

Kuchynský robot RONIC

ego[★]line



NÁVOD NA OBSLUHU
ZÁRUČNÝ LIST

Návod na obsluhu – RONIC

Do rúk sa Vám dostáva dômyselne tvarovo riešený robot novej generácie a mimoriadnej výkonnosti. Akákoľvek činnosť trvá neuveriteľne krátko. Preto Vás prosíme, aby ste uvedené doporučené časy zbytočne nepredlžovali a motor neprehrievali. Prajeme Vám, aby Vám prístroj prinášal plné uspokojenie, a žiadame Vás, aby ste si najskôr pozorne prečítali niekoľko nasledujúcich rád.

Elektrické zapojenie

Predtým, než robot zapojíte, sa presvedčte, že napätie uvedené na štítku pod motorovou skrinkou zodpovedá Vášmu elektrickému rozvodu (pri chybnom zapojení by ste stratili nárok na záruku).

Bezpečnosť – prevencia pri použití

- opatrne berte do rúk všetky ostré príslušenstvá robota (nôž, strúhadlá, hranolkovač)
- prístroj je vybavený elektromagnetickou brzdou, ktorá okamžite po odstránení pokrievky zo západky zastaví nôž, strúhadlá a ďalšie príslušenstvá
- nenechávajte prístroj v blízkosti akéhokoľvek zdroja tepla
- po každom použití by mal byť prístroj kategoricky vypnutý hlavným vypínačom
- robot s príslušenstvom by mal byť uložený mimo dosahu detí
- v prípade poruchy prístroja alebo prívodného kábla sa spojte s odborníkom


Pred prvým použitím




- postavte robot na rovnú, stabilnú plochu
- zapojte prívodný kábel do zásuvky
- skontrolujte, aby v blízkosti prístroja neboli žiadne cudzie predmety, ktoré by sa ho dotýkali. Uistite sa, že prívodný kábel nie je v kontakte so spodnou časťou prístroja
- zapnite hlavný vypínač (1). Po jeho zapnutí sa rozsvieti červený indikátor (5), ktorý Vám oznamuje, že prístroj je zapnutý. Prístroj je teraz pripravený k doplneniu akýmkoľvek príslušenstvami a ingredienciami

Upozornenie: Ak je prístroj v chode, musí byť obsluha prítomná. Spracovanie surovín je veľmi rýchle, preto nikdy od zapnutého prístroja neodchádzajte.

Montáž robota

Rotačný nôž

Nasaďte misu na motorovú skrinku a pootočte ju v smere  až do úplného zacvaknutia západky. Držadlo bude po vašej ľavej ruke.




Vložte do misy rotačný nôž – iba ho voľne nasadte na hriadeľ motora. Prikryte misu vekom tak, že komínok bude na opačnej strane oproti držadlu misy (veľmi dôležité) a otáčajte vekom rovnako v smere  až kým úplne zapadne. Veko totiž slúži aj ako poistka. Aby mohol byť robot uvedený do chodu, je dôležité, aby veko zapadlo až na doraz. Musí sa rozsvietiť aj zelená kontrolka, pretože až vtedy sa dá spustiť motor. Po skončení práce uvoľníte veko v smere  a nadvihnite ho. Potom vyberte príslušenstvo a nakoniec zložte misu. Uvoľníte ju tak, že ju pootočíte v smere .

Upozornenie: Rotačný nôž vkladajte do misy vždy pred vložením surovín. Veko musí byť odobrané vždy ako prvé, aby sa predišlo ulomeniu západky na dne misy!

Strúhadlá





Nasaďte misu na motorovú skrinku a priamo na hriadeľ motora nasadte nosič strúhadiel. Na jeho šesťboký vrchol nasadte strúhadlo a položte veko. Musí sa rozsvietiť aj zelená kontrolka, pretože až vtedy sa dá spustiť motor.

Lis na citrusy

Nasaďte misu na motorovú skrinku a zacvaknite, potom voľne nasajte košíček priamo na hriadeľ. Do košíčka, priamo na hriadeľ nasajte kužel od citrusovača. Teraz môžete zacvaknúť košík, otočením v smere . Musí sa rozsvietiť aj zelená kontrolka, pretože až vtedy sa dá spustiť motor. Po použití otočte košíkom v smere  a vyberte ho spolu s kuželom. Nakoniec otočte misu v smere  a vyberte ju.

Upozornenie: Pri lisovaní používajte rýchlosť 1! Odšťavená dužina zostáva v košíku a štava v mise.

Odšťavovač

Misu odšťavovača nasaďte na motorovú skrinku a otočte ju v smere  až na doraz a to tak, aby výlevka bola proti Vám. Dovnútra misy, priamo na motorový hriadeľ, vložte sito odšťavovača. Na misu nasaďte veko odšťavovača a otočte ním tiež v smere  až do úplného zapadnutia. Musí sa rozsvietiť aj zelená kontrolka, pretože až vtedy sa dá spustiť motor. Po skončení práce postupujte opačne: odoberte veko po otočením v smere  a potom uvoľníte misu v smere  a odoberte ju aj s filtrom.

Dôležité: pri použití odšťavovača používajte rýchlosť 4.

Riadiaci panel

Po zapnutí hlavného vypínača (1) sa rozsvieti červená kontrolka. Pokiaľ je to potrebné vyberte z nasledujúcich rýchlostí podľa prípravy (1=nízka, 2=stredná, 3=vyššia, 4=vysoká, odšťavovač). Pri každom stlačení tlačidla rýchlosti (2) sa rýchlosť automaticky mení.

Pre spustenie prístroja je potrebné, aby bola misa správne nasadená a zacvaknutá na tele motorovej jednotky a taktiež veko misy aby bolo správne na mise nasadené a zacvaknuté. Až potom sa rozsvieti zelená kontrolka (6), ktorá potvrdzuje správne zostavenie prístroja, ktoré umožňuje jeho spustenie a prevádzku.

Ku stálemu chodu stlačte tlačidlo 0/I (3). Pre zastavenie prístroja stlačte toto tlačidlo opätovne.

Pre použitie prerušovaného chodu stlačte tlačidlo PULSE (4) – robot je v pulznom chode, pokiaľ toto tlačidlo opätovne nestlačíte.

Dôležité: po každom použití musí byť prístroj vypnutý hlavným vypínačom

Pracovné postupy

1) Miesenie

- ťažké cestá – použitie rotačného noža až do 1 kg cesta (cesto kysnuté)
- ľahké cestá – až do 1,5 kg alebo 1,3 l (palacinkového cesta)
- obzvlášť ťažké cestá – menšie množstvo do 0,5 kg (chlebové, knedlíkové cesto)

Po vložení všetkých prísad **stačí spracovať cesto len veľmi krátko – iba 10 – 40 sekúnd**. Vzhľadom k vysokej účinnosti tohto robota tento čas úplne stačí. U ťažkého cesta vypnite prístroj ihneď, **akonáhle sa začne tvoriť gula**.

Vzhľadom k veľkým silám, ktoré pri spracovávaní cesta pôsobia na robot, je POTREBNÉ, aby obsluha pritlačila a pridržala misu tak, aby sa neotáčala voči motorovej jednotke. Pri spracovávaní cesta by pri nedodržaní tohto postupu mohlo dôjsť k poškodeniu misy.

2) Mixovanie

Pri príprave zeleninových polievok vložte do misy iba uvarenú zeleninu spolu s malým množstvom vývaru a rozmixujte ju pomocou rotačného noža. Túto hmotu vlejte do servírovacej nádoby, zalejte zvyšným vývarom a dobre premiešajte. Možnosť spracovania až 1,3 l polievky, detskej výživy, zaváranín, atď.

3) Šľahanie

Pomocou šľahacieho zvonu. Sneh môžeme vyrábať z 1 až 6 bielkov izbovej teploty. Pred použitím musí byť pracovná misa úplne suchá. Pri príprave majonéz sa olej prilieva pomaly a stále. Preto nechajte v komínku veka založenú tlačku a olej vlejte priamo do nej. Na dne tlačky je malý otvor, ktorý umožní stály pravidelný tok oleja. Šľahací zvon je ideálny aj na prípravu ľahkých palacinkovitých ciest bez masla, prípadne aj na napenenie plnotučného mlieka.

4) Sekanie

Pomocou rotačného noža môžete sekať ovocie, zeleninu, mäsa varené aj surové (dopredu vykostené, odblané a nakrájané na kocky o veľkosti asi 3 cm). Naraz je možné pripraviť až 80 dkg jemného homogénne umletého mäsa.

5) Strúhanie – Krájanie

Strúhadlá sú obojstranne použiteľné, kým hranolkovač iba z jednej strany.

Vyberte si strúhadlo podľa svojej potreby a nasaďte ho tak, aby strana, ktorú chcete použiť, bola obrátená smerom nahor. Uzatvorte veko až na doraz. Potraviny vkladajte do komínka buď vodorovne, alebo zvisle, podľa toho, či chcete získať plátky, kolieska, dlhé alebo krátke rezy. Nasaďte tlačku a až teraz uveďte prístroj do chodu. Až po spustení prístroja tlačkou zľahka pritlačte spracovávanú potravinu smerom k strúhadlu. Pri strúhaní tvrdých potravín (mrkva, repa) vždy najprv uveďte prístroj do chodu a až potom vkladajte do vstupného otvoru tieto tvrdé potraviny.

Dôležité: Nikdy netlačíte potraviny do komínka prstami, ale vždy používať tlačku!

Poznámka: Je úplne normálne, že po skončení každého strúhania zostane nenastrúhaná časť. Je to tým, že z bezpečnostných dôvodov je ponechaná medzera medzi päťou komínka a strúhadlom.

6) Lis na citrusy

Zložte podľa uvedeného návodu na str. 2. Bez vyprázdňovania misy môžete odšťavovať až do 0,6 litra šťavy.

Dôležité: Vždy používajte iba rýchlosť č. 1.

7) Odšťavovač

Odšťavovač – je voliteľnou časťou kuchynského robota, nie je súčasťou základnej výbavy. Zložte podľa uvedeného návodu na str. 2. Ovocie so silnou šupkou olúpte, iné vykôstkujte, u melónu a pod. odstráňte jadierka. Mrkvu alebo inú koreňovú zeleninu nie je potrebné oškrabať, stačí ju dôkladne umyť. V prípade chemického ošetrenia ich poriadne umyte alebo radšej oškrabte.

Po nasadení odšťavovača na motorovú skrinku uzatvorte dôkladne veko a uveďte prístroj do chodu. Po malých častiach vkladajte potraviny do komínka a ľahko pritlačte tlačkou tak, aby ich sito rozpučilo na čo najmenšie čiastočky a získalo sa tak čo najviac šťavy. Odpad je automaticky odhadzovaný do okružného zásobníka misy a štava vyteká výlevkou von. Zachytávajú ju do pohára alebo inej nádoby. Až do úplného naplnenia okružného zásobníka odpadom môžete spracovať až 2 kg ovocia alebo zeleniny. Ak chcete šťavu skladovať, uložte ju v hermeticky uzavretej nádobe do chladničky a pokvapkajte citrónom. Hneď po ukončení práce opláchnite filter studenou vodou, aby dreň neprischla.

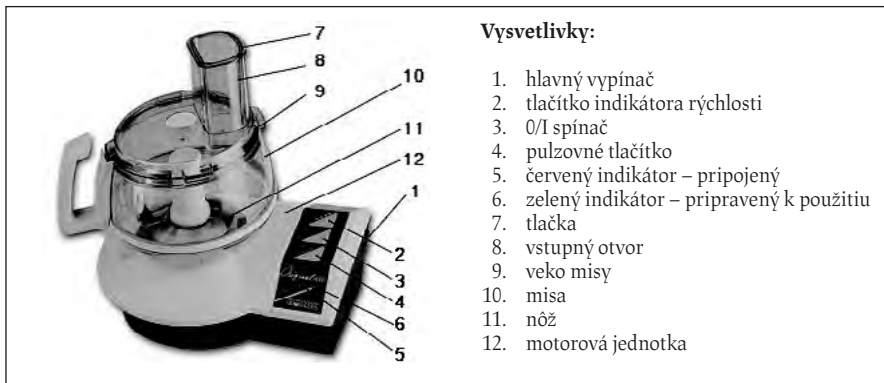
Dôležité: Toto príslušenstvo sa používa pri rýchlosti 4. Nikdy netlačte potraviny do komínka prstami, vždy používajte tlačku!

8) Šľahacie metly

Šľahacie metly – sú voliteľnou časťou kuchynského robota, nie sú súčasťou základnej výbavy. Nasaďte misu na motorovú skrinku a priamo na hriadeľ motora nasaďte nosič strúhadliel, na ktorý potom nasaďte šľahacie metly. Misu uzatvorte vekom. Musí sa rozsvietiť aj zelená kontrolka, pretože až vtedy sa dá spustiť motor. Sneh môžete vyrábať z 1 až 6 bielkov izbovej teploty. Bielka sú krásne nadýchané.

Dôležité: Toto príslušenstvo sa môže používať iba pri rýchlosti 1 a bez použitia tlačky, aby do misy mohol prúdiť vzduch počas šľahania.

Popis



Vysvetlivky:

1. hlavný vypínač
2. tlačítko indikátora rýchlosti
3. O/I spínač
4. pulzovné tlačítko
5. červený indikátor – pripojený
6. zelený indikátor – pripravený k použitiu
7. tlačka
8. vstupný otvor
9. veko misy
10. misa
11. nôž
12. motorová jednotka

Základná výbava obsahuje:

- motorová skrínka
- misa
- rotačný nôž
- veko
- tlačka
- redukcia
- strúhadlo hrubé
- hranolkovač
- strúhadlo jemné
- košík k lisu na citrusy
- kužel k lisu na citrusy
- stierka
- šlahací zvon

Voliteľné doplnky mimo základnej výbavy:

- odšťavovač
- šlahacie metly

Ďalšie informácie, ponuku príslušenstva a servis nájdete na stránkach dodávateľa:

www.egoline.sk

O tom, či ide o opodstatnenú reklamáciu alebo nesprávny postup pri manipulácii s Ronicom Vám pomôžu dole uvedené rady. Pred uplatnením Vašej reklamácie sa prosím najskôr presvedčte, či nejde vo Vašom prípade o niektorú z nasledovných situácií:

- **počas používania – za prevádzky zastal Ronic, prípadne sa už opätovne nedá spustiť:**
Ak robot pri spracovávaní surovín zastane a už sa nedá spustiť, ide o známky preťaženia. Jednou z možností keď môže dôjsť k preťaženiu, je použitie príliš veľkého množstva surovín, obzvlášť pri spracovávaní ťažkého cesta (chlebové, knedlíkové). Ďalšou chybou (omnoho častejšou) je príliš dlhá doba spracovania surovín vid. citáciu z návodu : Cesto stačí spracovať len veľmi krátko – len 10 až 40 sekúnd. Vzhľadom k vysokej účinnosti robota tento čas úplne stačí. Vzhľadom k veľkým silám, ktoré pri spracovávaní cesta pôsobia na robot, je NUTNÉ, aby obsluha pritlačila a pridržala misu tak, aby sa neotáčala voči motorovej jednotke a aby nedošlo k utrhnutiu úchytových západiek. Zákazník v dobrej viere, že viac je lepšie ako menej, necháva robot pri tomto zaťažení pracovať príliš dlho a práve tým dochádza k spomínaným problémom – k preťaženiu robota.

Riešenie: Ak došlo k spomínanému preťaženiu, bezpečnostná poistka motor vypla, aby sa predišlo spáleniu motora. V takomto prípade musíte počkať, kým motor úplne nevychladne (1-2 hodiny) a až potom ho opäť spustíte. Musí však byť zapnutý hlavný zapínač (zadný gombík), správne nasadená misa a správne nasadené veko. Až keď sa rozsvieti zelená kontrolka, môžete spustiť motor.

Ak sa motor dal spustiť, výrobok je v poriadku a nepotrebuje ho reklamovať!

- **zapácha motor, prípadne dymí** ■ ► viď predošlý odstavec

- **ulomenie západky na okraji veka, prípadne misy:** K ulomeniu západiek môže dôjsť len nesprávnou manipuláciou, t.j. pri nesprávnom pokuse nasadiť veko na misu. Je dôležité, aby ste veko kládli na misu tak, aby komínik na veku bol na protihľej strane od ruky misy. Veko sa jednoducho nasadí na už na robote nasadenú misu a jemne sa pootočí tak, aby západka veka vpadla do otvoru v mise a tým zapla bezpečnostný mikrospínač. Veko je vytvarované presne ako „protikus“. Veko aj misa majú presne osadené výlisky (západky), ktoré spolupracujú a zapadajú do seba. Na veko nie je na rozdiel od misy vyvíjaný žiadny väčší tlak, a teda by v žiadnom prípade nemalo pri normálnej – správnej manipulácii a používaní dôjsť k ulomeniu ktorejkoľvek západky. Ak sa veko nenasadí správnym spôsobom, nedá sa s ním teda ani voľne pootočiť – jedine pri vyvinutí sily. To je jediný dôvod, keď môže dôjsť k ulomeniu západky.

