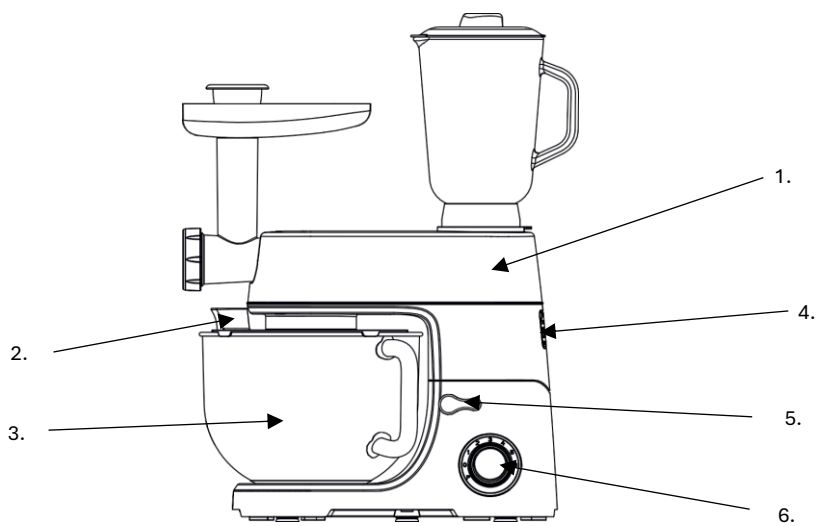


niceboy®

Stand Mixer
Savory

CS SK EN DE HU HR PL SL RO SV

USER MANUAL



7.



8.



9.

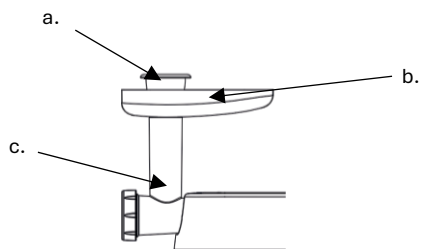
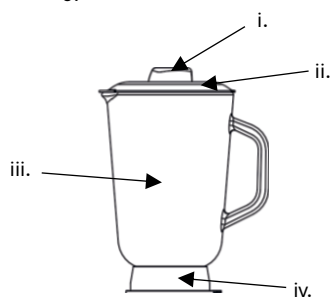


SCHÉMA ZAŘÍZENÍ

1. Odklápěcí multifunkční hlava
 2. Víko mísy s otvorem pro přidání ingrediencí, slouží k zakrytí mísy při míchání tekutých ingrediencí
 3. Nerezová mísa
 4. Výdech motoru
 5. Pojistka pro aretaci multifunkční hlavy
 6. Otočný ovladač rychlosti
 7. Hnětací hák
 8. Míchací metla
 9. Šlehací balónová metla
-
- a. Pěchovadlo
 - b. Násypka
 - c. Tělo mlýnku
-
- i. Odměrka
 - ii. Víko mixéru s otvorem pro dávkování ingrediencí
 - iii. Mixovací nádoba s kapacitou 1,5 l
 - iv. Podstavec pro upevnění mixéru

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Po rozbalení výrobku odstraňte veškerý obalový materiál. Všechny části kuchyňského robota, které přicházejí do styku s potravinami, opláchněte pod tekoucí vodou a před použitím je vysušte. Hlavní jednotku otřete suchým měkkým hadříkem. Hlavní jednotku nenamáčajte!

UMÍSTĚNÍ SPOTŘEBIČE

Spotřebič používejte na rovném, suchém, čistém, stabilním a dostatečně pevném povrchu. Dbejte na bezpečné umístění spotřebiče i v době, kdy jej nepoužíváte. Neumísťujte jej na okraj pracovní plochy ani na místa, kde by mohl být snadno převrácen.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním otočte ovladač rychlosti do polohy 0 (vypnuto), odpojte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až robot vychladne.

Vnější části robota otírejte vlhkým hadříkem s jemným čisticím prostředkem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani alkohol. Robot nikdy neponořujte do vody ani do jiné kapaliny.

Nerezovou mísu a šlehací balónovou metlu lze mýt v myčce nádobí.

Ostatní příslušenství (hnětací hák, míchací metlu, víko mísy, mixovací nádobu, víko mixéru, odměrku a všechny díly mlýnku na maso) v myčce nádobí nemyjte. Myjte je ručně teplou vodou s prostředkem na mytí nádobí a ihned je důkladně osušte. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Nůž z mixovací nádoby nevyjímejte. Při manipulaci s noží mixéru a mlýnku buďte opatrní – jsou velmi ostré.

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ

Před uvedením robota do provozu si pozorně přečtěte tento návod. Před připojením robota do elektrické zásuvky se vždy ujistěte, že je správně sestaven, multifunkční hlava je sklopená do vodorovné polohy a zajištěná pojistkou (5) a otočný ovladač rychlosti je v poloze 0 (vypnuto).

Robot zapnete otočením ovladače rychlosti (6) na požadovanou rychlost, rozsvítí se světelná signalizace na ovladači. Robot vypnete otočením ovladače do polohy 0 (vypnuto). Při zvednutí multifunkční hlavy se motor z bezpečnostních důvodů zastaví; přesto před zvednutím hlavy vždy otočte ovladač do polohy 0. Po skončení práce odpojte robota od elektrické zásuvky.

SESTAVENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Nasazení mísy: Otočením pojistky (5) směrem dolů uvolníte multifunkční hlavu (1) a zvedněte ji. Nerezovou mísu (3) vložte do základny a otočte ji doprava (po směru hodinových ručiček), dokud pevně nezapadne.

Nasazení nástavce: Při zvednutí hlavy nasuňte hnětací hák (7), míchací metlu (8) nebo šlehací balónovou metlu (9) na hřídel, zatlačte jej nahoru a pootočte, dokud nezapadne. Poté hlavu sklopte a zajistěte ji otočením pojistky (5) směrem nahoru. Nástavec sejmete opačným postupem, vždy při vypnutém a odpojeném robotu.

Víko mísy: Před spuštěním nasadte na mísu víko (2). Ingredience můžete během provozu přidávat otvorem ve víku.

Skleněný mixér: Nejprve sejměte kryt pohonu mixéru na horní straně robota. Kryt je přichycen magnetem, stačí jej nadzvednout na vystouplé straně a sejmut. Mixovací nádobu (iii) vložte do uchycení a otočte ji proti směru hodinových ručiček, tím ji pevně zajistíte. Nasadte víko mixéru (ii) a odměrku (i). Mixér spustíte otočením ovladače na požadovanou rychlost, případně funkcí PULSE. Při demontáži otočte nádobou po směru hodinových ručiček a nádobu sejměte. Po použití nasadte kryt pohonu zpět.

Mlýnek na maso: Nejprve sejměte kryt pohonu mlýnku. Sestavený mlýnek (viz kapitola Použití mlýnku na maso) vložte do šnekové hřídele natočený vlevo pod úhlem přibližně 45° od svislé osy a otočte jím ve směru hodinových ručiček tak, aby násypka (b) směřovala vzhůru.

VÝBĚR TYPU NÁSTAVCE

Míchací metla (8) se používá k míchání lehkých až středně těžkých těst bez kvasnic a k přípravě plev, krémů, dortových směsí, náplní apod. Nepoužívejte ji k hnětení těžkých těst.

Šlehací balónová metla (9) se používá ke šlehání celých vajec, vaječných bílků, smetany, pěnových krémů apod. Nepoužívejte ji k míchání ani hnětení těst, mohlo by dojít k jejímu poškození.

Hnětací hák (7) se používá k hnětení různých druhů těst včetně těžkých a hutných, jako je chlebové těsto, těsto na pizzu nebo těsto na čerstvé těstoviny.

NASTAVENÍ RYCHLOSTI A DOBA PROVOZU

Rychlost 1–3: hnětací hák – hnětení těžkých a kynutých těst, zapracování mouky.

Rychlost 3–4: míchací metla – míchání lehkých a středně těžkých těst, krémů a náplní.

Rychlost 5–6: šlehací balónová metla – šlehání bílků, smetany a pěnových krémů.

PULSE: podržte ovladač v poloze PULSE – robot běží na nejvyšší rychlost, dokud ovladač držíte, po uvolnění se chod zastaví. Slouží ke krátkému promíchání ingrediencí nebo k mixování ve skleněném mixéru.

Vždy začínejte na nejnižší rychlosti a rychlost zvyšujte postupně, aby ingredience nevystříkovaly z mísy.

Maximální doba nepřetržitého provozu je 20 minut. Poté robota vypněte a nechte jej 30–45 minut vychladnout. Doporučená doba jednoho hnětení je 5 minut. Při hnětení těžkého těsta nepoužívejte vyšší rychlost než 3.

Maximální množství v míse: mouka 2000 g, celkové množství těsta 3,2 kg, šlehání nejvýše 20 vajec. Doporučený poměr mouky a vody při hnětení je 5:3.

Skleněný mixér plňte nejvýše po rysku MAX (1,5 l), horké a pěnivé tekutiny nejvýše do 1,2 l. Mixér nikdy nespouštějte prázdný ani bez nasazeného víka a nenechávejte jej běžet déle než 3 minuty bez přestávky.

POUŽITÍ MLÝNKU NA MASO

Sestavení: Do těla mlýnku vložte šnek, na jeho konec nasadte nůž ostřím směrem k mřížce, poté nasadte jednu ze tří mřížek (hrubá – otvory 6 mm, střední – 3,5 mm, jemná – 2,5 mm) a vše ručně dotáhněte utahovací maticí. Matici nedotahujte nadměrnou silou.

Mletí: Maso zbavte kostí, šlach a kůže a nakrájejte na proužky o šířce přibližně 2 cm. Mlýnek nasadte na robota (viz kapitola Sestavení příslušenství), pod výstup postavte misku a robota zapněte na rychlost 5–6. Maso vkládejte do násypky (b) a posouvajte jej výhradně pěchovadlem (a).

Plnění střívek: Do těla mlýnku vložte šnek a místo nože a mřížky nasadte držák plnicí trubice a plnicí trubici. Vše dotáhněte utahovací maticí. Na trubici navlékněte předem namočené střívko a mleté maso postupně vkládejte do násypky.

UPOZORNĚNÍ: Do násypky nikdy nesahejte prsty ani jinými předměty než pěchovadlem. Nemelte kosti, zmrazené maso, ořechy ani jiné tvrdé potraviny.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

- **Robot nelze zapnout:** zkontrolujte, zda je zástrčka správně zapojena v zásuvce a zda je multifunkční hlava sklopena a zajištěna pojistkou (5).
- **Robot se během provozu zastavil nebo zpomalil:** motor mohl být přetížen nebo přehřát a zasáhla tepelná ochrana. Otočte ovladač do polohy 0, odpojte robota ze zásuvky, zmenšete množství ingrediencí a nechte robota 30–45 minut vychladnout. Poté je robot opět připraven k použití.
- **Robot vibruje nebo se posouvá po pracovní ploše:** postavte jej na rovný a pevný povrch, očistěte protiskluzové nožky a snižte rychlost nebo množství ingrediencí.
- **Ingredience vystřikují z mísy:** snižte rychlost, nasadte víko mísy (2) a nepřekračujte maximální množství.
- **Mixér netěsní:** zkontrolujte, zda je mixovací nádoba správně nasazena a zajištěna a zda není překročena ryska MAX.
- **Mlýnek maso mačká místo mletí:** zkontrolujte, zda je nůž nasazen ostrím k mřížce a utahovací matice je dostatečně dotažena. Maso před mletím vychladte.

Pokud problém přetrvává, robota nepoužívejte a kontaktujte zákaznickou podporu.

PARAMETRY

Model:	Savory
Příkon:	1 800 W
Napětí a frekvence:	220–240 V, 50–60 Hz
Třída ochrany:	I
Rozměry robota bez příslušenství:	33 × 42 × 26 cm
Hmotnost:	9,6 kg
Délka napájecího kabelu:	1,2 m
Kapacita mísy:	7 l
Kapacita mixovací nádoby:	1,5 l
Počet rychlostí:	6 + PULSE
Max. doba nepřetržitého provozu:	20 min

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Společnost Niceboy s.r.o. tímto prohlašuje, že kuchyňský robot Niceboy Savory je v souladu se směrnicemi 2014/35/EU, 2014/30/EU a 2011/65/EU. Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na následujících webových stránkách: <https://niceboy.eu/cs/declaration/savory>

Části výrobku, které přicházejí do styku s potravinami, splňují požadavky nařízení (ES) č. 1935/2004.

OBSAH BALENÍ

Kuchyňský robot	1
Nerezová mísa	1
Víko mísy s otvorem pro přidání ingrediencí	1
Míchací metla (s gumovou stěrkou)	1
Šlehací balónová metla	1
Hnětací hák	1
Mlýnek na maso (a–c) s nožem, 3 mřížkami a utahovací maticí	1
Plnicí trubice na střívká s držákem	1
Skleněný mixér s víkem a odměrkou	1
Návod k obsluze	1

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním použitím si pečlivě přečtěte všechny pokyny a spotřebič použijte v souladu s tímto návodem. Návod uschovejte a při předání spotřebiče třetí osobě jej přiložte.

- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a pouze k účelu popsanému v tomto návodu. Jakékoli použití v rozporu s návodem může vést k poškození spotřebiče nebo ke zranění osob. Za škody způsobené nesprávným používáním odpovídá uživatel.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Malé části mohou představovat riziko udušení.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat pouze pod dohledem nebo poté, co byly poučeny o jeho bezpečném používání a rozumní případným rizikům.
- Pokud spotřebič ponecháváte bez dozoru a vždy před sestavováním, rozebíráním nebo čištěním jej vypněte a odpojte ze zásuvky.
- **UPOZORNĚNÍ:** Před výměnou příslušenství nebo před přiblížením se k částem, které se při provozu pohybují, spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky. Mixovací nádobu sejměte až po úplném zastavení nože.
- Udržujte vlasy, oblečení, prsty a jiné části těla mimo dosah pohyblivých částí. Během provozu nesahejte do mísy, mixéru ani násypky mlýnku rukama ani žádnými předměty.
- Nože mixéru a mlýnku jsou velmi ostré. Při montáži, vyprazdňování nádob a čištění buďte opatrní.
- Nepoužívejte současně funkce míchání, mletí a mixování. Vždy používejte jen jednu z nich.
- Při nalévání horkých tekutin do mixéru buďte opatrní – v důsledku náhlého vzniku páry mohou být ze spotřebiče vymrštěny. Do skleněné nádoby nelijte tekutiny teplejší než 55 °C, mohla by prasknout a způsobit zranění.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého provozu, maximální množství ingrediencí ani doporučené rychlosti uvedené v kapitole Nastavení rychlosti a doba provozu.
- Používejte pouze originální příslušenství od výrobce.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, napájecí kabel ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny. Nedotýkejte se spotřebiče, kabelu ani zástrčky mokřima rukama a neotírejte je mokřím hadříkem.
- Spotřebič používejte pouze v interiéru na suchém, rovném a stabilním povrchu, mimo dosah otevřeného ohně. Nepoužívejte jej ve vlhkém nebo prašném prostředí ani při teplotě okolí nad 40 °C nebo pod 4 °C.
- Napájecí kabel nepoužívejte k přenášení ani tahání spotřebiče a chraňte jej před poškozením. Zástrčku ze zásuvky vytažte tahem za zástrčku, nikoli za kabel.
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený napájecí kabel nebo zástrčka, pokud spotřebič nefunguje správně, upadl, byl poškozen nebo do něj vnikla voda. Opravu svěřte výrobci nebo autorizovanému servisu. Spotřebič nerozebírejte, neodborný zásah může způsobit zranění.
- Před čištěním nechte spotřebič vychladnout. Po skončení používání jej odpojte ze zásuvky.
- Nejnovější verzi návodu naleznete na www.niceboy.eu v sekci Zákaznická podpora.

ZÁRUKA A SERVIS

Na výrobek se vztahují zákonná práva z vadného plnění podle platných právních předpisů. Reklamací uplatněte u prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili, a předložte doklad o koupi. Záruka se nevztahuje na vady způsobené nesprávným používáním, neodborným zásahem, mechanickým poškozením nebo běžným opotřebením.

Zákaznická podpora: info@niceboy.cz | www.niceboy.eu

INFORMACE PRO UŽIVATELE PRO LIKVIDACI ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

(DOMÁCÍ POUŽITÍ)



Tento symbol umístěný na výrobku nebo v původní dokumentaci výrobku znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky se nesmí likvidovat společně s komunálním odpadem. Chcete-li tyto výrobky správně zlikvidovat, odnešte je na určené sběrné místo, kde budou přijaty zdarma. Tímto způsobem likvidace výrobku pomáháte chránit vzácné přírodní zdroje a pomáháte předcházet případným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které by mohly být důsledkem nesprávné likvidace odpadu. Podrobnější informace vám poskytne místní úřad nebo nejbližší sběrné místo. Podle vnitrostátních předpisů mohou být také uděleny pokuty každému,

kdo se tohoto druhu odpadu zbaví nesprávně. Informace pro uživatele týkající se likvidace elektrických a elektronických zařízení.

(Obchodní a firemní použití)

Pro správnou likvidaci elektrických a elektronických zařízení pro obchodní a firemní použití se obraťte na výrobce nebo dovozce výrobku. Poskytnou vám informace o všech způsobech likvidace a podle data uvedeného na elektrickém nebo elektronickém zařízení na trhu vám sdělí, kdo je odpovědný za financování likvidace tohoto elektrického nebo elektronického zařízení. Informace týkající se postupů likvidace v jiných zemích mimo EU. Výše uvedený symbol platí pouze pro země Evropské unie. Pro správnou likvidaci elektrických a elektronických zařízení si vyžádejte příslušné informace od místních úřadů nebo prodejce zařízení.

Obalové materiály (papír, plast) roztřídte podle druhu a odložte do příslušných kontejnerů na tříděný odpad.

SCHÉMA ZARIADENIA

1. Odklápacia multifunkčná hlava
 2. Veko misy s otvorom na pridávanie ingrediencií, slúži na zakrytie misy pri miešaní tekutých ingrediencií
 3. Antikorová misa
 4. Výdych motora
 5. Poistka na aretáciu multifunkčnej hlavy
 6. Otočný ovládač rýchlosti
 7. Hák na miesenie
 8. Miešacia metla
 9. Šľahacia balónová metla
-
- a. Zatláčadlo
 - b. Násypka
 - c. Telo mlynčeka
-
- i. Odmerka
 - ii. Veko mixéra s otvorom na dávkovanie ingrediencií
 - iii. Mixovacia nádoba s kapacitou 1,5 l
 - iv. Podstavec na upevnenie mixéra

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Po rozbalení výrobku odstráňte všetok obalový materiál. Všetky časti kuchynského robota, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, opláchnite pod tečúcou vodou a pred použitím ich vysušte. Hlavnú jednotku utrite suchou mäkkou handričkou. Hlavnú jednotku nenamáčajte!

UMIESTNENIE SPOTREBIČA

Spotrebič používajte na rovnom, suchom, čistom, stabilnom a dostatočne pevnom povrchu. Dbajte na bezpečné umiestnenie spotrebiča aj v čase, keď ho nepoužívate. Neumiestňujte ho na okraj pracovnej plochy ani na miesta, kde by sa mohol ľahko prevrátiť.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením otočte ovládač rýchlosti do polohy 0 (vypnuté), vytiahnite zástrčku zo zásuvky a počkajte, kým robot vychladne.

Vonkajšie časti robota utierajte vlhkou handričkou s jemným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani alkohol. Robot nikdy neponárajte do vody ani do inej kvapaliny.

Antikorovú misu a šľahaciu balónovú metlu možno umývať v umývačke riadu.

Ostatné príslušenstvo (hák na miesenie, miešaciu metlu, veko misy, mixovaciu nádobu, veko mixéra, odmerku a všetky diely mlynčeka na mäso) neumývajte v umývačke riadu. Umývajte ich ručne teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu a ihneď ich dôkladne osušte. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Nôž z mixovacej nádoby nevyberajte. Pri manipulácii s nožmi mixéra a mlynčeka buďte opatrní – sú veľmi ostré.

ZAPNUTIE A VYPNUTIE

Pred uvedením robota do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod. Pred pripojením robota k elektrickej zásuvke sa vždy uistite, že je správne zostavený, multifunkčná hlava je sklopená do vodorovnej polohy a zaistená poistkou (5) a otočný ovládač rýchlosti je v polohe 0 (vypnuté).

