



STAND MIXER

Instructions for use
STAND MIXER

Návod k obsluze
KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod na obsluhu
KUCHYNSKÝ ROBOT

Használati útmutató
KONYHAI ROBOTGÉP

Instrukcja obsługi
ROBOT KUCHENNY



KM 8013

KUCHYŇSKÝ ROBOT

4	Vaše bezpečnost na prvním místě
8	Seznamte se svým robotem KM 8013
8	Popis robota
9	Popis příslušenství
11	Použití vašeho robota KM 8013
11	Před prvním použitím
11	Sklopné rameno
11	Zapnutí a vypnutí
11	Ovladač rychlosti
13	Použití s nádobou na mixování
14	Použití mlýnku na maso
15	Použití nástavce na přípravu klobás
16	Použití nástavce na přípravu masových trubiček
16	Použití nástavce na krájení a strouhání
17	Použití váhy
18	Tipy a rady při přípravě těsta
19	Péče a čištění
19	Čištění základny
19	Rozebrání a čištění mlýnku na maso
20	Uložení
21	Odstraňování problémů

Catler

 Dough 1-3 speed

 Beater 4-5 speed

 Whisk 6 speed



Gratulujeme

vám k zakoupení vašeho nového kuchyňského robota KM 8013.

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 elektrických zařízení byli opatrní a dodržovali následující pokyny:

- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
- Spotřebič 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.

VAROVÁNÍ: Hrozí poranění při nesprávném používání.

- Věnujte pozornost při manipulaci se sekacím nožem mlýnku na maso, zvláště při vkládání, vyjímání nebo čištění. Čepele jsou velmi ostré a hrozí vážné poranění.

- 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.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud jej nebudete používat, pokud jej necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží, čištěním nebo jeho přemístěním.
- Před demontáží spotřebiče a výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, vypněte spotřebič, odpojte ho od napájení a vyčkejte, až se pohyblivé části zastaví.
- Používejte pouze dodávané příslušenství, případně příslušenství výslovně doporučené výrobcem. Jiné než dodávané nebo doporučené příslušenství je zakázáno používat s tímto spotřebičem.
- 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, teplovzdušný, 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 neporanili 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 stisknutím tlačítka zapnutí / vypnutí, 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.
- Tento spotřebič je určen pro zpracování 300 g až 1 kg mouky při jednom zpracování. Nepoužívejte spotřebič ke zpracování většího množství mouky. Doporučujeme množství rozdělit na menší části, aby došlo k rovnoměrnému zpracování.
- 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, nepoňujte 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 čištění 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. Obratě se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.

Návod je rovněž dostupný na stránkách www.catler.eu.

