

PHILCO® 

Famous for Quality the World Over



PHFP 7725

User's manual

Návod k obsluze

Návod na obsluhu

Felhasználói kézikönyv

Instrukcja obsługi

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

CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	4
SPECIAL INSTRUCTIONS.....	5
CONSUMER SAFETY INFORMATION.....	6
BEFORE FIRST USE	7
Parts	7
Choosing a speed for all functions.....	7
To use your food processor	8
To use your juice cup.....	8
USING THE ATTACHMENTS	9
Knife blade/dough tool.....	9
Dough tool.....	9
Hints knife blade.....	10
Slicing/shredding discs.....	10
Slitting disc.....	11
Spiralizer Blade	11
SAFETYGUARDS TO USE SPIRALIZER DISC.....	12
Juice cup	12
To use the cutting discs	13
Hints.....	13
CARE & CLEANING	13
Power unit	13
Liquidiser.....	13
All other parts	14
Customer care.....	14
ELECTRICAL SPECIFICATIONS	14

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read All Instructions Before Using This Food Chopper
2. To protect against risk of electrical shock do not put cord, plug, or base in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call our customer service number for information on examination, electrical repair, mechanical repair, or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by Philco. may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface including stove.
10. Keep hands and utensils away from moving blades while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but must be used only when the food chopper is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.

12. This appliance is intended for processing small quantities of food for immediate consumption. This appliance is not intended to prepare large quantities of food at one time.
13. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
14. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
15. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use:

- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product;
- Arrange the longer cord so that it will not drape over a countertop or tabletop ,where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).
- 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning;
- Do not allow children to use the blender without supervision.
- To protect against risk of electrical shock, do not put the Food Processor in water or other liquid
- Never leave the Food Processor unattended while it is in operation.
- Do not use the Food Processor outdoors.

CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

BEFORE FIRST USE

Remove any packaging material or promotional labels before first use. Wash the chopper cover and jar in warm, soapy water. Dry thoroughly.

Care should be taken when cleaning the blades, blades are sharp.

Parts

Processor

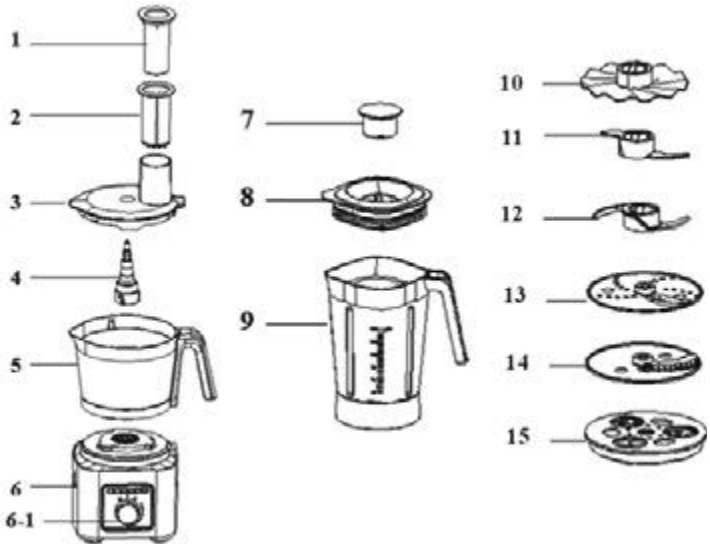
1. Pushers 1
2. Pushers 2
3. Bowl cover
4. Axis
5. Bowl
6. Power unit
- 6-1. Speed control

Liquidiser

7. Blending cap
8. CUP cover
9. Juice cup

Attachments

10. Cream whipper
11. Dough tool
12. Knife blade
13. Thick slicing/coarse s
14. Slitting disc
15. Spiralizer Blade



Choosing a speed for all functions

Tool/Attachment	Function	Speed	Maximum capacities
Knife Blade	Fig and honey	5	1500g fig +20g honey
Dough tool	Dough making	2	600g flour +360g water
Discs-slicing/ shredding/ chipping	Slicing/shredding/chipping food and vegetables such as as carrots,cheese	1-5	
Jug and cross blade	Blender	5	1500ml

To use your food processor

1. Fit the detachable shaft onto the power unit ○.
2. Then fit the bowl. Place the handle towards the back and turn anticlockwise until it locks ○.
3. Fit an attachment over the drive shaft.
Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.
4. Fit the lid ensuring the top of the drive shaft locates into the centre of the lid.
Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off control.
5. Switch on and select a speed.
The processor won't work if the bowl and lid are fitted incorrectly.
Use the pulse (p) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
6. Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
Always switch off before removing the lid.

IMPORTANT: Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar. When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

To use your juice cup

1. Fit the sealing ring into the blade unit ensuring the seal is located correctly.
Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.
2. Screw the jug onto the blade unit.
3. Put your ingredients into the jug.(if make soybean milk need to put filter first).
4. Put the blending cap in the lid, then turn.
5. Turn the lid in a anticlockwise direction to lock onto the jug.
6. Place the liquidiser onto the power unit and turn to lock.
7. Select a speed or use the pulse control.
Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the liquidiser.

USING THE ATTACHMENTS

Knife blade/dough tool

- The knife blade is the most versatile of all the attachments.
- The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control.
- Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread. It can also be used for yeasted dough mixes if the dough tool is not supplied.
- Use the dough tool for yeasted mixes.

Dough tool

1. Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the machine is running.

Note: Use only the first level or function keys are used to stir the mixture of flour and water. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take 1min. Ingredients can not exceed the maximum scale line.

2. Re-knead by hand only. Re - kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.



Hints knife blade

Place the fig in 500g raisins and 500g honey into a bowl, operate for no more than 30 seconds.

Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.

Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/ 3/ 4in. before processing.
Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.
When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/ 3/ 4in.cubes. Take care not to over-process.



Slicing/shredding discs

reversible slicing/shredding discs.thick

1. Use the shredding side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.
2. Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.
Use to cut: potatoes for julienne style French fries; firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries(eg carrot, swede, courgette, cucumber).

Attention: food must not exceed the maximum scale line.



Slitting disc

reversible slicing/shredding discs.thick

1. Use the shredding side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.
2. Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.
Use to cut: potatoes for julienne style French fries; firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries (eg carrot, swede, courgette, cucumber).

Attention: food must not exceed the maximum scale line.




Spiralizer Blade

reversible Spiralizer Blade.thick

1. Use the shredding side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.
2. Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.
Use to cut: potatoes for julienne style French fries; firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries (eg carrot, swede, courgette, cucumber).



SAFETYGUARDS TO USE SPIRALIZER DISC:

1. Not to touch sharp blade by hand.
2. Spiralizer disc has three functions: thin/thick spiral and ribbon, 3 in 1 disc. And The user can place the corresponding function cutter tray to the material inlet according to his wishes he use of continuous cutting strip cutter can only use a fixed  cut strip function key, as below ways:
 - a) The knob from the off selector to on file, the three function keys light.
 - b) Cut the long press the function key, start processing food.
 - c) Cut out a ingredients, must be cleaned up the scrap, can continue to cut a ingredients.

Juice cup

1. Put your ingredients into the jug.(if make soybean milk need to put filter first).
2. Put the blending cap in the lid, then turn.
3. Turn the lid in a anticlockwise direction to lock onto the jug.
4. Place the liquidiser onto the power unit and turn to lock.
5. Select a speed or use the pulse control.
6. Pack the mixture into M A X 1500 ml; Operate for no more than 3 min.



Safety: Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped. Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp.

To use the cutting discs

1. Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
2. Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.
3. Fit the lid.
4. Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients. To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube. To use the large feed tube - use both pushers together.
5. Put the food in the feed tube.
6. Switch on and push down evenly with the pusher- **never put your fingers in the feed Tube.**

Hints

Use fresh ingredients.

Don't cut food too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.

When using the chipper disc, place ingredients horizontally.

When slicing or shredding : food placed upright comes out shorter than food placed horizontally. There will always be a small amount of waste on the plate or in the bowl after processing.

CARE & CLEANING

1. Always switch off and unplug before cleaning.
2. Handle the blades and cutting discs with care - they are extremely sharp.
3. Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

Power unit

Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.

Liquidiser

1. Empty the jug/jar before unscrewing it from the blade unit.
2. Wash the jug/jar by hand.
3. Remove and wash the seals.
4. Don't touch the sharp blades, brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
5. Leave to dry upside down.

All other parts





1. Wash by hand, then dry.
2. Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher. A short low temperature programme is recommended.

Customer care

If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

Max Voltage	Frequency	Max Wattage
220-240V AC	50-60 Hz	1000W

V	Volt	Hz	Hertz
W	Watt	~	Alternating current
	Class II appliance symbol		Communate Europene
	Tested safety		
	This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.		

INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of packaging material at a public waste disposal site.



DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES

The meaning of the symbol on the product, its accessory or packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Please, dispose of this product at your applicable collection point for the recycling of electrical & electronic equipment waste. Alternatively in some states of the European Union or other European states you may return your products to your local retailer when buying an equivalent new product. The correct disposal of this product will help save valuable natural resources and help in preventing the potential negative impact on the environment and human health, which could be caused as a result of improper liquidation of waste. Please ask your local authorities or the nearest waste collection centre for further details. The improper disposal of this type of waste may fall subject to national regulations for fines.

For business entities in the European Union

If you wish to dispose of an electrical or electronic device, request the necessary information from your seller or supplier.

Disposal in other countries outside the European Union

If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from local government departments or from your seller.



This product meets all the basic EU regulation requirements that relate to it.

Changes to the text, design and technical specifications may occur without prior notice and we reserve the right to make these changes.

Address of the manufacturer: PHILCO, Praha 10, Černokostecká 2111, CZ-10000; CZECH REPUBLIC

Vážený zákazníku,

Děkujeme vám za zakoupení produktu značky PHILCO. Aby vám tento spotřebič dobře sloužil, přečtěte si prosím všechny pokyny v této uživatelské příručce.

