

i Aby uzyskać dodatkowe informacje o produkcie, zamówić akcesoria lub zapytać o nasz serwis gwarancyjny, prosimy o kontakt telefoniczny z **Linia Obsługi Klienta**.

W przypadku pytań dotyczących naszych produktów prosimy o podanie numeru artykułu.

Polska



801 655 113

(koszt połączenia: 0,35 zł/min)

od poniedziałku do niedzieli

w godz. 08.00 - 22.00

e-mail: service@tchibo.pl

Numer artykułu: PL 304 244

Kupon serwisowy

Prosimy wypełnić kupon drukowanymi literami i dołączyć go do produktu.

Numer artykułu: PL 304 244

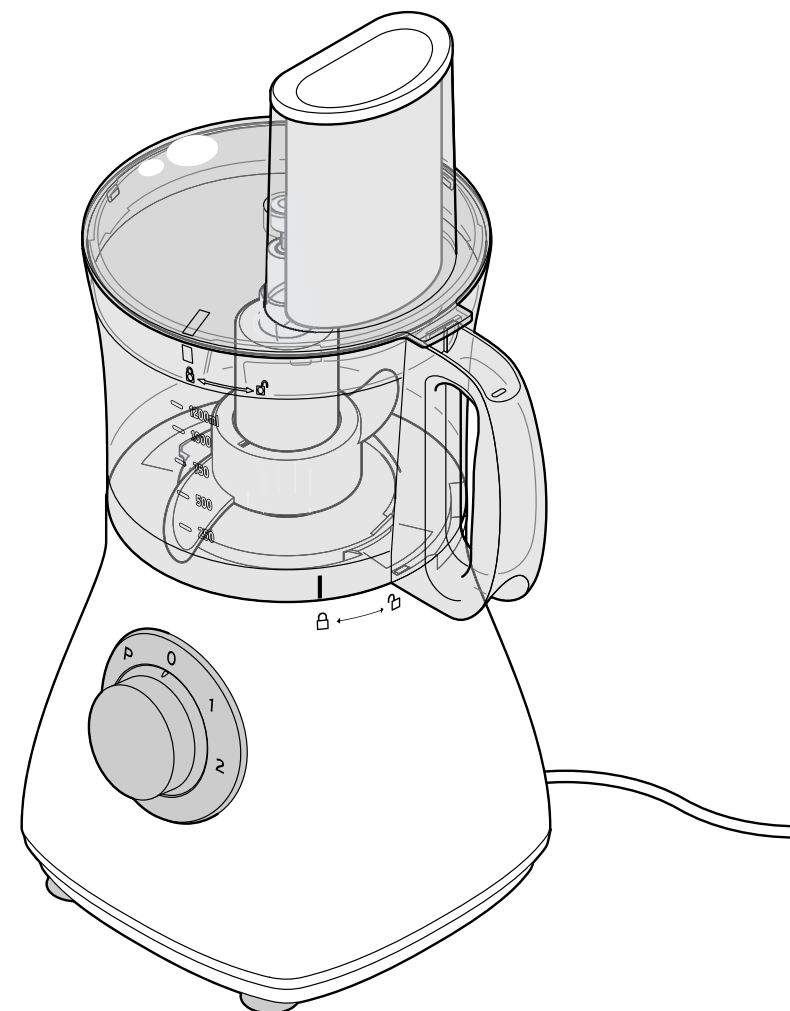
Opis usterki

Data zakupu

Data/Podpis



Robot kuchenny



pl Instrukcja obsługi i gwarancja

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 74120AS2XIV · 2013-II

Drodzy Klienci!

Nowy robot kuchenny przeznaczony jest do wyrabiania ciasta, ubijania śmietany i piany z białek, a także do tarcia i krojenia owoców oraz warzyw.

W skład akcesoriów wchodzi wkładka do siekania, wkładka do wyrabiania ciasta, nóż do krojenia Julienne, nóż do krojenia w słupki, nóż do krojenia w paski, a także falowana tarcza do ubijania śmietany lub piany z białek.

Urządzenie może pracować z dwoma prędkościami, a także w trybie impulsowym. Stabilne ustawienie urządzenia zapewniają umieszczone pod nim nóżki z przysawkami.

Zespół Tchibo

Spis treści

3 Na temat tej instrukcji	12 Wkładki i ich zastosowanie
3 Wskazówki bezpieczeństwa	12 Tarcza do ubijania śmietany i piany z białek
6 Dane techniczne	13 Nóż do krojenia w plastry
7 Widok całego zestawu (zakres dostawy)	13 Nóż do krojenia w słupki
8 Przed pierwszym użyciem	13 Nóż do krojenia w paski Julienne
8 Montaż robota kuchennego	14 Wkładka do wyrabiania ciasta
8 1. Ustawianie urządzenia	14 Wkładka do siekania
9 2. Zakładanie wału napędowego i misy	15 Obsługa
9 3. Zakładanie uchwytu wkładek	17 Czyszczenie
10 4. Wybór i zakładanie wkładki	18 Problemy i sposoby ich rozwiązywania
11 5. Zakładanie pokrywy	18 Usuwanie odpadów
12 6. Wkładanie popychacza	19 Gwarancja

Gwarancja

Udzielamy **3-letniej gwarancji** od daty zakupu.

Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z najnowszą technologią produkcji i poddany precyzyjnej kontroli jakości. Gwarantujemy niezawodność tego produktu.

W okresie gwarancji wszystkie wady materiałowe i produkcyjne będą usuwane bezpłatnie. Warunkiem uznania gwarancji jest przedłożenie dowodu zakupu produktu w Tchibo lub u autoryzowanego partnera handlowego Tchibo.

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek wad produktu prosimy najpierw o kontakt z Linią Obsługi Klienta. Nasi pracownicy Linii Obsługi Klienta chętnie pomogą i omówią z Państwem dalszy sposób postępowania.

Gwarancją nie są objęte szkody powstałe wskutek nieprawidłowej obsługi produktu, a także części ulegające zużyciu i materiały eksploatacyjne. Części te można zamówić telefonicznie pod podanym w tej gwarancji numerem telefonu.

Naprawy sprzętu niepodlegające gwarancji można zlecić odpłatnie w Centrum Serwisu Tchibo (cena odpowiada naliczanym indywidualnie kosztom własnym).

Gwarancja ta nie ogranicza praw wynikających z ustawowej rękojmi.

Kupon serwisowy

Prosimy wypełnić kupon drukowanymi literami i dołączyć go do produktu.

Imię i nazwisko

Ulica, numer

Kod pocztowy, miejscowość

Kraj

Tel. (w ciągu dnia)

Jeżeli usterka nie jest objęta gwarancją:
(zakreślić)

☐ Proszę o zwrot artykułu bez naprawy.

☐ Proszę o oszacowanie kosztów naprawy, jeżeli przekroczą one kwotę 35 zł.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Urządzenie nie działa.	• Czy wtyczka jest włożona do gniazdka elektrycznego? • Czy misa została poprawnie założona? • Czy pokrywa została poprawnie założona? Misa i pokrywa muszą być prawidłowo zablokowane – zob. rozdział „Montaż robota kuchennego”.
Podczas krojenia w plastry, słupki lub paski Julienne tarcza nożowa obraca się bardzo wolno.	• Czy otwór wejściowy nie jest przepełniony? • Czy produkty nadają się do poszatkowania? Zbyt duże, zbyt twarde lub zbyt miękkie kawałki nie nadają się do szatkowania. Nie przetwarzaj kostek lodu, mrożonych lub innych twardych produktów spożywczych. • Czy popychacza nie wsuwano ze zbyt dużym naciskiem?
Urządzenie wyłącza się podczas pracy.	• Czy urządzenie nie przegrzało się? Zabezpieczenie przed przegrzaniem zostało uaktywnione. Przed ponownym włączeniem odczekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.

Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie zawierają wartościowe materiały, które powinny zostać przekazane do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

Opakowanie usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe!

Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu. Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania.

W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Symbole w tej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Hasło **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed możliwymi ciężkimi obrażeniami ciała i zagrożeniem życia.

Hasło **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała i poważnymi stratami materialnymi.

Hasło **UWAGA** ostrzega przed lekkimi obrażeniami ciała lub uszkodzeniami sprzętu.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Wskazówki bezpieczeństwa

Przeznaczenie

- Robot kuchenny jest przystosowany do obróbki produktów spożywczych w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego i nie nadaje się do celów komercyjnych.
- Należy przestrzegać podanych w tej instrukcji obszarów zastosowania poszczególnych akcesoriów.
- Produkt nie nadaje się do przetwarzania bardzo twardych artykułów spożywczych, takich jak ziarna kawy, orzechy, mrożone warzywa, kostki lodu lub mięso z kością.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą używać urządzenia. Urządzenie i kabel zasilający należy trzymać z dala od dzieci.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych albo umysłowych lub osoby bez odpowiedniego doświadczenia albo wiedzy mogą używać urządzenia tylko wtedy, gdy znajdują się pod nadzorem innych osób lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użycia urządzenia i są świadome wynikających z tego niebezpieczeństw.

- Urządzenie ustawiać poza zasięgiem dzieci.
- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem w wyniku działania wilgoci

- Nie zanurzać w wodzie bloku silnika, kabla zasilającego ani wtyczki. Te elementy nie mogą mieć styczności z wodą lub innymi płynami, gdyż w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym. Nigdy nie wolno dotykać przełącznika urządzenia ani wtyczki wilgotnymi rękami.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu. Nigdy nie wystawiać urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci. Nie przechowywać w wilgotnych pomieszczeniach, takich jak piwnice czy garaże.

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Aby uniknąć zagrożeń, nie należy uruchamiać urządzenia w sytuacji, gdy blok silnika, kabel zasilający, misa lub pokrywa wykazują widoczne uszkodzenia. Nie wolno też używać uszkodzonych akcesoriów.
- Urządzenie podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, którego parametry napięcia są zgodne z danymi technicznymi urządzenia.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel ten należy

trzymać z dala od gorących powierzchni i ostrych krawędzi. Kabel zasilający należy poprowadzić w taki sposób, aby wykluczyć możliwość zrzucenia urządzenia.

- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka elektrycznego...
... po użyciu urządzenia,
... przed założeniem/zdjęciem akcesoriów,
... przed przystąpieniem do czyszczenia,
... w przypadku wystąpienia zakłóceń podczas pracy urządzenia. Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel zasilający.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w produkcie. Nie wolno również samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Wszelkie naprawy urządzenia lub kabla zasilającego powinny być przeprowadzane w zakładzie specjalistycznym lub w Centrum Serwisu. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stwarzać poważne zagrożenie dla użytkownika.

OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

- Po użyciu urządzenia należy zawsze ustawić przełącznik obrotowy na **0**. Tylko wtedy, gdy przełącznik obrotowy ustawiony jest na **0**, urządzenie jest naprawdę wyłączone.
- Przed zdjęciem misy należy najpierw wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Nie należy zostawiać urządzenia podłączonego do prądu bez nadzoru.
- Nie należy używać urządzenia w przypadku, gdy wkładki/noże zacinają się lub ciężko obracają.

Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie narażać bloku silnika na działanie wilgoci. Chronić go przed wodą kapiącą i rozpryskową.



OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

- Niektóre wkładki/noże są bardzo ostre. Zachować ostrożność podczas czyszczenia!

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia nie używać ostrych środków chemicznych ani agresywnych lub szorujących środków czyszczących.

Wszystkie akcesoria należy w miarę możliwości myć zaraz po użyciu, aby resztki składników nie zdążyły przyschnąć.

1. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Zdjąć pokrywę, wkładkę, uchwyt wkładek oraz misę z bloku silnika.
3. Umyć blok silnika lekko zwilżoną ściereczką.
4. Pozostałe części umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Aby uniknąć przypadkowego skaleczenia, woda używana do mycia powinna być wystarczająco czysta, tak aby wkładki/noże były dobrze widoczne. Wszystkie części (oprócz bloku silnika) można też myć w zmywarce do naczyń. W takim przypadku należy umieścić akcesoria w górnym koszu zmywarki i zmywać w temperaturze nieprzekraczającej +50°C.
5. Opłukać wszystkie elementy pod czystą wodą.
6. Starannie osuszyć wszystkie elementy. W razie potrzeby przed ponownym zmontowaniem urządzenia pozostawić części do wyschnięcia na powietrzu.

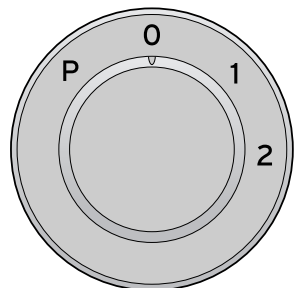


Przetwarzanie produktów spożywczych o intensywnych barwnikach własnych, np. marchwi, może spowodować zabarwienie elementów urządzenia wykonanych z tworzywa sztucznego. Większość takich przebarwień można w prosty sposób usunąć przy użyciu niewielkiej ilości oleju spożywczego. Przebarwienia nie powodują ani uszkodzenia tworzywa sztucznego, ani nie wpływają negatywnie na smak przyrządzanych potraw.

5. Na misę nałożyć pokrywę zgodnie z rozdziałem „Montaż robota kuchennego”.

Upewnić się, że misa jest prawidłowo osadzona na bloku silnika, a pokrywa prawidłowo zablokowana na misie. Tylko wtedy, gdy obydwa elementy zostały poprawnie założone, można włączyć urządzenie.

6. Włożyć wtyczkę do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego.



7. Aby włączyć urządzenie, przekręcić przełącznik obrotowy na pozycję

- 1 (mała prędkość),
- 2 (duża prędkość) lub
- P (tryb impulsowy).

Przetwarzać umieszczone w misie produkty spożywcze do momentu uzyskania żądanej konsystencji, ale ...

... w pozycji P jedynie przez 2-3 sekundy,

... w pozycji 1 lub 2 nie dłużej niż ok. 30 sekund.

Następnie należy pozwolić urządzeniu ostygnąć przez ok. 2 minuty.



Prędkość 2 nadaje się do wyrabiania ciasta lub ubijania składników płynnych. Trybu impulsowego P można używać na przykład wtedy, gdy składniki mają zostać drobno posiekane za pomocą odpowiedniej wkładki nożowej, ale nie mogą zostać roztarte.

8. Jeśli jest taka potrzeba, płynne lub sypkie składniki można powoli dodawać przy pracującym urządzeniu przez otwór wejściowy.

Do przesuwania podawanych składników należy zawsze używać popychacza - nigdy nie podawać składników ręką!

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie należy go włączać ani wyłączać przez obracanie pokrywy. Do włączania i wyłączania należy używać wyłącznie przełącznika obrotowego.

9. Aby wyłączyć urządzenie, ustawić przełącznik obrotowy w pozycji 0.

Odczekać, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i zdjąć pokrywę z misy.

