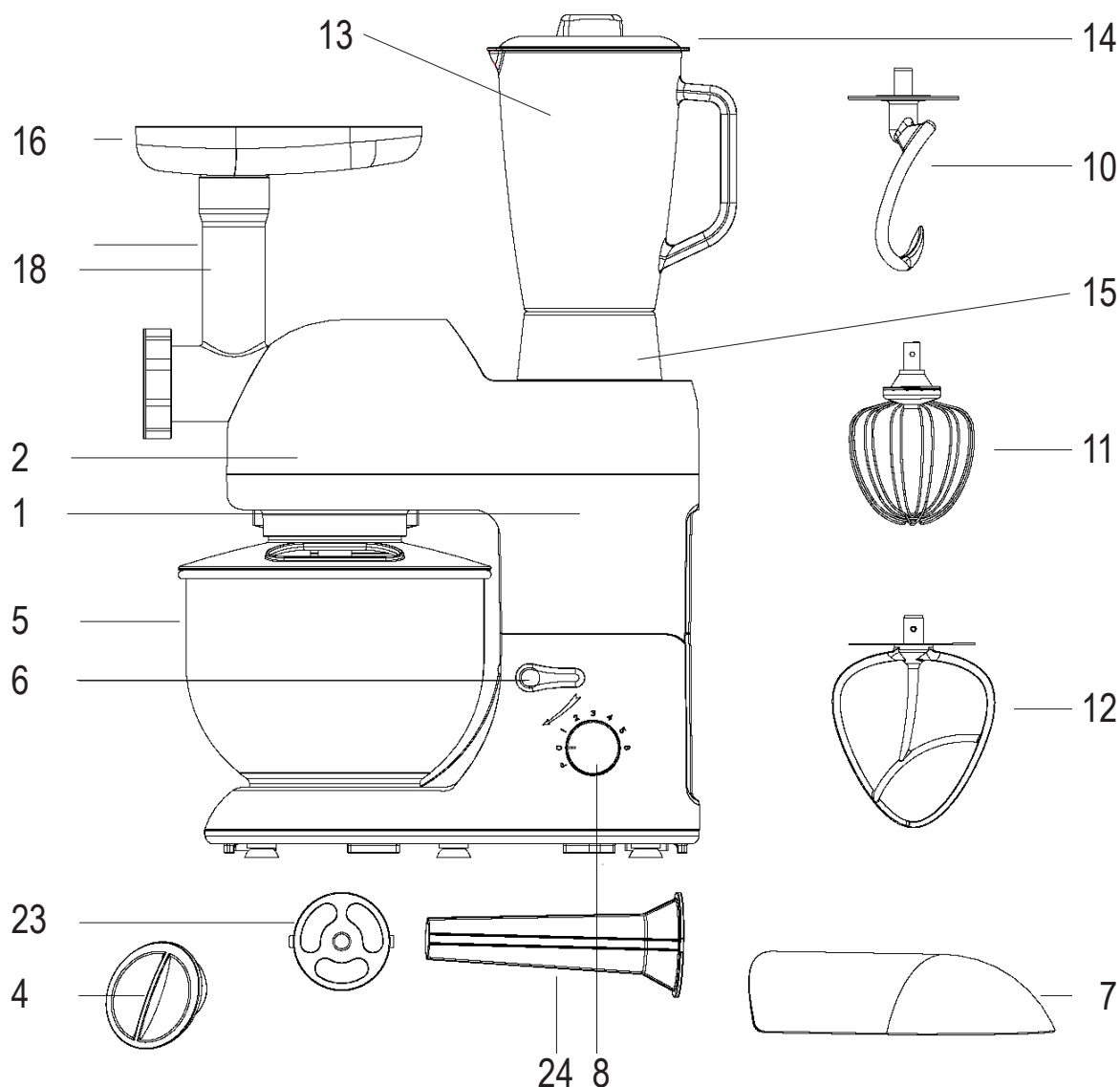
- 23) Distanční vložka
- 24) Párkovač
- 25) Kebbe nástavec
- 26) Kebab nástavec

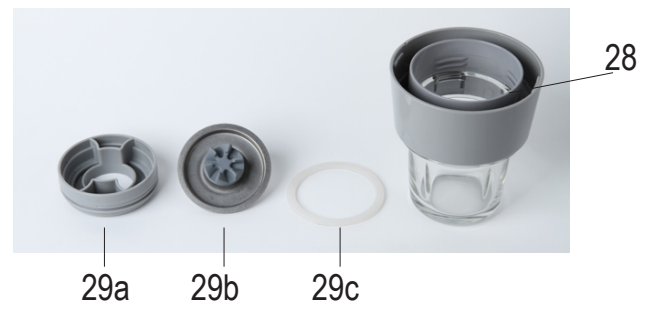
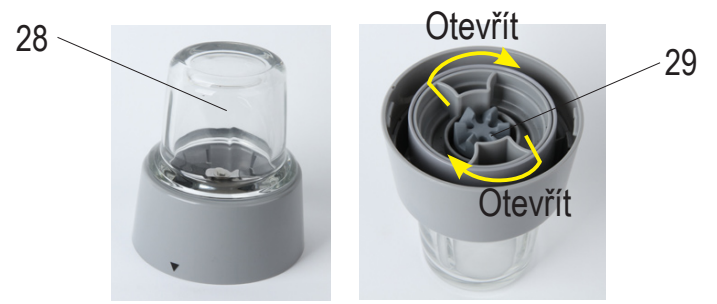
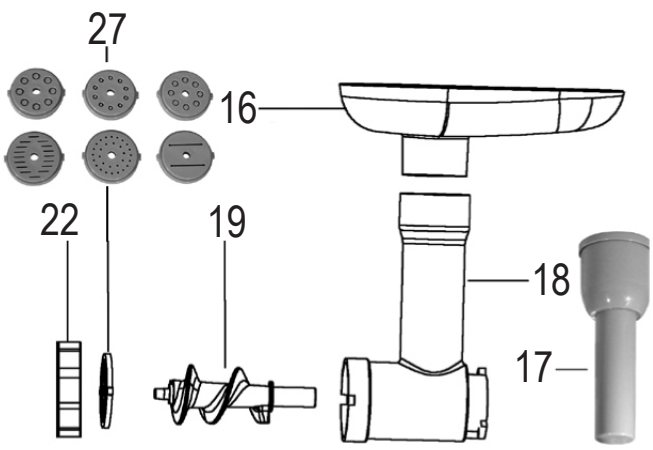
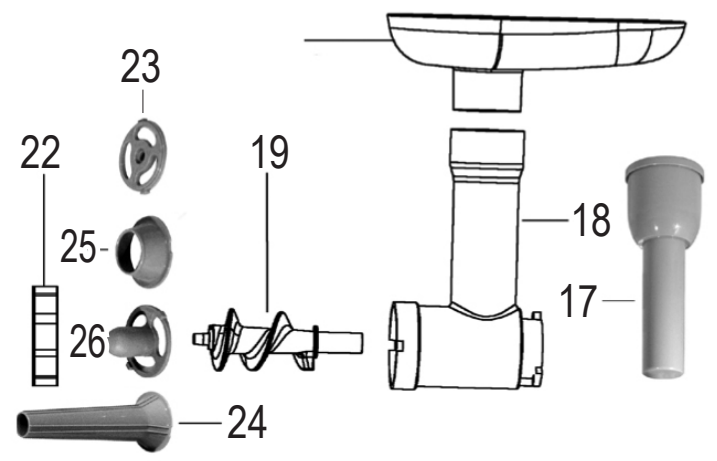
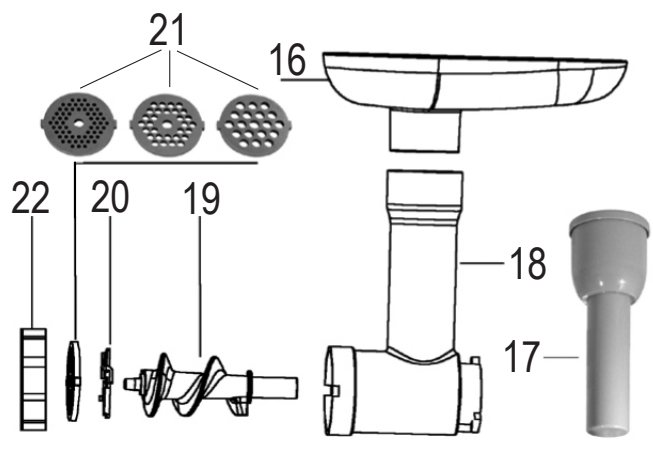
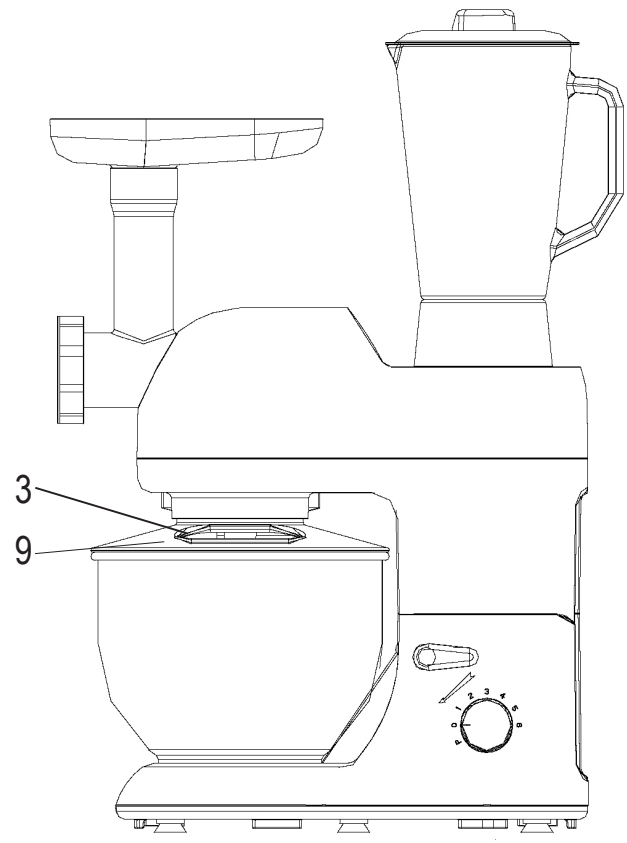
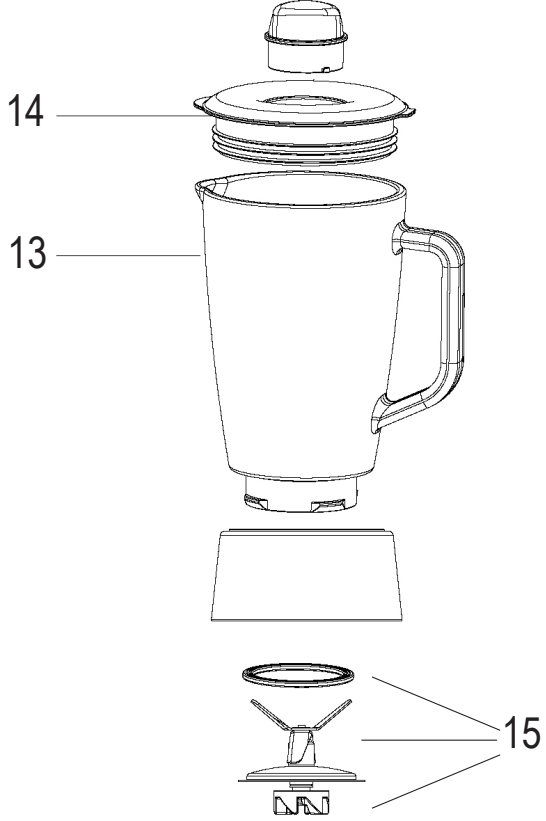
## Nástavce na těstoviny