OBSAH

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ	3
SPECIÁLNÍ POKYNY	4
BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE PRO ZÁKAZNÍKY	5
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	6
Seznam dílů	6
Výběr rychlosti pro všechny funkce.....	6
Použití kuchyňského robota	7
Použití nádoby mixéru.....	7
POUŽÍVÁNÍ DOPLŇKŮ.....	8
Sekací nůž/nástroj na těsto.....	8
Nástroj na těsto	8
Tipy pro sekací nůž	9
Kotouče pro krájení/strouhání	9
Kotouč pro řezání.....	10
Nůž spiralizéru	10
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ KOTOUČE SPIRALIZÉRU	11
Nádoba mixéru	11
Použití řezných kotoučů	12
Tipy:	12
PÉČE A ČIŠTĚNÍ.....	12
Napájecí jednotka	12
Mixér	12
Všechny další díly.....	13
Péče o zákazníky	13
ELEKTRICKÉ PARAMETRY	13

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při používání elektrických zařízení vždy dodržujte základní bezpečnostní opatření, včetně těch následujících:

1. Před použitím tohoto sekáčku potravin si přečtěte všechny pokyny
2. Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, nepokládejte kabel, zástrčku ani základnu do vody či jiné tekutiny.
3. Pokud je spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti, zajistěte důkladný dohled.
4. Pokud spotřebič nepoužíváte, před nasazením nebo odebráním příslušenství a před čištěním odpojte napájecí kabel ze síťové zásuvky.
5. Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými díly.
6. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou, spotřebič vykazující závadu, spotřebič, který spadl na zem nebo byl jiným způsobem poškozen. Zavolejte na naše číslo zákaznického servisu, kde vám podáme informace o kontrole, elektrické opravě, mechanické opravě nebo seřízení.
7. Používání příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno společností Fast ČR, a. s. může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
8. Nepoužívejte spotřebič venku.
9. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj stolu nebo linky, nebo se dotýkal horkých povrchů, včetně kamen.
10. Během zpracování potravin udržujte ruce a kuchyňské pomůcky v bezpečné vzdálenosti od pohyblivých se nožů,

aby nedošlo k vážnému zranění osob nebo poškození sekáčku potravin. Škrabku můžete používat, avšak pouze tehdy, když sekáček potravin neběží.

11. Nože jsou ostré. Při manipulaci s nimi buďte opatrní.
12. Tento spotřebič je určen ke zpracování malých množství potravin pro okamžitou spotřebu. Tento spotřebič není určen k jednorázové přípravě velkých množství potravin.
13. Aby nedošlo ke zranění, nikdy nenasazujte řezný nůž na základnu, aniž byste nejprve správně umístili misku.
14. Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že je kryt bezpečně zajištěn na svém místě.
15. Nepokoušejte se vyřadit z činnosti blokovací mechanismus krytu.

USCHOVEJTE TYTO POKYNY

SPECIÁLNÍ POKYNY:

Napájecí kabel je krátký záměrně, aby nedošlo k jeho zamotání a aby o něj nemohl nikdo zakopnout. Jsou k dispozici prodlužovací kabely, které lze při zvýšené opatrnosti používat:

- Vyznačené elektrické jmenovité hodnoty musí být alespoň stejně velké, jako ty na produktu;
- Ved'te delší kabel tak, aby nebyl položen přes kuchyňskou linku nebo stůl, kde by o něj mohl někdo (zejména děti) neúmyslně zakopnout, nebo se o něj zachytit nebo za něj zatáhnout.
- Tento spotřebič nesmí používat osoby s omezenými

fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem nebo pokud neobdržely pokyny pro používání spotřebiče od osoby odpovědné za jejich bezpečnost

- Děti musí být neustále pod dozorem, aby si s tímto spotřebičem nehrály.
- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby bylo vyloučeno jakékoli nebezpečí.
- Při manipulaci s ostrými řeznými noži, vyprazdňování misky a čištění buďte opatrní.
- Vždy odpojte tento mixér ze síťové zásuvky, pokud jej budete nechávat bez dozoru a před jeho montáží, demontáží nebo čištěním;
- Nedovolte dětem používat tento mixér bez dozoru.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, nepokládejte tento kuchyňský robot do vody či jiné tekutiny
- Nikdy nenechávejte tento kuchyňský robot během provozu bez dozoru.
- Nepoužívejte tento kuchyňský robot ve venkovním prostředí.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE PRO ZÁKAZNÍKY

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

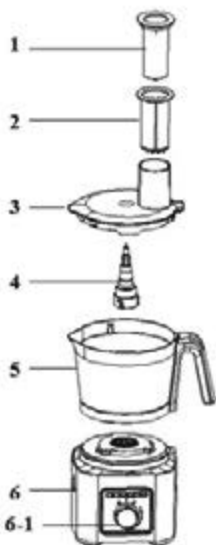
Před prvním použitím odstraňte obalový materiál a reklamní štítky. Umyjte kryt sekáčku a nádobu teplou mýdlovou vodou. Otřete je dosucha.

Při čištění nůž dávejte pozor – nože jsou ostré.

Seznam dílů

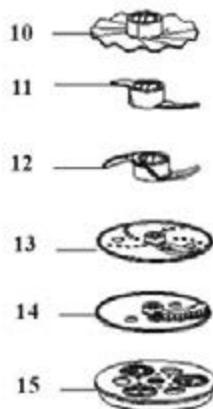
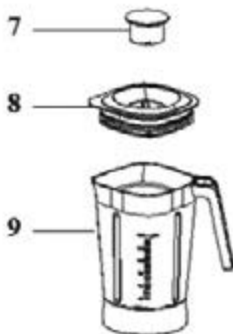
Robot

1. Pěchovač 1
2. Pěchovač 2
3. Kryt misky
4. Osa
5. Miska
6. Napájecí jednotka
- 6-1. Ovládání rychlosti



Mixér

7. Míchácí krytka
8. Kryt nádoby
9. Nádoba mixéru





Příslušenství

10. Šlehač krému
11. Nástroj na těsto
12. Sekací nůž
13. Kotouč pro tlusté krájení/hrubé strouhání
14. Kotouč pro řezání
15. Nůž spiralizéru

Výběr rychlosti pro všechny funkce

Nástroj/Příslušenství	Funkce	Rychlost	Maximální kapacita
Sekací nůž	Fíky a med	5	1 500 g fíků + 20 g medu
Nástroj na těsto	Příprava těsta	2	600 g mouky + 360 g vody
Kotouče – krájení/ strouhání/sekání	Krájení/strouhání/sekání potravin a zeleniny, jako například mrkve, sýru	1-5	
Nádoba a křížový nůž	mixér	5	1 500 ml

Použití kuchyňského robota

1. Umístíte odnímatelný hřídel do napájecí jednotky .
2. Pak vložte misku. Vložte rukojeť směrem dozadu a otočte proti směru hodinových ručiček, aby byla zajištěna .
3. Připevněte na hnací hřídel doplněk.
Před vložením ingrediencí musí být v přístroji vždy umístěna miska i doplněk.
4. Nasadte víko zajišťující umístění horní části hnacího hřídele uprostřed víka.
Nepoužívejte víko pro ovládání robota; vždy používejte ovladač zapnutí/vypnutí.
5. Zapněte spotřebič a vyberte rychlost.
Robot nebude fungovat, pokud není miska a víko na svém místě.
Pro krátké intervaly používejte pulzy (p). Pulz bude fungovat tak dlouho, dokud budete ovladač držet v příslušné poloze.
6. Obrácením výše uvedeného postupu odeberte víko, doplňky a misku.
Před odebráním víka vždy spotřebič vypněte.

DŮLEŽITÉ: Váš robot není vhodný pro drcení nebo mletí kávových zrn, nebo změnu krystalového cukru na moučkový cukr. V případě vložení mandlové tresti nebo kořenění směsí se vyvarujte kontaktu s plasty, jinak mohou vzniknout trvalé skvrny.

Použití nádoby mixéru

1. Umístíte těsnicí kroužek na jednotku nože tak, aby bylo těsnění správně umístěno.
Pokud je těsnění poškozeno nebo nesprávně připevněno, bude unikat tekutina.
2. Našroubujte nádobu na jednotku nože.
3. Vložte do nádoby ingredience. (Pokud připravujete sójové mléko, vložte nejprve filtr).
4. Umístíte do víka míchací krytku a pak ji otočte.
5. Otočte víko proti směru hodinových ručiček pro jeho zajištění na nádobě.
6. Umístíte mixér na napájecí jednotku a otočte jej pro zajištění.
7. Vyberte rychlost nebo použijte pulzní ovládání.
Před vložením tekutin do mixéru je nechte vychladnout na pokojovou teplotu.

POUŽÍVÁNÍ DOPLŇKŮ

Sekací nůž/nástroj na těsto

- Sekací nůž je nejuniverzálnější ze všech doplňků.
- Doba zpracování určuje dosaženou strukturu. Pro hrubší struktury používejte pulzní ovládání.
- Sekací nůž používejte pro přípravu koláčů a pečiva, sekání syrového a vařeného masa, zeleniny, ořechů, kokosu, krémů, polévkové kaše a rovněž pro přípravu strouhanky ze sušenek a chleba. Lze ji rovněž používat pro míchání kynutého těsta, pokud není dodáván nástroj na těsto.
- Pro kynuté směsi používejte nástroj na těsto.

Nástroj na těsto

1. Vložte do misky suché ingredience a přidejte přírodní trubicí tekutinu za běhu spotřebiče.

Poznámka: Pro míchání směsi mouky a vody používejte pouze první úroveň nebo funkční tlačítka. Zpracovávejte směs, dokud není z těsta vytvořena hladká pružná koule – to trvá 1 minutu. Ingredience nesmí přesáhnout čáru maximálního množství.

2. Opakované hnětení provádějte výhradně ručně. Opakované hnětení v misce nedoporučujeme, protože může způsobit nestabilitu robota.



Tipy pro sekací nůž

Vložte fík s 500 g hrozeinek a 500 g medu do misky a zpracovávejte maximálně 30 sekund.

Upozornění: Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní plastovou část.

Před zpracováním nakrájejte potraviny, jako například maso, chléb a zeleninu, na přibližně 2cm kostky. Sušenky by měly být rozdrceny na kusy a přidány přírodní trubici za běhu spotřebiče. Při přípravě pečiva použijte tuk přímo z ledničky nakrájený na 2cm kostky. Dávejte pozor na nadměrné zpracování.



Kotouče pro krájení/strouhání

Oboustranné kotouče pro tlusté krájení/strouhání

1. Strouhací stranu použijte pro sýry, mrkev, brambory a potraviny s podobnou strukturou.
2. Krájecí stranu použijte pro sýry, mrkev, brambory, zelí, okurky, cukety, červenou řepu a cibuli.

Použijte pro krájení: brambor pro julienne hranolky; pevných ingrediencí pro saláty, přílohy, casserole (jídlo připravované v hrnci) a stir-fry pokrmy připravované na pánvi (např. mrkev, tuřín, cuketa, okurka).

Upozornění: Potravina nesmí přesáhnout čáru maximálního množství.



Kotouč pro řezání

Oboustranné kotouče pro tlusté krájení/strouhání

1. Strouhací stranu používejte pro sýry, mrkev, brambory a potraviny s podobnou strukturou.
2. Krájecí stranu používejte pro sýry, mrkev, brambory, zelí, okurky, cukety, červenou řepu a cibuli.
Používejte pro krájení: brambor pro julienne hranolky; pevných ingrediencí pro saláty, přílohy, casserole (jídlo připravované v hrnci) a stir-fry pokrmy připravované na pánvi (např. mrkev, tuřín, cuketa, okurka)

Upozornění: Potravina nesmí přesáhnout čáru maximálního množství.




