

HEINNER

KUCHYŇSKÝ ROBOT Model: HFP-750BG/BK



- Kuchyňský robot
- Kapacita mísy na zpracování: 1,2 l
- Kapacitní mixér: 1.8L
- Výkon: 750 W

www.heinner.com

Děkujeme vám za zakoupení tohoto produktu!

I. ÚVOD

Před použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí použití.

Tento návod k obsluze je určen k tomu, aby vám poskytl všechny potřebné pokyny týkající se instalace, používání a údržby spotřebiče.

Pro správnou a bezpečnou obsluhu přístroje si před instalací a použitím pečlivě přečtěte tento návod k použití.

II. OBSAH VAŠEHO BALÍČKU

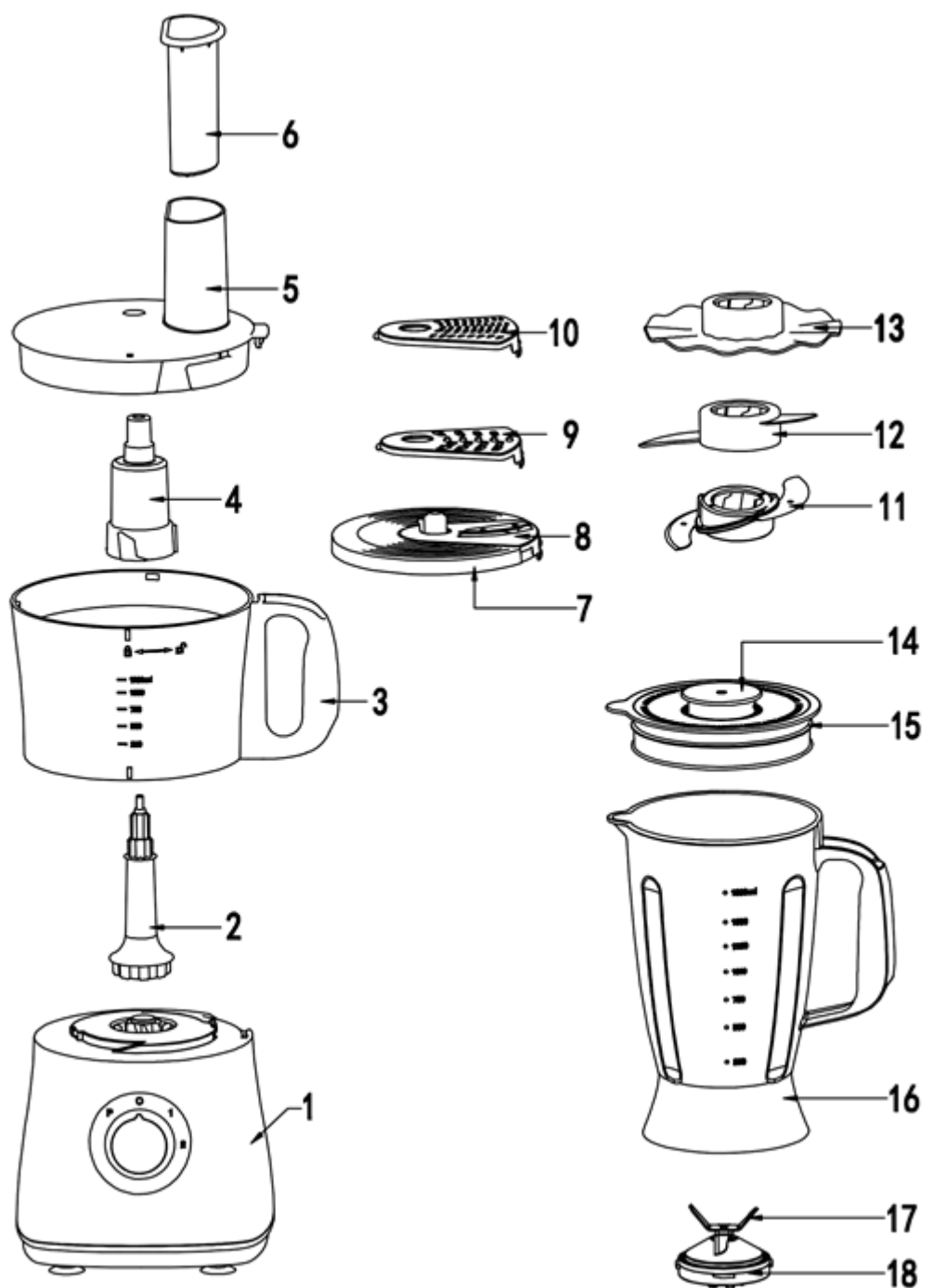


- Kuchyňský robot
- Uživatelská příručka
- Záruční list

III. BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

1. Před použitím si pečlivě přečtete všechny pokyny a uložte si je pro budoucí použití.
2. Tento spotřebič je určen pouze pro běžné použití v domácnosti.
3. Osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi nejsou určeny k používání tohoto spotřebiče, pokud jim osoba odpovědná za jejich bezpečnost neposkytlá dohled nebo je nepoučila o používání spotřebiče.
4. Malé děti musí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
5. Pokud je přívodní kabel poškozen, musí jej výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby před dalším použitím vyměnit, aby se předešlo nebezpečí.
6. Tento spotřebič obsahuje bezpečnostní spínač, který zabraňuje provozu, pokud není příslušenství bezpečně nainstalováno.
7. Tento spotřebič je vybaven ochranným zařízením proti vysokým teplotám. Pokud je teplota příliš vysoká, přístroj se automaticky vypne a po dostatečném ochlazení motoru (přibližně po 15 minutách) se opět uvede do provozu.
8. Spotřebič NEpoužívejte déle než jednu minutu v kuse.
9. Pokud se operace nedokončí do 1 minuty, vypněte stroj a před dalším kolem operace jej nechte 10 minut vychladnout. Pokud je zapotřebí více než 5 kol provozu, nechte stroj před dalšími 5 koly stroj 90 minut vychladnout na pokojovou teplotu. To může prodloužit jeho životnost.
10. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
11. Z důvodu ochrany před nebezpečím úrazu elektrickým proudem, požáru nebo zranění osob neponořujte napájecí kabel, zástrčku ani základnu motoru do vody nebo jakékoli kapaliny.
12. Před čištěním odpojte přístroj od elektrické sítě, pokud jej nepoužíváte.
13. Základnu motoru neponořujte do vody, ani ji neoplachujte pod tekoucí vodou.
14. Do obsahu mísy nestrkejte prsty ani jiné předměty (např. nože), k podávání jídla vždy používejte přiložené pěchovadlo.
15. Při manipulaci s břity a destičkami buďte velmi opatrní, zejména při montáži a demontáži a při čištění po použití. Čepele jsou velmi ostré.
16. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pultu, ani se nedotýkejte horkého povrchu.