- 27) 6 nástavců na těstoviny : špagety, úzké nudle, široké nudle, makarony velké, makarony malé a rigatoni

## Mlýnek na oříšky a kávu

- 28) Skleněná nádoba kávomlýnku s plastovým límcem (vhodná do myčky)
- 29) Uzamykací mechanismus s mlecím nožem





**Technické parametry (hluknost) :**

Model : FP1101

Napájení : 230-240 V ~ 50 Hz

Příkon : P(nom) - 800W

Krátkodobý provoz (KB) : 4 min

Hluknost : 1m ≤ 85 dB (A)



## Důležité bezpečnostní upozornění

- Před prvním použitím zkontrolujte, zda napětí uvedené na štítku přístroje odpovídá napětí ve Vaší elektrické síti.
- Abyste předešli možnému nebezpečí, nikdy nepřipojujte tento přístroj k časovému spínači.
- Po vybalení přístroje se přesvědčte, zda je spotřebič kompletní a zda není poškozen. V případě, že si nejste jisti, spotřebič nezapínejte a obraťte se na autorizovaný servis nebo prodejce.
- Nepoužívejte spotřebič pod širým nebem. Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití.
- Je-li napájecí přívod spotřebiče poškozen, musí být nahrazen pouze autorizovaným servisním technikem nebo výrobcem, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Nenechávejte přívodní šňůru viset přes hranu stolu nebo pultu. Nepokládejte přístroj ani přívodní šňůru na horký povrch.
- Nedoporučujeme používání adaptérů a/nebo prodlužovací šňůry. Je-li jejich použití nezbytné, použijte jen takové, které vyhovují platným bezpečnostním normám, a dbejte, abyste nepřekročili limit napětí uvedený na prodlužovací šňůře či adaptéru.
- Nesahejte na spotřebič mokřýma nebo vlhkýma rukama. Nepoužívejte spotřebič, když máte bosé nebo vlhké nohy.
- Elektrické přístroje značky Professor vyhovují příslušným bezpečnostním předpisům. Opravy smějí být prováděny pouze autorizovaným servisem. Neodborné opravy mohou vystavit uživatele značnému nebezpečí a znamenají rovněž ztrátu nároku na bezplatný servis.
- **Předtím, než začnete přístroj sestavovat, rozebírat nebo čistit, vždy se přesvědčte, že je vypnutý a vytáhněte vidlici napájecího přívodu ze zásuvky.**
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřýma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. kamna, sporák, vařič, horkovzdušná trouba, gril), hořlavých předmětů (např. záclony, závěsy atd.) a vlhkých povrchů (např. dřezy, umyvadla atd.).**
- Ujistěte se, že vrchní kryt je správně usazen a uzamčen upevňovací pojistkou předtím, než zapnete motor. Nikdy neotevírejte upevňovací pojistku, je-li motor v chodu. Jestliže vrchní kryt a upevňovací pojistka nejsou správně usazené a uzamčeny, přístroj se nezapne!
- **Tento výrobek není určen pro používání osobami (včetně dětí), jimž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje 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.**
- **Nikdy nenechávejte zapnutý přístroj bez dozoru.**
- **Přístroj vždy vypínejte otočením ovládacího knoflíku do polohy 0.**
- Po použití vždy vypněte vypínač a nebudete-li spotřebič používat, odpojte jej ze sítě.
- Než začnete odpojovat příslušenství (nástavce), vždy vypněte přístroj.
- Nikdy neponořujte pohonnou motorovou jednotku do vody či jiné tekutiny.
- Nikdy nepoužívejte prsty ani jiný předmět (např. stěrku, vařečku apod.) k tlačení surovin do plnicí násypky. Tomuto účelu používejte výhradně pěchovač.
- Při manipulaci s noži a nástavci buďte velmi opatrní. Čepele nožů jsou velmi ostré.
- Než vsunete prsty nebo nějaký předmět (stěrku apod.) do nádoby mixéru, vždy přístroj odpojte od sítě.
- Než odejmete víko z mísy či nádoby, počkejte, než se všechny pohyblivé díly zastaví.
- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly, které nebyly dodány s tímto výrobkem a které nebyly doporučeny společností Zásobování a.s. Pokud použijete takové příslušenství, záruka pozbývá platnosti.
- Nikdy nepřekročujte maximální množství obsahu náplně, které je uvedeno na míse, na nádobě mixeru nebo v návodu na použití. Správná doba zpracování je uvedena v tabulce v tomto návodu.
- Před prvním použitím přístroje důkladně omyjte všechny díly, které přicházejí do styku potravinami.
- **Plastové sáčky nesmíte nechávat v dosahu dětí, mohou představovat nebezpečí.**
- **Nepoužívejte přístroj nepřerušovaně déle než 4 minuty! Po 4 minutách nepřetržitého chodu vypněte přístroj a nechte jej další dvě až tři minuty vychladnout.**



# POZOR



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Před snímáním krytu odpojte od sítě.

Neodstraňujte kryt přístroje, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Uvnitř přístroje se nenachází žádné součástky, které lze opravit uživatelem. Veškeré opravy přenechejte autorizovanému servisu!

## Návod pro použití hnětací (šlehací) mísy

- Zatlačte páku odklápění ramene (6) ve směru šipky a nechte zvednout rameno
- Umístěte mísu na podstavec do příslušných západek a pootočte ve směru šipky do polohy uzamčení (LOCK).
- Nasadte víko hnětací mísy (9) na hnací hřídel (3) a pootočte do polohy zamčeno (značka zámku)
- Nasadte požadovaný hnětací nebo šlehací nástavec vložením do otvoru hřídele. Zatlačením a pootočením doleva jej uzamknete.
- **Vsypete požadované ingredience.**
- Zatlačte rameno zpět do pracovní polohy tak, aby se páka odklápění ramene (5) vrátila do vodorovné pozice. Přístroj je připraven k práci.
- Zapojte síťový přívod do el. zásuvky.
- Spínačem motoru (8) zapnete přístroj a nastavte požadovanou rychlost s ohledem na druh materiálu (viz. Tabulka)

## Tabulka druhů těsta a nástavců

Typ těsta	Nástavec	Rychlost	Množství
Tuhé těsto (chléb, knedlíky apod.)	Hnětací hák	1 – 2	Max. 2 kg
Středně tuhé těsto (koláče apod.)	Šlehací hák na lehčí těsta (12)	3 – 4	Max. 2 kg
Lehké těsto (krémy, puding, šlehané bílky apod.)	Šlehací metla na vejce (11)	5 - 6	Max. 2 kg
Interval (šlehání bílků)	Šlehací metla na vejce (11)	Pulse	Max. 2 kg

## Doporučení

1. Doporučený poměr vody a mouky je cca 3:5.
2. Při míchání ingrediencí doporučujeme použít rychlost 1 po dobu 20 sekund a pak rychlost 2 po dobu dalších 20 sekund.
3. Maximální váha mouky je 1500g.
4. Nepoužívejte hnětací hák (10) déle než 30 sekund nepřetržitě při rychlosti 1-2 a ne déle než 4 min. při rychlosti 3.
5. Při šlehání vajec je max množství 24 ks.
6. Při plnění mísy čerstvým mlékem či jinými tekutinami, nepřekračujte max. hladinu.

