Catler®

STAND MIXER

Instruction Manual
STAND MIXER

Návod k obsluze
KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod na obsluhu
KUCHYNSKÝ ROBOT

KM 8020

STAND MIXER

CONTENTS

3 CATLER RECOMMENDS SAFETY FIRST

10 KNOW YOUR STAND MIXER KM 8020

10 STAND MIXER description

12 Description of accessories

14 OPERATING YOUR STAND MIXER KM 8020

14 Before first use

15 Speed control

16 Use with the blending beaker

19 Using the meat grinder

20 Using the cutting and grating attachment

22 CARE AND CLEANING

24 TROUBLESHOOTING

Congratulations

on the purchase of your new KM 8020 stand mixer.

CATLER RECOMMENDS SAFETY FIRST

We understand the importance of safety and that's why we put your safety first from the initial design concept to the production itself. Nevertheless, please be careful and follow the instructions below when using this appliance.

- This appliance is not to be used by children. Keep this appliance and its power cord out of the reach of children.
- The appliances may be used by persons with physical or mental impairments or by inexperienced persons only if they are properly supervised or have been informed about how to use of the product in a safe manner and understand the potential dangers.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance performed by the user must not be performed by children.
- If the power cord is damaged, ask the authorised service for a replacement in order to prevent hazards. It is forbidden to use the appliance with the power cord damaged.
- Use the appliances according to the instructions in this user's manual. Otherwise, there is a risk of personal injury.
- Please use only supplied accessories or the accessories recommended by the

manufacturer. It is forbidden to used other than supplied accessories with this appliance.

- Please clean the accessories that comes into contact with food after each use according to the instructions in chapter “Care and cleaning” of these user’s instructions. Keep the appliance and its accessories clean at all times.
- Always disconnect the appliance from the power socket if you are leaving it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Before replacing the accessories or accessible movable parts, please turn the appliance off and disconnect it from the power supply.
- Always wait for the moving accessory or accessible parts to stop completely during use.
- This appliance is designed for household use only. This appliance is not designed for commercial use. Do not use this appliance in moving vehicles or on boats, outdoors, or for any purpose other than it’s intended. Otherwise, there is a risk of personal injury.
- Before connecting this appliance to a power socket, make sure the voltage stated on the product's rating label corresponds to the voltage in your power socket.

- Put the appliance on a stable, heat-resistant, flat and dry surface away from the countertop edge.
- Avoid placing the appliance on or in the vicinity of heat sources, such as hot plates, ovens or gas burners. Vibrations during operation may cause the appliance to move.
- Never use multiple attachment types simultaneously.
- Do not use this appliance with a programmable switch, timer switch or any other device that automatically switches the appliance on.
- For safety reasons, this appliance is equipped with a safety mechanism that prevents the motor from being started if the appliance is incorrectly assembled or the tilt-back head is lifted.
- Before turning the appliance on, check that it is correctly assembled and that the tilt-back head is in the horizontal position.
- Allow hot liquids or food to cool down before processing.
- Do not attempt to grind bones, nut shells or other hard ingredients.

- Be careful not to get injured on the edge when handling the blade and the graters.
- Do not leave the appliance in continuous operation under a heavy load for a period longer than 15 minutes. Before turning it on again, allow it to cool down for at least 10 minutes.
- Do not lift the tilt-back head or put your hands or items, such as a kitchen knife, fork or wooden spoon, into the bowl while the appliance is in operation. Do not touch rotating parts of the appliance or attachments and ensure that foreign items such as clothing, hair, etc. are kept away. An injury could occur or the appliance could be damaged.
- If any item such as a spoon or a wooden spoon falls into the blending beaker while the appliance is in operation, press the power On/Off button immediately to turn the appliance off, unplug the power cord from the socket, wait for the rotating parts to stop and then remove the item.
- If you need to wipe the inside of the bowl or the attachments, turn the appliance off and disconnect it from the mains. Wait until the

rotating parts come to a complete stop. Use a spatula to clean the attachments and the inside of the bowl. Then you can continue processing.

- Never use your fingers or other items to push the ingredients through the feed tube of meat grinder, sausage attachment, cookie attachment or cutting and grating attachment. Always use the provided plungers.
- Never run the appliance with no load. This may lead to damage.
- Before storing the appliance, make sure that both the appliance and the accessories are cleaned and the tilt-back head is in the folded position.
- Do not disconnect the appliance from the power socket by pulling the power cord. This could damage the power cord or the power socket. Disconnect the cord from the power socket by gently pulling the plug of the power cord.

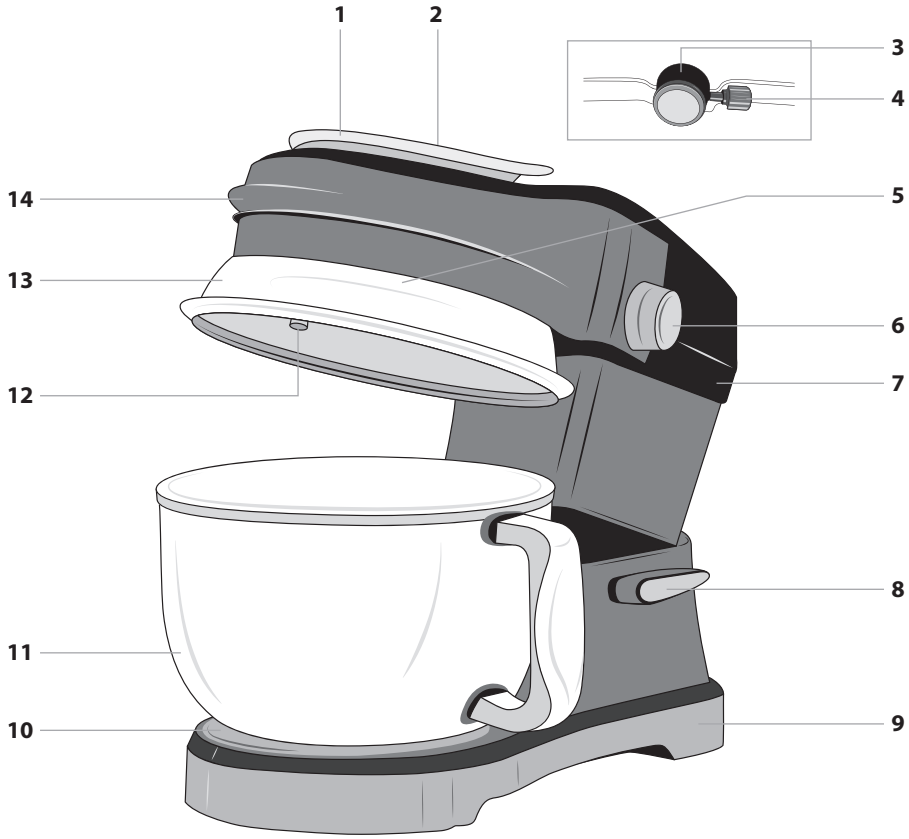
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS FOR USING ELECTRICAL EQUIPMENT

- Fully unwind the power cord before use.
- Do not leave the power cord hanging over the edge of a table or countertop or allow it to touch a hot surface or to become tangled up. Do not put heavy objects on the power cord.
- For safety reasons, we recommend to connect the appliance in an independent electrical circuit separated from other appliances. Do not use adapter plugs or extension cords to connect the appliance to a power outlet.
- To prevent electric shock, do not submerge this appliance, its base or power cord in water or any other liquid.
- We recommend that you inspect the appliance regularly. Do not use the appliance if it is damaged in any way or if the power cord or plug is defective. All repairs or adjustments must be performed at the nearest Catler authorised service centre.
- Any maintenance other than standard cleaning must be performed at authorised Catler service centre.

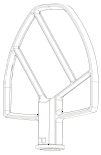
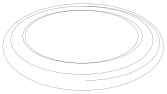
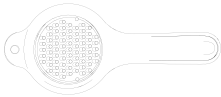
- We recommend to install a residual current device (standard safety switches in your power outlet) to provide a higher level of protection when using the appliance. We recommend to install a residual current device (with a nominal residual operating current of no more than 30mA) in the electric circuit in which your appliance is to be connected. For further expert advise, please contact your electrician.

KNOW YOUR STAND MIXER KM 8020

STAND MIXER DESCRIPTION



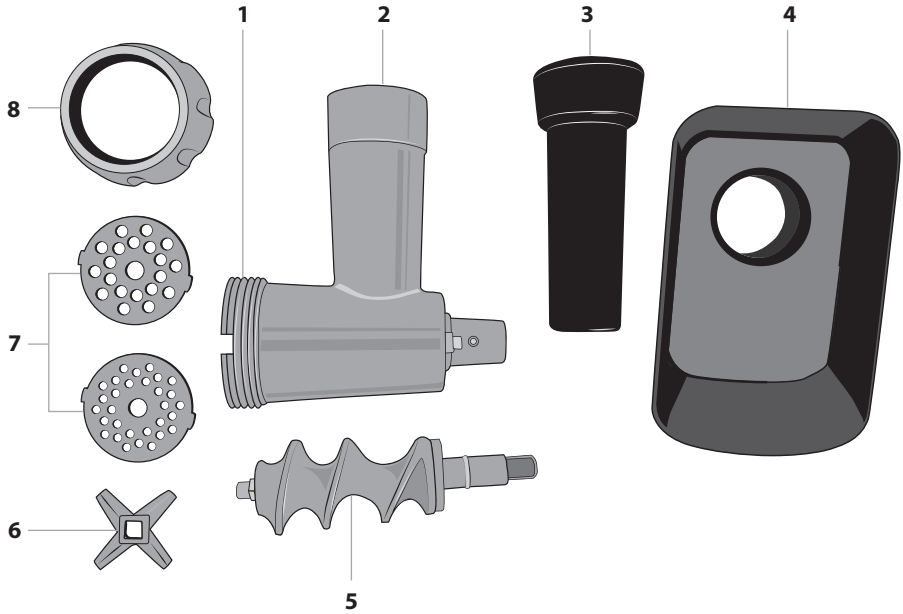
1. Protective cover for the filling opening
2. Filling funnel
3. Locking screw
4. Front cover
5. Lighting for the interior of the mixing container
6. Speed control
7. Tilt-back head
8. Lock button to lift and lower the tilt-back head
9. Stand mixer base
10. Blending beaker insertion hole
11. Glass mixing beaker
12. Drive shaft
13. Protective mixing bowl cover
14. Handle

15	**16** 	**17**
18 	**19**	**20** 

15. Kneading hook
16. Beater blade
17. Whisk
18. Blending beaker lid
19. Yolk and egg white separator
20. Grater

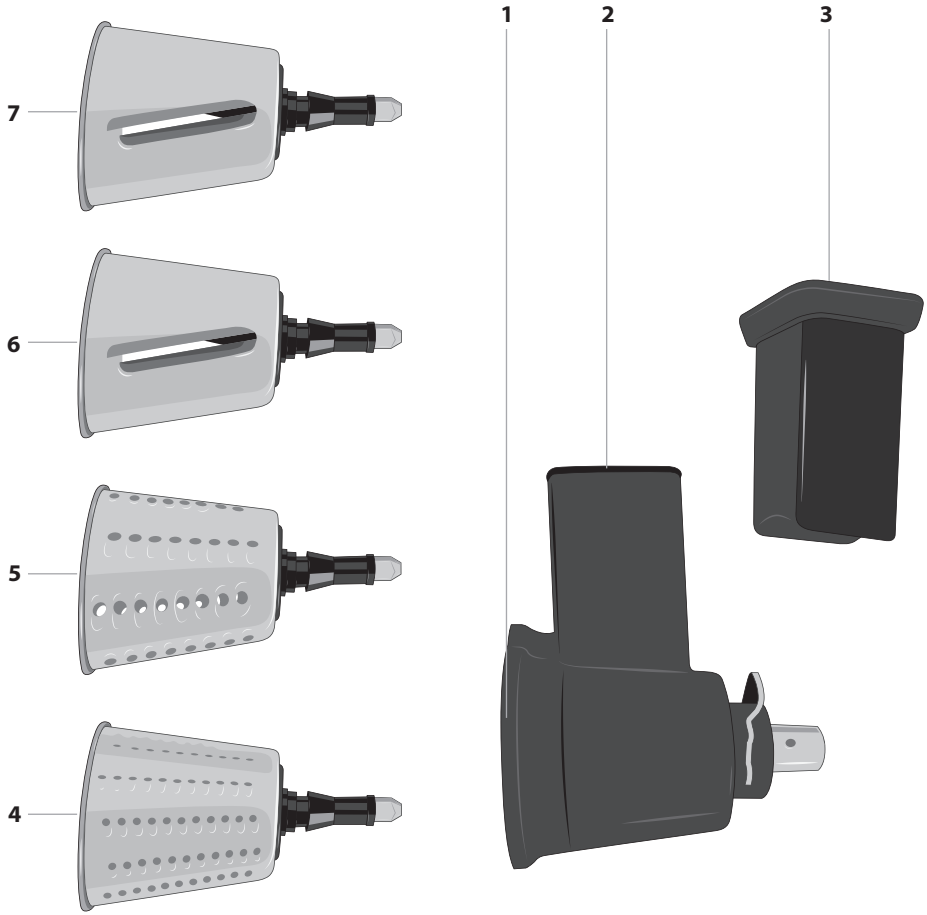
DESCRIPTION OF ACCESSORIES

MEAT GRINDER



1. Grinding chamber
2. Filling funnel
3. Plunger
4. Hopper
5. Screw shaft
6. Grinding blade
7. Grinding discs
8. Screw ring

CUTTING AND GRATING ATTACHMENT



1. Grating attachment
2. Filling funnel
3. Plunger
4. Coarse grater
5. Fine grater
6. Fine slicer
7. Coarse slicer

OPERATING YOUR STAND MIXER KM 8020

BEFORE FIRST USE

Before first use, remove all packaging and advertising labels / stickers from the appliance. Make sure you have removed all accessories from the package.