Robot zapnete otočením ovládača rýchlosti (6) na požadovanú rýchlosť, rozsvieti sa svetelná signalizácia na ovládači. Robot vypnete otočením ovládača do polohy 0 (vypnuté). Pri zdvihnutí multifunkčnej hlavy sa motor z bezpečnostných dôvodov zastaví; napriek tomu pred zdvihnutím hlavy vždy otočte ovládač do polohy 0. Po skončení práce odpojte robota od elektrickej zásuvky.

ZOSTAVENIE PRÍSLUŠENSTVA

Nasadenie misy: Otočením poistky (5) smerom nadol uvoľnite multifunkčnú hlavu (1) a zdvihnite ju. Antikorovú misu (3) vložte do základne a otočte ňou doprava (v smere hodinových ručičiek), kým pevne nezapadne.

Nasadenie nadstavca: Pri zdvihnutej hlave nasuňte hák na miesenie (7), miešaciu metlu (8) alebo šľahaciu balónovú metlu (9) na hriadeľ, zatlačte ho nahor a pootočte, kým nezapadne. Potom hlavu sklopte a zaistíte ju otočením poistky (5) smerom nahor. Nadstavec odnímate opačným postupom, vždy pri vypnutom a odpojenom robote.

Veko misy: Pred spustením nasadte na misu veko (2). Ingrediencie môžete počas prevádzky pridávať otvorom vo veku.

Sklenený mixér: Najprv odnímate kryt pohonu mixéra na hornej strane robota. Kryt je prichytený magnetom, stačí ho nadvihnúť na vystúpenej strane a odňať. Mixovaciu nádobu (iii) vložte do uchytenia a otočte ňou proti smeru hodinových ručičiek, čím ju pevne zaistíte. Nasadte veko mixéra (ii) a odmerku (i). Mixér spustíte otočením ovládača na požadovanú rýchlosť, prípadne funkciou PULSE. Pri demontáži otočte nádobou v smere hodinových ručičiek a nádobu odnímate. Po použití nasadte kryt pohonu späť.

Mlynček na mäso: Najskôr odnímate kryt pohonu mlynčeka. Zostavený mlynček (pozri kapitolu Použitie mlynčeka na mäso) vložte do závitovkového hriadeľa natočený vľavo pod uhlom približne 45° od zvislej osi a otočte ním v smere hodinových ručičiek tak, aby násypka (b) smerovala nahor.

VÝBER TYPU NADSTAVCA

Miešacia metla (8) sa používa na miešanie ľahkých až stredne ťažkých ciest bez kvasníc a na prípravu poliev, krémov, tortových zmesí, plniek a pod. Nepoužívajte ju na miesenie ťažkých ciest.

Šľahacia balónová metla (9) sa používa na šľahanie celých vajec, vaječných bielkov, smotany, penových krémov a pod. Nepoužívajte ju na miešanie ani miesenie ciest, mohlo by dôjsť k jej poškodeniu.

Hák na miesenie (7) sa používa na miesenie rôznych druhov ciest vrátane ťažkých a hutných, ako je chlebové cesto, cesto na pizzu alebo cesto na čerstvé cestoviny.

NASTAVENIE RÝCHLOSTI A DOBA PREVÁDZKY

Rýchlosť 1–3: hák na miesenie – miesenie ťažkých a kysnutých ciest, zapracovanie múky.

Rýchlosť 3–4: miešacia metla – miešanie ľahkých a stredne ťažkých ciest, krémov a plniek.

Rýchlosť 5–6: šľahacia balónová metla – šľahanie bielkov, smotany a penových krémov.

PULSE: podržte ovládač v polohe PULSE – robot beží na najvyššiu rýchlosť, kým ovládač držíte, po uvoľnení sa chod zastaví. Slúži na krátke premiešanie ingrediencií alebo na mixovanie v sklenenom mixéri.

Vždy začínajte na najnižšej rýchlosti a rýchlosť zvyšujte postupne, aby ingrediencie nevystrekovali z misy.

Maximálna doba nepretržitej prevádzky je 20 minút. Potom robota vypnite a nechajte ho 30–45 minút vychladnúť. Odporúčaná doba jedného miesenia je 5 minút. Pri miesení ťažkého cesta nepoužívajte vyššiu rýchlosť ako 3.

Maximálne množstvo v mise: múka 2000 g, celkové množstvo cesta 3,2 kg, šľahanie najviac 20 vajec.

Odporúčaný pomer múky a vody pri miesení je 5 : 3.

Sklenený mixér plňte najviac po rysku MAX (1,5 l), horúce a penivé tekutiny najviac do 1,2 l. Mixér nikdy nespúšťajte prázdny ani bez nasadeného veka a nenechávajte ho bežať dlhšie ako 3 minúty bez prestávky.

POUŽITIE MLYNČEKA NA MÄSO

Zostavenie: Do tela mlynčeka vložte závitovku, na jej koniec nasadte nôž ostrým smerom k mriežke, potom nasadte jednu z troch mriežok (hrubá – otvory 6 mm, stredná – 3,5 mm, jemná – 2,5 mm) a všetko ručne dotiahnite uťahovacou maticou. Maticu nedotahujte nadmernou silou.

Mletie: Mäso zbavte kostí, šliach a kože a nakrájajte ho na pásiky so šírkou približne 2 cm. Mlynček nasadte na robota (pozri kapitolu Zostavenie príslušenstva), pod výstup postavte misku a robota zapnite na rýchlosť 5–6. Mäso vkladajte do násypky (b) a posúvajte ho výhradne zatlačadlom (a).

Plnenie čriev: Do tela mlynčeka vložte závitovku a namiesto noža a mriežky nasadte držiak plniacej rúrky a plniacu rúrku. Všetko dotiahnite uťahovacou maticou. Na rúrku navlečte vopred namočené črevo a mleté mäso postupne vkladajte do násypky.

UPOZORNENIE: Do násypky nikdy nesiahajte prstami ani inými predmetmi ako zatláčadlom. Nemeňte kosti, zmrazené mäso, orechy ani iné tvrdé potraviny.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

- **Robot nie je možné zapnúť:** skontrolujte, či je zástrčka správne zapojená do zásuvky a či je multifunkčná hlava sklopená a zaistená poistkou (5).
- **Robot sa počas prevádzky zastavil alebo spomalil:** motor mohol byť preťažený alebo prehriaty a zasiahla tepelná ochrana. Otočte ovládač do polohy 0, odpojte robota zo zásuvky, znížte množstvo ingrediencií a nechajte robota 30–45 minút vychladnúť. Potom je robot opäť pripravený na použitie.
- **Robot vibruje alebo sa posúva po pracovnej ploche:** postavte ho na rovný a pevný povrch, očistite protišmykové nožičky a znížte rýchlosť alebo množstvo ingrediencií.
- **Ingrediencie vystrekujú z misy:** znížte rýchlosť, nasadte veko misy (2) a neprekračujte maximálne množstvo.
- **Mixér netesní:** skontrolujte, či je mixovacia nádoba správne nasadená a zaistená a či nie je prekročená ryska MAX.
- **Mlynček mäso stláča namiesto mletia:** skontrolujte, či je nôž nasadený ostrím k mriežke a či je uťahovacia matica dostatočne dotiahnutá. Mäso pred mletím vychladte.

Ak problém pretrváva, robota nepoužívajte a kontaktujte zákaznícku podporu.

PARAMETRE

Model:	Savory
Príkon:	1 800 W
Napätie a frekvencia:	220–240 V, 50–60 Hz
Trieda ochrany:	I
Rozmery robota bez príslušenstva:	33 × 42 × 26 cm
Hmotnosť:	9,6 kg
Dĺžka napájacieho kábla:	1,2 m
Kapacita misy:	7 l
Kapacita mixovacej nádoby:	1,5 l
Počet rýchlostí:	6 + PULSE
Max. doba nepretržitej prevádzky:	20 min

VYHLÁSENIE O ZHODE

Spoločnosť Niceboy s.r.o. týmto vyhlasuje, že kuchynský robot Niceboy Savory je v súlade so smernicami 2014/35/EÚ, 2014/30/EÚ a 2011/65/EÚ. Úplné znenie EÚ vyhlásenia o zhode je k dispozícii na týchto internetových stránkach: <https://niceboy.eu/sk/declaration/savory>

Časti výrobku, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, spĺňajú požiadavky nariadenia (ES) č. 1935/2004.

OBSAH BALENIA

Kuchynský robot	1
Antikorová misa	1
Veko misy s otvorom na pridávanie ingrediencií	1
Miešacia metla (s gumenou stierkou)	1
Šľahacia balónová metla	1
Hák na miesenie	1
Mlynček na mäso (a–c) s nožom, 3 mriežkami a uťahovacou maticou	1
Plniaca rúrka na črevá s držiakom	1
Sklenený mixér s vekom a odmerkou	1
Návod na obsluhu	1

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým použitím si starostlivo prečítajte všetky pokyny a spotrebič používajte v súlade s týmto návodom. Návod uschovajte a pri odovzdaní spotrebiča tretej osobe ho priložte.
- Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti a iba na účel opísaný v tomto návode. Akékoľvek použitie v rozpore s návodom môže viesť k poškodeniu spotrebiča alebo k zraneniu osôb. Za škody spôsobené nesprávnym používaním zodpovedá používateľ.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič a jeho napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Malé časti môžu predstavovať riziko udusení.
- Osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu spotrebič používať iba pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnom používaní, ak rozumejú prípadným rizikám.
- Ak spotrebič necháte bez dozoru, a vždy pred zostavovaním, rozbieraním alebo čistením ho vypnite a odpojte zo zásuvky.
- **UPOZORNENIE:** Pred výmenou príslušenstva alebo pred priblížením sa k častiam, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, spotrebič vypnite a odpojte zo zásuvky. Mixovaciu nádobu odnímate až po úplnom zastavení noža.
- Udržujte vlasy, oblečenie, prsty a iné časti tela mimo dosahu pohyblivých častí. Počas prevádzky nesiahajte do misky, mixéra ani násypky mlynčeka rukami ani žiadnymi predmetmi.
- Nože mixéra a mlynčeka sú veľmi ostré. Pri montáži, vyprázdňovaní nádob a čistení buďte opatrní.
- Nepoužívajte funkcie miešania, mletia a mixovania súčasne. Vždy používajte len jednu z nich.
- Pri nalievaní horúcich tekutín do mixéra buďte opatrní – v dôsledku náhleho vzniku pary môžu byť zo spotrebiča vymrštené. Do sklenenej nádoby nelejte tekutiny teplejšie ako 55 °C, mohla by prasknúť a spôsobiť zranenie.
- Neprekračujte maximálnu dobu nepretržitej prevádzky, maximálne množstvo ingrediencií ani odporúčané rýchlosti uvedené v kapitole Nastavenie rýchlosti a doba prevádzky.
- Používajte iba originálne príslušenstvo od výrobcu.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, napájací kábel ani zástrčku do vody alebo inej kvapaliny. Nedotýkajte sa spotrebiča, kábla ani zástrčky mokrymi rukami a neutierajte ich mokrou handričkou.
- Spotrebič používajte iba v interiéri na suchom, rovnom a stabilnom povrchu, mimo dosahu otvoreného ohňa. Nepoužívajte ho vo vlhkom alebo prašnom prostredí ani pri teplote okolia nad 40 °C alebo pod 4 °C.
- Napájací kábel nepoužívajte na prenášanie ani ťahanie spotrebiča a chráňte ho pred poškodením. Zástrčku zo zásuvky vyťahujte ťahom za zástrčku, nie za kábel.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo vzniku nebezpečnej situácie.
- Nepoužívajte spotrebič, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, ak spotrebič nefunguje správne, spadol, bol poškodený alebo doň vnikla voda. Opravu zverte výrobcovi alebo autorizovanému servisu. Spotrebič nerozoberajte, neodborný zásah môže spôsobiť zranenie.
- Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť. Po skončení používania ho odpojte zo zásuvky.
- Najnovšiu verziu návodu nájdete na www.niceboy.eu v sekcii Zákaznícka podpora.

ZÁRUKA A SERVIS

Na výrobok sa vzťahujú zákonné práva zo zodpovednosti za vady podľa platných právnych predpisov. Reklamáciu uplatnite u predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili, a predložte doklad o kúpe. Záruka sa nevzťahuje na vady spôsobené nesprávnym používaním, neodborným zásahom, mechanickým poškodením alebo bežným opotrebením.

Zákaznícka podpora: info@niceboy.cz | www.niceboy.eu

INFORMÁCIE PRE POUŽÍVATEĽOV NA LIKVIDÁCIU ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (DOMÁCE POUŽITIE)



Tento symbol umiestnený na výrobku alebo v pôvodnej dokumentácii výrobku znamená, že použité elektrické alebo elektronické výrobky sa nesmú likvidovať spoločne s komunálnym odpadom. Ak chcete tieto výrobky správne zlikvidovať, odneste ich na určené zberné miesto, kde budú prijaté zadarmo. Týmto spôsobom likvidácie výrobku pomáhate chrániť vzácne prírodné zdroje a pomáhate predchádzať prípadným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť dôsledkom nesprávnej likvidácie odpadu. Podrobnejšie informácie vám poskytne miestny úrad alebo najbližšie zberné miesto. Podľa vnútroštátnych predpisov môžu byť tiež udelené pokuty každému, kto sa tohto druhu odpadu zbaví nesprávne. Informácie pre užívateľov týkajúce sa likvidácie elektrických a elektronických zariadení.

(Obchodné a firemné použitie)

Pre správnu likvidáciu elektrických a elektronických zariadení pre obchodné a firemné použitie sa obráťte na výrobcu alebo dovozcu výrobku. Poskytnú vám informácie o všetkých spôsoboch likvidácie a podľa dátumu uvedeného na elektrickom alebo elektronickom zariadení na trhu vám oznámia, kto je zodpovedný za financovanie likvidácie tohto elektrického alebo elektronického zariadenia. Informácie týkajúce sa postupov likvidácie v iných krajinách mimo EÚ. Vyššie uvedený symbol platí iba pre krajiny Európskej únie. Pre správnu likvidáciu elektrických a elektronických zariadení si vyžiadajte príslušné informácie od miestnych úradov alebo predajcov zariadení.

Obalové materiály (papier, plast) roztriedte podľa druhu a odložte do príslušných kontajnerov na triedený odpad.

DEVICE DIAGRAM

1. Tilting multifunction head
 2. Bowl lid with an opening for adding ingredients, used to cover the bowl when mixing liquid ingredients
 3. Stainless steel bowl
 4. Motor vent
 5. Lock for securing the multifunction head
 6. Rotary speed control knob
 7. Dough hook
 8. Flat beater
 9. Balloon whisk
-
- a. Pusher
 - b. Hopper
 - c. Grinder body
-
- i. Measuring cup
 - ii. Blender lid with an opening for adding ingredients
 - iii. 1.5 l blender jar
 - iv. Base for attaching the blender

BEFORE FIRST USE

After unpacking the product, remove all packaging material. Rinse all parts of the stand mixer that come into contact with food under running water and dry them before use. Wipe the main unit with a dry, soft cloth. Do not immerse the main unit!

PLACING THE APPLIANCE

Use the appliance on a flat, dry, clean, stable and sufficiently firm surface. Ensure the appliance is placed safely even when it is not in use. Do not place it on the edge of the work surface or in places where it can be easily overturned.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning, turn the speed control knob to position 0 (off), unplug the appliance from the mains socket and wait for the stand mixer to cool down.

Clean the exterior of the stand mixer with a damp cloth and a mild detergent. Do not use abrasive cleaners or alcohol. Never immerse the stand mixer in water or any other liquid.

The stainless steel bowl and the balloon whisk are dishwasher safe.

Do not wash the other accessories (dough hook, flat beater, bowl lid, blender jar, blender lid, measuring cup and all meat grinder parts) in the dishwasher. Wash them by hand in warm water with washing-up liquid and dry them thoroughly straight away. Do not use abrasive cleaners. Do not remove the blade from the blender jar. Be careful when handling the blender and meat grinder blades – they are very sharp.

SWITCHING ON AND OFF

Read this manual carefully before operating the stand mixer. Before connecting the stand mixer to the mains socket, always make sure that it is correctly assembled, the multifunction head is lowered to the horizontal position and secured with the lock (5), and the rotary speed control knob is in position 0 (off).

To switch the stand mixer on, turn the speed control knob (6) to the desired speed; the indicator light on the knob will illuminate. To switch the stand mixer off, turn the knob to position 0 (off). For safety reasons, the motor stops when the multifunction head is raised; nevertheless, always turn the knob to position 0 before raising the head. When you have finished, unplug the stand mixer from the mains socket.

ASSEMBLING ACCESSORIES

Fitting the bowl: Turn the lock (5) downwards to release the multifunction head (1) and raise the head. Place the stainless steel bowl (3) in the base and turn it to the right (clockwise) until it locks firmly in place.

Fitting an attachment: With the head raised, slide the dough hook (7), flat beater (8) or balloon whisk (9) onto the shaft, push it upwards and turn it until it clicks into place. Then lower the head and secure it by turning the lock (5) upwards. Remove the attachment in reverse order, always with the stand mixer switched off and unplugged.

Bowl lid: Before starting, fit the lid (2) onto the bowl. Ingredients can be added through the opening in the lid during operation.

Glass blender: First remove the blender drive cover on the top of the stand mixer. The cover is held by a magnet; simply lift it on the raised side and remove it. Insert the blender jar (iii) into the mount and turn it anticlockwise to lock it firmly in place. Fit the blender lid (ii) and the measuring cup (i). To start the blender, turn the knob to the desired speed or use the PULSE function. To remove the jar, turn it clockwise and lift it off. Refit the drive cover after use.

Meat grinder: First remove the meat grinder drive cover. Insert the assembled meat grinder (see chapter Using the meat grinder) into the auger shaft, turned to the left at an angle of approximately 45° from the vertical axis, and turn it clockwise so that the hopper (b) faces upwards.

SELECTING THE ATTACHMENT TYPE

The flat beater (8) is used for mixing light to medium-heavy yeast-free doughs and for preparing icings, creams, cake mixes, fillings, etc. Do not use it for kneading heavy doughs.

The balloon whisk (9) is used for whipping whole eggs, egg whites, cream, mousses, etc. Do not use it for mixing or kneading doughs, as this could damage it.

The dough hook (7) is used for kneading various types of dough, including heavy and dense doughs such as bread dough, pizza dough or fresh pasta dough.

SPEED SETTINGS AND OPERATING TIME

Speed 1–3: dough hook – kneading heavy and yeast doughs, working in flour.

Speed 3–4: flat beater – mixing light and medium-heavy doughs, creams and fillings.

Speed 5–6: balloon whisk – whipping egg whites, cream and mousses.

PULSE: hold the knob in the PULSE position – the stand mixer runs at the highest speed for as long as you hold the knob and stops when you release it. Use it for briefly mixing ingredients or for blending in the glass blender. Always start at the lowest speed and increase the speed gradually to prevent ingredients from splashing out of the bowl.

The maximum continuous operating time is 20 minutes. Then switch the stand mixer off and let it cool down for 30–45 minutes. The recommended kneading time per batch is 5 minutes. When kneading heavy dough, do not use a speed higher than 3.

Maximum quantities in the bowl: flour 2,000 g, total dough 3.2 kg, whipping no more than 20 eggs. The recommended flour-to-water ratio for kneading is 5 : 3.

Fill the glass blender no higher than the MAX mark (1.5 l), and hot or foaming liquids to no more than 1.2 l. Never run the blender empty or without the lid fitted, and do not let it run for more than 3 minutes without a break.

USING THE MEAT GRINDER

Assembly: Insert the auger into the grinder body, fit the blade on its end with the cutting edge facing the grinding plate, then fit one of the three grinding plates (coarse – 6 mm holes, medium – 3.5 mm, fine – 2.5 mm) and tighten everything by hand with the locking ring. Do not overtighten the locking ring.

Grinding: Remove bones, tendons and skin from the meat and cut it into strips approximately 2 cm wide. Attach the meat grinder to the stand mixer (see chapter Assembling accessories), place a dish under the outlet and switch the stand mixer on at speed 5–6. Put the meat into the hopper (b) and push it down only with the pusher (a).

Sausage filling: Insert the auger into the grinder body and, instead of the blade and grinding plate, fit the stuffing tube holder and the sausage stuffing tube. Tighten everything with the locking ring. Slide a pre-soaked casing onto the tube and gradually feed the minced meat into the hopper.

WARNING: Never put your fingers or any objects other than the pusher into the hopper. Do not grind bones, frozen meat, nuts or other hard foods.