10. Najpierw wyjąć wkładkę, a następnie opróżnić misę za pomocą łopatkki z drewna lub tworzywa sztucznego.

- Nie wolno zbliżać żadnych przyborów kuchennych (np. łyżek, noży itp.) do pracujących wkładek/noży lub innych ruchomych części urządzenia.

- Pod żadnym pozorem nie wolno wkładać rąk do misy podczas pracy urządzenia. Nie dotykać żadnych części urządzenia będących w ruchu.

- Gdy urządzenie pracuje, nie wolno usuwać przywierających produktów ze ścianek misy. Należy wcześniej wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, a następnie użyć łopatkki z drewna lub tworzywa sztucznego.

- Nigdy nie należy podsuwać produktów do obróbki rękami. Zawsze używać w tym celu popychacza.

- Żadaną wkładkę należy założyć przed wypełnieniem misy składnikami.

- Po wyłączeniu urządzenia wkładki jeszcze przez chwilę się obracają. Przed zdjęciem pokrywy lub misy z urządzenia należy odczekać, aż założona wkładka całkowicie się zatrzyma. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

- Wkładki/noże są bardzo ostre. Podczas ich zakładania i czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność. Wkładki/noże należy zawsze chwytać za część plastikową. Woda używana do ręcznego mycia wkładek/noży powinna być wystarczająco czysta, tak aby były one dobrze widoczne.

- W przypadku nieużywania wkładki do siekania należy zabezpieczyć ją za pomocą osłonek ochronnych.

- W celach bezpieczeństwa urządzenie zostało skonstruowane w taki sposób, że działa tylko wtedy, gdy misa i pokrywa są prawidłowo założone i zablokowane. Jeżeli pomimo niewłaściwie założonej misy i/lub pokrywy urządzenie się włączy, nie należy go używać. W takim przypadku należy skontaktować się z Linią Obsługi Klienta.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Urządzenie zaprojektowano do pracy krótkotrwałej. Należy je każdorazowo wyłączać po maks. 30 sekundach pracy. Przed ponownym włączeniem odczekać ok. 2 minuty, aż urządzenie ostygnie.

- Nie należy włączać urządzenia z pustą misą. Może wówczas dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.

- Nie należy przepelniać misy. Przestrzegać oznaczenia maksymalnego poziomu napełnienia.

- Urządzenie należy ustawić na równej, antypoślizgowej i niewrażliwej powierzchni roboczej.

- Zachować wystarczający odstęp od źródeł ciepła, np. płyty kuchennej czy piekarnika/pieca. Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach.

- Nie należy przenosić urządzenia, trzymając za misę.

- W przypadku siekania żywności: nie należy dodawać żadnych płynów w celu związania posiekanych produktów.

- Składniki stałe należy przed umieszczeniem w misie pokroić na drobne kawałki, aby uniknąć ewentualnego zablokowania wkładki/noża.

- Urządzenia nie należy używać do rozdrabniania zbyt twardych składników (np. kostek lodu lub mięsa z kością).
- Nie należy rozdrabniać przypraw ani gruboziarnistego cukru. Może wówczas dojść do uszkodzenia tworzywa sztucznego.
- Należy unikać bezpośredniego kontaktu aromatu migdałowego lub innych aromatów z tworzywem sztucznym robota kuchennego. Może to spowodować przebarwienia.
- Przetwarzanie produktów spożywczych o intensywnych barwnikach własnych, np. marchwi, może spowodować zabarwienie elementów urządzenia wykonanych z tworzywa sztucznego. Tego typu przebarwień można jednak w dużej

mierze pozbyć się poprzez natychmiastowe czyszczenie. Nie powodują one ani uszkodzenia tworzywa sztucznego robota kuchennego, ani nie wpływają negatywnie na smak przyrządzanych potraw.

- Do czyszczenia nie używać szorujących lub żrących środków czyszczących wzgl. twardych szczotek itp.
- Używać tylko oryginalnych akcesoriów.
- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli wejdą w agresywne reakcje z materiałem nóżek z przyssawkami i rozmiękczą je, pozostawiając tym samym niepożądane ślady na meblach. W razie potrzeby należy umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

Dane techniczne

Model:	304 244
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50 Hz
Klasa ochrony:	II 
Moc:	500 W
Tryb pracy krótkotrwałej:	maks. 30 sekund / 2-minutowa przerwa
Pojemność misy:	maks. 1200 ml
Temperatura otoczenia:	od +10°C do +40°C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.pl

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.



Przygotowanie produktów spożywczych

- Umyte i oczyszczone produkty spożywcze (np. mięso, chleb, warzywa) należy pokroić w równą kostkę o długości boku ok. 1,5 cm.
- Z ziół należy usunąć łodygi i przetwarzać je w miarę możliwości na sucho.
- Z mięsa należy usunąć ścięgna oraz błony.