### Poznámka :

- *Krátkodobý provoz – nepoužívejte tento režim nepřetržitě déle jak 4 minuty. Po uplynutí 4 minut vypněte a nechte přístroj vychladnout cca na 5 min.*
- *Pulzní provoz – (hnětení či šlehání v krátkých intervalech). Spínač motoru nastavte na pozici PULSE a přidržujte spínač po požadovanou dobu v této pozici nebo opakovaně přepínejte spínač mezi PULSE a polohou 0. Pro zastavení šlehání otočte spínač zpět na pozici 0.*
- *Víko hnětací mísy (9) můžete použít kdykoliv a nebo jen při šlehání či hnětení tekutých těst. Omezíte tím postříkání přístroje řídkým těstem.*
- *Ve víku mísy (9) je otvor, takže můžete v průběhu hnětení či šlehání přidávat další přísady.*

## Ukončení provozu hnětače a šlehače

- Po ukončení práce přepněte spínač motoru 8 do polohy 0 a odpojte přístroj od el. napětí vytažením přívodu z el. zásuvky.
- Stlačte páku odklápění ramene dolů ve směru šipky, tím se zvedne rameno.
- Pootočením a vysunutím odeberte hnětací či šlehací nástavec.
- Pootočením vlevo a vysunutím odeberte víko mísy (9).
- Pootočte nerezovou mísou proti směru šipky (LOCK) a vyjměte ji.
- Těsto vyjměte z mísy pomocí plastové stěrky.
- Očistěte všechny použité části dle pokynů v části Čistění.

## Návod na použití mixeru

### Upozornění:

- *Pro Vaši větší bezpečnost doporučujeme používat vždy*

*pouze jeden stroj na robotu. Nepoužívejte současně mixer, mlýnek na maso a nebo hnětací mísu.*

- *Odejměte proto hnětací nebo šlehací nástavec z hřídele motoru. Odejměte i nerezovou hnětací mísu. Odejměte i masořezku a zakryjte pohon masořezky krytem (4).*
- *Nepoužívejte polohovací páku ramene (6) během provozu mixéru.*
- *Nepřesahujte rysku MAX na mixovací nádobě. Maximální náplň je cca 1,5 lt.*
- *Zařízení je schopno provozu POUZE, je-li mixovací nádoba správně usazena a zajištěna v základně pro mixér.*

## Sestavení nádoby mixéru

- Položte skleněnou nádobu s plastovým límcem (13) dnem vzhůru na rovnou podložku.
- Vložte do límce silikonový kroužek těsnění (29c).
- Vložte mixovací nůž (29b).

- Upevněte mixovací nůž pomocí uzamykacího plastového kroužku otočením proti směru hodinových ručiček (29a).
- Pro rozebrání nádoby mixeru postupujte opačně.
- Samotnou rozebranou nádobu s plastovým límcem je možno mýt v myčce nádobí. Ostatní díly mixeru myjte ručně.

## Instalace mixovací nádoby

- Odeberte kryt pohonu mixéru (7) otočením doleva (UNLOCK) a vysunutím vzhůru.
- Uchopte mixovací nádobu za rukojeť, umístěte ji na základnu šipkou (▼) na spodku nádoby proti značce (☞)
- Otočte nádobu směrem vlevo dokud značka (▼) není proti značce (☞)
- Naplňte nádobu požadovanými ingrediencemi
- Nasadte víko nádoby (14) tak, aby ouško uzavřelo otvor
- Nasadte krytku plnicího otvoru a otočením po směru hodinových ručiček ji zamkněte

## Použití mixeru

### Upozornění

- *Nepřepĺňujte nádobu. Max. náplň je 1,5 lt a min. náplň je cca 0,2 lt*
- *Nelijte do nádoby více než 1 lt tekutin, pokud zpracováváte teplé tekutiny, nebo přísady, které pěni.*
- *Neprovozujte mixer s prázdnou nádobou nebo bez nádoby*
- *Nezapínejte mixer bez víka a krytky plnicího otvoru*
- *Při doplňování ingrediencí použijte plnicí otvor a nebo vypněte mixer, potom odeberte víko a doplňte ingredience, zavřete víko a krytku a teprve potom pokračujte v mixování*
- Upravte si ingredience na menší kousky a vložte je do mixovací nádoby.
- Nasadte víko a kryt plnicího otvoru.
- Ujistěte se, že je hlavní spínač (8) v poloze 0.
- Zapojte robot do el. sítě.
- Zapněte mixer na požadovanou rychlost 1-6, dle Vašeho receptu.
- Maximální doba nepřetržitého mixování je 4 minuty! Není-li do té doby surovina dostatečně rozmixována, zastavte přístroj a nechte jej cca 5 minut vychladnout. Poté můžete pokračovat v mixování.

## Použití rychlosti

- |       |                                                                                                                    |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 – 4 | lehké a tekuté ingredience                                                                                         |
| 5 – 6 | tužší materiály a kapaliny, pevné ingredience (čokoláda, oříšky), suché přísady nezpracovávejte déle než 1 minutu. |
| „P“   | drcení ledu a krátké pulzní mixování potravin                                                                      |

- Po ukončení mixování otočte spínač do polohy 0, odpojte přístroj od zásuvky el. sítě.
- Vysuňte nádobu, odejměte víko a obsah vylijte do připravené nádoby. Zbytky obsahu můžete vyčistit pomocí stěrky. Dbejte na to, abyste se nedotýkali stěrkou nožů mixeru. Nesahejte do mixeru rukama, hrozí poranění od nožů.

## Návod na použití kávomlýnku (28)

Použití kávomlýnku je v podstatě stejné, jako použití mixovací nádoby. Pouze množství suroviny je podstatně menší. Kávomlýnek používáme pro mletí menšího množství oříšků, jiných suchých plodů, kávy apod. Sestavení kávomlýnku je stejné jako v pasáži o mixeru. Liší se pouze tím, že nádoba nemá víko a plnicí otvor. Nasazení kávomlýnku na robot a jeho použití je stejné jako v kapitole mixer.

## Návod na použití mlýnku na maso

### Upozornění

- *Odejměte hnětací nebo šlehací nástavec z hřídele motoru. Odejměte i nerezovou hnětací mísu. Odejměte mixovací mísu a zakryjte pohon mixeru krytem (7).*
- *Maso si předem nakrájejte na cca 2,5 cm kousky. Šlachy a kosti musí být odstraněny.*
- *Vyberte si odpovídající mlecí kotouč podle požadované jemnosti mletí.*
- *Nikdy nesahejte prsty do násypky!*
- *Nepoužívejte mlýnek nepřetržitě déle než 4 minuty. Po této době přístroj vypněte a nechte cca 5 minut vychladnout.*
- *Raději vypínejte mlýnek po každé naplněné klobáse nebo párku, dokud nezískáte zručnost.*

**Všechny řeznické a těstovinové nástavce jsou uschovány v plastovém pěchovači (17).**

## Sestavení mlýnku na maso

- Do těla mlýnku (18) vložte šnek pohonu (19). Na hřídel nasadte nůž (20) ostřím směrem ven (směrem ke mlecímu kotouči). Dbejte na to, aby nůž byl dobře nasunut na čtvercový profil hřídele.
- Nasadte mlecí kotouč o požadované jemnosti otvorů (7mm, 5mm nebo 3mm) na hřídel tak, aby výstupky na kotouči zapadly do vybrání na těle masořezky.
- Našroubujte uzamykací objímku a jemně dotáhněte.

## Instalace mlýnku na maso

- Odstraňte kryt pohonu masomlýnku (4) pootočením doprava a vysunutím.
- Tělo masomlýnku (18) natočte mírně doprava a nasadte na hřídel pohonu tak, aby zapadl. Pootočením doleva do kolmé pozice (LOCK) uzamknete masomlýnek. Nyní je ve správné pozici.
- Nasadte násypku (16) a mlýnek je připraven k použití.

## Použití mlýnku na maso

- Ujistěte se, že je spínač (8) v poloze 0. Zapojte přístroj do el. zásuvky.
- Pod ústí mlýnku si připravte nádobu na mleté maso.
- Vložte požadované nakrájené maso do násypky a pomocí pěchovače (17) jej vsuňte do těla mlýnku.
- Otočte spínač (8) do polohy 4-6.