Nůž spiralizéru

Oboustranný tlustý nůž spiralizéru

1. Strouhací stranu používejte pro sýry, mrkev, brambory a potraviny s podobnou strukturou.
2. Krájecí stranu používejte pro sýry, mrkev, brambory, zelí, okurky, cukety, červenou řepu a cibuli.
Používejte pro krájení: brambor pro julienne hranolky; pevných ingrediencí pro saláty, přílohy, casserole (jídlo připravované v hrnci) a stir-fry pokrmy připravované na pánvi (např. mrkev, tuřín, cuketa, okurka).



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ KOTOUČE SPIRALIZÉRU:

1. Nedotýkejte se ostrého nože rukou.
2. Kotouč spiralizéru má tři funkce: tenká/tlustá spirála a stuha, kotouč je typu 3 v 1. Uživatel může podle potřeby umístit na vstup materiálu zásobník řezačky pro příslušnou funkci; při použití řezačky pro nepřetržitý pruh řezání lze použít pouze tlačítko funkce pevného řezaného pruhu,  viz níže:
 - a) Knoflík z voliče vypnuto na zapnuto; tři funkční tlačítka se rozsvítí.
 - b) Řezejte dlouhým stisknutím funkčního tlačítka pro spuštění zpracování potravin.
 - c) Pro řezání ingrediencí je nutno vyčistit odpad a teprve pak je možno pokračovat v řezání ingrediencí.

Nádoba mixéru

1. Vložte do nádoby ingredience. (Pokud připravujete sójové mléko, vložte nejprve filtr).
2. Umístěte do víka míchací krytku a pak ji otočte.
3. Otočte víko proti směru hodinových ručiček pro jeho zajištění na nádobě.
4. Umístěte mixér na napájecí jednotku a otočte jej pro zajištění.
5. Vyberte rychlost nebo použijte pulzní ovládání.
6. Naplňte směs po čáru MAX s objemem 1 500 ml; zpracovávejte maximálně 3 minuty.



Bezpečnost: Nikdy neodstraňujte víko, dokud se řezný kotouč zcela nezastaví. S řeznými kotouči manipulujte opatrně – jsou velmi ostré.

Použití řezných kotoučů

1. Připevněte hnací hřídel a misku k napájecí jednotce.
2. Podržte středový úchyt a umístěte kotouč na hnací hřídel příslušnou stranou nahoru.
3. Připevněte víko.
4. Vyberte požadovanou velikost přívodní trubice. Pěchovač obsahuje menší přívodní trubici pro zpracování samostatných položek nebo tenkých ingrediencí. Chcete-li používat malou přívodní trubici, vložte do přívodní trubice nejprve velký pěchovač. Chcete-li používat velkou přívodní trubici, použijte oba pěchovače současně.
5. Vložte potraviny do přívodní trubice.
6. Zapněte a rovnoměrně stlačte pomocí pěchovače – **nikdy nestrkejte do přívodní trubice prsty.**

Tipy:

Používejte čerstvé ingredience.

Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Naplňte šířku velké přívodní trubice tak, aby byla poměrně plná. To zabráňuje vyklouznutí potravin při zpracování do boku. Nebo použijte malou přívodní trubici.

Při použití sekacího kotouče vložte ingredience vodorovně.

Při krájení nebo strouhání: Potraviny umístěné svisle vystupují kratší, než potraviny umístěné vodorovně. Na desce nebo v misce bude ale vždy malé množství odpadu po dokončení zpracování.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

1. Před čištěním spotřebič vždy vypněte a odpojte.
2. S noži a řeznými kotouči manipulujte opatrně – jsou velmi ostré.
3. Některé potraviny mohou způsobit změnu zbarvení plastu. To je naprosto normální a nemá to žádný vliv na poškození plastu nebo aroma potravin. Odstraňte zbarvení pomocí hadříku namočeného v rostlinném oleji.

Napájecí jednotka

Očistěte ji navlhčeným hadříkem a pak vysušte. Zajistěte, aby byla blokovací oblast zbavená zbytků potravin.

Mixér

1. Před odšroubováním z jednotky nože nádobu vyprázdněte.
2. Ručně umyjte nádobu.
3. Odeberte a umyjte těsnění.
4. Nedotýkejte se ostrých nožů; očistěte je kartáčem pomocí horké mýdlové vody a pak je důkladně opláchněte pod vodovodním kohoutkem. **Neponořujte jednotku nože do vody.**
5. Nechte vysušit dnem vzhůru.

Všechny další díly

1. Ručně umyjte a pak vysušte.
2. Nebo je můžete umýt v horní přihrádce vaší myčky nádobí. Doporučujeme krátký program s nízkou teplotou.

Péče o zákazníky

Pokud je poškozen kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se vyloučilo jakékoli nebezpečí.

ELEKTRICKÉ PARAMETRY

Max. napětí	Frekvence	Max. výkon
220–240 V AC	50–60 Hz	1 000 W

V	Voltů	Hz	Hertzů
W	Wattů	~	Střídavý proud
	Spotřebič třídy II symbol		Evropské společenství
	Testovaná bezpečnost		
	Toto označení znamená, že tento produkt nesmí být v zemích EU likvidován vyhozením do běžného domovního odpadu. Aby nedošlo k poškození životního prostředí nebo lidského zdraví neřizenou likvidací odpadu, recyklujte produkt řádným způsobem a podpořte tak opětovné použití materiálů. Vyřazený produkt prosím odevzdejte ve sběrném dvoře nebo kontaktujte prodejce, u kterého jste jej zakoupili. Prodejce může tento produkt převzít a zajistit jeho ekologickou recyklaci.		

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

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



LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

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

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

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

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

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



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.

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

Čeština je původní verze.

Adresa výrobce: PHILCO, Praha 10, Černokostecká 2111, CZ-10000; CZECH REPUBLIC

Vážený zákazník,
ďakujeme vám za kúpu produktu značky PHILCO. Aby vám tento spotrebič dobre slúžil, prečítajte si, prosím,
všetky pokyny v tejto používateľskej príručke.

OBSAH

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA	3
ŠPECIÁLNE POKYNY.....	4
BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE PRE ZÁKAZNÍKOV.....	5
PRED PRVÝM POUŽITÍM	6
Zoznam dielov.....	6
Výber rýchlosti pre všetky funkcie	6
Použitie kuchynského robota.....	7
Použitie nádoby mixéra.....	7
POUŽÍVANIE DOPLNKOV.....	8
Sekací nôž/nástroj na cesto.....	8
Nástroj na cesto	8
Tipy pre sekací nôž	9
Kotúče na krájanie/strúhanie	9
Kotúč na rezanie	10
Nôž špiralizéra	10
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE POUŽÍVANIE KOTÚČA ŠPIRALIZÉRA	11
Nádoba mixéra	11
Použitie rezných kotúčov.....	12
Tipy.....	12
STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	12
Napájacia jednotka.....	12
Mixér	12
Všetky ďalšie diely.....	13
Starostlivosť o zákazníkov.....	13
ELEKTRICKÉ PARAMETRE	13

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pri používaní elektrických zariadení vždy dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane tých nasledujúcich:

1. Pred použitím tohto sekáča potravín si prečítajte všetky pokyny
2. Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, nekladte kábel, zástrčku ani základňu do vody či inej tekutiny.
3. Ak používajú spotrebič deti alebo sa používa v ich blízkosti, zaistite dôkladný dohľad.
4. Ak spotrebič nepoužívate, pred nasadením alebo odobratím príslušenstva a pred čistením odpojte napájací kábel od sieťovej zásuvky.
5. Vyvarujte sa kontaktu s pohybujúcimi sa dielmi.
6. Nepoužívajte spotrebič s poškodeným napájacím káblom alebo zástrčkou, spotrebič vykazujúci poruchu, spotrebič, ktorý spadol na zem alebo bol iným spôsobom poškodený. Zavolajte na naše číslo zákazníckeho servisu, kde vám podáme informácie o kontrole, elektrickej oprave, mechanickej oprave alebo nastavení.
7. Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané alebo predávané spoločnosťou Fast ČR, a. s., môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
8. Nepoužívajte spotrebič vonku.
9. Nedovoľte, aby kábel visel cez okraj stola alebo linky, alebo sa dotýkal horúcich povrchov, vrátane kachiel.
10. Počas spracovania potravín udržiajte ruky a kuchynské pomôcky v bezpečnej vzdialenosti od pohybujúcich sa

nožov, aby nedošlo k vážnemu zraneniu osôb alebo poškodeniu sekáčika potravín. Škrabku môžete používať, no iba vtedy, keď sekáčik potravín nebeží.

11. Nože sú ostré. Pri manipulácii s nimi buďte opatrní.
12. Tento spotrebič je určený na spracovanie malých množstiev potravín na okamžitú spotrebu. Tento spotrebič nie je určený na jednorazovú prípravu veľkých množstiev potravín.
13. Aby nedošlo k zraneniu, nikdy nenasadzujte rezný nôž na základňu bez toho, aby ste najprv správne umiestnili misku.
14. Pred zapnutím spotrebiča sa uistite, že je kryt bezpečne zaistený na svojom mieste.
15. Nepokúšajte sa vyradiť z činnosti blokovací mechanizmus krytu.

USCHOVAJTE TIETO POKYNY

ŠPECIÁLNE POKYNY:

Napájací kábel je krátky zámerne, aby nedošlo k jeho zamotaniu a aby oň nemohol nikto zakopnúť. Sú k dispozícii predĺžovacie káble, ktoré je možné pri zvýšenej opatrnosti používať:

- Vyznačené elektrické menovité hodnoty musia byť aspoň rovnako veľké, ako tie na produkte;
- Vedte dlhší kábel tak, aby nebol položený cez kuchynskú linku alebo stôl, kde by oň mohol niekto (najmä deti) neúmyselne zakopnúť, alebo sa oň zachytiť alebo zaň zatiahnuť.

- Tento spotrebič nesmú používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), alebo osoby s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom alebo ak nedostali pokyny na používanie spotrebiča od osoby zodpovednej za ich bezpečnosť
- Deti musia byť neustále pod dozorom, aby sa s týmto spotrebičom nehrali.
- Ak dôjde k poškodeniu napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa vylúčilo akékoľvek nebezpečenstvo.
- Pri manipulácii s ostrými reznými nožmi, vyprázdňovaní misky a čistení buďte opatrní.
- Vždy odpojte tento mixér od sieťovej zásuvky, ak ho budete nechávať bez dozoru a pred jeho montážou, demontážou alebo čistením;
- Nedovoľte deťom používať tento mixér bez dozoru.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, nekladte tento kuchynský robot do vody či inej tekutiny
- Nikdy nenechávajte tento kuchynský robot počas prevádzky bez dozoru.
- Nepoužívajte tento kuchynský robot vo vonkajšom prostredí.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE PRE ZÁKAZNÍKOV

Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnostiach.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím odstráňte obalový materiál a reklamné štítky. Umyte kryt sekáčika a nádobu teplou mydlovou vodou. Utrite ich dosucha.