Wyrabianie ciasta

- Jeśli używane jest masło, należy je wyjąć z lodówki tuż przed przetworzeniem i pokroić w kostkę o długości boku ok. 1,5 cm.
- Najpierw należy umieścić w misie składniki suche (mąka, sól, cukier itd.). Następnie można dodać do nich przygotowane kostki masła.
- Pozwolić urządzeniu pracować na stopniu prędkości **2**, ale nie dłużej niż 30 sekund.
- Wlać odmierzoną ilość płynu (wody, mleka itp.) do pracującego urządzenia przez otwór wejściowy.
- Gdy ciasto przyjmie formę jednolitej bryły, wyłączyć urządzenie.
- Zbyt długo wyrabiane ciasto kruche staje się lepkie.
- Wyjąć ciasto z misy i ugniać je jeszcze przez chwilę ręcznie.

Obsługa



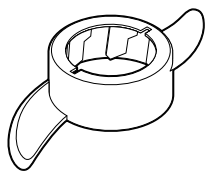
OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

- Przetwarzane produkty należy zawsze przesuwac za pomocą popychacza. Nigdy nie wkładać palców do otworu wejściowego!
- Zawsze należy odczekać do całkowitego zatrzymania wkładki. Przed otwarciem pokrywy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed opróżnieniem misy należy zawsze najpierw usunąć wkładkę/nóż.

1. Postawić urządzenie na czystym, suchym i równym podłożu. Nóżki z przyssawkami gwarantują stabilną pozycję urządzenia i zapobiegają jego przesuwaniu się.
2. Wybrać odpowiednią wkładkę.
3. Złożyć urządzenie zgodnie z rozdziałem „Montaż robota kuchennego”, nie nakładać jednak pokrywy.
4. Umieścić w misie składniki. Nie powinny one przekraczać oznaczenia **1200 ml**.

- Aby uzyskać dłuższe paski, należy wkładać produkty spożywcze (np. warzywa krojone nożem do drobnych pasków Julienne) poziomo. Aby uzyskać krótkie paski, produkty powinny być umieszczane pionowo.
- Jeśli pokrojone produkty spiętrzają się w misie, należy co jakiś czas ją opróżniać. Przed otwarciem pokrywy i włożeniem rąk do misy odczekać zawsze, aż wkładka się całkowicie zatrzyma i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Po użyciu urządzenia zarówno na tarczy, jak i w misie zawsze pozostaje pewna ilość drobnych, niepokrojonych resztek produktu.

Wkładka do wyrabiania ciasta



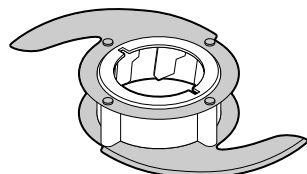
do przyrządzania

- ciasta kruchego z maks. 400 g mąki,
- ciasta drożdżowego z maks. 400 g mąki



Składniki, które np. powinny pozostać w całości, takie jak rodzynki, należy dodać później ręcznie.

Wkładka do siekania



do siekania

- surowego mięsa do maks. 500 g
- cebuli, ziół, warzyw, gotowanego mięsa, orzechów itp.
- do przecierania np. gotowanych warzyw

