

PROFI COOK®

Návod k použití

دليل التعليمات



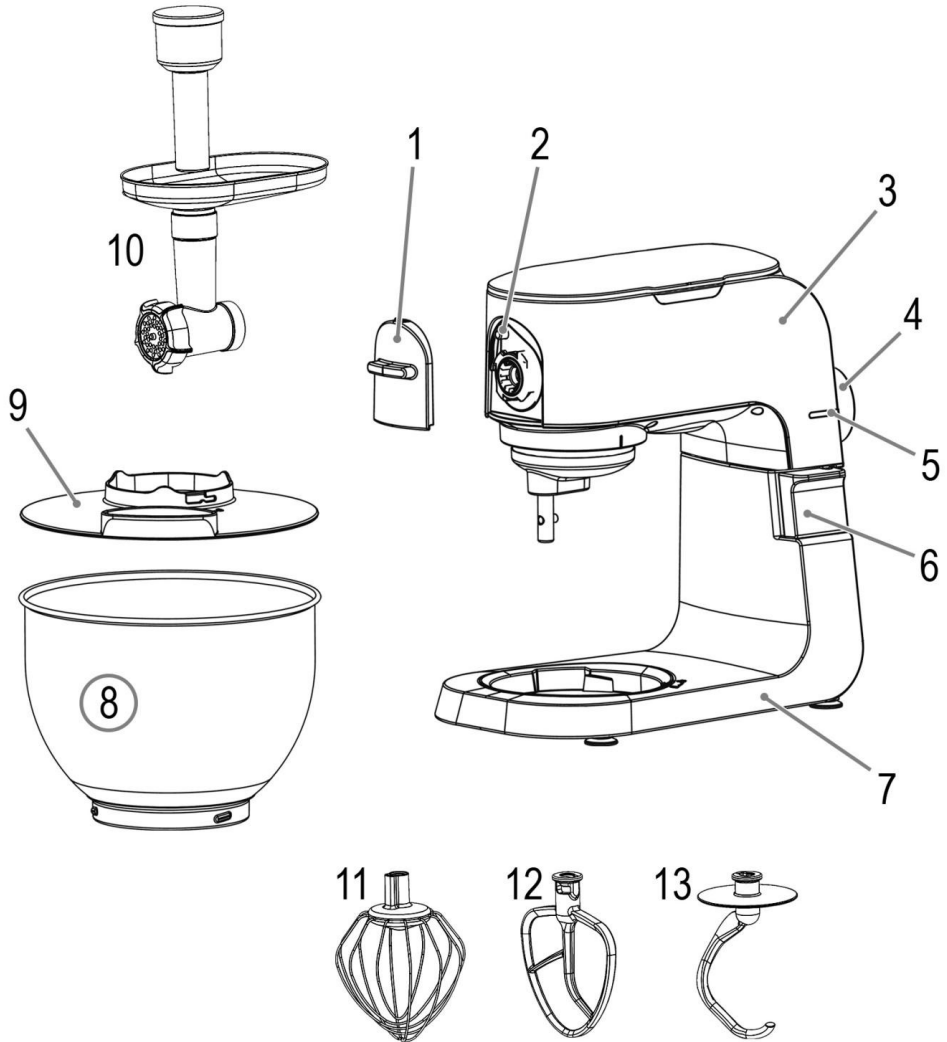
Kuchyňský robot PC-KM 1151

ماكينة العجن

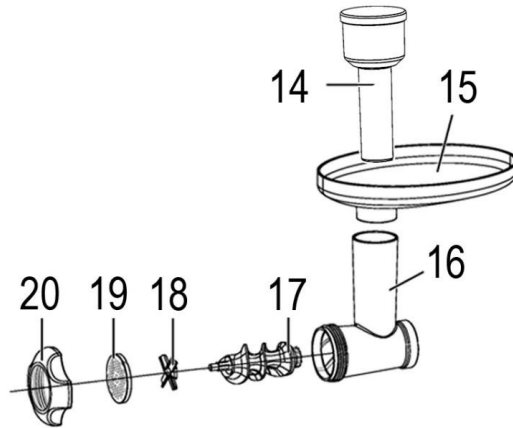
CE

Пrehлeд koмпoнeнтoв

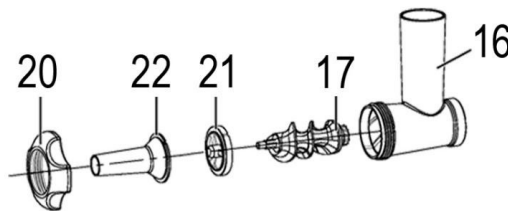
نظرة عامة على المكونات



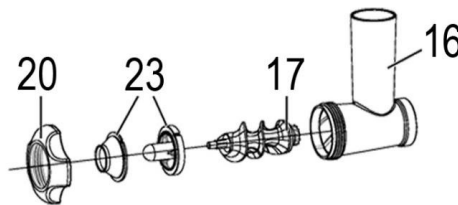
A



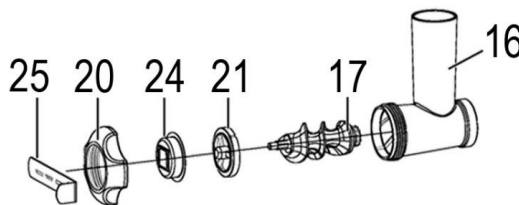
B



C



D



Návod k použití

Děkujeme, že jste si vybrali náš produkt. Doufáme, že se vám bude používání spotřebiče líbit.

Symbole v tomto návodu k použití

Důležité bezpečnostní informace jsou výslovně označeny.

Dodržujte prosím přesně tyto pokyny, abyste předešli zraněním a škodám na spotřebiči:

VAROVÁNÍ:

Varuje před ohrožením zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

POZOR:

Označuje možné poškození spotřebiče nebo jiných předmětů.

POZNÁMKA: Zvýrazňuje tipy a informace pro vás.

Obsah

Přehled komponent	
Obecné poznámky	
Speciální bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič	
Zamýšlené použití	
Vybalení spotřebiče	
Přehled komponent/rozsah dodávky.	
Elektrické připojení	
Funkčnost spotřebiče	
Ochranné prvky	
Zapnutí spotřebiče	
Vypnutí spotřebiče	
Hnětací stroj	
Instalace a provoz hnětacího stroje	
Tabulka těsta a náradí	
Přerušení provozu	
Dokončení provozu a sejmутí mísy	
Recepty	
Mlýnek na maso	
Poznámky k použití mlýnku na maso	
Příprava	
Sestavení mlýnku na maso (viz obr. A)	

Sestavení nástavce na klobásy (viz obr. B)	
Sestavení nástavce na orientální sáčky na těsto (viz obr. C)	
Sestavení Cookie Makeru (viz obr. D)	
Přípevněte předmontované pouzdro šneku	