- Dosypávejte neustále maso do násypky a pěchovačem zasunujte do mlýnku.
- Nezapomeňte, že můžete nepřetržitě mlít max. 4 minuty. Potom nechte přístroj cca 5 minut vychladnout.
- Po skončení mletí doporučujeme semlít pár kousků namočené housky, usnadníte si tak čištění mlýnku.
- Po ukončení mletí vypněte spínač do polohy 0 a odpojte přístroj od el. zásuvky.
- Vysunutí mlýnku z robotu provedete otočením těla doprava a vysunutím z hřídele robotu.
- Otvor pohonu masořezky na robotu zakryjte krytem (4)
- Rozebrání masomlýnku provedete opačným postupem dle části Sestavení mlýnku na maso.

## Použití řeznických nástavců

Párkovač a ostatní řeznické nástavce slouží k plnění párků, klobás, výrobě kebbe, kebabu a podobně.

### Sestavení párkovače

- Do těla mlýnku (18) nasuňte šnek (19). Na hřídel nasadte distanční vložku (23) tak, aby výstupky zapadly do vybrání na těle mlýnku.
- Nasadte párkovač (24) na distanční vložku opět tak, aby vybrání zapadla do výstupků na vložce.
- Našroubujte uzamykací objímku a jemně dotáhněte.

## Instalace párkovače

- Odstraňte kryt pohonu masomlýnku (4) na robotu pootočením doprava a vysunutím.
- Tělo masomlýnku (18) natočte mírně doprava a nasadte na hřídel pohonu tak, aby zapadl. Pootočením doleva do kolmé pozice (LOCK) uzamknete masomlýnek. Nyní je ve správné pozici.
- Nasadte násypku (16) a párkovač je připraven k použití.

## Použití párkovače

- Jemně nasuňte střívko (přírodní nebo umělé) na párkovač (24) a na konci zauzlujte.
- Používáte-li přírodní střívko, před použitím jej namočte do vody.
- Naplňte násypku a tělo příslušnou náplní. Použijte pěchovač (17).
- Ujistěte se, že je spínač (8) v poloze 0. Zapojte přístroj do el. zásuvky.
- Zapněte spínačem (8) přístroj. Vhodná rychlost je 3-4.
- Střívko plňte jemně, protože klobása či párek nabyde tepelnou úpravou na objemu a střívko může prasknout.
- Doporučujeme pracovat ve dvou, je to pohodlnější.
- Jakmile párek dosáhne požadované délky, přetočte jej 6 až 8 krát kolem své osy a pokračujte v plnění střívka.
- Nezapomeňte, že můžete nepřetržitě plnit max. 4 minuty. Potom nechte přístroj cca 5 minut vychladnout.
- Raději vypínejte mlýnek po každé naplněné klobáse nebo párku, dokud nezískáte zručnost.

## Použití kebbe nástavce

- Do těla mlýnku (18) nasuňte šnek (19). Na hřídel nasadte kebbe nástavec (25) tak, aby výstupky zapadly do vybrání na těle mlýnku.
- Nasadte kebab vložku (26) na kebbe nástavec opět tak, aby vybrání zapadla do výstupků na vložce.
- Našroubujte uzamykací objímku a jemně dotáhněte. Dále postupujte stejně jako při použití masomlýnku či párkovače. Výsledkem bude dutá masová roládka. Použijte-li místo kebbe nástavce distanční vložku (23), obdržíte salámovou formu mletého masa.

### Použití nástavců na výrobu těstovin

Těstovinové nástavce slouží k výrobě špaget, úzkých nudlí, širokých nudlí, velkých a malých makaronů a rigatoni.

Při sestavení strojku nasadíme do těla (18) nejdříve šnek (19) a poté příslušný těstovinový nástavec tak, aby výstupky zapadly do vybrání na těle mlýnku.

Další použití je stejné jako při použití masomlýnku. Doporučujeme vysypat násypku, tělo i šnek moukou. Lépe se pak čistí.

## Čištění

1. Před čištěním se ujistěte, že spínač (8) je v poloze 0 a přívod je odpojen od el. zásuvky.
2. Po použití robotu jej nechte vychladnout a teprve poté čistěte.
3. Pro čištění povrchu robotu použijte vlhký hadřík a jemný saponátový prostředek. Nepoužívejte žádné brusné a agresivní čisticí prostředky ani alkohol.
4. Nikdy neponořujte přístroj do vody!
5. Hnětací nástavce, mixovací nože, mlecí kotouče, šnek, tělo masomlýnku ani ostatní kovové nástavce nejsou vhodné pro mytí v myčce. Toto příslušenství lze mýt pouze ručně v teplé vodě za použití prostředku na mytí nádobí.
6. Plastové části, hnětací mísa, šlehač vajec (11), nádoba mixeru (bez nože), nádoba kávomlýnku (bez nože) mohou být myty buď ručně (jako v bodu 5) nebo i v myčce nádobí. Nepoužívejte jakékoliv brusné a agresivní prostředky.
7. Při mytí a čištění dejte pozor na to, že nože mlýnku a mixeru jsou velmi ostré. Hrozí vysoké riziko poranění.
8. Po mytí všechny součásti dokonale osušte než je znovu sestavíte a zapojíte.
9. Mlecí kotouče a nůž masomlýnku lze konzervovat pomocí rostlinného oleje.



## Zpětný odběr elektroodpadu

### Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (z domácnosti)

Uvedený symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu, nejbližšího sběrného místa, v Zákonu o odpadech příslušné země, v ČR č. 185/2001 Sb. v platném znění. Dále rovněž na [www.zasobovani.cz/odber](http://www.zasobovani.cz/odber) a na internetových stránkách [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz) a [www.asekol.cz](http://www.asekol.cz) (likvidace elektroodpadu).

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

### Záruční prohlášení

Děkujeme Vám za důvěru v tento výrobek. Věříme, že s ním budete maximálně spokojeni. Jestliže jste se rozhodli zakoupit některý výrobek z oblasti drobných kuchyňských spotřebičů, péče o tělo nebo spotřební elektroniky, dovolujeme si Vás upozornit na několik skutečností.

- Při výběru přístroje pečlivě zvažte, jaké funkce od přístroje požadujete. Pokud Vám nebude výrobek v budoucnu vyhovovat, není tato skutečnost důvodem k reklamaci.
- Před prvním použitím si pozorně přečtěte příložený návod a důsledně se jím řiďte.
- Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců.
- Všechny doklady o koupi a o případných opravách Vašeho výrobku doporučujeme uschovat po dobu 3 let pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního a pozáručního servisu.

Na tento domácí spotřebič poskytujeme záruku na bezchybnou funkci po dobu **24 měsíců** od data zakoupení výrobku spotřebitelem. Záruka se vztahuje na závady způsobené chybou výroby nebo vadou materiálu.

Záruku lze uplatňovat u organizace, u které byl výrobek zakoupen. Záruka je neplatná, jestliže je závada způsobena mechanickým poškozením (např. při přepravě), nesprávným používáním nebo používáním v rozporu s návodem k obsluze, neodvratnou událostí (např. živelná pohroma), byl-li výrobek připojen na jiné síťové napětí, než pro které je určen a také v případě úprav nebo oprav provedených osobami, jež k tomuto zákroku nemají oprávnění. Výrobky jsou určeny pro použití v domácnosti. Při použití jiným způsobem nemůže být záruka uplatněna.

V případě poruchy se obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili, nebo na celostátního nositele servisu, firmu Interservis Liberec s r.o. Při reklamaci doporučujeme doložit doklad o koupi výrobku.

V případě nerespektování těchto zásad nemůžeme uznat případnou reklamaci.

Servis: Interservis Liberec s r.o.,  
28.října 41, 460 07 Liberec 7,  
[www.inter-servis.cz](http://www.inter-servis.cz), tel.: 482771547



# NÁVOD NA POUŽITIE

## Robot Professor FP1101



*Pred prvým použitím prístroja si dôkladne prečítajte túto užívateľskú príručku  
a uschovajte si ho pre budúce použitie.*

# POPIS PRÍSTROJA

- 1) Hlavná motorové jednotka
- 2) Odklápacie rameno robota
- 3) Hnací hriadeľ
- 4) Kryt pohonu mäso mlynčeka

## Hnetacia a šľahacia jednotka

- 5) Hnetacia (šľahacia) misa (vhodná do umývačky)
- 6) Páka odklapania ramena
- 7) Kryt pohonu mixéra
- 8) Pulzný a krokový spínač motora
- 9) Veko hnetacej misy
- 10) Hnetací hák
- 11) Šľahacia metla vajec a bielkov (vhodná do umývačky)
- 12) Šľahač ľahších ciest

## Mixér

- 13) Sklenená mixovacia nádoba s plastovým golierom (vhodné do umývačky)
- 14) Veko mixovacej nádoby s plniacim otvorom
- 15) Uzamykací mechanizmus s mixovacími nožmi

## Mlynček na mäso

- 16) Násypka
- 17) Posunovač
- 18) Telo mäso mlynčeka
- 19) Slimák pohonu
- 20) Nôž mäso mlynčeka
- 21) 3 mlecie kotúče s rôznymi priermi otvorov (9mm, 6mm and 4mm)
- 22) Uzamykacia objímka