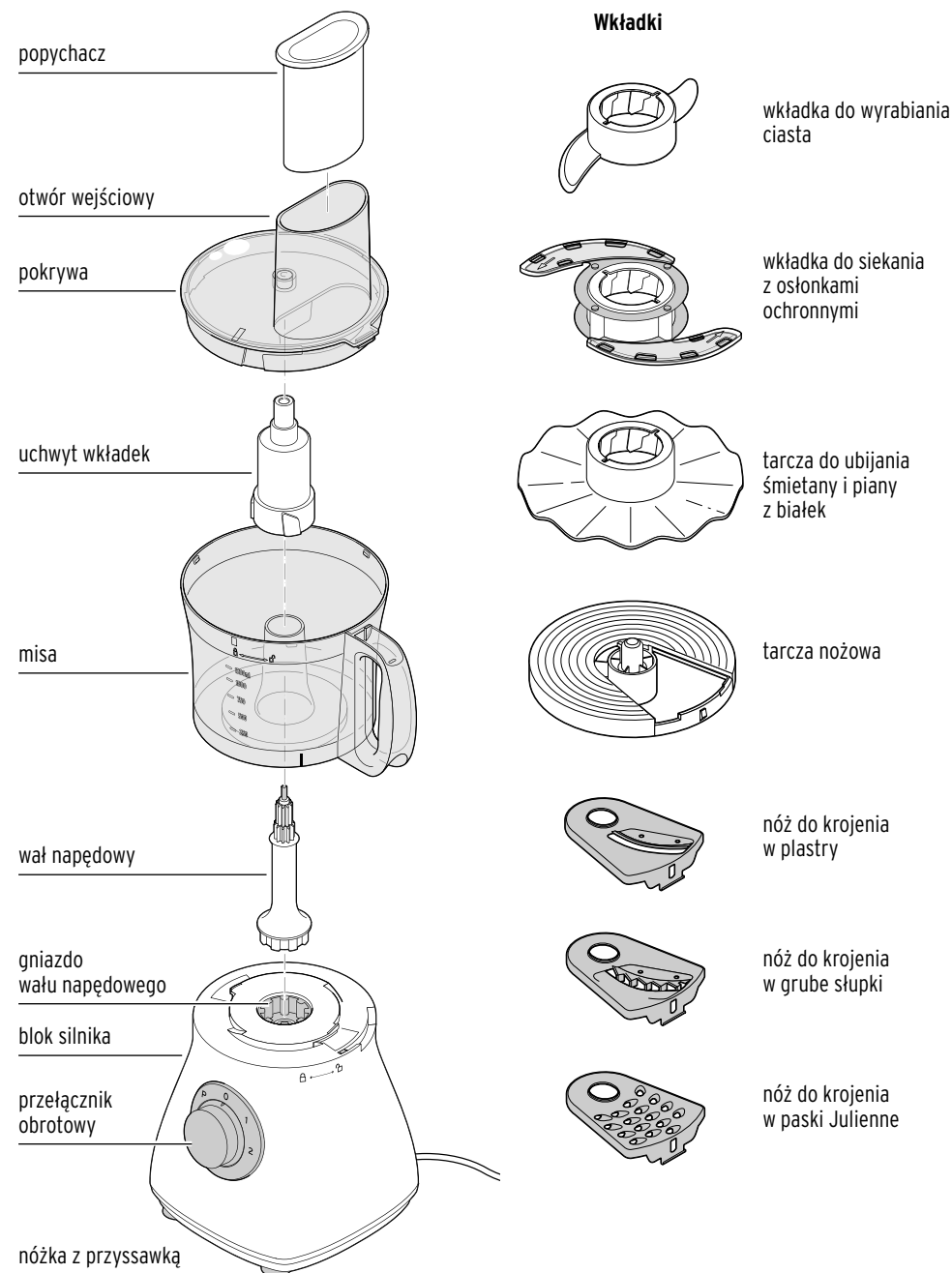


Przy użyciu tej wkładki nie da się uzyskać piure z gotowanych ziemniaków.

Wskazówki dotyczące siekania i wyrabiania ciasta

- Robot kuchenny działa szybko – przetwarzanie składników liczy się w sekundach, a nie minutach. Aby zachować strukturę produktów spożywczych, należy unikać zbyt długiego przetwarzania.
- Do ugniatania lub ubijania należy stosować stopień prędkości **2**. Równomierne przetworzenie niektórych składników wymaga zastosowania trybu impulsowego **P**.
- Aby rozdrobnić biszkopty, należy połamać je najpierw na kawałki, a następnie podawać przez otwór wejściowy do pracującego urządzenia.
- Nie dodawać żadnych płynów w celu związania posiekanych produktów.
- Aby usunąć składniki przywierające do wewnętrznych ścianek misy, należy odczekać do całkowitego zatrzymania wkładki, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, otworzyć pokrywę misy i przesunąć przywierające składniki do środka misy za pomocą łopatkę z drewna lub tworzywa sztucznego – nigdy za pomocą własnych palców!

Widok całego zestawu (zakres dostawy)



Przed pierwszym użyciem



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci - zagrożenie życia wskutek uduszenia/zakrztuszenia

- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Najlepiej usunąć je od razu po rozpakowaniu produktu.



OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

- Niektóre wkładki/noże są bardzo ostre. Zachować ostrożność przy rozpakowywaniu i czyszczeniu!

1. Wyjąć wszystkie elementy z opakowania i usunąć materiały opakowaniowe.
2. Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie umyć wszystkie akcesoria z wyjątkiem bloku silnika w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Przetrzeć blok silnika lekko zwilżoną ściereczką.
3. Opłukać umyte części pod czystą wodą, a następnie dokładnie wysuszyć.



Wszystkie części (oprócz bloku silnika) można też myć w zmywarce do naczyń. W takim przypadku należy umieścić akcesoria w górnym koszu zmywarki i zmywać w temperaturze nieprzekraczającej +50°C.

Montaż robota kuchennego



OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

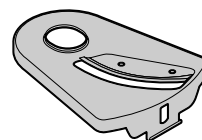
- Upewnić się, że urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej oraz że przełącznik obrotowy jest ustawiony na **0**.

1. Ustawianie urządzenia

- Rozwinąć całkowicie kabel zasilający.
- Ustawić urządzenie na stabilnej, suchej, równej i niewrażliwej powierzchni. Znajdujące się pod blokiem silnika nóżki z przyssawkami przywierają do wszystkich gładkich i równych powierzchni. Podłoże musi być czyste i równe. Do powierzchni o nierównej fakturze nóżki z przyssawkami mogą nie przywierać.

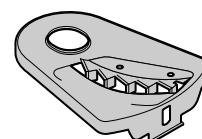
- Jeśli jest potrzeba dodania np. cukru, należy go powoli wsypywać do pracującego urządzenia przez otwór wejściowy.
- Wyłączyć urządzenie, odczekać, aż tarcza się zatrzyma, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, zdjąć pokrywę i wyjąć tarczę. Wyjąć ubitą masę za pomocą łopatki z drewna lub tworzywa sztucznego.