Obsluha mlýnku na maso	
Kompletní operace	
Čištění	
Skříň motoru	
Příslušenství k hnětacímu stroji a mlýnku na maso	
Úložný prostor	
Odstraňování problémů	
Technická data	
Likvidace	
Význam symbolu „Popelnice“	

Obecné poznámky

Před uvedením tohoto spotřebiče do provozu si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej, včetně záručního listu a pokud možno i krabice s vnitřním obalem. Pokud spotřebič předáte třetí osobě, předejte prosím návod.

- Používejte spotřebič soukromě a pouze k účelu, ke kterému je určen. Tento spotřebič není určen pro komerční použití.
- Nepoužívejte spotřebič venku. Chraňte jej před teplem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (nikdy jej neponořujte do žádné kapaliny) a ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj s mokřými rukama. Odpojte spotřebič, pokud je vystaven vlhkosti nebo kapalině.
- Spotřebič a napájecí kabel je třeba pravidelně kontrolovat, zda nejeví známky poškození. Pokud je zjištěno poškození, zařízení se již nesmí používat.
- Používejte pouze originální příslušenství.
- V zájmu bezpečnosti dětí nenechávejte žádné součásti obalu (plastové sáčky, karton, polystyren atd.) volně ležet.

VAROVÁNÍ:

Nenechávejte malé děti hrát si s fólií. Nebezpečí udušení!

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

VAROVÁNÍ: Nebezpečí poranění!

- Před výměnou příslušenství nebo nástavců, které se během provozu pohybují, musí být spotřebič vypnutý a vytažený ze zásuvky.
- Nedotýkejte se žádných pohyblivých částí.

VAROVÁNÍ: Nebezpečí poranění!