## Mäsiarske nástavce

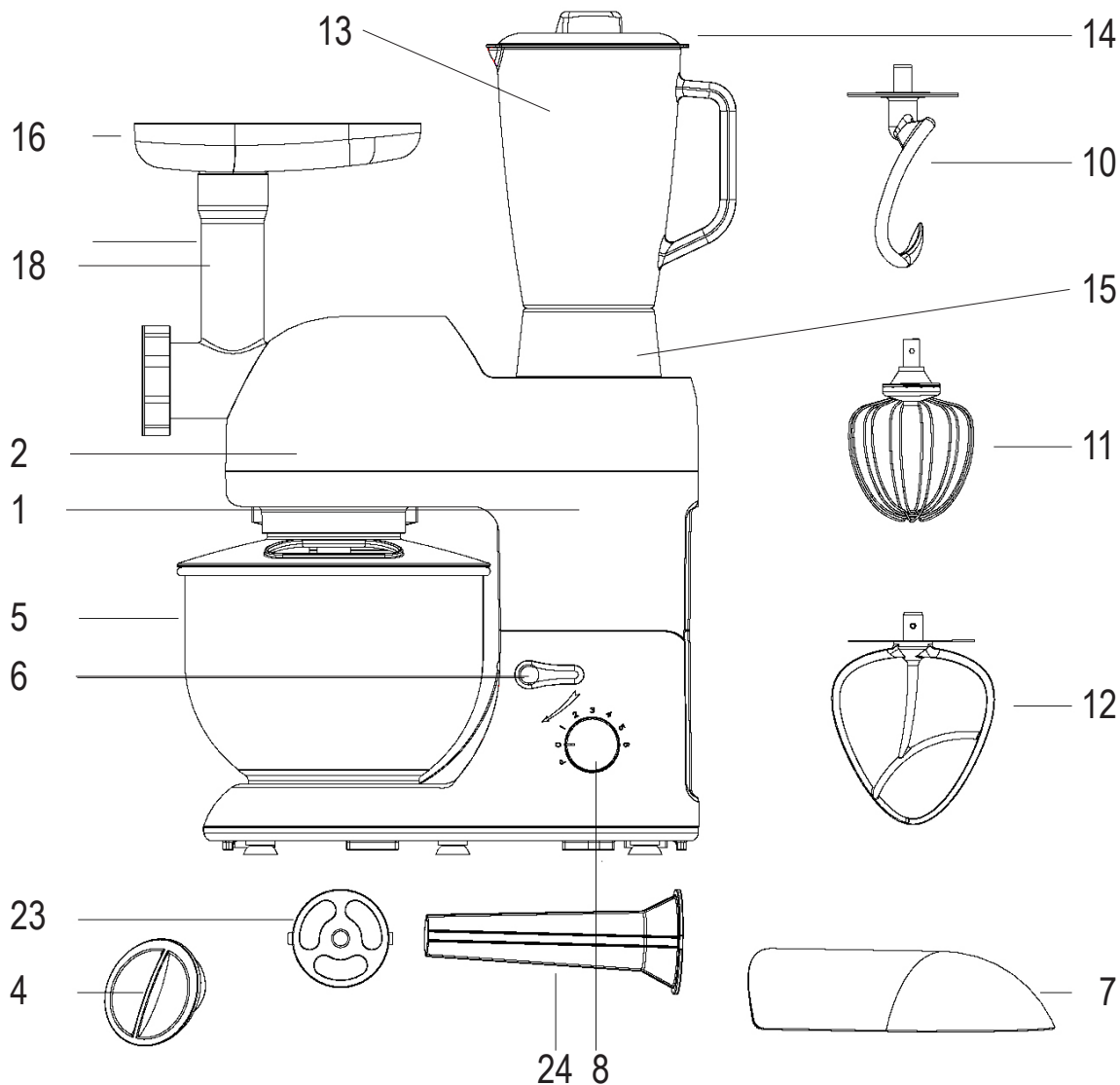
- 23) Dištančná vložka
- 24) Párkovač
- 25) KEBBE nástavec
- 26) Kebab nástavec

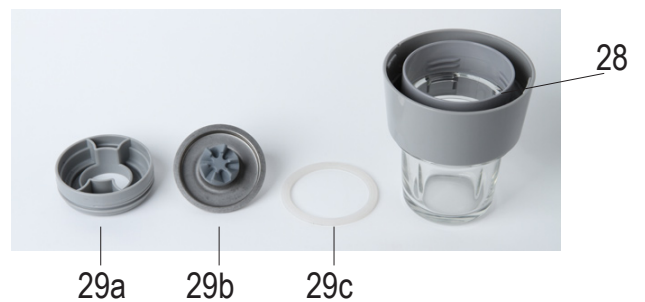
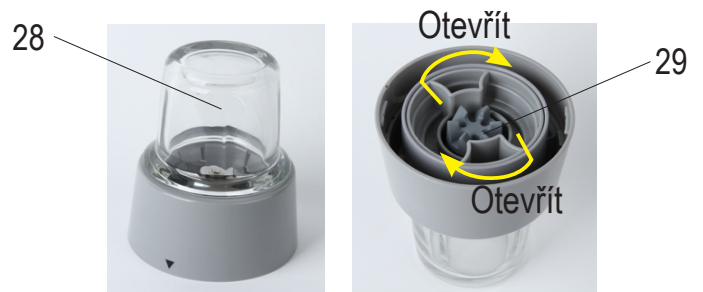
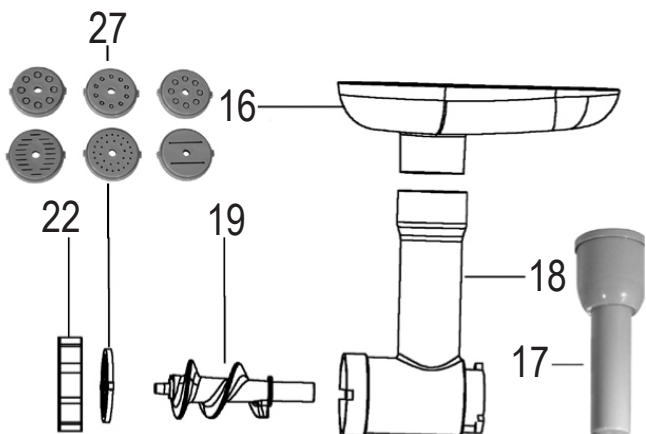
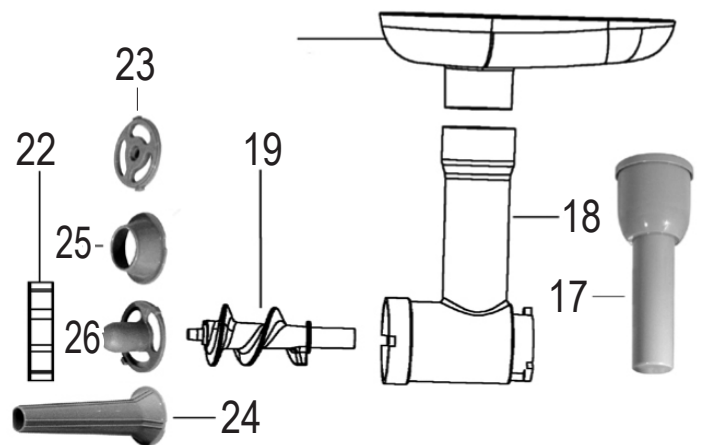
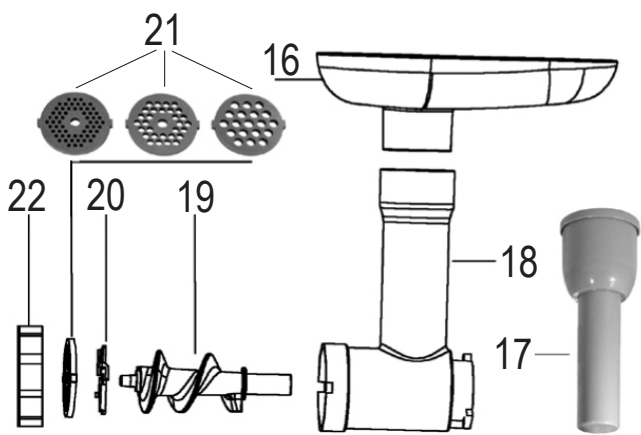
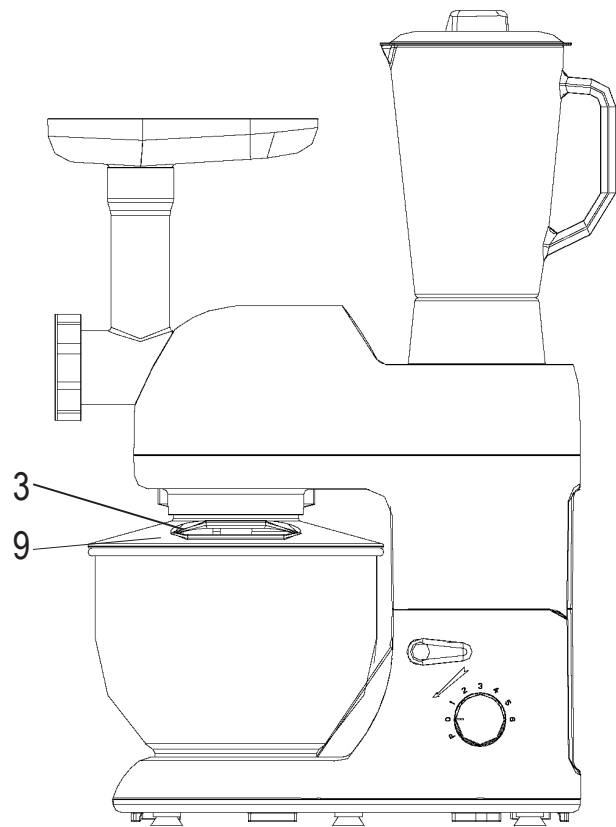
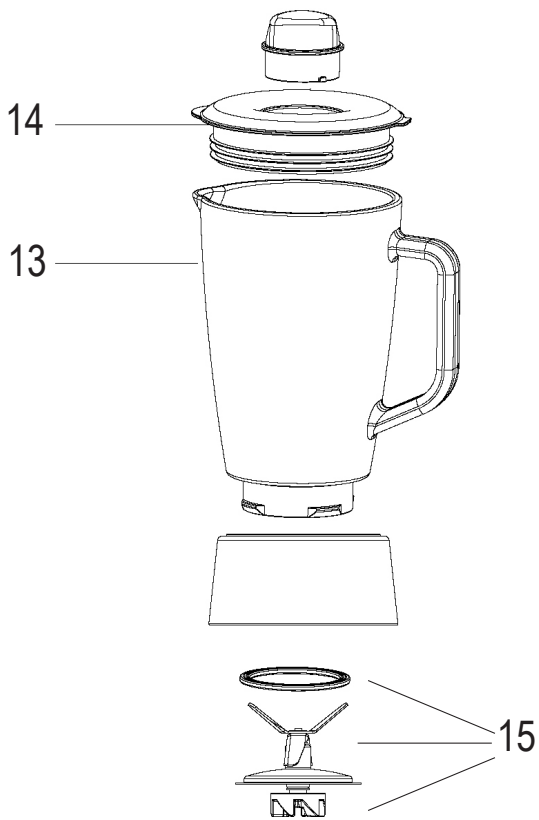
## Nástavce na cestoviny