SEZNAMTE SE SVÝM ROBOTEM KM 8013

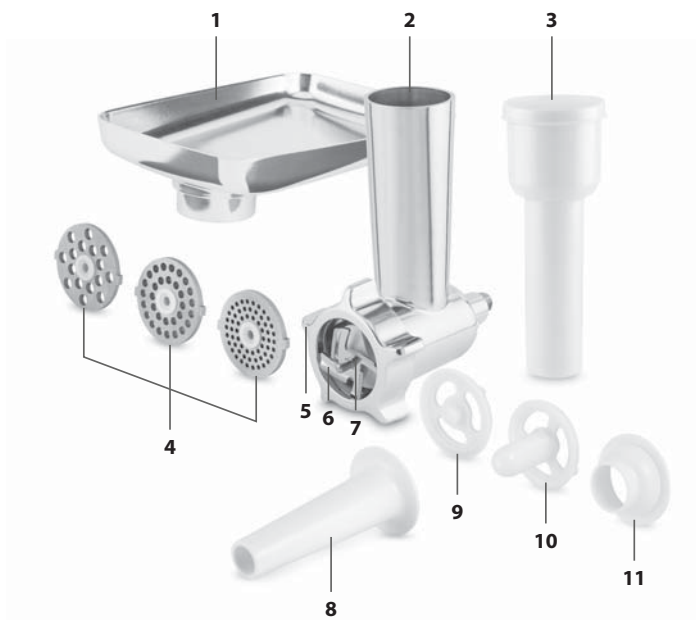
POPIS ROBOTA



- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Přední kryt | 9. Pojistka pro vyklopení a sklopení ramene |
| 2. Zajišťovací šroub | 10. Ovladač rychlosti |
| 3. Hnací hřídel | 11. Displej |
| 4. Ochranný kryt | 12. Ovládací tlačítko váhy |
| 5. Nádobna na mixování | 13. Plochá metla |
| 6. Základna robota | 14. Hnětací hák |
| 7. Protiskluzové nohy s přísavkami | 15. Šlehací metla |
| 8. Sklopné rameno | |

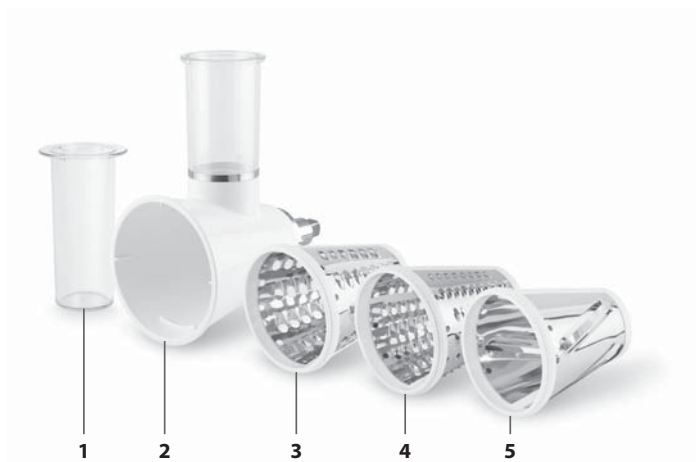
POPIS PŘÍSLUŠENSTVÍ

MLÝNEK NA MASO



1. Násypka
2. Mlýnek na maso
3. Přítlak
4. Mlecí disky
5. Šroubovací uzávěr
6. Mlecí nůž
7. Šneková hřídel
8. Nástavec na přípravu klobás
9. Separátor
10. Nástavec na přípravu masových trubiček
11. Krytka

NÁSTAVEC NA KRÁJENÍ A STROUHÁNÍ



1. Přítlak
2. Nástavec na strouhání
3. Hrubé struhadlo
4. Jemné struhadlo
5. Struhadlo na plátky

POUŽITÍ VAŠEHO ROBOTA KM 8013

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, hák a veškeré příslušenství 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.

SKLOPNÉ RAMENO

Abyste mohli rameno ovládat (sklopit a zdvihnout) je vždy nutno stisknout pojistku, která se nachází v zadní části ramene. Druhou rukou přidržíte rameno. Cvaknutí signalizuje, že je rameno bezpečně zajištěno. Vždy se ujistěte, že je zástrčka přívodního kabelu odpojena od síťové zásuvky, pokud budete rameno sklápět nebo zdvíhat.

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ

Umístěte robota na pevnou, rovnou a čistou pracovní plochu v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky. Ujistěte se, že je okolo něj máte dostatečný volný prostor. Na robota mírně zatlačte, aby se přísavky přisály k pracovní ploše.

Ujistěte se, že je robot správně sestaven a rameno je sklopené.

Zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky, zazní krátké zvukové upozornění a ovladač rychlosti se rozbliká. Robot je nyní v pohotovostním režimu.

Pro vypnutí robota odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.

OVLADAČ RYCHLOSTI

Ovladačem rychlosti nastavte potřebnou rychlost v rozmezí 1–6, kde „1“ je nejnižší rychlost a „6“ je nejvyšší rychlost.



VAROVÁNÍ!

