



Kuchyňský robot • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 5-13

Kuchynský robot • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 14-22

Kitchenmaschine • USER MANUAL **EN** 23-31

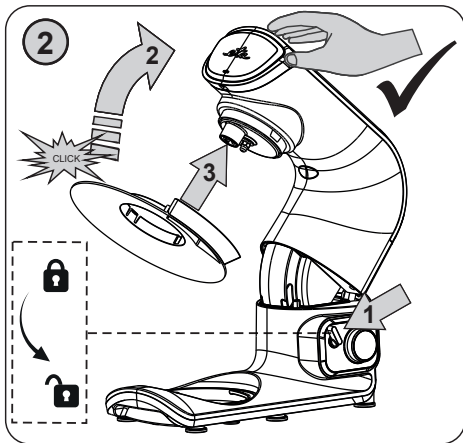
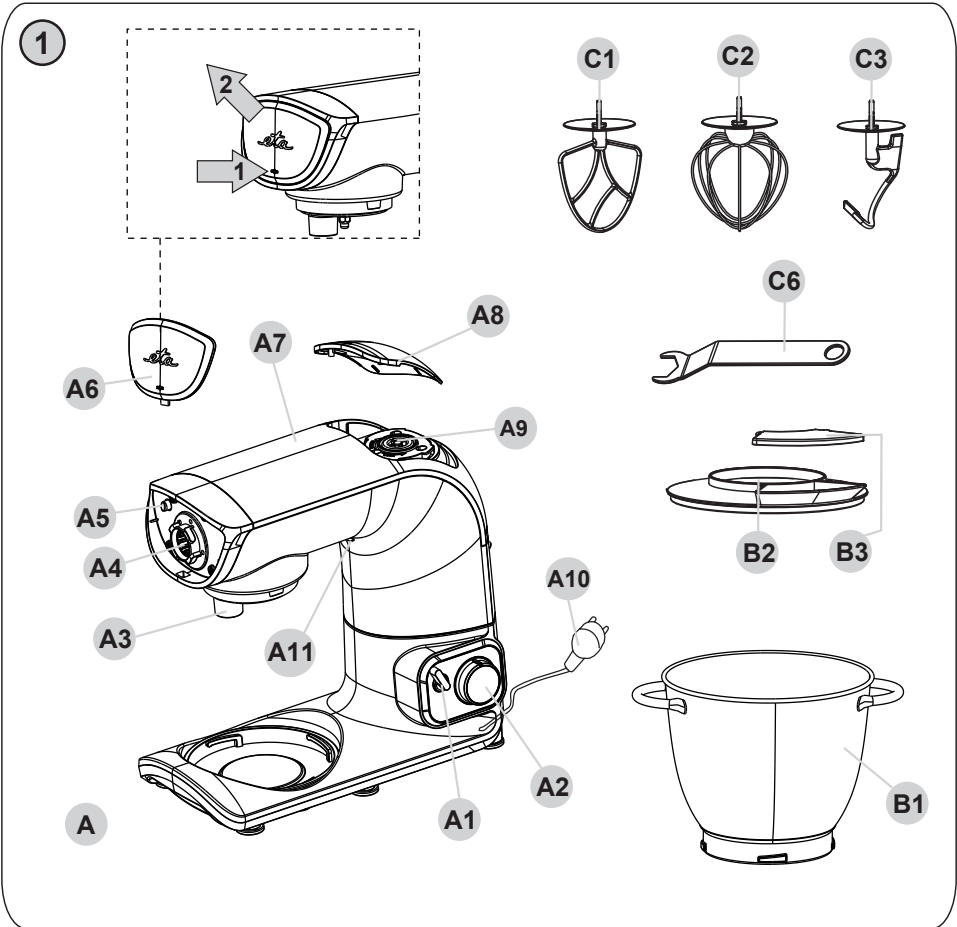
Konyhai robotgép • HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ **HU** 32-40