Nóż do krojenia w plastry



do krojenia plasterów marchwi, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukinii, buraków, cebuli itd.

Nóż do krojenia w słupki



do krojenia w słupki marchwi, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukinii, buraków, cebuli itd.

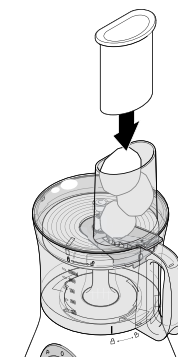
Nóż do krojenia w paski Julienne



do krojenia w drobne paski warzyw, ziemniaków itp., stosowanych zwłaszcza na surowo w sałatkach, do przyozdabiania potraw lub przeznaczonych do krótkiego smażenia w głębokim tłuszczu.

Wskazówki dotyczące krojenia

- Jednego kawałka nie należy kroić dłużej niż 30 sekund. Następnie należy pozwolić urządzeniu ostygnąć przez ok. 2 minuty.
- W miarę możliwości używać świeżych produktów spożywczych.
- Do krojenia produktów spożywczych należy stosować stopień prędkości **2**.

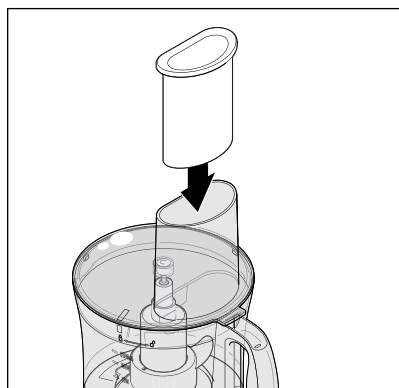


Włożyć produkty spożywcze do otworu wejściowego.

W miarę możliwości wypełnić ten otwór, tak aby produkty spożywcze pozostawały w żądanej pozycji i dawały się równomiernie przesuwac za pomocą popychacza.

Krojone produkty należy przesuwac możliwie równomiernie za pomocą popychacza.

6. Wkładanie popychacza



▷ Włożyć popychacz do otworu wejściowego.



OSTRZEŻENIE

przed obrażeniami ciała

- Produkty spożywcze należy zawsze podawać za pomocą popychacza. Nigdy nie wkładać palców do otworu wejściowego!

Robot kuchenny jest teraz gotowy do użycia.

Wkładki i ich zastosowanie

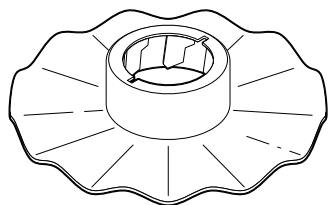


OSTRZEŻENIE

przed obrażeniami ciała

- Zachować ostrożność przy obchodzeniu się z wkładkami/nożami! Krawędzie tnące są bardzo ostre. Wkładki/noże chwytać można jedynie za część plastikową.

Tarcza do ubijania śmietany i piany z białek

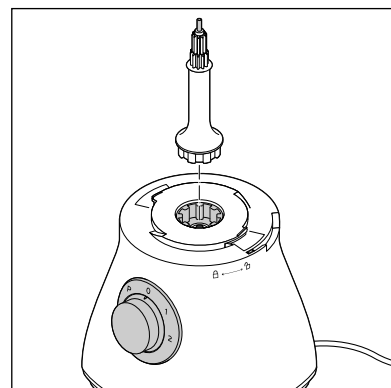


do ubijania śmietany lub piany z białek

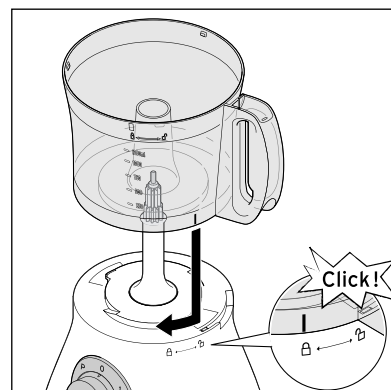
Wskazówki dotyczące ubijania śmietany i piany z białek

- Przed przystąpieniem do ubijania piany z białek należy dokładnie umyć misę oraz tarczę. Należy upewnić się, że do misy ani do tarczy nie przywierają żadne resztki masła, żółtka lub innego tłuszczu oraz że nie przedostały się one do białka. W przeciwnym razie uzyskanie sztywnej piany może nie być możliwe.
- Ubijana śmietana powinna być dobrze schłodzona, natomiast jajka powinny mieć raczej temperaturę pokojową.
- Do ubijania śmietany lub piany z białek należy stosować stopień prędkości **2**.

2. Zakładanie wału napędowego i misy



1. Włożyć wał napędowy do przewidzianego na niego gniazda w urządzeniu.

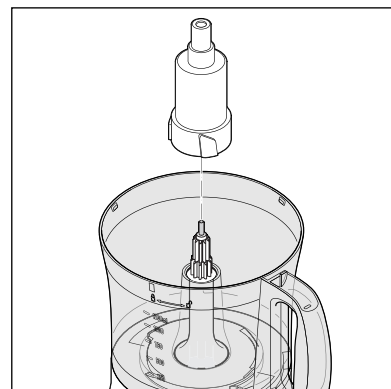


2. Misę ustawić na wale napędowym w taki sposób, aby oznaczenie na misie znajdowało się ponad symbolem  na bloku silnika.
3. Przekręcić misę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż oznaczenie na misie będzie się znajdowało ponad symbolem .



