



STAND MIXER

Instrukcja obsługi
ROBOT KUCHENNY

Руководство по эксплуатации
СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР

Εγχειρίδιο οδηγιών
ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ



KM 8012

ROBOT KUCHENNY

SPIS TREŚCI

2	TWOJE BEZPIECZEŃSTWO NA PIERWSZYM MIEJSCU
10	POZNAJ SWOJEGO ROBOTA KM 8012
10	Opis robota
11	Opis akcesoriów
13	OBSŁUGA TWOJEGO ROBOTA KM 8012
13	Przed pierwszym użyciem
13	Opuszczane ramię
13	Włączanie i wyłączanie
13	Regulator prędkości
14	Użycie z pojemnikiem do miksowania
15	Użycie młynka do mięsa
17	Użycie końcówki do kielbas
18	Użycie końcówki do ciastek
19	Użycie końcówki do krojenia i tarcia
21	Użycie końcówki do makaronu
22	KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

TWOJE BEZPIECZEŃSTWO NA PIERWSZYM MIEJSCU

Wiemy, jak ważne jest bezpieczeństwo i dlatego od samego początku projektowania do końca procesu produkcji zwracamy szczególną uwagę na bezpieczeństwo użytkownika. Pomimo to prosimy o zachowanie ostrożności podczas użytkowania tego urządzenia i przestrzeganie poniższych zaleceń.

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Urządzenie nie służy do zabawy. Dzieci nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji bez nadzoru.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec wystąpieniu zagrożenia. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone

o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Przechowuj urządzenie i kabel zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Używaj urządzenia zgodnie z instrukcją obsługi. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
- Używaj wyłącznie dostarczonych akcesoriów, lub akcesoriów zalecanych przez producenta. Zabrania się używać akcesoriów innych niż dostarczone lub polecane przez producenta.
- Akcesoria, które mają kontakt z żywnością, należy czyścić po każdym użyciu w sposób opisany w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” niniejszej instrukcji. Utrzymuj urządzenie i jego wyposażenie w czystości.
- Urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego, jeżeli nie będzie używane przez dłuższy czas, pozostawione bez nadzoru, przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub przenoszeniem. Przed demontażem urządzenia i wymianą akcesoriów lub części wymiennych,

które rotują podczas użycia oraz przed demontażem urządzenia poczekaj, aż części te przestaną się poruszać.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do celów komercyjnych. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach, nie używaj go na zewnątrz, nie używaj go do innych celów niż ten, do którego zostało przeznaczone. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego prosimy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w Państwa gniazdku.
- Postaw urządzenie na stabilnej, odpornej na działanie temperatury, równej i suchej powierzchni, zachowując odpowiednią odległość od krawędzi blatu.
- Nie stawiaj urządzenia na lub w pobliżu źródeł ciepła, takich jak płyty grzewcze, piekarniki, lub kuchenki gazowe. Drgania podczas użytkowania mogą spowodować niepożądane przesuwanie się urządzenia.
- Nigdy nie używaj kilku rodzajów końcówek

jednocześnie.

- Nie korzystaj z tego urządzenia przy użyciu programatora, włącznika czasowego ani jakiegokolwiek innego elementu włączającego urządzenie automatycznie.
- Ze względów bezpieczeństwa urządzenie zostało wyposażone w zabezpieczenie, które uniemożliwia włączenie silnika, jeżeli urządzenie jest nieprawidłowo zmontowane lub gdy ramię jest odchylone.
- Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że zostało ono prawidłowo zmontowane i że ramię znajduje się w pozycji poziomej.
- Gorące ciecze lub potrawy należy pozostawić do ostygnięcia przed umieszczeniem ich w urządzeniu.
- Nie należy mielić kości, łupin orzechów lub innych twardych produktów.
- Podczas pracy z nożem do mielenia i tarcia należy zachować ostrożność, aby nie zranić się ostrzem.
- Przy dużym obciążeniu urządzenie nie może pracować w trybie ciągłym dłużej niż 15 minut. Przed kolejnym uruchomieniem urządzenia pozostaw je do wystygnięcia na co najmniej 10 minut.

- Podczas pracy urządzenia nie odchylaj ramienia i nie wkładaj do misy rąk lub przedmiotów takich jak np. nóż kuchenny, widelec czy łyżka kuchenna. Nie dotykaj obracających się części urządzenia ani nasadek i zadбай o to, aby w pobliżu nich nie znajdowały się przedmioty obce, np. ubranie, włosy itp. W przeciwnym wypadku mogłoby dojść do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.
- Jeżeli podczas pracy urządzenia jakikolwiek przedmiot, taki jak łyżka lub łyżka kuchenna, wpadnie do misy miksera, natychmiast wyłącz urządzenie przyciskiem włączania / wyłączenia, odłącz kabel zasilający z gniazdka, poczekaj, aż obrotowe elementy zatrzymają się, a następnie wyjmij przedmiot.
- W razie potrzeby starcia produktów ze ścianek misy lub końcówek wyłącz urządzenie i odłącz go od gniazdka. Poczekaj, aż obracające się elementy całkowicie się zatrzymają. Oczyszczyć łopatką nasadki i ścianki miski. Teraz możesz kontynuować miksowanie.
- Aby wepchnąć produkty przez otwór młynka do mięsa, końcówki do przygotowania kiełbasy, końcówki do ciastek lub końcówki do

tarcia i krojenia nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze korzystaj z popychaczy, które znajdują się w komplecie.