Wipe the stand mixer base with a soft sponge slightly moistened in warm water. Wipe dry using a clean wiping cloth.
Wash the blending beaker, protective cover, beaters, hooks and all accessories in warm water with a small amount of washing-up liquid. Rinse in clean water and wipe dry.
Before storing the stand mixer, make sure that all parts are clean and dry.

FOOD PROCESSOR CONTROLS

Tilt-back head

Always release the lock to raise or lower the arm. Hold the arm by the handle with the other hand.
You must hear a click to be sure the arm is properly lowered.
If you are about to lower of lift the tilt-back head, always make sure that the power cord is unplugged from the mains socket.

ATTENTION:
Never try to lift or lower the tilt-back head by force. There is a risk of damage to the appliance.

WARNING!
To prevent serious injury, keep your hands and fingers away from the hinged arm.

LIGHTING

The LED light will illuminate the interior of the mixing container while the robot is operating.
The LED light will flash In the event of an operating error or the overheating of the motor. More information further in the user's manual.

MOUNTING THE POWER CORD SOCKET

The power cord can be placed in the base of the food processor.
Pull the plug to remove the power cord from the inside of the base, and then plug it back into the base after use.

ATTENTION:
Pull and insert the power cord with adequate force to prevent damage, for eample to the base.

FILLING FUNNEL

The food processor arm is equipped with a filling hole, allowing you to easily add ingredients while the food processor is running. It is always recommended to use the filler cap.

WARNING!
To prevent serious personal injury or product damage, NEVER pour boiling water into the mixing container. NEVER use a mixing bowl to heat ingredients or cook. Do not expose the mixing container to extreme temperatures - the container may rupture or break.

WARNING!
Before assembling or disassembling, always make sure that the power plug is disconnected from the mains socket.

WARNING!
Never run the stand mixer with any accessories continuously for longer than 15 minutes. After 15 minutes of continuous running, turn the appliance off, unplug the power cord and let it cool down for about 10 minutes.

SPEED CONTROL

Set the speed control dial to a required speed between 1 - 10 where "1" ´is the lowest and "10" is the highest speed. Turn the speed control dial clockwise to increase the speed or turn the speed control dial anticlockwise to decrease the speed.
If you need to pause the appliance operation, set the speed control dial to "0".

USE WITH THE BLENDING BEAKER

Assembling the appliance

1. Put the stand mixer on clean, firm and stable surface within easy reach of a mains socket.
2. Check that the speed control dial is in position "0" and that the power cord is disconnected from the power socket.
3. Press the lock button and lift the tilt-back head.
4. Insert the mixing container into the hole in the base of the machine. Rotate the blending beaker clockwise until you feel the hole.
5. Attach the mixing bowl cover to the underside of the folding arm. You can also place the protective cover on the mixing bowl and lower the arm.
6. Place the attachment (kneading hook, broom or whisk) on the shaft so that the projections on the shaft fit into the slots in the attachment. Then turn the attachment clockwise. This will fix the attachment on the shaft.

NOTE
It is recommended to always use the protective bowl cover of the mixing container.- it prevents ingredients from splashing and helps keep the appliance clean.

NOTE
To dismantle the food processor, proceed in the opposite way.

Attachment	Name	Using
	Beater blade	It is suitable for conventional to solid mixes such as cake doughs, biscuits, toppings, Linzer doughs, meat mixes, sweet mixes, mashed potatoes, etc.
	Whisk	Suitable for whipping mixes, whipping eggs, egg whites, sponge doughs, whipped cream, etc.
	Kneading hook	Suitable for kneading yeast-based doughs such as bread, rolls, loaves, etc. The recommended kneading speed is 4 and below.

USING THE APPLIANCE

1. Place the raw materials that you wish to process into the jar. Always observe the maximum level line. The maximum amount of food that can be processed is 3 l.
2. In order to lower the tilt-back head, press the lock button and lowly lower the tilt-back head.
3. Now insert the power plug into a power socket.
4. Turn the speed control dial to set the required speed. Select the speed according to the type of raw materials to be processed - see table below.
5. You can add ingredients through the filling hole. Also, the protective

cover prevents the raw materials from splashing out of the beaker.

6. If you need to wipe the inside of the bowl, set the speed dial control to "0", unplug the power cord from the mains socket and wait until the rotating parts come to a complete stop. Press the lock button and lift the tilt-back head. Wipe the inside of the bowl using a spatula or a wooden spoon.
7. When the mixture in the bowl has been processed into the appropriate consistence, set the speed to "0", wait until the rotating parts come to a complete stop. Then, unplug the power cord from the mains socket. Press the lock button and lift the tilt-back head. Take the bowl by the handle and rotate it anticlockwise to remove it from the base.
8. Remove blend from the bowl.
9. Clean the appliance according to the instructions in the "Care and Cleaning" chapter.

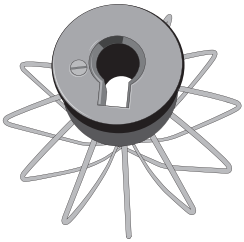
SPEED OVERVIEW TABLE

Speed	Speed description	Using the speed settings
1	Slow mixing	Suitable for: - Slow mixing of ingredients - Initial speed if you do not attach the protective cover of the mixing bowl - Adding flour or other loose or solid ingredients to the dough - Adding liquids to bulk materials - Mixing solid mixtures
2-3	Slow mixing, faster mixing	Suitable for: - Slow mixing, faster mixing, mashing - Mixing stiff doughs and confectionery - Initial speed for mashed potatoes or other vegetables - Mixing fats into the flour - Mixing light doughs - Mixing and kneading yeast dough
4-5	Medium speed for mixing and kneading dough	Suitable for: - Mixing medium stiff doughs, like biscuits - Mixing sugar and butter - Adding sugar to egg whites to prepare a meringue - Mixing dough for cakes
6-7	Slow whipping	Suitable for: - Slow whipping - Final mixing of the dough for cake, doughnuts etc. - Mixing the dough for pies
8-9	Whipping	Suitable for: - Whipping cream, egg whites and toppings
10	Fast whipping	Suitable for: - Whisking small amounts of cream or egg whites

ATTENTION:
If you are going to process solid mixtures such as bread doughs, do not run the stand mixer for more than 10 minutes. Then, turn the stand mixer off and let it cool down for about 10 minutes.

ADJUSTING THE WHISK

You can adjust the whisk so that it is placed lower or higher in the container so you can easily whisk the ingredients.



WARNING!
Always adjust the whisk when removing it from the shaft. The whisk must not be mounted on the shaft.

The whisk can be unscrewed or screwed at the top of the whisk.
If you need the whisk to be placed higher in the container, turn the screw clockwise.
If you need the whisk to be placed lower in the container,turn it counter-clockwise.
Check the position of the whisk by attaching it to the shaft and adjusting it if necessary.

NOTE
The kneading hook and flat beater are factory set to the optimum height in the container. They cannot be adjusted.

ATTENTION:
Be careful not to unscrew or screw the screw too much - it could fall out of the whisk. In addition, if you screw the screw too much, it may interfere with the whisk on the shaft when it is properly seated.

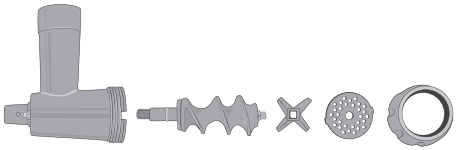
SAFETY FEATURES

If you plug the power cord into a power outlet while the speed control is set to a certain speed, the food processor will not start and the light will flash. Disconnect the power cord from the power socket and set the control knob to "0".
If you lift the arm while the food processor is running, the food processor will turn off and the light will go out. If the arm is lowered, the light will flash. Turn the speed dial to “0” and then select the speed again.
If the engine overheats, the food processor will automatically shut down and the light will flash. Turn the control to “0”, disconnect the power plug from the power outlet, and allow it to cool.

TIPS FOR WORKING WITH THE INGREDIENTS

Regularly check the ingredients. Stir only until the mixture looks the same as described in the recipe.
Follow the recipe procedure to process the ingredients. Add ingredients such as nuts, raisins, or dried fruit at the end, unless otherwise specified in the recipe.
We recommend setting speed 1 to prevent damage. Cover dried fruit or raisins in a little flour to distribute evenly in the dough.
When not using the cover of the mixing container, reduce the processing speed, especially when processing liquid mixtures, As they can be ejected from the container at high speed.

USING THE MEAT GRINDER



1. Put the stand mixer on clean, firm and stable surface within easy reach of a mains socket.
2. Insert the screw shaft in the grinding chamber, then attach the grinding blade. It is important that the edge is oriented out of the grinding chamber.
3. Attach one of the grinding discs on the grinding blade. Make sure that the tab in the grinding chamber is engaged with the notch in the grinding disc.

WARNING!
When attaching the grinding blade, be very careful not to get injured with its edge.

4. Now attach the screw cap and screw it properly by turning clockwise.
5. Release the lock screw and remove the front cover.
6. Insert the assembled meat grinder in the hole on the till-back head (with the screw shaft end pointing forward).
7. Tighten the joining screw. Make sure that the meat grinder is not loose and does not move.
8. Insert the hopper on the filling funnel - see figure.

9. Now insert the power plug into a power socket.
10. Put the raw materials to be processed in the hopper and put a container for the processed food under the grinder's outlet.

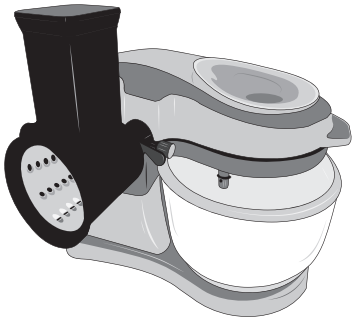
11. Turn the speed control dial to set the required speed. We recommend that you select speed 4 - 5 and adjust as needed.
12. Insert the raw materials one by one in the filling funnel using the plunger. Avoid choking the filling funnel with excessive amount of raw materials. To remove meat residues from the grinding chamber, we recommend to insert a slice of bread or a croissant in the filling funnel and grind them.

WARNING!
Always use the supplied plunger to push the meat into the opening. Never use your fingers or other items.

13. When all the ingredients have been processed, set the speed to "0", wait until the rotating parts stop completely.. Then, unplug the power cord from the mains socket.
14. Remove the hopper from the filling funnel and put the bowl with the processed food aside.
15. Hold the grinder with one hand and release the locking screw with the other. Carefully remove the grinder from the tilt-back head and put it on the countertop or in the sink. Insert the front cover in the hole on the tilt-back head and tighten the joining screw.
16. Clean the meat grinder and the stand mixer according to the instructions in the **"Care and Cleaning**" section.

NOTE
To achieve optimal results, we recommend to cut the raw materials into equally sized pieces, about 2.5 x 2.5cm. We do not recommend to process frozen meat. Never process bones, sinews etc.

USING THE CUTTING AND GRATING ATTACHMENT



1. Put the stand mixer on clean, firm and stable surface within easy reach of a mains socket.
2. Insert one of the graters in the attachment's internal chamber. Select a grater according to the raw material processing method.

WARNING!
When handling the graters, be very careful not to get injured with their edge.

3. Release the lock screw and remove the front cover.
4. Insert the assembled cutting and grating attachment in the hole on the tilt-back head.
5. Tighten the joining screw. Make sure that the attachment is not loose and does not move.
6. Now insert the power plug into a power socket.
7. Put a bowl under the attachment outlet.
8. Turn the speed control dial to set the required speed. We recommend that you set the initial speed to 5 and adjust as needed.
9. Place the raw materials that you wish to process into in filling funnel. Using the supplied plunger, slowly push the raw materials through the filling funnel.

WARNING!
To push raw materials through the filling funnel, always use the supplied plunger. Never use your fingers or other items.

10. Once all the ingredients have been processed, set the speed to "0", wait until the rotating parts have come to a complete stop. Then, unplug the power cord from the mains socket.
11. Put the bowl with the processed food aside.
12. Hold the cutting and grating attachment with one hand and release the locking screw with the other. Carefully remove the attachment from the tilt-back head and put it on the countertop or in the sink. Insert the front cover in the hole on the tilt-back head and tighten the joining screw.
13. Clean the attachment and the stand mixer according to the instructions in the **“and cleaning“** section.