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

TABULKA RYCHLOSTÍ

Rychlost	Nástavec	Použití	Pokyny
1 až 3	Hnětací hák, plochá metla	Hnětení, míchání surovin	Zvolte rychlost 1 na 30 sekund, rychlost 2 na 30 sekund a rychlost 3 na 4 až 5 minut při přípravě těsta nebo míchání surovin.
	Nástavec nakrájení a strouhání	Krájení a strouhání surovin	Zvolte rychlost podle druhu potravin. Měkké potraviny (např. okurka) vyžadují nižší rychlost, zatímco tvrdé potraviny (např. mrkev) vyžadují vyšší rychlost.
	Nástavec na přípravu klobás	Příprava klobás	Sestavte nástavec podle pokynů níže a zpracujte směs. Používejte vždy dodávaný přítlak.
	Nástavec na přípravu masových trubiček	Příprava masových trubiček.	
4	Plochá metla, šlehací metla	Šlehání másla, míchání džemu, příprava bramborové kaše	Vložte všechny suroviny do nádoby na mixování. Mějte na paměti, že křehké suroviny vyžadují na začátku zpracování nižší rychlost. Tu můžete postupně zvyšovat.
5	Plochá metla, šlehací metla	Míchání surovin při vyšší rychlosti.	Vložte všechny suroviny do nádoby na mixování a nastavte rychlost 5.
6	Plochá metla, šlehací metla	Šlehání vajec, příprava šlehačky, šlehání sněhu z bílků apod.	Šlehání bílků do pevného sněhu: můžete vložit 3 až 12 (cca 100 g), zvolte rychlost 6 na 1 až 5 minut.
	Mlýnek na maso	Mletí masa, příprava klobás a párků	Nakrájejte maso na stejně velké kousky. Sestavte mlýnek na maso podle pokynů níže a použijte vhodný mlecí disk.
	Nástavec na strouhání a krájení	Strouhání a krájení potravin	Sestavte nástavec podle pokynů níže. Zvolte vhodné struhadlo.
P	Šlehací metla	Rychlé vyšlehání při maximální rychlosti	Otočte ovladač rychlosti do pozice P a držte ovladač v této poloze. Jakmile uvolníte ovladač do pozice 0, robot se zastaví.



VAROVÁNÍ!

Hnětací hák používejte pouze při rychlosti 1 až 3. Nepoužívejte vyšší rychlost.



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

1. Postavte robot na čistý, suchý, pevný a stabilní povrch v dosahu síťové zásuvky.
2. Stiskněte pojistku pro uvolnění ramene a zdvihněte rameno.
3. Do otvoru v základně robota vložte nádobu na mixování tak, aby výstupky na vnějším okraji nádoby byly zarovnané s výstupky v základně. Otočte nádobou po směru hodinových ručiček, až ucítíte odpor. Rukojeť nádoby by měla směřovat ven od robota. Kuchyňský robot se nespustí, pokud nebude nádoba na mixování správně vložena v základně.
4. Ochranný kryt nasadte zespodu na rameno tak, aby plnicí otvor v ochranném krytu směřoval směrem od ramene. Opatrně zatlačte, až uslyšíte cvaknutí.
5. Doporučujeme používat ochranný kryt při každém použití. Zabráníte tím nežádoucímu potřísnění ramene a plochy okolo robota při zpracování surovin.
6. Abyste mohli nasadit hnětací hák, plochou metlu nebo šlehací metlu, nasadte příslušenství na hřídel tak, aby výstupky na hřídeli zapadly do výřezů v nástavci. Poté otočte nástavcem proti směru hodinových ručiček. Tím zajistíte nástavec na hřídeli.
7. Do nádoby vložte suroviny, které chcete zpracovat. Vždy dodržujte maximální množství surovin, které je možné zpracovat (1 kg mouky).
8. Sklopte rameno stisknutím pojistku a pomalu sklopte rameno.
9. Nyní zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky. Zazní krátké zvukové upozornění a ovladač rychlosti se rozblíká.
10. Nastavte požadovanou rychlost otočením ovladače rychlosti. Rychlost volte podle druhu zpracovávaných surovin – viz tabulka rychlostí výše.
11. Pokud potřebujete setřít stěny nádoby, nastavte ovladačem rychlost „0“, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a vyčkejte, až se rotující část zcela zastaví. Stiskněte pojistku a zdvihněte rameno. Setřete stěny nádoby pomocí stěrky nebo vařečky.
12. Jakmile je směs v nádobě zpracována do odpovídající konzistence, nastavte rychlost „0“, vyčkejte, až se rotující část zcela zastaví, a 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.
13. Vyjměte směs z nádoby.
14. Nádobu a robot vyčistěte podle pokynů v kapitole „Péče a čištění“.

