

CHIARA

Robot kuchenny

10045124 10045125 10045126



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu. Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i postępuj zgodnie z nimi, aby uniknąć potencjalnych uszkodzeń. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji lub niewłaściwym użytkowaniem.

SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa	4
Zawartość opakowania	6
Przegląd urządzeń	7
Funkcje przycisków	8
Montaż	9
Ustawienia prędkości	12
Operacja	20
Czyszczenie i konserwacja	21
Komunikaty o błędach i rozwiązywanie problemów	22
Instrukcja likwidacji	22
Producent i importer	22
Akcesoria opcjonalne	23
Maszynka do mielenia mięsa (10046348)	23
Makaroniarka (10046349)	32
Urządzenie do przygotowywania sałatek (10046350)	38

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10045124, 10045125, 10045126
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Moc	1600 W
Regulowana prędkość	Kroki 1-12
Pojemność zbiornika	5 l
Minimalna ilość mąki	300 g
Maksymalna waga dla wagi	1000 g
Akcesoria opcjonalne	Maszynka do mielenia mięsa (10046348), Makaroniarka (10046349), Urządzenie do robienia sałatek (10046350), Miska (10046352)

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Przed rozpoczęciem korzystania z robota kuchennego należy przeczytać wszystkie ostrzeżenia i instrukcje zawarte w niniejszym podręczniku i postępować zgodnie z nimi, nawet jeśli użytkownik jest zaznajomiony z produktem.
- Trzymaj urządzenie poza zasięgiem małych dzieci.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub percepcyjnych, braku doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane i poinstruowane w zakresie korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Należy uważać, aby niemowlęta i małe dzieci nie bawiły się plastikowymi torbami ani materiałami opakowaniowymi.
- Zachowaj ostrożność podczas transportu urządzenia. Przed transportem urządzenia należy je wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę.
- Nie należy w żaden sposób modyfikować tego produktu.



Uwaga

Ryzyko zranienia! Nie wkładaj wtyczki do gniazdka przed zakończeniem montażu.

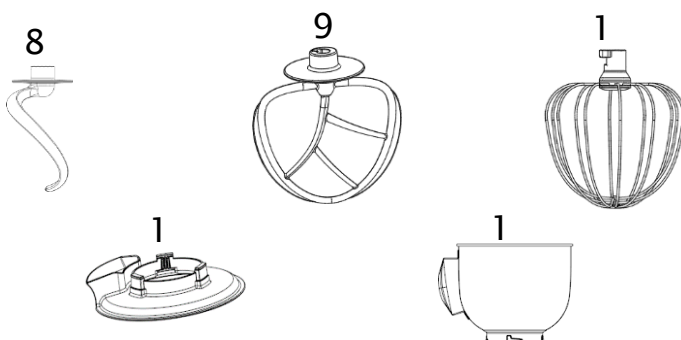
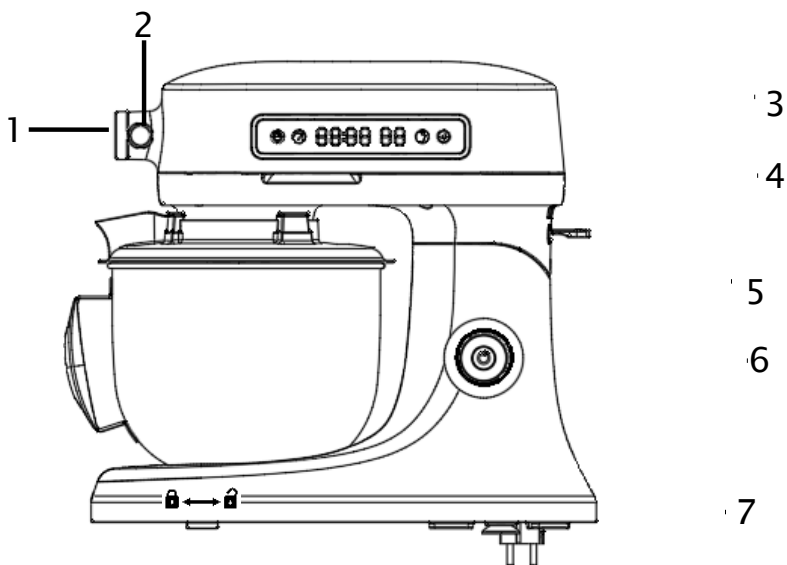
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od zatłoczonych i wilgotnych miejsc.
- Upewnij się, że zewnętrzna część urządzenia nie uległa zamoczeniu.
- Nie używaj urządzenia mokrymi rękami.
- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach ani używać go w pobliżu zlewu, wanny lub prysznica.
- Urządzenie należy zasilać prądem o napięciu, częstotliwości i mocy zgodnych z podanymi na tabliczce znamionowej.
- Poprowadź przewód zasilający w taki sposób, aby nie można było po nim chodzić, przyniatać przedmiotami umieszczonymi na nim lub w jego pobliżu ani się o niego nie potknąć.
- Nie należy wyjmować urządzenia, jeśli wpadło ono do wody. Natychmiast odłącz przewód zasilający.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nie używaj urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub jeśli jakakolwiek jego część (w tym kabel lub wtyczka) została uszkodzona.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Używanie akcesoriów nieprzeznaczonych do użytku z tym urządzeniem może spowodować obrażenia użytkownika lub uszkodzenie urządzenia.
- Ten produkt jest przeznaczony do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych środowiskach takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach i biurach, gospodarstwa rolne i motele oraz obiekty B&B.
- Gdy urządzenie pracuje, nie pozostawiaj go bez nadzoru.
- Nie używaj urządzenia do mieszania farb lub innych łatwopalnych cieczy ani w obszarach, w których występują łatwopalne gazy lub opary.

- Aby uniknąć porażenia prądem, nie należy umieszczać urządzeń w pobliżu wody lub innych płynów.
- Przed wymianą akcesoriów lub dostępem do ruchomych części wyłączyć i odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Urządzenie należy odłączyć od zasilania zawsze, gdy pozostaje bez nadzoru, a także przed jego montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Urządzenie należy obsługiwać wyłącznie na twardej, równej powierzchni. Nie używaj urządzenia w zlewie.
- Używaj urządzenia z założoną pokrywą.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zamknąć górną pokrywę. W przeciwnym razie urządzenie nie uruchomi się.
- Nie używaj urządzenia dłużej niż 2 minuty na najwyższej prędkości 8, 9 lub 10, ponieważ silnik może się przegrzać. Wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 1 minutę przed przystąpieniem do dalszych czynności.
- Przypadkowe odsłonięcie ruchomych ostrzy stwarza ryzyko obrażeń.
- Nie należy umieszczać urządzeń na innych urządzeniach, na nierównych powierzchniach lub w miejscach, w których może być narażone na działanie: źródeł ciepła (grzejników lub pieców), bezpośredniego światła słonecznego, nadmiernego zapylenia lub wibracji mechanicznych.
- Urządzenia nie należy używać na zewnątrz, w pobliżu gorących palników gazowych lub elektrycznych ani w rozgrzanym piekarniku.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, takich jak grzejniki, kaloryfery, piece lub inne urządzenia wytwarzające ciepło.
- Nie używaj urządzenia pod lub w pobliżu łatwopalnych lub palnych materiałów (zastony).
- Wszelkie czynności konserwacyjne, inne niż rutynowe czyszczenie, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. To urządzenie nie zawiera żadnych części, które mogłyby być serwisowane przez użytkownika.
- Jeśli to urządzenie jest używane przez osoby trzecie, należy przekazać im instrukcję obsługi.
- Nie przenoś urządzenia ani nie ciągnij za przewód zasilający w celu odłączenia go od gniazdka elektrycznego. Zamiast tego chwyć wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka.
- Nie używaj urządzenia w bardzo gorących lub wilgotnych miejscach lub w bezpośrednim świetle słonecznym.
- Jeśli to możliwe, nie używaj urządzenia z przedłużaczem.
- Nie umieszczaj żadnych innych urządzeń na urządzeniu.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Ten produkt nie został zaprojektowany do celów innych niż określone w instrukcji obsługi.
- Należy skontaktować się z lokalnymi władzami w celu uzyskania instrukcji dotyczących prawidłowej utylizacji.
- Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji lub innym niewłaściwym użytkowaniem lub niewłaściwą obsługą urządzenia.
- Wyłączyć urządzenie podczas wymiany akcesoriów lub bez dotykania części, które mogą zostać usunięte podczas użytkowania.
- Podczas montażu, użytkowania i czyszczenia urządzenia należy uważać, aby nie zranić się ostrymi częściami.
- Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia i obrażeniom ciała, do przygotowywania odpowiednich potraw należy używać zalecanych funkcji.