CARE AND CLEANING

Before cleaning the appliance, always disconnect the plug of the power cord from the mains socket and let it to cool down properly.

WARNING!
DO NOT WASH THE APPLIANCE, MAINS CORD AND PLUG UNDER RUNNING WATER AND DO NOT IMMERSE IT IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

ATTENTION:
Do not use sharp objects, chemicals, thinners, petrol or other similar substances. Never clean the stand mixer with a steam appliance.

NOTE
No part of your stand mixer and its accessories is suitable for dishwasher use.

CLEANING THE BASE

Wipe the base with a soft sponge lightly dipped in warm water with a small amount of neutral washing-up liquid. Wipe dry using a clean wiping cloth.

CLEANING THE BLENDING BEAKER, KNEADING HOOK, BEATER BLADE AND WHISK

Wash the blending beaker, kneading hook, beater blade and whisk immediately after use in warm water with a small amount of neutral washing-up liquid. Rinse in clean water properly and wipe dry.
Should any raw material residues stick dry in the bowl or on the accessories, you can soak them in warm water with a small amount of washing-up liquid for about 10 minutes.

DISASSEMBLING AND CLEANING THE MEAT GRINDER

When the meat grinder has been removed from the stand mixer, unscrew the screw cap and carefully remove the grinding disc, grinding blade and screw shaft. Wash all the meat grinder parts including the hopper and the plunger in warm water with a small amount of neutral washing-up liquid. Rinse in clean water properly and wipe dry.
To clean the grinding chamber and the filling funnel, you can also use a fine bottle brush.
To clean the raw material residues in the grinding disc holes, please use a soft brush or a toothpick.

WARNING!
When handling the grinding blade, be very careful not to get injured with its edge.

DISASSEMBLING AND CLEANING THE CUTTING AND GRATING ATTACHMENT

When the cutting and grating attachment has been removed from the stand mixer, carefully remove the grater the grinding chamber. Wash all the parts including the plunger in warm water with a small amount of neutral washing-up liquid. Rinse in clean water properly and wipe dry.
To clean the grinding chamber and the filling funnel, you can also use a fine bottle brush.

WARNING!
When handling the graters, be very careful not to get injured with their edge.

STORAGE

Before storing, make sure that the appliance is clean, dry and completely cooled down. Store it in a well-ventilated dry place out of reach of children and animals.

TROUBLESHOOTING

In this chapter you will find the most common problems you may encounter when using this appliance. If your problem is not listed here or is listed and persists, stop using the appliance, disconnect the power plug from the power outlet and contact an authorized service centre.

UNDER NO CONDITION SHOULD YOU REPAIR OR DISSAEMBNLE THE APPLIANCE YOURSELF. THE APPLIANCE DOES NOT CONTAIN ANY PARTS THAT CAN BE REPAIRED BY YOURSELF.

Problem	**Solution**
The appliance did not start.	Check that the power cord is correctly connected to the power outlet. Check that the mains socket is powered by plugging in another appliance. Check that the arm is folded down and locked correctly and the speed control is set to "0". If the tilt arm is hot to the touch, disconnect the power plug from the power outlet and allow the food processor to cool.
The whisk is placed too low or too high in the container.	Unscrew or screw the screw on the whisk. Follow the instructions in **"Adjusting the whisk"**.
The light flashes.	Tilt-back head. Set the speed control to "0". If the light is still flashing, the food processor is too hot. unplug the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
The surface of the food processor is hot.	The surface of the food processor may become hot during use. It is recommended not to touch the top of the hinged arm. If you are working the solid mixtures for a long time, the hinged arm may get warm. This is normal. The food processor is equipped with a safety thermal fuse that automatically shuts off the engine if it should overheat. In this case, disconnect the power plug from the wall socket and let the appliance cool down.

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.

The original version is in the Czech language.

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

KUCHYŇSKÝ ROBOT

OBSAH

3 VAŠE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

10 SEZNAMTE SE SE SVÝM ROBOTEM KM 8020

10 Popis robota

12 Popis příslušenství

14 POUŽITÍ VAŠEHO ROBOTA KM 8020

14 Před prvním použitím

15 Ovladač rychlosti

16 Použití s nádobou na mixování

19 Použití mlýnku na maso

20 Použití nástavce na krájení a strouhání

22 PÉČE A ČIŠTĚNÍ

24 ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Gratulujeme

Vám k zakoupení vašeho nového robota KM 8020.

VAŠE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

Uvědomujeme si, jak důležitá je bezpečnost, a proto již od počátečního konceptu až po samotnou výrobu myslíme především na vaši bezpečnost. Přesto vás ale prosíme, abyste při používání tohoto spotřebiče byli opatrní a dodržovali následující pokyny.

- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
- Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.
- Používejte spotřebiče podle pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze. V opačném případě může dojít ke zranění.
- Používejte pouze dodávané příslušenství, případně příslušenství výslovně doporučené

výrobcem. Jiné než dodávané nebo doporučené příslušenství je zakázáno používat s tímto spotřebičem.

- Příslušenství, které přichází do styku s potravinami, čistěte po každém použití podle pokynů v kapitole „Péče a čištění“ tohoto návodu. Udržujte spotřebič i jeho příslušenství čisté.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, vypněte spotřebič a odpojte ho od napájení.
- Vždy vyčkejte, až se příslušenství nebo přístupné části, které se při používání pohybují, zcela zastaví.
- Tento spotřebič je určený pouze pro domácí použití. Spotřebič není určený pro komerční použití. Nepoužívejte tento spotřebič v pohybujících se vozidlech nebo na lodi, nepoužívejte jej venku, nepoužívejte jej pro jiný účel, než pro který je určen. V opačném případě může dojít ke zranění.

- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.
- Položte spotřebič na stabilní, teplovzdorný, rovný a suchý povrch daleko od hrany pracovní desky.
- Nestavte spotřebič na nebo do blízkosti zdrojů tepla, jako jsou plotýnky, trouby nebo plynové hořáky. Vibrace během provozu mohou způsobit nežádoucí pohyb spotřebiče.
- Nikdy nepoužívejte více typů nástavců současně.
- Nepoužívejte tento spotřebič s programátorem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná přístroj automaticky.
- Z bezpečnostních důvodů je tento spotřebič vybaven pojistkou, která neumožní spuštění motoru, pokud je spotřebič nesprávně složen nebo je rameno odklopeno.
- Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že je správně sestaven a že je rameno v horizontální poloze.
- Horké tekutiny nebo potraviny nechte před zpracováním vychladnout.

- Nepokoušejte se mlít kosti, skořápky ořechů nebo jiné tvrdé suroviny.
- Při manipulaci s mlecím nožem a struhadly buďte opatrní, abyste se neporanily o ostří.
- Nenechávejte spotřebič nepřetržitě v činnosti při velkém zatížení po dobu delší než 15 minut. Před dalším spuštěním jej nechte alespoň 10 minut vychladnout.
- Zatímco je spotřebič v provozu, neodklápějte rameno ani nevkládejte do nádoby na mixování ruce nebo předměty, jako např. kuchyňsky nůž, vidličku nebo vařečku. Nedotýkejte se rotujících částí spotřebiče nebo nástavců a dbejte na to, aby se do jejich blízkosti nedostaly cizí předměty, jako např. oblečení, vlasy apod. Mohlo by dojít k úrazu nebo poškození spotřebiče.
- Jestliže nějaký předmět, jako například lžíce nebo vařečka, spadne do nádoby na mixování během provozu spotřebiče, okamžitě vypněte spotřebič, odpojte přívodní kabel od síťové zásuvky, vyčkejte, až se rotující části zastaví, a poté předmět vyjměte.

- V případě potřeby setření stěn nádoby nebo nástavců spotřebič vypněte a odpojte jej od síťové zásuvky. Vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví. Stěrkou očistěte nástavce a stěny nádoby. Poté můžete pokračovat ve zpracování.
- K protlačení surovin skrz plnicí otvor mlýnku na maso nebo nástavce na strouhání a krájení nikdy nepoužívejte prsty nebo jiné předměty. Vždy používejte dodávané přítlaky.
- Nikdy nespouštějte spotřebič naprázdno. Hrozí jeho poškození.
- Před uložením spotřebiče se ujistěte, že jsou spotřebič a příslušenství čisté a rameno se nachází ve sklopné poloze.
- Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za síťový kabel. Mohlo by dojít k poškození síťového kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku síťového kabelu.

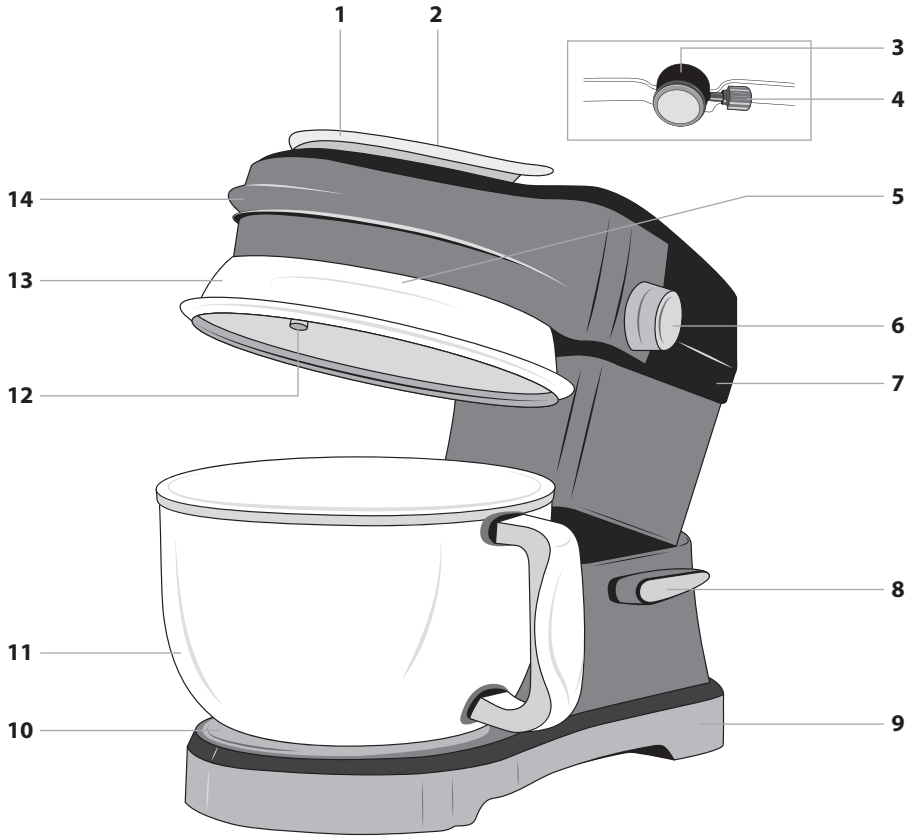
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch nebo se zamotat. Nepokládejte těžké předměty na síťový kabel.
- Z bezpečnostních důvodů doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů. Nepoužívejte rozdvojku ani prodlužovací kabel pro zapojení spotřebiče do síťové zásuvky.
- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, jeho základnu ani přívodní kabel do vody nebo jiné tekutiny.
- Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen nebo je-li vadný napájecí kabel nebo zástrčka. Veškeré opravy je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku Catler.
- Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čistění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku Catler.

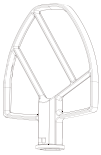
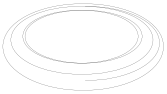
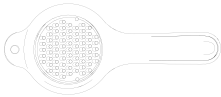
- Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečností spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili zvýšenou ochranu při použití spotřebiče. Doporučujeme, aby proudový chránič (se jmenovitým zbytkovým provozním proudem nebyl více než 30 mA) byl instalován do elektrického obvodu, ve kterém bude spotřebič zapojen. Obraťte se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.