TROUBLESHOOTING

- **The stand mixer cannot be switched on:** check that the plug is correctly inserted in the socket and that the multifunction head is lowered and secured with the lock (5).
- **The stand mixer stopped or slowed down during operation:** the motor may have been overloaded or overheated and the thermal protection has tripped. Turn the knob to position 0, unplug the stand mixer, reduce the quantity of ingredients and let the stand mixer cool down for 30–45 minutes. The stand mixer is then ready for use again.
- **The stand mixer vibrates or moves on the work surface:** place it on a flat, firm surface, clean the non-slip feet and reduce the speed or the quantity of ingredients.
- **Ingredients splash out of the bowl:** reduce the speed, fit the bowl lid (2) and do not exceed the maximum quantities.
- **The blender leaks:** check that the blender jar is correctly fitted and locked and that the MAX mark has not been exceeded.
- **The meat grinder squashes the meat instead of grinding it:** check that the blade is fitted with the cutting edge facing the grinding plate and that the locking ring is sufficiently tightened. Chill the meat before grinding.

If the problem persists, do not use the stand mixer and contact customer support.

PARAMETERS

Model:	Savory
Power input:	1,800 W
Voltage and frequency:	220–240 V, 50–60 Hz
Protection class:	I
Stand mixer dimensions without accessories:	33 × 42 × 26 cm
Weight:	9.6 kg
Power cord length:	1.2 m
Bowl capacity:	7 l
Blender jar capacity:	1.5 l
Number of speeds:	6 + PULSE
Max. continuous operating time:	20 min

DECLARATION OF CONFORMITY

Niceboy s.r.o. hereby declares that the Niceboy Savory stand mixer complies with Directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2011/65/EU. The full text of the EU Declaration of Conformity is available at the following website: <https://niceboy.eu/en/declaration/savory>

The parts of the product that come into contact with food comply with the requirements of Regulation (EC) No 1935/2004.

PACKAGE CONTENTS

Stand mixer	1
Stainless steel bowl	1
Bowl lid with an opening for adding ingredients	1
Flat beater (with rubber scraper)	1

Balloon whisk	1
Dough hook	1
Meat grinder (a–c) with blade, 3 grinding plates and locking ring	1
Sausage stuffing tube with holder	1
Glass blender with lid and measuring cup	1
User manual	1

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using the appliance for the first time, read all instructions carefully and use the appliance in accordance with this manual. Keep this manual and include it if you pass the appliance on to a third party.
- This appliance is intended for household use only and only for the purpose described in this manual. Any use contrary to this manual may lead to damage to the appliance or personal injury. The user is liable for any damage caused by improper use.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Children shall not play with the appliance. Small parts may pose a choking hazard.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- **WARNING:** Switch off the appliance and disconnect it from the supply before changing accessories or approaching parts that move in use. Remove the blender jar only after the blade has come to a complete stop.
- Keep hair, clothing, fingers and other body parts away from moving parts. During operation, do not put your hands or any objects into the bowl, the blender or the meat grinder hopper.
- The blender and meat grinder blades are very sharp. Be careful when assembling, emptying the containers and cleaning.
- Do not use the mixing, grinding and blending functions simultaneously. Always use only one of them.
- Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming. Do not pour liquids hotter than 55 °C into the glass jar, as it may crack and cause injury.
- Do not exceed the maximum continuous operating time, the maximum quantities of ingredients or the recommended speeds given in chapter Speed settings and operating time.
- Use only original accessories from the manufacturer.
- To avoid electric shock, do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid. Do not touch the appliance, cord or plug with wet hands and do not wipe them with a wet cloth.
- Use the appliance indoors only, on a dry, flat and stable surface, away from open flames. Do not use it in a humid or dusty environment or at an ambient temperature above 40 °C or below 4 °C.
- Do not use the power cord to carry or pull the appliance and protect it from damage. Unplug the appliance by pulling the plug, not the cord.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged, if the appliance is not working properly, has been dropped, damaged or water has entered it. Have it repaired by the manufacturer or an authorised service centre. Do not disassemble the appliance; improper intervention may cause injury.
- Let the appliance cool down before cleaning. Unplug it from the socket after use.
- The latest version of the manual can be found at www.niceboy.eu in the Customer Support section.

WARRANTY AND SERVICE

The product is covered by statutory warranty rights under applicable law. Make your claim with the seller from whom you purchased the product and present proof of purchase. The warranty does not cover defects caused by improper use, unauthorised intervention, mechanical damage or normal wear and tear.

Customer support: info@niceboy.cz | www.niceboy.eu

USER INFORMATION FOR DISPOSING ELECTRICAL AND ELECTRONIC DEVICES (HOME USE)



This symbol located on a product or in the product's original documentation means that the used electrical or electronic products may not be disposed together with the communal waste. In order to dispose of these products correctly, take them to a designated collection site, where they will be accepted for free. By disposing of a product in this way, you are helping to protect precious natural resources and helping to prevent any potential negative impacts on the environment and human health, which could be the result of incorrect waste disposal. You may receive more detailed information from your local authority or nearest collection site. According to national regulations, fines may also be given out to anyone who disposes of this type of waste incorrectly. User information for disposing electrical and electronic devices.

(Business and corporate use)

In order to correctly dispose of electrical and electronic devices for business and corporate use, refer to the product's manufacturer or importer. They will provide you with information regarding all disposal methods and, according to the date stated on the electrical or electronic device on the market, they will tell you who is responsible for financing the disposal of this electrical or electronic device. Information regarding disposal processes in other countries outside the EU. The symbol displayed above is only valid for countries within the European Union. For the correct disposal of electrical and electronic devices, request the relevant information from your local authorities or the device seller.

GERÄTESCHEMA

1. Schwenkbarer Multifunktionskopf
 2. Schüsseldeckel mit Öffnung zur Zugabe von Zutaten, dient zum Abdecken der Schüssel beim Mischen von flüssigen Zutaten
 3. Rührschüssel aus Edelstahl
 4. Motorlüftung
 5. Sicherung zur Arretierung des Multifunktionskopfes
 6. Drehregler für die Geschwindigkeit
 7. Knethaken
 8. Flachrührer
 9. Schneebesen
-
- a. Stopfer
 - b. Einfülltrichter
 - c. Fleischwolfgehäuse
-
- i. Messbecher
 - ii. Mixerdeckel mit Öffnung zur Zugabe von Zutaten
 - iii. Mixbehälter mit 1,5 l Fassungsvermögen
 - iv. Sockel zur Befestigung des Mixers

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie nach dem Auspacken des Produkts das gesamte Verpackungsmaterial. Spülen Sie alle Teile der Küchenmaschine, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie vor dem Gebrauch ab. Wischen Sie die Haupteinheit mit einem trockenen, weichen Tuch ab. Tauchen Sie die Haupteinheit nicht ein!

AUFSTELLEN DES GERÄTS

Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen, sauberen, stabilen und ausreichend festen Oberfläche. Achten Sie auch dann auf eine sichere Platzierung, wenn das Gerät nicht verwendet wird. Stellen Sie es nicht an den Rand der Arbeitsfläche oder an Orte, an denen es leicht umgestoßen werden kann.

REINIGUNG UND WARTUNG

Drehen Sie vor der Reinigung den Drehregler auf Position 0 (aus), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis die Küchenmaschine abgekühlt ist.

Reinigen Sie die Außenseite der Küchenmaschine mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Alkohol. Tauchen Sie die Küchenmaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Die Rührschüssel aus Edelstahl und der Schneebesen sind spülmaschinengeeignet.

Das übrige Zubehör (Knethaken, Flachrührer, Schüsseldeckel, Mixbehälter, Mixerdeckel, Messbecher und alle Teile des Fleischwolfs) darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Spülen Sie es von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie es sofort gründlich ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Nehmen Sie das Messer nicht aus dem Mixbehälter heraus. Seien Sie beim Umgang mit den Messern des Mixers und des Fleischwolfs vorsichtig – sie sind sehr scharf.

EIN- UND AUSSCHALTEN

Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme der Küchenmaschine sorgfältig durch. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen der Küchenmaschine an die Steckdose immer, dass sie ordnungsgemäß zusammengebaut ist, der Multifunktionskopf in die horizontale Position geklappt und mit der Sicherung (5) arretiert ist und der Drehregler auf Position 0 (aus) steht.

Zum Einschalten drehen Sie den Drehregler (6) auf die gewünschte Geschwindigkeit; die Signalleuchte am Drehregler leuchtet auf. Zum Ausschalten drehen Sie den Drehregler auf Position 0 (aus). Aus Sicherheitsgründen stoppt der Motor, wenn der Multifunktionskopf angehoben wird; drehen Sie den Drehregler dennoch vor dem Anheben des Kopfes immer auf Position 0. Ziehen Sie nach Beendigung der Arbeit den Netzstecker der Küchenmaschine aus der Steckdose.

ZUSAMMENBAU DES ZUBEHÖRS

Einsetzen der Rührschüssel: Drehen Sie die Sicherung (5) nach unten, um den Multifunktionskopf (1) zu entriegeln, und heben Sie ihn an. Setzen Sie die Rührschüssel aus Edelstahl (3) in den Sockel ein und drehen Sie sie nach rechts (im Uhrzeigersinn), bis sie fest einrastet.

Einsetzen des Aufsatzes: Schieben Sie bei angehobenem Kopf den Knethaken (7), den Flachrührer (8) oder den Schneebesen (9) auf die Welle, drücken Sie ihn nach oben und drehen Sie ihn, bis er einrastet. Klappen Sie dann den Kopf herunter und arretieren Sie ihn, indem Sie die Sicherung (5) nach oben drehen. Der Aufsatz wird in umgekehrter Reihenfolge abgenommen, stets bei ausgeschalteter und vom Netz getrennter Küchenmaschine.

Schüsseldeckel: Setzen Sie vor dem Einschalten den Deckel (2) auf die Rührschüssel. Zutaten können während des Betriebs durch die Öffnung im Deckel zugegeben werden.

Glasmixer: Entfernen Sie zuerst die Abdeckung des Mixerantriebs an der Oberseite der Küchenmaschine. Die Abdeckung ist mit einem Magneten befestigt; heben Sie sie einfach an der hervorstehenden Seite an und nehmen Sie sie ab. Setzen Sie den Mixbehälter (iii) in die Halterung ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn fest zu arretieren. Setzen Sie den Mixerdeckel (ii) und den Messbecher (i) auf. Zum Starten des Mixers drehen Sie den Drehregler auf die gewünschte Geschwindigkeit oder nutzen Sie die PULSE-Funktion. Zum Abnehmen drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab. Setzen Sie die Antriebsabdeckung nach dem Gebrauch wieder auf.

Fleischwolf: Nehmen Sie zuerst die Abdeckung des Fleischwolfantriebs ab. Setzen Sie den zusammengebauten Fleischwolf (siehe Kapitel Verwendung des Fleischwolfs) um ca. 45° von der vertikalen Achse nach links gedreht in die Schneckenwelle ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, sodass der Einfülltrichter (b) nach oben zeigt.

AUSWAHL DES AUFSATZTYPES

Der Flachrührer (8) wird zum Mischen von leichten bis mittelschweren hefefreien Teigen sowie zur Zubereitung von Glasuren, Cremes, Kuchenmischungen, Füllungen usw. verwendet. Verwenden Sie ihn nicht zum Kneten von schweren Teigen.

Der Schneebesen (9) wird zum Schlagen von ganzen Eiern, Eiweiß, Sahne, Schaumcremes usw. verwendet. Verwenden Sie ihn nicht zum Mischen oder Kneten von Teigen, da er sonst beschädigt werden könnte.

Der Knethaken (7) wird zum Kneten verschiedener Teigarten verwendet, einschließlich schwerer und dichter Teige wie Brotteig, Pizzateig oder Teig für frische Nudeln.

GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG UND BETRIEBSDAUER

Geschwindigkeit 1–3: Knethaken – Kneten von schweren Teigen und Hefeteigen, Einarbeiten von Mehl.

Geschwindigkeit 3–4: Flachrührer – Mischen von leichten und mittelschweren Teigen, Cremes und Füllungen.

Geschwindigkeit 5–6: Schneebesen – Schlagen von Eiweiß, Sahne und Schaumcremes.

PULSE: Halten Sie den Drehregler in der Position PULSE – die Küchenmaschine läuft mit der höchsten Geschwindigkeit, solange Sie den Regler halten, und stoppt, sobald Sie ihn loslassen. Dient zum kurzen Durchmischen von Zutaten oder zum Mixen im Glasmixer.

Beginnen Sie immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit und erhöhen Sie diese schrittweise, damit keine Zutaten aus der Rührschüssel spritzen.

Die maximale Dauerbetriebszeit beträgt 20 Minuten. Schalten Sie die Küchenmaschine danach aus und lassen Sie sie 30–45 Minuten abkühlen. Die empfohlene Knetdauer pro Durchgang beträgt 5 Minuten. Verwenden Sie beim Kneten von schwerem Teig keine höhere Geschwindigkeit als 3.

Maximale Füllmengen in der Rührschüssel: Mehl 2000 g, Teig insgesamt 3,2 kg, Schlagen von höchstens 20 Eiern. Das empfohlene Verhältnis von Mehl zu Wasser beim Kneten beträgt 5 : 3.

Füllen Sie den Glasmixer höchstens bis zur MAX-Markierung (1,5 l), heiße und schäumende Flüssigkeiten höchstens bis 1,2 l. Lassen Sie den Mixer niemals leer oder ohne aufgesetzten Deckel laufen und betreiben Sie ihn nicht länger als 3 Minuten ohne Pause.

VERWENDUNG DES FLEISCHWOLFS

Zusammenbau: Setzen Sie die Schnecke in das Gehäuse des Fleischwolfs ein, stecken Sie das Messer mit der Schneide zur Lochscheibe hin auf ihr Ende, setzen Sie dann eine der drei Lochscheiben auf (grob – 6-mm-Löcher, mittel – 3,5 mm, fein – 2,5 mm) und ziehen Sie alles von Hand mit dem Schraubring fest. Ziehen Sie den Schraubring nicht mit übermäßiger Kraft an.

Fleisch wolfen: Entfernen Sie Knochen, Sehnen und Haut vom Fleisch und schneiden Sie es in ca. 2 cm breite Streifen. Setzen Sie den Fleischwolf auf die Küchenmaschine (siehe Kapitel Zusammenbau des Zubehörs), stellen Sie eine Schale unter den Auslass und schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeit 5–6 ein. Geben Sie das Fleisch in den Einfülltrichter (b) und schieben Sie es ausschließlich mit dem Stopfer (a) nach.

Würste füllen: Setzen Sie die Schnecke in das Gehäuse ein und setzen Sie anstelle des Messers und der Lochscheibe den Halter des Füllrohrs und das Wurstfüllrohr auf. Ziehen Sie alles mit dem Schraubring fest. Ziehen Sie einen zuvor eingeweichten Darm auf das Füllrohr und geben Sie das Hackfleisch nach und nach in den Einfülltrichter.

WARNUNG: Greifen Sie niemals mit den Fingern oder mit anderen Gegenständen als dem Stopfer in den Einfülltrichter. Verarbeiten Sie keine Knochen, kein gefrorenes Fleisch, keine Nüsse und keine anderen harten Lebensmittel.

FEHLERBEHEBUNG

- **Die Küchenmaschine lässt sich nicht einschalten:** Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt und ob der Multifunktionskopf heruntergeklappt und mit der Sicherung (5) arretiert ist.
- **Die Küchenmaschine ist während des Betriebs stehen geblieben oder langsamer geworden:** Der Motor wurde möglicherweise überlastet oder überhitzt und der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. Drehen Sie den Drehregler auf Position 0, ziehen Sie den Netzstecker, verringern Sie die Zutatenmenge und lassen Sie die Küchenmaschine 30–45 Minuten abkühlen. Danach ist die Küchenmaschine wieder betriebsbereit.
- **Die Küchenmaschine vibriert oder verschiebt sich auf der Arbeitsfläche:** Stellen Sie sie auf eine ebene und feste Oberfläche, reinigen Sie die rutschfesten Füße und verringern Sie die Geschwindigkeit oder die Zutatenmenge.
- **Zutaten spritzen aus der Rührschüssel:** Verringern Sie die Geschwindigkeit, setzen Sie den Schüsseldeckel (2) auf und überschreiten Sie nicht die maximalen Füllmengen.
- **Der Mixer ist undicht:** Prüfen Sie, ob der Mixbehälter richtig aufgesetzt und arretiert ist und ob die MAX-Markierung nicht überschritten wurde.
- **Der Fleischwolf quetscht das Fleisch, statt es zu zerkleinern:** Prüfen Sie, ob das Messer mit der Schneide zur Lochscheibe hin eingesetzt und der Schraubring ausreichend festgezogen ist. Kühlen Sie das Fleisch vor dem Wolfen.

Wenn das Problem weiterhin besteht, verwenden Sie die Küchenmaschine nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.

PARAMETER

Modell:	Savory
Leistungsaufnahme:	1 800 W
Spannung und Frequenz:	220–240 V, 50–60 Hz
Schutzklasse:	I
Abmessungen der Küchenmaschine ohne Zubehör:	33 × 42 × 26 cm
Gewicht:	9,6 kg

Länge des Netzkabels:	1,2 m
Fassungsvermögen der Rührschüssel:	7 l
Fassungsvermögen des Mixbehälters:	1,5 l
Anzahl der Geschwindigkeitsstufen:	6 + PULSE
Max. Dauerbetriebszeit:	20 min

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Niceboy s.r.o. erklärt hiermit, dass die Küchenmaschine Niceboy Savory den Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2011/65/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf der folgenden Webseite verfügbar: <https://niceboy.eu/de/declaration/savory>

Die Teile des Produkts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, erfüllen die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004.

VERPACKUNGSMATERIAL

Küchenmaschine	1
Rührschüssel aus Edelstahl	1
Schüsseldeckel mit Öffnung zur Zugabe von Zutaten	1
Flachrührer (mit Gummischaber)	1
Schneebecken	1
Knethaken	1
Fleischwolf (a–c) mit Messer, 3 Lochscheiben und Schraubring	1
Wurstfüllrohr mit Halter	1
Glasmixer mit Deckel und Messbecher	1
Bedienungsanleitung	1

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Anweisungen sorgfältig durch und verwenden Sie das Gerät gemäß dieser Anleitung. Bewahren Sie die Anleitung auf und legen Sie sie bei, wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt und nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck bestimmt. Jede Verwendung, die dieser Anleitung widerspricht, kann zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen von Personen führen. Für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung entstehen, haftet der Benutzer.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kleinteile können eine Erstickungsgefahr darstellen.
- Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder nach Unterweisung in die sichere Verwendung des Geräts benutzen, wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Netz, wenn es unbeaufsichtigt ist, und vor dem Zusammenbauen, Zerlegen oder Reinigen.
- **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich im Betrieb bewegen. Nehmen Sie den Mixbehälter erst ab, wenn das Messer vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Halten Sie Haare, Kleidung, Finger und andere Körperteile von beweglichen Teilen fern. Greifen Sie während des Betriebs weder mit den Händen noch mit Gegenständen in die Rührschüssel, den Mixer oder den Einfülltrichter des Fleischwolfs.

- Die Messer des Mixers und des Fleischwolfs sind sehr scharf. Seien Sie beim Zusammenbau, beim Entleeren der Behälter und bei der Reinigung vorsichtig.
- Verwenden Sie die Funktionen Mischen, Fleischwolf und Mixen nicht gleichzeitig. Verwenden Sie immer nur eine davon.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeiten in den Mixer gegossen werden, da sie durch plötzliche Dampfbildung aus dem Gerät herausgeschleudert werden können. Füllen Sie keine Flüssigkeiten mit einer Temperatur über 55 °C in den Glasbehälter, da dieser zerspringen und Verletzungen verursachen kann.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Dauerbetriebszeit, die maximalen Zutatenmengen und die empfohlenen Geschwindigkeiten, die im Kapitel Geschwindigkeitseinstellung und Betriebsdauer angegeben sind.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör des Herstellers.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht mit nassen Händen und wischen Sie sie nicht mit einem nassen Tuch ab.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen auf einer trockenen, ebenen und stabilen Oberfläche, fern von offenem Feuer. Verwenden Sie es nicht in einer feuchten oder staubigen Umgebung oder bei einer Umgebungstemperatur über 40 °C oder unter 4 °C.
- Verwenden Sie das Netzkabel nicht zum Tragen oder Ziehen des Geräts und schützen Sie es vor Beschädigungen. Ziehen Sie zum Trennen vom Netz am Stecker, nicht am Kabel.
- Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, heruntergefallen ist, beschädigt wurde oder Wasser eingedrungen ist. Lassen Sie es vom Hersteller oder einem autorisierten Kundendienst reparieren. Zerlegen Sie das Gerät nicht; unsachgemäße Eingriffe können zu Verletzungen führen.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Trennen Sie es nach dem Gebrauch von der Steckdose.
- Die neueste Version der Anleitung finden Sie auf www.niceboy.eu im Bereich Kundenbetreuung.