Jeśli misa została założona nieprawidłowo, włączenie urządzenia będzie niemożliwe.

3. Zakładanie uchwytu wkładek



- ▷ Nałożyć uchwyt wkładek na wał napędowy.

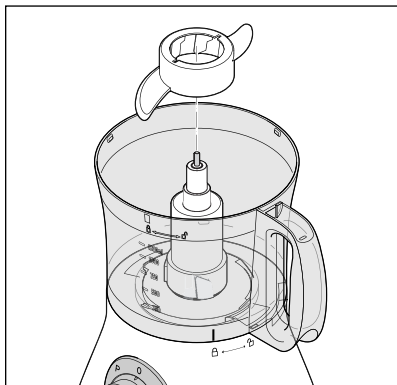
4. Wybór i zakładanie wkładki



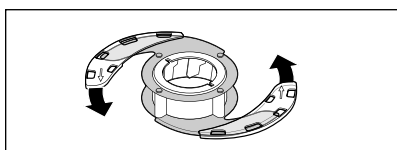
OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

- Niektóre wkładki/noże są bardzo ostre!
Zachować ostrożność przy obchodzeniu się z wkładkami/nożami!

Zakładanie wkładek do wyrabiania ciasta i siekania

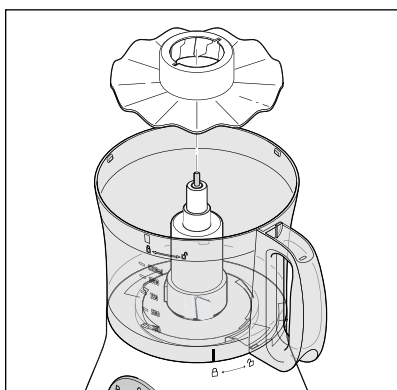


- ▷ Wkładkę do wyrabiania ciasta lub wkładkę do siekania nałożyć na uchwyt wkładek zgodnie z rysunkiem. Obydwa wgłębienia na krawędzi muszą znajdować się u góry.



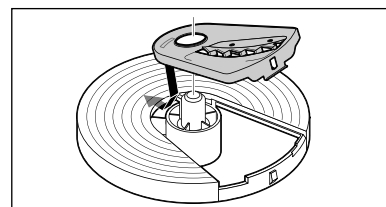
- i** Przed użyciem wkładki do siekania usunąć z niej osłonki ochronne.

Zakładanie tarczy do ubijania śmietany/piany z białek

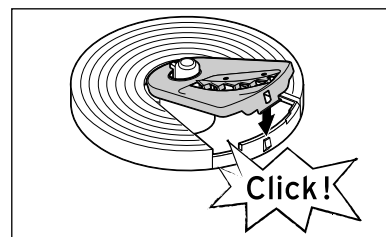


- ▷ Tarczę nałożyć na uchwyt wkładek zgodnie z rysunkiem.

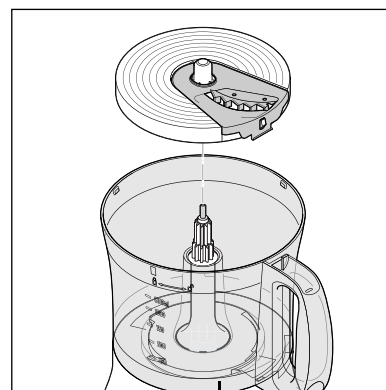
Zakładanie noży do krojenia w plastry, słupki lub paski Julienne



1. Najpierw założyć wybrany nóż na tarczę nożową pod pewnym kątem, zgodnie z rysunkiem.

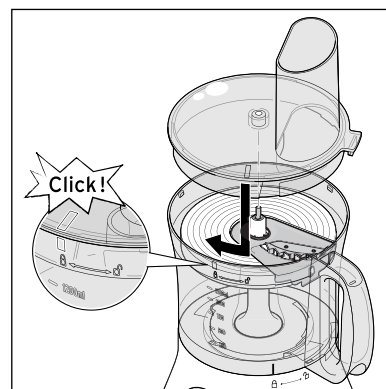


2. Następnie przycisnąć nóż do dołu, tak aby zablokował się w tarczy.



3. Nałożyć tarczę na uchwyt wkładek zgodnie z rysunkiem.

5. Zakładanie pokryw



1. Nałożyć pokrywę na misę w taki sposób, aby oznaczenie na pokrywie znajdowało się ponad symbolem  na misie.
2. Przekręcić pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż oznaczenie na pokrywie będzie się znajdowało ponad symbolem  na misie.

- i** Jeśli pokrywa została założona nieprawidłowo, włączenie urządzenia będzie niemożliwe.