

KLARSTEIN NIETSVATK KLAR
TEIN NIETSVATK KLAR
KLARSTEIN NIETSVATK KLAR
TEIN NIETSVATK KLAR
KLARSTEIN NIETSVATK KLAR
TEIN NIETSVATK KLAR
KLARSTEIN NIETSVATK KLAR

KLARSTEIN

Lucia

Robot kuchenny

10006254	10006255	10008235	10008236	10008237
10031674	10031675	10035639	10035640	10035641

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy z powodu zakupu tego sprzętu. Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi i przestrzeganie poniższych wskazówek w celu uniknięcia uszkodzeń. Wszelkie usterki powstałe w wyniku zignorowania elementów i przestróg wymienionych w instrukcji obsługi nie są objęte naszą gwarancją i odpowiedzialnością. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie:



ZAWARTOŚĆ

Instrukcja bezpieczeństwa 4
Przegląd produktu 5
Przed pierwszym użyciem 7
Użytkowanie i obsługa 7
Użytkowanie maszynki do mięsa 9
Czyszczenie i pielęgnacja 12
Deklaracja zgodności 12

DANE TECHNICZNE

Numer urządzenia	10006254, 10006255, 10008235, 10008236, 10008237, 10031674, 10031675, 10035639, 10035640, 10035641
Zasilanie	230-240 V ~ 50/60 Hz
ZUżycie energii	1200 W
Pojemność miski	5 L
Pojemność słoika	1,5 L

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

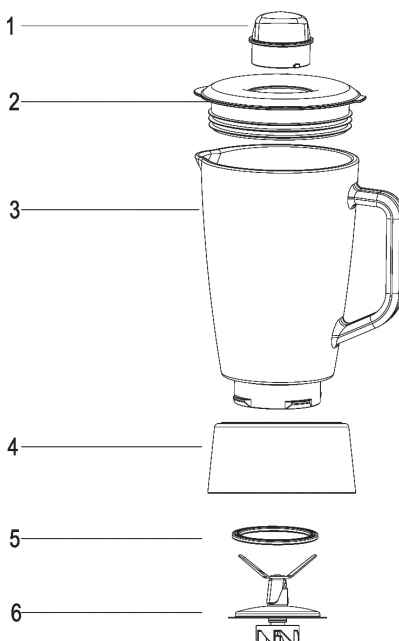
- Przeczytaj uważnie te instrukcje.
- Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i zachowaj je do wykorzystania w przyszłości.
- Aby chronić się przed porażeniem prądem, nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani podłączać do niego wody lub innych płynów.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru w obecności dzieci.
- Przed montażem, demontażem, użytkowaniem lub czyszczeniem należy wyłączyć zasilanie i odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nie wolno dopuścić do kontaktu części ciała, biżuterii lub luźnej odzieży z ruchomymi częściami urządzenia.
- Nie wolno wkładać palców do urządzenia podczas jego użytkowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy zlecić jego naprawę producentowi, wykwalifikowanym pracownikom lub personelowi serwisowemu.
- Należy upewnić się, że napięcie urządzenia jest takie samo jak napięcie zasilania w domu. Podczas podłączania mieszacza do sieci elektrycznej silnik powinien być zawsze wyłączony.
- Należy używać wyłącznie akcesoriów zatwierdzonych przez producenta, w przeciwnym razie może dojść do poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. Urządzenia należy używać wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Nie wolno dopuścić do zwisania przewodu zasilającego nad krawędzią powierzchni roboczej.
- Należy uważać, aby nie zranić się podczas czyszczenia noży.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie części są solidnie połączone.
- Nie należy używać akcesoriów, które nie są zatwierdzone przez producenta.
- Należy zachować ostrożność podczas podnoszenia urządzenia - jest ono bardzo ciężkie. Upewnij się, że głowica mieszacza jest zablokowana, a wszystkie części są szczelnie podczas podnoszenia urządzenia.
- W przypadku pozostawienia urządzenia bez nadzoru lub podczas montażu lub demontażu, należy odłączyć urządzenie od gniazdka ściennego.
- Należy zachować ostrożność podczas wlewania gorącej żywności do miksera, ponieważ może dojść do wydostania się niespodziewanej gorącej pary. Nigdy nie używaj tego urządzenia do gotowania potraw.
- Dzieci, osoby niepełnosprawne fizycznie i umysłowo powinny używać urządzenia tylko wtedy, gdy zostały dokładnie zapoznane z jego funkcjami i środkami bezpieczeństwa przez osobę nadzorującą.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, a jedynie do użytku domowego i w podobnych środowiskach, takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, hotele, motele lub obiekty typu Bed & Breakfast.
- Użycie niezgodne z przeznaczeniem spowoduje unieważnienie gwarancji.

Instrukcja czyszczenia

- Do czyszczenia nie należy używać płynów lotnych lub żrących, takich jak aerozole na owady. Nadmierny nacisk przy wycieraniu może spowodować uszkodzenie powierzchni. Części gumowe lub plastikowe nie powinny mieć kontaktu z urządzeniem przez dłuższy czas.
- Nie należy używać detergentów ściernych ani żrących, ponieważ mogą one powodować korozję powierzchni.
- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić wszystkie części.

PRZEGLĄD PRODUKTU

- 1 Kubek pomiarowy
- 2 Pokrywa
- 3 Szklany stoik
- 4 Podstawa stoika
- 5 Pierścień uszczelniający
- 6 Podstawa ostrza



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić wszystkie części miksera do żywności (patrz rozdział: Czyszczenie).
- Wyjmij wymaganą długość kabla z uporządkowanego na podstawie miksera żywnościowego kabla i podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.

UŻYTKOWANIE I OBSŁUGA

Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa, przed uruchomieniem maszyny należy zamontować pokrywę lub pojemnik szklany. W przeciwnym razie maszyna może nie zostać uruchomiona.

Montaż Szklanego Słoika

1. Zamontuj pierścień uszczelniający słoika na podstawie ostrza i zamontuj podstawę ostrza do podstawy słoika, a wewnętrzny pierścień podstawy słoika jest dokręcony na podstawie słoika do momentu dokręcenia podstawy ostrza. 2. Po włożeniu składników do słoika, zamocuj pokrywę na słoiku poprzez dociśnięcie.
2. Włóż kubek pomiarowy do otworu pokrywy i nastaw go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie zablokowany.
3. Zamontuj słoik z jednostką słoika na podstawie głównej i ustaw go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zablokowania słoika.

Użycie próbne

1. Obróć pokrętko wału, a następnie unieś ramię maszyny.
2. Umieść misę i pokrywę misy na podstawie i zablokuj ją zgodnie z oznaczeniem na grocie strzałki.
3. Obróć pokrętko wału, a następnie przesunąć górną pokrywę w dół i unieść ramię w dół. Upewnij się, że ramię jest przymocowane do podstawy, a następnie obróć pokrętko wału do góry, aby zablokować ramię na stałe.
4. Podłącz linkę i ustaw przełącznik w pozycji P, a następnie przez kilka sekund próbuj każdej prędkości.
5. Po zakończeniu próby przekręć przełącznik w pozycję Speed 0.
6. Obróć pokrętko wału i podnieś ramię, a następnie odłącz ostrze mieszające od stożka ostrza.
7. Zdejmij tylną pokrywę z górnej obudowy.
8. Wlej szklankę wody do słoika blendera, umieść go w urządzeniu, a następnie powtórz kroki 4, 5 i 6.
9. Zdejmij słoik z blendera i włóż pokrywę Caudal do urządzenia.

Do mieszania lub zagniatania ciasta

1. Sugerowany stosunek mąki i wody 5:3.
2. Od prędkości 1 do wymieszania 20 sekund, a od prędkości 2 do wymieszania 20 sekund, następnie przez około 3 minuty prędkość
3. Podczas napełniania słoika miksera należy upewnić się, że maksymalna jakość nie jest przekroczona.
4. Maksymalna ilość mąki wynosi 1500 g.
5. Należy użyć łopatkę do ciasta lub łopatkę miksera.
6. Nie używaj łopatkę ciasta dłużej niż 20 sekund nieprzerwanie na poziomie prędkości 1 lub 2 oraz nie dłużej niż 4 minuty nieprzerwanie na poziomie prędkości 3.
7. Używaj nieprzerwanie nie dłużej niż 4 minuty.

Ubijanie białek jajek lub śmietany

1. Włącz prędkość 4 do prędkości 6, ubijaj białko bez zatrzymywania przez około 5 minut, w zależności od wielkości jaj, aż do uzyskania sztywności.
2. Maksymalna ilość 24 jaj.
3. Dla bitej śmietany ubij 250 ml świeżej śmietany na prędkości 4 do 6 przez około 5 minut. 3.
4. Napełniając szklany słoik świeżym mlekiem, śmietaną lub innymi składnikami, proszę upewnić się, że maksymalna jakość nie jest przekroczona.
5. Należy stosować ubijacz do jaj.
6. Używać nie dłużej niż 4 minuty w sposób ciągły.

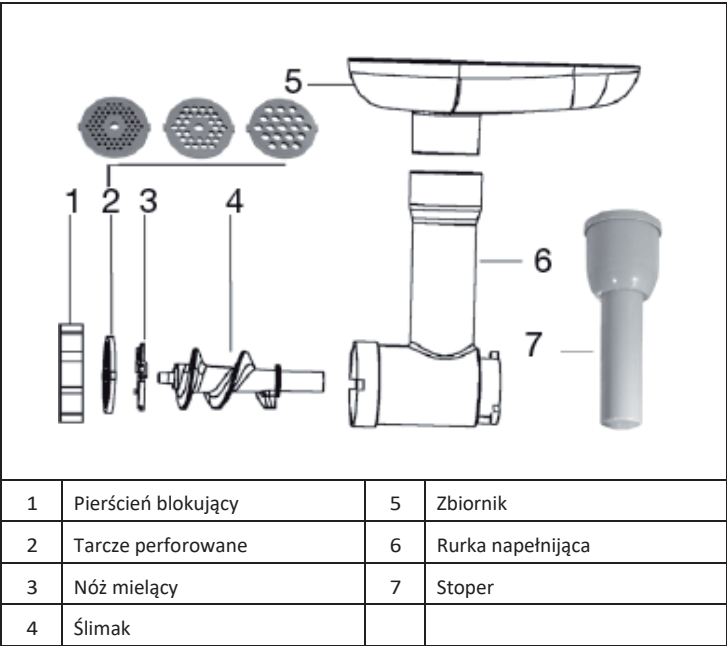
Stosuj funkcję miksera.

1. Umieść produkt spożywczy, który chcesz przetworzyć, w szklanym słoiku.
2. Nałóż pokrywę na szklany słoik i zamknij bezpiecznie. Umieść miarkę w otworze w pokrywie i obróć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.

Poziom 3-4	Do zastosowań lekkich (ciecze)
Poziom 5-6	Dla uzyskania twardszej konsystencji (ciecze, żywność stała)
Poziom P	Do kruszenia lodów, lub do krótkiego i mocnego mieszania

3. Ustaw przełącznik na poziom 0 po użyciu.

UŻYTKOWANIE MASZYNKI DO MIĘSA



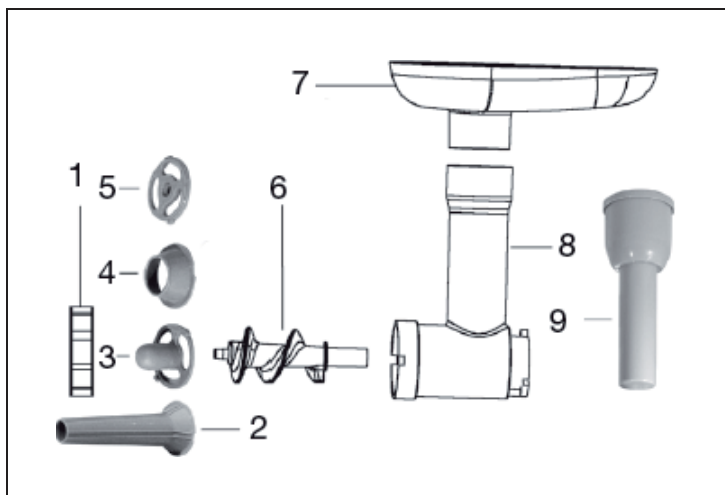
Mielenie mięsa

Uwaga: Stopień rozdrobnienia mięsa mielonego zależy od zastosowanego krążka perforowanego. Należy zamontować pokrywę przystawki mieszającej.

1. Pokrój jedzenie na małe kawałki (mięso bez ścięgien i kości, ok. 2x2x6 cm), tak aby łatwo mieściło się w otworze lejka.
2. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej i przełącz na poziom prędkości 4-6.
3. Umieść jedzenie w zbiorniku. Używaj tylko korka do wciskania jedzenia w dół.
4. Wyłącz urządzenie po użyciu i odłącz je od sieci.

Uwaga: Nie należy używać urządzenia przez więcej niż 4 minuty.

Produkcja kielbas i kibbeh (mielone bułki mięsne)



1	Pierścień blokujący	6	Ślimak
2	Rurka do napełniania kielbasy	7	Zbiornik
3	Adapter	8	Rurka napełniająca
4	Dysza do mięsa	9	Stoper
5	Top biskoptowy		

Uwaga: Należy zamontować pokrywę przystawki mieszającej. Akcesoria do napełniania kielbasek znajdują się w korku.