- Nigdy nie uruchamiaj pustego urządzenia. Grozi uszkodzeniem.
- Przed odłożeniem urządzenia upewnij się, że urządzenie i akcesoria są czyste, a ramię jest odchylone.
- Nie odłączaj urządzenia od gniazdka ciągnąc za kabel sieciowy. Mogłoby dojść do uszkodzenia kabla sieciowego lub gniazdka. Przewód z gniazdka odłącza się ciągnąc za wtyczkę przewodu sieciowego.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

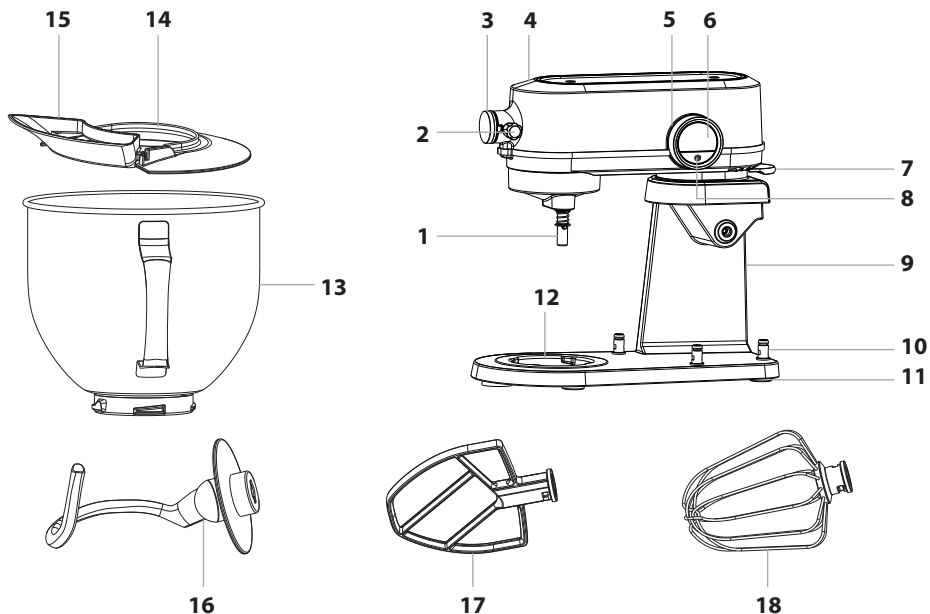
- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilający.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie splątał. Nie kładź ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym.

- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do obwodu elektrycznego oddzielonego od innych urządzeń. Do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego nie używaj rozdzielników ani przedłużaczy.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, podstawy, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Zaleca się przeprowadzanie regularnych przeglądów urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone lub jeśli uszkodzony jest przewód zasilający lub wtyczka. Wszelkie naprawy należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi Catler.
- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Catler.

- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku), aby zagwarantować zwiększoną ochronę podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się, aby w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane, zainstalowany był ochronnik przepięciowy (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA). Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.

POZNAJ SWOJEGO ROBOTA KM 8012

OPIS ROBOTA

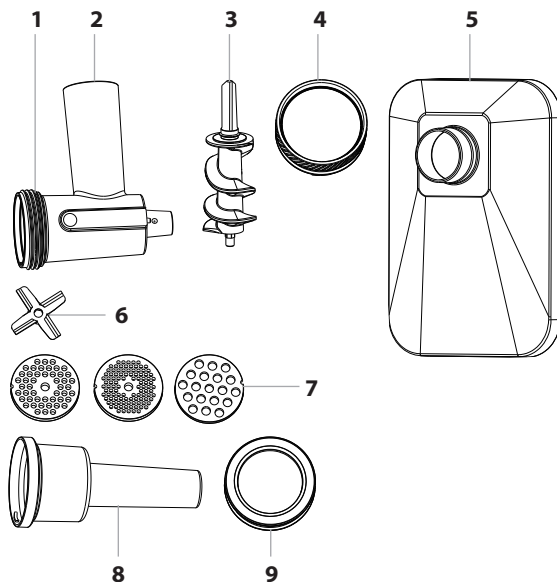


1. Wał napędowy
2. Śruba blokująca
3. Przednia pokrywa
4. Opuszczane ramię
5. Regulator prędkości
6. Wyświetlacz
7. Blokada rozkładania i składania ramienia
8. Przycisk  włączania / wyłączania
9. Podstawa robota
10. Trzpień do nakładania akcesoriów
11. Nóżki antypoślizgowe
12. Otwór na pojemnik do miksowania
13. Pojemnik do miksowania
14. Pokrywa ochronna
15. Otwór wsypowy
16. Haki ugniatający
17. Trzepaczka płaska
18. Trzepaczka