TREŚĆ ZAPISU

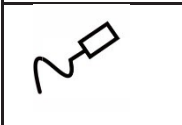
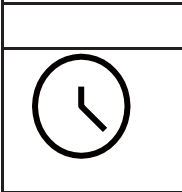
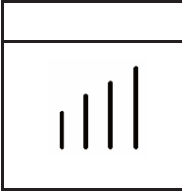
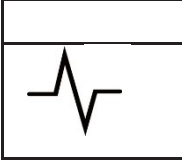
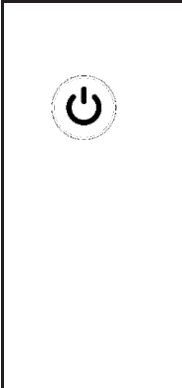
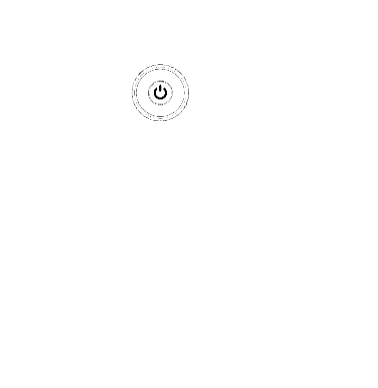
Produkt	Numer
Baza	1
Miska do miksowania	1
Trzepaczka	1
Hak do ciasta	1
Trzepaczka	1
Pokrywa do miski	1
Instrukcja montażu	1

OPIS URZĄDZENIA



1	Obudowa	2	Pokrętło do mocowania akcesoriów	3	Górna pokrywa
4	Ekran dotykowy	5	Przycisk pochylenia głowicy	6	Włączanie/wyłączanie i kontrola prędkości
7	Baza	8	Hak do ciasta	9	Trzepaczka
10	Trzepaczka	11	Pokrywa do miski	12	Miska do miksowania

PRZYCISKI

Program ugniatania		Wstępnie ustawione	Prędkość 1 w 30 sekund, prędkość 2 w 30 sekund, prędkość 3 w 4-5 minut Ostrzeżenie: nie ustawiaj prędkości powyżej 3 podczas ugniatania!
			
			Dotknij ikony czasu, a następnie obróć pokrętko, aby dostosować czas pracy do ilości składników
		ustawianie	Dotknij ikony prędkości, następnie obróć pokrętko, aby dostosować prędkość do ilości składników, a następnie naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć
		Używany do	Użyj tego przycisku, aby ubić białka co najmniej 3 sztuk (około 100 g, nie można dodać żółtka) przez 1 ~ 5 minut w funkcji Pulse
Wyłącznik		Używany do	Gdy urządzenie pracuje, naciśnij ten przycisk, aby je wstrzymać; Gdy urządzenie przestanie działać, długie naciśnięcie przycisku przez 1,5 sekundy spowoduje zatrzymanie bieżącej pracy. Urządzenie jest w trybie czuwania, długie naciśnięcie przycisku przez 2,5 sekundy spowoduje jego wyłączenie.
			

INSTALACJA

Ważne informacje o lokalizacji

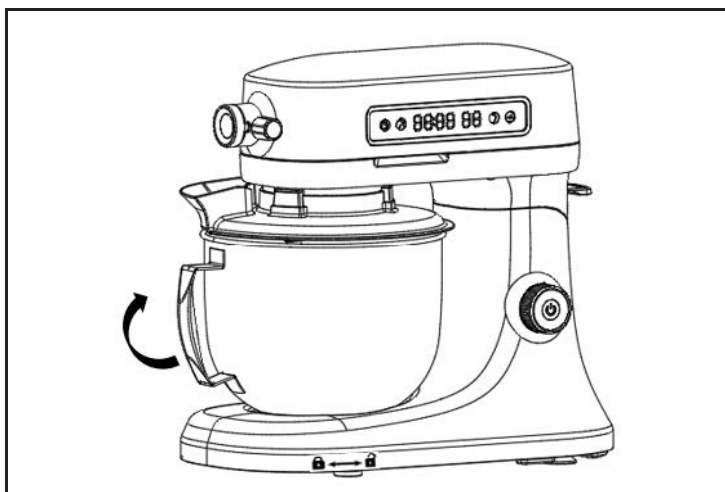
- Umieść parowiec na stabilnej, płaskiej i równej powierzchni.
- Umieść doniczkę tak, aby w pobliżu nie było źródła ciepła ani bezpośredniego światła słonecznego. Rozpryskiwanie się wody na urządzenie może spowodować zwarcie.

Przed pierwszym użyciem

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i pozbądź się ich w odpowiedni i ostrożny sposób.
- Zdecydowanie zaleca się dokładne wyczyszczenie urządzenia i akcesoriów przed użyciem. Instrukcje znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Podłącz przewód zasilający do dobrze uziemionego gniazdka elektrycznego.

Naczynie mieszające

Umieść miskę miksującą na podstawie i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zamocować. Odwrotny ruch spowoduje zwolnienie.

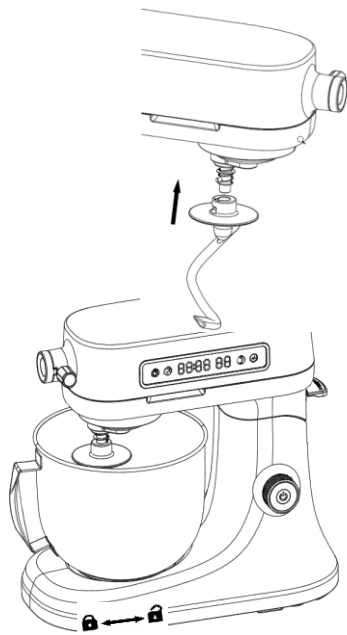
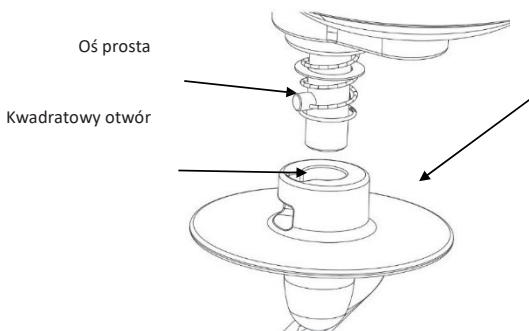


Uwaga: Urządzenie nie działa, dopóki pojemnik do mieszania nie zatrzaśnie się na swoim miejscu.

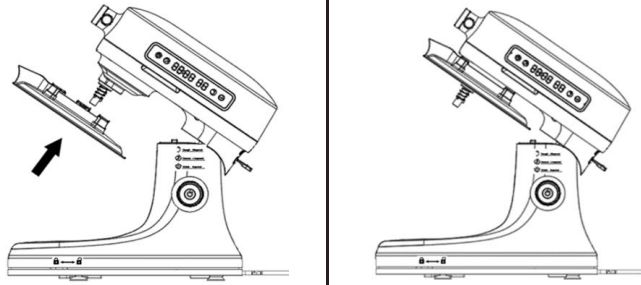
Instalacja haka / ubijaczki do ciasta

Włóż hak do ciasta (ubijaczkę) do wałka tak, aby kwadratowy rowek haka do ciasta był wyrównany z wałkiem, jak pokazano na Rysunku 1.

W tym samym czasie włóż narzędzie do szczeliny wału, popchnij je lekko do góry, a następnie obróć uchwyt narzędzia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż trzpień wału zostanie wyrównany z zaciskiem, jak pokazano na rysunku 3, tj. narzędzie zostanie zainstalowane. Podczas instalacji głowica urządzenia powinna być podniesiona, aby ułatwić obsługę. Po zainstalowaniu miski do mieszania, umieść głowicę w pozycji poziomej, jak pokazano na Rysunku 4 (Uwaga: urządzenie nie może być podłączone do źródła zasilania, gdy hak do ugniatania i inne akcesoria są zainstalowane)!



Pokrywa do miski



Podczas ugniatania lub mieszania należy założyć osłonę przeciwbryzgową, jak pokazano na powyższym rysunku. W przypadku składników większych niż 300 g zaleca się stosowanie bariery przeciwbryzkowej.

USTAWIENIA PRĘDKOŚCI

Prędkość	Ekran	Funkcja	Instrukcja
1-3		Ugniatanie i mieszanie sałatki	Prędkość 1 przez 30 sekund, prędkość 2 przez 30 sekund i prędkość 3 przez 4-5 minut. Ciasto będzie gładkie i jednolite. W przypadku sałatek należy wybrać odpowiednią prędkość w zależności od ilości składników. Ostrzeżenie: nie ustawiaj prędkości powyżej 3 podczas ugniatania!
3-6		Do mieszania masła, dżemu, puree ziemniaczanego itp.	Umieść składniki w misie miksera i miksuj z prędkością 3-6 (użyj niskiej prędkości dla delikatnych produktów).
7-9		Używaj do składników z małymi cząstkami wymagającymi mieszania z dużą prędkością.	Umieść składniki w misce i miksuj z prędkością 7-9.
9-11		Do mięsa mielonego i kiełbas (opcjonalna funkcja dla maszynki do mięsa)	Pokrój mięso (20 x 20 x 60 mm) i podłącz maszynkę do mięsa (brak w zestawie) do urządzenia. Wybierz jedną z trzech tarcz mielących (grubą, średnią i drobną) i ustaw prędkość na 9-11, aby zmielić mięso. W przypadku zastąpienia kiełbasy szynką, czas działania różni się w zależności od ilości jedzenia.
12/ P		Używany do ubijania jajek, mieszania śmietany	Ubić co najmniej 3 białka (około 100 g), ustawić prędkość 12 lub P, 1-5 minut Naciśnij i przytrzymaj przycisk P, aby urządzenie pracowało z maksymalną prędkością.

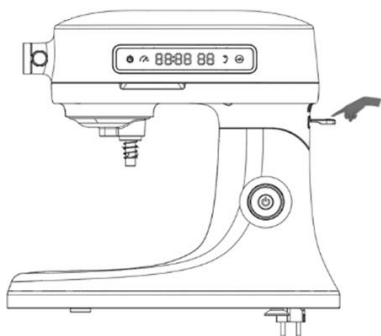
OBSŁUGA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

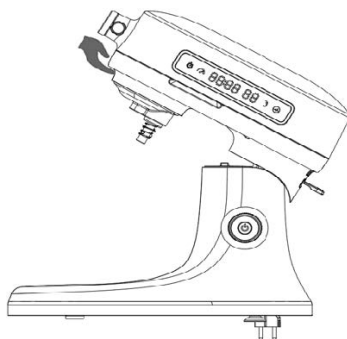
- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić wszystkie części. (Patrz: Czyszczenie i konserwacja)
- Podłącz przewód zasilający do dobrze uziemionego gniazdka.

Testowanie maszyn

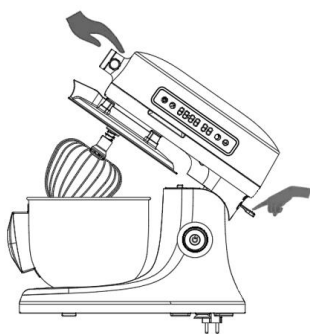
1. Umieść owiniętą maszynę na stole, przytrzymaj głowicę lewą ręką, a następnie naciśnij przycisk zwalniania głowicy prawą ręką (rysunek 1), głowica automatycznie się podniesie, lewa ręka delikatnie przytrzyma głowicę do momentu kliknięcia, maszyna jest całkowicie otwarta i zablokowana (rysunek 2).
2. Podnieś głowicę, włóż miskę do podstawy i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zamocować (patrz instrukcje instalacji dotyczące konkretnych operacji) na rysunku 3.
3. Umieść ubijaczkę w szufladzie na akcesoria (patrz instrukcje konkretna operacja) na rysunku 3.
5. Naciśnij przycisk podnoszenia głowicy prawą ręką, a następnie wypoziomuj głowicę lewą ręką, zwolnij przełącznik blokujący i zamocuj górną pokrywę na miejscu, jak pokazano na Rysunku 4.
6. Po włączeniu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a przycisk zasilania zacznie migać.
7. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 1-2 sekundy, urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy, a ekran zacznie migać. Urządzenie przechodzi w tryb gotowości.
8. Ustaw pokrętkę na prędkość 1 i pozwól mu pracować przez 3-5 minut.
9. Krótko naciśnij ikonę pulsowania lub ustaw prędkość na 1-12 na około 1 minutę (patrz instrukcje sterowania pokrętkiem).
10. (Można również dotknąć ikony czasu na ekranie LCD, a następnie obrócić pokrętkę, aby ustawić czas i dotknąć ikony prędkości, a następnie obrócić pokrętkę, aby ustawić żądaną prędkość i nacisnąć przycisk zasilania, aby rozpocząć).
11. Po zakończeniu strojenia naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć urządzenie i odłączyć przewód zasilający.
12. Przesuń głowicę w prawo i przytrzymaj górną pokrywę, aby zakończyć pracę, Rysunek 3.
13. Wyjąć miskę.



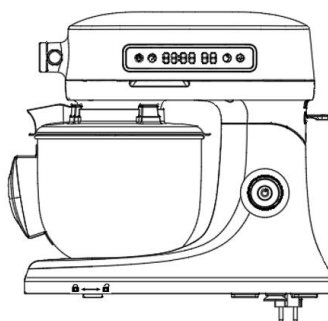
Obrazek 1



Obrazek 2



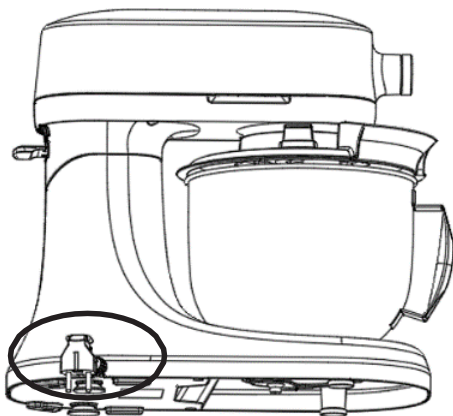
Obrazek 3



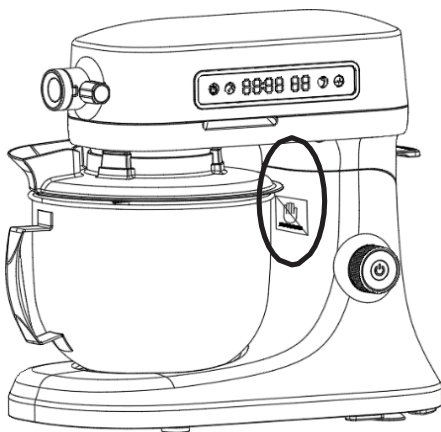
Obrazek 4

**OSTRZEŻENIE:**

Maszyna jest urządzeniem elektrycznym, gdy silnik pracuje, może powodować reakcję elektrostatyczną, dlatego podczas korzystania z maszyny należy zapewnić dobre gniazdo uziemiające, patrz antystatyczna identyfikacja maszyny.

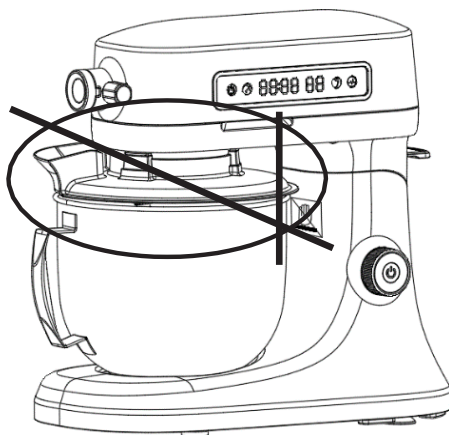
**OSTRZEŻENIE:**

Gdy górna część urządzenia jest podniesiona lub zamknięta, nie należy wkładać palców w szczelinę. Patrz lokalne oznaczenia zapobiegające zgnieceniu.



**OSTRZEŻENIE:**

Gdy maszyna pracuje z dowolną prędkością, palce, skóra, odzież, włosy lub naszyjniki nie mogą stykać się z ruchomym wałem, aby uniknąć niebezpieczeństwa.



Instrukcja obsługi miesiarki

Akcesoria Hak do ciasta

Składniki: mąka, woda i inne składniki

Minimalna pojemność pojemnika do mieszania: 500 g mąki z 300 g wody

Maksymalna pojemność: 1000 gramów mąki i 600 gramów wody

Procedura:

1. Wsypać mąkę do miski, stosunek mąki do wody wynosi 5:3 (tylko w celach informacyjnych, użytkownik musi dostosować go odpowiednio do rzeczywistego zastosowania) i dodać żądany przepis. Dodaj odpowiednią ilość wody. Na przykład: 1000 gramów mąki plus 600 gramów wody.
2. Naciśnij przycisk odchylania głowicy, aby podnieść głowicę.
3. Włóż miskę miksującą i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
4. Umieść hak ugniatający na miejscu i upewnij się, że nie spadnie.
5. Naciśnij dźwignię podnoszenia głowicy i całkowicie opuść głowicę mieszającą.
6. Podłącz zasilanie, ustaw prędkość 1 na 30 sekund, a następnie wybierz prędkość 2 przez 30 sekund, a następnie prędkość 3 przez 4-5 minut, aby uzyskać gładkie i jednolite ciasto. Mąkę można również mieszać bezpośrednio za pomocą automatycznego programu ugniatacia. Uwaga: Użytkownik może nadal regulować prędkość i czas pomiędzy prędkościami 1-3 zgodnie z bieżącymi wymaganiami.

Przygotowywanie chleba i innych wypieków

1. 500 g mąki, 60 g cukru, 2 jajka, 10 g zakwasu, 3-6 g soli, 220 g mleka miska do mieszania, bez masła.
2. Naciśnij przycisk odchylania głowicy i unieś głowicę urządzenia.
3. Umieść miskę miksującą na górze i zabezpiecz ją.
4. Umieść hak na cieście.
5. Naciśnij dźwignię podnoszenia głowicy i całkowicie opuść głowicę mieszającą.
6. Podłącz zasilanie i ustaw prędkość 1 na 30 sekund, następnie prędkość 2 na 30 sekund i prędkość 3 na 4 minuty. Po uformowaniu ciasta pokrój 60-75 gramów masła na kawałki o wymiarach 6x6 mm, rozprowadź na cieście i mieszaj z prędkością 4-5 przez 6-8 minut, aż ciasto będzie można bardzo łatwo wyciągnąć rękami. Następnie pozostawić do wyrośnięcia na 30 minut. Pokrój ciasto na małe kawałki i umieść w piecu chlebowym.

Uwaga: Ze względu na różnice regionalne, przygotowanie ciasta z różnymi proporcjami składników nie zapewni sukcesu w stworzeniu idealnego ciasta, więc możesz spróbować dostosować proporcje składników kilka razy, aż odniesiesz sukces.

Instrukcje mieszania

Mieszanka jest szybko mieszana do pożądanego stopnia, używana do przygotowywania ciast, babeczek, zimnych misek, sałatek i innych potraw.

Akcesoria Ubijak

Składniki: ogórek, czerwona kapusta, małe pomidory, jabłka itp. (składniki można dobrać według własnych preferencji) i sos sałatkowy

Minimalna ilość w misce: 500 g składników

Maksymalna ilość: 1000 g składników

Uwaga: Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności, w przeciwnym razie składniki znajdujące się w środku zostaną przelane.

Metoda działania:

1. Umyj i pokrój składniki w ulubiony kształt, a następnie dodaj do miski i wykończyć dressingiem.
2. Naciśnij przycisk i podnieś głowice urządzenia.
3. Umieść pojemnik do mieszania w urządzeniu.
4. Zamocuj trzepaczkę i umieść osłonę przeciwrozpryskową na górze miski.
5. Podłącz wtyczkę, ustaw prędkość na 3-6 i miksuj przez 1-3 minuty.

Uwaga: W przypadku mieszania dozwolona prędkość to 1-9. Zaleca się korzystanie z prędkości 1-6 w przypadku dużych ilości żywności lub delikatnej żywności, aby uniknąć rozpryskiwania lub miażdżenia.

6. Po zatrzymaniu urządzenia należy odchylić głowicę górnej pokrywy, obrócić pojemnik do miksowania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wyjąć pojemnik i przelać zmiksowaną żywność do wybranego pojemnika.

Ubijanie białek/śmietany

Łatwe uzyskanie idealnego efektu dmuchanej pianki do białek, ciast z kremem, lodów, chleba, mleka skondensowanego, ciast beztłuszczowych itp.

Akcesoria do ubijania białek: Ubijaczka

Składniki: białka jaj

Minimalna ilość: 3 (około 100 g)

Maksymalna ilość: 12 (około 300 g)

Uwaga: Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności, w przeciwnym razie składniki znajdujące się w środku zostaną przelane.

1. Wlej białka do miski
2. Pociągnij przycisk odchyłania głowicy i podnieś górną pokrywę.
3. Włóż pojemnik do mieszania i zamocuj go na miejscu.
4. Załóż trzepaczkę, nie może ona spaść.
5. Podłącz i włącz urządzenie, ustaw pokrętko na prędkość 11 lub 12 (zalecana prędkość 12), urządzenie będzie pracować przez 1-5 minut, aż białka zamienią się w pianę.
6. W zależności od wymagań dotyczących pieczenia, możliwe jest ubicie całego jajka, ale określona proporcja białego cukru, konkretna ilość może być określona zgodnie z zapotrzebowaniem, nie może przekraczać maksymalnej ilości jaj.

Akcesoria Bita śmietana: bita śmietana

Składniki: śmietana

Minimalna ilość: 500 g

Maksymalna ilość: 1000 g

1. Wlej śmietankę do miski.
2. Naciśnij w dół, aby odchylić przycisk głowicy i podnieś górną pokrywę.
3. Umieść pojemnik miksujący z powrotem na miejscu i zabezpiecz go.
4. Zamontuj ubijaczkę i umieść osłonę przeciwwrzyskową na górze miski.
5. Podłącz i włącz urządzenie, ustaw prędkość na 11 lub 12 i miksuj przez 15 minut, aż śmietana się spieni.
6. Gdy maszyna się zatrzyma, podnieś górny wąż, obróć naczynie miksujące w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wyjmij naczynie miksujące i wlej wymieszaną żywność dożądanego pojemnika.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć blender od zasilania.
- Po użyciu należy odczekać, aż urządzenie ostygnie przed czyszczeniem.
- Nie zanurzać w wodzie.
- Do czyszczenia zewnętrznej części urządzenia użyj wilgotnej szmatki i nieściernego detergentu.
- Części plastikowe należy czyścić czystą wodą i zwykłym detergentem, nie należy używać środków ściernych ani innych specjalnych środków czyszczących.
- Miskę miksującą, ostrza noży, hak do ciasta, trzepaczkę i ubijaczkę można czyścić zwykłym detergentem, ale nie należy używać środków ściernych ani innych specjalnych środków czyszczących.

KOMUNIKATY O BŁĘDACH I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kody błędów

E 1	Silnik przestaje działać
-----	--------------------------

Rozwiązywanie problemów

Awaria	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Maszyna nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Podłącz go do sieci.
	Przycisk odchyłania głowicy nie znajduje się na swoim miejscu.	Upewnij się, że przycisk jest na swoim miejscu.
	Urządzenie może być przegrzane.	Wyłącz urządzenie na 10-15 sekund, a następnie włącz je ponownie. Jeśli blender nadal się nie uruchamia, pozostaw go na 30 minut do ostygnięcia przed ponownym włączeniem.
Podczas pracy maszyny zbiornik mieszający wydaje dźwięki (narzędzia mieszające uderzają w zbiornik).	Miska do mieszania nie jest zamocowana na miejscu.	Upewnij się, że pojemnik do mieszania jest prawidłowo zamocowany.
	Akcesoria mieszające nie są prawidłowo podłączone.	Upewnij się, że akcesoria miksujące są prawidłowo podłączone.
Urządzenie nadmiernie się trzęsie.	Gumowe nóżki odpadają.	Upewnij się, że gumowe nóżki są prawidłowo zamocowane.
	Powierzchnia robocza nie jest płaska.	Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni.

INSTRUKCJE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że to urządzenie nie może być utylizowane w taki sam sposób, jak odpady domowe. Zamiast tego należy go oddać do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Pozbywając się go zgodnie z zasadami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Dzięki przepisom chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu można uzyskać od władz lokalnych lub w przedsiębiorstwie zajmującym się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT

Producent:

Chal-Tec GmbH, WALLSTRASSE 16, 10179 Berlin, Niemcy

Ważne dla Wielkiej Brytanii:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

Londyn, W8 6ND

Zjednoczone Królestwo

AKCESORIA OPCJONALNE

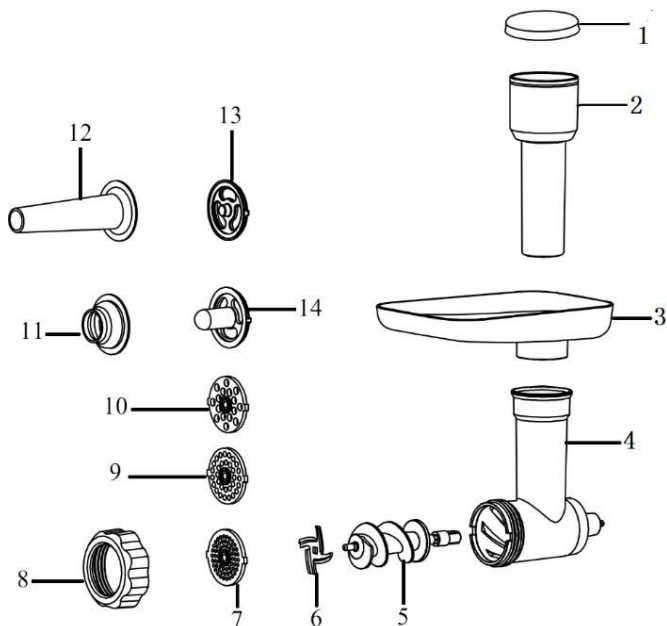
Opcjonalne akcesoria, takie jak maszynka do mięsa (10046348), maszynka do makaronu (10046349), maszynka do sałatek (10046350) i miska (10046352) nie wchodzi w skład zestawu i można je nabyć osobno.

MŁYNEK DO MIĘSA (10046348)

Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące maszynki do mięsa

- Podczas działania produktu zabrania się dotykania metalowych produktów, przyborów i innych przedmiotów lub wprawiania części w ruch, aby zapobiec przypadkowemu uszkodzeniu lub uszkodzeniu produktu.
- Nie należy demontować urządzenia przed zakończeniem pracy, aby zapobiec przypadkowym obrażeniom.
- Podczas korzystania z tego produktu nie należy nosić krawata, szalika, długiego naszyjnika ani luźnych akcesoriów lub odzieży itp. Długie włosy należy upiąć wsuwkami, aby zapobiec ich wpłątaniu w produkt.
- Nie używaj produktu bez nadzoru, aby uniknąć przypadkowych obrażeń.
- Jeśli produkt jest uszkodzony, nie należy go używać.
- Do popychania żywności należy używać odpowiedniego narzędzia - różgi - i nie należy popychać żywności innymi przedmiotami, takimi jak popychacz do żywności;
- Zabrania się umieszczania produktu w szafce dezynfekcyjnej w celu dezynfekcji.
- Podczas korzystania z produktu zabrania się wkładania do niego złamanych kości, w przeciwnym razie może dojść do poważnego uszkodzenia produktu.
- Podczas korzystania z produktu zabrania się wkładania do niego skóry mięsnej i twardych chrząstek, w przeciwnym razie może to spowodować poważne uszkodzenie produktu.
- Płyta szlifierska i tarcza szlifierska są bardzo ostre, dlatego należy zachować ostrożność podczas demontażu tarczy szlifierskiej i czyszczenia akcesoriów.
- Nie do użytku przez dzieci bez nadzoru lub osoby o niewystarczającej zawartości doświadczenia lub wiedzy.
- Jeśli produkt zatnie się lub wystąpi inne nietypowe zjawisko podczas użytkowania, należy natychmiast wyłączyć zasilanie, odłączyć urządzenie i wyczyścić składniki przed dalszym użyciem.
- Przed użyciem upewnij się, że urządzenie jest czyste.
- Po użyciu należy wyczyścić części mające kontakt z żywnością, aby zapobiec gniciu pozostałości i powstawaniu nieprzyjemnych zapachów.
- Zaleca się używanie produktu przez 4-5 minut i pozostawienie go na 15 minut w celu przedłużenia żywotności urządzenia i uniknięcia zagrożeń bezpieczeństwa.
- Nie zaleca się pozostawiania tego produktu w formie blendera na dłużej niż 3 minuty.

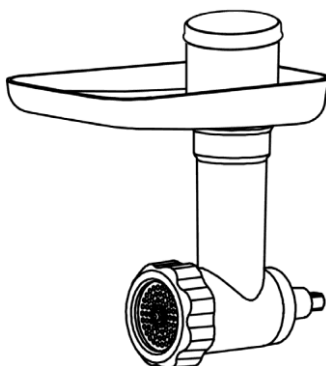
Opis - Maszynka do mielenia mięsa



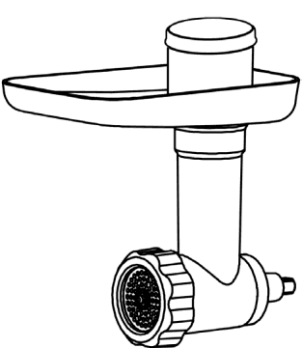
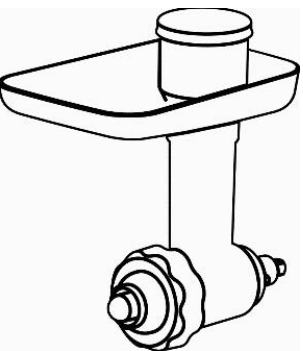
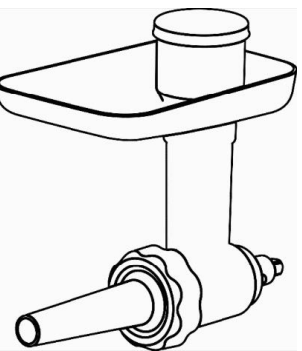
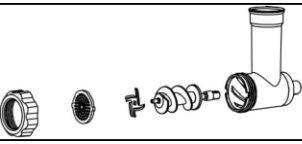
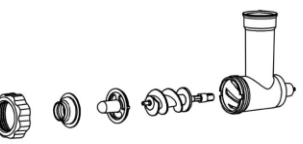
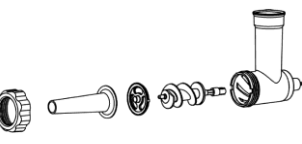
Uwaga: Ze względu na różnice w wyglądzie produktów, schemat ma jedynie charakter poglądowy. Zobacz fizyczne elementy w opakowaniu.

1	Pokrywa urządzenia ubijającego	8	Chowany pierścień
2	Maszyna do ubijania	9	Średnie ostrze
3	Baker	10	Szorstkie ostrze
4	Korpus szlifierki	11	Narzędzie do zwijania mięsa
5	Suwak	12	Uchwyt na bułki z mięsem
6	Ostrze	13	Narzędzie do kielbasy
7	Cienkie ostrze	14	Koszyk na kielbaski

Zmontowana maszynka do mięsa



Akcesoria

Mięso mielone	Bułki z mięsem	Kiełbaski
		
		

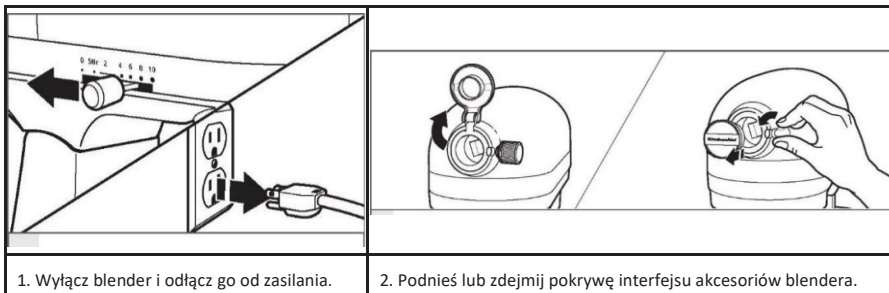
Dodatki

Maszynka do mielenia mięsa: korpus maszynki + suwak maszynki + ostrze maszynki + płyta nożowa o dowolnej specyfikacji + pierścień zaciskowy.

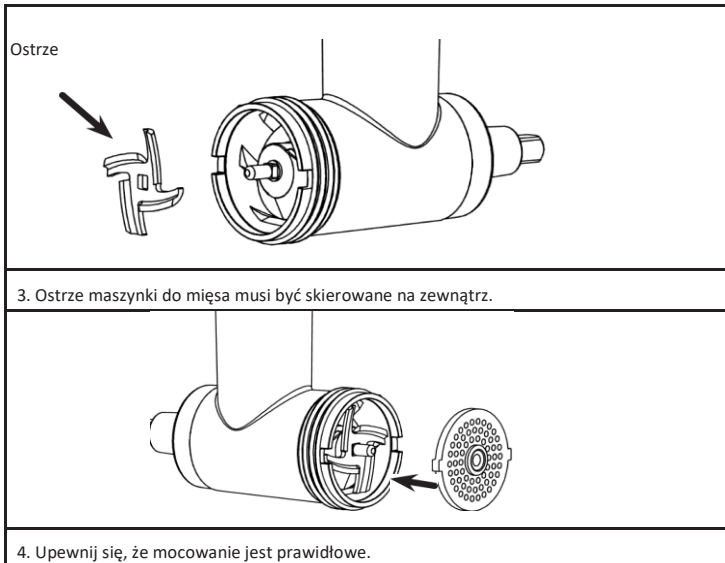
Wałkownica do mięsa: korpus maszynki do mięsa + ślimak maszynki do mięsa + narzędzie do wałkowania mięsa + uchwyt + pierścień zaciskowy.

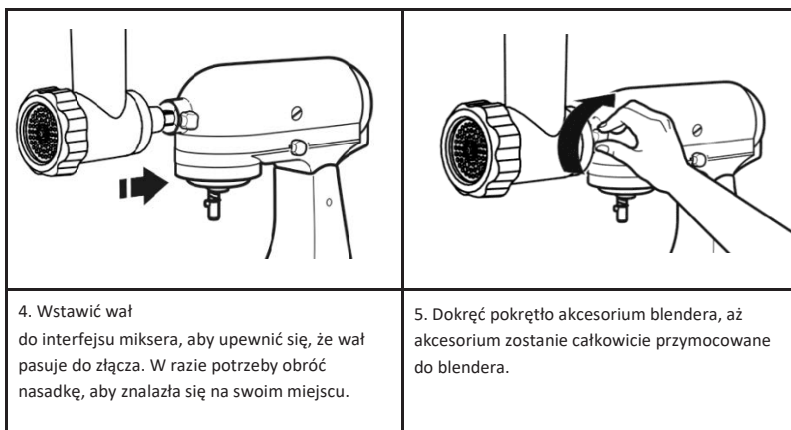
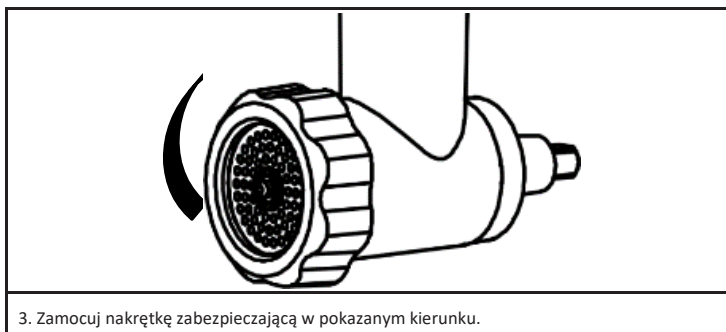
Kiełbasa: korpus maszynki do mięsa + suwak maszynki do mięsa + uchwyt kiełbasy + narzędzie do kiełbasy + pierścień zaciskowy .

Instalacja maszynki do mięsa



Włóż suwak maszynki do mięsa do korpusu i wyjmij żądane akcesoria. Zmontuj części zgodnie z rysunkiem i dokręć pierścień oraz korpus maszynki do mięsa.





Ustawienia prędkości

Maszynka do mięsa

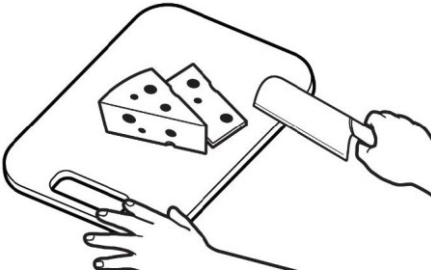
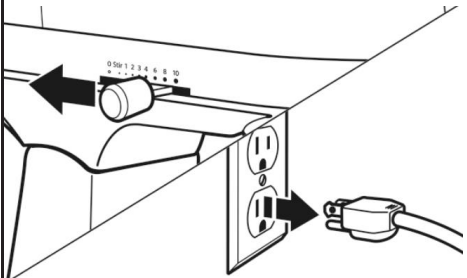
Akcesoria	Prędkość	Zalecenia dotyczące użytkowania
Mięso mielone	4-6	Małe otwory: na surowe mięso, ryby, małe orzechy lub gotowane mięso do nadziewania; średnie/duże otwory: do surowego mięsa, ryb i orzechów. Wskazówka: W przypadku mięsa należy usunąć zewnętrzną skórę i kości; w przypadku orzechów należy usunąć twardą skorupkę.
Bułki z mięsem	1-2	Przygotowanie roladek mięsnych
Kiełbaski	1-2	Przygotowywanie kiełbas i innych produktów spożywczych. (Jelito należy moczyć w zimnej wodzie przez 30 minut).

Obsługa Przed

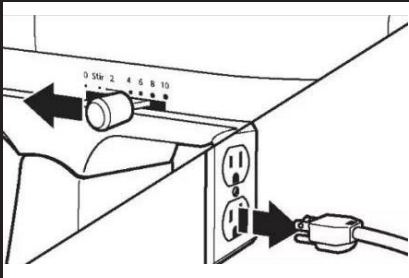
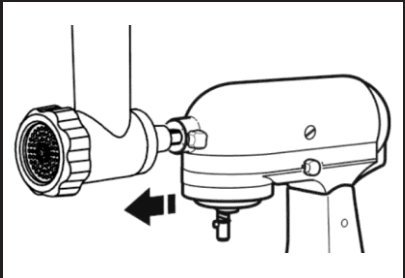
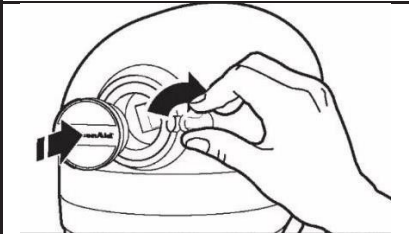
użyciem

Przed pierwszym użyciem należy usunąć opakowanie produktu i etykietę ostrzegawczą. Dokładnie wyczyścić powierzchnię produktu, która ma kontakt z żywnością. Instrukcje znajdują się w rozdziale „Czyszczenie maszynki do mięsa”.