SEZNAMTE SE SE SVÝM ROBOTEM KM 8020

POPIS ROBOTA



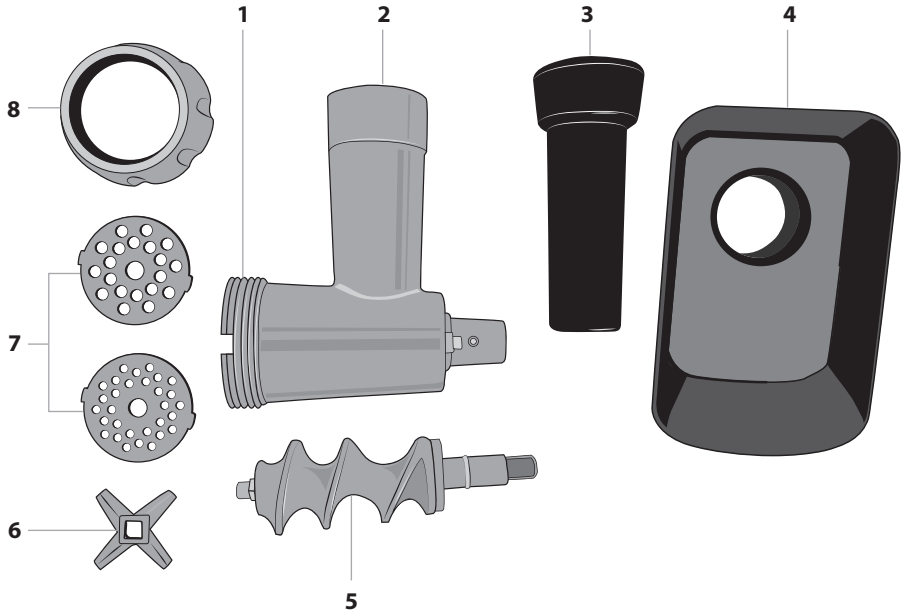
1. Ochranný kryt plnicího otvoru
2. Plnicí otvor
3. Zajišťovací šroub
4. Přední kryt
5. Osvětlení vnitřního prostoru nádoby na mixování
6. Ovladač rychlosti
7. Sklopné rameno
8. Pojistka pro vyklopení a sklopení ramene
9. Základna robota
10. Otvor pro vložení nádoby na mixování
11. Skleněná nádoba na mixování
12. Hnací hřídel
13. Ochranný kryt nádoby na mixování
14. Rukojeť

15	**16** 	**17**
18 	**19**	**20** 

15. Hnětací hák
16. Plochá metla
17. Šlehací metla
18. Víko nádoby na mixování
19. Oddělovač žloutku a bílku
20. Struhadlo

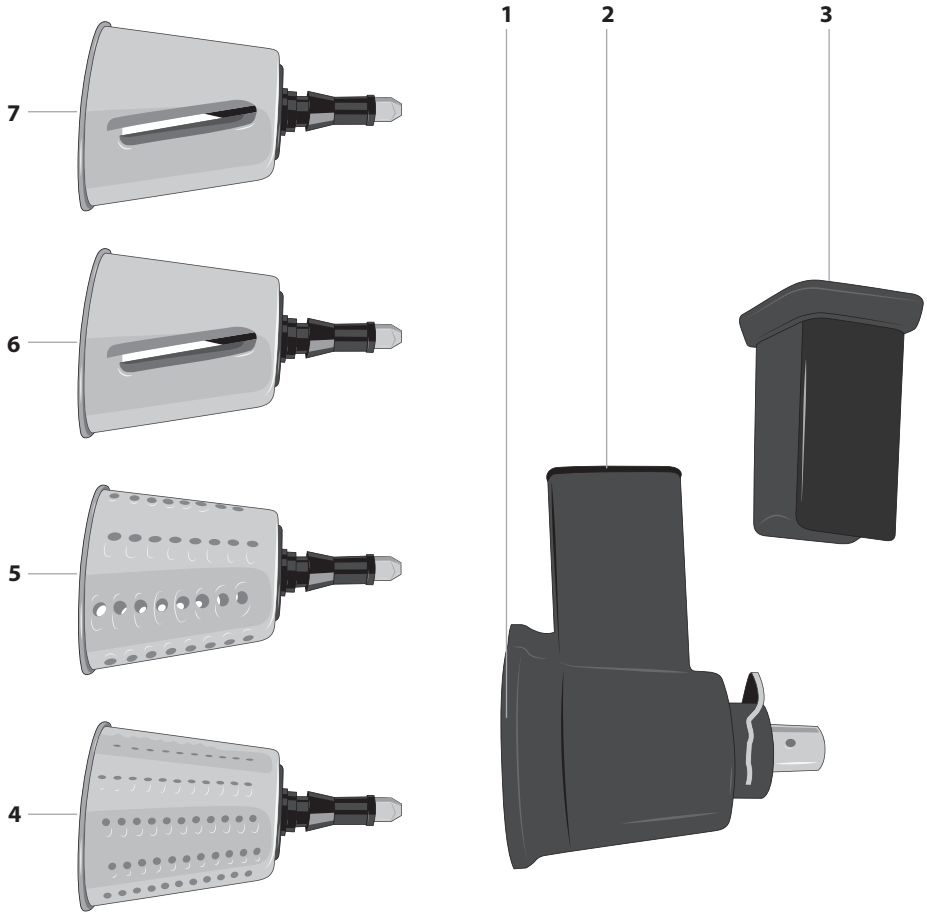
POPIS PŘÍSLUŠENSTVÍ

MLÝNEK NA MASO



1. Mlecí komora
2. Plnicí otvor
3. Přítlak
4. Násypka
5. Šneková hřídel
6. Mlecí nůž
7. Mlecí disk
8. Šroubovací uzávěr

NÁSTAVEC NA KRÁJENÍ A STROUHÁNÍ



1. Nástavec na strouhání
2. Plnicí otvor
3. Přítlak
4. Hrubé struhadlo
5. Jemné struhadlo
6. Struhadlo na tenké plátky
7. Struhadlo na silné plátky

POUŽITÍ VAŠEHO ROBOTA KM 8020

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče veškeré obaly a reklamní štítky/etikety. Ujistěte se, že jste z balení vyjmuli všechno příslušenství.

Základnu kuchyňského robota otřete měkkou utěrkou mírně navlhčenou v teplé vodě. Otřete čistou utěrkou dosucha. Nádobu na mixování, ochranný kryt, metly a hák, části mlýnku na maso, části nástavce na krájení a strouhání omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha.
Před složením robota se ujistěte, že jsou všechny části důkladně suché.

OVLÁDACÍ PRVKY KUCHYŇSKÉHO ROBOTA

Sklopné rameno

Abyste mohli rameno zdvihnout nebo sklopit, je třeba vždy stisknout pojistku. Druhou rukou přidržujte rameno za rukojeť. Abyste se ujistili, že je rameno správně sklopené, musíte slyšet cvaknutí po jeho sklopení.
Vždy se ujistěte, že je zástrčka přívodního kabelu odpojena od síťové zásuvky, pokud budete rameno sklápět nebo zdvihat.

UPOZORNĚNÍ:
V žádném případě se nepokoušejte zdvihnout nebo sklopit rameno silou. Hrozí poškození spotřebiče.

VAROVÁNÍ!
Abyste zabránili vážnému zranění, udržujte ruce a prsty mimo pant sklopeného ramene.

OSVĚTLENÍ

Zatímco je robot v provozu, bude LED světlo osvětlovat vnitřní prostor nádoby na mixování.
V případě provozní chyby nebo přehřátí motor se LED světlo rozbliká. Více informací v další části návodu.

ULOŽENÍ PŘÍVODNÍHO KABELU

Přívodní kabel je možné uložit do základny kuchyňského robota.
Tahem za zástrčku vytáhněte přívodní kabel z vnitřního prostoru základny a po dokončení použití jej zasuňte zpět do základny.

UPOZORNĚNÍ:
Přívodní kabel vytahujte a zasunujte přiměřenou silou, abyste jej nepoškodili, příp. nepoškodili základnu.

PLNICÍ OTVOR

Rameno kuchyňského robotu je vybaveno plnicím otvorem, díky kterému budete moci snadno přidávat suroviny, zatímco je robot v chodu. Doporučujeme vždy používat

ochranný kryt plnicího otvoru.

VAROVÁNÍ!
Abyste zabránili vážnému zranění osob nebo poškození výrobku, NIDKY nelijte vroucí vodu do nádoby na mixování. NIKDY nepoužívejte nádobu na mixování k ohřevu surovin nebo vaření. Nevystavujte nádobu na mixování extrémním teplotám. Hrozí prasknutí nebo rozbití nádoby.

OVLADAČ RYCHLOSTI

Ovladačem rychlosti nastavte potřebnou rychlost v rozmezí 1 – 10, kde „1“ je nejnižší rychlost a „10“ je nevyšší rychlost. Krátkým otočením ovladače po směru hodinových ručiček rychlost zvyšujete a krátkým otočením ovladače proti směru hodinových ručiček rychlost snižujete.
Pokud potřebujete chod spotřebiče přerušit, nastavte ovladačem rychlost „0“.

VAROVÁNÍ!
Před sestavením nebo rozebráním se vždy ujistěte, že je zástrčka přívodního kabelu odpojena od síťové zásuvky.

VAROVÁNÍ!
Nikdy nepoužívejte robot s žádným příslušenstvím v nepřetržitém provozu déle než 15 minut. Po 15 minutách nepřetržitého provozu jej vypněte, odpojte od síťové zásuvky a nechte vychladnout na asi 10 minut.

POUŽITÍ S NÁDOBOU NA MIXOVÁNÍ

Složení robota

1. Postavte robot na čistý, suchý, pevný a stabilní povrch v dosahu síťové zásuvky.
2. Ujistěte se, že je ovladač rychlosti nastaven na „0“ a zástrčka přívodního kabelu je odpojena od síťové zásuvky.
3. Stiskněte pojistku a zdvihněte rameno.
4. Do otvoru v základně robota vložte nádobu na mixování. Otočte nádobou po směru hodinových ručiček, až ucítíte otvor.
5. Nasaďte ochranný kryt nádoby na mixování na spodní stranu sklopného ramene. Případně můžete ochranný kryt položit na nádobu na mixování a sklopit rameno.
6. Na hřídel nasaďte nástavec (hnětací hák, plochou metlu nebo šlehací metlu) tak, aby výstupky na hřídeli zapadly do výřezů v nástavci. Poté otočte nástavcem směrem doprava. Tím zajistíte nástavec na hřídeli.

POZNÁMKA
Doporučujeme vždy používat ochranný kryt nádoby na mixování. Zabraňuje rozstříknutí surovin a pomáhá udržovat robota v čistotě.

POZNÁMKA
Abyste mohli kuchyňského robota rozložit, postupujte opačným způsobem.

Nástavec	Název	Použití
	Plochá metla	Vhodná pro běžné až tuhé směsi, jako jsou těsta na dorty, sušenky, polevy, linecká těsta, masové směsi, směsi na sladkosti, příprava bramborové kaše apod.
	Šlehací metla	Vhodná pro šlehání směsí, šlehání vajec, vaječných bílků, piškotových těst, šlehačky, smetany apod.
	Hnětací hák	Vhodný pro hnětení těst na bázi droždí, např. chleba, rohlíky, bulky apod. Doporučená rychlost pro hnětení je 4 a níže.

OVLÁDÁNÍ ROBOTA

1. Do nádoby vložte suroviny, které chcete zpracovat. Vždy dodržujte rysku maxima. Maximální množství surovin, které je možné zpracovat, jsou 3 l.
2. Abyste mohli rameno sklopit, stiskněte pojistku a pomalu sklopte rameno.
3. Nyní zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
4. Nastavte požadovanou rychlost otočením ovladače rychlosti. Rychlost volte podle druhu zpracovávaných surovin – viz tabulka níže.
5. Plnicím otvorem můžete přidávat suroviny. Rovněž zabraňuje rozstříkávání surovin z nádoby.
6. Pokud potřebujete setřít stěny nádoby, nastavte ovladačem rychlost „0“,

odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví. Stiskněte pojistku a zdvihněte rameno. Setřete stěny nádoby pomocí stěrky nebo vařečky.

7. Jakmile je směs v nádobě zpracována do odpovídající konzistence, nastavte rychlost „0“, vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví. Poté odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky. Stiskněte pojistku a zdvihněte rameno. Uchopte nádobu za rukojeť a otočte nádobou proti směru hodinových ručiček, abyste ji mohli vyjmout ze základny.
8. Vyjměte směs z nádoby.
9. Nádobu a robot vyčistěte podle pokynů v kapitole „Péče a čištění“.

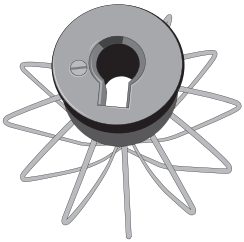
TABULKA RYCHLOSTÍ

Rychlost	Popis rychlosti	Použití rychlosti
1	Pomalé smíchání	Vhodné pro: - Pomalé smíchání surovin - Počáteční rychlost, pokud nenasadíte ochranný kryt nádoby na mixování - Přidávání mouky nebo jiných sypkých nebo pevných surovin do těsta - Přidávání tekutin do sypkých surovin - Míchání tuhých směsí
2-3	Pomalé míchání, rychlejší smíchání	Vhodné pro - Pomalé míchání, rychlejší smíchání, rozmačkání - Smíchání tuhých těst a cukrovinek - Počáteční rychlost pro bramborovou kaši nebo rozmíchání jiné zeleniny - Zapracování tuku do mouky - Smíchání lehkých těst - Smíchání a hnětení těsta z droždí
4-5	Střední rychlost při míchání a zadělávání těsta	Vhodné pro: - Smíchání středně tuhých těst, např. na sušenky - Smíchání cukru a másla - Přidání cukru do vaječných bílků pro přípravu sněhových pusinek - Smíchání těsta na dort
6-7	Pomalé šlehání	Vhodné pro: - Pomalé šlehání - Závěrečné smíchání těsta na dort, koblihy apod. - Smíchání těsta na koláče
8-9	Šlehání	Vhodné pro: - Šlehání smetany, vaječných bílků a polev
10	Rychlé šlehání	Vhodné pro: - Šlehání malého množství smetany nebo vaječných bílků

UPOZORNĚNÍ:
Pokud budete zpracovávat tuhé směsi, např. chlebová těsta, nenechávejte robot v provozu déle než 10 minut. Poté robot vypněte a nechte vychladnout asi 10 minut.