OPIS AKCESORIÓW

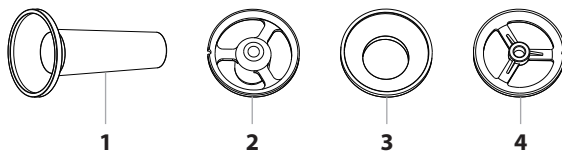
MŁYNEK DO MIĘSA

1. Komora mieląca
2. Otwór wsypowy
3. Ślimacznica
4. Zamknięcie dokręcane
5. Lejek
6. Nóż mielący
7. Dyski mielące
8. Popychacz
9. Pokrywa popychacza



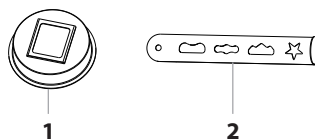
KOŃCÓWKA DO KIEŁBAS

1. Końcówka do parówek
2. Końcówka do kielbas
3. Pokrywa końcówki
4. Separator



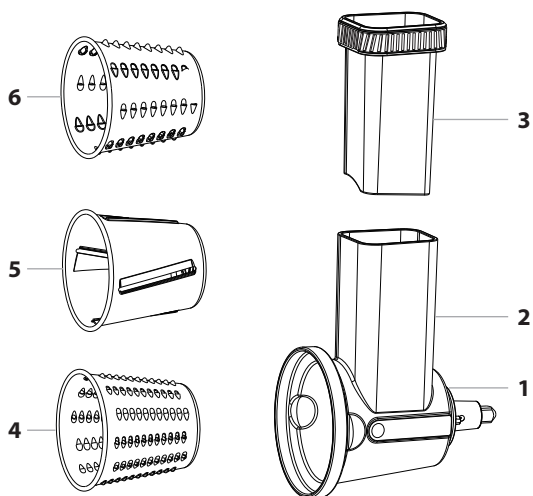
KOŃCÓWKA DO CIASTEK

1. Końcówka do ciastek
2. Szablon



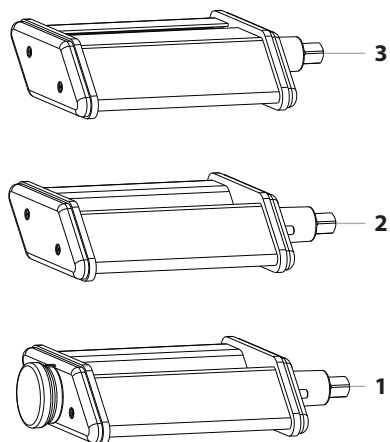
KOŃCÓWKA DO KROJENIA I TARCIA

1. Końcówka do tarcia
2. Otwór wysypowy
3. Popychacz
4. Delikatna tarka
5. Tarka do tarcia na plastry
6. Tarka z dużymi otworami



KOŃCÓWKA DO MAKARONU

1. Cylindryczna końcówka do makaronu
2. Końcówka do makaronu fettuccine
3. Końcówka do spaghetti



OBSŁUGA TWOJEGO ROBOTA KM 8012

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem usuń z urządzenia wszelkie elementy opakowania i naklejki/etykiety reklamowe. Upewnij się, że z opakowania wyjęto wszystkie akcesoria.

Przetrzyj podstawę robota kuchennego miękką ścierką zwilżoną w ciepłej wodzie. Wytrzyj czystą ścierką do sucha. Pojemnik do miksowania, pokrywę ochronną, hak i wszystkie akcesoria umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości środka do mycia naczyń. Opłucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha. Przed montażem robota upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.


OPUSZCZANE RAMIĘ


W celu obsługi ramienia (opuszczania i podnoszenia) należy nacisnąć blokadę, która znajduje się w tylnej części ramienia. Przed opuszczeniem lub podniesieniem ramienia upewnij się, że wyjęto wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka.

UWAGA:

W żadnym przypadku nie próbuj podnosić lub opuszczać ramienia przy użyciu siły. Grozi to uszkodzeniem urządzenia.


WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE

Po podłączeniu wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego naciśnij krótko przycisk . Urządzenie włączy się i usłyszysz sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się prędkość „0” i godzina „00:00”.

Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij jeszcze raz krótko przycisk . Wyświetlacz zgaśnie.

Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.

UWAGA

Urządzenie przełączy się automatycznie w tryb gotowości po ok. 5 minutach bezczynności. Naciśnij przycisk , aby włączyć urządzenie.

REGULATOR PRĘDKOŚCI

Regulator prędkości pozwala ustawić żądaną prędkość w zakresie 1 – 8, gdzie „1” to jest najmniejszą prędkością, a „8” jest największą prędkością. Aby zwiększyć prędkość, obróć delikatnie pokrętko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zmniejszyć obróć delikatnie pokrętko w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara.