Riešenie: Ak je veko, prípadne misa poškodená natolko, že je nepoužiteľná, môžete si zadovážiť nový kus od Vášho predajcu, prípadne priamo cez náš e-shop: www.egoline.sk/e-shop

- **nôž sa zarezal do veka, prípadne tlačky**
Pri spracovávaní surovín je treba kontrolovať množstvo hromadiacich sa surovín vo vnútri misy – vzhľadom k veľkej účinnosti robota k tomu dochádza dosť rýchlo. Ak sa suroviny nahromadili v určitej časti misy až po jej vrchnú časť, je nutné aby obsluha toto kontrolovala a v takomto okamžiku ihneď prerušila prácu a buď misu vyprázdnila alebo použila dodávanú stierku a suroviny posunula do nevyplnenej časti misy. Ak nedôjde k včasnému urovňaniu surovín v mise alebo sa misa včas nevyprázdni, množstvo surovín v určitom momente nadvihne strúhadlo, ktoré prestane rotovať v osi a zasiahne spodný profil veka a poškodí ho.

Riešenie: Ak je veko poškodené natolko, že je nepoužiteľné, môžete si zadovážiť nový kus od Vášho predajcu, prípadne priamo cez náš e-shop: www.egoline.sk/e-shop

• tekutá surovina zatiekla do motorovej jednotky

Je nutné dodržať pracovný postup : najskôr vložiť nôž, až potom surovinu, aby sa surovina nemohla dostať spodkom do otvoru noža a tadiaľ ďalej cez stred misy von na motorovú jednotku(prípadne aj zatiecť do nej).

Ak sa tento postup nedodrží dôjde k spomínanému nežiaducemu javu – suroviny vniknú spodom noža a ďalej cez stred misy von na motorovú jednotku. Okrem toho môže týmto dôjsť k nadvihnutiu noža surovinou a tým pádom k väčšiemu riziku strhnutia vnútorného profilu noža (ten totiž pri nadvihnutí už nemá potrebnú styčnú plochu na unášači noža).Je teda nutné vložiť do misy najprv nôž až potom suroviny, nikdy nie naopak.

Riešenie: Ak nastala hore opísaná situácia, motor treba okamžite vypnúť a nechať vysušiť. Potom sa môže opäť používať. Upozornenie: neskúšajte cez mriežky krytu motora vyberať prípadné pozostatky surovín. V takomto prípade treba motorovú jednotku poslať na prečistenie.

• nesvieti zelená kontrolka

Zelená kontrolka je ukazovateľ správneho a úplného zostavenia robota tzn. veko je nasadené a zaklepnuté na mise.

Ak nedôjde k správne zloženiu – zaklepnutiu veka na misu, nedôjde k zapnutiu mikrosplínača v motorovej jednotke a robot sa nedá spustiť.

V prípade, že nesvieti zelená kontrolka, príčinou môže byť:

- veko nie je správne nasadené na mise (nie je v krajnej polohe)
- je ulomený mechanizmus v rúčke misy zakončený malým plastovým kolíkom/západkou
- je ulomená západka na veku, táto západka zatlačí na mechanizmus v rúčke misy a dôjde k zapnutiu mikrosplínača v motorovej jednotke

Riešenie: Ak je ulomená západka na spodnej časti misy, prípadne je ulomená západka na veku, môžete si zadovážiť nový kus od Vášho predajcu, prípadne priamo cez náš e-shop: www.egoline.sk/e-shop

• nedá sa z misy vybrať nôž, prípadne odobrať misa z motorovej jednotky alebo to ide veľmi ťažko

V prípade, že nôž sa nedá voľne vybrať alebo len veľmi ťažko, došlo k poškodeniu – pretočeniu noža na unášači. Nôž sa síce i naďalej dá v nutných prípadoch používať, ale len na spracovanie surovín kde nie je kladený príliš veľký odpor.

V prípade tohoto poškodenia je nutné vymeniť súčasne rotačný nôž i unášač noža. Ak by sa vymenila len jedna časť, či už rotačný nôž alebo unášač noža, situácia by sa opakovala.

K poškodeniu – pretočeniu noža na unášači dochádza vplyvom preťaženia – dlhá doba spracovania surovín (ťažké cestá) alebo použitie príliš veľkého množstva surovín.

Riešenie: v takomto prípade treba výrobok poslať na reklamáciu, aby bol unášač vymenený odborníkom. Ceny náhradných dielov nájdete na našej webovej stránke www.egoline.sk/e-shop

• ulomenie výsúvacej západky na spodku misy

Ak sa s príslušenstvom manipuluje správne, je na kolík v rúčke misy – západku vyvíjaný len minimálny tlak a to len v ose kolíka. Nemôže teda dôjsť k ulomeniu.