- 27) 6 nástavcov na cestoviny: špagety, úzke rezance, široké rezance, makaróny veľké, makaróny malé a rigatoni.

## Mlynček na orešky a kávu

- 28) Sklenená nádoba kávomlynčeka s plastovým golierom (vhodná do umývačky)
- 29) Uzamykací mechanizmus s mlecím nožom





**Technické parametre (hlučnosť):**

Model: FP1101

Napájanie: 230-240 V ~ 50 Hz

Príkonn: P (nom) - 800W

Krátkodobá prevádzka (KB): 4 min

Hlučnosť: 1m 85≤dB(A)



## Dôležité bezpečnostné upozornenie

- Pred prvým použitím skontrolujte, či napätie uvedené na štítku prístroja odpovedá napätiu vo Vašej elektrickej sieti.
- Aby ste predišli možnému nebezpečenstvu, nikdy nepripájajte tento prístroj k časovému spínaču.
- Po vybalení prístroja sa presvedčte, či je spotrebič kompletný a či nie je poškodený. V prípade, že si nie ste istí, spotrebič nezapínajte a obráťte sa na autorizovaný servis alebo predajcu.
- Nepoužívajte spotrebič pod šírym nebom. Spotrebič je určený iba pre použitie v domácnosti. Používajte tento prístroj výhradne pre súkromnú potrebu a pre stanovené účely. Tento prístroj nie je určený pre komerčné použitie.
- Ak je napájací prívod spotrebiča poškodený, musí byť nahradený len autorizovaným servisným technikom alebo výrobcom, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Nenechávajte prírodnú šnúru visieť cez hranu stola alebo pultu. Nekladte prístroj ani prírodný kábel na horúci povrch.
- Neodporúčame používanie adaptérov a / alebo predĺžovacích šnúry. Ak je ich použitie nevyhnutné, použite len také, ktoré vyhovujú platným bezpečnostným normám, a dbajte, aby ste neprekročili limit napätia uvedený na predĺžovacej šnúre alebo adaptéra.
- Nesiahajte na spotrebič mokrými alebo vlhkými rukami. Nepoužívajte spotrebič, keď máte bosé alebo vlhké nohy.
- Elektrické prístroje značky Professor vyhovujú príslušným bezpečnostným predpisom. Opravy môžu byť vykonávané len autorizovaným servisom. Neodborné opravy môžu vystaviť užívateľa značnému nebezpečenstvu a znamenajú tiež stratu nároku na bezplatný servis.
- Predtým, než začnete prístroj zostavovať, rozoberať alebo čistiť, vždy sa presvedčte, že je vypnutý a vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu zo zásuvky.
- Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do el. zásuvky a nevyťahujte z el. zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!
- Spotrebič používajte iba v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. kachle, sporák, varič, teplovzdušná rúra, gril), horľavých predmetov (napr. záclony, závesy atď) a vlhkých povrchov ( napríklad drezy, umývadlá atď).
- Uistite sa, že vrchný kryt je správne usadený a uzamknutý upevňovacie poistkou predtým, než zapnete motor. Nikdy neotvárajte upevňovacie poistku, ak je motor v chode. Ak vrchný kryt a upevňovacie poistka nie sú správne usadené a zamknuté, prístroj sa nezapne!
- Tento výrobok nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí), ktorým fyzická, zmyslová alebo mentálna neschopnosť či nedostatok skúseností a znalostí zabraňuje v bezpečnom používaní spotrebiča, pokiaľ na ne nebude dohliadané alebo pokiaľ neboli inštruované ohľadne použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Na deti by sa malo dohliadať, aby sa zabezpečilo, že si nebudú so spotrebičom hrať.
- Nikdy nenechávajte zapnutý prístroj bez dozoru.

- Prístroj vždy vypínajte otočením ovládacieho gombíka do polohy 0.
- Po použití vždy vypnite vypínač a ak nebudete spotrebič používať, odpojte ho zo siete.
- Než začnete odpájať príslušenstvo (nástavce), vždy vypnite prístroj.
- Nikdy neponárajte pohonnú motorovú jednotku do vody či inej tekutiny.
- Nikdy nepoužívajte prsty ani iný predmet (napr. stierku, varešku atď) na tlačenie surovín do plniacej násypky. Tomuto účelu používajte jedine piest.
- Pri manipulácii s nožmi a nastavcami buďte veľmi opatrní. Čepele nožov sú veľmi ostré.
- Než vsuniete prsty alebo nejaký predmet (stierku a pod) do nádoby mixéra, vždy prístroj odpojte od siete.
- Než odnímete veko z misky či nádoby, počkajte, než sa všetky pohyblivé diely zastavia.
- Nikdy nepoužívajte žiadne príslušenstvo ani diely, ktoré neboli dodané s týmto výrobkom a ktoré neboli doporučené spoločnosťou Zásobovanie a.s. Ak použijete takéto príslušenstvo, záruka stráca platnosť.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvo obsahu náplne, ktoré je uvedené na mise, na nádobe mixéra alebo v návode na použitie. Správna doba spracovania je uvedená v tabuľke v tomto návode.
- Pred prvým použitím prístroja dôkladne umyte všetky diely, ktoré prichádzajú do styku potravinami.
- Plastové vrecká nesmiete nechávať v dosahu detí, môžu predstavovať nebezpečenstvo.
- Nepoužívajte prístroj nepretržite dlhšie ako 4 minúty! Po 4 minútach nepretržitého chodu vypnite prístroj a nechajte ho ďalšie dve až tri minúty vychladnúť.



# POZOR



Nebezpečie úrazu elektrickým prúdom.  
Pred odobratím krytu odpojte od siete.

Neodstraňujte kryt prístroja, hrozí nebezpečie úrazu elektrickým prúdom. Vo vnútri sa nenachádzajú žiadne diely, ktoré môže opravovať osoba používajúca zariadenie. Akúkoľvek opravu prenechajte autorizovanému servisu!