- Čepel mlýnku na maso je ostrá!
- Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že nástavec příslušenství je správně namontován a pevně usazen.
- Vždy odpojte spotřebič od zdroje, pokud jej necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Tento spotřebič nesmí používat děti.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Spotřebiče mohou obsluhovat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí, pokud byly pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a chápou související nebezpečí.
- Neopravujte spotřebič sami. Vždy kontaktujte autorizovaného technika. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

POZOR:

Při čištění neponořujte spotřebič do vody. Dodržujte prosím pokyny uvedené v kapitole „Čištění“.

- Nemanipulujte s žádnými bezpečnostními spínači.
- Tento spotřebič používejte pouze ke zpracování potravin.
- Zneužívání pro jiné účely může vést ke zranění.

Zamýšlené použití

Tento spotřebič slouží jako

- hnětací/mixovací zařízení na výrobu těsta, krémů, smetana, šlehané bílky;
- mlýnek na maso pro drcení potravin. Pomocí různých nástavců můžete vytvořit pastu nebo těsto.

Je určen pro použití v soukromých domácnostech a podobných aplikacích.

Smí se používat pouze tak, jak je uvedeno v této uživatelské příručce. Spotřebič není určen pro komerční použití.

Spotřebič používejte buď jako hnětací/mixovací zařízení nebo jako mlýnek na maso. Nikdy nepoužívejte více funkcí současně.

Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné a může mít za následek materiální škody nebo dokonce zranění osob.

Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným používáním.

Vybalení spotřebiče

1. Vyjměte spotřebič z obalu.
2. Odstraňte veškerý obalový materiál, jako jsou fólie, výplň, držáky kabelů a karton.
3. Zkontrolujte úplnost obsahu dodávky.
4. Pokud je obsah balení neúplný nebo zjistíte poškození, neuvádějte spotřebič do provozu. Okamžitě jej odnesete zpět prodejci.

POZNÁMKA:

Na zařízení se může nacházet prach nebo zbytky z výroby.
Doporučujeme čistit spotřebič podle popisu v části „Čištění“.

Přehled komponent / Rozsah dodávky

Strana 3

- 1 Kryt motoru mlýnku na maso
- 2 Uvolněte tlačítko pro nastavec mlýnku na maso
- 3 Otočné rameno
- 4 Knoflík (-)
- 5 Kontrolka napájení
- 6 Uvolněte tlačítko pro spuštění / zvednutí ramene

7 Skříň motoru

8 Mixovací nádoba

9 Ochrana proti stříkající vodě

- 10 Mlýnek na maso s plnicím táckem a látačem
- 11 Šlehejte
- 12 Míchací hák
- 13 Hnětací hák

Strana 4: Montáž mlýnku na maso

- 14 Posunovač (s úložným prostorem pro příslušenství)
- 15 Plnicí zásobník
- 16 Plnicí hrdlo skříně šneku
- 17 Spirála
- 18 Nůž
- 19 3 síta (jemná, střední, hrubá)
- 20 Pojistný kroužek
- 21 Dělič těsta
- 22 Nástavec na klobásu
- 23 2dílný nástavec „Kebbe“
- 24 Nástavec na sušenky
- 25 Forma na vykrajování sušenek

Elektrické připojení

Zkontrolujte, zda se napájení, které chcete použít, shoduje s napájením spotřebiče. Informace naleznete na typovém štítku.

Funkčnost spotřebiče

Ochranné funkce

- Spotřebič je vybaven jističem. Spotřebič lze provozovat pouze při dodržení následujících podmínek:
 - otočné rameno je zajištěno v nejnižší poloze.
- Elektronická regulace otáček automaticky zakazuje přetížení pohonu motoru. Otáčky za minutu jsou automaticky regulovány v případě přetížení.

Zapnutí spotřebiče

- Po připojení spotřebiče k napájení napájení a pokud je jistič na otočném rameni sepnutý, rozsvítí se kontrolka napájení.
- Otáčejte otočným ovladačem ve směru hodinových ručiček pro výběr požadovaného rychlostní stupeň. Spotřebič se spustí. Pokud spotřebič nevyhnete, vypne se automaticky po 10 minutách provozu. Poté nastavte knoflík do polohy.

- Pulzní provoz: Otočte knoflíkem proti směru hodinových ručiček do polohy. Knoflík v této poloze držte pouze krátkou dobu.

Vypnutí spotřebiče

1. Nastavte knoflík do pozici pro vypnutí spotřebiče.
2. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Hnětací stroj

Instalace a provoz hnětacího stroje

Pokud jste mlýnek na maso používali již dříve, zakryjte hnací hřídel spirálové skříně krytem.

1. Otevřete otočné rameno: Zatlačte otočné rameno dolů. Stiskněte uvolňovací tlačítko (6). Posuňte paži rukou do nejvyšší polohy.
2. Pokud potřebujete ochranu proti stříkající vodě, připevněte ji nyní na otočné rameno zespodu. Ochranu proti stříkající vodě (9) držte tak, aby se plnicí otvor nacházel před vámi. Symbol a značka na otočném rameni musí být vzájemně zarovnaný. Otočte kryt proti stříkající vodě směrem zamknout to.
3. Připevnění příslušenství:

Na horním konci příslušenství je vybrání pro hnací hřídel a dlahu. Nasuňte příslušenství přes hnací hřídel. Zatlačte a současně otáčejte příslušenstvím proti směru hodinových ručiček, aby dlahu hnacího hřídele zapadlo do příslušenství.

4. Mixovací nádoba: Umístěte mixovací nádobu do jejího držáku. Otočte se mísa směrem k jejímu limitu.
5. Naplňte přísady do mixovací nádoby.

POZNÁMKA:

Pokud hnětete těžká těsta, nedávejte do mísy všechny ingredience najednou. Začněte hnětení s moukou, cukrem a vejci. Během hnětení pomalu přidávejte tekutiny.

6. Stisknutím uvolňovacího tlačítka (6) spustíte rameno. Nyní musíte zatlačit na rameno shora, dokud nezapadne do nejnižší polohy.

7. Zapojte napájecí kabel do schválené síťové zásuvky. Kontrolka napájení svítí.

8. Vyberte rychlost pomocí následující tabulky.

Tabulka těsta a nářadí

Těsta	Nástroj	úrovně	Množství	Max. Provozní doba
Těžká těsta (např. chleba nebo křehké pečivo)	Hák na těsto	1–2	max. 2,5 kg	3–4 minuty
Mírná těsta (např. směs na koláč)	Míchací hák	3–4	min. 0,5 kg max. 3,5 kg	2–4 minuty
Světlá těsta (např. vaflové nebo krepové těsto, pudink)	Metla	4–5	min. 500 ml max. 3,5 litru	2–4 minuty
Krém	Metla	6	min. 200 ml max. 1 litr	2,5–5,5 minuty
Ušlehané bílky	Metla	6	2–10 vaječných bílků	3–5 minut

POZNÁMKA:

Krátkodobý provoz: S těžkým těstem nepracujte se spotřebičem déle než 5 minut a nechte spotřebič 10 minut vychladnout.

Přerušení provozu

VAROVÁNÍ: Nebezpečí poranění!

- Nastavte knoflík do polohy.
- Pokud chcete změnit napájecí kabel, odpojte napájecí kabel nástroj.
- Počkejte, až se nářadí zastaví!
- Pokud použijete uvolňovací tlačítko během provozu (6) k otočení ramena nahoru, bezpečnostní spínač vypne motor. Tento bezpečnostní spínač také zabraňuje zapnutí spotřebiče po opětovném spuštění ramene. Aby spotřebič opět fungoval, nastavte nejprve knoflík do polohy. Poté zvolte požadovanou rychlost nastavení.

Dokončení provozu a odstranění mísy

1. Nastavte knoflík do polohy. Odpojte napájecí zástrčku.
2. Zatlačte otočné rameno směrem dolů. Stiskněte uvolňovací tlačítko (6), rameno se zvedne.
3. Odstraňte nástroj.
4. Krátce otočte mixovací nádobu proti směru hodinových ručiček, abyste ji vyjmuli.
5. Hotové těsto vyjmeme z mísy pomocí škrabky na těsto.
6. Vyčistěte použité díly, jak je popsáno v části „Čištění“.

Recepty

Směs na dort (základní recept)

Úroveň 3–4

Ingredience:

250 g měkkého másla nebo margarínu, 250 g cukru, 1 bal. Vanilkový cukr nebo 1 sáček s příchutí citronu, špetka soli, 4 vejce, 500 g mouky, 1 sáček jedlé sody, asi $\frac{1}{8}$ l mléka.