Obrócenie pokrętki w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i przytrzymanie go przez co najmniej 3 sekundy podczas pracy urządzenia powoduje wyłączenie wskazania czasu na wyświetlaczu. Odliczanie czasu nie zostanie jednak zatrzymane. Ponowne obrócenie pokrętki w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i przytrzymanie go przez co najmniej 3 sekundy powoduje przywrócenie wskazania czasu na wyświetlaczu.

Jeżeli chcesz zresetować czas na wyświetlaczu do „00:00” podczas pracy urządzenia, obróć i przytrzymaj pokrętko przez co najmniej 3 sekundy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Czas zmieni się na „00:00” i rozpocznie się nowe odliczanie.

Jeżeli chcesz przerwać pracę urządzenia,

ustaw prędkość „0” przy pomocy pokrętkła. Czas na wyświetlaczu zatrzyma się. Po ponownym ustawieniu prędkości rozpocznie się ponowne odliczanie czasu.

Jeżeli podczas miksowania składników naciśniesz blokadę i podniesiesz ramię, praca urządzenia zostanie przerwana. Na wyświetlaczu zacznie migać komunikat o błędzie. Po ustawieniu ramienia w pozycji poziomej konieczne będzie ponowne ustawienie prędkości.


UWAGA!

Przed montażem lub demontażem upewnij się, że wtyczka kabla zasilającego jest odłączona z gniazdka sieciowego.

UWAGA!

Nie używaj robota w trybie pracy ciągłej przez dłużej niż 15 minut. Po 15 minutach nieprzerwanej pracy wyłącz go, odłącz z gniazdka i pozostaw do ostygnięcia przez ok. 10 minut.

UŻYCIEM Z POJEMNIKIEM DO MIKSOWANIA

1. Ustaw robota na czystej, suchej, mocnej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazdka sieciowego.
2. Do otworu w podstawie robota włóż pojemnik do miksowania tak, aby uchwyt był skierowany prostopadłe do Ciebie. Obróć pojemnik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby wszedł w otwór.
3. Aby nałożyć hak ugniatający, trzepaczkę płaską lub trzepaczkę, należy podnieść ramię. Naciśnij blokadę, aby zwolnić ramię i drugą ręką powoli podnieś ramię.
4. Nałóż końcówkę na wał tak, aby występy na wale weszły w wycięcia w końcówce. Następnie obróć końcówkę w prawo. Spowoduje to zablokowanie końcówki na wale.
5. Włóż do naczynia składniki, które chcesz poddać obróbce. Zawsze przestrzegaj znacznika maximum. Maksymalna ilość składników wynosi 1,5 kg.
6. Aby opuścić ramię, naciśnij blokadę i powoli opuść ramię.
7. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.
8. Wciśnij przycisk . Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się prędkość „0” i czas „00:00”.
9. Ustaw żadaną prędkość przy pomocy pokrętkła. Prędkość należy dobrać do rodzaju składników – zob. tabela poniżej.
10. W razie potrzeby nałóż na pojemnik pokrywę ochronną i dodawaj składniki przez otwór w pokrywie. Pokrywę ochronną należy nałożyć również przy dodawaniu do mieszaniny mąki. Zapobiega ona rozpryskiwaniu się surowców na zewnątrz.
11. Jeżeli chcesz zetrzeć ścianki pojemnika, ustaw prędkość „0” przy pomocy pokrętkła, odłącz wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekać na całkowite

zatrzymanie obracających się elementów. Naciśnij blokadę i podnieś ramię. Zetrzyj masę ze ścianek zbiornika przy pomocy łopatki lub łyżki kuchennej.


12. Po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji mieszaniny, ustaw prędkość „0”, poczekaj na całkowite zatrzymanie obracających się części i naciśnij krótko przycisk , aby wyłączyć urządzenie. Następnie odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego. Naciśnij blokadę i podnieś ramię. Chwyć pojemnik za uchwyt i obróć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wyjąć go z podstawy.
13. Wyjmij mieszaninę z pojemnika.
14. Wyczyść pojemnik i robota zgodnie z instrukcją w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.

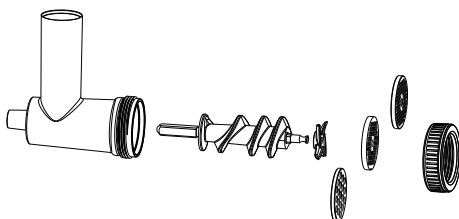
TABELA PRĘDKOŚCI

Prędkość	Końcówka	Sposób użycia
1 – 3	Hak ugniatający	Gęste mieszaniny do przygotowania chleba lub ciasta kruchego
1 – 8	Hak ugniatający, trzepaczka płaska, trzepaczka	Ciasto na naleśniki, babki, ubijanie śmietany, białek, itp.

UWAGA:

Przy mieszaniu gęstych mas, np. ciasta chlebowego, nie używaj robota bez przerwy dłużej niż 10 minut. Następnie wyłącz robota i pozostaw go do ostygnięcia przez ok. 10 minut.