## Návod na použitie hnetacie (šľahacej) misy

- Zatlačte páku odklápania ramena (6) v smere šípky a nechajte zdvihnúť rameno
- Umiestnite misu na podstavec do príslušných západiek a pootočte v smere šípky do polohy uzamknutia (LOCK).
- Nasadte veko hnetací misy (9) na hnací hriadeľ (3) a pootočte do polohy zamknuté (značka zámku)
- Nasadte požadovaný miesiaci alebo šľahací nástavec vložením do otvoru hriadeľa. Zatlačením a pootočením doľava ho uzamknete.
- Vsypťe požadované ingrediencie.
- Zatlačte rameno späť do pracovnej polohy tak, aby sa páka odklápania ramena (5) vrátila do vodorovnej pozície. Prístroj je pripravený k práci.
- Zapojte sieťový prívod do el. zásuvky.
- Spínačom motora (8) zapnite prístroj a nastavte požadovanú rýchlosť s ohľadom na druh materiálu (viď. tabuľka)

## Tabuľka druhov cesta a nástavcov

Typ cesta	Nástavec	Rýchlosť	Množstvo
Tuhé cesto (chlieb, knedle a pod)	Hnetací hák	1 – 2	Max. 2 kg
Stredne tuhé cesto (koláče apod)	Šľahacie hák na ľahšie cesta (12)	3 – 4	Max. 2 kg
Ľahké cesto (krémy, puding, šľahané bielky apod)	Šľahacia metla na vajcia (11)	5 - 6	Max. 2 kg
Interval (šľahanie bielkov)	Šľahacia metla na vajcia (11)	Pulse	Max. 2 kg

## Odporúčanie

1. Odporúčaný Pomer vody múky je cca 3:5.
2. Pri miešaní ingrediencií odporúčame použiť rýchlosť 1 po dobu 20 sekúnd a potom rýchlosť 2 po dobu ďalších 20 sekúnd.
3. Maximálna váha múky je 1500g.
4. Nepoužívajte hnetací hák (10) dlhšie ako 30 sekúnd nepretržite pri rýchlosti 1-2 a nie dlhšie ako 4 min. pri rýchlosti 3.
5. Pri šľahaní vajec je max množstvo 24 ks.
6. Pri plnení misy čerstvým mliekom či inými tekutinami, neprekračujte max hladinu

### Poznámka:

- *Krátkodobý prevádzka - nepoužívajte tento režim nepretržite dlhšie ako 4 minúty. Po uplynutí 4 minút vypnite a nechajte prístroj vychladnúť cca na 5 min.*
- *Pulzna prevádzka - (miesenie či šľahanie v krátkych intervaloch). Spínač motora nastavte na pozíciu PULSE a pridržujte spínač požadovanú dobu v tejto pozícii alebo opakovane prepínajte spínač medzi puse a polohou 0.*
- *Pre zastavenie šľahanie otočte spínač späť na pozíciu 0.*
- *Veko hnetacie misy (9) môžete použiť kedykoľvek a alebo len pri šľahanie či miesenie tekutých ciest. Obmedzte tým postriekaniu prístroja riedkym cestom.*
- *Vo veku misy (9) je otvor, takže môžete v priebehu miesenie či šľahanie pridávať ďalšie prísady.*

## Ukončenie prevádzky hnetáče a šľahače

- Po ukončení práce prepnete spínač motora 8 do polohy 0 a odpojte prístroj od el. napätie vyťahnutím prívodu z el. zásuvky.
- Stlačte páku odklápania ramena dole v smere šípky, tým sa zdvihne rameno.
- Pootočením a vysunutím odstráňte miesiaci či šľahací nadstavec.
- Pootočením vľavo a vysunutím odstráňte veko misy (9).
- Pootočte nerezovou misou proti smeru šípky (LOCK) a vyberte ju.
- Cesto vyberte z misy pomocou plastovej stierky.
- Očistite všetky použité časti podľa pokynov v časti Čistenie.

## Návod na použitie mixéra

### Upozornenie:

- Pre Vašu väčšiu bezpečnosť odporúčame používať vždy len

jeden stroj na robotu. Nepoužívajte súčasne mixér, mlynček na mäso a alebo hnetaciu misu.

- Zložte preto miesiaci alebo šľahací nástavec z hriadeľa motora. Odoberte aj nerezovú hnetací misu. Odoberte aj mlynček na mäso a zakryte pohon krytom (4).
- Nepoužívajte polohovacie páku ramena (6) počas prevádzky mixéra.
- Neprekračujte rysku MAX na mixovacej nádobe. Maximálna náplň je cca 1,5 lt.
- Zariadenie je schopné prevádzky LEN, ak je mixovacia nádoba správne usadená a zabezpečená v základni pre mixér.

### Zostavenie nádoby mixéra

- Položte sklenenú nádobu s plastovým golierom (29c) hore dnom na rovnú podložku.
- Vložte do goliera silikónový krúžok tesnenia.
- Vložte mixovací nôž (29b).

- Upevnite mixovací nôž pomocou uzamykacieho plastového krúžku otočením proti smeru hodinových ručičiek (29a).
- Pre rozobratie nádoby mixéru postupujte opačne.
- Samotnú rozobranú nádobu s plastovým golierom je možné umývať v umývačke riadu. Ostatné diely mixéru umývajte ručne.

## Inštalácia mixovacej nádoby

- Odstráňte kryt pohonu mixéru (7) otočením doľava (UNLOCK) a vysunutím nahor.
- Uchopte mixovaciu nádobu za rukoväť, umiestnite ju na základňu šípkou (▼) na spodku nádoby proti značke (☺)
- Otočte nádobu smerom vľavo kým značka (▼) nie je proti značke (☺)
- Naplňte nádobu požadovanými ingredienciami
- Nasadte veko nádoby (14) tak, aby uško uzavrelo otvor
- Nasadte kryt plniaceho otvoru a otočením v smere hodinových ručičiek ju zamknite

## Použitie mixéru

### Upozornenie

- *Neprepĺňajte nádobu. Max. náplň je 1,5 lt a min. náplň je cca 0,2 lt*
- *Nelejte do nádoby viac než 1 l tekutín, pokiaľ spracovávate teplé tekutiny, alebo prísady, ktoré pení.*
- *Neprevádzkujte mixer s prázdnu nádobou alebo bez nádoby*
- *Nezapínajte mixer bez veka a krytky plniaceho otvoru*
- *Pri doplňovaní ingrediencií použite plniaci otvor a alebo vypnite mixer, potom odstráňte veko a doplňte ingrediencie, zatvorte veko a krytku a až potom pokračujte v mixovaní*
- Upravte si ingrediencie na menšie kúsky a vložte ich do nádoby na mixovanie.
- Nasadte veko a kryt plniaceho otvoru.
- Uistite sa, že je hlavný vypínač (8) v polohe 0.
- Zapojte robot do el. siete.
- Zapnite mixer na požadovanú rýchlosť 1-6, podľa Vášho receptu.
- Maximálna doba nepretržitého mixovania je 4 minúty! Ak nie je do tej doby surovina dostatočne rozmixovaná, zastavte prístroj a nechajte ho cca 5 minút vychladnúť. Potom môžete pokračovať v mixovaní.

## Použitie rýchlostí

- 3 - 4 ľahké a tekuté ingrediencie
- 5 - 6 tuhšie materiály a kvapaliny, pevné ingrediencie (čokoláda, oriešky), suché prísady nespracovávajú dlhšie než 1 minútu.
- "P" drvenie ľadu a krátke pulzné mixovanie potravín

- Po ukončení mixovania otočte spínač do polohy 0, odpojte prístroj od zásuvky el. siete.
- Vysuňte nádobu, odoberte veko a obsah vylejte do prípravnej nádoby. Zvyšky obsahu môžete vyčistiť pomocou stierky. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali stierkou nožov mixéru. Nesiahajte do mixéru rukami, hrozí poranenie od nožov.

## Návod na použitie kávomlynčeka (28)

Použitie kávomlynčeka je v podstate rovnaké, ako použitie mixovacej nádoby. Iba množstvo suroviny je podstatne menšie. Kávomlynček používame pre mletie menšieho množstva orieškov, iných suchých plodov, kávy apod. Zostavenie kávomlynčeka je rovnaké ako v pasáži o mixéri. Líšia sa len tým, že nádoba nemá veko a plniaci otvor. Nasadenie kávomlynčeka na robot a jeho použitie je rovnaké ako v kapitole mixer.

## Návod na použitie mlynčeka na mäso

### Upozornenie

- *Zložte miesiaci alebo šľahací nástavec z hriadeľa motora. Odoberte aj nerezovú hnetací misu. Odoberte mixovací misu a zakryte pohon mixéru krytom (7).*
- *Mäso si vopred nakrájajte na cca 2,5 cm kúsky. Šľachy a kosti musia byť odstránené.*
- *Vyberte si vhodný mlecí kotúč podľa požadovanej jemnosti mletia.*
- *Nikdy nesiahajte prstami do násypky!*
- *Nepoužívajte mlynček nepretržite dlhšie ako 4 minúty. Po tejto dobe prístroj vypnite a nechajte cca 5 minút vychladnúť.*
- *Radšej vypínajte mlynček po každej naplnenej klobáse alebo párku, kým nezískate zručnosť.*

**Všetky mäsiarske a cestovinové nástavce sú uschované v plastovom posunovači (17).**

## Zostavenie mlynčeka na mäso

- Do tela mlynčeka (18) vložte slimákpohonu (19). Na hriadeľ nasadte nôž (20) ostrím smerom von (smerom ku mlecímu kotúču). Dbajte na to, aby nôž bol dobre nasunutý na štvorcový profil hriadeľa.
- Nasadte mlecí kotúč o požadovanej jemnosti otvorov (7mm, 5mm alebo 3mm) na hriadeľ tak, aby výstupky na kotúči zapadli do vybrania na tele mlynčeka.
- Naskrutkujte uzamykací objímku a jemne dotiahnite.

## Inštalácia mlynčeka na mäso

- Odstráňte kryt pohonu mäsomlynčeka (4) pootočením doprava a vysunutím.
- Telo mlynčeka (18) natočte mierne doprava a nasadte na hriadeľ pohonu tak, aby zapadol. Pootočením doľava do kolmej pozície (LOCK) uzamknete mäsomlynček. Teraz je v správnej pozícii.
- Nasadte násypku (16) a mlynček je pripravený na použitie.