Příprava:

Do mísy přidejte pšeničnou mouku se zbylými přísadami, míchejte míchacím hákem 30 sekund na stupni 3, poté 3 minuty na stupni 4. Formu na pečení naneste tenkou vrstvou tuku nebo ji vyložte pečicím papírem, vlijeme těsto a upečeme. Před vyjmutím těsta z trouby proveďte test připravenosti: propíchněte špičatou dřevěnou tyčí uprostřed těsta. Pokud se na něj nelepi těsto, je koláč hotový. Dort vyklapte na mřížku a nechte vychladnout.

Konvenční trouba:

Nakládací výška: 2

Ohřev: elektrická trouba horní a spodní ohřev 175 – 200°C,
plynová trouba: stupeň 2 – 3

Doba pečení: 50–60 minut

Tento recept lze upravit podle chuti, např. se 100 g rozinek, ořechů nebo strouhané čokolády. Vaší fantazii se meze nekladou.

Lněné semínko chlebové rolky

Úroveň 1–3

Ingredience:

500 – 550 g pšeničné mouky, 50 g lněného semínka, $\frac{3}{8}$ l

vody, 1 kostka droždí (40 g), 100 g nízkotučného sýra (dobře odkapaného), 1 lžička soli.

Na polevu: 2 lžice vody

Příprava:

Namočte lněné semínko do ⅓ℓ vlažné vody. Do mísy naplňte zbývající vlažnou vodou (¼ℓ), rozdrobte do ní droždí, přidejte tvaroh a dobře promíchejte hnětačem na úrovni 1. Kvásek by měl být úplně rozpuštěný. Do mísy přidejte mouku s namočenými lněnými semínky a solí. Hnětete na úrovni 1, poté přepněte na úroveň 3 a hnětete dalších 3–5 minut. Těsto přikryjeme a necháme na teplém místě kynout 45–60 minut. Těsto ještě jednou prohněteme, vyjmeme z mísy a vytvarujeme z něj 16 válečků.

Plech vyložíme mokřím pečicím papírem. Závitky položíme na plech, necháme 15 minut kynout, potřeme vlažnou vodou a upečeme.

Konvenční trouba:

Nakládací výška: 2

Ohřev: elektrická trouba: horní a spodní ohřev 200 – 220°C (5 minut předehřev), plynová trouba: stupeň 2–3

Doba pečení: 30–40 minut

Čokoládová pěna

Úroveň 4–5

Ingredience:

200 ml smetany ke šlehání, 150 g polosladké čokoládové polevy, 3 vejce, 50–60 g cukru, špetka soli, 1 sáček vanilkového cukru, 1 lžičce koňaku nebo rumu, lístky čokolády.

Příprava:

Smetanu ušleháme v míse metličkou do tuha, vyjmeme z mísy a uložíme na chladné místo.

Čokoládovou polevu rozpustíme podle návodu na obalu nebo v mikrovlnné troubě při 600W po dobu 3 minut. Mezitím ušleháme v míse metlou na stupeň 4 vejce, cukr, vanilkový cukr, koňak nebo rum a sůl do pěny. Přidejte rozpuštěnou čokoládovou polevu a dobře promíchejte na stupni 4–5. Část šlehačky si odložíme na ozdobu. Přidejte zbývající smetanu na krémovou hmotu a krátce promíchejte zvolením pulzní funkce. Ozdobte ozdobou z čokoládového krému a podávejte dobře vychlazené.

Mlýnek na maso

Poznámky k použití mlýnku na maso

VAROVÁNÍ:

Čepel mlýnku na maso (18) je ostrá!

Při montáži a čištění zacházejte s nožem mlýnku na maso s potřebnou opatrností. Hrozí nebezpečí úrazu!

- Nesekejte žádné tvrdé předměty, jako jsou kosti nebo skořápky.
- Maso nakrájejte na 2,5 cm kousky. Ujistěte se, že nejsou žádné kosti nebo šlachy v mase.
- Chcete-li maso nakrájet nahrubo, použijte kotouč s největším díry.

- Ve druhém kroku vyberte disk s jemnějšími nebo středovými otvory. Podle toho, jak jemně chcete maso naporcovat.

· Než začnete, potřete síta lehce rostlinným tukem.

- Pokud sekáte maso, umístěte pod výpusť nádoby.
- Pomocí nástavce „Kebbe“ (23) zkusavky lze vytvarovat maso nebo těsto.