UŻYCIE MŁYNKA DO MIĘSA

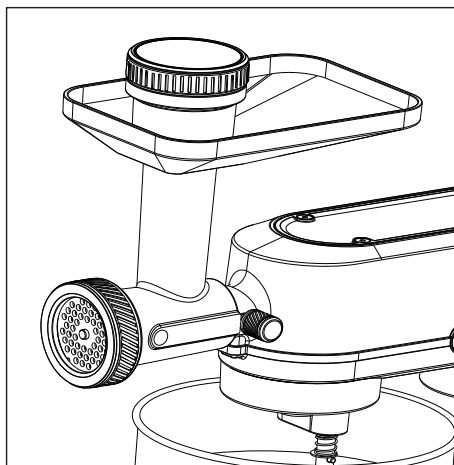



1. Ustaw robota na czystej, suchej, mocnej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazdka sieciowego.
2. Do komory młynka włóż wał ślimakowy, a następnie nóż mielący. Ważne jest, aby ostrze było skierowane na zewnątrz komory młynka.
3. Na nóż mielący nałóż jedną z tarcz do mielenia. Dobierz tarczę do preferowanej grubości mielenia i przeznaczenia mięsa. Upewnij się, że występ w komorze młynka wszedł w wycięcie w tarczy do mielenia.

UWAGA!
Podczas nakładania noża do mielenia zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zranić się o jego ostrze.


4. Teraz nałóż blokadę i dobrze ją przykręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5. Odblokuj śrubę zabezpieczającą i zdejmij przednią pokrywę.

6. Do otworu w ramieniu włóż zmontowany młynek do mięsa (końcówką wału ślimakowego do przodu).
7. Dokręć śrubę zabezpieczającą. Upewnij się, że młynek do mięsa nie jest luźny ani się nie rusza.
8. Na otwór wysypowy nałóż misę – zob. rysunek.
9. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.



10. Wciśnij przycisk . Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się prędkość „0” i czas „00:00”.
11. Włóż do misy produkty, które chcesz zmielić, a pod otworem wyjściowym młynka postaw pojemnik na zmielone mięso.
12. Ustaw żądaną prędkość przy pomocy pokręćła. Zaleca się ustawienie prędkości 4 – 5 i w razie potrzeby jej regulację.
13. Przy pomocy popychacza wkładaj stopniowo surowce do otworu wysypowego. Unikaj zapchania otworu wysypowego przez zbyt dużą ilość produktów. Aby usunąć resztki mięsa z komory mielącej zaleca się włożyć do otworu kromkę chleba lub rogalik i zmielić je w młynku.

UWAGA!
Do przepychania mięsa przez otwór młynka zawsze używaj znajdującego się w komplecie popychacza. W żadnym przypadku nie używaj palców lub innych przedmiotów.

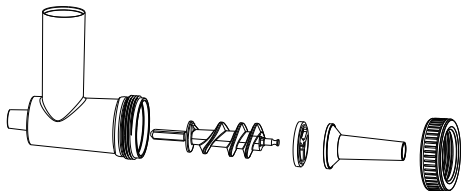
14. Po zakończeniu mielenia ustaw prędkość „0”, poczekaj na całkowite zatrzymanie obracających się części i naciśnij krótko przycisk , aby wyłączyć urządzenie. Następnie odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
15. Zdejmij misę z otworu wysypowego i odłóż na bok pojemnik ze zmielonymi produktami.
16. Jedną ręką przytrzymaj młynek do mięsa, a drugą odblokuj śrubę zabezpieczającą. Ostrożnie wyjmij młynek z ramienia i połóż go na blacie lub w zlewie. Włóż przednią pokrywę do otworu w ramieniu i dokręć śrubę zabezpieczającą.
17. Wyczyść młynek do mięsa i robota zgodnie z instrukcją w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.

UWAGA:

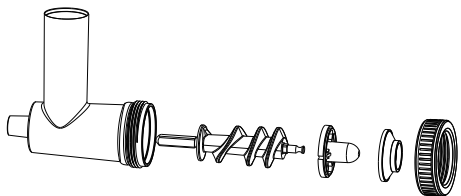
Aby zapewnić optymalny efekt, zaleca się pokroić produkty na kawałki o takiej samej wielkości, ok. 2,5 x 2,5 cm. Nie zaleca się mielenia mrożonego mięsa. W żadnym przypadku nie należy mielić kości, ściągien itp.

UŻYCIE KOŃCÓWKI DO KIEŁBAS


1. Ustaw robota na czystej, suchej, mocnej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazdka sieciowego.
2. Włóż wał ślimakowy do komory mielącej.
3. Aby przygotować parówki (cienkie kiełbaski), najpierw na wał ślimakowy nałóż adapter, a następnie końcówkę do przygotowania parówek.



4. Aby przygotować kiełbasę, nałóż na wał ślimakowy końcówkę do kiełbas, a potem pokrywę końcówki.



5. Nałóż blokadę i dobrze ją przykręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

6. Odblokuj śrubę zabezpieczającą i zdejmij przednią pokrywę.
7. Do otworu w ramieniu włóż zmontowaną końcówkę do kiełbas (kończówką wału ślimakowego do przodu).
8. Dokręć śrubę zabezpieczającą. Upewnij się, że końcówka nie jest luźna ani się nie rusza.
9. Na otwór wysypowy nałóż misę.
10. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.
11. Wciśnij przycisk . Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się prędkość „0” i czas „00:00”.
12. Włóż do miski mieszankę do przygotowania parówek/kiełbas.
13. Na trzpień końcówki nałóż jelito (naturalne lub sztuczne). Zaleca się związać luźną końcówkę lub zabezpieczyć ją przy pomocy patyczka. Ważne jest, aby nałożyć całe jelito.
14. Ustaw żadaną prędkość przy pomocy pokrętła. Zaleca się ustawienie na początku prędkości 1 – 2 i w razie potrzeby jej regulację.
15. Jedną ręką trzymaj jelito na końcówce, a drugą ręką przy pomocy popychacza powoli przepychaj mieszankę przez otwór wysypowy.

UWAGA!


Do przepychania masy przez otwór zawsze używaj znajdującego się w komplecie popychacza. W żadnym przypadku nie używaj palców lub innych przedmiotów.

16. Po osiągnięciu żądanej długości parówki / kielbasy, zatrzymaj pracę robota. Naciśnij palcami jelito przy samym wylocie końcówki i kilka razy obróć kielbasę wokół własnej osi. Następnie włącz robota i postępuj analogicznie z pozostałą częścią mieszaniny.

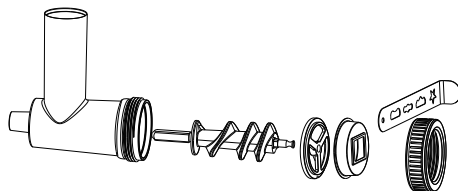
UWAGA


Naturalne jelito należy przed użyciem zamoczyć na ok. 10 minut w letniej wodzie. Jeżeli jelito podczas napełniania będzie się przyklejać do końcówki, należy go lekko zwilżyć letnią wodą.

Podczas napełniania istotne jest, aby masa w jelicie była luźno, ale równomiernie rozłożona. Jeżeli w jelicie będzie zbyt dużo masy, mogłoby pęknąć podczas gotowania lub smażenia.

17. Po zakończeniu przygotowania wędlin, ustaw prędkość „0”, poczekaj na całkowite zatrzymanie obracających się części i naciśnij krótko przycisk , aby wyłączyć urządzenie. Następnie odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
18. Zdejmij misę z otworu wyspowego.
19. Jedną ręką przytrzymaj końcówkę do kielbas, a drugą odblokuj śrubę zabezpieczającą. Ostrożnie wyjmij końcówkę z ramienia i połóż go na blacie lub w zlewie. Włóż przednią pokrywę do otworu w ramieniu i dokręć śrubę zabezpieczającą.
20. Wyczyść końcówkę do kielbas i robota zgodnie z instrukcją w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.


UŻYCIE KOŃCÓWKI DO CIASTEK



1. Ustaw robota na czystej, suchej, mocnej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazdka sieciowego.
2. Włóż wał ślimakowy do komory mielącej. Nałóż na niego adapter, końcówkę do ciastek i wsuń w nią szablon.
3. Nałóż blokadę i dobrze ją przykręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
4. Odblokuj śrubę zabezpieczającą i zdejmij przednią pokrywę.
5. Do otworu w ramieniu włóż zmontowaną końcówkę do ciastek (końcówką wału ślimakowego do przodu).
6. Dokręć śrubę zabezpieczającą. Upewnij się, że końcówka nie jest luźna ani się nie rusza.
7. Na otwór wyspowy nałóż misę.
8. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.
9. Wciśnij przycisk . Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się prędkość „0” i czas „00:00”.
10. Włóż ciasto do misy.
11. Przesuń szablon tak, aby żądany kształt znalazł się w środku końcówki.
12. Ustaw żądaną prędkość przy pomocy pokrętki. Zaleca się ustawienie na początku prędkości 2-3 i w razie potrzeby jej regulację.
13. Jedną rękę włóż pod wylot końcówki, a drugą ręką przy pomocy popychacza przepychaj ciasto przez otwór wyspowy. W razie potrzeby odetnij ciastka nożem i rozłóż je na blasze.

UWAGA!

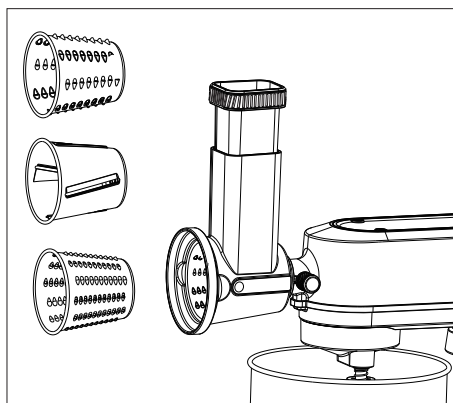
Do przepychania ciasta przez otwór zawsze używaj znajdującego się w komplecie popychacza. W żadnym przypadku nie używaj palców lub innych przedmiotów.