ÚPRAVA ŠLEHACÍ METLY

Šlehací metlu je možné upravit tak, aby byla umístěna níže nebo výše v nádobě a mohli jste snadno vyšlehat suroviny.



VAROVÁNÍ!
Šlehací metlu upravujte vždy, když je sejmuta z hřídele. Šlehací metla nesmí být nasazena na hřídeli.

Úprava šlehací metly se provádí vyšroubováním nebo zašroubováním šroubku v horní části šlehací metly.
Pokud potřebujete, aby byla šlehací metla umístěna výše v nádobě, zašroubujte šroubek po směru chodu hodinových ručiček.

Pokud potřebujete, aby byla šlehací metla umístěna níže v nádobě, vyšroubujte šroubek protisměru chodu hodinových ručiček.
Zkontrolujte umístění šlehací metly nasazením na hřídel a podle potřeby upravte.

POZNÁMKA
Hnětací hák a plochá metla jsou nastaveny z výroby s optimální výškou v nádobě. Není možné je upravovat.

UPOZORNĚNÍ:
Dbejte na to, abyste šroubek příliš nevyšroubovali nebo naopak nezašroubovali. Mohl by vypadnout ze šlehací metly. Navíc pokud byste šroubek příliš zašroubovali, mohl by překážet při správném usazení šlehací metly na hřídel.

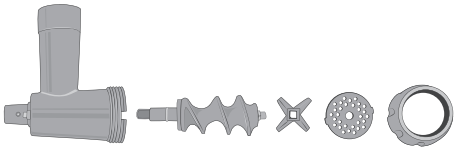
BEZPEČNOSTNÍ PRVKY

Pokud zapojíte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky, zatímco je ovladač rychlosti nastaven na určitou rychlost, kuchyňský robot se nespustí a osvětlení se rozbliká. Odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nastavte ovladač rychlosti na „0“.
Pokud vyklopíte rameno, zatímco je kuchyňský robot v chodu, robot se vypne a osvětlení zhasne. Pokud rameno sklopíte, osvětlení se rozbliká. Otočte ovladač rychlosti na „0“ a poté znovu zvolte rychlost.
Pokud by mělo dojít k přehřátí motoru, kuchyňský robot se automaticky vypne a osvětlení se rozbliká. Otočte ovladačem rychlosti na „0“, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte jej vychladnout.

TIPY NA ZPRACOVÁNÍ SUROVIN

Pravidelně kontrolujte stav surovin. Míchejte pouze do doby, než bude směs vypadat tak, jak je popsána v receptu.
Při zpracování surovin postupujte podle postupu v receptu. Suroviny, jako jsou oříšky, rozinky nebo sušené ovoce, přidávejte až naposledy, pokud není v receptu uvedeno jinak. Doporučujeme nastavit rychlost 1, aby nedošlo k jejich poškození. Sušené ovoce nebo rozinky obalte v troše mouky, aby se rovnoměrně rozprostřeli v těstě.
Pokud nebudete používat ochranný kryt nádoby na mixování, snižte rychlost zpracování, zvláště při zpracování tekutých směsí. Hrozí jejich vystříknutí z nádoby při vysoké rychlosti.

POUŽITÍ MLÝNKU NA MASO



1. Postavte robot na čistý, suchý, pevný a stabilní povrch v dosahu síťové zásuvky.
2. Do mlecí komory vložte šnekovou hřídel a následně vložte mlecí nůž. Je důležité, aby ostří směřovalo ven z mlecí komory.
3. Na mlecí nůž nasaďte mlecí disk. Dbejte na to, aby výstupky na mlecím disku zapadly do výřezů v mlecím komoře.

VAROVÁNÍ!
Při nasazování mlecího nože dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o jeho ostří.

4. Nyní nasaďte šroubovací uzávěr a řádně jej zašroubujte ve směru hodinových ručiček.
5. Uvolněte zajišťovací šroub a vyjměte přední kryt.
6. Do otvoru v rameni vložte složený mlýnek na maso (koncem šnekové hřídele napřed).
7. Dotáhněte zajišťovací šroub. Ujistěte se, že mlýnek na maso není uvolněný ani se jinak nehýbe.
8. Na plnicí otvor nasaďte násypku – viz obrázek.

9. Nyní zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
10. Na násypku vložte suroviny, které chcete zpracovat, a pod vývod mlýnku vložte nádobu na zpracované suroviny.

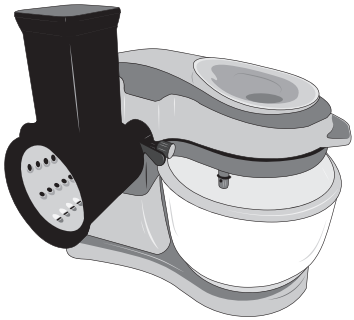
11. Nastavte požadovanou rychlost otočením ovladače rychlosti. Doporučujeme zvolit rychlost 4 – 5 a podle potřeby rychlost upravte.
12. Pomocí přítlaku postupně vkládejte suroviny do plnicího otvoru. Vyvarujte se ucpání plnicího otvoru nadměrným množstvím surovin. Abyste odstranili zbytky masa z mlecí komory, doporučujeme vložit krajíc nebo rohlík do plnicího otvoru a semlít je v mlýnku.

VAROVÁNÍ!
K protlačování masa plnicím otvorem vždy používejte dodávaný přítlak. V žádném případě nepoužívejte prsty nebo jiné předměty.

13. Když jsou všechny suroviny zpracované, nastavte rychlost „0“, vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví. Poté odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.
14. Odstraňte násypku z plnicího otvoru a misku se zpracovanými surovinami uložte stranou.
15. Jednou rukou držte mlýnek na maso a druhou uvolněte zajišťovací šroub. Mlýnek opatrně vyjměte z ramene a položte na pracovní desku nebo do dřezu. Do otvoru v rameni vložte přední kryt a dotáhněte zajišťovací šroub.
16. Mlýnek na maso a robot vyčistěte podle pokynů v kapitole „**Péče a čištění**“.

POZNÁMKA
Abyste zajistili optimálních výsledků, doporučujeme nakrájet suroviny na stejně velké kousky, cca 2,5 x 2,5 cm. Nedoporučujeme zpracovávat mražené maso. V žádném případě nezpracovávejte kosti, šlachy apod.

POUŽITÍ NÁSTAVCE NA KRÁJENÍ A STROUHÁNÍ



1. Postavte robot na čistý, suchý, pevný a stabilní povrch v dosahu síťové zásuvky.
2. Do vnitřní komory nástavce vložte jedno ze struhadel. Zvolte struhadlo podle způsobu zpracování surovin.

VAROVÁNÍ!
Při manipulaci se struhadly dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o ostří.

3. Uvolněte zajišťovací šroub a vyjměte přední kryt.
4. Do otvoru v rameni vložte složený nástavec na krájení a strouhání.
5. Dotáhněte zajišťovací šroub. Ujistěte se, že nástavec není uvolněný ani se jinak nehýbe.
6. Nyní zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
7. Pod vývod nástavce vložte misku.
8. Nastavte požadovanou rychlost otočením ovladače rychlosti. Doporučujeme zvolit rychlost 5 na začátek a podle potřeby rychlost upravte.
9. Do plnicího otvoru vložte suroviny, které chcete zpracovat. Pomocí dodávaného přítlaku pomalu protlačujte suroviny skrz plnicí otvor.

VAROVÁNÍ!
K protlačování surovin plnicím otvorem vždy používejte dodávaný přítlak. V žádném případě nepoužívejte prsty nebo jiné předměty.

10. Jakmile zpracujete všechny suroviny, nastavte rychlost „0“, vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví. Poté odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.
11. Misku se zpracovanými surovinami uložte stranou.
12. Jednou rukou držte nástavec na krájení a strouhání a druhou uvolněte zajišťovací šroub. Nástavec opatrně vyjměte z ramene a položte na pracovní desku nebo do dřezu. Do otvoru v rameni vložte přední kryt a dotáhněte zajišťovací šroub.
13. Nástavec a robot vyčistěte podle pokynů v kapitole **„Péče a čištění“**.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním spotřebiče vždy nejdříve odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte jej dostatečně vychladnout.

VAROVÁNÍ! SPOTŘEBIČ, JEHO PŘÍVODNÍ KABEL ANI ZÁSTRČKU PŘÍVODNÍHO KABELU NEOMÝVEJTE POD TEKOUCÍ VODOU A NEPONOŘUJTE DO VODY ANI JINÉ TEKUTINY.

UPOZORNĚNÍ:
K čištění nepoužívejte ostré předměty, chemikálie, ředidla, rozpouštědla, benzín ani jiné podobné látky.
V žádné případě nečistěte kuchyňského robota pomocí parního přístroje.

POZNÁMKA
Žádná část robota a jeho příslušenství není vhodná pro mytí v myčce.

ČIŠTĚNÍ ZÁKLADNY

Základnu otřete měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě s trochou neutrálního prostředku na mytí nádobí. Otřete čistou utěrkou dosucha.

ČIŠTĚNÍ NÁDOBY NA MIXOVÁNÍ, HNĚTACÍHO HÁKU, PLOCHÉ METLY A ŠLEHACÍ METLY

Nádobu na mixování, hnětací hák, plochou metlu a šlehací metlu omyjte ihned po použití v teplé vodě s trochou neutrálního prostředku na mytí nádobí. Řádně opláchněte pod čistou vodou a otřete dosucha.
Pokud by v nádobě nebo na příslušenství zaschly zbytky suroviny, můžete je namočit do teplé vody s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí na asi 10 minut.

ROZEBRÁNÍ A ČIŠTĚNÍ MLÝNKU NA MASO

Po odstranění mlýnku na maso z robota, odšroubujte šroubovací uzávěr a opatrně vyjměte mlecí disk, mlecí nůž a šnekovou hřídel. Omyjte všechny části mlýnku na maso včetně násypky a přítlaku v teplé vodě s trochou neutrálního prostředku na mytí nádobí. Řádně opláchněte pod čistou vodou a otřete dosucha.
K čištění mlecí komory a plnicího otvoru můžete použít i jemný kartáček na lahve. Abyste odstranili zbytky surovin z otvorů v mlecím disku, použijte jemný kartáček nebo párátko.

VAROVÁNÍ!
Při manipulaci s mlecím nožem dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o jeho ostří.

ROZEBRÁNÍ A ČIŠTĚNÍ NÁSTAVCE NA KRÁJENÍ A STROUHÁNÍ

Po odstranění nástavce na krájení a strouhání z robota, opatrně vyjměte struhadlo z mlecí komory. Omyjte všechny části včetně přítlaku v teplé vodě s trochou neutrálního prostředku na mytí nádobí. Řádně opláchněte pod čistou vodou a otřete dosucha.
K čištění mlecí komory a plnicího otvoru můžete použít i jemný kartáček na lahve.

VAROVÁNÍ!
Při manipulaci se struhadly dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o ostří.

ULOŽENÍ

Před uložením se ujistěte, že je spotřebič čistý, suchý a zcela vychladlý. Uložte jej na dobře větrané suché místo mimo dosah dětí a zvířat.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

V této kapitole naleznete nejběžnější problémy, se kterými se můžete setkat během používání spotřebiče. Pokud váš problém není zde uveden, nebo je uveden a přetrvává, přestaňte spotřebič používat, odpojte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky a obraťte se na autorizované servisní středisko.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEOPRAVUJTE ANI NEROZEBÍREJTE SPOTŘEBIČ SAMI. NEOBSAHUJE ŽÁDNÉ DÍLY, KTERÉ BY MOHL UŽIVATEL SÁM OPRAVIT.

Problém	**Řešení**
Robot se nespustil.	Ujistěte se, že je zástrčka přívodního kabelu zapojena do síťové zásuvky. Zkontrolujte, zda je síťová zásuvka pod napětím zapojením jiného spotřebiče. Zkontrolujte, zdali je rameno sklopené a správně zajištěné, ovladač rychlosti je nastaven na „0“. Pokud je sklopné rameno horké na dotyk, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte kuchyňského robota vychladnout.
Šlehací metla je v nádobě umístěna příliš nízko nebo příliš vysoko.	Vyšroubujte nebo zašroubujte šroubek ve šlehací metle. Postupujte podle instrukcí v části **„Úprava šlehací metly“**.
Osvětlení bliká.	Sklopte rameno. Nastavte ovladač rychlosti na „0“. Pokud osvětlení stále bliká, je kuchyňský robot příliš horký. odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
Povrch kuchyňského robota je horký.	Během používání se povrch kuchyňského robota může zahřívat. Doporučujeme nedotýkat se horní části sklopného ramene. Pokud zpracováváte tuhé směsi delší dobu, může dojít k zahřátí sklopného ramene. Jedná se o normální jev. Kuchyňský robot je vybavený bezpečnostní tepelnou pojistkou, která automaticky vypne chod motoru, pokud by mělo dojít k jeho přehřátí. V takovém případě odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.