Pri čistení nožov dávajte pozor – nože sú ostré.

Zoznam dielov

Robot

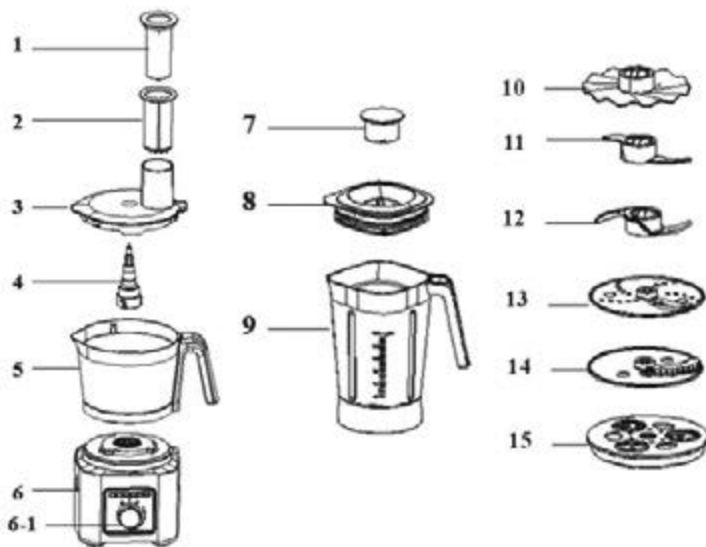
1. Utláčadlo 1
2. Utláčadlo 2
3. Kryt misky
4. Os
5. Miska
6. Napájacia jednotka
- 6-1. Ovládanie rýchlosti

Mixér

7. Miešacia krytka
8. Kryt nádoby
9. Nádoba mixéra

Príslušenstvo

10. Šľahač krému
11. Nástroj na cesto
12. Sekací nôž
13. Kotúč na hrubé krájanie/hrubé strúhanie
14. Kotúč na rezanie
15. Nôž špiralizéra



Výber rýchlosti pre všetky funkcie

Nástroj/Príslušenstvo	Funkcie	Rýchlosť	Maximálne kapacita
Sekací nôž	Figy a med	5	1 500 g fig + 20 g medu
Nástroj na cesto	Príprava cesta	2	600 g múky + 360 g vody
Kotúče – krájanie/strúhanie/sekanie	Krájanie/strúhanie/sekanie potravín a zeleniny, ako napríklad mrkvy, syra	1 – 5	
Nádoba a krížový nôž	mixér	5	1 500 ml

Použitie kuchynského robota

1. Umiestnite odnímateľný hriadeľ do napájacej jednotky **O**.
2. Potom vložte misku. Vložte rukoväť smerom dozadu a otočte proti smeru hodinových ručičiek, aby bola zaistená **O**.
3. Pripevnite na hnací hriadeľ doplnok.
Pred vložením ingrediencií musí byť v prístroji vždy umiestnená miska aj doplnok.
4. Nasadte veko zaistujúce umiestnenie hornej časti hnacieho hriadeľa uprostred veka.
Nepoužívajte veko na ovládanie robota; vždy používajte ovládač zapnutia/vypnutia.
5. Zapnite spotrebič a vyberte rýchlosť.
Robot nebude fungovať, ak nie je miska a veko na svojom mieste.
Pre krátke intervaly používajte pulzy (p). Pulz bude fungovať tak dlho, kým budete ovládač držať v príslušnej polohe.
6. Obrátením vyššie uvedeného postupu odoberte veko, doplnky a misku.
Pred odobratím veka vždy spotrebič vypnite.

DÔLEŽITÉ: Váš robot nie je vhodný na drvenie alebo mletie kávových zŕn, alebo zmenu kryštálového cukru na práškový cukor. V prípade vloženia mandľového extraktu alebo korenenia zmesou sa vyvarujte kontaktu s plastmi, inak môžu vzniknúť trvalé škvrny.

Použitie nádoby mixéra

1. Umiestnite tesniaci krúžok na jednotku noža tak, aby bolo tesnenie správne umiestnené.
Ak je tesnenie poškodené alebo nesprávne pripevnené, bude unikať tekutina.
2. Naskrutkujte nádobu na jednotku noža.
3. Vložte do nádoby ingrediencie. (Ak pripravujete sójové mlieko, vložte najprv filter).
4. Umiestnite do veka miešaciu krytku a potom ju otočte.
5. Otočte veko proti smeru hodinových ručičiek na jeho zaistenie na nádobe.
6. Umiestnite mixér na napájaciu jednotku a otočte ho na zaistenie.
7. Vyberte rýchlosť alebo použite pulzné ovládanie.
Pred vložením tekutín do mixéra ich nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

POUŽÍVANIE DOPLNKOV

Sekací nůž/nástroj na cesto

- Sekací nůž je najuniverzálnejšia zo všetkých doplnkov.
- Čas spracovania určuje dosiahnutú štruktúru. Pre hrubšie štruktúry používajte pulzné ovládanie.
- Sekací nůž používajte na prípravu koláčov a pečiva, sekanie surového a vareného mäsa, zeleniny, orechov, kokosu, krémov, polievkovej kaše a tiež na prípravu strúhanky zo sušienok a chleba. Je možné ju takisto používať na miešanie kysnutého cesta, ak sa nedodáva nástroj na cesto.
- Na kysnuté zmesi používajte nástroj na cesto.

Nástroj na cesto

1. Vložte do misky suché ingrediencie a pridajte prírodnou trubicou tekutinu za behu spotrebiča.

Poznámka: Na miešanie zmesi múky a vody používajte iba prvú úroveň alebo funkčné tlačidlá. Spracovávajú zmes, kým nie je z cesta vytvorená hladká pružná guľa – to trvá 1 minútu. Ingrediencie nesmú presiahnuť čiaru maximálneho množstva.

2. Opakované hnetenie robte výhradne ručne. Opakované hnetenie v miske neodporúčame, pretože môže spôsobiť nestabilitu robota.



Tipy pre sekací nôž

Vložte figu s 500 g hrozienok a 500 g medu do misky a spracováajte maximálne 30 sekúnd.

Upozornenie: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú plastovú časť.

Pred spracovaním nakrájajte potraviny, ako napríklad mäso, chlieb a zeleninu, na približne 2 cm kocky.

Sušienky by mali byť rozdrvené na kusy a pridané prívodnou trubicou za behu spotrebiča.

Pri príprave pečiva použite tuk priamo z chladničky nakrájaný na 2 cm kocky. Dávajte pozor na nadmerné spracovanie.



Kotúče na krájanie/strúhanie

Obojstranné kotúče na hrubé krájanie/strúhanie

1. Strúhaciu stranu používajte pre syry, mrkvu, zemiaky a potraviny s podobnou štruktúrou.
2. Krájaciu stranu používajte pre syry, mrkvu, zemiaky, kapustu, uhorky, cukety, cviklu a cibuľu.

Používajte na krájanie: zemiakov pre julienne hranolčeky; pevných ingrediencií pre šaláty, prílohy, casserole (jedlo pripravované v hrnci) a stir-fry pokrmy pripravované na panvici (napr. mrkva, kvaka, cuketa, uhorka).

Upozornenie: Potravina nesmie presiahnuť čiaru maximálneho množstva.



Kotúč na rezanie

Obojstranné kotúče na hrubé krájanie/strúhanie

1. Strúhaciu stranu používajte pre syry, mrkvu, zemiaky a potraviny s podobnou štruktúrou.
2. Krájaciu stranu používajte pre syry, mrkvu, zemiaky, kapustu, uhorky, cukety, cviklu a cibuľu. Používajte na krájanie: zemiakov pre julienne hranolčeky; pevných ingrediencií pre šaláty, prílohy, casserole (jedlo pripravované v hrnci) a stir-fry pokrmy pripravované na panvici (napr. mrkva, kvaka, cuketa, uhorka).

Upozornenie: Potravina nesmie presiahnuť čiaru maximálneho množstva.




Nôž špiralizéra

Obojstranný hrubý nôž špiralizéra

1. Strúhaciu stranu používajte pre syry, mrkvu, zemiaky a potraviny s podobnou štruktúrou.
2. Krájaciu stranu používajte pre syry, mrkvu, zemiaky, kapustu, uhorky, cukety, cviklu a cibuľu. Používajte na krájanie: zemiakov pre julienne hranolčeky; pevných ingrediencií pre šaláty, prílohy, casserole (jedlo pripravované v hrnci) a stir-fry pokrmy pripravované na panvici (napr. mrkva, kvaka, cuketa, uhorka).



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE POUŽÍVANIE KOTÚČA ŠPIRALIZÉRA:

1. Nedotýkajte sa ostrého noža rukou.
2. Kotúč špiralizéra má tri funkcie: tenká/hrubá špirála a stuha, kotúč je typu 3 v 1. Používateľ môže podľa potreby umiestniť na vstup materiálu zásobník rezačky pre príslušnú funkciu; pri použití rezačky pre nepretržitý pruh rezania je možné použiť iba tlačidlo funkcie pevného rezaného pruhu,  pozrite nižšie:
 - a) Gombík z voliča vypnuté na zapnuté; tri funkčné tlačidlá sa rozsvietia.
 - b) Režte dlhým stlačením funkčného tlačidla na spustenie spracovania potravín.
 - c) Pre rezanie ingrediencií je nutné vyčistiť odpad a až potom je možné pokračovať v rezaní ingrediencií.

Nádoba mixéra

1. Vložte do nádoby ingrediencie. (Ak pripravujete sójové mlieko, vložte najprv filter).
2. Umiestnite do veka miešaciu krytku a potom ju otočte.
3. Otočte veko proti smeru hodinových ručičiek na jeho zaistenie na nádobe.
4. Umiestnite mixér na napájaciu jednotku a otočte ho na zaistenie.
5. Vyberte rýchlosť alebo použite pulzné ovládanie.
6. Naplňte zmes po čiaru MAX s objemom 1 500 ml; spracováajte maximálne 3 minúty.



Bezpečnosť: Nikdy neodstraňujte veko, kým sa rezný kotúč celkom nezastaví. S reznými kotúčmi manipulujte opatrne – sú veľmi ostré.