Produkcja parówek

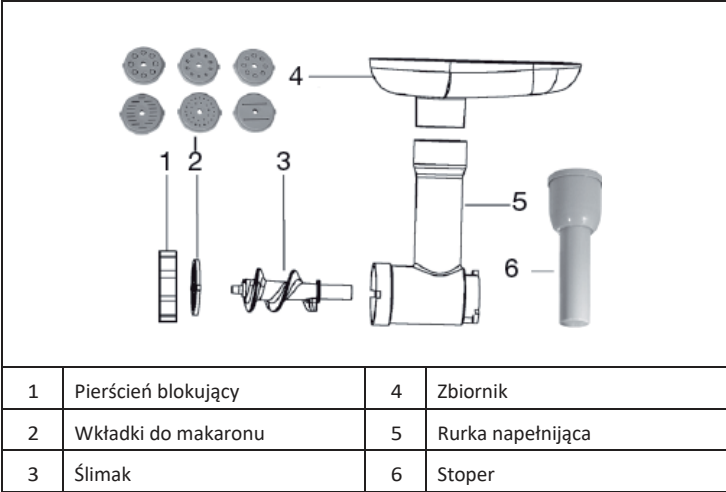
Nałóż adapter i rurę wlewową kielbasy na śrubę i obróć pierścień blokujący na rurę wlewową. Skórkę kielbasy nałóż na rurę wlewową i zawiąż jej koniec. Zwróć uwagę na to, by ostonka kielbasy była luźno wypełniona, ponieważ podczas smażenia lub gotowania kielbasa rozszerza się i może dojść do rozerwania ostonki. Uciśnij palcami kielbasę na jej końcu i obróć ją raz lub dwa razy wokół własnej osi.

Produkcja Kibbeh (mielone bułki mięsne)

Umieść adapter i dyszę do mięsa na śrubie i obróć pierścieni blokujący na rurze do nadziewania. Masa mięsna jest przeciskana przez łącznik i dyszę do mięsa i formowana w pustą rolkę. Potnij rolkę na żądany kształt.
Długość. Można ją napełnić różnymi składnikami.

Produkcja klusek

Uwaga: Należy zamontować pokrywę przystawki mieszającej. Akcesoria do robienia klusek można znaleźć w sabotażu.



- Wymieszaj mąkę i wodę w stosunku 2:3.
- Aby wymieszać składniki, zalecamy ustawić regulator prędkości na poziomie 1 na około 20 sekund i na poziomie 2 na kolejne 20 sekund. W celu wymieszania/ugniatania, ustaw regulator prędkości na poziomie 3 na około 3 minuty.
- Przy napełnianiu miski do mieszania należy uważać, aby nie przekroczyć maksymalnej ilości napełnienia. Maksymalna ilość mąki wynosi 1500 g.

Uwaga: Nie należy używać urządzenia przez więcej niż 4 minuty.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

- Przed czyszczeniem należy upewnić się, że pokrętko wyłącznika znajduje się w pozycji "0" i że wtyczka została odłączona od gniazda.
- Po użyciu odczekaj, aż urządzenie ostygnie zanim zaczniesz je czyścić.
- Do czyszczenia zewnętrznej części urządzenia należy użyć wilgotnej szmatki i łagodnego detergentu.
- Do czyszczenia wnętrza i na zewnątrz urządzenia nie należy używać żadnych środków ściernych ani alkoholu.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Ostrze do ciasta, ostrze mieszające nie nadaje się do mycia w zmywarce. Akcesoria mogą być czyszczone tylko w ciepłej wodzie i płynie do mycia naczyń.
- Akcesoria z tworzywa sztucznego, miska do mieszania, ubijaczka do jajek, słoik do miksera i ostrza w środku mogą być czyszczone w ciepłej wodzie i płynie do mycia naczyń lub w zmywarce. Nie należy używać żadnych środków ściernych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UTYLIZACJI



Zgodnie z Europejskim Rozporządzeniem o Odpadach 2012/19/UE ten symbol na produkcie lub na jego opakowaniu wskazuje, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad domowy. Zamiast tego należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewnienie prawidłowej utylizacji tego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwym obchodzeniem się z tym produktem. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat recyklingu tego produktu, prosimy o kontakt z władzami lokalnymi lub służbą utylizacji odpadów domowych.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI



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

Ten produkt jest zgodny z następującymi Dyrektywami Europejskimi:

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

KLARSTEIN NIETSVAK
TEIN NIETSVAK KLAR
KLARSTEIN NIETSVAK
TEIN NIETSVAK KLAR
KLARSTEIN NIETSVAK
TEIN NIETSVAK KLAR
KLARSTEIN NIETSVAK