POZNÁMKA:

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.

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 nasadte jeden z mlecích disků. Zvolte mlecí disk v závislosti na preferované hrubosti mletí a zamýšlenému použití masa. Dbejte na to, aby výstupek v mlecí komoře zapadl do výřezu v mlecím disku.



VAROVÁNÍ!

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

4. Nyní nasadte 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 nasadte násypku.
9. Nyní zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky. Zazní krátké zvukové upozornění a ovladač rychlosti se rozblíká.
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 5–6 a podle potřeby rychlost upravit.
12. Pomocí přtlaku 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 rohlik do plnicího otvoru a semlít je v mlýnku.



VAROVÁNÍ!

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

13. Když jsou všechny suroviny zpracované, nastavte rychlost „0“, vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví a 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 nakrátet suroviny na stejně velké kousky. Nedoporučujeme zpracovávat mražené maso. V žádném případě nezpracovávejte kosti, šlachy apod.

POUŽITÍ NÁSTAVCE NA PŘÍPRAVU KLOBÁS

1. Postavte robot na čistý, suchý, pevný a stabilní povrch v dosahu síťové zásuvky.
2. Do mlecí komory vložte šnekovou hřídel.
3. Na šnekovou hřídel nejdříve nasadte separátor a poté nástavec na přípravu klobás.
4. Nasadte 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 nástavec na přípravu klobás (koncem šnekové hřídele napřed). Dotáhněte zajišťovací šroub. Ujistěte se, že nástavec není uvolněný ani se jinak nehýbe.
7. Na plnicí otvor nasadte násypku.
8. Nyní zapojte zástrčku přírodního kabelu do síťové zásuvky. Zazní krátké zvukové upozornění a ovladač rychlosti se rozblíká.
9. Na násypku vložte směs na přípravu klobás.
10. Na hrot nástavec nasadte střívko (přírodní nebo umělé). Doporučujeme volný konec zavázat nebo zajistit pomocí špejle. Je důležité, abyste nasadili celé střívko.
11. Nastavte požadovanou rychlost otočením ovladače rychlosti. Doporučujeme zvolit rychlost 1–3 na začátek a podle potřeby

rychlost upravte.

12. Jednou rukou držte střívko na nástavci a druhou rukou pomocí přitlaku pomalu protlačujte směs plnicím otvorem.



VAROVÁNÍ!

K protlačování směsi plnicím otvorem vždy používejte dodávaný přitlak. V žádném případě nepoužívejte prsty nebo jiné předměty.

13. Jakmile má klobása požadovanou délku, přerušte chod robota. Stiskněte prsty střívko těsně u vývodu nástavce a klobásou několikrát otočte kolem své osy. Poté robot znovu zapněte a postupujte stejným způsobem, až zpracujete veškerou směs.

POZNÁMKA:

Přírodní střívko je třeba před použitím na asi 10 minut namočit do vlažné vody. Pokud se bude střívko během plnění lepit na nástavec, mírně jej navlhčete vlažnou vodou. Při plnění je důležité, aby byla směs ve střívku volně, ale rovnoměrně rozložena. Pokud by bylo ve střívku příliš mnoho směsi, mohlo by během vaření nebo smažení prasknout.

14. Jakmile spotřebujete veškerou směs, nastavte rychlost „0“, vyčkejte, až se rotující část zcela zastaví, a odpojte zástrčku přírodního kabelu od síťové zásuvky.
15. Odstraňte násypku z plnicího otvoru.
16. Jednou rukou držte nástavec na přípravu klobás 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.
17. Nástavec na přípravu klobás a robot vyčistěte podle pokynů v kapitole „Péče a čištění“.

POUŽITÍ NÁSTAVCE NA PŘÍPRAVU MASOVÝCH TRUBIČEK

1. Postavte robot na čistý, suchý, pevný a stabilní povrch v dosahu síťové zásuvky.
2. Do mlecí komory vložte šnekovou hřídel.
3. Nasadte nástavec na přípravu masových trubiček a poté krytku.
4. Nasadte 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 nástavec (koncem šnekové hřídele napřed). Dotáhněte zajišťovací šroub. Ujistěte se, že nástavec není uvolněný ani se jinak nehýbe.
7. Na plnicí otvor nasadte násypku.
8. Nyní zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky. Zazní krátké zvukové upozornění a ovladač rychlosti se rozblíká.
9. Na násypku vložte masovou směs.
10. Nastavte požadovanou rychlost otočením ovladače rychlosti. Doporučujeme zvolit rychlost 1–3 na začátek a podle potřeby rychlost upravte.
11. Jednu ruku mějte pod nástavcem a druhou rukou pomocí přítlaku pomalu protlačujte směs plnicím otvorem.



VAROVÁNÍ!

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

12. Jakmile má masová trubička požadovanou délku, přerušete chod robota. Odřízněte ji nožem. Poté robot znovu zapněte a postupujte stejným způsobem, až zpracujete veškerou směs.
13. Jakmile spotřebujete veškerou směs, nastavte rychlost „0“, vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví, a odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.
14. Odstraňte násypku z plnicího otvoru.
15. Jednou rukou držte nástavec na přípravu masových trubiček 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.
16. Nástavec na přípravu klobás a robot vyčistěte podle pokynů v kapitole „Péče a čištění“.

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.
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. Zazní krátké zvukové



VAROVÁNÍ!

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

upozornění a ovladač rychlosti se rozbliká.

- Pod vývod nástavce vložte misku.
- Nastavte požadovanou rychlost otočením ovladače rychlosti. Doporučujeme zvolit rychlost 6 na začátek a podle potřeby rychlost upravte.
- 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.

- Jakmile zpracujete všechny suroviny, nastavte rychlost „0“, vyčkejte, až se rotující část zcela zastaví, a odpojte zástrčku přírodního kabelu od síťové zásuvky.
- Misku se zpracovanými surovinami uložte stranou.
- 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.
- Nástavec a robot vyčistěte podle pokynů v kapitole „Péče a čištění“.

POUŽITÍ VÁHY

- Postavte robot na čistý, suchý, pevný a stabilní povrch v dosahu síťové zásuvky.
- Vložte nádobu na mixování do základny robota.
- Zapojte zástrčku přírodního kabelu do síťové zásuvky. Zazní krátké zvukové upozornění a ovladač rychlosti se

rozbliká.

- Stiskněte ovládací tlačítko váhy. Zazní krátké zvukové upozornění a displej se rozsvítí. Zobrazí se na něm „0000“ a „g“.
- Do nádoby na mixování vložte suroviny a na displeji se zobrazí jejich hmotnost.
- Krátkým stisknutím ovládacího tlačítka váhy displej vynulujete, a budete tak moci přidat a zvážit další suroviny.
- Pokud váhu nebudete používat, stiskněte dlouze ovládací tlačítko váhy, zazní zvukové upozornění a displej zhasne.

Výchozí jednotka hmotnosti jsou gramy (g). Pokud potřebujete změnit jednotku hmotnosti na libry (lb), stiskněte dvakrát krátce ovládací tlačítko váhy a na displeji se zobrazí „Lb“. Pro změnu jednotky hmotnosti zpět na gramy stiskněte dvakrát krátce ovládací tlačítko váhy a na displeji se zobrazí „g“.

Maximální hmotnost váhy je 5 300 g (12 Lb) s přesností 1 g (0,01 lb). Pokud je překročena maximální hmotnost, na displeji se zobrazí „----“.

Zatímco je kuchyňský robot v režimu váhy, není možné nastavit rychlost.

TIPY A RADY PŘI PŘÍPRAVĚ TĚSTA

V této kapitole naleznete základní tipy a rady a doporučení při přípravě těsta. Nicméně je třeba se řídit pokyny v receptu a aktuálním množstvím zpracovávaných surovin.

Hnětení těsta na chleba/pizzu

Při hnětení těsta používejte hnětací hák.

Základní těsto se připravuje z mouky a vody a poté se k nim přidávají další suroviny.

Minimální množství je 500 g mouky a 250 g vody, maximální množství je 1000 g mouky a 600 g vody.

Doporučujeme zvolit rychlost 1 na

30 sekund, poté rychlost 2 na 30 sekund

a nakonec rychlost 3 na 3 až 4 minuty, dokud nebude těsto řádně propracované, hladké a elastické.

Těsto na přípravu koláčů

Litá těsta jsou zpravidla rychlá na zpracování a vhodná pro přípravu koláčů, muffinů, bábovek apod. Pro přípravu takových těst použijte plochou metlu.

Vložte suroviny do nádoby na mixování

a zvolte rychlost 4 na 1 až 3 minuty.

Postupujte podle pokynů v receptu a postupně přidávejte suroviny. Na závěr můžete zvolit rychlost 5 na asi 30 sekund, aby se těsto řádně zpracovalo.

Šlehání vajec/smetany

Ke šlehání vajec/smetany používejte

šlehací metlu. Ta je vhodná i pro přípravu pomazánek, dipů, krémů apod. Minimální množství jsou 3 vaječné bílky (asi 100 g) nebo 500 g smetany.

Doporučená rychlost je 5 až 6 a šlehejte 1 až 5 minut v závislosti na výsledné konzistenci a množství surovin.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

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



VAROVÁNÍ!

Spotřebič, jeho přívodní kabel ani zástrčku přívodního kabelu neomývejte pod tekoucí vodou a neponořujte do vody ani jiné tekutiny.



VAROVÁNÍ!

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, OCHRANNÉHO KRYTU, HNĚTACÍHO HÁKU, PLOCHÉ METLY A ŠLEHACÍ METLY

Nádobu na mixování, ochranný kryt, 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 PŘÍPRAVU KLOBÁS

Po odstranění nástavce na přípravu klobás z robota, odšroubujte šroubovací uzávěr a opatrně vyjměte nástavec, separátor a šnekovou hřídel. Omyjte všechny části 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.

ROZEBRÁNÍ A ČIŠTĚNÍ NÁSTAVCE NA MASOVÉ TRUBÍČKY

Po odstranění nástavce na přípravu masových trubiček z robota, odšroubujte šroubovací uzávěr a opatrně vyjměte nástavec, krytku a šnekovou hřídel. Omyjte všechny části 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.

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.

Nepokládejte na spotřebič ani jeho příslušenství žádné předměty.

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	Příčina	Řešení
Robot nefunguje.	Robot není připojen k napájení.	Vložte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
	Sklopné rameno není správně sklopeno.	Stiskněte pojistky a rameno zdvihněte. Poté stiskněte pojistku znovu a rameno sklopte, až uslyšíte cvaknutí.
	Robot může být přehřátý.	Vypněte robot na 10 až 15 sekund a poté znovu zapněte. Pokud se nespustí, vypněte jej a odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte jej vychladnout asi 30 minut.
Při zpracovávání surovin nádoba vydává nezvyklý zvuk a nástavec se otírá o stěnu nádoby.	Nádoba není správně vložena.	Vypněte robota, zdvihněte rameno, vyjměte a znovu vložte nádobu.
	Nástavec není správně nasazen na hřídeli.	Vypněte robota, zdvihněte rameno a zkontrolujte nasazení nástavce na hřídeli.
Robot se nezvykle klepe.	Odpadla přísavka z nohy.	Zkontrolujte, zdali jsou přísavky všech nohou na svém místě a případně je nasadte.
	Robot není umístěný na rovné ploše.	Přemístěte robota na pevnou a rovnou pracovní plochu.

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

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 dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vámi zakúpený výrobek mírně lišit od výrobku uvedeného na obrázcích v tomto návode.

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

A kivitel és más jellemzők állandó fejlesztése miatt a megvásárolt termék enyhén eltérhet az ezen útmutatóban található képeken mutatott terméktől.

Ze względu na ciągłe udoskonalanie designu i innych właściwości, zakupiony produkt może się nieznacznie różnić od produktu przedstawionego na rysunkach w niniejszej instrukcji.

**WWW.CATLER.EU**