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 specifikací se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

Čeština je původní verze.

Adresa výrobce: FAST ČR, a.s., Černokostelecká 1621, Říčany CZ-251 01

KUCHYNSKÝ ROBOT

OBSAH

3 VAŠA BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE

10 OBOZNÁMTE SA SO SVOJÍM ROBOTOM KM 8020

10 Popis robota

12 Popis príslušenstva

14 POUŽITIE VÁŠHO ROBOTA KM 8020

14 Pred prvým použitím

15 Ovládač rýchlosti

16 Použitie s nádobou na mixovanie

19 Použitie mlynčeka na mäso

20 Použitie násadca na krájanie a strúhanie

22 STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

24 ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Gratulujeme

vám ku kúpe vášho nového robota KM 8020.

VAŠA BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE

Uvedomujeme si, aká dôležitá je bezpečnosť a preto už od začiatočného konceptu až po samotnú výrobu myslíme predovšetkým na vašu bezpečnosť. Napriek tomu vás ale prosíme, aby ste boli pri používaní tohto spotrebiča opatrní a dodržovali nasledujúce pokyny.

- Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti.
- Ak je prívodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Je zakázané používať spotrebič s poškodeným prívodným káblom.
- Používajte spotrebiče podľa pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu. V opačnom prípade môže dôjsť k zraneniu.
- Používajte iba dodávané príslušenstvo,

prípadne príslušenstvo výslovne odporúčané výrobcom. Iné než dodávané alebo odporúčané príslušenstvo sa nesmie používať s týmto spotrebičom.

- Príslušenstvo, ktoré prichádza do styku s potravinami, čistite po každom použití podľa pokynov v kapitole „Starostlivosť a čistenie“ tohto návodu. Udržiavajte spotrebič aj jeho príslušenstvo čisté.
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, vypnite spotrebič a odpojte ho od napájania.
- Vždy vyčkajte, až sa príslušenstvo alebo prístupné časti, ktoré sa pri používaní pohybujú, celkom zastavia.
- Tento spotrebič je určený iba na domáce použitie. Spotrebič nie je určený na komerčné použitie. Nepoužívajte tento spotrebič v pohybujúcich sa vozidlách alebo na lodi, nepoužívajte ho vonku, nepoužívajte ho na iný účel, než na ktorý je určený. V opačnom prípade môže dôjsť k zraneniu.

- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, či sa zhoduje napätie uvedené na jeho typovom štítku s napätím vo vašej zásuvke.
- Položte spotrebič na stabilný, teplovzdorný, rovný a suchý povrch, dostatočne ďaleko od hrany pracovnej dosky.
- Nestavajte spotrebič na alebo do blízkosti zdrojov tepla, ako sú platničky, rúry alebo plynové horáky. Vibrácie počas prevádzky môžu spôsobiť nežiaduci pohyb spotrebiča.
- Nikdy nepoužívajte viac typov násadcov súčasne.
- Nepoužívajte tento spotrebič s programátorom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčiastkou, ktorá spína prístroj automaticky.
- Z bezpečnostných dôvodov je tento spotrebič vybavený poistkou, ktorá neumožní spustenie motora, ak je spotrebič nesprávne zložený alebo je odklopené rameno.
- Pred zapnutím spotrebiča sa uistite, že je správne zostavený a že je rameno v horizontálnej polohe.
- Horúce tekutiny alebo potraviny nechajte pred mixovaním vychladnúť.

- Nepokúšajte sa mlieť kosti, škrupinky orechov alebo iné tvrdé suroviny.
- Pri manipulácii s mlecím nožom a strúhadlami buďte opatrní, aby ste sa neporanili o ostrie.
- Nenechávajte spotrebič nepretržite v činnosti pri veľkom zaťažení dlhšie ako 15 minút. Pred ďalším spustením ho nechajte aspoň 10 minút vychladnúť.
- Zatiaľ čo je spotrebič v prevádzke, neodklápajte rameno ani nevkladajte do nádoby na mixovanie ruky alebo predmety, ako napr. kuchynský nôž, vidličku alebo varešku. Nedotýkajte sa rotujúcich častí spotrebiča alebo násadcov a dbajte na to, aby sa do ich blízkosti nedostali cudzie predmety, ako napr. oblečenie, vlasy a pod. Mohlo by dôjsť k úrazu alebo poškodeniu spotrebiča.
- Ak nejaký predmet, ako napríklad lyžica alebo vareška, spadne do nádoby na mixovanie počas prevádzky spotrebiča, okamžite vypnite spotrebič, odpojte prívodný kábel od sieťovej zásuvky, vyčkajte, až sa rotujúce časti zastavia, a potom predmet vyberte.

- V prípade potreby zotretia stien nádoby alebo násadcov spotrebič vypnite a odpojte ho od sieťovej zásuvky. Vyčkajte, kým sa rotujúce časti úplne zastavia. Stierkou očistite násadce a steny nádoby. Potom môžete pokračovať v spracovávaní.
- Na pretlačenie surovín cez plniaci otvor mlynčeka na mäso alebo násadca na strúhanie a krájanie nikdy nepoužívajte prsty alebo iné predmety. Vždy používajte dodávané zatláčadlá.
- Nikdy nespúšťajte spotrebič naprázdno. Hrozí jeho poškodenie.
- Pred uložením spotrebiča sa uistite, že spotrebič a príslušenstvo sú čisté a rameno sa nachádza v sklopenej polohe.
- Neodpájajte spotrebič od sieťovej zásuvky ťahom za sieťový kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu sieťového kábla alebo sieťovej zásuvky. Kábel odpájajte od zásuvky ťahom za zástrčku sieťového kábla.

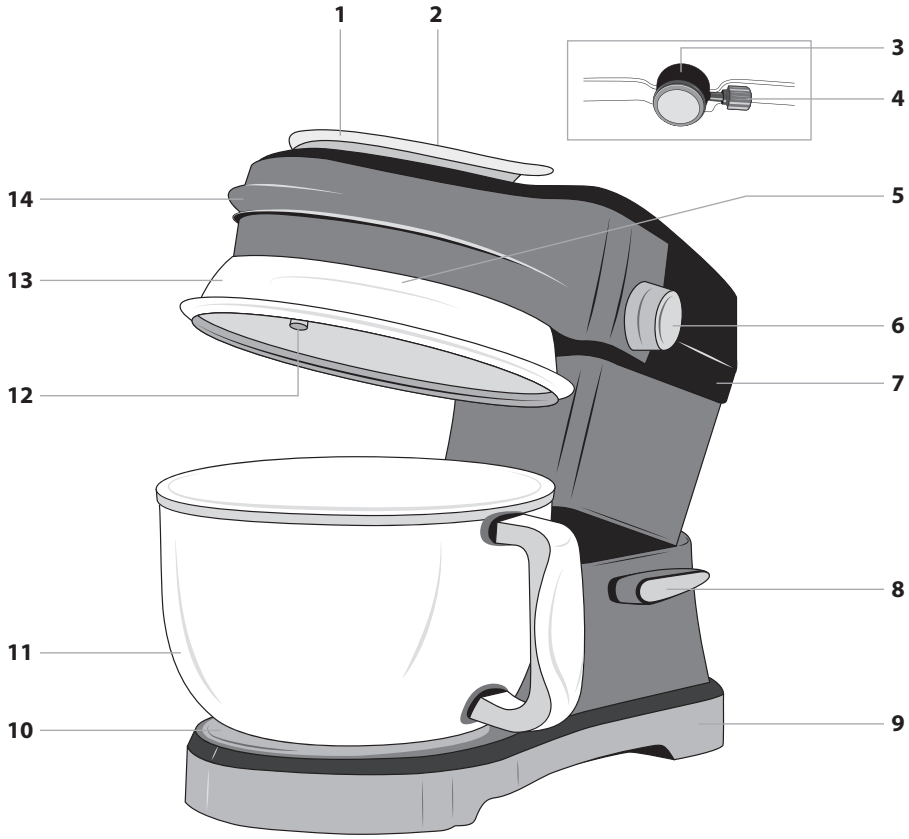
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE VŠETKÝCH ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ

- Pred použitím úplne odviňte napájací kábel.
- Prívodný kábel nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich plôch alebo sa zamotať. Nekladťe na sieťový kábel ťažké predmety.
- Z bezpečnostných dôvodov odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu, oddeleného od ostatných spotrebičov. Nepoužívajte rozvodku ani predlžovací kábel na zapojenie spotrebiča do sieťovej zásuvky.
- Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, jeho základňu ani prívodný kábel do vody alebo inej tekutiny.
- Odporúčame vykonávať pravidelnú kontrolu spotrebiča. Spotrebič nepoužívajte, ak je akokoľvek poškodený alebo ak je chybný napájací kábel alebo zástrčka. Všetky opravy je nutné zveriť najbližšiemu autorizovanému servisnému stredisku Catler.
- Akúkoľvek inú údržbu okrem bežného čistenia je nutné zveriť autorizovanému servisnému stredisku Catler.

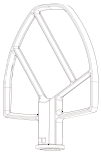
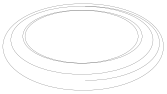
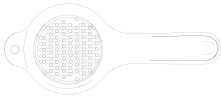
- Odporúčame inštalovať prúdový chránič (štandardné bezpečnostné spínače vo vašej zásuvke), aby ste tak zaistili zvýšenú ochranu pri použití spotrebiča. Odporúčame, aby prúdový chránič (s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom nebol viac než 30 mA) bol inštalovaný do elektrického obvodu, v ktorom bude spotrebič zapojený. Obráťte sa na svojho elektrikára vo veci ďalšej odbornej rady.

OBOZNÁMTE SA SO SVOJÍM ROBOTOM KM 8020

POPIS ROBOTA



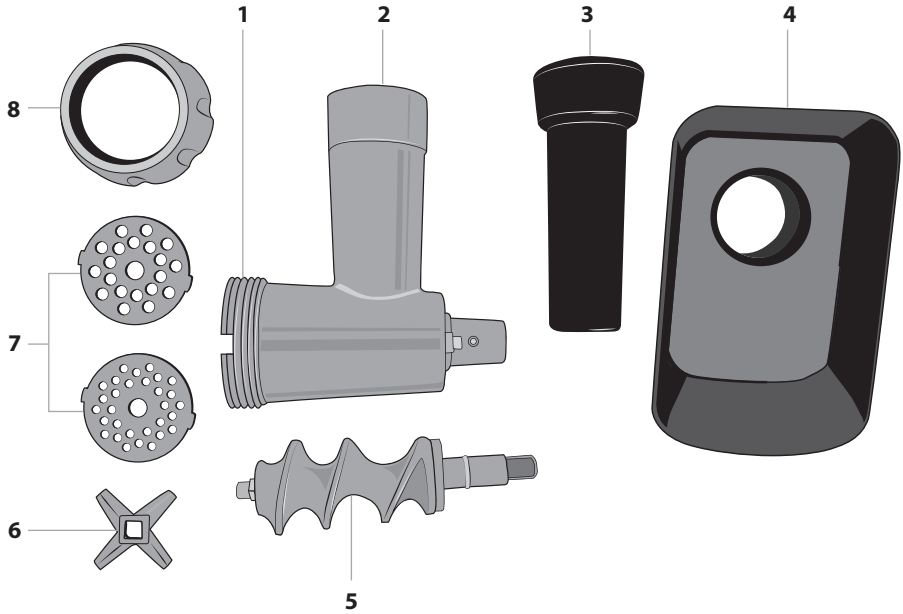
1. Ochranný kryt plniaceho otvoru
2. Plniaci otvor
3. Zaisťovacia skrutka
4. Predný kryt
5. Osvetlenie vnútorného priestoru nádoby na mixovanie
6. Ovládač rýchlosti
7. Sklopné rameno
8. Poistka na vyklopenie a sklopenie ramena
9. Základňa robota
10. Otvor na vloženie nádoby na mixovanie
11. Sklenená nádoba na mixovanie
12. Hnací hriadeľ
13. Ochranný kryt nádoby na mixovanie
14. Rukoväť

15	**16** 	**17**
18 	**19**	**20** 

15. Hnetací hák
16. Plochá metla
17. Šľahacia metla
18. Veko nádoby na mixovanie
19. Oddeľovač žĺtka a bielka
20. Strúhadlo