GEWÄHRLEISTUNG UND SERVICE

Für das Produkt gilt die gesetzliche Gewährleistung nach den geltenden Rechtsvorschriften. Machen Sie Ihre Reklamation bei dem Händler geltend, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, und legen Sie den Kaufbeleg vor. Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, unsachgemäße Eingriffe, mechanische Beschädigung oder normalen Verschleiß verursacht wurden.

Kundendienst: info@niceboy.cz | www.niceboy.eu

VERBRAUCHERINFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER GERÄTE (HAUSHALTE)



Das auf dem Produkt oder in den Begleitunterlagen aufgeführte Symbol bedeutet, dass gebrauchte elektrische oder elektronische Produkte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Geben Sie das Produkt an den festgelegten Sammelstellen ab, wo es kostenlos angenommen wird, damit es richtig entsorgt wird. Durch die richtige Entsorgung dieses Produkts helfen Sie dabei, wichtige natürliche Ressourcen zu bewahren und potentiellen negativen Auswirkungen auf die

Umwelt und die menschliche Gesundheit, die infolge falscher Abfallentsorgung entstehen können, vorzubeugen. Weitere Details können Sie bei Ihrer örtlichen Behörde oder bei der nächsten Sammelstelle erfahren. Bei falscher Entsorgung dieser Abfallart können in Einklang mit den nationalen Vorschriften Strafen auferlegt werden. Verbraucherinformationen zur Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte.

(Kommerzielle Nutzung – Firmen und Betriebe)

Zwecks der richtigen Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte, die in Firmen und Betrieben genutzt werden, wenden Sie sich an den Hersteller oder den Importeur dieses Produkts. Dieser wird Sie über die Arten der Entsorgung des Produkts informieren und Ihnen in Abhängigkeit vom Datum der Markteinführung des Elektrogerätes mitteilen, wer verpflichtet ist, die Entsorgung dieses Elektrogeräts zu bezahlen. Informationen zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der Europäischen Union. Das oben aufgeführte Symbol gilt nur in den Ländern der Europäischen Union. Holen Sie für die richtige Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte detaillierte Informationen bei Ihren Behörden oder beim Verkäufer des Geräts ein.

A KÉSZÜLÉK VÁZLATA

1. Billenthető multifunkciós fej
 2. Tálfedél adagolónyílással az összetevők hozzáadásához, a tál lefedésére szolgál folyékony összetevők keverésekor
 3. Rozsdamentes acél tál
 4. Motor szellőzőnyílása
 5. Retesz a multifunkciós fej rögzítéséhez
 6. Sebességszabályzó forgatógomb
 7. Dagasztókar
 8. Keverőlapát
 9. Ballonhabverő
-
- a. Tömőeszköz
 - b. Töltőgarat
 - c. Darálóház
-
- i. Mérőpohár
 - ii. Turmixgép fedele adagolónyílással az összetevőkhöz
 - iii. 1,5 l űrtartalmú turmixedény
 - iv. Talp a turmixgép rögzítéséhez

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A termék kicsomagolása után távolítson el minden csomagolóanyagot. A robotgép minden élelmiszerrel érintkező alkatrészét öblítse le folyó víz alatt, és használat előtt szárítsa meg. A főegységet törölje le száraz, puha ruhával. A főegységet ne merítse vízbe!

A KÉSZÜLÉK ELHELYEZÉSE

A készüléket sík, száraz, tiszta, stabil és kellően szilárd felületen használja. Ügyeljen a készülék biztonságos elhelyezésére akkor is, amikor nem használja. Ne helyezze a munkafelület szélére, sem olyan helyre, ahol könnyen felborulhat.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt fordítsa a sebességszabályzó forgatógombot 0 (kikapcsolt) állásba, húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból, és várja meg, amíg a robotgép kihűl.

A robotgép külső részeit nedves ruhával és enyhe tisztítószertel törölje le. Ne használjon súroló hatású tisztítószert vagy alkoholt. A robotgépet soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

A rozsdamentes acél tál és a ballonhabverő mosogatógépben mosható.

A többi tartozékot (dagasztókar, keverőlapát, tálfedél, turmixedény, turmixgép fedele, mérőpohár és a húsdaráló összes alkatrésze) ne tegye mosogatógépbe. Ezeket kézzel mossa el meleg vízzel és mosogatószerrel, majd azonnal alaposan szárítsa meg. Ne használjon súroló hatású tisztítószert. A kést ne vegye ki a turmixedényből. A turmixgép és a húsdaráló késeinek kezelésekor legyen óvatos – nagyon élesek.

BE- ÉS KIKAPCSOLÁS

A robotgép üzembe helyezése előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót. Mielőtt a robotgépet az elektromos aljzathoz csatlakoztatná, mindig győződjön meg arról, hogy megfelelően van összeszerelve, a multifunkciós fej vízszintes helyzetbe van lehajtván és a retesszel (5) rögzítve van, a sebességszabályzó forgatógomb pedig 0 (kikapcsolt) állásban van.

A robotgépet a sebességszabályzó forgatógomb (6) kívánt sebességre fordításával kapcsolhatja be; ekkor kigyullad a fényjelzés a forgatógombon. A robotgép kikapcsolásához fordítsa a forgatógombot 0 (kikapcsolt) állásba. Biztonsági okokból a motor leáll, ha a multifunkciós fejet felemeli; ennek ellenére a fej felemelése előtt

mindig fordítsa a forgatógombot 0 állásba. A munka befejezése után húzza ki a robotgépet az elektromos aljzatból.

TARTOZÉKOK ÖSSZESZERELÉSE

A tál behelyezése: A multifunkciós fej (1) kioldásához fordítsa lefelé a reteszt (5), majd emelje fel a fejet. Helyezze a rozsdamentes acél tálat (3) az alapra, és fordítsa jobbra (az óramutató járásával megegyező irányba), amíg szilárdan a helyére nem kattan.

A feltét felhelyezése: Felemelt fej mellett tolja a dagasztókart (7), a keverőlapátot (8) vagy a ballonhabverőt (9) a tengelyre, nyomja felfelé, és fordítsa el, amíg a helyére nem kattan. Ezután hajtsa le a fejet, és rögzítse a reteszt (5) felfelé fordításával. A feltétet fordított sorrendben veheti le, mindig kikapcsolt és a hálózatról leválasztott robotgép mellett.

Tálfedél: Indítás előtt helyezze a tálfedelelet (2) a táltra. Működés közben az összetevőket a fedélen lévő nyíláson keresztül adagolhatja.

Üveg turmixgép: Először vegye le a turmixgép-meghajtás védőfedelét a robotgép tetejéről. A védőfedél mágnessel van rögzítve, elegendő a kiálló oldalán megemelni és levenni. Helyezze a turmixedényt (iii) a rögzítésbe, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba; ezzel szilárdan rögzíti. Helyezze fel a turmixgép fedelét (ii) és a mérőpoharat (i). A turmixgépet a forgatógomb kívánt sebességre fordításával vagy a PULSE funkcióval indíthatja el. Leszereléskor fordítsa az edényt az óramutató járásával megegyező irányba, és vegye le. Használat után helyezze vissza a meghajtás védőfedelét.

Húsdaráló: Először vegye le a húsdaráló-meghajtás védőfedelét. Az összeszerelt húsdarálót (lásd „A húsdaráló használata” című fejezetet) a függőleges tengelytől kb. 45°-os szögben balra elfordítva illessze a csigatengelybe, majd fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba úgy, hogy a töltőgarat (b) felfelé nézzen.

FELTÉTTÍPUS KIVÁLASZTÁSA

A keverőlapát (8) könnyű és közepesen nehéz, élesítő nélküli tészták keverésére, valamint mázak, krémek, süteménykeverékek, töltelékek stb. készítésére szolgál. Ne használja nehéz tészták dagasztására.

A ballonhabverő (9) egész tojás, tojásfehérje, tejszín, habkrémek stb. felverésére szolgál. Ne használja tészták keverésére vagy dagasztására, mert megsérülhet.

A dagasztókar (7) különféle tészták dagasztására szolgál, beleértve a nehéz és sűrű tésztákat is, például kenyértésztát, pizzatésztát vagy friss házi tésztához való tésztát.

SEBESSÉGBEÁLLÍTÁS ÉS ÜZEMIDŐ

1–3. fokozat: dagasztókar – nehéz és kelt tészták dagasztása, liszt bedolgozása.

3–4. fokozat: keverőlapát – könnyű és közepesen nehéz tészták, krémek és töltelékek keverése.

5–6. fokozat: ballonhabverő – tojásfehérje, tejszín és habkrémek felverése.

PULSE: tartsa a forgatógombot PULSE állásban – a robotgép addig működik a legmagasabb sebességen, amíg a gombot tartja, elengedéskor leáll. Az összetevők rövid átkeverésére vagy az üveg turmixgépben való turmixolásra szolgál.

Mindig a legalacsonyabb sebességgel kezdje, és a sebességet fokozatosan növelje, hogy az összetevők ne fröccsenjenek ki a tálból.

A folyamatos működés maximális időtartama 20 perc. Ezután kapcsolja ki a robotgépet, és hagyja 30–45 percig hűlni. Egy dagasztás ajánlott időtartama 5 perc. Nehéz tészta dagasztásakor ne használjon a 3. fokozatnál nagyobb sebességet.

A tálban feldolgozható maximális mennyiség: liszt 2000 g, tészta összesen 3,2 kg, habverésnél legfeljebb 20 tojás. Dagasztáskor a liszt és a víz ajánlott aránya 5 : 3.

Az üveg turmixgépet legfeljebb a MAX jelzésig (1,5 l), forró és habzó folyadékkal legfeljebb 1,2 l-ig töltsen meg. A turmixgépet soha ne működtessen üresen vagy felhelyezett fedél nélkül, és ne működtessen megszakítás nélkül 3 percnél tovább.

A HÚSDARÁLÓ HASZNÁLATA

Összeszerelés: Helyezze a csigát a darálólházba, a végére illessze a kést úgy, hogy az éle a darálótárcsa felé nézzen, majd helyezze fel a három darálótárcsa egyikét (durva – 6 mm-es lyukak, közepes – 3,5 mm, finom – 2,5 mm), és az egészet kézzel húzza meg a szorítógyűrűvel. A szorítógyűrűt ne húzza meg túlzott erővel.

Darálás: A húst szabadítsa meg a csontoktól, inaktól és bőrtől, majd vágja kb. 2 cm széles csíkokra. Helyezze a húsdarálót a robotgépre (lásd a „Tartozékok összeszerelése” című fejezetet), a kimenet alá tegyen egy tálkát, és kapcsolja a robotgépet az 5–6. fokozatra. A húst a töltőgaratba (b) helyezze, és kizárólag a tömőeszközzel (a) tolja lefelé.

Kolbásztöltés: Helyezze a csigát a darálólházba, és a kés és a darálótárcsa helyett helyezze fel a töltőcső tartóját és a kolbásztöltő csövet. Az egészet húzza meg a szorítógyűrűvel. Húzza rá a csőre az előzőleg beáztatott bétl, és a darált húst fokozatosan adagolja a töltőgaratba.

FIGYELMEZTETÉS: Soha ne nyúljon a töltőgaratba az ujjával vagy a tömőeszközön kívül más tárggyal. Ne daráljon csontot, fagyasztott húst, diófélélt vagy más kemény élelmiszert.

HIBAEHÁRÍTÁS

- **A robotgép nem kapcsol be:** ellenőrizze, hogy a csatlakozódugó megfelelően csatlakozik-e az aljzathoz, és hogy a multifunkciós fej le van-e hajtva és rögzítve van-e a retesszel (5).
- **A robotgép működés közben leállt vagy lelassult:** a motor túlterhelődhetett vagy túlmelegedhetett, és bekapcsolt a hővédelem. Fordítsa a forgatógombot 0 állásba, húzza ki a robotgépet az aljzathoz, csökkentse az összetevők mennyiségét, és hagyja a robotgépet 30–45 percig hűlni. Ezután a robotgép ismét használatra kész.
- **A robotgép rezeg vagy elmozdul a munkafelületen:** helyezze sík és szilárd felületre, tisztítsa meg a csúszásgátló lábakat, és csökkentse a sebességet vagy az összetevők mennyiségét.
- **Az összetevők kifröccsennek a tálból:** csökkentse a sebességet, helyezze fel a tálfedele (2), és ne lépje túl a maximális mennyiséget.
- **A turmixgép szivárog:** ellenőrizze, hogy a turmixedény megfelelően van-e felhelyezve és rögzítve, és hogy nincs-e túllépve a MAX jelzés.
- **A húsdaráló darálás helyett nyomja a húst:** ellenőrizze, hogy a kés éle a darálótárcsa felé néz-e, és hogy a szorítógyűrű kellően meg van-e húzva. Darálás előtt hűtse le a húst.

Ha a probléma továbbra is fennáll, ne használja a robotgépet, és forduljon az ügyfélszolgálatához.

PARAMÉTEREK

Modell:	Savory
Teljesítményfelvétel:	1 800 W
Feszültség és frekvencia:	220–240 V, 50–60 Hz
Érintésvédelmi osztály:	I
A robotgép méretei tartozékok nélkül:	33 × 42 × 26 cm
Tömeg:	9,6 kg
A hálózati kábel hossza:	1,2 m
A tál űrtartalma:	7 l
A turmixedény űrtartalma:	1,5 l
Sebességfokozatok száma:	6 + PULSE
A folyamatos működés max. időtartama:	20 perc

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

A Niceboy s.r.o. ezennel kijelenti, hogy a Niceboy Savory konyhai robotgép megfelel a 2014/35/EU, a 2014/30/EU és a 2011/65/EU irányelvnek. Az EU-megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő weboldalon érhető el: <https://niceboy.eu/hu/declaration/savory>

A termék élelmiszerral érintkező részei megfelelnek az 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

A CSOMAG TARTALMA

Konyhai robotgép	1
Rozsdamentes acél tál	1
Tálfedél adagolónyílással az összetevők hozzáadásához	1
Keverőlapát (gumi spatulával)	1
Ballonhabverő	1
Dagasztókar	1
Húsdaráló (a–c) késsel, 3 darálótárcsával és szorítógyűrűvel	1
Kolbásztöltő cső tartóval	1
Üveg turmixgép fedéllel és mérőpohárral	1
Használati útmutató	1

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Az első használat előtt figyelmesen olvassa el az összes utasítást, és a készüléket ennek az útmutatónak megfelelően használja. Őrizze meg az útmutatót, és ha a készüléket harmadik személynek adja tovább, mellékelje hozzá.
- A készülék kizárólag háztartási használatra és csak az ebben az útmutatóban leírt célra készült. Az útmutatóval ellentétben bármilyen használat a készülék károsodásához vagy személyi sérüléshez vezethet. A helytelen használatból eredő károkért a felhasználó felel.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati kábelét tartsa gyermekek által hozzá nem férhető helyen. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A kis alkatrészek fulladásveszélyt jelenthetnek.
- Csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, vagy ha a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatást kaptak, és megértették az ezzel járó veszélyeket.
- Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt mindig kapcsolja ki, és húzza ki a hálózati aljzatból.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tartozékok cseréje vagy a működés közben mozgó alkatrészek megközelítése előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati aljzatból. A turmixedényt csak a kés teljes leállása után vegye le.
- Haját, ruházatát, ujjait és más testrészeit tartsa távol a mozgó alkatrészekről. Működés közben ne nyúljon a tálba, a turmixgépbe vagy a húsdaráló töltőgaratába kézzel vagy bármilyen tárggyal.
- A turmixgép és a húsdaráló kései nagyon élesek. Összeszereléskor, az edények kiürítésekor és tisztításkor legyen óvatos.
- Ne használja egyszerre a keverési, darálási és turmixolási funkciót. Mindig csak az egyiket használja.
- Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a turmixgépbe – a hirtelen keletkező gőz miatt a folyadék kilövellhet a készülékből. Ne öntsön 55 °C-nál melegebb folyadékot az üvegedénybe, mert megrepedhet és sérülést okozhat.
- Ne lépje túl a folyamatos működés maximális időtartamát, az összetevők maximális mennyiségét és a „Sebességbeállítás és üzemidő” című fejezetben megadott ajánlott sebességeket.
- Csak a gyártó eredeti tartozékait használja.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a készüléket, a hálózati kábelt vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba. Ne érintse meg a készüléket, a kábelt vagy a csatlakozódugót nedves kézzel, és ne törölje le őket nedves ruhával.
- A készüléket csak beltérben, száraz, sík és stabil felületen, nyílt lángtól távol használja. Ne használja nedves vagy poros környezetben, illetve 40 °C feletti vagy 4 °C alatti környezeti hőmérsékleten.

- Ne használja a hálózati kábelt a készülék hordozására vagy húzására, és óvja a kábelt a sérülésektől. A csatlakozódugót a dugónál fogva húzza ki az aljzatból, ne a kábelnél fogva.
- Ha a hálózati kábel sérült, a veszélyhelyzet elkerülése érdekében a gyártónak, a szervizképviselőjének vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel vagy a csatlakozódugó sérült, ha a készülék nem működik megfelelően, leesett, megsérült, vagy víz került bele. A javítást bízza a gyártóra vagy márkaszervizre. Ne szerelje szét a készüléket, a szakszerűtlen beavatkozás sérülést okozhat.
- Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket. Használat után húzza ki a hálózati aljzatból.
- Az útmutató legfrissebb változatát a www.niceboy.eu oldalon, az Ügyfélszolgálat részben találja.

GARANCIA ÉS SZERVIZ

A termékre a vonatkozó jogszabályok szerinti törvényes szavatossági jogok vonatkoznak. Igényét annál az eladónál érvényesítse, akinél a terméket vásárolta, és mutassa be a vásárlást igazoló bizonylatot. A garancia nem terjed ki a helytelen használatból, szakszerűtlen beavatkozásból, mechanikai sérülésből vagy a szokásos elhasználódásból eredő hibákra.

Ügyfélszolgálat: info@niceboy.cz | www.niceboy.eu

FELHASZNÁLÓI TÁJÉKOZTATÓ (HÁZTARTÁSI) ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÁRTALMATLANÍTÁSÁRÓL



A terméken vagy a kísérő dokumentációban található szimbólum azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. A terméket megfelelő ártalmatlanítás érdekében a kijelölt átvételi pontokon kell leadni, ahol ingyenesen átveszik. A termék megfelelő ártalmatlanításával segítünk megővni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárulunk a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív

következmények megelőzéséhez, amelyeket a termék nem megfelelő ártalmatlanítása okozhatna. További információval az illetékes hatóság vagy a legközelebbi gyűjtőhely szolgálhat. Az ilyen típusú hulladék nem megfelelő ártalmatlanítása esetén a nemzeti jogszabályokkal összhangban pénzbírság szabható ki. Felhasználói tájékoztató elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanításáról.

(Vállalati és üzletszerű használat)

Vállalati és üzletszerű használat esetén az elektromos és elektronikus berendezések megfelelő ártalmatlanításával kapcsolatban forduljunk a gyártóhoz vagy importőrhez. Tájékoztatást fognak nyújtani az összes ártalmatlanítási módokról, és az elektromos vagy elektronikus berendezés forgalomba hozatalának dátuma alapján megmondják, hogy ki felel az elektromos vagy elektronikus berendezés ártalmatlanításának finanszírozásáért. Tájékoztatás az EU tagállamokon kívüli ártalmatlanítási eljárásokról. A fenti szimbólum csak az Európai Unió országaira érvényes. Az elektromos és elektronikus berendezések megfelelő ártalmatlanításával kapcsolatos tájékoztatást az illetékes hatóságok vagy a berendezés forgalmazója tud adni.