17. Neumísťujte spotřebič do blízkosti plynové zásuvky, elektrického hořáku nebo vyhřívané trouby.
18. Před odpojením napájecího kabelu a sejmutím nádoby na zpracování vyčkejte, dokud všechny komponenty nepřestanou pracovat.
19. Dbejte na to, aby nebyly překročeny kapacity uvedené v části Specifikace.
20. K provozu spotřebiče vždy používejte spolehlivý uzemněný zdroj napájení.
21. Spotřebiče nejsou určeny k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

IV. POPIS PRODUKTU



1. Základna motoru
2. Ovladač
3. Miska na zpracování
4. Adaptér na čepele
5. Kryt mísy
6. Tlačítko

7. Držák čepele
8. Krájecí nůž
9. Hrubý strouhací nůž
10. Jemný strouhací nůž
11. Nůž sekáčku
12. Hnětací čepel

13. Emulgační deska
14. Odměrka mixéru
15. Kryt nádoby mixéru
16. Mixovací nádoba
17. Čepel mixéru
18. Převodová hlava

V. POUŽITÍ INSTRUKCÍ

➤ Před prvním použitím:

Po vybalení jednotku před prvním použitím rozeberte. Pokyny naleznete v části "NÁVOD K DEMONTÁŽI". Všechny části kromě základny motoru omyjte v teplé mýdlové vodě. Okamžitě je opláchněte a osušte. ZÁKLADNU MOTORU NEPONOŘUJTE DO VODY.

➤ Montáž

Sestavení sekáčku

1. Umístěte ovladač na základnu motoru.
2. Umístěte misku na zpracování do pohonu a otočte ve směru hodinových ručiček, aby pevně dosedla na základnu motoru.
3. Nasadte adaptér nože na ovladač.
4. Nasadte sekáček na adaptér nože.
5. Otočte sekáček do správné polohy.
6. Nasadte kryt na mísu a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud kryt na míse nezapadne.
7. Umístěte pěchovadlo do podávacího žlabu

Zpracované potraviny	Měření na dávku
Čokoláda	≤100 g
Sýr	≤200 g
Maso	≤500 g
Čaj nebo koření	50~100 g
Ovoce a zelenina	100~300 g
Cibule	≤500 g

Poznámky (Sekáček):

- Před podáváním jídla vždy nechte sekáček uvnitř misky.
- Funkci Pulz použijte několikrát, abyste se vyhnuli příliš jemnému řezání. Při krájení tvrdého sýra nebo čokolády nepoužívejte stroj příliš dlouho. Jinak se tyto materiály přehřejí a začnou se tavit.
- Standardní doba sekání: 30-60 vteřin.

Sestavení hnětacího nože

1. Umístěte ovladač na základnu motoru.
2. Umístěte misku na zpracování do ovladače a otočte ve směru hodinových ručiček, aby pevně dosedla na základnu motoru.
3. Nasadte adaptér nože na ovladač.
4. Nasadte hnětací nůž na adaptér nože.
5. Otočte hnětací nůž do správné polohy.
6. Nasadte kryt na mísu a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud kryt na míse nezapadne.
7. Umístěte pěchovadlo do podávacího žlabu

Zpracované potraviny	Měření na dávku
Mouka / měkký sýr	≤300 g
Vejce	≤5kusů

Poznámky (hnětací nůž):

- Před podáváním jídla vždy nechte hnětací kotouč upevněný v misce.
- Standardní doba hnětení: 30-180 vteřin.