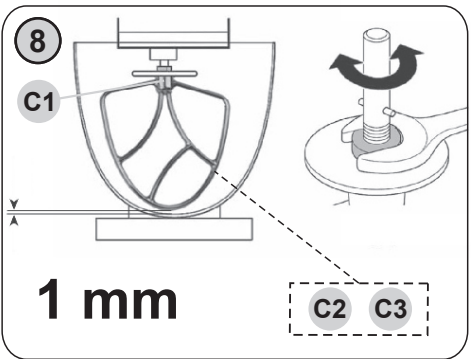
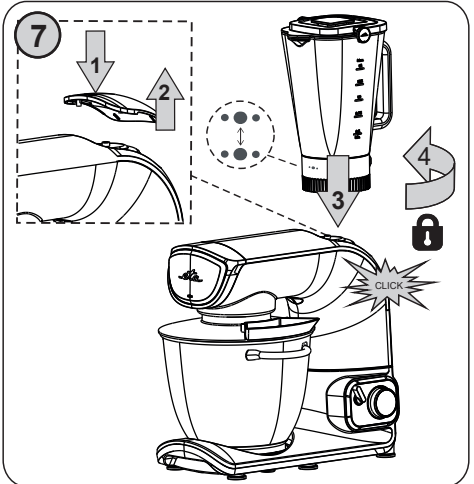
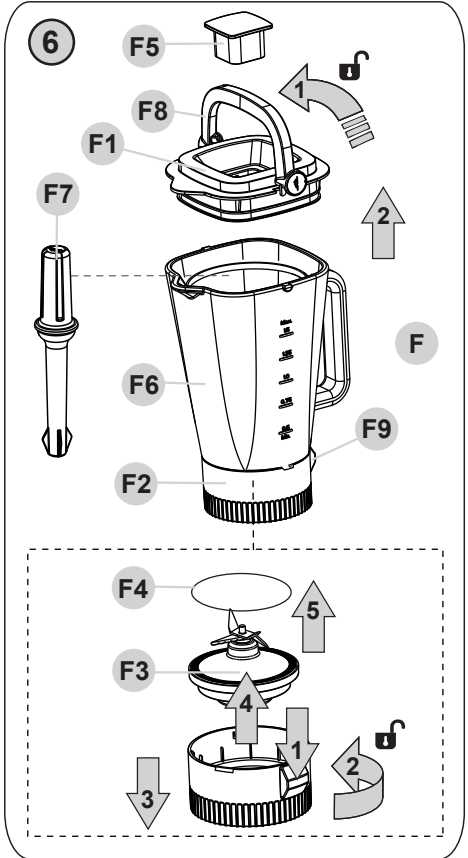
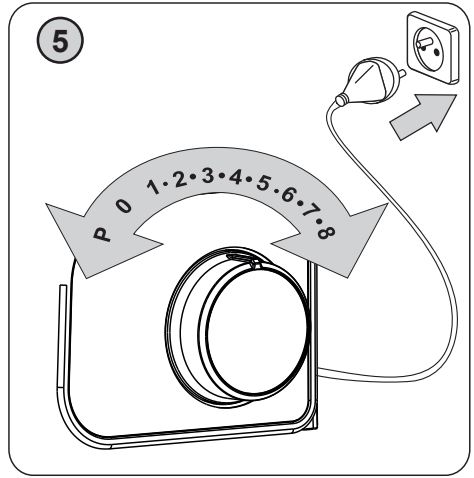
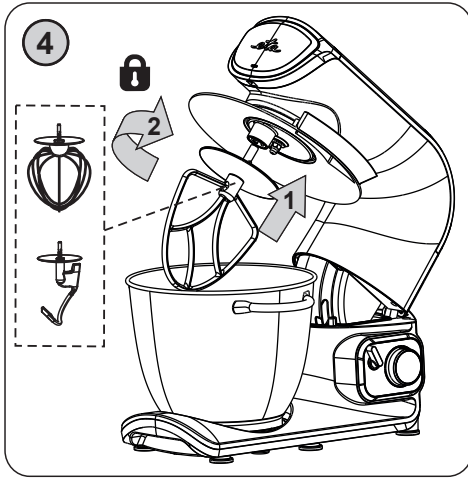
Robot kuchenny • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 41-49

Küchenmaschine • BEDIENUNGSANLEITUNG **DE** 50-59

GRATUS EVO







Obrázky jsou pouze ilustrační / Obrázky sú len ilustračné / Product images are for illustrative purposes only / Ilustratív képek / Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja / Die aufgeführten Abbildungen dienen nur zur Illustration.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania, należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je na przyszłość. Dotyczy to także dowodu zakupu oraz – jeśli to możliwe – wszystkich części oryginalnego opakowania.