Použitie rezných kotúčov

1. Pripevnite hnací hriadeľ a misku k napájacej jednotke.
2. Podržte stredový úchyt a umiestnite kotúč na hnací hriadeľ príslušnou stranou nahor.
3. Pripevnite veko.
4. Vyberte požadovanú veľkosť prírodnej trubice. Utláčadlo obsahuje menšiu prírodnú trubicu na spracovanie samostatných položiek alebo tenkých ingrediencií. Ak chcete používať malú prírodnú trubicu, vložte do prírodnej trubice najprv veľké utláčadlo. Ak chcete používať veľkú prírodnú trubicu, použite obe utláčadlá súčasne.
5. Vložte potraviny do prírodnej trubice.
6. Zapnite a rovnomerne stlačte pomocou utláčadla – **nikdy nestrkajte do prírodnej trubice prsty.**

Tipy

Používajte čerstvé ingrediencie.

Nekrájajte potraviny na príliš malé kúsky. Naplňte šírku veľkej prírodnej trubice tak, aby bola pomerne plná. To zabraňuje vykĺznutiu potravín pri spracovaní do boku. Alebo použite malú prírodnú trubicu.

Pri použití sekacieho kotúča vložte ingrediencie vodorovne.

Pri krájaní alebo strúhaní: Potraviny umiestnené zvislo vystupujú kratšie, než potraviny umiestnené vodorovne. Na doske alebo v miske bude však vždy malé množstvo odpadu po dokončení spracovania.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

1. Pred čistením spotrebič vždy vypnite a odpojte.
2. S nožmi a reznými kotúčmi manipulujte opatrne – sú veľmi ostré.
3. Niektoré potraviny môžu spôsobiť zmenu sfarbenia plastu. To je úplne normálne a nemá to žiadny vplyv na poškodenie plastu alebo arómu potravín. Odstráňte sfarbenie pomocou handričky namočenej v rastlinnom oleji.

Napájacia jednotka

Očistite ju navrhčenou handričkou a potom vysušte. Zaisťte, aby bola blokovácia oblasť zbavená zvyškov potravín.

Mixér

1. Pred odskrutkovaním z jednotky noža nádobu vyprázdňte.
2. Ručne umyte nádobu.
3. Odoberte a umyte tesnenie.
4. Nedotýkajte sa ostrých nožov; očistite ich kefou pomocou horúcej mydlovej vody a potom ich dôkladne opláchnite pod vodovodným kohútikom. **Neponárajte jednotku noža do vody.**
5. Nechajte vysušiť dnom nahor.

Všetky ďalšie diely

1. Ručne umyte a potom vysušte.
2. Alebo ich môžete umyť v hornej priehradke vašej umývačky riadu. Odporúčame krátky program s nízkou teplotou.

Starostlivosť o zákazníkov

Ak je poškodený kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa vylúčilo akékoľvek nebezpečenstvo.

ELEKTRICKÉ PARAMETRE

Max. napätie	Frekvencia	Max. výkon
220 – 240 V AC	50 – 60 Hz	1 000 W

V	Voltov	Hz	Hertzov
W	Wattov	~	Striedavý prúd
	Spotrebič triedy II symbol		Európske spoločenstvo
	Testovaná bezpečnosť		
	Toto označenie znamená, že tento produkt sa nesmie v krajinách EÚ likvidovať vyhodnením do bežného domového odpadu. Aby nedošlo k poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia neriadenou likvidáciou odpadu, recyklujte produkt riadnym spôsobom a podporte tak opätovné použitie materiálov. Vyradený produkt odovzdajte, prosím, v zbernom dvore alebo kontaktujte predajcu, u ktorého ste ho zakúpili. Predajca môže tento produkt prevziať a zaistiť jeho ekologickú recykláciu.		

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

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



LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

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

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

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

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

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



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

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

Čeština je pôvodná verzia.

Adresa výrobcu: PHILCO, Praha 10, Černokostecká 2111, CZ-10000; CZECH REPUBLIC

Tisztelt vásárló,
Köszönjük, hogy megvásárolta a PHILCO márka termékét. Annak érdekében, hogy a készüléknek jó hasznát vegye, olvasson el minden utasítást ebben a felhasználói kézikönyvben.

TARTALOM

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK	3
SPECIÁLIS UTASÍTÁSOK	4
BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK VÁSÁRLÓK SZÁMÁRA	5
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	6
Tartozékok listája.....	6
Sebesség-választó minden funkcióhoz	6
Konyhai robotgép használata	7
A turmixgép edényének használata	7
TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	8
Vágókés/tésztakeverő	8
Tésztakeverő.....	8
Vágókéstippek.....	9
Szeletelő-/reszelőkorongok	9
Vágókorong.....	10
Spirálkés.....	10
BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK A SPIRÁLKÉS HASZNÁLATÁHOZ.....	11
Turmixgép edénye.....	11
A vágókorongok használata	12
Tipppek:	12
KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	12
Tápegység.....	12
Turmixgép	12
További részek.....	13
Ügyfélszolgálat.....	13
ELEKTROMOS PARAMÉTEREK	13

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

Elektromos készülékek használatánál tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, beleértve a következőket:

1. Az élelmiszer aprító használata előtt olvassa el az utasításokat.
2. Az áramütés elkerülése érdekében ne tegye a tápkábelt, a villásdugót vagy az aljzatot vízbe vagy más folyadékba.
3. Ha a készüléket gyermekek vagy azok közelében használják, alapos felügyeletet kell végezni.
4. Ha nem használja a készüléket, húzza ki a tápkábelt a fali csatlakozóaljzathoz, a tartozékok behelyezése vagy eltávolítása és tisztítás előtt is.
5. Ne érjen hozzá a mozgó alkatrészekhez.
6. Ne használjon olyan készüléket, amelynek sérült a tápkábele vagy dugója, hibás készüléket, leesett készüléket vagy más módon sérült készüléket. Hívja fel ügyfélszolgálati számunkat, ahol az ellenőrzéssel, elektromos vagy mechanikus javítással vagy beállítással kapcsolatos információkat nyújtunk.
7. A Fast ČR, a.s. által nem ajánlott vagy értékesített tartozékok használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
8. Ne használja a berendezést a szabadban.
9. Ne engedje, hogy a kábel lelógjon az asztal- vagy a munkafelületről, vagy forró felületeket érintsen, beleértve a kályhákat.

10. Az élelmiszer-feldolgozás során tartsa kezeit és konyhai eszközöket a mozgó késektől biztonságos távolságban a súlyos személyi sérülés vagy az élelmiszer-aprító károsodásának elkerülése érdekében.
A spatulát használhatja, de csak akkor, ha az élelmiszer-aprító nem működik.
11. A kések élesek. Legyen nagyon óvatos.
12. A készüléket kis mennyiségű élelmiszer feldolgozására tervezték. Ez a készülék nem nagy mennyiségű élelmiszer egyszeri előkészítésére szolgál.
13. A sérülések elkerülése érdekében soha ne helyezze a vágókést az alaphoz anélkül, hogy a tálát előzőleg megfelelően helyezte volna el.
14. A berendezés használata előtt győződjön meg, hogy a fedél a helyén van.
15. Ne próbálja meg kikapcsolni a fedél blokkoló-mechanizmusát.

ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT

SPECIÁLIS UTASÍTÁSOK:

A tápkábel szándékosan rövid, hogy ne csavarodjon össze és senki ne botoljon meg benne. Hosszabbító kábelek állnak rendelkezésre, amelyeket óvatosan lehet használni:

- A kijelölt névleges teljesítménynek legalább olyan magasnak kell lennie, mint a terméken;
- Irányítsa a hosszabb kábelt úgy, hogy ne legyen a munkafelületen vagy az asztalon úgy, hogy valaki

(különösen a gyermekek) véletlenül megbotoljanak benne, felakadjanak rajta vagy lerántsák.

- Ezt a készüléket nem használhatják csökkent fizikai, szellemi vagy mentális képességű személyek (beleértve a gyermekeket is), elégtelen tapasztalattal és tudással rendelkező személyek, ha nincsenek felügyelet alatt, vagy nem kaptak tájékoztatást a berendezés használatára vonatkozóan a biztonságukért felelős személytől
- A gyermekeknek állandóan felügyelet alatt kell lenniük, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Ha a tápkábel megsérül, a balesetek elkerülése érdekében ki kell cseréltetni a gyártóval, szerelővel vagy hasonló képzettségű személlyel.
- Az éles késekkel történő manipulációkor, a tál kiürítésekor és tisztításkor legyen nagyon óvatos.
- A turmixgépet mindig húzza ki a hálózathoz, ha felügyelet nélkül hagyja és szerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt is;
- Ne engedje, hogy a turmixgépet a gyermekek felügyelet nélkül használják.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne tegye ezt a konyhai robotot vízbe vagy más folyadékba
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a konyhai robotot.
- Ezt a konyhai robotgépet ne használja kültérben.

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK VÁSÁRLÓK SZÁMÁRA

Ez a készülék csak háztartási használatra készült.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot és reklámcímkéket. Az aprító fedelét és a tálal meleg tisztítószerez vízzel mossa el. Törölje szárazra.

A kések tisztításakor legyen óvatos - nagyon élesek.

Tartozékok listája

Robot

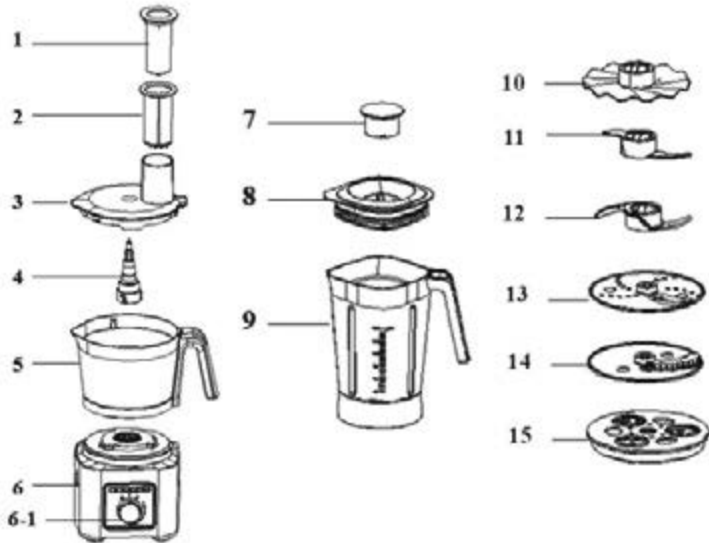
1. Tolórúd 1
2. Tolórúd 2
3. Tál fedele
4. Tengely
5. Tál
6. Tápegység
- 6-1. A sebesség vezérlése

Turmixgép

7. Keverő fedél
8. Az edény fedele
9. Turmixgép edénye

Tartozékok

10. Krémkeverő
11. Tésztakeverő
12. Vágókés
13. Vastag szeletelő-/durva reszelőkorong
14. Vágókorong
15. Spirálkés



Sebesség-választó minden funkcióhoz

Szerszám/tartozék	Funkció	Sebesség	Maximális kapacitás
Vágókés	Füge és méz	5	1 500 g füge + 20 g méz
Tésztakeverő	A tészta elkészítése	2	600 g liszt + 360 g víz
Korongok - szeletelés/ reszelés/aprítás	Élelmiszer és zöldségek, mint pld. répa, sajt, szeletelése/reszelése/aprítása	1-5	
Tál és keresztlés	mixer	5	1 500 ml

Konyhai robotgép használata

1. Helyezze a kivethető tengelyt a tápegységbe .
2. Aztán helyezze be a tálát. Helyezze be a fogantyút hátrafelé és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy biztosítva legyen .
3. Rögzítse a tartozékot a hajtótengelyre.
Az összetevők behelyezése előtt mind a tálát, mind a tartozékot mindig a gépbe kell helyezni.
4. Szerelje fel a fedelet, amely rögzíti a hajtótengely tetejét a fedél közepén.
A robot vezérlésére ne használja a fedelet; mindig a be- / kikapcsolót használja.
5. Kapcsolja be a készüléket, és válassza ki a sebességet.
A robot nem fog működni, ha a tál és a fedél nincsenek a helyükön.
Rövid időközönként használjon impulzusokat (p). Az impulzus mindaddig működik, amíg a vezérlő a megfelelő helyzetben van.
6. A fenti eljárás megfordításával távolítsa el a fedelet, tartozékokat majd a tálát.
Mindig kapcsolja ki a készüléket, mielőtt eltávolítja a fedelet.