Sestavení emulgační desky

1. Umístěte ovladač na základnu motoru.
2. Umístěte misku na zpracování do ovladače a otočte ve směru hodinových ručiček, aby pevně dosedla na základnu motoru.
3. Nasadte adaptér nože na ovladač.
4. Nasadte emulgační desku na adaptér nože.
5. Otočte emulgační desku do správné polohy.
6. Nasadte kryt na mísu a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud se kryt na míse nezajistí.
7. Umístěte pěchovadlo do podávacího žlabu

Zpracované potraviny	Měření na dávku	Čas na dávku
Vejce	2~5ks	30 ~ 70 vteřin
Sýr	125 ~ 350 ml	20 vteřin

Poznámky (emulgační kotouč):

- Emulgační disk lze použít k míchání sýra a vajec, k rychlé přípravě majonézy a pudinku.
- K hnětení mouky nepoužívejte emulgační kotouč.

Sestavení krájecího nože, hrubého strouhacího nože, jemného strouhacího nože

1. Umístěte ovladač na základnu motoru.
2. Umístěte misku na zpracování do ovladače a otočte ve směru hodinových ručiček, aby pevně dosedla na základnu motoru.
3. Nasadte požadovaný nůž na držák nože.
4. Nasadte držák nože na ovladač.
5. Umístěte kryt na mísu
6. Otáčejte krytem ve směru hodinových ručiček, dokud kryt nezapadne do mísy.
7. Vložte krmivo do krmného žlabu.
8. Pomocí pýchovadla zatlačte potraviny dolů a zpracujte je.

Poznámky:

- Zvolte požadovaný kotouč podle zpracovávané potraviny a požadovaného tvaru potraviny.
- Při podávání jídla jemně zatlačte.
- Předem nakrájejte jídlo na menší kousky podle průměru trubice.
- Pro lepší účinek podávejte postupně. Při krájení měkkých potravin zvolte nižší rychlost, aby se jídlo nezměnilo v kaši. Pokud je třeba nakrájet velké množství potravin, krájejte je v několika dávkách. 1200 ml pro jednu dávku.

Sestavení mixéru

1. Ujistěte se, že je základna nože pevně upevněna.
2. Vložte potraviny do sklenice.
3. Správně nainstalujte odměrku a kryt.
4. Nádobu mixéru nasadte na základnu motoru ve svislé poloze a poté ji otočením ve směru hodinových ručiček upevněte.

JAK DEMONTOVAT

1. Vyjměte tlačný mechanismus. Otočte kryt proti směru hodinových ručiček, zvedněte jej a vyjměte.
2. Zvedněte držák nože z ovladače.
3. Zvedněte nůž a vyjměte jej z držáku nože.
4. Otočením mísy proti směru hodinových ručiček ji odpojte od základny motoru. Zvedněte ji a vyjměte.

VI. TIPY A VAROVÁNÍ

Před zahájením provozu doporučujeme zvolit funkci PULSE pro předmíchání.
1800 ml pro jednu dávku.
Před zahájením provozu se ujistěte, že je základna nože správně nainstalována.
K přidávání přísad během provozu lze použít odměrku.

VII. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Všechny části kromě základny motoru omyjte v teplé mýdlové vodě. Kotouče lze rozebrat a omýt vodou, ale při rozebírání buďte opatrní.
NEPONOŘUJTE ZÁKLADNU MOTORU DO VODY.

VIII. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Řešení
Stroj nefunguje.	Zajistěte správnou montáž.
	Zkontrolujte, zda je zástrčka správně zapojena.
	Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku elektrické sítě nebo k výpadku proudu.
Stroj se náhle zastaví.	Zpracovatelská mísa se může při intenzivním zpracování uvolnit. Znovu nainstalujte kryt mísy.
Motor běží, zatímco komponenty neběží.	Zkontrolujte, zda je ovladač správně nainstalován.

IX. TECHNICKÁ KARTA

Výkon	750 W
Napětí	220 -240 V, 50 - 60 Hz
Kapacita misky	1.2 L
Kapacita mixéru	1.8 L
Barva	Bílá s vínovou



Ekologická likvidace

Můžete pomoci chránit životní prostředí!

Nezapomeňte respektovat místní předpisy: nefunkční elektrické zařízení odevzdejte do příslušného střediska pro likvidaci odpadu.



HEINNER je registrovaná ochranná známka společnosti **Network One Distribution SRL**. Ostatní značky a názvy produktů jsou ochranné známky nebo registrované ochranné známky příslušných držitelů.

Žádná část specifikací nesmí být reprodukována v jakékoli formě nebo jakýmikoli prostředky nebo použita k jakémukoli odvozenému dílu, jako je překlad, transformace nebo úprava, bez povolení společnosti NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Všechna práva vyhrazena.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Tento výrobek je ve shodě s normami a standardy Evropského společenství.

Dovozce: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, č. 3-5. Bucuresti, Rumunsko

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro