

BELLA PICO 2G

Robot kuchenny

10033801 10033805 10034514 10036469
10036470 10036471



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny kliencie,

Gratulujemy zakupu niniejszego produktu. Należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek nieprzestrzegania zasad podanych w niniejszej instrukcji obsługi.

SPIS TREŚCI

Instrukcje dot. bezpieczeństwa 2

Opis produktu 3

Pierwsze uruchomienie 3

Obsługa urządzenia 4

Czyszczenie i konserwacja 7

Utylizacja urządzenia 8

Deklaracja zgodności 8

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10033801, 10033805, 10034514, 10036469, 10036470, 10036471
Zasilanie	220-240 V ~ 50- 60 Hz
Moc	1200 W
Pojemność misy	5 l

AKCESORIA

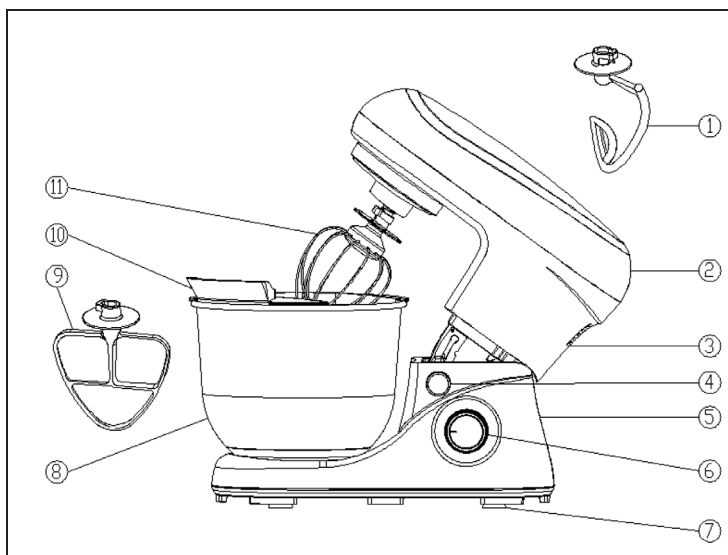
Kod produktu	Produkt
10036472	Miszadło Flexi-mix
10036473	Trzepaczka
10036474	Hak do wyrabiania ciasta
10036475	Mieszadło

INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem należy sprawdzić napięcie na tabliczce znamionowej urządzenia i podłączać urządzenie tylko do tych gniazdek, które odpowiadają napięciu urządzenia. W razie jakichkolwiek pytań skontaktować się z elektrykiem lub dostawcą prądu.
- Wyłączyć silnik przed podłączeniem lub odłączeniem urządzenia.
- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
- Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę.
- Nie zginać przewodu zasilającego. Nie może on zwisać z blatu, urządzenie może się przewrócić.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu piekarnika, kuchenki, płyty kuchennej lub innych materiałów łatwopalnych, np. zasłon.
- Umieszczać urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych mogą korzystać z urządzenia jedynie po dokładnym zapoznaniu się z jego funkcjami oraz instrukcjami dot. bezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Umieścić urządzenie jak najbliżej gniazdka elektrycznego, aby w razie potrzeby móc szybko i łatwo wyjąć wtyczkę.
- Regularnie sprawdzać przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony.
- Używać urządzenia tylko w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Urządzenie przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie dotykać ruchomych części urządzenia, gdy jest ono włączone.
- Instrukcję obsługi zachować na przyszłość.
- Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je odłączyć od zasilania.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego przed wymianą lub zdejmowaniem ruchomych części.
- Urządzenie zawiera części, które nie są dostępne dla użytkownika. Nie wolno zdejmować osłon lub próbować samodzielnie naprawiać urządzenia. Wszystkie naprawy muszą zostać wykonane przez odpowiednio wykwalifikowanego pracownika serwisu.
- Nie podłączać urządzenia do programatorów czasowych lub gniazd zdalnie sterowanych.

Uwaga: Urządzenie jest przeznaczone jedynie do krótkotrwałego użycia, tzn. nie powinno być używane bez przerwy dłużej niż 4 minuty. Przed ponownym włączeniem należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ono

OPIS URZĄDZENIA



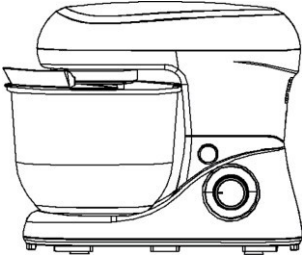
1	Hak do wyrabiania ciasta	7	Nóżki
2	Górna obudowa	8	Misa do mieszania
3	Głowica	9	Mieszadło
4	Dźwignia	10	Pokrywa misy
5	Korpus	11	Trzepaczka
6	Pokrętko		

URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszelkie części opakowania.
3. Upewnij się, że urządzenie nie jest uszkodzone.
4. Ustaw urządzenie na płaskiej, suchej powierzchni, aby zapobiec jego przewróceniu lub ześlizgnięciu.
5. Sprawdź, czy pokrętko jest ustawione w pozycji „0”.
6. Włóż wtyczkę do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Urządzenie jest gotowe do użytku.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

1	Naciśnij dźwignię i podnieś głowicę do góry.
	
2	Umieść misę w podstawie urządzenia.
3	Zablokuj misę, obracając ją lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie.
	Uwaga: Nigdy nie używaj miski bez pokrywy. W przeciwnym razie składniki mogą wyciec z miski.
	

4	Zainstaluj pokrywę misy. Otwór w pokrywie musi być skierowany w stronę pokrętki.
5	Dociskaj pokrywę misy do momentu jej zatrzaśnięcia.
6	Nasadki: • Hak do ciasta: Do ciężkiego ciasta, np. na chleb • Trzepaczka: Do ubijania śmietany lub białek • Mieszadło: Do średnio lekkich i lekkich ciast, np. na naleśniki
7	Włóż odpowiednią nasadkę do odpowiedniego otworu w głowicy urządzenia. Upewnij się, że małe wypustki na trzonie akcesoriów są włożone w rowek poprzeczny otworu.
	
8	Wciśnij nasadkę i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie.
9	Naciśnij dźwignię i pochyl głowicę w dół. 

Wymowanie nasadki

1. Naciśnij dźwignię i podnieś głowicę do góry.
2. Aby wyjąć nasadkę, lekko ją wciśnij i odblokuj, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
3. Wyjmij nasadkę.
4. Zdejmij pokrywę misy. Najpierw delikatnie popchnij pokrywę w dół.
5. Odblokuj misę, obracając ją lekko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
6. Wyjmij misę.
7. Naciśnij dźwignię i pochyl głowicę w dół.

Regulacja prędkości, włączanie i wyłączanie urządzenia

- 1 Włącz urządzenie, obracając pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 2 Zawsze rozpoczynaj mieszanie z niższą prędkością, a następnie ją zwiększaj.

Wybór odpowiedniej prędkości

Prędkość	Nasadka	Opis
1-3	Wszystkie	Przed włączeniem zainstaluj nasadkę i pokrywę misy.
	Hak do wyrabiania ciasta	Do zagniatania lub mieszania ciast lub składników. Składniki: • 0,5 kg mąki • 0,3 l letniej wody Sposób przyrządzenia: 1. Wsypać składniki do misy. 2. Zainstalować pokrywę i hak do wyrabiania ciasta. 3. Zagniataj przez 15 sekund przy prędkości 1. 4. Później mieszaj ciasto przez 15 sekund przy prędkości 3. 5. Zagniataj ciasto przez kolejne 3 minuty przy prędkości 3.

Prędkość	Nasadka	Opis
4-6	Trzepaczka	• Bitą śmietana • Białko • Majonez • Domowe masło Składniki: 18 białek z jajek Sposób przyrządzenia: 1. Wlej białka do miski. 2. Zainstaluj pokrywę oraz trzepaczkę. 3. Ubijać pianę z białek przez 1 minutę przy prędkości

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



UWAGA

Ryzyko obrażeń! Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, obrażeń ciała lub uszkodzenia, odłącz urządzenie od zasilania i nie zanurzaj go w wodzie.

Czyszczenie korpusu urządzenia

Uwaga: Nie należy używać środków agresywnych lub ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić obudowę urządzenia.

- Wyczyść obudowę urządzenia wilgotną szmatką. W razie potrzeby użyj płynu do mycia naczyń.
- Następnie wytrzyj obudowę urządzenia suchą szmatką.
- Nie używaj ponownie urządzenia, dopóki nie będzie całkowicie suche.

Czyszczenie pokrywy misy, haka do ciasta, mieszađła i trzepaczki

Uwaga: Osłona miski nadaje się do mycia w zmywarce. Haka do ciasta, trzepaczki i mieszađła nie można myć w zmywarce.

- Umieść je w zimnej lub letniej wodzie, aby zmiękczyć resztki ciasta. W razie potrzeby użyj płynu do mycia naczyń.
- Do mycia akcesoriów używaj szczotki/gąbki.
- Opłucz je czystą wodą.
- Przed ponownym użyciem odczekaj, aż całkowicie wyschną.

Czyszczenie misy

Misa wykonana jest ze stali nierdzewnej i można ją myć w zmywarce lub w zlewie.

UTYLIZACJA PRODUKTU



Zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać wraz z domowymi odpadami komunalnymi. Urządzenie należy oddać do utylizacji w wyznaczonym punkcie zbiórki, recyklingu i utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Utylizacją zgodną z przepisami chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. W celu uzyskania dodatkowych informacji dot. recyklingu i utylizacji tego urządzenia, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI



Producent:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi normami europejskimi:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)



KLARSTEIN