K ulomeniu západky na spodu misy môže dôjsť len chybou obsluhy najčastejšie v týchto prípadoch:

- obsluha manipuluje s misou, na ktorej je nasadené veko – v tomto prípade kolík vyčnieva z ucha/držadla misy a je veľmi jednoduché tento kolík ulomiť
- obsluha najprv pri skladaní robota nasadí veko na misu a až potom nasadzuje misu na motorovú jednotku. V takomto prípade už kolík vyčnieva von a pri vyvinutí bočného tlaku pri nasadzovaní je veľmi ľahké tento kolík ulomiť.
- pri demontáži (po skončení práce) je nutné najprv zložiť veko a potom až misu. Stáva sa, že obsluha na toto zabudne a s misou otočí s ešte nasadeným vekom – tým môže dôjsť k ulomeniu západky.

Riešenie: Je potrebné si zadovážiť nový kus misy od Vášho predajcu, prípadne priamo cez náš e-shop: www.egoline.sk/e-shop

• nôž sa zarezal do misy

Tento problém je všeobecne spojený s preťažovaním robota Ronic, či už je to strhnutý unášač noža resp. rotačný nôž. Mnoho zákazníkov bohužiaľ nechce uveriť faktu, že je možné spracovať ťažké cesto behom niekoľkých sekúnd, nechajú robot pracovať i niekoľko minút, čo je úplne zbytočné. V žiadnom prípade teda tu neplatí priama úmera, že čím dlhšie, tým lepšie – práve naopak.

Takto sa spracovávali suroviny na starých robotoch, ale nedá sa takto pracovať s robotom Ronic, viď citáciu z popisu „Bežné prístroje majú dno rovné a suroviny sa pohybujú len okolo osi. V praxi to znamená, že akákoľvek surovina sa v Ronicu pohybuje dvoma smermi. Okolo osi a tiež kolmo po stene pracovnej misy hore a po ose dole. Tým sa dosiahne presne to, čo potrebujete pre dokonalé vypracovanie akéhokoľvek cesta. Cesto, ktoré ručne trvalo vypracovať 15 min, zvládne RONIC za 30 sekúnd.

Riešenie: Ak je misa poškodená natoľko, že je nepoužiteľná, môžete si zadovážiť nový kus od Vášho predajcu, prípadne priamo cez náš e-shop: www.egoline.sk/e-shop

Z Á R U Č N Ý L I S T

Kuchynský robot RONIC

Výrobca: RONIC, Francúzsko
Dovozca do SR: Ego*line s.r.o., J.Kráľa 43/6, 936 01 Šahy
tel.: 0915 394 861, e-mail: info@egoline.sk, www.egoline.sk

Záručná doba: 24 mesiacov od dátumu predaja

Dátum predaja:

Miesto predaja:

Typ robota RONIC:

Pečiatka a podpis predajcu:

V prípade reklamácie pošlite prístroj na adresu dovozcu. Priložte kompletne vyplnený záručný list s faktúrou, príjmovým dokladom a vyplneným servisným protokolom, ktorý si môžete vytlačiť zo stránky www.egoline.sk.

POUČENIE:

Prístroj zasielajte do opravy na adresu dovozcu. Pokiaľ dodržíte záručné podmienky, bude prístroj opravený zadarmo do 30 dní. V opačnom prípade bude oprava prevedená po obdržaní písomného súhlasu spotrebiteľa na jeho náklady. Prístroj zasielajte do opravy vždy čistý, kompletný, s vyplneným záručným listom alebo faktúrou a servisným protokolom, ktorý si môžete vytlačiť zo stránky www.egoline.sk.

Podmienky platnosti záruky

Záruka zaniká v týchto prípadoch:

- pokiaľ s prístrojom nebude dodaný platný záručný list, popr. doklad o kúpe,
- výrobok bol používaný v rozpore s návodom,
- závada vznikla neoprávneným zásahom do prístroja,
- poškodenie bolo spôsobené vonkajšími činiteľmi popr. vniknutím cudzej látky,
- výrobok bol mechanicky poškodený, napr. vplyvom preťaženia, alebo nedodržania návodu k obsluhu (napr. ulomené úchyty misy, opotrebený unášač noža),
- ak pôjde o bežnú údržbu, bude sa účtovať za opravu podľa skutočných nákladov vrátane poštovných poplatkov.

Kontakty:

e-mail: info@egoline.sk

Záznamy servisného strediska:

--