14. Po zakończeniu przygotowania ciastek, ustaw prędkość „0”, poczekaj na całkowite zatrzymanie obracających się części i naciśnij krótko przycisk , aby wyłączyć urządzenie. Następnie odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
15. Zdejmij misę z otworu wsywowego.
16. Jedną ręką przytrzymaj końcówkę do ciastek, a drugą odblokuj śrubę zabezpieczającą. Ostrożnie wyjmij końcówkę z ramienia i połóż go na blacie lub w zlewie. Włóż przednią pokrywę do otworu w ramieniu i dokręć śrubę zabezpieczającą.
17. Wyczyść końcówkę i robota zgodnie z instrukcją w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.

UWAGA

Ciasto na ciastka nie może być zbyt rzadkie.

UŻYCIĘ KOŃCÓWKI DO KROJENIA I TARCIA




1. Ustaw robota na czystej, suchej, mocnej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazdka sieciowego.
2. Do komory wewnętrznej końcówki włóż jedną tarkę. Dobierz tarkę do sposobu przygotowania produktów.

UWAGA!


Podczas pracy z tarkami zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zranić się o ostrza.

3. Odblokuj śrubę zabezpieczającą i zdejmij przednią pokrywę.
4. Do otworu w ramieniu włóż zmontowaną końcówkę do krojenia i tarcia.
5. Dokręć śrubę zabezpieczającą. Upewnij się, że końcówka nie jest luźna ani się nie rusza.

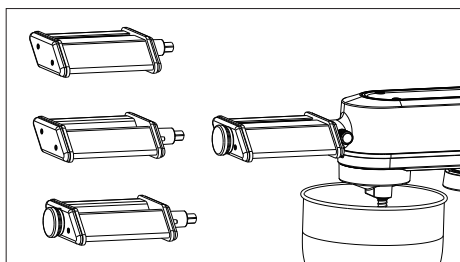
6. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.
7. Wciśnij przycisk . Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się prędkość „0” i czas „00:00”.
8. Włóż miskę pod wylot końcówki.
9. Ustaw żądaną prędkość przy pomocy pokrętle. Zaleca się ustawienie na początku prędkości 5 i w razie potrzeby jej regulację.
10. Włóż do otworu składniki, które chcesz poddać obróbce. Przy pomocy popychacza znajdującego się w zestawie powoli przepychaj produkty przez otwór.
13. Jedną ręką przytrzymaj końcówkę do krojenia i tarcia, a drugą odblokuj śrubę zabezpieczającą. Ostrożnie wyjmij końcówkę z ramienia i połóż go na blacie lub w zlewie. Włóż przednią pokrywę do otworu w ramieniu i dokręć śrubę zabezpieczającą.
14. Wyczyść końcówkę i robota zgodnie z instrukcją w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.



UWAGA!

Do przepychania produktów przez otwór zawsze używaj znajdującego się w komplecie popychacza. W żadnym przypadku nie używaj palców lub innych przedmiotów.

11. Po zakończeniu przygotowania produktów, ustaw prędkość „0”, poczekaj na całkowite zatrzymanie obracających się części i naciśnij krótko przycisk , aby wyłączyć urządzenie. Następnie odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
12. Odłóż miskę z gotowymi produktami.

UŻYCIE KOŃCÓWKI DO MAKARONU



1. Ustaw robota na czystej, suchej, mocnej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazdka sieciowego.
2. Odblokuj śrubę zabezpieczającą i zdejmij przednią pokrywę.
3. Do otworu w ramieniu włóż jedną z końcówek do makaronu (wałem do przodu).
4. Dokręć śrubę zabezpieczającą. Upewnij się, że końcówka nie jest luźna ani się nie rusza.
5. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.
6. Wciśnij przycisk . Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się prędkość „0” i czas „00:00”.
7. Ustaw żądaną prędkość przy pomocy pokrętki. Zaleca się ustawienie na początku prędkości 5 i w razie potrzeby jej regulację.
8. Po zakończeniu przygotowania produktów, ustaw prędkość „0”, poczekaj na całkowite zatrzymanie obracających się części i naciśnij krótko przycisk , aby wyłączyć urządzenie. Następnie odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
9. Jedną ręką przytrzymaj końcówkę, a drugą odblokuj śrubę zabezpieczającą. Ostrożnie wyjmij końcówkę z ramienia i połóż go na blacie lub w zlewie. Włóż przednią pokrywę do otworu w ramieniu i dokręć śrubę zabezpieczającą.
10. Wyczyść końcówkę i robota zgodnie z instrukcją w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i pozostaw go do ostygnięcia.

**UWAGA!
NIE MYJ
URZĄDZENIA,
KABLA ANI
WTYCZKI POD
BIEŻĄCĄ WODĄ
I NIE ZANURZAJ
ICH W WODZIE ANI
INNEJ CIECZY.**

UWAGA:

Do czyszczenia nie używaj ostrych przedmiotów, środków chemicznych, rozpuszczalników, benzyny ani innych podobnych substancji. W żadnym przypadku nie czyść robota kuchennego przy pomocy urządzeń parowych.

UWAGA

Żadna część robota i jego akcesoriów nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce do naczyń.

CZYSZCZENIE PODSTAWY

Wytrzyj podstawę miękką gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego płynu do mycia naczyń. Wytrzyj czystą ścierką do sucha.

Czyszczenie pojemnika do miksowania, haka ugniatającego, trzepaczki płaskiej i trzepaczki

Pojemnik do miksowania, hak ugniatający, trzepaczkę płaską i trzepaczkę umyj natychmiast po użyciu w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego płynu do mycia naczyń. Opłucz dobrze w czystej wodzie i wytrzyj do sucha. Jeżeli w pojemniku lub na akcesoriach pozostały zaschnięte resztki produktu, można je namoczyć przez ok. 10 minut w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE MŁYNKA DO MIĘSA

Po zdjęciu młynka do mięsa z robota, odkręć blokadę i ostrożnie wyjmij tarczę do mielenia, nóż i wał ślimakowy. Umyj wszystkie części młynka do mięsa wraz z misą i popychaczem w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego płynu do mycia naczyń. Opłucz dobrze w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.

Do czyszczenia komory mielącej i otworu można też użyć miękkiej szczoteczki do butelek.

Do usunięcia resztek produktów z otworów w tarczy do mielenia użyj miękkiej szczoteczki lub wykałaczki.

UWAGA!
Podczas pracy z nożem do mielenia zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zranić się o jego ostrze.

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE KOŃCÓWKI DO KIEŁBAS

Po zdjęciu końcówki do kiełbas z robota, odkręć blokadę i ostrożnie wyjmij końcówkę, adapter i wał ślimakowy. Umyj wszystkie części wraz z misą i popychaczem w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego płynu do mycia naczyń. Opłucz dobrze w czystej wodzie i wytrzyj do sucha. Do czyszczenia komory mielącej i otworu można też użyć miękkiej szczoteczki do butelek.

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE KOŃCÓWKI DO CIASTEK

Po zdjęciu końcówka do ciastek z robota, ostrożnie wyciągnij szablon. Odkręć blokadę i ostrożnie wyjmij końcówkę, adapter i wał ślimakowy. Umyj wszystkie części wraz z misą i popychaczem w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego płynu do mycia naczyń. Opłucz dobrze w czystej wodzie i wytrzyj do sucha. Do czyszczenia komory mielącej i otworu można też użyć miękkiej szczoteczki do butelek.

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE KOŃCÓWKI DO KROJENIA I TARCIA

Po zdjęciu końcówki do krojenia i tarcia z robota, ostrożnie wyciągnij tarkę z komory mielenia. Umyj wszystkie części wraz z popychaczem w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego płynu do mycia naczyń. Opłucz dobrze w czystej wodzie i wytrzyj do sucha. Do czyszczenia komory mielącej i otworu można też użyć miękkiej szczoteczki do butelek.

UWAGA!
Podczas pracy z tarkami zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zranić się o ostrza.

CZYSZCZENIE KOŃCÓWKI DO MAKARONU

Po zdjęciu końcówki do makaronu z robota, umyj końcówkę w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego środka do mycia naczyń. Opłucz dobrze w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.

PRZECHOWYWANIE

Przed odłożeniem upewnij się, że urządzenie jest czyste, suche i całkowicie wystygło. Umieść go w dobrze wentylowanym i suchym miejscu niedostępnym dla dzieci. Hak ugniatający, trzepaczkę płaską i trzepaczkę można nałożyć na trzpienie w podstawie robota. Tarcze do mielenia, nóż mielący, końcówkę do parówek, końcówkę do kiełbas, pokrywę końcówki i adapter można włożyć do

popychacza młynka do mięsa.
Zdejmij pokrywę i włóż wszystkie akcesoria.
Pozwoli to zapobiec urazom i zgubieniu
akcesoriów.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy należy dostarczyć do punktu przeznaczonego do składowania odpadu, wyznaczonego przez urzędy lokalne.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol, umieszczony na produktach lub w ich dokumentacji, oznacza, że zużytych wyrobów elektrycznych i elektronicznych nie wolno likwidować wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych składnic odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych państwach europejskich można zamiast tego zwrócić tego rodzaju wyroby lokalnemu sprzedawcy przy kupnie ekwiwalentnego nowego produktu. Właściwa likwidacja tych produktów pozwoli zachować cenne źródła surowców naturalnych i pomoże w zapobieganiu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co może spowodować niewłaściwą likwidację odpadów. Szczegółowych informacji udziela Państwu urzędy miejskie lub najbliższe składnice odpadów. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadu mogą zostać nałożone kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dotyczy przedsiębiorców z krajów Unii Europejskiej

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

Likwidacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeśli chcą Państwo zlikwidować ten wyrób, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji dotyczących prawidłowego sposobu likwidacji od lokalnych urzędów lub od sprzedawcy.



Ten wyrób spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.

Językiem oryginału jest język czeski.

Adres producenta: FAST ČR, a.s., Černokostelecká 1621, Říčany CZ-251 01