Stosowanie

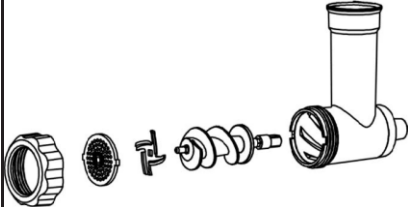
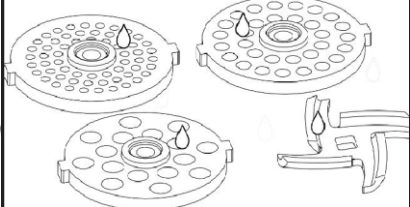
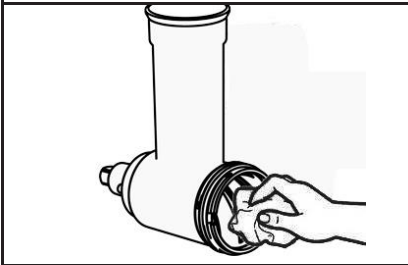
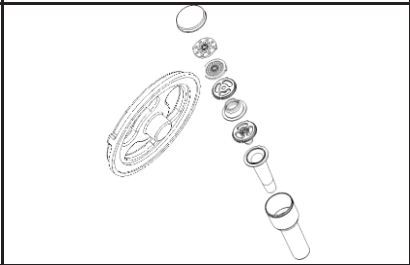
	
1. Przygotować składniki, oczyścić i obrać. Przytnij je do rozmiaru umożliwiającego przejście przez otwór wlotowy.	2. Weź dużą miskę i włóż do niej pod mikserem do podawania przetworzonych składników.
	3. Dostosuj prędkość blendera do odpowiedniej mocy. Umieść przygotowane składniki na tacy i powoli załaduj je do urządzenia, używając drążka do ubijania. Nie wolno przesuwac żywności za pomocą przedmiotów innych niż prowadnica.

Usuń akcesoria

	
1. Wyłącz blender i odłącz go od zasilania.	2. Wyjmij składniki z blendera. Po rozłożeniu produktu usuń pozostałe składniki. (Patrz "Czyszczenie maszynki do mięsa"). Uwaga: Montaż i demontaż osprzętu jest zabroniony przed całkowitym zatrzymaniem maszyny.
	3. Po wyjęciu akcesoriów załóż pokrywę blendera i dokręć pokrętło akcesoriów na blenderze

Czyszczenie maszynki do mięsa

- Do czyszczenia akcesoriów nie należy używać metalowych przedmiotów (noży lub innych ostrych przedmiotów).
- Do czyszczenia akcesoriów nie należy używać ręcznika ani innej twardej szmatki.
- Po czyszczeniu nie suszyć produktu w wysokiej temperaturze i nie wystawiać go na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

	
Po użyciu produktu zdejmij akcesorium, a następnie użyj czystej szczoteczki, aby wyczyścić wszelkie resztki jedzenia z akcesorium. Do czyszczenia najbardziej uporczywych plam na powierzchni można użyć środka czyszczącego i spłukać czystą wodą.	Po wyczyszczeniu części zaleca się posmarowanie ich olejem kuchennym, aby zapobiec blaknięciu i rdzewieniu.
	
Po wytarciu wilgoci z powierzchni czyszczonego produktu i jego akcesoriów należy go złożyć i przechowywać w suchym miejscu (w temperaturze pokojowej). Nie należy dezynfekować produktu w komorze dezynfekcyjnej.	Akcesoria należy przechowywać w suwaku, aby ich nie zgubić. Kierunek zatyczki jest skierowany do wewnątrz prowadnicy.

Rozwiązywanie problemów z maszynką do mięsa

Jeśli urządzenie nie działa lub nie może działać prawidłowo podczas korzystania z przystawki do mielenia mięsa i innych akcesoriów, należy sprawdzić następujące elementy:

- Sprawdź, czy blender działa prawidłowo. Jeśli blender nie działa, skontaktuj się z centrum serwisowym.
- Jeśli blender działa normalnie, a produkt nie działa, należy przerwać pracę, zdemontować produkt i zainstalować go prawidłowo zgodnie z "Instrukcją instalacji produktu";
- Jeśli został prawidłowo zainstalowany zgodnie z instrukcją "Instalacja maszynki do mięsa", nadal nie działa. Zatrzymaj blender i zwróć produkt do wyznaczonego punktu naprawy.
- Gdy produkt zacznie pracować i się trząść, zatrzymaj blender i całkowicie dokręć śruby na blenderze.
- Jeśli produkt działa wolno, upewnij się, że urządzenie główne jest ustawione na odpowiednią prędkość, patrz "Ustawianie prędkości maszynki do mięsa".
- Jeśli produkt działa normalnie, ale jedzenie wydostaje się powoli lub wcale, zatrzymaj blender i zdemontuj produkt, aby oczyścić zatkane obszary.
- Jeśli maszyna pracuje, ale wał się nie obraca, należy skontaktować się z centrum serwisowym.

PRODUKCJA MAKARONU (10046349)

Instrukcje bezpieczeństwa - Makaroniarka

- Nie należy przenosić produktu ani dotykać ruchomych części rękami, gdy produkt jest włączony. Zapobiegnie to przypadkowym obrażeniom.
- Nie dotykaj ani nie wkładaj metalowych produktów, przyborów ani innych przedmiotów do ruchomych części, gdy produkt jest włączony. Zapobiegnie to przypadkowym obrażeniom lub uszkodzeniu produktu.
- Nie używaj tego produktu bez nadzoru. Zapobiegnie to przypadkowym obrażeniom.
- Nie należy instalować ani demontować produktu przed jego całkowitym zatrzymaniem. Ma to na celu zapobieganie urazom.
- Jeśli jakkolwiek część produktu jest uszkodzona, należy natychmiast zaprzestać jej używania.
- Podczas korzystania z tego produktu nie noś krawatów, szali, długich naszyjników ani luźnych akcesoriów ani odzieży. Upnij długie włosy wsuwkami, aby zapobiec ich łamaniu.
- Nie należy umieszczać produktu w zmywarce.
- Nie umieszczać produktu w komorze dezynfekcyjnej.
- Produkt nadaje się wyłącznie do obróbki ciasta. Aby uniknąć uszkodzenia produktu, nie należy manipulować składnikami innymi niż makaron.
- Produkt nie jest przeznaczony do użytku przez dzieci bez nadzoru lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy.
- Przed użyciem produktu upewnij się, że stół jest czysty.
- Jeśli produkt zaczyna się lub występują inne nietypowe zjawiska, należy natychmiast wyłączyć zasilanie, odłączyć wtyczkę i wyczyścić składniki przed dalszym użyciem.
- Po użyciu produktu należy wyczyścić obszary mające kontakt z żywnością, aby uniknąć długotrwałego użytkowania, które może powodować korozję i wydzielać nieprzyjemne zapachy.

Przegląd - Makaroniarka

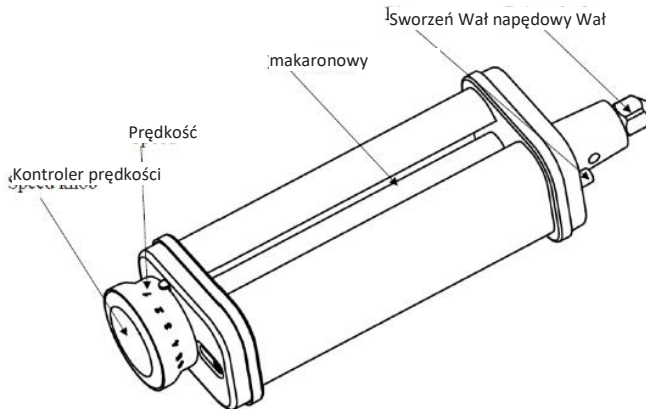


Walek do makaronu Krajalnica do spaghetti



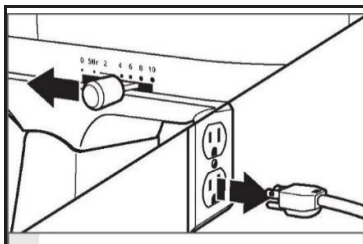
Krajalnica do fettuccine

Ustawienia prędkości: prędkość 4-6 może być używana dla wszystkich przystawek.

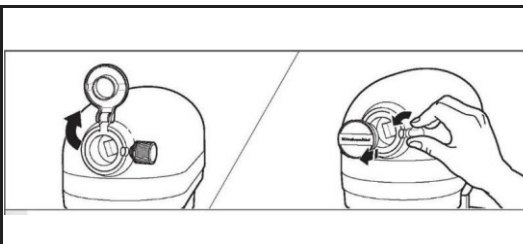


Uwaga: Ze względu na różnice w wyglądzie produktów, schemat ma jedynie charakter poglądowy. Zobacz fizyczne elementy w opakowaniu.

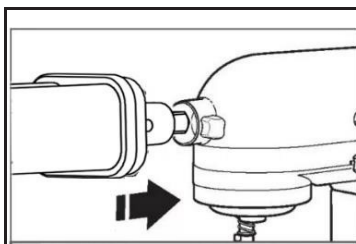
Instalacja makaroniarki



1. Wyłącz blender i odłącz go od zasilania.

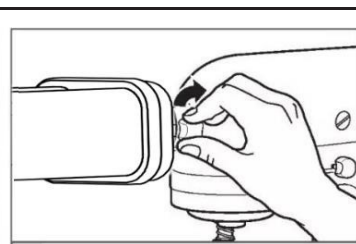


2. Podnieś lub zdejmij pokrywę interfejsu akcesoriów blendera.



3. Włóż wał napędowy prasy/rozdrabniacza do robota kuchennego i upewnij się, że wał napędowy idealnie pasuje do kwadratowej tulei.

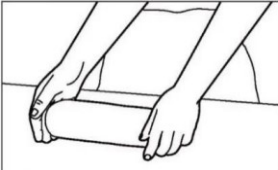
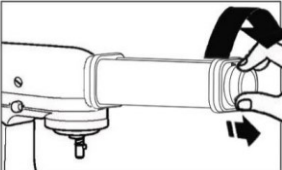
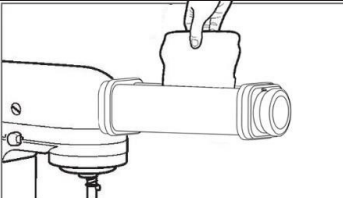
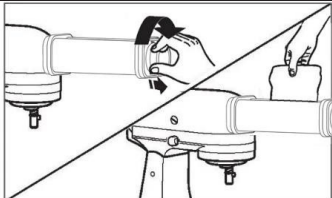
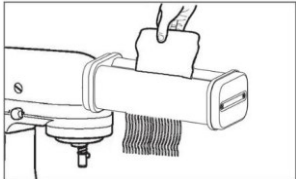
W razie potrzeby obróć akcesorium, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
Jeśli akcesoria są prawidłowo pozycjonowane kołki na akcesoriach idealnie pasuje do rowka na krawędzi tulei.



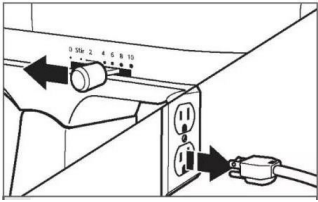
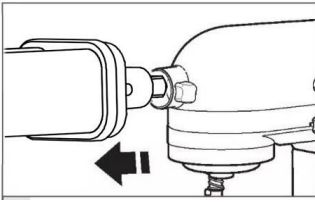
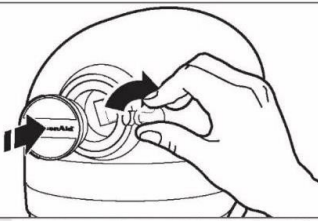
4. W razie potrzeby dokręć zacisk, aby upewnić się, że akcesorium jest mocno przymocowane do urządzenia.

Działalność - Makaroniarka

Przed pierwszym użyciem należy usunąć opakowanie produktu i etykietę ostrzegawczą oraz dokładnie wyczyścić powierzchnię produktu mającą kontakt z żywnością. (Patrz "Czyszczenie maszyny do makaronu").

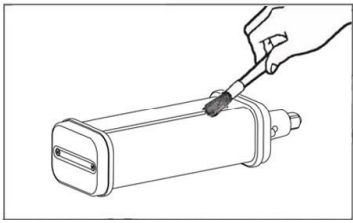
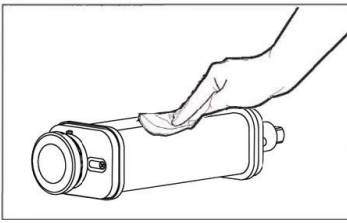
	
1. Najpierw przygotuj ciasto (patrz przepis) i pokrój je na małe kawałki odpowiednie do ugniataрки.	2. Wyciągnij pokrętło regulacji prasy i ustaw ją na 8. bieg. Zwolnij pokrętło tak, aby zrównało się z pokrywą prasy.
	
3. Rozwałkować ciasto ręcznie na grubość około 1 cm i podsypać niewielką ilością mąki między wałkami. Umieść płaskie ciasto między wałkami do wyrabiania i powtarzaj ten proces, aż powierzchnia ciasta będzie gładka i równa (między dwoma cyklami wyrabiania ciasto można złożyć wzdłuż długich lub krótkich krawędzi, aby szybciej spełnić wymagania wyrabiania).	4. Stopniowo wyregulować przełożenie pokrętła regulacji grubości i powtarzać operację prasowania aż do uzyskania żądanej grubości. Zalecamy użycie 5 jako ostatecznej grubości powierzchni. lub 4. bieg.
	
5. Podczas przygotowywania makaronu należy zastąpić prasę do makaronu wybraną krawędzią. Umieść spłaszczony ciasto między wrzecionami do krojenia, pokrój na kłuski o pożądanej szerokości i ugotuj według uznania.	

Instrukcje demontażu maszyny do makaronu

	
Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.	Wymij prasę lub krajalnicę do makaronu z urządzenia. Po wyjęciu prasy do ciasta lub krajalnicy usunąć pozostałe suche ciasto. (Patrz „Czyszczenie makaroniarki”)
	
Po wyjęciu akcesoriów załóż pokrywę z powrotem na miejsce.	

Czyszczenie makaroniarki

- Nie używaj metalowych przedmiotów (noży lub innych ostrych przedmiotów) do czyszczenia prasy i obcinacza.
- Nie myć prasy i obcinarki w zmywarce.
- Podczas czyszczenia nie należy przepychać ściereczek ani innych substancji przez prasę.

	
Po pocięciu makaronu należy pozostawić prasę do makaronu i krawalnicę do naturalnego wyschnięcia na około godzinę, a następnie użyć szczotki do szorowania, aby usunąć wysuszony makaron. Jeśli suche ciasto jest trudne do usunięcia, spróbuj postukać w akcesoria rękami. W razie potrzeby użyj wykałaczki.	Po usunięciu wszelkich pozostałości suchego ciasta, wytrzyj prasę i krawalnicę miękką, suchą ściereczką i umieść je w suchym miejscu (w temperaturze pokojowej). Nie myj prasy i obcinarki w zmywarce i nie dezynfekuj tego produktu w szafce dezynfekującej.

Rozwiązywanie problemów z maszynką do makaronu

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub nie działa podczas korzystania z prasy do makaronu i akcesoriów do krojenia, sprawdź następujące elementy:

- Czy robot kuchenny jest podłączony do źródła zasilania?
- Czy bezpiecznik w obwodzie zasilania urządzenia jest w normalnym stanie?
- Jeśli używasz wyłącznika automatycznego, upewnij się, że obwód jest zamknięty.
- Wyłącz urządzenie na 10-15 sekund, a następnie włącz je ponownie. Jeśli maszyna nadal się nie uruchamia, poczekaj 30 minut, aby ostygła przed ponownym uruchomieniem.
- Czy prędkość urządzenia jest ustawiona prawidłowo?
- Czy prasa i obcinarka są prawidłowo zainstalowane?
- Czy postępowałeś zgodnie z instrukcjami użytkownika?
- Czy ciasto zostało przygotowane zgodnie z przepisem?

MASZYNA DO SAŁATEK (10046350)

Instrukcje bezpieczeństwa — Urządzenie do robienia sałatek

- Zabrania się dotykania pracującego urządzenia ręką podczas jego obsługi.
- Podczas pracy produktu nie wolno go przenosić ani dotykać ruchomych części, aby zapobiec przypadkowym obrażeniom;
- Podczas pracy produktu zabrania się dotykania części metalowych, naczyń i innych przedmiotów oraz dotykania części ruchomych, aby uniknąć przypadkowego uszkodzenia lub uszkodzenia produktu.
- Popychając żywność, należy używać odpowiedniego popychacza i nie popychać żywności przedmiotami innymi niż popychacz.
- Nie używaj produktu bez nadzoru, aby uniknąć przypadkowych obrażeń.
- Aby uniknąć przypadkowych obrażeń, nie należy montować ani demontować produktu przed przerwaniem pracy.
- Jeśli produkt jest uszkodzony, nie należy go używać.
- Podczas korzystania z tego produktu nie nos krawata, szalika, długiego naszyjnika ani luźnych akcesoriów, odzieży itp. Długie włosy należy upiąć wsuwkami, aby nie wplątały się w produkt
- Podczas użytkowania produktu zabrania się wrzucania do niego twardych pokarmów typu orzechy, gdyż w przeciwnym razie spowoduje to poważne uszkodzenie produktu.
- Zabrania się pozostawiania produktu włączonego podczas mieszania na dłużej niż 3 minuty.
- Niektóre akcesoria produktu są bardzo ostre, dlatego należy zachować ostrożność podczas ich wyjmowania i czyszczenia.
- Nie jest przeznaczony do użytku przez dzieci bez nadzoru lub osoby z niewystarczającym doświadczeniem i wiedzą.
- Przed użyciem upewnij się, że urządzenie jest czyste.
- Jeśli produkt się zatnie lub podczas użytkowania wystąpi inne nietypowe zjawisko, należy natychmiast wyłączyć zasilanie, odłączyć przewód zasilający i wyczyścić składniki przed ponownym użyciem.
- Po użyciu produktu należy wyczyścić części, które mają kontakt z żywnością, aby zapobiec korozji pozostałości i nie wydzielać nieprzyjemnego zapachu.
- Zaleca się używanie produktu przez 4-5 minut i pozostawienie go na 15 minut, co przyczynia się do przedłużenia żywotności urządzenia i uniknięcia zagrożeń dla bezpieczeństwa.