SHEMA UREĐAJA

1. Nagibna višenamjenska glava
 2. Poklopac posude s otvorom za dodavanje sastojaka, služi za pokrivanje posude pri miješanju tekućih sastojaka
 3. Posuda od nehrđajućeg čelika
 4. Otvor za zrak motora
 5. Osigurač za fiksiranje višenamjenske glave
 6. Okretni gumb za promjenu brzine
 7. Kuka za tijesto
 8. Metlica za miješanje
 9. Balonska metlica za tučenje
-
- a. Potiskivač
 - b. Lijevak
 - c. Kućište stroja za mljevenje mesa
-
- i. Mjerna čašica
 - ii. Poklopac blendera s otvorom za doziranje sastojaka
 - iii. Posuda blendera kapaciteta 1,5 l
 - iv. Postolje za pričvršćivanje blendera

PRIJE PRVE UPORABE

Nakon raspakiranja proizvoda uklonite sav ambalažni materijal. Sve dijelove kuhinjskog robota koji dolaze u dodir s hranom isperite pod tekućom vodom i prije uporabe ih osušite. Glavnu jedinicu obrišite suhom mekom krpom. Glavnu jedinicu ne uranjajte u vodu!

POSTAVLJANJE UREĐAJA

Uređaj koristite na ravnoj, suhoj, čistoj, stabilnoj i dovoljno čvrstoj površini. Pobrinite se da uređaj bude sigurno postavljen i kada se ne koristi. Ne postavljajte ga na rub radne površine ni na mjesta gdje bi se mogao lako prevrnuti.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije čišćenja okrenite gumb za promjenu brzine u položaj 0 (isključeno), izvucite utikač iz utičnice i pričekajte da se robot ohladi.

Vanjske dijelove robota brišite vlažnom krpom i blagim deterdžentom. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ni alkohol. Robot nikada ne uranjajte u vodu ni u drugu tekućinu.

Posudu od nehrđajućeg čelika i balonsku metlicu za tučenje možete prati u perilici posuđa.

Ostali pribor (kuku za tijesto, metlicu za miješanje, poklopac posude, posudu blendera, poklopac blendera, mjernu čašicu i sve dijelove stroja za mljevenje mesa) nemojte prati u perilici posuđa. Perite ga ručno toplom vodom i deterdžentom za pranje posuđa te ga odmah temeljito osušite. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje. Nož nemojte vaditi iz posude blendera. Pri rukovanju noževima blendera i stroja za mljevenje mesa budite oprezni – vrlo su oštri.

UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE

Prije puštanja robota u rad pažljivo pročitajte ove upute. Prije spajanja robota na električnu utičnicu uvijek provjerite je li pravilno sastavljen, je li višenamjenska glava spuštena u vodoravni položaj i fiksirana osiguračem (5) te je li okretni gumb za promjenu brzine u položaju 0 (isključeno).

Robot uključujete okretanjem gumba za promjenu brzine (6) na željenu brzinu, pri čemu se na gumbu upali svjetlosni signal. Robot isključujete okretanjem gumba u položaj 0 (isključeno). Iz sigurnosnih razloga motor se zaustavlja kada se višenamjenska glava podigne; unatoč tome prije podizanja glave uvijek okrenite gumb u položaj 0. Po završetku rada odspojite robot iz električne utičnice.

SASTAVLJANJE PRIBORA

Postavljanje posude: Okretanjem osigurača (5) prema dolje otpustite višenamjensku glavu (1) i podignite je. Posudu od nehrđajućeg čelika (3) umetnite u podnožje i okrenite je udesno (u smjeru kazaljke na satu) dok čvrsto ne sjedne na mjesto.

Postavljanje nastavka: Dok je glava podignuta, natakните kuku za tijesto (7), metlicu za miješanje (8) ili balonsku metlicu za tučenje (9) na osovину, gurnite nastavak prema gore i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto. Zatim spustite glavu i fiksirajte je okretanjem osigurača (5) prema gore. Nastavak se skida obrnutim redoslijedom, uvijek dok je robot isključen i odspojen iz električne mreže.

Poklopac posude: Prije pokretanja stavite poklopac (2) na posudu. Sastojke možete dodavati tijekom rada kroz otvor na poklopcu.

Stakleni blender: Najprije uklonite poklopac pogona blendera na gornjoj strani robota. Poklopac je pričvršćen magnetom, dovoljno ga je podići na izbočenoj strani i ukloniti. Posudu blendera (iii) umetnite u ležište i okrenite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste je čvrsto fiksirali. Stavite poklopac blendera (ii) i mjernu čašicu (i). Blender pokrećete okretanjem gumba na željenu brzinu ili funkcijom PULSE. Pri rastavljanju okrenite posudu u smjeru kazaljke na satu i skinite je. Nakon uporabe vratite poklopac pogona na mjesto.

Stroj za mljevenje mesa: Najprije uklonite poklopac pogona stroja za mljevenje mesa. Sastavljeni stroj za mljevenje mesa (vidi poglavlje Uporaba stroja za mljevenje mesa) umetnite u pužnu osovину okrenut ulijevo pod kutom od približno 45° u odnosu na vertikalnu os i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu tako da lijevak (b) bude usmjeren prema gore.

ODABIR VRSTE NASTAVKA

Metlica za miješanje (8) koristi se za miješanje laganih do srednje teških tijesta bez kvasca te za pripremu glazura, krema, smjesa za kolače, nadjeva itd. Nemojte je koristiti za miješanje teških tijesta.

Balonska metlica za tučenje (9) koristi se za tučenje cijelih jaja, bjelanjaka, vrhnja za šlag, pjenastih krema itd. Nemojte je koristiti za miješanje ni miješanje tijesta jer bi se mogla oštetiti.

Kuka za tijesto (7) koristi se za miješanje različitih vrsta tijesta, uključujući teška i gusta tijesta kao što su tijesto za kruh, tijesto za pizzu ili tijesto za svježju tjesteninu.

POSTAVKE BRZINE I VRIJEME RADA

Brzina 1–3: kuka za tijesto – miješanje teških tijesta i tijesta s kvascem, umješavanje brašna.

Brzina 3–4: metlica za miješanje – miješanje laganih i srednje teških tijesta, krema i nadjeva.

Brzina 5–6: balonska metlica za tučenje – tučenje bjelanjaka, vrhnja za šlag i pjenastih krema.

PULSE: držite gumb u položaju PULSE – robot radi pri najvećoj brzini sve dok držite gumb, a nakon otpuštanja se zaustavlja. Služi za kratko miješanje sastojaka ili blendanje u staklenom blenderu.

Uvijek započnite s najmanjom brzinom i postupno je povećavajte kako sastojci ne bi prskali iz posude.

Najdulje vrijeme neprekidnog rada iznosi 20 minuta. Nakon toga isključite robot i ostavite ga da se hladi 30–45 minuta. Preporučeno trajanje jednog miješenja je 5 minuta. Pri miješenju teškog tijesta nemojte koristiti brzinu veću od 3.

Najveća količina u posudi: brašno 2000 g, ukupna količina tijesta 3,2 kg, tučenje najviše 20 jaja. Preporučeni omjer brašna i vode pri miješenju je 5 : 3.

Stakleni blender puniti najviše do oznake MAX (1,5 l), a vruće i pjenušave tekućine najviše do 1,2 l. Blender nikada ne pokrećite prazan ni bez postavljenog poklopca i ne ostavljajte ga da radi bez prekida dulje od 3 minute.

UPORABA STROJA ZA MLJEVENJE MESA

Sastavljanje: U kućište stroja za mljevenje mesa umetnite puž, na njegov kraj postavite nož oštricom prema rešetki, zatim postavite jednu od triju rešetki (gruba – otvori 6 mm, srednja – 3,5 mm, fina – 2,5 mm) i sve rukom pritegnite zateznom maticom. Maticu nemojte pritezati prekomjernom silom.

Mljevenje: Meso očistite od kostiju, tetiva i kože te ga narežite na trake širine približno 2 cm. Stroj za mljevenje mesa postavite na robot (vidi poglavlje Sastavljanje pribora), ispod izlaza postavite zdjelu i uključite robot na brzinu 5–6. Meso stavljajte u lijevak (b) i potiskujte ga isključivo potiskivačem (a).

Punjenje kobasica: U kućište umetnite puž, a umjesto noža i rešetke postavite držač cijevi za punjenje i cijev za punjenje kobasica. Sve pritegnite zateznom maticom. Na cijev navucite prethodno namočeno crijevo i mljeveno meso postupno stavljajte u lijevak.

UPOZORENJE: Nikada ne posežite u lijevak prstima ni drugim predmetima osim potiskivača. Nemojte mljeti kosti, smrznuto meso, orašaste plodove ni drugu tvrdu hranu.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

- **Robot se ne može uključiti:** provjerite je li utikač pravilno umetnut u utičnicu te je li višenamjenska glava spuštена i fiksirana osiguračem (5).
- **Robot se tijekom rada zaustavio ili usporio:** motor je možda bio preopterećen ili pregrijan te se aktivirala toplinska zaštita. Okrenite gumb u položaj 0, odspojite robot iz utičnice, smanjite količinu sastojaka i ostavite robot da se hladi 30–45 minuta. Nakon toga robot je ponovno spreman za uporabu.
- **Robot vibrira ili se pomiče po radnoj površini:** postavite ga na ravnu i čvrstu površinu, očistite protuklizne nožice i smanjite brzinu ili količinu sastojaka.
- **Sastojci prskaju iz posude:** smanjite brzinu, stavite poklopac posude (2) i nemojte prekoračiti najveću količinu.
- **Blender propušta:** provjerite je li posuda blendera pravilno postavljena i fiksirana te nije li prekoračena oznaka MAX.
- **Stroj za mljevenje mesa gnječi meso umjesto da ga melje:** provjerite je li nož postavljen oštricom prema rešetki i je li zatezna matica dovoljno pritegnuta. Prije mljevenja ohladite meso.

Ako se problem nastavi, nemojte koristiti robot i obratite se korisničkoj podršci.

PARAMETRI

Model:	Savory
Ulazna snaga:	1 800 W
Napon i frekvencija:	220–240 V, 50–60 Hz
Klasa zaštite:	I
Dimenzije robota bez pribora:	33 × 42 × 26 cm
Masa:	9,6 kg
Duljina kabela za napajanje:	1,2 m
Kapacitet posude:	7 l
Kapacitet posude blendera:	1,5 l
Broj brzina:	6 + PULSE
Maks. vrijeme neprekidnog rada:	20 min

IZJAVA O SUKLADNOSTI

Niceboy s.r.o. ovime izjavljuje da je kuhinjski robot Niceboy Savory u skladu s direktivama 2014/35/EU, 2014/30/EU i 2011/65/EU. Cjeloviti tekst EU izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi: <https://niceboy.eu/hr/declaration/savory>

Dijelovi proizvoda koji dolaze u dodir s hranom ispunjavaju zahtjeve Uredbe (EZ) br. 1935/2004.

SADRŽAJ PAKIRANJA

Kuhinjski robot	1
Posuda od nehrđajućeg čelika	1
Poklopac posude s otvorom za dodavanje sastojaka	1
Metlica za miješanje (s gumenom lopaticom)	1
Balonska metlica za tučenje	1

Kuka za tijesto	1
Stroj za mljevenje mesa (a–c) s nožem, trima rešetkama i zateznom maticom	1
Cijev za punjenje kobasica s držačem	1
Stakleni blender s poklopcem i mjernom čašicom	1
Upute za uporabu	1

SIGURNOSNE UPUTE

- Prije prve uporabe pažljivo pročitajte sve upute i koristite uređaj u skladu s ovim uputama. Upute sačuvajte i priložite ih uređaju ako ga predajete trećoj osobi.
- Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu i samo za namjenu opisanu u ovim uputama. Svaka uporaba protivna uputama može dovesti do oštećenja uređaja ili ozljeda osoba. Za štetu uzrokovanu nepravilnom uporabom odgovara korisnik.
- Ovaj uređaj ne smiju upotrebljavati djeca. Uređaj i njegov kabel za napajanje držite izvan dohvata djece. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Mali dijelovi mogu predstavljati opasnost od gušenja.
- Osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja smiju upotrebljavati uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobile upute o sigurnoj uporabi uređaja i razumiju moguće opasnosti.
- Uvijek isključite uređaj i odspojite ga iz utičnice ako ga ostavljate bez nadzora te prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene pribora ili približavanja dijelovima koji se pomiču tijekom rada isključite uređaj i odspojite ga iz utičnice. Posudu blendera skinite tek nakon što se još potpuno zaustavi.
- Kosu, odjeću, prste i druge dijelove tijela držite podalje od pokretnih dijelova. Tijekom rada ne posežite rukama ni bilo kakvim predmetima u posudu, blender ni lijevak stroja za mljevenje mesa.
- Noževi blendera i stroja za mljevenje mesa vrlo su oštri. Budite oprezni pri sastavljanju, praznjenju posuda i čišćenju.
- Nemojte istovremeno koristiti funkcije miješanja, mljevenja i blendanja. Uvijek koristite samo jednu od njih.
- Budite oprezni ako u blender ulijevate vruću tekućinu jer zbog naglog stvaranja pare može biti izbačena iz uređaja. U staklenu posudu ne ulijevajte tekućine toplije od 55 °C jer bi mogla puknuti i uzrokovati ozljede.
- Nemojte prekoračiti najdulje vrijeme neprekidnog rada, najveću količinu sastojaka ni preporučene brzine navedene u poglavlju Postavke brzine i vrijeme rada.
- Koristite samo originalni pribor proizvođača.
- Kako biste izbjegli strujni udar, nemojte uranjati uređaj, kabel za napajanje ni utikač u vodu ili drugu tekućinu. Ne dodirujte uređaj, kabel ni utikač mokrim rukama i ne brišite ih mokrom krpom.
- Uređaj koristite samo u zatvorenom prostoru na suhoj, ravnoj i stabilnoj površini, podalje od otvorenog plamena. Nemojte ga koristiti u vlažnom ili prašnjavom okruženju ni pri temperaturi okoline višoj od 40 °C ili nižoj od 4 °C.
- Kabel za napajanje nemojte koristiti za nošenje ili povlačenje uređaja i zaštitite ga od oštećenja. Utikač iz utičnice izvlačite držeći utikač, a ne povlačenjem kabela.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Nemojte koristiti uređaj ako su kabel za napajanje ili utikač oštećeni, ako uređaj ne radi ispravno, ako je pao, ako je oštećen ili ako je u njega prodrla voda. Popravak povjerite proizvođaču ili ovlaštenom servisu. Uređaj nemojte rastavljati jer nestručan zahvat može uzrokovati ozljede.

- Prije čišćenja pričekajte da se uređaj ohladi. Nakon završetka uporabe odspojite ga iz utičnice.
- Najnoviju verziju uputa možete pronaći na www.niceboy.eu u odjeljku Korisnička podrška.

JAMSTVO I SERVIS

Na proizvod se primjenjuju zakonska prava kupca u pogledu odgovornosti za materijalne nedostatke u skladu s važećim propisima. Reklamaciju podnesite prodavatelju kod kojeg ste proizvod kupili i priložite dokaz o kupnji. Jamstvo ne obuhvaća nedostatke uzrokovane nepravilnom uporabom, nestručnim zahvatom, mehaničkim oštećenjem ili uobičajenim trošenjem.

Korisnička podrška: info@niceboy.cz | www.niceboy.eu

INFORMACIJE ZA KORISNIKE O ODLAGANJU ELEKTRIČNIH I ELEKTRONIČKIH UREĐAJA (ZA KUĆNU UPOTREBU)



Ovaj simbol koji se nalazi na proizvodu ili u originalnoj dokumentaciji proizvoda znači da se korišteni električni ili elektronički proizvodi ne smiju odlagati zajedno s komunalnim otpadom. Te proizvode ispravno odložite tako da ih odnesete na označeno mjesto prikupljanja gdje će se besplatno preuzeti.

Odlaganjem proizvoda na ovaj način pomažete u zaštiti dragocjenih prirodnih resursa i pomažete u sprječavanju mogućih negativnih utjecaja na okoliš i zdravlje ljudi koji bi mogli biti posljedica nepravilnog odlaganja otpada. Više informacija možete dobiti kod nadležnih lokalnih tijela ili na obližnjem odlagalištu. Ovisno o državnim propisima, kazna se može naplatiti svakom tko nepravilno odloži ovakvu vrstu otpada. Korisničke informacije za odlaganje električnih i elektroničkih uređaja.

(Za poslovnu i korporativnu upotrebu)

Pravilan način odlaganja električnih i elektroničkih uređaja za poslovnu i korporativnu upotrebu potražite kod proizvođača ili uvoznika proizvoda. Oni će vam dati informacije o svim načinima odlaganja te, ovisno o datumu navedenom na električnom ili elektroničkom uređaju na tržištu, obavijestiti vas tko je dužan snositi troškove odlaganja tog električnog ili elektroničkog uređaja. Informacije o postupcima zbrinjavanja u drugim zemljama izvan EU. Prikazani simbol vrijedi samo za zemlje unutar Europske unije. Način ispravnog odlaganja električnih i elektroničkih uređaja zatražite kod svojih nadležnih lokalnih tijela ili prodavača uređaja.

SCHEMAT URZĄDZENIA

1. Odchylana głowica wielofunkcyjna
 2. Pokrywa misy z otworem do dodawania składników, służy do przykrywania misy podczas mieszania płynnych składników
 3. Misa ze stali nierdzewnej
 4. Wylot powietrza z silnika
 5. Blokada do unieruchomienia głowicy wielofunkcyjnej
 6. Pokrętko regulacji prędkości
 7. Hak do zagniatania ciasta
 8. Mieszadło płaskie
 9. Trzepaczka balonowa
-
- a. Popychacz
 - b. Lej zasypowy
 - c. Korpus maszyny
-
- i. Miarka
 - ii. Pokrywa blendera z otworem do dozowania składników
 - iii. Pojemnik blendera o pojemności 1,5 l
 - iv. Podstawa do mocowania blendera

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Po rozpakowaniu produktu usunąć wszystkie materiały opakowaniowe. Wszystkie części robota kuchennego, które mają kontakt z żywnością, opłukać pod bieżącą wodą i przed użyciem osuszyć. Jednostkę główną wytrzeć suchą, miękką ściereczką. Nie zanurzać jednostki głównej!

UMIEJSCOWIENIE URZĄDZENIA

Urządzenie należy używać na równej, suchej, czystej, stabilnej i wystarczająco wytrzymałej powierzchni. Należy zadbać o bezpieczne umiejscowienie urządzenia również wtedy, gdy nie jest używane. Nie umieszczać go na krawędzi blatu roboczego ani w miejscach, w których mogłoby łatwo zostać przewrócone.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem ustawić pokrętko prędkości w pozycji 0 (wyłączone), wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż robot ostygnie.

Zewnętrzne części robota wycierać wilgotną ściereczką z łagodnym środkiem czyszczącym. Nie używać ściernych środków czyszczących ani alkoholu. Nigdy nie zanurzać robota w wodzie ani w innym płynie.

Misę ze stali nierdzewnej i trzepaczkę balonową można myć w zmywarce.

Pozostałych akcesoriów (haka do zagniatania ciasta, mieszadła płaskiego, pokrywy misy, pojemnika blendera, pokrywy blendera, miarki i wszystkich części maszyny do mielenia mięsa) nie myć w zmywarce. Myć je ręcznie w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń i niezwłocznie dokładnie osuszyć. Nie używać ściernych środków czyszczących. Nie wyjmować noża z pojemnika blendera. Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z nożami blendera i maszyny – są bardzo ostre.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE

Przed uruchomieniem robota należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Przed podłączeniem robota do gniazdka elektrycznego zawsze upewnić się, że jest on prawidłowo zmontowany, głowica wielofunkcyjna jest opuszczona do pozycji poziomej i zabezpieczona blokadą (5), a pokrętko prędkości jest ustawione w pozycji 0 (wyłączone).

Aby włączyć robota, przekręcić pokrętko prędkości (6) na wybraną prędkość – zaświeci się sygnalizacja świetlna na pokrętkle. Aby wyłączyć robota, przekręcić pokrętko do pozycji 0 (wyłączone). Ze względów bezpieczeństwa

silnik zatrzymuje się po podniesieniu głowicy wielofunkcyjnej; mimo to przed podniesieniem głowicy zawsze przekręcić pokrętkę do pozycji 0. Po zakończeniu pracy odłączyć robota od gniazdka elektrycznego.

MONTAŻ AKCESORIÓW

Zakładanie misy: Przekręcając blokadę (5) w dół, zwolnić głowicę wielofunkcyjną (1) i podnieść ją. Misę ze stali nierdzewnej (3) włożyć do podstawy i obrócić w prawo (zgodnie z ruchem wskazówek zegara), aż zostanie pewnie zablokowana.

Zakładanie końcówki: Przy podniesionej głowicy nasunąć hak do zagniatania ciasta (7), mieszađło płaskie (8) lub trzepaczkę balonową (9) na wałek, docisnąć ku górze i obrócić, aż się zablokuje. Następnie opuścić głowicę i zabezpieczyć ją, przekręcając blokadę (5) w górę. Końcówkę zdejmuje się w odwrotnej kolejności, zawsze przy wyłączonej i odłączonym od sieci robocie.