I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Zalecenia podane w instrukcji należy traktować jako element urządzenia i przekazać je jego kolejnym użytkownikom.
- Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w używanym przez Ciebie gniazdku.
- **Nie wsuwaj wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj jej mokrymi rękami ciągnąc za przewód zasilający!**
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie należy trzymać z dala od dzieci. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie może być stosowane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, umysłowej lub psychicznej, o ile zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny oraz zostały poinformowane o niebezpieczeństwie i są nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Przed montażem i demontażem akcesoriów lub części, przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia lub po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania poprzez wyciągnięcie przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- Podczas przenoszenia urządzenia, zwłaszcza podczas instalacji dodatkowych akcesoriów, usuwania żywności z pojemników oraz czyszczenia urządzenia ze względu na ostre akcesoria należy zachować ostrożność. Jeżeli urządzenie urzywane jest niezgodnie z instrukcją obsługi może dojść do zranienia.

- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Wtyczki nie wkładaj do gniazdka i nie wyjmuj z gniazdka mokrymi rękoma i nie ciągnij za kabel!
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!
- Robot kuchenny jest wyposażony w elektroniczny układ regulacji szybkości, który pozwala na utrzymywanie szybkości w różnych warunkach obciążenia. Odczuwalna może być zatem pewna zmienność szybkości działania, w miarę jak robot będzie dostosowywał swoją charakterystykę pracy do obciążenia i wybranej szybkości. Taki tryb pracy miksera jest normalny i nie jest objawem jego uszkodzenia.
- Gdy blender nie jest używany, pokrywa **A8** musi być prawidłowo zamocowana.
- Pilnuj urządzenia przez cały czas jego działania!
- Na urządzenie nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
- Urządzenie można używać tylko w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie ma ryzyka przewrócenia się, z dala od łatwopalnych przedmiotów (takich jak **zasłony, firany, drewno**, itp.), źródeł ciepła (np. **kominek, piec, grzejniki**, itp.) i mokrych (np. **zlewy, umywalki** itp.).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Urządzenie nie może być używane w środowisku wilgotnym lub mokrym, w środowisku z niebezpieczeństwem pożaru lub wybuchu (**miejsca, gdzie są przechowywane chemikalia, paliwa, oleje, gazy, farby i inne substancje łatwopalne lub lotne**).
- Urządzenia nigdy nie wolno zanurzać w wodzie lub innych cieczach (nawet częściowo)!
- Przed przygotowywania należy usunąć z żywności opakowania (np. **papier**, itp.).
- Jeżeli urządzenie było przechowywane w niższych temperaturach, najpierw musi nastąpić jego aklimatyzacja.
- Nie włączaj urządzenia bez włożonych składników!
- Nie należy stosować dwóch funkcji urządzenia w tym samym czasie (na przykład używać jednej funkcji w misce **B1** i drugiej w blenderze **F**).
- Nigdy podczas pracy urządzenia nie wkładaj palców do otworu dozującego a także nie używaj widelca, noża, łyżki itd. W tym celu należy używać wyłącznie załączonego dociskacza.
- Nie przekraczać maksymalnego czasu ciągłej pracy urządzenia z każdym z akcesoriów przedstawionych poniższej w tabeli. Nigdy nie przekraczać całkowitego czasu ciągłej pracy urządzenia – 30 minut. Po pracy pozostawić robot do ostygnięcia, co najmniej 30 minut.
- Przed każdym podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, upewnij się, że jest wyłączone.
- Urządzenie wyposażone jest w bezpiecznik termiczny, który przerywa zasilanie w przypadku przeciążenia silnika. Jeśli tak się stanie, należy odłączyć urządzenie od prądu i pozostawić do wystygnięcia.
- Ze względów bezpieczeństwa nie wymieniaj akcesoriów podczas pracy urządzenia.
- Pojemniki nie są przeznaczone do przechowywania i przechowywania żywności. Po przetworzeniu umieść żywność w innym pojemniku nadającym się do przechowywania.
- Jeśli żywności zacznie się lepić do akcesoriów (np. na trzepaki, mieszađła, na noże miksera), urządzenie wyłącz i akcesoria dokładnie wyczyść łopatką.
- Nie wsuwaj wyposażenia do żadnych otworów w ciele.
- Urządzenie dodatkowe potrzeba zmontować wg instrukcji, inna kombinacja jest niedopuszczalna!
- Zanim zdejmiesz urządzenie dodatkowe z napędu poczekaj aż części rotujące zatrzymają się zupełnie.
- Nie należy podnosić i przenosić robota za uchwyt pojemnika, ale zawsze należy używać wycięcia w dolnej części silnika!

- Włosy, ubrania oraz dodatki odzieży trzymać z dala od urządzenia, zapobiegnie to wkręceniu się odzieży przez urządzenie!
- **UWAGA:** Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.
- Dotykając tarek należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.
- Przy powstaniu zbytnej wibracji podczas używania urządzenia bądź zmniejsz szybkość albo zatrzymaj maszynkę i usuń z niej część zawartości.
- Regularnie należy kontrolować stan kabla zasilającego urządzenia.
- W przypadku użycia przedłużacza należy sprawdzić czy nie jest uszkodzony i czy jest zgodny z aktualnymi normami.
- Zadbaj o to, aby przewód zasilający nie zetknął się z obracającymi się częściami urządzenia.
- Przewodu zasilającego nie wolno uszkodzić ostrymi lub gorącymi przedmiotami, otwartym płomieniem, nie wolno go również zanurzać w wodzie.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza należy zapewnić, aby nie był on uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.
- Nigdy nie kładź go na gorącej powierzchni ani nie pozwól, by zwisał poza krawędź stołu lub blatu kuchennego. Na skutek zawadzenia o przewód lub pociągnięcia go np. przez dzieci może dojść do przewrócenia lub ściągnięcia urządzenia, a następnie do poważnych obrażeń!
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.
- **UWAGA:** Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Wszystkie teksty w innych językach, a także obrazki na opakowaniu lub produkcie są przetłumaczone i wyjaśnione na końcu odpowiedniej mutacji językowej.
- Producent nie odpowiada za szkody i obrażenia spowodowane na skutek niewłaściwego używania urządzenia i wyposażenia (np. zepsucie potraw, obrażenia, rany cięte) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Ogłoszenie!

Integralną częścią niniejszej instrukcji jest również tabela  z zawartością pakietu robota oraz instrukcjami dotyczącymi akcesoriów .

II. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIĘ

Najpierw trzeba usunąć wszystkie elementy opakowania, wyjąć robota i wszystkie akcesoria. Później z robota i akcesoriów usunąć samoprzylepne folie, naklejki lub papier. Przed pierwszym użyciem umyć części, które mają kontakt z żywnością w gorącej wodzie z detergentem, spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia. Umieścić zmontowany robot z wybranymi akcesoriami na płaską, stabilną, gładką i czystą powierzchnię roboczą w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieodpowiedzialnych. Pozostawić wolną przestrzeń umożliwiającą właściwą wentylację. Nie wolno również ścigać nóżek. Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby umożliwić odłączenie robota w przypadku niebezpieczeństwa.

III. 1) ROBOT KUCHENNY I AKCESORIA

Opis (Rys. 1)

- | | |
|---|-----------------------------------|
| A1 – Dźwignia zwalniająca głowicy wielofunkcyjnej | A6 – Zdejmowana osłona |
| A2 – Obrotowy regulator prędkości | A7 – Głowica wielofunkcyjna |
| A3 – Dolny wylot dla końcówek C1 – C3 | A8 – Pokrywa |
| A4 – Przedni wylot dla akcesoriów | A9 – Wylot dla akcesoriów (F) |
| A5 – Przycisk zwalniający | A10 – Kabel zasilający |
| | A11 – Światło |
| B1 – Miska ze stali nierdzewnej | B3 – Osłona otworu napelniającego |
| B2 – Pokrywa miski | |

OBSŁUGA ROBOTA KUCHENNEGO

ROZŁOŻENIE/ZŁOŻENIE GŁOWICY WIELOFUNKCYJNEJ (RYS. 2)

Obracając dźwignię zwalniającą **A1**, zostanie podniesiona głowica do góry. Ponownie obracając dźwignię zwalniającą **A1** i przez dociśnięcie w dół głowica zostanie zamknięta.

WŁĄCZENIE/WYŁĄCZENIE ROBOTA

Przed włączeniem zasunąć wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka elektrycznego **A10** (światło **A11** świeci). Samo włączenie wykonać przez obrócenie regulatora prędkości **A2**. Po zakończeniu pracy, robota potrzeba wyłączyć, obracając regulator do pozycji **0** i odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej (światło **A11** gaśnie).