FONTOS: A robot nem alkalmas a kávébab aprítására vagy őrlésére, vagy kristálycukorból porcukor készítésére. Mandula- vagy fűszerkeverékek esetén kerülje a műanyaggal való érintkezést, egyébként tartós foltok keletkezhetnek.

A turmixgép edényének használata

1. Helyezze a tömítőgyűrűt a késegségre úgy, hogy a tömítés helyesen legyen elhelyezve.
Ha a tömítés sérült vagy helytelenül van csatlakoztatva, akkor a folyadék kifolyik.
2. Csavarja a tálát a késegségre.
3. Helyezze a tálba a hozzávalókat. (Ha szója tejet készít, először helyezze be a szűrőt).
4. Helyezze a keverő sapkát a fedélbe, majd forgassa el.
5. Forgassa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy rögzítse a tartályon.
6. Helyezze a keverőt a tápegységre és fordítsa el a rögzítés érdekében.
7. Válassza ki a sebességet vagy használja az impulzusvezérlőt.
Mielőtt a folyadékokat a keverőbe helyezi, hagyja lehűlni szobahőmérsékletre.

TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

Vágókés/tésztakeverő

- A vágókés a leguniverzálisabb a tartozékok közül.
- A feldolgozási idő határozza meg az elért állapotot. A durvább állaghoz használja az impulzusvezérlőt.
- Használja a vágókést sütemények és kalácsok készítésére is, nyers és főtt húsdarabok, zöldségek, diófélék, kókuszdió, kréme, krémlevesek, valamint kenyérmorzsza készítéséhez. Használható tészta keverésre is, ha a tésztakeverő nem része a tartozékoknak.
- Kelt tésztákhoz használja a tésztakeverőt.

Tésztakeverő

1. Helyezze a tálba a száraz alapanyagokat és működés közben a töltőn keresztül adja hozzá a folyadékot.

Megjegyzés: A liszt és a víz keveréséhez csak az első szintet vagy a funkciógombokat használja. Addig keverje, amíg sima, gömb alakú golyó keletkezik - ez 1 percig tart. Az alapanyagok nem haladhatják meg a maximális mennyiséget.

2. Az ismételt dagasztást mindig kézzel végezze. Az ismételt dagasztást a tálban nem ajánljuk, mert a robot instabilitásához vezethet.



Vágókéstípek

Helyezze a fűgét, 500 g mazsolával és 500 g mézzel a tábla és max 30 másodpercig keverje.

Figyelmeztetés: A kés rendkívül éles! Mindig a felső műanyag részen fogja.

Előtte az élelmiszert, mint például a hús, kenyér és zöldség, mindig szeletelje fel kb 2 cm-es kockákra.

A kekszetek törje össze és munka közben adja hozzá a töltőn keresztül.

Sütemény készítécekor a vajat mindig a hűtőből használja, vágja fel 2 cm-es kockákra. Ne dolgozza túl a masszát.



Szeletelő-/reszelőkorongok

Kétoldalas vastag szeletelő-/reszelőkorongok

1. A reszelő oldalt használja a sajt, sárgarépa, burgonya és hasonló struktúrájú ételekhez.
2. A vágó oldalt használja sajtokhoz, répához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkinihez, céklához és hagymához.

Használja szeleteléshez: burgonya julienne hasábburgonyára, szilárd alapanyagok salátához, casserole (fazékban készült étel), stir-fry serpenyőn készült ételek (pld. répa, fehér répa, cukkini, uborka).

Figyelmeztetés: Az alapanyagok nem haladhatják meg a maximális mennyiséget.



Vágókorong

Kétoldalas vastag szeletelő-/reszelőkorongok

1. A reszelő oldalt használja a sajt, sárgarépa, burgonya és hasonló struktúrájú ételekekhez.
2. A vágó oldalt használja sajtokhoz, répához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkinihez, céklához és hagymához.
Használja szeleteléshez: burgonya julienne hasábburgonyára, szilárd alapanyagok salátához, casserole (fazékban készült étel), stir-fry serpenyőn készült ételek (pld. répa, fehér répa, cukkini, uborka).

Figyelmeztetés: Az alapanyagok nem haladhatják meg a maximális mennyiséget.




Spirálkés

Kétoldalas vastag spirálkés

1. A reszelő oldalt használja a sajt, sárgarépa, burgonya és hasonló struktúrájú ételekekhez.
2. A vágó oldalt használja sajtokhoz, répához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkinihez, céklához és hagymához.
Használja szeleteléshez: burgonya julienne hasábburgonyára, szilárd alapanyagok salátához, casserole (fazékban készült étel), stir-fry serpenyőn készült ételek (pld. répa, fehér répa, cukkini, uborka).



BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK A SPIRÁLKÉS HASZNÁLATÁHOZ:

1. Ne érintse kézzel az éles kést.
2. A spirálkés-korong három funkcióval rendelkezik: vékony/vastag spirál és szalag, a lemez 3 az 1-ben típusú. A felhasználó a megfelelő munkához szükség szerint elhelyezheti a vágólapot a bemeneten; ha a vágószerszámot a folyamatos szalag vágásához használja, csak a folyamatos vágás funkció gombját kell használni,  lásd alább:
 - a) A választókapcsoló a kikapcsból a bekapcsra, három funkciógomb felvillan.
 - b) Hosszan nyomja meg a funkciógombot az élelmiszerfeldolgozás elindításához.
 - c) Az alapanyagok szeleteléséhez távolítsa el a hulladékot, majd tovább szeletelheti az alapanyagokat.

Turmixgép edénye

1. Helyezze a tálba a hozzávalókat. (Ha szója tejet készít, először helyezze be a szűrőt).
2. Helyezze a keverő sapkát a fedélbe, majd forgassa el.
3. Forgassa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy rögzítse a tartályon.
4. Helyezze a keverőt a tápegységre és fordítsa el a rögzítés érdekében.
5. Válassza ki a sebességet vagy használja az impulzusvezérlőt.
6. Töltse meg a 1500 ml tálat a MAX vonalig, max. 3 percig dolgozza fel.



Biztonság: Soha ne vegye le a fedelet, amíg a vágólemez teljesen nem állt le. A vágókorongokat óvatosan kezelje - nagyon élesek.

A vágókorongok használata

1. Csatlakoztassa a hajtótengelyt és a tálat a tápegységhez.
2. Tartsa a középfogantyút és helyezze a korongot a meghajtó tengelyre a megfelelő oldallal felfelé.
3. Rögzítse a fedelet.
4. Válassza ki a töltő kívánt méretét. A tolórúd egy kisebb töltőcsövet tartalmaz az egyedi tételek vagy vékony összetevők feldolgozásához. Ha kis töltőcsövet szeretne használni, először helyezze be a töltőcsőbe a nagy tolórudat. Ha nagy töltőcsövet szeretne használni, használja mindkét tolórudat egyszerre.
5. Helyezze az élelmiszert a töltőcsőbe.
6. Kapcsolja be és egyenletesen nyomja a tolórúddal - **soha ne nyomja be az töltőcsövet az ujjával.**

Tippek

Friss alapanyagokat használjon.

Az élelmiszert ne vágja nagyon apróra. A nagy töltőcső szélességét tölts meg úgy, hogy nagyjából tele legyen.

Ez megakadályozza, hogy az élelmiszer oldalra csússzon. Vagy használjon kis töltőcsövet.

A vágókorong használata esetén az összetevőket vízszintesen kell elhelyezni.

Szeleteléskor vagy reszeléskor: A függőlegesen elhelyezett élelmiszerek rövidebben jönnek ki, mint a vízszintesen elhelyezettek. Azonban a feldolgozás befejezése után a lemezen vagy a tálban mindig lesz kevés hulladék.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

1. Tisztítás előtt a készüléket kapcsolja ki, és húzza ki a hálózathoz.
2. A késeket és vágókorongokat óvatosan kezelje - nagyon élesek.
3. Némely élelmiszerek szín-elváltozást okozhatnak a műanyagok felületén. Ez teljesen normális, és nincs hatással a műanyag károsodásra vagy az élelmiszerek ízére. Távolítsa el az elszíneződést növényi olajban átitatott ruhával.

Tápegység

Törölje meg nedves ruhával, majd szárítsa meg. Győződjön meg róla, hogy a blokkoló terület mentes az élelmiszer-törmeléktől.

Turmixgép

1. Ürítse ki a tálat, mielőtt eltávolítja a késegegyesről.
2. A tálat kézzel mossa el.
3. Távolítsa el és mossa le a tömítéseket.
4. Ne érintse meg az éles késeket; tisztítsa kefével forró tisztítószeres vízzel és alaposan öblítse le a csap alatt. **A késegegyest ne merítse vízbe.**
5. Aljjal felfelé fordítva szárítsa meg.

További részek




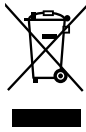
1. Kézzel mossa el és szárítsa meg.
2. Vagy a mosogatógép felső fiókjában is mosható. Rövid, alacsony hőmérsékletű programot ajánlunk.

Ügyfélszolgálat

Ha a tápkábel sérült, a gyártónak, az ő szerelőjének vagy más szakképzett embernek kell kicserélnie, hogy ki lehessen zárni minden veszélyt.