Pokrywa misy: Przed uruchomieniem założyć na misę pokrywę (2). Składniki można dodawać podczas pracy przez otwór w pokrywie.

Blender szklany: Najpierw zdjąć osłonę napędu blendera na górnej stronie robota. Osłona jest mocowana magnetycznie – wystarczy podnieść ją po wystającej stronie i zdjąć. Pojemnik blendera (iii) włożyć do mocowania i obrócić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby go pewnie zablokować. Założyć pokrywę blendera (ii) i miarkę (i). Blender uruchamia się, przekręcając pokrętkę na wybraną prędkość lub używając funkcji PULSE. Podczas demontażu pojemnik zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zdjąć go. Po użyciu ponownie założyć osłonę napędu.

Maszynka do mielenia mięsa: Najpierw zdjąć osłonę napędu maszyny. Złożoną maszynę (zob. rozdział Użycie maszyny do mielenia mięsa) włożyć do gniazda wału ślimakowego obrócić w lewo pod kątem około 45° od osi pionowej i obrócić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara tak, aby lej zasypowy (b) był skierowany do góry.

WYBÓR TYPU KOŃCÓWKI

Mieszađło płaskie (8) służy do mieszania lekkich i średnio ciężkich ciast bez drożdży oraz do przygotowywania polew, kremów, mas na ciasta, nadzień itp. Nie używać go do zagniatania ciężkich ciast.

Trzepaczka balonowa (9) służy do ubijania całych jajek, białek, śmietany, kremów piankowych itp. Nie używać jej do mieszania ani zagniatania ciast, ponieważ mogłoby dojść do jej uszkodzenia.

Hak do zagniatania ciasta (7) służy do zagniatania różnych rodzajów ciast, w tym ciężkich i gęstych, takich jak ciasto chlebowe, ciasto na pizzę lub ciasto na świeży makaron.

USTAWIANIE PRĘDKOŚCI I CZAS PRACY

Prędkość 1–3: hak do zagniatania ciasta – zagniatanie ciężkich ciast i ciast drożdżowych, wmieszanie mąki.

Prędkość 3–4: mieszađło płaskie – mieszanie lekkich i średnio ciężkich ciast, kremów i nadzień.

Prędkość 5–6: trzepaczka balonowa – ubijanie białek, śmietany i kremów piankowych.

PULSE: przytrzymać pokrętkę w pozycji PULSE – robot pracuje z najwyższą prędkością tak długo, jak pokrętkę jest przytrzymywane, a po jego zwolnieniu zatrzymuje się. Służy do krótkiego przemieszania składników lub miksowania w blenderze szklanym.

Zawsze zaczynać od najniższej prędkości i zwiększać ją stopniowo, aby składniki nie przyskały z misy.

Maksymalny czas pracy ciągłej wynosi 20 minut. Następnie wyłączyć robota i pozostawić go do ostygnięcia na 30–45 minut. Zalecany czas jednego zagniatania wynosi 5 minut. Podczas zagniatania ciężkiego ciasta nie używać prędkości wyższej niż 3.

Maksymalna ilość w misie: mąka 2000 g, łącznie ilość ciasta 3,2 kg, ubijanie maksymalnie 20 jaj. Zalecany stosunek mąki do wody podczas zagniatania wynosi 5 : 3.

Blender szklany napętniać maksymalnie do oznaczenia MAX (1,5 l), gorące i pienne się płyny maksymalnie do 1,2 l. Nigdy nie uruchamiać blendera pustego ani bez założonej pokrywy i nie pozostawiać go pracującego dłużej niż 3 minuty bez przerwy.

UŻYCIIE MASZYNKI DO MIELENIA MIĘSA

Montaż: Do korpusu maszyny włożyć ślimak, na jego końcu założyć nóż ostrzem w stronę sitka, następnie założyć jedno z trzech sitek (grube – otwory 6 mm, średnie – 3,5 mm, drobne – 2,5 mm) i całość ręcznie dokręcić nakrętką mocującą. Nie dokręcać nakrętki z nadmierną siłą.

Mielenie: Mięso oczyścić z kości, ścięgien i skóry i pokroić w paski o szerokości około 2 cm. Złożyć maszynkę na robota (zob. rozdział Montaż akcesoriów), pod wylotem ustawić miskę i włączyć robota na prędkość 5–6. Mięso wkładać do leja zasypowego (b) i przesuwać je wyłacznie popychaczem (a).

Nadziewanie kielbas: Do korpusu maszynki włożyć ślimak, a zamiast noża i sitka założyć uchwyt lejka i lejek do nadziewania kielbas. Całość dokręcić nakrętką mocującą. Na lejek naciągnąć wcześniej namoczoną osłonkę i stopniowo wkładać mielone mięso do leja zasypowego.

OSTRZEŻENIE: Nigdy nie wkładać do leja zasypowego palców ani innych przedmiotów niż popychacz. Nie mielić kości, mrożonego mięsa, orzechów ani innych twardych produktów.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- **Nie można włączyć robota:** sprawdzić, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona do gniazdka oraz czy głowica wielofunkcyjna jest opuszczona i zabezpieczona blokadą (5).
- **Robot zatrzymał się lub zwolnił podczas pracy:** silnik mógł zostać przeciążony lub przegrzany i zadziałało zabezpieczenie termiczne. Przekręcić pokrętkę do pozycji 0, odczekać robota od gniazdka, zmniejszyć ilość składników i pozostawić robota do ostygnięcia na 30–45 minut. Następnie robot jest ponownie gotowy do użycia.
- **Robot wibruje lub przesuwa się po blacie:** postawić go na równej i stabilnej powierzchni, oczyścić nóżki antypoślizgowe i zmniejszyć prędkość lub ilość składników.
- **Składniki przyskają z misy:** zmniejszyć prędkość, założyć pokrywę misy (2) i nie przekraczać maksymalnej ilości.
- **Blender przecieka:** sprawdzić, czy pojemnik blendera jest prawidłowo założony i zablokowany oraz czy nie przekroczono oznaczenia MAX.
- **Maszynka zginała mięso zamiast je mielić:** sprawdzić, czy nóż jest założony ostrzem w stronę sitka i czy nakrętka mocująca jest wystarczająco dokręcona. Przed mieleniem schłodzić mięso.

Jeśli problem nie ustępuje, nie używać robota i skontaktować się z działem obsługi klienta.

PARAMETRY

Model:	Savory
Moc:	1 800 W
Napięcie i częstotliwość:	220–240 V, 50–60 Hz
Klasa ochronności:	I
Wymiary robota bez akcesoriów:	33 × 42 × 26 cm
Masa:	9,6 kg
Długość przewodu zasilającego:	1,2 m
Pojemność misy:	7 l
Pojemność pojemnika blendera:	1,5 l
Liczba prędkości:	6 + PULSE
Maks. czas pracy ciągłej:	20 min

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Niceboy s.r.o. niniejszym oświadcza, że robot kuchenny Niceboy Savory jest zgodny z dyrektywami 2014/35/UE, 2014/30/UE i 2011/65/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny na następującej stronie internetowej: <https://niceboy.eu/pl/declaration/savory>

Części produktu przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania rozporządzenia (WE) nr 1935/2004.

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

Robot kuchenny	1
Misa ze stali nierdzewnej	1
Pokrywa misy z otworem do dodawania składników	1

Mieszadło płaskie (z gumową szpatułką)	1
Trzepaczka balonowa	1
Hak do zagniatania ciasta	1
Maszynka do mielenia mięsa (a–c) z nożem, 3 sitkami i nakrętką mocującą	1
Lejek do nadziewania kietbas z uchwytem	1
Blender szklany z pokrywą i miarką	1
Instrukcja obsługi	1

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i używać urządzenia zgodnie z niniejszą instrukcją. Instrukcję należy zachować, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dotychczas ją do niego.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i wyłącznie do celu opisanego w niniejszej instrukcji. Wszelkie użytkowanie niezgodne z instrukcją może prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała. Za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem odpowiada użytkownik.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód zasilający przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Małe części mogą stanowić ryzyko zadławienia.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumieniu związanych z tym zagrożeń.
- Jeśli urządzenie pozostaje bez nadzoru, a także zawsze przed montażem, demontażem lub czyszczeniem, należy je wyłączyć i odłączyć od gniazdka.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części, które poruszają się podczas pracy, wyłączyć urządzenie i odłączyć je od gniazdka. Pojemnik blendera zdejmować dopiero po całkowitym zatrzymaniu się noża.
- Trzymać włosy, odzież, palce i inne części ciała z dala od ruchomych części. Podczas pracy nie wkładać rąk ani żadnych przedmiotów do miski, blendera ani leja zasypowego maszynki.
- Noże blendera i maszynki są bardzo ostre. Zachować ostrożność podczas montażu, opróżniania pojemników i czyszczenia.
- Nie używać funkcji mieszania, mielenia i blendowania jednocześnie. Zawsze używać tylko jednej z nich.
- Zachować ostrożność podczas wlewania gorących płynów do blendera – w wyniku nagłego powstania pary mogą one zostać wyrzucone z urządzenia. Nie wlewać do szklanego pojemnika płynów o temperaturze wyższej niż 55 °C, ponieważ może on pęknąć i spowodować obrażenia.
- Nie przekraczać maksymalnego czasu pracy ciągłej, maksymalnej ilości składników ani zalecanych prędkości podanych w rozdziale Ustawianie prędkości i czas pracy.
- Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów producenta.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innym płynie. Nie dotykać urządzenia, przewodu ani wtyczki mokrymi rękami i nie wycierać ich mokrą ściereczką.
- Urządzenie używać wyłącznie wewnątrz pomieszczeń na suchej, równej i stabilnej powierzchni, z dala od otwartego ognia. Nie używać go w wilgotnym lub zakurczonym otoczeniu ani w temperaturze otoczenia powyżej 40 °C lub poniżej 4 °C.

- Nie używać przewodu zasilającego do przenoszenia ani ciągnięcia urządzenia i chronić go przed uszkodzeniem. Wtyczkę wyjmować z gniazdka, trzymając za wtyczkę, a nie za przewód.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwisanta lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, spadło, zostało uszkodzone lub dostała się do niego woda. Naprawę należy powierzyć producentowi lub autoryzowanemu serwisowi. Nie demontować urządzenia – nieprofesjonalna ingerencja może spowodować obrażenia.
- Przed czyszczeniem pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Po zakończeniu użytkowania odłączyć je od gniazdka.
- Najnowszą wersję instrukcji można znaleźć na stronie www.niceboy.eu w sekcji Obsługa klienta.

GWARANCJA I SERWIS

Na produkt przysługują ustawowe uprawnienia z tytułu niezgodności towaru z umową zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Reklamację należy złożyć u sprzedawcy, u którego produkt został zakupiony, przedstawiając dowód zakupu. Odpowiedzialność nie obejmuje wad spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, nieprofesjonalną ingerencją, uszkodzeniem mechanicznym ani normalnym zużyciem.

Obsługa klienta: info@niceboy.cz | www.niceboy.eu

INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW DOTYCZĄCE UTYLIZACJI (DOMOWEGO) SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO



Przedstawiony symbol znajdujący się na produkcie lub w oryginalnej dokumentacji oznacza, że zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno utylizować wraz z odpadami komunalnymi. Aby prawidłowo zutylizować te produkty, należy oddać je do wyznaczonego punktu zbiórki, gdzie zostaną przyjęte bezpłatnie. Utylizując produkty w ten sposób, pomagamy chronić cenne zasoby naturalne i zapobiegamy negatywnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzkie, który mógłby wynikać z niewłaściwej utylizacji. Bliższe informacje można uzyskać w lokalnym urzędzie lub najbliższym punkcie zbiórki odpadów. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadów przez dowolną osobę mogą być również nakładane kary zgodnie z przepisami krajowymi. Informacje dla użytkowników dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego

(przeznaczonego na użytek służbowy i firmowy).

W celu właściwego zutylizowania sprzętu elektrycznego i elektronicznego przeznaczonego na użytek służbowy i firmowy należy zasięgnąć rady u producenta lub importera produktu. Dostarczą oni informacji o wszelkich sposobach utylizacji oraz wskażą, kto odpowiada za sfinansowanie utylizacji tego rodzaju sprzętu elektrycznego i elektronicznego w zależności od daty wprowadzenia na rynek. Informacje o procedurach utylizacji odpadów w innych krajach spoza UE. Powyższy symbol dotyczy tylko krajów Unii Europejskiej. Z myślą o zapewnieniu właściwej utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego należy zasięgnąć odpowiednich informacji w lokalnym urzędzie lub u sprzedawcy sprzętu.

SHEMA NAPRAVE

1. Nagibna večnamenska glava
 2. Pokrov posode z odprtino za dodajanje sestavin, služi za pokrivanje posode med mešanjem tekočih sestavin
 3. Posoda iz nerjavečega jekla
 4. Izpuh motorja
 5. Varovalka za blokado večnamenske glave
 6. Vrtljivi gumb za spreminjanje hitrosti
 7. Kavelj za gnetenje
 8. Mešalna metlica
 9. Balonasta metlica za stepanje
-
- a. Potiskalo
 - b. Lijak
 - c. Ohišje stroja za mletje mesa
-
- i. Merilna posodica
 - ii. Pokrov mešalnika z odprtino za doziranje sestavin
 - iii. Posoda mešalnika s prostornino 1,5 l
 - iv. Podstavek za pritrditev mešalnika

PRED PRVO UPORABO

Po razpakiranju izdelka odstranite ves embalažni material. Vse dele kuhinjskega robota, ki pridejo v stik z živili, sperite pod tekočo vodo in jih pred uporabo osušite. Glavno enoto obrišite s suho mehko krpo. Glavne enote ne potaplajte!

NAMESTITEV APARATA

Aparat uporabljajte na ravni, suhi, čisti, stabilni in dovolj trdni površini. Poskrbite, da je aparat varno nameščen tudi takrat, ko ga ne uporabljate. Ne postavljajte ga na rob delovne površine ali na mesta, kjer bi se lahko zlahka prevrnil.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred čiščenjem obrnite gumb za spreminjanje hitrosti v položaj 0 (izklopljeno), izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte, da se robot ohladi.

Zunanje dele robota brišite z vlažno krpo in blagim čistilnim sredstvom. Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev ali alkohola. Robota nikoli ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.

Posodo iz nerjavečega jekla in balonasto metlico za stepanje lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Ostalih pripomočkov (kavlja za gnetenje, mešalne metlice, pokrova posode, posode mešalnika, pokrova mešalnika, merilne posodice in vseh delov stroja za mletje mesa) ne pomivajte v pomivalnem stroju. Pomijte jih ročno s toplo vodo in sredstvom za pomivanje posode ter jih takoj temeljito osušite. Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev. Noža ne odstranjujte iz posode mešalnika. Pri rokovanju z noži mešalnika in stroja za mletje mesa bodite previdni – so zelo ostri.

VKLOP IN IZKLOP

Preden robota začnete uporabljati, natančno preberite ta navodila. Preden robota priključite na električno vtičnico, se vedno prepričajte, da je pravilno sestavljen, da je večnamenska glava spuščena v vodoravni položaj in blokirana z varovalko (5) ter da je vrtljivi gumb za spreminjanje hitrosti v položaju 0 (izklopljeno).

Robota vklopite tako, da gumb za spreminjanje hitrosti (6) obrnete na zeleno hitrost; na gumbu se prižge svetlobni signal. Robota izklopite tako, da gumb obrnete v položaj 0 (izklopljeno). Iz varnostnih razlogov se motor ustavi, ko dvignete večnamensko glavo; kljub temu pred dvigom glave gumb vedno obrnite v položaj 0. Po končanem delu robota izključite iz električne vtičnice.

SESTAVLJANJE DODATNE OPREME

Namestitev posode: Z obratom varovalke (5) navzdol sprostite večnamensko glavo (1) in jo dvignite. Posodo iz nerjavečega jekla (3) vstavite v podnožje in jo zasukajte v desno (v smeri urnega kazalca), da se trdno zaskoči.

Namestitev nastavka: Pri dvignjeni glavi natakните kavelj za gnetenje (7), mešalno metlico (8) ali balonasto metlico za stepanje (9) na gred, nastavek potisnite navzgor in ga zasukajte, da se zaskoči. Nato glavo spustite in jo blokirajte z obratom varovalke (5) navzgor. Nastavek odstranite v obratnem vrstnem redu, vedno ko je robot izklopljen in izključen iz električnega omrežja.

Pokrov posode: Pred zagonom na posodo namestite pokrov (2). Sestavine lahko med delovanjem dodajate skozi odprtino v pokrovu.

Stekleni mešalnik: Najprej odstranite pokrov pogona mešalnika na zgornji strani robota. Pokrov je pritrjen z magnetom, zato ga je treba le dvigniti na izbočeni strani in odstraniti. Posodo mešalnika (iii) vstavite v držalo in jo obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, da jo trdno pritrdite. Namestite pokrov mešalnika (ii) in merilno posodico (i). Mešalnik zaženete tako, da gumb obrnete na zeleno hitrost, ali s funkcijo PULSE. Pri razstavljanju posodo obrnite v smeri urnega kazalca in jo odstranite. Po uporabi pokrov pogona namestite nazaj.

Stroj za mletje mesa: Najprej odstranite pokrov pogona stroja za mletje mesa. Sestavljen stroj za mletje mesa (glejte poglavje Uporaba stroja za mletje mesa) vstavite v polžasto gred, obrnjen v levo pod kotom približno 45° glede na navpično os, in ga obrnite v smeri urnega kazalca, tako da je lijak (b) usmerjen navzgor.

IZBIRA VRSTE NASTAVKA

Mešalna metlica (8) se uporablja za mešanje lahkih do srednje težkih test brez kvasa ter za pripravo oblívov, krem, biskvitnih zmesi, nadevov ipd. Ne uporabljajte je za gnetenje težkih test.

Balonasta metlica za stepanje (9) se uporablja za stepanje celih jajc, beljakov, smetane, penastih krem ipd. Ne uporabljajte je za mešanje ali gnetenje testa, saj bi se lahko poškodovala.

Kavelj za gnetenje (7) se uporablja za gnetenje različnih vrst testa, vključno s težkimi in gostimi testi, kot so krušno testo, testo za pico ali testo za sveže testenine.

NASTAVITEV HITROSTI IN ČAS DELOVANJA

Hitrost 1–3: kavelj za gnetenje – gnetenje težkih in kvašenih test, vmešavanje moke.

Hitrost 3–4: mešalna metlica – mešanje lahkih in srednje težkih test, krem in nadevov.

Hitrost 5–6: balonasta metlica za stepanje – stepanje beljakov, smetane in penastih krem.

PULSE: gumb držite v položaju PULSE – robot deluje pri najvišji hitrosti, dokler gumb držite, ko ga spustite, pa se ustavi. Uporablja se za kratko premešanje sestavin ali mešanje v steklenem mešalniku.

Vedno začnite z najnižjo hitrostjo in jo postopoma povečujte, da sestavine ne brizgajo iz posode.

Najdaljši čas neprekinjenega delovanja je 20 minut. Nato robota izklopite in ga pustite, da se hladi 30–45 minut. Priporočeni čas enega gnetenja je 5 minut. Pri gnetenju težkega testa ne uporabljajte hitrosti, višje od 3.

Največja količina v posodi: moka 2000 g, skupna količina testa 3,2 kg, stepanje največ 20 jajc. Priporočeno razmerje med moko in vodo pri gnetenju je 5 : 3.

Stekleni mešalnik napolnite največ do oznake MAX (1,5 l), vroče in peneče se tekočine pa največ do 1,2 l. Mešalnika nikoli ne zaženite praznega ali brez nameščenega pokrova in ga ne pustite delovati brez prekinitve dlje kot 3 min.

UPORABA STROJA ZA MLETJE MESA

Sestavljanje: V ohišje stroja za mletje mesa vstavite polž, na njegov konec namestite nož z rezilom, obrnjenim proti mrežici, nato namestite eno od treh mrežic (groba – luknje 6 mm, srednja – 3,5 mm, fina – 2,5 mm) in vse ročno privijte s pritrdilno matico. Matice ne privijajte s prekomerno silo.

Mletje: Mesu odstranite kosti, kite in kožo ter ga narežite na trakove, široke približno 2 cm. Stroj za mletje mesa namestite na robota (glejte poglavje Sestavljanje dodatne opreme), pod izhod postavite skledo in robota vklopite na hitrost 5–6. Meso dajajte v lijak (b) in ga potiskajte izključno s potiskalom (a).