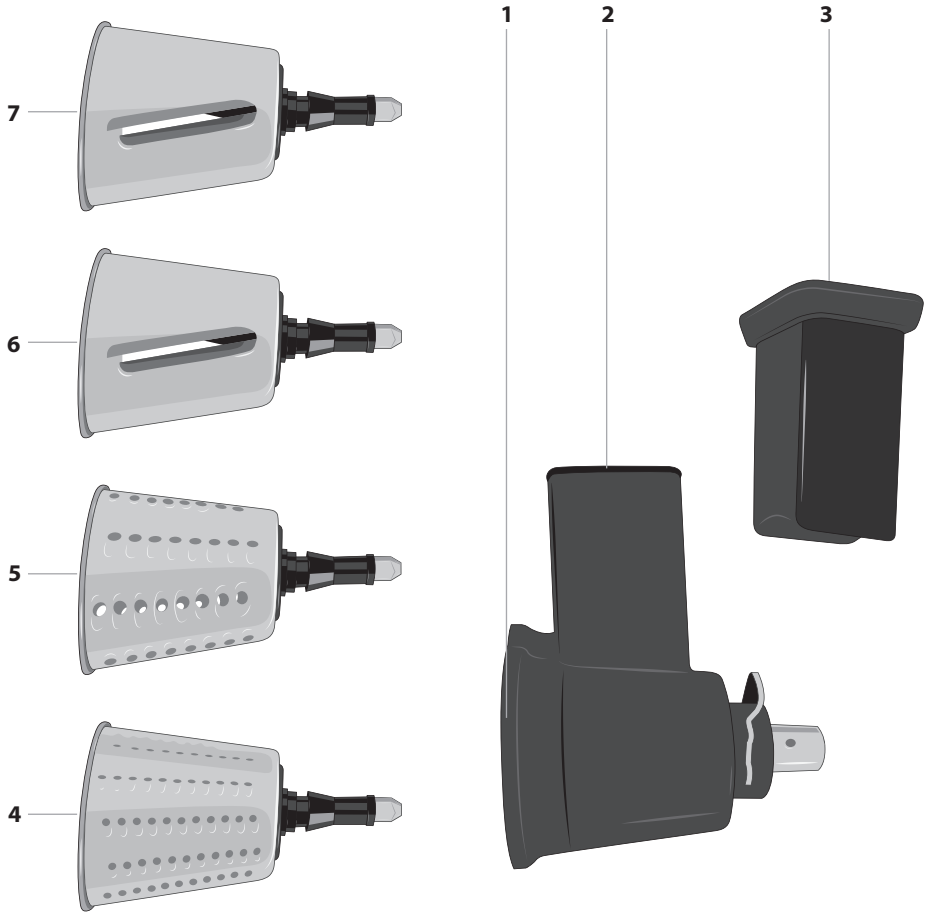
POPIS PRÍSLUŠENSTVA

MLYNČEK NA MÄSO



1. Mlecia komora
2. Plniaci otvor
3. Zatláčadlo
4. Násypka
5. Závitovkový hriadeľ
6. Mlecí nôž
7. Mlecí disk
8. Skrutkovací uzáver

NÁSADEC NA KRÁJANIE A STRÚHANIE



1. Násadec na strúhanie
2. Plniaci otvor
3. Zatláčadlo
4. Hrubé strúhadlo
5. Jemné strúhadlo
6. Strúhadlo na tenké plátky
7. Strúhadlo na hrubé plátky

POUŽITIE VÁŠHO ROBOTA KM 8020

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a reklamné štítky/etikety. Uistite sa, že ste z balenia vybrali všetko príslušenstvo.

Základňu kuchynského robota utrite mäkkou utierkou mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.
Nádobu na mixovanie, ochranný kryt, metly a hák, časti mlynčeka na mäso, časti násadca na krájanie a strúhanie umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.
Pred zložením robota sa uistite, že sú všetky časti riadne suché.

OVLÁDACIE PRVKY KUCHYNSKÉHO ROBOTA

Sklopné rameno

Aby ste mohli rameno zdvihnúť alebo sklopiť, je potrebné vždy stlačiť poistku. Druhou rukou pridržiavajte rameno za rukoväť.
Aby ste sa uistili, že je rameno správne sklopené, musíte počuť cvaknutie po jeho sklopení.
Vždy sa uistite, že zástrčka prívodného kábla je odpojená od sieťovej zásuvky, ak budete rameno sklápať alebo zdvíhať.

UPOZORNENIE:
V žiadnom prípade sa nepokúšajte zdvihnúť alebo sklopiť rameno silou. Hrozí poškodenie spotrebiča.

VAROVANIE!
Aby ste zabránili vážnemu zraneniu, udržujte ruky a prsty mimo pántu sklopeného ramena.

OSVETLENIE

Zatiaľ čo je robot v prevádzke, bude LED svetlo osvetľovať vnútorný priestor nádoby na mixovanie.
V prípade prevádzkovej chyby alebo prehriatia motora sa LED svetlo rozbliká. Viac informácií v ďalšej časti návodu.

ULOŽENIE PRÍVODNÉHO KÁBLA

Prívodný kábel je možné uložiť do základne kuchynského robota.
Ťahom za zástrčku vytiahnite prívodný kábel z vnútorného priestoru základne a po dokončení použitia ho zasuňte späť do základne.

UPOZORNENIE:
Prívodný kábel vyťahujte a zasúvajte primeranou silou, aby ste ho nepoškodili, príp. nepoškodili základňu.

PLNIACI OTVOR

Rameno kuchynského robota je vybavené plniacim otvorom, vďaka ktorému budete môcť ľahko pridávať suroviny, zatiaľ čo je

robot v chode. Odporúčame vždy používať ochranný kryt plniaceho otvoru.

VAROVANIE!
Aby ste zabránili vážnemu zraneniu osôb alebo poškodeniu výrobku, NIKDY nelejte vriacu vodu do nádoby na mixovanie. NIKDY nepoužívajte nádobu na mixovanie na ohrev surovín alebo varenie. Nevystavujte nádobu na mixovanie extrémnym teplotám. Hrozí prasknutie alebo rozbitie nádoby.

OVLÁDAČ RÝCHLOSTI

Ovládačom rýchlosti nastavte potrebnú rýchlosť v rozmedzí 1 – 10, kde „1“ je najnižšia rýchlosť a „10“ je najvyššia rýchlosť. Krátkym otočením ovládača v smere pohybu hodinových ručičiek rýchlosť zvyšujete a krátkym otočením ovládača proti smeru pohybu hodinových ručičiek rýchlosť znižujete.

Ak potrebujete chod spotrebiča prerušiť, ovládačom nastavte rýchlosť „0“.

VAROVANIE!
Pred zostavením alebo rozobratím sa vždy uistite, že je zástrčka prívodného kábla odpojená od sieťovej zásuvky.

VAROVANIE!
Nikdy nepoužívajte robot so žiadnym príslušenstvom v nepretržitej prevádzke dlhšie než 15 minút. Po 15 minútach nepretržitej prevádzky ho vypnite, odpojte od sieťovej zásuvky a nechajte vychladnúť na asi 10 minút.

POUŽITIE S NÁDOBOU NA MIXOVANIE

Zloženie robota

1. Postavte robot na čistý, suchý, pevný a stabilný povrch v dosahu sieťovej zásuvky.
2. Uistite sa, že je ovládač rýchlosti nastavený na „0“ a zástrčka prívodného kábla je odpojená od sieťovej zásuvky.
3. Stlačte poistku a zdvihnite rameno.
4. Do otvoru v základni robota vložte nádobu na mixovanie. Otočte nádobou v smere pohybu hodinových ručičiek, až ucítite otvor.
5. Nasaďte ochranný kryt nádoby na mixovanie na spodnú stranu sklopného ramena. Prípadne môžete ochranný kryt položiť na nádobu na mixovanie a sklopiť rameno.
6. Na hriadeľ nasaďte násadec (hnetací hák, plochú metlu alebo šľahaciu metlu) tak, aby výstupky na hriadeli zapadli do výrezov v násadci. Potom otočte násadcom smerom doprava. Tým zaistíte násadec na hriadeli.

POZNÁMKA
Odporúčame vždy používať ochranný kryt nádoby na mixovanie. Zabraňuje rozstreknutiu surovín a pomáha udržiavať robot v čistote.

POZNÁMKA
Aby ste mohli kuchynský robot rozložiť, postupujte opačným spôsobom.

Násadec	Názov	Použitie
	Plochá metla	Vhodná pre bežné až tuhé zmesi, ako sú cestá na torty, sušienky, polevy, linecké cestá, mäsové zmesi, zmesi na sladkosti, príprava zemiakovej kaše a pod.
	Šľahacia metla	Vhodná na šľahanie zmesí, šľahanie vajec, vaječných bielkov, piškótových ciest, šľahačky, smotany a pod.
	Hnetací hák	Vhodný na hnetenie ciest na báze droždia, napr. chlieb, rožky, žemle a pod. Odporúčaná rýchlosť na hnetenie je 4 a nižšie.

OVLÁDANIE ROBOTA

1. Do nádoby vložte suroviny, ktoré chcete spracovať. Vždy dodržujte rysku maxima. Maximálne množstvo surovín, ktoré je možné spracovať, sú 3 l.
2. Aby ste mohli rameno sklopiť, stlačte poistku a pomaly sklopte rameno.
3. Teraz zapojte zástrčku prívodného kábla do sieťovej zásuvky.
4. Nastavte požadovanú rýchlosť otočením ovládača rýchlosti. Rýchlosť voľte podľa druhu spracovávaných surovín – pozrite tabuľku nižšie.
5. Plniacim otvorom môžete pridávať suroviny. Tiež zabraňuje striekaniu surovín z nádoby.

6. Ak potrebujete zotrieť steny nádoby, nastavte ovládačom rýchlosť „0“, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a vyčkajte, kým sa rotujúce časti úplne zastavia. Stlačte poistku a zdvihnite rameno. Zotrite steny nádoby pomocou stierky alebo varešky.
7. Hneď ako je zmes v nádobe spracovaná do zodpovedajúcej konzistencie, nastavte rýchlosť „0“, vyčkajte, až sa rotujúce časti celkom zastavia. Potom odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky. Stlačte poistku a zdvihnite rameno. Uchopte nádobu za rukoväť a otočte nádobou proti smeru pohybu hodinových ručičiek, aby ste ju mohli vybrať zo základne.
8. Vyberte zmes z nádoby.
9. Nádobu a robot vyčistite podľa pokynov v kapitole „Starostlivosť a čistenie“.

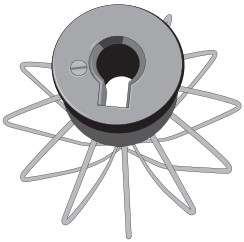
TABUĽKA RÝCHLOSTÍ

Rýchlosť	Popis rýchlosti	Použitie rýchlosti
1	Pomalé zmiešanie	Vhodné pre: - Pomalé zmiešanie surovín - Počiatočná rýchlosť, ak nenasadíte ochranný kryt nádoby na mixovanie - Pridávanie múky alebo iných sypkých alebo pevných surovín do cesta - Pridávanie tekutín do sypkých surovín - Miešanie tuhých zmesí
2 – 3	Pomalé miešanie, rýchlejšie zmiešanie	Vhodné pre - Pomalé miešanie, rýchlejšie zmiešanie, roztlačenie - Zmiešanie tuhých ciest a cukroviniek - Počiatočná rýchlosť pre zemiakovú kašu alebo rozmiešanie inej zeleniny - Zapracovanie tuku do múky - Zmiešanie ľahkých ciest - Zmiešanie a hnetenie cesta z droždia
4-5	Stredná rýchlosť pri miešaní a zapracovávaní cesta	Vhodné pre: - Zmiešanie stredne tuhých ciest, napr. na sušienky - Zmiešanie cukru a masla - Pridanie cukru do vaječných bielkov na prípravu snehových pusiniek - Zmiešanie cesta na tortu
6-7	Pomalé šľahanie	Vhodné pre: - Pomalé šľahanie - Záverečné zmiešanie cesta na tortu, šišky a pod. - Zmiešanie cesta na koláče
8-9	Šľahanie	Vhodné pre: - Šľahanie smotany, vaječných bielkov a poliev
10	Rýchle šľahanie	Vhodné pre: - Šľahanie malého množstva smotany alebo vaječných bielkov

UPOZORNENIE:
Ak budete spracovávať tuhé zmesi, napr. chlebové cestá, nenechávajte robot v prevádzke dlhšie než 10 minút. Potom robot vypnite a nechajte vychladnúť asi na 10 minút.

ÚPRAVA ŠĽAHACEJ METLY

Šľahaciu metlu je možné upraviť tak, aby bola umiestnená nižšie alebo vyššie v nádobe a mohli ste ľahko vyšľahať suroviny.



VAROVANIE!
Šľahaciu metlu upravujte vždy, keď je odobratá z hriadeľa. Šľahacia metla nesmie byť nasadená na hriadeli.

Úprava šľahacej metly sa robí vyskrutkovaním alebo zaskrutkovaním skrutky v hornej časti šľahacej metly.
Ak potrebujete, aby bola šľahacia metla umiestnená vyššie v nádobe, zaskrutkujte skrutku v smere chodu hodinových ručičiek.
Ak potrebujete, aby bola šľahacia metla umiestnená nižšie v nádobe, vyskrutkujte skrutku v protismere chodu hodinových ručičiek.
Skontrolujte umiestnenie šľahacej metly nasadením na hriadeľ a podľa potreby upravte.

POZNÁMKA
Hnetací hák a plochá metla sú nastavené z výroby s optimálnou výškou v nádobe. Nie je možné ich upravovať.

UPOZORNENIE:
Dbajte na to, aby ste skrutku príliš nevyskrutkovali alebo, naopak, nezaskrutkovali. Mohla by vypadnúť zo šľahacej metly. Navyše, ak by ste skrutku príliš zaskrutkovali, mohla by prekážať pri správnom usadení šľahacej metly na hriadeľ.