ELEKTROMOS PARAMÉTEREK

Max. feszültség	Frekvencia	Max. teljesítmény
220-240 V AC	50-60 Hz	1 000 W

V	Volt	Hz	Hertz
W	Watt	~	Váltakozó áram
	II. védelmi osztály jel		Európai Közösség
	Tesztelt biztonság		
	Ez a jelzés azt jelenti, hogy a termék az EU országokban nem dobható ki általános háztartási hulladék közé. Annak érdekében, nehogy a készülék helytelen megsemmisítése környezetszennyezést vagy egészségkárosodást okozzon, dobja ki az előírásoknak megfelelően, ezzel lehetővé teszi anyagának újrahasznosítását. A működésképtelen készüléket adja le egy gyűjtőudvarban, vagy vegye fel a kapcsolatot az eladóval, akitől vásárolta. Az eladó gondoskodik a termék átvételéről és újrahasznosításáról.		

UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓAN

A használt csomagolóanyagokat az önkormányzat által kijelölt hulladéklerakó helyre helyezze el!



HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE

Ez a jelzés a terméken vagy a kíséző dokumentációban azt jelzi, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható háztartási hulladék közé. A helyes megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz ezen termékeket kijelölt hulladékgyűjtő helyre adja le. Az EU országokban vagy más európai országokban a termékek visszaválthatóak az eladóhelyen azonos új termék vásárlásánál. A termék helyes megsemmisítésével segít megelőzni az élő környezetre és emberi egészségre kockázatos lehetséges veszélyek kialakulását amelyek a hulladék helytelen kezelésével adódhatnak. További részletekről érdeklődjön a helyi hatóságnál vagy a legközelebbi gyűjtőhelyen. Az ilyen fajta hulladék helytelen megsemmisítése a helyi előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Vállalkozások számára a Európai Unióban

Ha meg akarja semmisíteni az elektromos vagy elektronikus berendezést, kérje a szükséges információkat az eladójától vagy szállítójától.

Megsemmisítés Európai Unión kívüli országban

Ez a jelzés az Európai Unióban érvényes. Ha meg akarja semmisíteni a terméket, kérje a szükséges információkat a helyes megsemmisítésről a helyi hivataloktól vagy az eladójától.



Ez a termék teljesíti minden rá vonatkozó EU irányelv alapvető követelményét.

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

A cseh nyelvű az eredeti változat.

A gyártó címe: PHILCO, Praha 10, Černokostelecká 2111, CZ-10000; CZECH REPUBLIC

Szanowni Klienci,
Dziękujemy za dokonanie zakupu produktu marki PHILCO. Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, prosimy o zapoznanie się z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku użytkownika.

SPIS TREŚCI

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	3
SPECJALNE ZALECENIA.....	4
INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA DLA KLIENTÓW	5
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	6
Wykaz elementów.....	6
Regulacja prędkości dla wszystkich funkcji	6
Korzystanie z robota kuchennego.....	7
Używanie pojemnika miksera	7
UŻYWANIE AKCESORIÓW.....	8
Nóż tnący/mieszadło do ciasta.....	8
Mieszadło do ciasta.....	8
Wskazówki do użycia noża tnącego.....	9
Tarcze do krojenia/tarcia.....	9
Tarcza tnąca	10
Nóż szatkownicy.....	10
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS UŻYWANIA TARCZY SZATKOWNICY	11
Pojemnik miksera	12
Używanie tarcz do krojenia.....	12
Rady.....	12
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	13
Podstawa.....	13
Mikser	13
Pozostałe elementy.....	13
Obsługa klienta.....	13
PARAMETRY ELEKTRYCZNE	14

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Korzystając z urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, włącznie z następującymi:

1. Przed użyciem tego robota kuchennego przeczytaj wszystkie instrukcje
2. Aby zapobiec porażeniu prądem, nie zanurzaj kabla, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani innych płynach.
3. Dzieci obsługujące urządzenie lub znajdujące się w jego pobliżu muszą pozostawać pod nadzorem.
4. Jeżeli urządzenie nie jest używane, przed nałożeniem lub zdjęciem akcesoriów oraz przed czyszczeniem należy odłączyć kabel od gniazda sieciowego.
5. Należy unikać kontaktu z ruchomymi elementami.
6. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym lub wtyczką, urządzenia wykazującego oznaki awarii, urządzenia, które spadło na ziemię lub zostało uszkodzone w inny sposób. Zadzwoń pod nasz numer infolinii, pod którym udzielimy informacji na temat kontroli, napraw elektrycznych, napraw mechanicznych lub regulacji.
7. Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez firmę Fast ČR, a. s. może być przyczyną pożaru, porażenia prądem lub urazu.
8. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
9. Kabel nie może zwisać z blatu stołu lub blatu kuchennego ani dotykać gorących powierzchni, w tym pieców.
10. Podczas pracy utrzymuj ręce i przyrządy kuchenne

w bezpiecznej odległości od poruszających się noży, aby zapobiec poważnym urazom lub uszkodzeniu robota kuchennego. Skrobaczki należy używać wyłącznie wtedy, gdy urządzenie nie pracuje.

11. Noże są ostre. Należy zachować ostrożność podczas pracy z nimi.
12. Urządzenie jest przeznaczone do obróbki niewielkich ilości produktów spożywczych do natychmiastowego zużycia. Urządzenie nie jest przeznaczone do jednorazowego przygotowania dużej ilości produktów.
13. Aby zapobiec urazom, w żadnym przypadku nie zakładaj noża na podstawę przed prawidłowym montażem miski.
14. Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że prawidłowo założono pokrywę.
15. Nie próbuj wyłączać mechanizmu blokującego pokrywę.

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

SPECJALNE ZALECENIA:

Kabel zasilający jest celowo krótki, aby nie doszło do jego zaplątania i aby nikt się o niego nie potknął. Dostępne są przedłużacze, których można używać zachowując ostrożność:

- Oznaczone elektryczne wartości znamionowe muszą być co najmniej takie, jak na produkcie;
- Dłuższy kabel należy prowadzić tak, aby nie prowadził przez blat kuchenny lub stół, na którym ktoś (szczególnie dzieci) mógłby się o niego niechcący potknąć lub zaczepić lub za niego pociągnąć.
- Urządzenia tego nie wolno używać osobom o ograniczonych

zdolnościach fizycznych, umysłowych lub psychicznych (włącznie z dziećmi) ani osobom o niewystarczającym doświadczeniu oraz wiedzy, jeśli nie są pod nadzorem lub jeśli nie osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nie poinstruowała ich w zakresie jego użycia

- Dzieci powinny znajdować się pod stałym nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Wymianę uszkodzonego kabla zasilającego może przeprowadzić producent, jego serwisant lub osoba posiadająca podobne kwalifikacje, aby wykluczyć wszelkie ryzyka.
- Należy zachować ostrożność przy wyjmowaniu ostrych noży, opróżnianiu miski i czyszczeniu.
- Mikser należy odłączyć od sieci, jeżeli zostaje on bez nadzoru oraz przed jego montażem, demontażem lub czyszczeniem;
- Dzieci nie mogą używać tego miksera bez nadzoru.
- Aby zapobiec porażeniu prądem, nie wkładaj robota kuchennego do wody ani innego płynu
- Nie pozostawiaj robota kuchennego bez nadzoru podczas pracy.
- Nie używaj robota kuchennego na zewnątrz budynków.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA DLA
KLIENTÓW

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

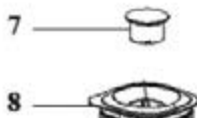
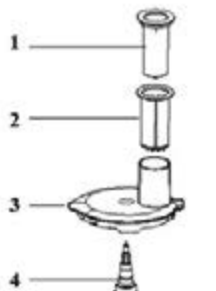
Przed pierwszym użyciem usuń materiał opakowaniowy i naklejki reklamowe. Umyj pokrywę robota i miskę wodą z mydłem. Wytrzyj je do sucha.

Podczas czyszczenia noży zachowaj ostrożność – noże są ostre.

Wykaz elementów

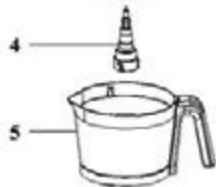
Robot

1. Dociskacz 1
2. Dociskacz 2
3. Pokrywa miski
4. Oś
5. Miska
6. Podstawa
- 6-1. Regulacja prędkości



Mikser

7. Mała pokrywka
8. Pokrywa pojemnika
9. Pojemnik miksera



Akcesoria

10. Ubijak do kremu
11. Mieszadło do ciasta
12. Nóż tnący
13. Tarcza do krojenia/tarcia
14. Tarcza tnąca
15. Nóż szatkownicy



Regulacja prędkości dla wszystkich funkcji

Narzędzie/Akcesoria	Funkcje	Prędkość	Maksymalna ilość
Nóż tnący	Figi i miód	5	1 500 g fig + 20 g miodu
Mieszadło do ciasta	Przygotowanie ciasta	2	600 g mąki + 360 g wody
Tarcze – krojenie/tarcie/siekanie	Krojenie/tarcie/siekanie produktów i warzyw, takich jak marchew, ser	1-5	
Pojemnik i nóż krzyżakowy	Mikser	5	1 500 ml

Korzystanie z robota kuchennego

1. Załóż wał na podstawę O.
2. Następnie załóż miskę. Włóż uchwytem skierowanym do tyłu i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zablokować O.
3. Zamocuj przyrząd na wale napędowym.
Przed włożeniem składników w urządzeniu musi być zamontowana miska i przyrząd.
4. Nałóż pokrywę blokującą górną część wału napędowego w środku pokrywy.
Pokrywa nie służy do obsługi robota, do tego celu zawsze używaj wyłącznika.
5. Włącz urządzenie i wybierz prędkość.
Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie będą prawidłowo zamontowane.
Do krótkich interwałów używaj pulsacji (p). Pulsacja będzie działać przez cały czas utrzymywania przelącznika w tej pozycji.
6. W kolejności odwrotnej do powyższej zdejmij pokrywę, przyrządy i miskę.
Wyłącz urządzenie przed zdjęciem pokrywy.

WAŻNE: Robot nie jest przeznaczony do kruszenia lub mielenia kawy ziarnistej ani do mielenia cukru na cukier puder. W przypadku umieszczenia w urządzeniu olejku migdałowego lub mieszanki przypraw należy unikać kontaktu z plastikową powierzchnią ze względu na możliwość powstania trwałych plam.

Używanie pojemnika miksera

1. Załóż uszczelkę na noże tak, aby uszczelka prawidłowo przylegała.
Jeżeli uszczelka jest uszkodzona lub nieprawidłowo zamontowana, płyn będzie przeciekał.
2. Przykręć pojemnik do jednostki noża.
3. Włóż składniki do pojemnika. (Jeżeli przygotowujesz mleko sojowe, najpierw włóż filtr).
4. Włóż małą pokrywkę do pokrywy i przekręć ją.
5. Obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować ją na pojemniku.
6. Załóż mikser na podstawę i obróć, aby go zablokować.
7. Wybierz prędkość lub skorzystaj z funkcji miksowania pulsacyjnego.
Przed umieszczeniem płynów w mikserze należy je schłodzić do temperatury pokojowej.

UŻYWANIE AKCESORIÓW

Nóż tnący/mieszadło do ciasta

- Nóż tnący to najbardziej uniwersalna ze wszystkich końcówek.
- Uzyskana konsystencja zależy od czasu obróbki. Aby uzyskać mniej zmieloną konsystencję użyj miksowania pulsacyjnego.
- Nóż tnący służy do przygotowania ciast i pieczywa, siekania surowego i gotowanego mięsa, warzyw, orzechów, kokosa, kremów, kaszek a także do mielenia ciastek i przygotowania bułki tartej. Można go również stosować do mieszania ciasta drożdżowego, jeżeli w zestawie nie ma mieszadła do ciasta.
- Do mieszanek drożdżowych używaj mieszadła do ciasta.

Mieszadło do ciasta

1. Włóż do miski suche składniki i dodawaj płyn przez otwór w pokrywie podczas pracy urządzenia.

Uwaga: Przy mieszaniu mąki z wodą używaj wyłącznie pierwszego poziomu lub przycisków funkcyjnych. Mieszaj, dopóki z ciasta nie powstanie gładka, elastyczna kula – trwa to 1 minutę. Składniki nie mogą przekraczać wskaźnika maksymalnego poziomu.

2. Ponowne wyrabianie ciasta należy wykonywać ręcznie. Nie zaleca się ponownego wyrabiania ciasta w misce, ponieważ może to spowodować niestabilną pracę robota.



Wskazówki do użycia noża tnącego

Wtóż do miski figi z 500 g rodzynek i 500 g miodu i uruchom urządzenie na maksymalnie 30 sekund.

Uwaga: Nóż jest bardzo ostry! Trzymaj go zawsze za górną plastikową część.

Przed obróbką pokrój produkty takie jak mięso, chleb i warzywa w kostkę o wielkości ok. 2 cm.

Ciastka należy rozkruszyć i dodawać przez otwór w pokrywie podczas pracy urządzenia.

Do przygotowania pieczywa należy stosować tłuszcz bezpośrednio z lodówki, pokrojony w kostkę o wielkości ok. 2 cm. Należy zwrócić uwagę, aby nie miksować produktów zbyt długo.



Tarcze do krojenia/tarcia

Dwustronne tarcze do zgrubnego krojenia/tarcia

1. Strona do tarcia służy do obróbki serów, marchwi, ziemniaków i produktów o podobnej strukturze.
2. Strona do krojenia służy do obróbki serów, marchwi, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukinii, buraków i cebuli.

Można jej używać do krojenia: ziemniaków na frytki; stałych składników do sałatek, dodatków, casserole (potrawa gotowana w garnku) i dań stir-fry przygotowanych na patelni (np. marchew, brokuł, cukinia, ogórek).

Uwaga: Składniki nie mogą przekroczyć wskaźnika maksymalnego poziomu.



Tarcza tnąca

Dwustronne tarcze do zgrubnego krojenia/tarcia

1. Strona do tarcia służy do obróbki serów, marchwi, ziemniaków i produktów o podobnej strukturze.
2. Strona do krojenia służy do obróbki serów, marchwi, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukinii, buraków i cebuli.

Można jej używać do krojenia: ziemniaków na frytki; stałych składników do sałatek, dodatków, casserole (potrawa gotowana w garnku) i dań stir-fry przygotowanych na patelni (np. marchew, brokuł, cukinia, ogórek).

Uwaga: Składniki nie mogą przekroczyć wskaźnika maksymalnego poziomu.



Nóż szatkownicy


Dwustronny gruby nóż szatkownicy

1. Strona do tarcia służy do obróbki serów, marchwi, ziemniaków i produktów o podobnej strukturze.
2. Strona do krojenia służy do obróbki serów, marchwi, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukinii, buraków i cebuli.

Można jej używać do krojenia: ziemniaków na frytki; stałych składników do sałatek, dodatków, casserole (potrawa gotowana w garnku) i dań stir-fry przygotowanych na patelni (np. marchew, brokuł, cukinia, ogórek).



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS UŻYWANIA TARCZY SZATKOWNICY:

1. Nie dotykaj rękoma ostrzy noża.
2. Tarcza szatkownicy ma trzy funkcje: cienka/gruba spirala i wstążka, jest to tarcza typu 3 w 1. Użytkownik według potrzeb może umieścić na wlocie przystawkę do cięcia z odpowiednią funkcją; przy użyciu przystawki do ciągłego cięcia można użyć przycisku funkcji ciągłego cięcia  zob. poniżej:
 - a) Przycisk wybierania w pozycji włączonej; zaświecą się trzy przyciski funkcyjne.
 - b) Aby uruchomić obróbkę produktów wciśnij i przytrzymaj przycisk funkcyjny.
 - c) Przed rozpoczęciem cięcia składników należy usunąć odpady, a następnie można kontynuować proces cięcia.

Pojemnik miksera

1. Włóż składniki do pojemnika. (Jeżeli przygotowujesz mleko sojowe, najpierw włóż filtr).
2. Włóż małą pokrywkę do pokrywki i przekręć ją.
3. Obróć pokrywkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować ją na pojemniku.
4. Załóż mikser na podstawę i obróć, aby go zablokować.
5. Wybierz prędkość lub skorzystaj z funkcji miksowania pulsacyjnego.
6. Wlej mieszaninę do poziomu MAX wskazującego objętość 1 500 ml; miksuj przez maksymalnie 3 minuty.



Bezpieczeństwo: Nie zdejmuj pokrywki, dopóki tarcza tnąca nie zatrzyma się całkowicie. Przy pracy z tarczami tnącymi należy postępować ostrożnie – są bardzo ostre.

Używanie tarcz do krojenia

1. Zamocuj wał napędowy i miskę na podstawie.
2. Przytrzymaj środkowy uchwyt i umieść tarczę na wale napędowym odpowiednią stroną do góry.
3. Przymocuj pokrywę.
4. Wybierz żądany rozmiar otworu wlotowego. W dociskaczu umieszczono mniejszy otwór do wkładania dodatkowych produktów lub cienkich składników. Jeżeli chcesz użyć małego otworu wlotowego, najpierw włóż do otworu duży dociskacz. Jeżeli chcesz użyć dużego otworu wlotowego, użyj obu dociskaczy jednocześnie.
5. Włóż produkty do otworu wlotowego.
6. Włącz i równomiernie dociskaj przy pomocy dociskacza – **nie wkładaj palców do otworu wlotowego.**

Rady

Stosuj świeże składniki.

Nie krój produktów na zbyt małe kawałki. Wypełnij całą szerokość dużego otworu wlotowego tak, aby był stosunkowo pełny.

Zapobiega to wypychaniu składników na boki podczas obróbki. Ewentualnie użyj małego otworu wlotowego.

Korzystając z tarczy do siekania wkładaj składniki poziomo.

Podczas krojenia lub tarcia: Produkty umieszczono pionowo wychodzą krótsze niż produkty umieszczone poziomo. Po zakończeniu pracy na blacie lub w misce pozostanie zawsze niewielka ilość odpadów.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

1. Przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci.
2. Przy pracy z nożami i tarczami tnącymi należy postępować ostrożnie – są bardzo ostre.
3. Niektóre artykuły spożywcze mogą spowodować zmianę koloru powierzchni plastikowych. Jest to normalne zjawisko i nie ma żadnego wpływu na uszkodzenie powierzchni lub aromat produktów. Usuń zabarwienia przy pomocy szmatki namoczonej w oleju roślinnym.

Podstawa

Wyczyść ją zwilżoną szmatką i wysusz. Upewnij się, że na elementach blokady nie pozostały resztki produktów.

Mikser

1. Przed odkręceniem noży opróżnij pojemnik.
2. Umyj pojemnik ręcznie.
3. Zdejmij i umyj uszczelkę.
4. Nie dotykaj ostrych noży; wyczyść je szczoteczką przy pomocy gorącej wody z mydłem, a następnie dokładnie optucz pod kranem. **Nie zanurzaj noży w wodzie.**
5. Pozostaw do wysuszenia dnem do góry.

Pozostałe elementy

1. Umyj ręcznie i wysusz.
2. Można je myć również na górnej półce zmywarki do naczyń. Zalecamy użycie krótkiego programu o niskiej temperaturze.

Obsługa klienta

Jeżeli kabel został uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub inną osobę posiadającą wymagane kwalifikacje, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

PARAMETRY ELEKTRYCZNE

Napięcie maks.	Częstotliwość	Maks. moc
220-240 V AC	50-60 Hz	1 000 W

V	Woltów	Hz	Herców
W	Watów	~	Prąd zmienny
	Urządzenie klasy II symbol		Wspólnota Europejska
	Testowane pod względem bezpieczeństwa		
 	To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie wolno w krajach UE wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady zmieszane. Aby zapobiec zanieczyszczeniu środowiska naturalnego lub zagrożeniu dla zdrowia na skutek nieprawidłowej utylizacji odpadów, należy poddać produkt odpowiedniemu recyklingowi, umożliwiając w ten sposób ponowne wykorzystanie surowców. Zużyty produkt należy oddać do punktu skupu lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego został on kupiony. Sprzedawca może odebrać ten produkt i zapewnić jego ekologiczny recykling.		

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy należy dostarczyć do punktu przeznaczonego do składowania odpadu, wyznaczonego przez urzędy lokalne.



UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol, umieszczony na produktach lub w ich dokumentacji, oznacza, że zużytych wyrobów elektrycznych i elektronicznych nie wolno likwidować wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych składnic odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych państwach europejskich można zamiast tego zwrócić tego rodzaju wyroby lokalnemu sprzedawcy przy kupnie ekwiwalentnego nowego produktu. Właściwa likwidacja tych produktów pozwoli zachować cenne źródła surowców naturalnych i pomoże w zapobieganiu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co może spowodować niewłaściwa likwidacja odpadów. Szczegółowych informacji udziela Państwu urzędy miejskie lub najbliższe składnice odpadów. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadu mogą zostać nałożone kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dotyczy przedsiębiorców z krajów Unii Europejskiej

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

Likwidacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

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



Ten wyrób spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.

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

Językiem oryginału jest język czeski.

Adres producenta: PHILCO, Praha 10, Černokostecká 2111, CZ-10000; CZECH REPUBLIC



Manufacturer/Importer:
Fast ČR, a.s.
Praha 10, Černokostecká 2111
CZ-10000; CZECH REPUBLIC

PHILCO® 

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