Polnjenje klobas: V ohišje vstavite polž, namesto noža in mrežice pa namestite nosilec polnilne cevi in cev za polnjenje klobas. Vse privijte s pritrdilno matico. Na cev natakните predhodno namočeno črevo in mleto meso postopoma dajajte v lijak.

OPOZORILO: V lijak nikoli ne segajte s prsti ali drugimi predmeti razen s potiskalom. Ne meljite kosti, zamrznjenega mesa, oreščkov ali drugih trdih živil.

ODPRVLJANJE TEŽAV

- **Robota ni mogoče vklopiti:** preverite, ali je vtič pravilno vstavljen v vtičnico ter ali je večnamenska glava spuščena in blokirana z varovalko (5).
- **Robot se je med delovanjem ustavil ali upočasnil:** motor je bil morda preobremenjen ali pregret in sprožila se je toplotna zaščita. Gumb obrnite v položaj 0, robota izklopite iz vtičnice, zmanjšajte količino sestavin in pustite robota, da se hladi 30–45 minut. Nato je robot znova pripravljen za uporabo.
- **Robot vibrira ali se premika po delovni površini:** postavite ga na ravno in trdno površino, očistite protizdrsne nogice ter zmanjšajte hitrost ali količino sestavin.
- **Sestavine brizgajo iz posode:** zmanjšajte hitrost, namestite pokrov posode (2) in ne preseгаajte največje količine.
- **Mešalnik pušča:** preverite, ali je posoda mešalnika pravilno nameščena in pritrjena ter ali ni presežena oznaka MAX.
- **Stroj za mletje mesa meso mečka, namesto da bi ga mlel:** preverite, ali je nož nameščen z rezilom proti mrežici in ali je pritrdilna matica dovolj privita. Meso pred mletjem ohladite.

Če težava ne izgine, robota ne uporabljajte in se obrnite na službo za podporo strankam.

PARAMETRI

Model:	Savory
Moč:	1 800 W
Napetost in frekvenca:	220–240 V, 50–60 Hz
Razred zaščite:	I
Dimenzije robota brez dodatne opreme:	33 × 42 × 26 cm
Masa:	9,6 kg
Dotčina napajalnega kabla:	1,2 m
Prostornina posode:	7 l
Prostornina posode mešalnika:	1,5 l
Število hitrosti:	6 + PULSE
Najdaljši čas neprekinjenega delovanja:	20 min

IZJAVA O SKLADNOSTI

Družba Niceboy s.r.o. izjavlja, da je kuhinjski robot Niceboy Savory skladen z direktivami 2014/35/EU, 2014/30/EU in 2011/65/EU. Celotno besedilo izjave EU o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: <https://niceboy.eu/sl/declaration/savory>

Deli izdelka, ki pridejo v stik z živilo, izpolnjujejo zahteve Uredbe (ES) št. 1935/2004.

VSEBINA PAKIRANJA

Kuhinjski robot	1
Posoda iz nerjavečega jekla	1
Pokrov posode z odprtino za dodajanje sestavin	1
Mešalna metlica (z gumijasto lopatico)	1
Balonasta metlica za stepanje	1

Kavelj za gnetenje	1
Stroj za mletje mesa (a–c) z nožem, 3 mrežicami in pritrdilno matico	1
Cev za polnjenje klobas z nosilcem	1
Stekleni mešalnik s pokrovom in merilno posodico	1
Navodila za uporabo	1

VARNOSTNA NAVODILA

- Pred prvo uporabo natančno preberite vsa navodila in aparat uporabljajte v skladu s temi navodili. Navodila shranite in jih priložite aparatu, če ga predate tretji osebi.
- Aparat je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu in samo za namen, opisan v teh navodilih. Vsaka uporaba v nasprotju z navodili lahko povzroči poškodbe aparata ali telesne poškodbe. Za škodo, ki nastane zaradi nepravilne uporabe, odgovarja uporabnik.
- Tega aparata ne smejo uporabljati otroci. Aparat in njegov napajalni kabel hranite zunaj dosega otrok. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Majhni deli lahko predstavljajo nevarnost zadušitve.
- Osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja lahko aparat uporabljajo samo pod nadzorom ali če so prejele navodila glede varne uporabe aparata in razumejo morebitne nevarnosti.
- Aparat vedno izklopite in izključite iz vtičnice, če ga puščate brez nadzora, ter pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem.
- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo dodatne opreme ali približevanjem delom, ki se med delovanjem premikajo, aparat izklopite in izključite iz vtičnice. Posodo mešalnika odstranite šele, ko se nož popolnoma ustavi.
- Lase, oblačila, prste in druge dele telesa držite stran od gibljivih delov. Med delovanjem ne segajte z rokami ali kakršnimi koli predmeti v posodo, mešalnik ali lijak stroja za mletje mesa.
- Noži mešalnika in stroja za mletje mesa so zelo ostri. Bodite previdni pri sestavljanju, prazenju posod in čiščenju.
- Ne uporabljajte funkcij mešanja, mletja in sekljanja hkrati. Vedno uporabljajte samo eno od njih.
- Bodite previdni, če v mešalnik vlivate vročo tekočino, saj jo lahko zaradi nenadnega nastanka pare izbrizga iz aparata. V stekleno posodo ne vlivajte tekočin, toplejših od 55 °C, saj lahko počli in povzročijo poškodbe.
- Ne presegajte najdaljšega časa neprekinjenega delovanja, največje količine sestavin in priporočenih hitrosti, navedenih v poglavju Nastavitve hitrosti in čas delovanja.
- Uporabljajte samo originalno dodatno opremo proizvajalca.
- Da preprečite električni udar, aparata, napajalnega kabla ali vtiča ne potapljajte v vodo ali drugo tekočino. Aparata, kabla ali vtiča se ne dotikajte z mokrimi rokami in jih ne brišite z mokro krpo.
- Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih na suhi, ravni in stabilni površini, stran od odprtega ognja. Ne uporabljajte ga v vlažnem ali prašnem okolju ali pri temperaturi okolice nad 40 °C ali pod 4 °C.
- Napajalnega kabla ne uporabljajte za prenašanje ali vlečenje aparata in ga zaščitite pred poškodbami. Vtič iz vtičnice izvlecite tako, da primete vtič, ne kabla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da se prepreči nevarnost.
- Aparata ne uporabljajte, če sta napajalni kabel ali vtič poškodovana, če aparat ne deluje pravilno, če je padel, če je poškodovan ali če je vanj vdrla voda. Popravilo prepustite proizvajalcu ali pooblaščenemu servisu. Aparata ne razstavljajte, saj lahko nestrokov poseg povzroči poškodbe.

- Pred čiščenjem počakajte, da se aparat ohladi. Po končani uporabi ga izključite iz vtičnice.
- Najnovejšo različico navodil najdete na www.niceboy.eu v razdelku Podpora strankam.

GARANCIJA IN SERVIS

Za izdelek veljajo zakonske pravice potrošnika iz naslova odgovornosti za napake v skladu z veljavnimi predpisi. Reklamacijo uveljavljajte pri prodajalcu, pri katerem ste izdelek kupili, in predložite dokazilo o nakupu. Garancija ne krije napak, ki nastanejo zaradi nepravilne uporabe, nestrokovnega posega, mehanskih poškodb ali običajne obrabe.

Podpora strankam: info@niceboy.cz | www.niceboy.eu

INFORMACIJE ZA UPORABNIKE GLEDE ODSTRANJEVANJA ELEKTRIČNIH IN ELEKTRONSKIH NAPRAV (DOMAČA RABA)



Ta simbol na napravi ali v originalni dokumentaciji naprave pomeni, da rabljene električne ali elektronske naprave ni dovoljeno zavreči skupaj s komunalnimi odpadki. Napravo odnesite v zbirni center, kjer jo bodo brezplačno prevzeli in odstranili na ustrezen način. S takšnim odstranjevanjem naprave pomagate zaščititi dragocene naravne vire in preprečiti morebitne negativne vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi lahko bili posledica nepravilnega odlaganja odpadkov. Za podrobnejše informacije se lahko obrnete na občinsko upravo ali najbližji zbirni center. V skladu z državnimi predpisi se lahko kaznuje tudi nepravilno odstranjevanje tovrstnih odpadkov. Informacije za uporabnike glede odstranjevanja električnih in elektronskih naprav.

(poslovna raba)

Za pravilno odstranjevanje električnih in elektronskih naprav za poslovno rabo se obrnite na proizvajalca ali uvoznika naprave. Dobili boste informacije o načinih odstranjevanja in o tem, kdo je glede na datum prihoda električne ali elektronske naprave na trg dolžan kriti stroške odstranjevanja te naprave. Informacije glede odstranjevanja odpadkov v državah zunaj EU. Zgornji simbol velja samo v državah EU. Za informacije o pravilnem odstranjevanju električnih in elektronskih naprav se obrnite na občinsko upravo ali prodajalca.

SCHEMA APARATULUI

1. Cap multifuncțional rabatabil
 2. Capac pentru bol cu orificiu pentru adăugarea ingredientelor, utilizat pentru a acoperi bolul la amestecarea ingredientelor lichide
 3. Bol din oțel inoxidabil
 4. Orificiu de ventilație al motorului
 5. Dispozitiv de blocare a capului multifuncțional
 6. Buton rotativ pentru reglarea vitezei
 7. Cârlig pentru frământat
 8. Tel pentru amestecat
 9. Tel balon pentru bătut
-
- a. Dispozitiv de împingere
 - b. Pâlnie de alimentare
 - c. Corpul mașinii de tocat
-
- i. Pahar gradat
 - ii. Capac blender cu orificiu pentru dozarea ingredientelor
 - iii. Vas blender cu capacitate de 1,5 l
 - iv. Suport pentru fixarea blenderului

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

După despachetarea produsului, îndepărtați toate materialele de ambalare. Clătiți sub jet de apă toate părțile robotului de bucătărie care intră în contact cu alimentele și uscați-le înainte de utilizare. Ștergeți unitatea principală cu o cârpă moale și uscată. Nu scufundați unitatea principală în apă!

AMPLASAREA APARATULUI

Utilizați aparatul pe o suprafață plană, uscată, curată, stabilă și suficient de rezistentă. Asigurați o amplasare sigură a aparatului și atunci când nu este utilizat. Nu îl amplasați pe marginea blatului de lucru sau în locuri unde poate fi răsturnat cu ușurință.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de curățare, rotiți butonul rotativ pentru reglarea vitezei în poziția 0 (oprit), scoateți ștecherul din priză și așteptați ca robotul să se răcească.

Ștergeți părțile exterioare ale robotului cu o cârpă umedă și un detergent delicat. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau alcool. Nu scufundați niciodată robotul în apă sau în alt lichid.

Bolul din oțel inoxidabil și telul balon pentru bătut pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Nu spălați în mașina de spălat vase celelalte accesorii (cârligul pentru frământat, telul pentru amestecat, capacul bolului, vasul blenderului, capacul blenderului, paharul gradat și toate componentele mașinii de tocat carne). Spălați-le manual cu apă caldă și detergent de vase și uscați-le bine imediat. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi. Nu scoateți cuțitul din vasul blenderului. Manipulați cu grijă cuțitele blenderului și ale mașinii de tocat – sunt foarte ascuțite.

PORNIRE ȘI OPRIRE

Înainte de a pune robotul în funcțiune, citiți cu atenție acest manual. Înainte de a conecta robotul la priza electrică, asigurați-vă întotdeauna că este asamblat corect, că capul multifuncțional este coborât în poziție orizontală și blocat cu dispozitivul de blocare (5) și că butonul rotativ pentru reglarea vitezei se află în poziția 0 (oprit).

Robotul se pornește prin rotirea butonului rotativ (6) la viteza dorită; se aprinde semnalul luminos de pe buton. Pentru a opri robotul, rotiți butonul în poziția 0 (oprit). Din motive de siguranță, motorul se oprește atunci când

capul multifuncțional este ridicat; cu toate acestea, înainte de a ridica capul, rotiți întotdeauna butonul în poziția 0. După terminarea lucrului, deconectați robotul de la priza electrică.

ASAMBLAREA ACCESORIILOR

Montarea bolului: Rotiți dispozitivul de blocare (5) în jos pentru a debloca capul multifuncțional (1) și ridicați-l. Așezați bolul din oțel inoxidabil (3) pe bază și rotiți-l spre dreapta (în sensul acelor de ceasornic) până când se fixează ferm.

Montarea accesoriului: Cu capul ridicat, introduceți cârligul pentru frământat (7), telul pentru amestecat (8) sau telul balon pentru bătut (9) pe ax, împingeți-l în sus și rotiți-l până când se fixează. Apoi coborâți capul și blocați-l rotind dispozitivul de blocare (5) în sus. Accesoriul se demontează în ordine inversă, întotdeauna cu robotul oprit și deconectat de la priză.

Capacul bolului: Înainte de pornire, montați capacul (2) pe bol. În timpul funcționării puteți adăuga ingrediente prin orificiul din capac.

Blenderul de sticlă: Mai întâi îndepărtați capacul de protecție al antrenării blenderului de pe partea superioară a robotului. Capacul este prins cu un magnet; este suficient să îl ridicați pe partea proeminentă și să îl îndepărtați. Introduceți vasul blenderului (iii) în locaș și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l fixa ferm. Montați capacul blenderului (ii) și paharul gradat (i). Porniți blenderul rotind butonul la viteza dorită sau utilizând funcția PULSE. La demontare, rotiți vasul în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l. După utilizare, montați la loc capacul de protecție al antrenării.

Mașina de tocat carne: Mai întâi îndepărtați capacul de protecție al antrenării mașinii de tocat. Introduceți mașina de tocat carne asamblată (consultați capitolul „Utilizarea mașinii de tocat carne”) în axul melcat, rotită spre stânga la un unghi de aproximativ 45° față de axa verticală, și rotiți-o în sensul acelor de ceasornic, astfel încât pâlnia de alimentare (b) să fie orientată în sus.

SELECTAREA TIPULUI DE ACCESORIU

Telul pentru amestecat (8) se utilizează pentru amestecarea aluaturilor ușoare până la mediu-grele, fără drojdie, și pentru prepararea glazurilor, cremelor, compozițiilor pentru prăjituri, umpluturilor etc. Nu îl utilizați pentru frământarea aluaturilor grele.

Telul balon pentru bătut (9) se utilizează pentru baterea ouălor întregi, a albușurilor, a smântânii pentru frișcă, a cremelor spumoase etc. Nu îl utilizați pentru amestecarea sau frământarea aluaturilor, deoarece s-ar putea deteriora.

Cârligul pentru frământat (7) se utilizează pentru frământarea diferitelor tipuri de aluat, inclusiv a aluaturilor grele și dense, cum ar fi aluatul de pâine, aluatul de pizza sau aluatul pentru paste proaspete.

SETAREA VITEZEI ȘI DURATA DE FUNCȚIONARE

Viteza 1–3: cârlig pentru frământat – frământarea aluaturilor grele și dospite, încorporarea făinii.

Viteza 3–4: tel pentru amestecat – amestecarea aluaturilor ușoare și mediu-grele, a cremelor și a umpluturilor.

Viteza 5–6: tel balon pentru bătut – baterea albușurilor, a smântânii și a cremelor spumoase.

PULSE: țineți butonul în poziția PULSE – robotul funcționează la viteza maximă cât timp țineți butonul și se oprește când îl eliberați. Se utilizează pentru amestecarea scurtă a ingredientelor sau pentru mixarea în blenderul de sticlă.

Începeți întotdeauna cu viteza cea mai mică și creșteți viteza treptat, pentru ca ingredientele să nu sară din bol.

Durata maximă de funcționare continuă este de 20 de minute. După aceea, opriți robotul și lăsați-l să se răcească 30–45 de minute. Durata recomandată a unei frământări este de 5 minute. La frământarea aluatului greu, nu utilizați o viteză mai mare decât 3.

Capacitatea maximă în bol: făină 2000 g, cantitate totală de aluat 3,2 kg, la batere cel mult 20 de ouă. Raportul recomandat dintre făină și apă la frământare este de 5 : 3.

Umpleți blenderul de sticlă cel mult până la marcajul MAX (1,5 l), iar cu lichide fierbinți sau spumoase cel mult până la 1,2 l. Nu porniți niciodată blenderul gol sau fără capac și nu îl lăsați să funcționeze fără pauză mai mult de 3 minute.

UTILIZAREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

Asamblare: Introduceți melcul în corpul mașinii de tocat, montați cuțitul la capătul acestuia cu tăișul orientat spre sită, apoi montați una dintre cele trei site (grosieră – orificii de 6 mm, medie – 3,5 mm, fină – 2,5 mm) și strângeți totul manual cu piulița de strângere. Nu strângeți piulița cu forță excesivă.

Tocare: Îndepărtați oasele, tendoanele și pielea de pe carne și tăiați-o în fâșii late de aproximativ 2 cm. Montați mașina de tocat pe robot (consultați capitolul „Asamblarea accesoriilor”), așezați un recipient sub orificiul de ieșire și porniți robotul la viteză 5–6. Introduceți carnea în pâlnia de alimentare (b) și împingeți-o exclusiv cu dispozitivul de împingere (a).

Umplerea cârnaților: Introduceți melcul în corpul mașinii de tocat și, în locul cuțitului și al sitei, montați suportul tubului de umplere și tubul pentru umplerea cârnaților. Strângeți totul cu piulița de strângere. Trageți pe tub membrana înmuiată în prealabil și introduceți treptat carnea tocată în pâlnia de alimentare.

ATENȚIE: Nu introduceți niciodată în pâlnia de alimentare degetele sau alte obiecte în afară de dispozitivul de împingere. Nu tocați oase, carne congelată, nuci sau alte alimente tari.

REMEDIEREA PROBLEMELOR

- **Robotul nu pornește:** verificați dacă ștecherul este introdus corect în priză și dacă capul multifuncțional este coborât și blocat cu dispozitivul de blocare (5).
- **Robotul s-a oprit sau a încetinit în timpul funcționării:** este posibil ca motorul să fi fost suprasolicitat sau supraîncălzit, iar protecția termică s-a activat. Rotiți butonul în poziția 0, deconectați robotul de la priză, reduceți cantitatea de ingrediente și lăsați robotul să se răcească 30–45 de minute. Apoi robotul este din nou gata de utilizare.
- **Robotul vibrează sau se deplasează pe blatul de lucru:** așezați-l pe o suprafață plană și rezistentă, curățați picioarele antiderapante și reduceți viteza sau cantitatea de ingrediente.
- **Ingredientele sar din bol:** reduceți viteza, montați capacul bolului (2) și nu depășiți cantitatea maximă.
- **Blenderul are scurgeri:** verificați dacă vasul blenderului este montat și fixat corect și dacă nu a fost depășit marcajul MAX.
- **Mașina de tocat strivește carnea în loc să o toace:** verificați dacă cuțitul este montat cu tăișul spre sită și dacă piulița de strângere este suficient de strânsă. Răciți carnea înainte de tocare.

Dacă problema persistă, nu utilizați robotul și contactați serviciul de asistență pentru clienți.

PARAMETRI

Model:	Savory
Putere absorbită:	1 800 W
Tensiune și frecvență:	220–240 V, 50–60 Hz
Clasă de protecție:	I
Dimensiuni robot fără accesorii:	33 × 42 × 26 cm
Greutate:	9,6 kg
Lungimea cablului de alimentare:	1,2 m
Capacitate bol:	7 l
Capacitate vas blender:	1,5 l
Număr de viteze:	6 + PULSE
Durată max. de funcționare continuă:	20 min

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Prin prezenta, Niceboy s.r.o. declară că robotul de bucătărie Niceboy Savory este în conformitate cu Directivele 2014/35/UE, 2014/30/UE și 2011/65/UE. Textul integral al declarației UE de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: <https://niceboy.eu/ro/declaration/savory>

Părțile produsului care intră în contact cu alimentele respectă cerințele prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 1935/2004.