## Použitie mlynčeka na mäso

- Uistite sa, že je spínač (8) v polohe 0. Zapojte prístroj do el. zásuvky.
- Pod ústie mlynčeka si pripravte nádobu na mleté mäso.
- Vložte požadované nakrájané mäso do násypky a pomocou posunovača (17) ho vsuňte do tela mlynčeka.
- Otočte spínač (8) do polohy 4-6.
- Dosypávajte neustále mäso do násypky a zasúvajte do

mlynčeka.

- Nezabudnite, že môžete nepretržite mlieť max 4 minúty. Potom nechajte prístroj cca 5 minút vychladnúť.
- Po skončení mletia odporúčame zomlieť pár kúskov namočené žemle, uľahčíte si tak čistenie mlynčeka.
- Po ukončení mletia vypnite spínač do polohy 0 a odpojte prístroj od el. zásuvky.
- Vysunutie mlynčeka z robotu vykonáte otočením tela doprava a vysunutím z hriadeľa robotu.
- Otvor pohonu mlynčeka na robotovi zakryte krytom (4)
- Rozobratie mäsomlynčeka vykonáte opačným postupom podľa časti Montáž mlynčeka na mäso.

### **Použitie mäsiarskych nástavcov**

Párkovač a ostatné mäsiarske nástavce slúžia na plnenie párkov, klobás, výrobe kebbe, kebabu a podobne.

#### Zostavenie párkovača

- Do tela mlynčeka (18) nasuňte slimák (19). Na hriadeľ nasadte distančnú vložku (23) tak, aby výstupky zapadli do vybrania na tele mlynčeka.
- Nasadte párkovač (24) na dištančnú vložku opäť tak, aby vybrania zapadla do výstupkov na vložke.
- Naskrutkujte uzamykací objímku a jemne dotiahnite.

### **Inštalácia párkovača**

- Odstráňte kryt pohonu mäsomlynčeka (4) na robotovi pootočením doprava a vysunutím.
- Telo mlynčeka (18) natočte mierne doprava a nasadte na hriadeľ pohonu tak, aby zapadol. Pootočením doľava do kolmej pozície (LOCK) uzamknete mäsomlynček. Teraz je v správnej pozícii.
- Nasadte násypku (16) a párkovač je pripravený na použitie.

### **Použitie párkovača**

- Jemne nasuňte črievko (prírodné alebo umelé) na párkovač (24) a na konci zauzlíte.
- Ak používate prírodné črievko, pred použitím ho namočte do vody.
- Naplňte násypku a telo príslušnou náplňou. Použite posúvač (17).
- Uistite sa, že je spínač (8) v polohe 0. Zapojte prístroj do el. zásuvky.
- Zapnite spínačom (8) prístroj. Vhodná rýchlosť je 3-4.
- Črievko plňte jemne, pretože klobása alebo párok nadojde tepelnou úpravou na objeme a črievko môže prasknúť.
- Odporúčame pracovať vo dvoch, je to pohodlnejšie.
- Ak párok dosiahne požadovanej dĺžky, pretočte ho 2 až 3 krát okolo svojej osi a pokračujte v plnení črevá.
- Nezabudnite, že môžete nepretržite plniť max 4 minúty. Potom nechajte prístroj cca 5 minút vychladnúť.
- Radšej vypínajte mlynček po každej naplnenej klobáse alebo párkov, kým nezískate zručnosť.

### **Použitie kebbe nadstavca**

- Do tela mlynčeka (18) nasuňte slimák (19). Na hriadeľ nasadte kebbe nadstavec (25) tak, aby výstupky zapadli do vybrania na tele mlynčeka.
- Nasadte kebab vložku (26) na kebbe nástavec opäť tak, aby

vybranie zapadla do výstupkov na vložke.

- Naskrutkujte uzamykací objímku a jemne dotiahnite. Ďalej postupujte rovnako ako pri použití mäsomlynčeka či párkovača. Výsledkom bude dutá masová roládka. Ak miesto kebbe nástavca použijete dištančnú vložku (23), dostanete salámovú formu mletého mäsa.

#### Použitie nástavcov na výrobu cestovín

Cestovinové nástavce slúžia na výrobu špagiet, úzkych rezancov, širokých rezancov, veľkých a malých makarónov a rigatoni.

Pri zostavení strojčeka nasadíme do tela (18) najskôr slimák (19) a potom príslušný cestovinový nadstavec tak, aby výstupky zapadli do vybrania na tele mlynčeka.

Ďalšie použitie je rovnaké ako pri použití mlynčeka. Odporúčame vysypať násypku, telo aj slimák múkou. Lepšie sa potom čistí.

### **Čistenie**

1. Pred čistením sa uistite, že spínač (8) je v polohe 0 a prívod je odpojený od el. zásuvky.
2. Po použití robote ho nechajte vychladnúť a až potom čistite.
3. Pre čistenie povrchu robotu použite vlhkú handričku a jemný saponátový prostriedok. Nepoužívajte žiadne brúsne a agresívne čistiace prostriedky ani alkohol.
4. Nikdy neponárajte prístroj do vody!
5. Hnetací nástavce, mixovacie nože, mlecie kotúče, slimák, telo mäsomlynčeka ani ostatné kovové nástavce nie sú vhodné pre umývanie v umývačke. Toto príslušenstvo je možné umývať len ručne v teplej vode za použitia prostriedku na umývanie riadu.
6. Plastové časti, hnetací misa, šľahač vajec (11), nádoba mixéra (bez noža), nádoba kávomlynčeka (bez noža) môžu byť umývané buď ručne (ako v bode 5) alebo i v umývačke riadu. Nepoužívajte akékoľvek brúsne a agresívne prostriedky.
7. Pri umývaní a čistení dajte pozor na to, že nože mlynčeka a mixéra sú veľmi ostré. Hrozí vysoké riziko poranenia.
8. Po umývaní všetky súčasti dokonale osušte predtým ako je znovu zostavíte a zapojíte.
9. Mlecie kotúče a nôž mäsomlynčeka možno konzervovať pomocou rastlinného oleja.



## Spätňý odber elektroodpadu

### Informácie pre používateľa ohľadom likvidácie elektrických a elektronických zariadení (z domácností)

Uvedený symbol na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma.

Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadať od miestneho úradu, najbližšieho zberného miesta, v Zákone o odpadoch príslušnej zeme, v ČR č. 185/2001 Sb. v platnom znení. Ďalej rovnako na [www.zasobovani.cz/odber](http://www.zasobovani.cz/odber) a na internetových stránkach [www.slovmas.sk](http://www.slovmas.sk) (likvidácia elektroodpadu).

Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

## Vyhlásenie o záruke

Ďakujeme Vám za dôveru v tento výrobok. Veríme, že s ním budete maximálne spokojní. Ak ste sa rozhodli zakúpiť si niektorý výrobok z oblasti drobných kuchynských spotrebičov, starostlivosti o telo alebo spotrebnej elektroniky, dovoľujeme si Vás upozorniť na niekoľko skutočností.

- Pri výbere prístroja starostlivo zväzte, aké funkcie od prístroja požadujete. Ak Vám nebude výrobok v budúcnosti vyhovovať, nie je táto skutočnosť dôvodom na reklamáciu.
- Pred prvým použitím si pozorne prečítajte priložený návod a dôsledne ho dodržiavajte.
- Všetky výrobky slúžia na použitie v domácnosti. Pre profesionálne použitie sú určené výrobky špecializovaných výrobcov.
- Všetky doklady o zakúpení a o prípadných opravách Vášho výrobku odporúčame uschovať po dobu 3 rokov pre poskytnutie maximálne kvalitného záručného a pozáručného servisu.

Na tento domáci spotrebič poskytujeme záruku na bezchybnú funkciu po dobu **24 mesiacov** od dátumu zakúpenia výrobku spotrebiteľom. Záruka sa vzťahuje na závady spôsobené chybou výroby alebo chybou materiálu.

Záruku je možné uplatňovať u organizácie, u ktorej bol výrobok zakúpený. Záruka je neplatná, ak je závada spôsobená mechanickým poškodením (napr. pri preprave), nesprávnym používaním alebo používaním v rozpore s návodom na obsluhu, neodvratnou udalosťou (napr. živelná pohroma), ak bol výrobok pripojený na iné sieťové napätie, než pre ktoré je určený, a tiež v prípade úprav alebo opráv vykonaných osobami, ktoré na tento zákrok nemajú oprávnenie. Výrobky sú určené pre použitie v domácnosti. Pri použití iným spôsobom nemôže byť záruka uplatnená.

V prípade poruchy sa obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok kúpili, alebo na celoštátneho nositeľa servisu. Pri reklamacii odporúčame doložiť doklad o kúpe výrobku.

V prípade nerešpektovania týchto zásad nemôžeme uznať prípadnú reklamáciu.

### Zodpovedný zástupca pre Slovensko:

TV Servis s r.o.,

Baláž Dušan, Halenárská 12, 460 07 Trnava, tel.:335513371