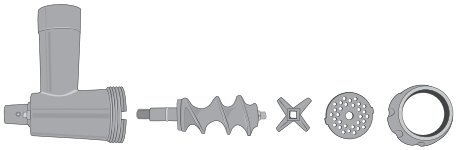
BEZPEČNOSTNÉ PRVKY

Ak zapojíte zástrčku prívodného kábla do sieťovej zásuvky, zatiaľ čo je ovládač rýchlosti nastavený na určitú rýchlosť, kuchynský robot sa nespustí a osvetlenie sa rozbliká. Odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nastavte ovládač rýchlosti na „0“.
Ak vyklopíte rameno, zatiaľ čo je kuchynský robot v chode, robot sa vypne a osvetlenie zhasne. Ak rameno sklopíte, osvetlenie sa rozbliká. Otočte ovládač rýchlosti na „0“ a potom znovu zvoľte rýchlosť.
Ak by malo dôjsť k prehriatiu motora, kuchynský robot sa automaticky vypne a osvetlenie sa rozbliká. Otočte ovládačom rýchlosti na „0“, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte ho vychladnúť.

TIPY NA SPRACOVANIE SUROVÍN

Pravidelne kontrolujte stav surovín. Miešajte iba dovtedy, než bude zmes vyzerať tak, ako je opísaná v recepte.
Pri spracovaní surovín postupujte podľa postupu v recepte. Suroviny, ako sú oriešky, hrozienka alebo sušené ovocie, pridávajte až naposledy, ak nie je v recepte uvedené inak. Odporúčame nastaviť rýchlosť 1, aby nedošlo k ich poškodeniu. Sušené ovocie alebo hrozienka obaľte v troche múky, aby sa rovnomerne rozprestreli v ceste.
Ak nebudete používať ochranný kryt nádoby na mixovanie, znížte rýchlosť spracovania, obzvlášť pri spracovaní tekutých zmesí. Hrozí ich vystreknutie z nádoby pri vysokej rýchlosti.

POUŽITIE MLYNČEKA NA MÄSO



1. Postavte robot na čistý, suchý, pevný a stabilný povrch v dosahu sieťovej zásuvky.
2. Do mlecej komory vložte závitovkový hriadeľ a následne vložte mlecí nôž. Je dôležité, aby ostrie smerovalo von z mlecej komory.
3. Na mlecí nôž nasaďte mlecí disk. Dbajte na to, aby výstupky na mlecom disku zapadli do výrezov v mlecej komore.

VAROVANIE!
Pri nasadzovaní mlecieho noža dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa neporanili o jeho ostrie.

4. Teraz nasaďte skrutkovací uzáver a riadne ho zaskrutkujte v smere pohybu hodinových ručičiek.
5. Uvoľnite zaisťovaciu skrutku a vyberte predný kryt.
6. Do otvoru v ramene vložte zložený mlynček na mäso (koncom závitovkového hriadeľa napred).
7. Dotiahnite zaisťovaciu skrutku. Uistite sa, že mlynček na mäso nie je uvoľnený ani sa inak nehýbe.
8. Na plniaci otvor nasaďte násypku – pozrite obrázok.

9. Teraz zapojte zástrčku prívodného kábla do sieťovej zásuvky.
10. Na násypku vložte suroviny, ktoré chcete spracovať, a pod vývod mlynčeka vložte nádobu na spracované suroviny.

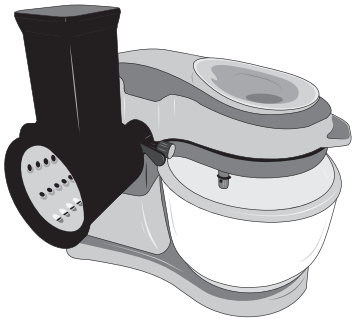
11. Nastavte požadovanú rýchlosť otočením ovládača rýchlosti. Odporúčame zvoliť rýchlosť 4–5 a podľa potreby rýchlosť upravte.
12. Pomocou zatláčadla postupne vkladajte suroviny do plniaceho otvoru. Vyvarujte sa upchatiu plniaceho otvoru nadmerným množstvom surovín. Aby ste odstránili zvyšky mäsa z mlecej komory, odporúčame vložiť krajec chleba alebo rožok do plniaceho otvoru a pomlieť ich v mlynčeku.

VAROVANIE!
Na pretláčanie mäsa plniacim otvorom vždy používajte dodávané zatláčadlo.
V žiadnom prípade nepoužívajte prsty alebo iné predmety.

13. Keď sú všetky suroviny spracované, nastavte rýchlosť „0“, vyčkajte, až sa rotujúce časti celkom zastavia. Potom odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky.
14. Odstráňte násypku z plniaceho otvoru a misku so spracovanými surovinami uložte bokom.
15. Jednou rukou držte mlynček na mäso a druhou uvoľnite zaisťovaciu skrutku. Mlynček opatrne vyberte z ramena a položte na pracovnú dosku alebo do drezu. Do otvoru v ramene vložte predný kryt a dotiahnite zaisťovaciu skrutku.
16. Mlynček na mäso a robot vyčistite podľa pokynov v kapitole „**Starostlivosť a čistenie**“.

POZNÁMKA
Aby ste zaistili optimálne výsledky, odporúčame nakrájať suroviny na rovnako veľké kúsky, cca 2,5 × 2,5 cm. Neodporúčame spracovávať mrazené mäso. V žiadnom prípade nespracovávajte kosti, šľachy a pod.

POUŽITIE NÁSADCA NA KRÁJANIE A STRÚHANIE



1. Postavte robot na čistý, suchý, pevný a stabilný povrch v dosahu sieťovej zásuvky.
2. Do vnútornej komory násadca vložte jedno zo strúhadiel. Zvoľte strúhadlo podľa spôsobu spracovania surovín.

VAROVANIE!
Pri manipulácii so strúhadlami dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa neporanili o ostrie.

3. Uvoľnite zaisťovaciu skrutku a vyberte predný kryt.
4. Do otvoru v ramene vložte zložený násadec na krájanie a strúhanie.
5. Dotiahnite zaisťovaciu skrutku. Uistite sa, že násadec nie je uvoľnený ani sa inak nehýbe.
6. Teraz zapojte zástrčku prívodného kábla do sieťovej zásuvky.
7. Pod vývod násadca vložte misku.
8. Nastavte požadovanú rýchlosť otočením ovládača rýchlosti. Na začiatok odporúčame zvoliť rýchlosť 5 a podľa potreby rýchlosť upraviť.
9. Do plniaceho otvoru vložte suroviny, ktoré chcete spracovať. Pomocou dodávaného zatláčadla pomaly pretláčajte suroviny cez plniaci otvor.

VAROVANIE!
Na pretláčanie surovín plniacim otvorom vždy používajte dodávané zatláčadlo.
V žiadnom prípade nepoužívajte prsty alebo iné predmety.

10. Hneď ako spracujete všetky suroviny, nastavte rýchlosť „0“, vyčkajte, až sa rotujúce časti celkom zastavia. Potom odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky.
11. Misku so spracovanými surovinami uložte bokom.
12. Jednou rukou držte násadec na krájanie a strúhanie a druhou uvoľnite zaisťovaciu skrutku. Násadec opatrne vyberte z ramena a položte na pracovnú dosku alebo do drezu. Do otvoru v ramene vložte predný kryt a dotiahnite zaisťovaciu skrutku.
13. Násadec a robot vyčistite podľa pokynov v kapitole **„Starostlivosť a čistenie“**.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

Pred čistením spotrebiča vždy najskôr odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte ho dostatočne vychladnúť.

VAROVANIE! SPOTREBIČ, JEHO PRÍVODNÝ KÁBEL ANI ZÁSTRČKU PRÍVODNÉHO KÁBLA NEUMÝVAJTE POD TEČÚCOU VODOU A NEPONÁRAJTE DO VODY ANI INEJ TEKUTINY.

UPOZORNENIE:
Na čistenie nepoužívajte ostré predmety, chemikálie, riedidlá, rozpúšťadlá, benzín ani iné podobné látky. V žiadnom prípade nečistite kuchynský robot pomocou parného prístroja.

POZNÁMKA
Žiadna časť robota a jeho príslušenstva nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

ČISTENIE ZÁKLADNE

Základňu utrite mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode s trochou neutrálneho prostriedku na umývanie riadu. Utrite čistou utierkou dosucha.

ČISTENIE NÁDOBY NA MIXOVANIE, HNETACIEHO HÁKA, PLOCHEJ METLY A ŠĽAHACEJ METLY

Nádobu na mixovanie, hnetací hák, plochú metlu a šľahaciu metlu umyte ihneď po použití v teplej vode s trochou neutrálneho prostriedku na umývanie riadu. Riadne opláchnite pod čistou vodou a utrite dosucha.
Ak by v nádobe alebo na príslušenstve zaschli zvyšky suroviny, môžete ich namočiť do teplej vody s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu na asi 10 minút.

ROZOBRATIE A ČISTENIE MLYNČEKA NA MÄSO

Po odstránení mlynčeka na mäso z robota, odskrutkujte skrutkovací uzáver a opatrne vyberte mlecí disk, mlecí nôž a závitovkový hriadeľ. Umyte všetky časti mlynčeka na mäso vrátane násypky a zatláčadla v teplej vode s trochou neutrálneho prostriedku na umývanie riadu. Riadne opláchnite pod čistou vodou a utrite dosucha.
Na čistenie mlecej komory a plniaceho otvoru môžete použiť aj jemnú kefku na fľaše.
Aby ste odstránili zvyšky surovín z otvorov v mlecom disku, použite jemnú kefku alebo špáradlo.

VAROVANIE!
Pri manipulácii s mlecím nožom dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa neporanili o jeho ostrie.

ROZOBRATIE A ČISTENIE NÁSADCA NA KRÁJANIE A STRÚHANIE

Po odstránení násadca na krájanie a strúhanie z robota opatrne vyberte strúhadlo z mlecej komory. Umyte všetky časti vrátane zatláčadla v teplej vode s trochou neutrálneho prostriedku na umývanie riadu. Riadne opláchnite pod čistou vodou a utrite dosucha.
Na čistenie mlecej komory a plniaceho otvoru môžete použiť aj jemnú kefku na fľaše.

VAROVANIE!
Pri manipulácii so strúhadlami dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa neporanili o ostrie.

ULOŽENIE

Pred uložením sa uistite, že je spotrebič čistý, suchý a celkom vychladnutý. Uložte ho na dobre vetrané suché miesto mimo dosahu detí a zvierat.

ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

V tejto kapitole nájdete najbežnejšie problémy, s ktorými sa môžete stretnúť počas používania spotrebiča. Ak váš problém nie je tu uvedený, alebo je uvedený a pretrváva, prestaňte spotrebič používať, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

V ŽIADNOM PRÍPADE NEOPRAVUJTE ANI NEROZOBERAJTE SPOTREBIČ SAMI. NEOBSAHUJE ŽIADNE DIELY, KTORÉ BY MOHOL POUŽÍVATEĽ SÁM OPRAVIŤ.

Problém	**Riešenie**
Robot sa nespustil.	Uistite sa, že je zástrčka prívodného kábla zapojená do sieťovej zásuvky. Skontrolujte, či je sieťová zásuvka pod napätím zapojením iného spotrebiča. Skontrolujte, či je rameno sklopené a správne zaistené, ovládač rýchlosti je nastavený na „0“. Ak je sklopné rameno horúce na dotyk, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte kuchynský robot vychladnúť.
Šľahacia metla je v nádobe umiestnená príliš nízko alebo príliš vysoko.	Vyskrutkujte alebo zaskrutkujte skrutku v šľahacej metle. Postupujte podľa inštrukcií v časti **„Úprava šľahacej metly“**.
Osvetlenie bliká.	Sklopte rameno. Nastavte ovládač rýchlosti na „0“. Ak osvetlenie stále bliká, je kuchynský robot príliš horúci. Odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
Povrch kuchynského robota je horúci.	Počas používania sa povrch kuchynského robota môže zahrievať. Odporúčame nedotýkať sa hornej časti sklopného ramena. Ak spracovávate tuhé zmesi dlhší čas, môže dôjsť k zahriatiu sklopného ramena. Ide o normálny jav. Kuchynský robot je vybavený bezpečnostnou tepelnou poistkou, ktorá automaticky vypne chod motora, ak by malo dôjsť k jeho prehriatiu. V takom prípade odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.

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. 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 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: FAST ČR, a. s., Černokostelecká 1621, Říčany CZ-251 01

Catler®

STAND MIXER

Because of continuous improvement of design and other properties, your product may slightly differ from the one shown on the pictures in this manual.

Z důvodu neustálého zdokonalování designu a dalších vlastností se může vámi zakoupený výrobek mírně lišit od výrobku uvedeného na obrázcích v tomto návodu.

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vami kúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.

WWW.CATLER.EU

CUSTOMER SERVICE • ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ZÁKAZNICKÝ SERVIS

INFO@CATLER.EU