CONȚINUTUL PACHETULUI

Robot de bucătărie	1
Bol din oțel inoxidabil	1
Capac pentru bol cu orificiu pentru adăugarea ingredientelor	1
Tel pentru amestecat (cu spatulă de cauciuc)	1
Tel balon pentru bătut	1
Cârlig pentru frământat	1
Mașină de tocat carne (a–c) cu cuțit, 3 site și piuliță de strângere	1
Tub pentru umplerea cârnaților cu suport	1
Blender de sticlă cu capac și pahar gradat	1
Manual de utilizare	1

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Înainte de prima utilizare, citiți cu atenție toate instrucțiunile și utilizați aparatul în conformitate cu acest manual. Păstrați manualul și, dacă predați aparatul unei terțe persoane, atașați-l.
- Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic și numai scopului descris în acest manual. Orice utilizare contrară manualului poate duce la deteriorarea aparatului sau la vătămări corporale. Utilizatorul este răspunzător pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Piese mici pot prezenta risc de sufocare.
- Persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori fără experiență și cunoștințe pot utiliza aparatul numai sub supraveghere sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate.
- Opriti aparatul și deconectați-l de la priză întotdeauna când îl lăsați nesupravegheat, precum și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- **ATENȚIE:** Înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de părțile care se mișcă în timpul funcționării, opriți aparatul și deconectați-l de la priză. Scoateți vasul blenderului numai după oprirea completă a cuțitului.
- Țineți părul, îmbrăcămintea, degetele și alte părți ale corpului la distanță de părțile în mișcare. În timpul funcționării, nu introduceți mâinile sau alte obiecte în bol, în blender sau în pâlnia de alimentare a mașinii de tocat.
- Cuțitele blenderului și ale mașinii de tocat sunt foarte ascuțite. Fiți atenți la asamblare, la golirea recipientelor și la curățare.
- Nu utilizați simultan funcțiile de amestecare, tocare și mixare. Utilizați întotdeauna numai una dintre ele.
- Fiți atenți când turnați lichide fierbinți în blender – acestea pot fi aruncate din aparat din cauza formării bruște a aburului. Nu turnați în vasul de sticlă lichide mai fierbinți de 55 °C, deoarece acesta se poate crăpa și poate provoca vătămări.
- Nu depășiți durata maximă de funcționare continuă, cantitatea maximă de ingrediente și vitezele recomandate indicate în capitolul „Setarea vitezei și durata de funcționare”.
- Utilizați numai accesorii originale de la producător.
- Pentru a evita electrocutarea, nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alt lichid. Nu atingeți aparatul, cablul sau ștecherul cu mâinile ude și nu le ștergeți cu o cârpă udă.

- Utilizați aparatul numai în interior, pe o suprafață uscată, plană și stabilă, departe de flăcări deschise. Nu îl utilizați într-un mediu umed sau cu praf și nici la o temperatură ambiantă de peste 40 °C sau sub 4 °C.
- Nu utilizați cablul de alimentare pentru a transporta sau a trage aparatul și protejați-l împotriva deteriorării. Scoateți ștecherul din priză trăgând de ștecher, nu de cablu.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară, pentru a evita orice pericol.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat, dacă aparatul nu funcționează corect, a căzut, a fost deteriorat sau a pătruns apă în el. Încredințați reparația producătorului sau unui service autorizat. Nu dezasamblați aparatul; intervenția necorespunzătoare poate provoca vătămări.
- Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare. După terminarea utilizării, deconectați-l de la priză.
- Cea mai recentă versiune a manualului este disponibilă pe www.niceboy.eu, în secțiunea Suport clienți.

GARANȚIE ȘI SERVICE

Produsul beneficiază de drepturile legale de garanție conform legislației aplicabile. Formulați reclamația la vânzătorul de la care ați achiziționat produsul și prezentați documentul de achiziție. Garanția nu acoperă defectele cauzate de utilizarea necorespunzătoare, intervențiile neautorizate, deteriorările mecanice sau uzura normală.

Asistență clienți: info@niceboy.cz | www.niceboy.eu

INFORMAȚII PENTRU UTILIZATOR CU PRIVIRE LA ELIMINAREA DISPOZITIVELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE (ELECTROCASNICE)



Acest simbol situat pe un produs sau în documentația produsului înseamnă că produsele electrice sau electronice uzate nu pot fi aruncate împreună cu deșeurile comune. Pentru a elimina corect aceste produse, duceți-le la un loc de colectare desemnat, unde vor fi acceptate gratuit. Prin eliminarea ca deșeu a unui produs în acest mod, contribuiți la protejarea resurselor naturale prețioase și contribuiți la prevenirea oricăror potențiale impacturi negative asupra mediului și sănătății umane, care ar putea fi rezultatul unei eliminări incorecte a deșeurilor. Este posibil să primiți informații mai detaliate de la autoritatea locală sau cel mai apropiat loc de colectare. Conform reglementărilor naționale, amenziile pot fi aplicate și oricărei persoane care aruncă incorect acest tip de deșeuri. Informații pentru utilizator cu privire la eliminarea dispozitivelor electrice și electronice.

(Uz comercial și corporativ)

Pentru a elimina corect dispozitivele electrice și electronice pentru uz comercial și corporativ, consultați producătorul sau importatorul produsului. Aceștia vă vor oferi informații cu privire la toate metodele de eliminare și, conform datei menționate pe aparatul electric sau electronic de pe piață, vă vor spune cine este responsabil pentru finanțarea eliminării acestui dispozitiv electric sau electronic. Informații privind procesele de eliminare în alte țări din afara UE. Simbolul afișat mai sus este valabil numai pentru țările din Uniunea Europeană. Pentru eliminarea corectă a dispozitivelor electrice și electronice, solicitați informațiile relevante de la autoritățile locale sau de la distribuitor.

ÖVERSIKT ÖVER APPARATEN

1. Fällbart multifunktionshuvud
 2. Skållock med öppning för tillsats av ingredienser, används för att täcka skålen vid blandning av flytande ingredienser
 3. Skål i rostfritt stål
 4. Motorns ventilationsöppning
 5. Spärr för låsning av multifunktionshuvudet
 6. Vridreglage för hastighet
 7. Degkrok
 8. Flatblandare
 9. Ballongvisp
-
- a. Påmatare
 - b. Matartratt
 - c. Kvarnhus
-
- i. Måttkopp
 - ii. Mixerlock med öppning för dosering av ingredienser
 - iii. Mixerkanna med 1,5 l kapacitet
 - iv. Fäste för montering av glasmixern

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Ta bort allt förpackningsmaterial efter uppäckning av produkten. Skölj alla delar av köksmaskinen som kommer i kontakt med livsmedel under rinnande vatten och torka dem före användning. Torka av huvudenheten med en torr, mjuk trasa. Sänk aldrig ner huvudenheten i vatten!

PLACERING AV APPARATEN

Använd apparaten på en plan, torr, ren, stabil och tillräckligt fast yta. Se till att apparaten står säkert även när den inte används. Placera den inte på kanten av arbetsytan eller på platser där den lätt kan välta.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Före rengöring ska du vrida hastighetsreglaget till läge 0 (av), dra ut stickproppen ur eluttaget och vänta tills köksmaskinen har svalnat.

Torka av köksmaskinens utsida med en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel eller alkohol. Sänk aldrig ner köksmaskinen i vatten eller annan vätska.

Skålen i rostfritt stål och ballongvispen kan diskas i diskmaskin.

Övriga tillbehör (degkroken, flatblandaren, skållocket, mixerkannan, mixerlocket, måttkoppen och alla köttkvarnens delar) får inte diskas i diskmaskin. Diska dem för hand i varmt vatten med diskmedel och torka dem noggrant direkt efteråt. Använd inte slipande rengöringsmedel. Ta inte ut kniven ur mixerkannan. Var försiktig vid hantering av knivarna i glasmixern och köttkvarnen – de är mycket vassa.

PÅ- OCH AVSTÄNGNING

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du tar köksmaskinen i bruk. Innan du ansluter köksmaskinen till eluttaget ska du alltid kontrollera att den är korrekt monterad, att multifunktionshuvudet är nedfällt i horisontellt läge och låst med spärr (5) och att hastighetsreglaget står i läge 0 (av).

Köksmaskinen slås på genom att vrida hastighetsreglaget (6) till önskad hastighet; ljusindikatorn på reglaget tänds. Köksmaskinen stängs av genom att vrida reglaget till läge 0 (av). Av säkerhetsskäl stannar motorn när multifunktionshuvudet fälls upp; vrid ändå alltid reglaget till läge 0 innan du fäller upp huvudet. Dra ut köksmaskinens stickpropp ur eluttaget när du är klar.

MONTERING AV TILLBEHÖR

Montering av skålen: Vrid spärren (5) nedåt för att frigöra multifunktionshuvudet (1) och fäll upp det. Sätt skålen i rostfritt stål (3) i basen och vrid den åt höger (medurs) tills den sitter ordentligt fast.

Montering av redskap: Med huvudet uppfällt skjuter du upp degkroken (7), flatblandaren (8) eller ballongvispen (9) på axeln, trycker den uppåt och vrider tills den låses fast. Fäll sedan ned huvudet och lås det genom att vrida spärren (5) uppåt. Redskapet tas bort i omvänd ordning, alltid med köksmaskinen avstängd och urkopplad från elnätet.

Skållock: Sätt skållocket (2) på skålen innan du startar köksmaskinen. Under drift kan du tillsätta ingredienser genom öppningen i locket.

Glasmixer: Ta först bort skyddet över mixerns drivning på köksmaskinens ovansida. Skyddet hålls fast av en magnet – lyft det på den utskjutande sidan och ta bort det. Sätt mixerkannan (iii) i fästet och vrid den moturs så att den sitter ordentligt fast. Sätt på mixerlocket (ii) och måttkoppen (i). Glasmixern startas genom att vrida reglaget till önskad hastighet eller med PULSE-funktionen. Vid demontering vrider du kannan medurs och tar bort den. Sätt tillbaka skyddet över drivningen efter användning.

Köttkvarn: Ta först bort skyddet över köttkvarnens drivning. Sätt in den monterade köttkvarnen (se kapitlet Användning av köttkvarnen) i skruvaxeln vriden åt vänster i en vinkel på cirka 45° från den vertikala axeln och vrid den medurs så att matartratten (b) pekar uppåt.

VAL AV REDSKAP

Flatblandaren (8) används för att blanda lätta till medeltunga degar utan jäst och för att tillreda glasyrer, krämer, kaksmetar, fyllningar och liknande. Använd den inte för att knåda tunga degar.

Ballongvispen (9) används för att vispa hela ägg, äggvitor, grädde, moussekrämer och liknande. Använd den inte för att blanda eller knåda degar, eftersom den då kan skadas.

Degkroken (7) används för att knåda olika typer av degar, även tunga och kompakta degar som brödeg, pizzadeg eller deg till färsk pasta.

HASTIGHETSINSTÄLLNING OCH DRIFTSTID

Hastighet 1–3: degkrok – knådning av tunga degar och jästdeg, inblandning av mjöl.

Hastighet 3–4: flatblandare – blandning av lätta och medeltunga degar, krämer och fyllningar.

Hastighet 5–6: ballongvisp – vispning av äggvitor, grädde och moussekrämer.

PULSE: håll reglaget i läget PULSE – köksmaskinen går på högsta hastighet så länge du håller reglaget och stannar när du släpper det. Används för snabb blandning av ingredienser eller mixning i glasmixern.

Börja alltid på lägsta hastighet och öka hastigheten gradvis så att ingredienserna inte stänker ur skålen.

Den maximala kontinuerliga driftstiden är 20 minuter. Stäng därefter av köksmaskinen och låt den svalna i 30–45 minuter. Rekommenderad knådningstid per omgång är 5 minuter. Använd inte högre hastighet än 3 vid knådning av tung deg.

Maximal mängd i skålen: mjöl 2000 g, total degmängd 3,2 kg, vispning av högst 20 ägg. Rekommenderat förhållande mellan mjöl och vatten vid knådning är 5 : 3.

Fyll glasmixern högst upp till MAX-markeringen (1,5 l) och heta eller skummande vätskor högst upp till 1,2 l. Kör aldrig glasmixern tom eller utan påsatt lock och låt den inte gå längre än 3 minuter utan paus.

ANVÄNDNING AV KÖTTKVARNEN

Montering: Sätt in skruven i kvarnhuset, sätt kniven på skruvens ände med eggen mot hålskivan, sätt sedan på en av de tre hålskivorna (grov – 6 mm hål, medel – 3,5 mm, fin – 2,5 mm) och dra åt allt för hand med låsmuttern. Dra inte åt muttern med överdriven kraft.

Malning: Ta bort ben, senor och skinn från köttet och skär det i strimlor som är cirka 2 cm breda. Montera köttkvarnen på köksmaskinen (se kapitlet Montering av tillbehör), ställ en skål under utloppet och starta köksmaskinen på hastighet 5–6. Lägg köttet i matartratten (b) och tryck ner det endast med påmataren (a).

Korvstoppning: Sätt in skruven i kvarnhuset och sätt på hållaren och korvhornet i stället för kniven och hålskivan. Dra åt allt med låsmuttern. Trä ett i förväg blötlagt korvskinn på korvhornet och lägg gradvis färsen i matartratten.

WARNING: Stick aldrig in fingrarna eller andra föremål än påmataren i matartratten. Mal inte ben, fryst kött, nötter eller andra hårda livsmedel.

FELSÖKNING

- **Köksmaskinen går inte att slå på:** kontrollera att stickproppen är korrekt ansluten till eluttaget och att multifunktionshuvudet är nedfällt och låst med spärren (5).
- **Köksmaskinen stannade eller saktade ner under drift:** motorn kan ha överbelastats eller överhettats och överhettningsskyddet har löst ut. Vrid reglaget till läge 0, dra ut köksmaskinens stickpropp ur eluttaget, minska mängden ingredienser och låt köksmaskinen svalna i 30–45 minuter. Därefter är köksmaskinen redo att användas igen.
- **Köksmaskinen vibrerar eller flyttar sig på arbetsytan:** ställ den på en plan och fast yta, rengör de halkfria fötterna och sänk hastigheten eller mängden ingredienser.
- **Ingredienserna stänker ur skålen:** sänk hastigheten, sätt på skållocket (2) och överskrid inte den maximala mängden.
- **Glasmixern läcker:** kontrollera att mixerkannan är korrekt isatt och låst och att MAX-markeringen inte har överskridits.
- **Köttkvarnen mosar köttet i stället för att mala det:** kontrollera att kniven är monterad med eggen mot hålskivan och att låsmuttern är tillräckligt åtdragen. Kyl köttet före malning.

Om problemet kvarstår ska du inte använda köksmaskinen utan kontakta kundsupporten.

TEKNISKA DATA

Modell:	Savory
Effekt:	1 800 W
Spänning och frekvens:	220–240 V, 50–60 Hz
Skyddsklass:	I
Köksmaskinens mått utan tillbehör:	33 × 42 × 26 cm
Vikt:	9,6 kg
Nätsladdens längd:	1,2 m
Skålens kapacitet:	7 l
Mixerkannans kapacitet:	1,5 l
Antal hastigheter:	6 + PULSE
Max. kontinuerlig drifttid:	20 min

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Niceboy s.r.o. intygar härmed att köksmaskinen Niceboy Savory överensstämmer med direktiven 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2011/65/EU. Den fullständiga texten till EU-försäkrans om överensstämmelse finns på följande webbplats: <https://niceboy.eu/se/declaration/savory>

De delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel uppfyller kraven i förordning (EG) nr 1935/2004.

FÖRPACKNINGENS INNEHÅLL

Köksmaskin	1
Skål i rostfritt stål	1
Skållock med öppning för tillsats av ingredienser	1
Flatblandare (med gummiskrapa)	1
Ballongvisp	1
Degkrok	1
Köttkvarn (a–c) med kniv, 3 hålskivor och låsmutter	1
Korvhorn med hållare	1

Glasmixer med lock och måttkopp	1
Bruksanvisning	1

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs alla anvisningar noggrant före första användning och använd apparaten i enlighet med denna bruksanvisning. Spara bruksanvisningen och bifoga den om apparaten överlämnas till en annan person.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk och endast för det ändamål som beskrivs i denna bruksanvisning. All användning som strider mot bruksanvisningen kan leda till skador på apparaten eller personskador. Användaren ansvarar för skador som orsakats av felaktig användning.
- Denna apparat får inte användas av barn. Förvara apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn. Barn får inte leka med apparaten. Små delar kan utgöra en kvävningsrisk.
- Personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap får endast använda apparaten under tillsyn eller om de har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som kan förekomma.
- Stäng alltid av apparaten och koppla bort den från elnätet om den lämnas utan tillsyn samt före montering, demontering eller rengöring.
- **WARNING:** Stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som rör sig under användning. Ta bort mixerkanan först när kniven har stannat helt.
- Håll hår, kläder, fingrar och andra kroppsdelar borta från rörliga delar. Stick under drift aldrig in händerna eller några föremål i skålen, glasmixern eller köttkvarnens matartratt.
- Knivarna i glasmixern och köttkvarnen är mycket vassa. Var försiktig vid montering, tömning av behållare och rengöring.
- Använd inte blandnings-, malnings- och mixningsfunktionerna samtidigt. Använd alltid endast en av dem.
- Var försiktig om varm vätska hålls i glasmixern, eftersom den kan sprutas ut ur apparaten på grund av plötslig ångbildning. Håll inte vätskor som är varmare än 55 °C i glaskannan, eftersom den kan spricka och orsaka skador.
- Överskrid inte den maximala kontinuerliga drifttiden, den maximala mängden ingredienser eller de rekommenderade hastigheterna som anges i kapitlet Hastighetsinställning och drifttid.
- Använd endast originaltillbehör från tillverkaren.
- För att undvika elektriska stötar får apparaten, nätsladden eller stickproppen inte sänkas ner i vatten eller annan vätska. Rör inte vid apparaten, nätsladden eller stickproppen med våta händer och torka inte av dem med en våt trasa.
- Använd apparaten endast inomhus på en torr, plan och stabil yta och på avstånd från öppen eld. Använd den inte i en fuktig eller dammig miljö eller vid en omgivningstemperatur över 40 °C eller under 4 °C.
- Använd inte nätsladden för att bära eller dra apparaten och skydda den mot skador. Dra ut stickproppen ur eluttaget genom att hålla i stickproppen, inte i sladden.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- Använd inte apparaten om nätsladden eller stickproppen är skadad, om apparaten inte fungerar korrekt, har tappats, har skadats eller om vatten har trängt in i den. Låt tillverkaren eller en auktoriserad serviceverkstad utföra reparationer. Ta inte isär apparaten – felaktiga ingrepp kan orsaka personskador.
- Låt apparaten svalna före rengöring. Dra ut stickproppen ur eluttaget efter användning.

- Den senaste versionen av bruksanvisningen finns på www.niceboy.eu under Kundsupport.

GARANTI OCH SERVICE

För produkten gäller lagstadgade rättigheter vid fel (reklamationsrätt) enligt tillämplig lagstiftning. Gör din reklamation hos den återförsäljare där du köpte produkten och uppvisa kvittot. Garantin omfattar inte fel som orsakats av felaktig användning, obehöriga ingrepp, mekaniska skador eller normalt slitage.

Kundsupport: info@niceboy.cz | www.niceboy.eu

INFORMATION TILL ANVÄNDARE FÖR AVFALLSHANTERING AV ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (HEM)



Denna symbol placerad på produkten eller i originalprodukt dokumentationen betyder att använda elektriska eller elektroniska produkter inte får kasseras tillsammans med kommunalt avfall. Om du vill göra dig av med dessa produkter på rätt sätt, ta dem till ett avsett samlingsställe, där de tas emot kostnadsfritt. Genom att kassera produkten på detta sätt hjälper du till att skydda värdefulla naturresurser och hjälper till att förhindra eventuella negativa effekter på miljön och människors hälsa som kan bli resultatet av felaktig avfallshantering. Kontakta din lokala myndighet eller närmaste samlingsställe för mer detaljerad information. Enligt nationella bestämmelser kan böter även utfärdas till den som gör sig av med denna typ av avfall på ett felaktigt sätt. Information till användare om kassering av elektrisk och elektronisk utrustning

(Affärs- och företagsanvändning).

Kontakta tillverkaren eller importören av produkten för korrekt kassering av elektrisk och elektronisk utrustning för kommersiellt och affärsmässigt bruk. De kommer att förse dig med information om alla kasseringsmetoder och, enligt det datum som anges på den elektriska eller elektroniska utrustningen på marknaden, berätta vem som är ansvarig för att finansiera kasseringen av den elektriska eller elektroniska utrustningen. Information om avfallshantering i andra länder utanför EU. Ovanstående symbol gäller endast EU-länder. För korrekt kassering av elektrisk och elektronisk utrustning, fråga dina lokala myndigheter eller utrustningsåterförsäljaren om lämplig information.

niceboy®

MANUFACTURER:

NICEBOY s.r.o., 5. května 1746/22,
Nusle, Prague 4, 140 00, Czechia,
info@niceboy.cz, ID: 294 16 876.
Made in China.

RoHS CE   