Przegląd - Urządzenie do przygotowywania sałatek

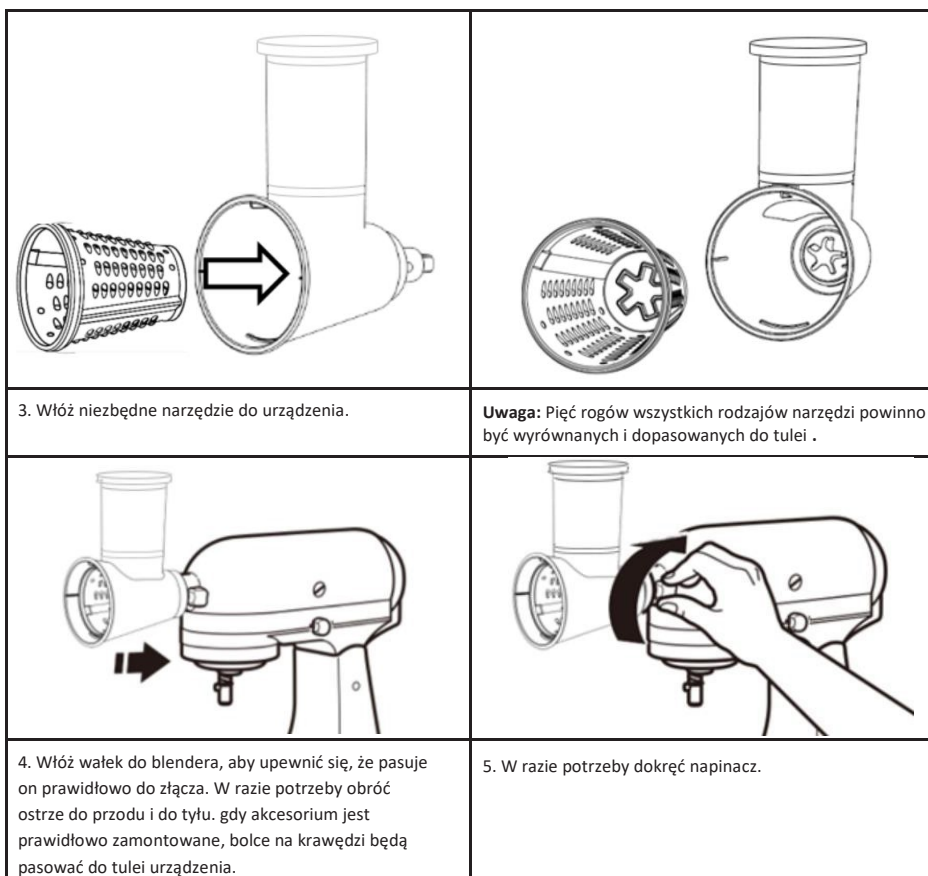
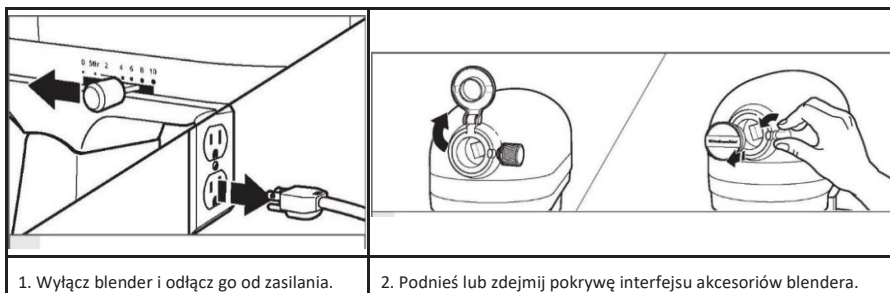


Uwaga: Ze względu na różnice w wyglądzie produktów, schemat ma jedynie charakter poglądowy. Zobacz fizyczne elementy w opakowaniu.

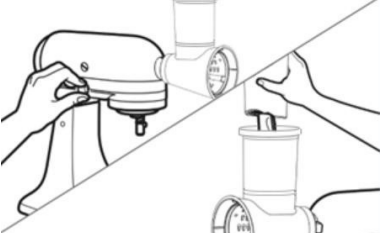
Kod produktu:	Nazwa części
1	Ostrze krajalnicy
2	Cienkie krojenie - cienkie ostrze
3	Kruszarka - ostrze zgrubne
4	Maszyna do ubijania
5	Ciało słonia

Uwaga: Wszystkie części mogą być używane z ustawieniami prędkości 4-6.

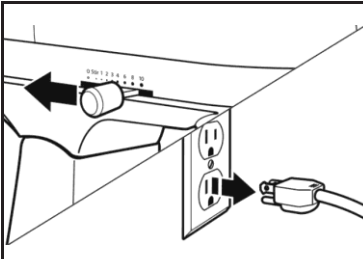
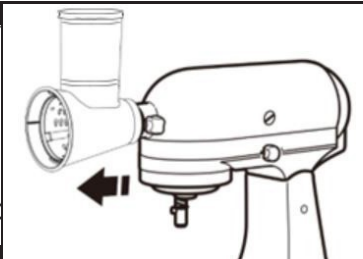
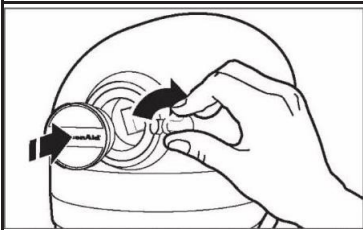
Instalacja urządzenia do przygotowywania sałatek



Obsługa - urządzenie do przygotowywania sałatek

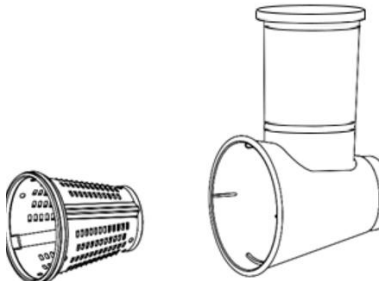
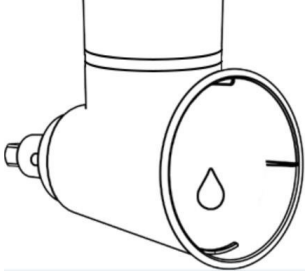
	
1. Przygotować składniki, oczyścić i obrać. Przytnij je do rozmiaru, który zmieści się w wejściu.	2. Weź dużą miskę i umieść ją pod blenderem, aby podać przetworzone składniki.
	
3. Umieść przygotowane składniki w otworze i powoli wciśnij je za pomocą suwaka.	Uwaga: Jeśli w pokrojonych kawałkach znajduje się wiele składników, których nie można przepchnąć przez otwór, nie należy przepychać ich rękami podczas pracy urządzenia. Po demontażu blendera usuń z niego wszelkie pozostałości jedzenia.

Instrukcje demontażu - Urządzenie do przygotowywania sałatek

	
1. Wyłącz blender i odłącz go od zasilania.	2. Wyjmij ostrze z blendera. Po demontażu należy oczyścić urządzenie z resztek żywności. (Patrz "Czyszczenie wirówki do sałatek").
	
3. Po wyjęciu akcesoriów włóż je z powrotem na miejsce.	4. Sięgnij ręką do cylindra, podnieś go, lekko potrząśnij, obróć lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie wyciągnij cylinder.

Czyszczenie urządzenia do przygotowywania sałatek (akcesorium opcjonalne 10046350)

- Po użyciu produktu należy oczyścić części mające kontakt z żywnością, aby zapobiec korozji pozostałości i rozprzestrzenianiu się nieprzyjemnych zapachów.
- Narzędzie jest bardzo ostre, dlatego należy zachować ostrożność podczas wyjmowania akcesoriów do czyszczenia.
- Do czyszczenia akcesoriów nie należy używać metalowych przedmiotów (noży lub innych ostrych przedmiotów).
- Nie należy umieszczać tego produktu w miejscach narażonych na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub wysokich temperatur.

	
Wyjąć ostrze z rozrabniacza i przepłukać zużyte akcesoria czystą wodą.	Wytrzyj wilgoć z powierzchni produktu. (Uwaga: Ostrze jest niezwykle ostre, należy zachować środki ostrożności podczas czyszczenia: nosić rękawice ochronne)
	
Uwaga: Jeśli po użyciu na wewnętrznej ściance produktu znajduje się barwnik roślinny, należy go przetrzeć olejem jadalnym i spłukać wodą. (Przykład: użyj oleju arachidowego do czyszczenia produktu).	Noże należy przechowywać poza zasięgiem nieletnich

Rozwiązywanie problemów z urządzeniem do przygotowywania sałatek

- Jeśli urządzenie ulegnie awarii lub nie działa podczas korzystania z akcesoriów, należy sprawdzić następujące elementy:
- Czy blender działa prawidłowo. Jeśli blender nie działa, należy zanieść go do wyznaczonego centrum serwisowego w celu naprawy;
- Jeśli blender działa normalnie, a ta część nie działa, należy przerwać pracę, zdemontować produkt i zamontować go prawidłowo zgodnie z opisem w sekcji "Montaż wirówki do sałatek";
- Jeśli został prawidłowo zainstalowany i nadal nie działa, należy wyłączyć blender i odesłać produkt do wyznaczonej lokalizacji w celu naprawy.
- Gdy produkt pracuje i się trzęsie, zatrzymaj mikser i całkowicie dokręć śruby i połączenia.
- Jeśli produkt działa wolno, upewnij się, że zasilanie jest ustawione na rozsądną prędkość.
- Produkt działa normalnie, ale jedzenie wydostaje się z niego powoli lub wcale. Zatrzymaj blender, zdemontuj produkt w celu usunięcia zatoru.
- Jeśli produkt działa, ale kralnica do ciasta nie działa. Zatrzymaj blender i zwróć produkt do wyznaczonego punktu naprawy.



KLARSTEIN