Výroba klobásy

- Můžete použít přírodní i syntetická střeva.
- Pokud jste se rozhodli pro přírodní střívko, namočte je před použitím na chvíli do vody.
- Na jednom konci pouzdra uvažte uzel.
- Nasuňte střívko přes nástavec na klobásy.
- Uzeninu protáhněte nástavcem na klobásu a naplňte obal na klobásu.
- Ujistěte se, že klobása je „volně“ nacpaná do střívka, protože klobása během vaření nebo smažení zvětšuje svůj objem a může způsobit prasknutí střívka.

- Když první klobása dosáhne požadované délky, prsty zmáčkněte klobásu na konci nástavce na klobásu.

- Otočte klobásou jednou nebo dvakrát kolem její vlastní osy.
- Dokud si nezavedete nějakou cvičební rutinu, můžete přístroj vypnout po každé délce klobásy.

Tvarování sušenek

- Připravte si povrch, na který můžete sušenky položit.
- Pomocí formy na vykrajování sušenek (25) můžete vytvářet různé tvary sušenek.
- Po namontování spirálového pouzdra s nástavcem na sušenky (24) na spotřebiči zasuňte formu vykrajovátku do nástavce na sušenky.
- Vyberte požadovaný formulář cookie.
- Uchopte pramen těsta do ruky u otvoru a odřízněte požadovanou délku.

Příprava

Podívejte se prosím na naše přehledy na straně 3 a 4.

1. Sestavte misku bez nářadí.
2. Přístup ke skříní šneku je chráněn a kryt (1) na spotřebiči. Chcete-li kryt sejmout, jemně jej zatlačte směrem nahoru a poté jej zvedněte.
3. Nasadte šnek, řetězové kolo napřed, do vodorovné části skříně šneku.

Montáž příslušenství je popsána v následujících částech.

Připravte mlýnek podle vašich požadavků.

Sestavení mlýnku na maso (viz obr. A)

POZNÁMKA:

- V závislosti na tom, jak jemně chcete mletí, vyberte jemnější nebo hrubší mlecí talíř.
- Předem jemně potřete mlecí desku zeleninou stolní olej.

Postupujte podle popisu v části „Příprava“.

4. Nasaďte nůž (18) na hřídel šneku pomocí ostrá strana směřující ven.

5. Vyberte mlecí desku (19). Použijte k tomu prohlubně.

Další podrobnosti naleznete v části „Připojit předmontované pouzdro šneku“.

Sestavení nástavce na klobásy (viz obr. B)

Postupujte podle popisu v části „Příprava“.

4. Nejprve nasaďte rozdělovač těsta (21) na hřídel šneku. Použijte k tomu prohlubně.

5. Nasaďte nástavec na klobásy (22) na rozdělovač těsta. Použijte k tomu prohlubně.

Další podrobnosti naleznete v části „Připojit předmontované pouzdro šneku“.

Sestavení nástavce na orientální sáčky na těsto (viz obr. C)

POZNÁMKA:

Použijte nástavec na orientální kapsičky na těsto k vytvoření kapsiček z masa nebo těsta.

Postupujte podle popisu v části „Příprava“.

4. Umístěte 2dílný nástavec pro orientální kapsičky na těsto (23) na hřídel šneku. Použijte k tomu prohlubně.

5. Další podrobnosti naleznete v části „Připojit předmontované pouzdro šneku“.

Sestavení nástavce na sušenky (viz obr. D)

Postupujte podle popisu v části „Příprava“.

4. Nejprve nasaďte děličku těsta (21) na hřídel šneku. Použijte k tomu prohlubně.

5. Umístěte nástavec na cukroví (24) na rozdělovač těsta. Použijte k tomu prohlubně.

Další podrobnosti naleznete v části „Připojit předmontované pouzdro šneku“.

Připojte předmontované pouzdro šneku

6. Našroubujte pojistný kroužek (20) ve směru hodinových ručiček na spirálové pouzdro.

7. Připevněte předmontovanou skříň šneku k spotřebiči. Umístěte spirálové pouzdro v nastavení dvou hodin do spirálového pohonu. Otočte spirálovým pouzdem proti směru hodinových ručiček až na doraz. Uvolňovací tlačítko (2) se uvolní.

8. Umístěte plnicí táč (15) tak, aby lůžko táčku leželo nad ramenem (3).

Obsluha mlýnku na maso

VAROVÁNÍ: Nebezpečí poranění!

· Po zapnutí zařízení se hnací hřídel hnětacího stroje začne otáčet. Během provozu nesahejte do rotujícího hnacího hřídele! · Pro vaši bezpečnost vždy namontujte misku.

· Vždy používejte dodaný posunovač. Nikdy nevkládejte prsty nebo nástroje do plnicího hrdla!

9. Kousky masa (masová pasta/masová hmota nebo těsto) vložte na plnicí plech a do plnicího hrdla.

10. Zapojte napájecí kabel do řádně instalované uzemněné zásuvka.

11. Můžete si vybrat rychlost od úrovně 4 do 6.

12. V případě potřeby naplňte maso nebo těsto náplní (14).

POZNÁMKA:

Krátkodobý provoz: S mlýnkem na maso nepracujte se spotřebičem déle než 10 minut a nechte spotřebič 10 minut vychladnout.

Dokončete operaci

1. Nastavte knoflík do polohy.

2. Odpojte napájecí zástrčku.

3. Demontujte všechny části mlýnku na maso.

4. Vyčistěte použité díly, jak je popsáno v části „Čištění“.

5. Zakryjte nasávání pro spirálové pouzdro krytem (1).

Čištění

VAROVÁNÍ:

- Před čištěním vždy odpojte napájecí kabel.

VAROVÁNÍ: ·

Při čištění nikdy neponořujte spotřebič do vody. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.

- Čepel mlýnku na maso je ostrá! Hrozí nebezpečí úrazu! Při demontáži, čištění a montáži jednotlivých dílů postupujte opatrně.

POZOR:

· Nepoužívejte drátěné kartáče ani jiné abrazivní předměty.

· Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Skříň motoru

K čištění krytu použijte pouze vlhký hadřík a jemné čisticí prostředky.

Příslušenství k hnětacímu stroji a mlýnku na maso

POZOR:

Komponenty nejsou vhodné pro mytí v myčce na nádobí. Vlivem tepla a silných čisticích prostředků by se mohly deformovat nebo odbarvit.

- Součásti, které přišly do styku s potravinami, lze čistit v mýdlové vodě.
- Před opětovným sestavením spotřebiče nechte díly důkladně oschnout.

Úložný prostor

· Vyčistěte spotřebič podle popisu. Nechte příslušenství zcela vyschnout.

· Pokud spotřebič nechcete delší dobu používat, doporučujeme uchovávat jej v původním obalu.

· Spotřebič vždy skladujte mimo dosah dětí na dobře větraném a suchém místě.

Odstraňování problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič nemá napájení. Váš spotřebič je vybaven bezpečnostními spínači. Zabraňují náhodnému spuštění motoru.	Zkontrolujte zásuvku pomocí jiného spotřebiče. - Zkontrolujte správnou polohu otočného ramene (3). - Nastavte knoflík do polohy. Poté zvolte požadované nastavení rychlosti.
	Byla aktivována ochrana proti přehřátí. Motor je příliš horký.	Před opětovným zapnutím nechte spotřebič alespoň 15 minut vychladnout.
	Spotřebič je vadný.	Obraťte se na naše servisní oddělení nebo na odborníka.

Technická data

Modelka:.....PC-KM 1151
Napájení:.....220 – 240V~, 50 – 60Hz
Spotřeba energie:1300W
Třída ochrany:.....
Čistá hmotnost (základní spotřebič s mixovací nádobou a hnětacím nástrojem):.....cca. 6,2 kg

Právo na technické a konstrukční změny v průběhu neustálého vývoje produktu zůstává vyhrazeno.

Tento spotřebič byl testován podle všech příslušných aktuálních směrnic CE, jako jsou směrnice o elektromagnetické kompatibilitě a nízkém napětí, a byl zkonstruován v souladu s nejnovějšími bezpečnostními předpisy.

Likvidace

Význam symbolu „popelnice“

Chraňte naše životní prostředí; elektrospotřebiče nepatří do domovního odpadu.

Využijte sběrná místa k likvidaci elektrických zařízení a odevzdejte svá elektrická a elektronická zařízení na tato místa, která již nebudete používat.

Pomáháte snížit potenciální dopad nesprávné likvidace na životní prostředí a lidské zdraví.

Přispíváte k recyklaci a dalším formám recyklace elektrických a elektronických zařízení.

Informace týkající se likvidace spotřebičů získáte od místních nebo obecních úřadů.