REGULACJA PRĘDKOŚCI (RYS. 5)

Obracając regulator prędkości **A2** na daną prędkość w zakresie **1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8**. Do krótkiego włączenia najwyższej prędkości regulator ustawić można na pozycję "P" (PULSE). Regulator musi być ręcznie trzymany w tej pozycji. Po jego zwolnieniu automatycznie powraca do pozycji **0** i zostanie zatrzymany.

ZABEZPIECZENIE KOŃCÓWEK GŁOWICY WIELOFUNKCYJNEJ

W celu demontażu i usunięcia końcówek z głowicy zespołu napędowego **A4**, należy postępować w odwrotny sposób niż wtedy, gdy są one zamontowane. Przed wyjęciem z głowicy jednostki napędowej, konieczne jest naciśnięcie przycisku zwalniającego **A5**.

Czas przygotowania (przetwarzania) zależy od ilości, rodzaju i jakości użytych substancji zazwyczaj będzie się wahać w jednostkach minut.

III.2) KOŃCÓWKA DO UBIJANIA, MIESZANIA, DO ZAGNIATANIA CIASTA

Opis (Rys. 1)

- | | |
|---|---------------------------|
| C1 – Końcówka do mieszania | C3 – Hak do zagniatania |
| C2 – Końcówka do ubijania (trzepaczka druciana) | C6 – Dźwignia zwalniająca |

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Ze względu na wielkość miski roboczej potrzeba wziąć pod uwagę, że urządzenie nie jest w stanie wystarczająco ubić / zagnieść bardzo małą ilość surowców. Aby otrzymać optymalne wyniki, potrzeba wybrać surowce o łącznej wadze, co najmniej 300 g (podczas ubijania białek musi być min. 2 białka z jaj).
- Miski nigdy nie napełniać całkowicie wodą ani innymi płynami. Należy przestrzegać maksymalnej pojemności (patrz tabela użytkowania rozdz. IV.).
- Przy składaniu głowicy wielofunkcyjnej sprawdzić / hamować jej ruch ręką.
- Robot jest wyposażony w wyłącznik bezpieczeństwa, w przypadku podnoszenia głowicy wielofunkcyjnej (podczas pracy) wyłączy silnik. Po przechyleniu głowicy do pozycji roboczej silnik nie działa. Aby włączyć go ponownie, należy wrócić regulator obrotowy prędkości **A2**, do pozycji **0**.

ZŁOŻENIE ROBOTA DO PRACY Z KOŃCÓWKAMI

Robot zmontować według opisu na rysunku nr 2, 3 i 4 podnosząc głowicę wielofunkcyjną do góry, na jej spodniej stronie założyć osłonę miski, napełnioną miskę następnie umieścić na dolną część robota. Następnie do wylotu włożyć wybraną końcówkę i głowicę wielofunkcyjną przechylić do pozycji roboczej. Podczas demontażu/ wymianie końcówek, postępować w sposób odwrotny.

USTAWIENIE OPTYMALNEJ WYSOKOŚCI KOŃCÓWEK (RYS. 8)

Jeśli końcówki uderzają o dno miski lub nie dotykają składników na dnie miski potrzeba ustawić ich prawidłową wysokość.

Postępować w następujący sposób: Najpierw założyć żądaną końcówkę, pustą miskę i głowicę wielofunkcyjną **A7** ustawić do pozycji roboczej. Następnie przytrzymać końcówkę jedną ręką, drugą ręką poluzować nakrętkę końcówki kluczem **C6**. Następnie ustawić wysokość przez ręczne obrócenie końcówki w prawo lub w lewo. Końcówka będzie wysuwać się w dół lub chować do wylotu. Końcówka powinna być jak najbliżej dna i ścian miski, ale nie może ich dotykać. Po ustawieniu wysokości prawidłowo dokręcić nakrętkę.

UŻYCIE

A) Ubijanie



- Końcówka do ubijania **C2** do bitej śmietany, jajek, białek jaj.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość ubijania pomiędzy **1** do **8**.
- Maksymalne ilości składników przeznaczonych na jedną dawkę wynoszą 1,2 l.
- Nigdy nie należy używać końcówki do ubijania do wyrabiania ciężkich ciast czy mieszania lekkich ciast!

B) Mieszanie



- Końcówki do mieszania **C1** używać do lekkiego ciasta, ciast, ciasteczek, polew, nadzień, ziemniaków puree itp.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość przetwarzania w zakresie **1** do **5**.
- Maksymalna ilość przetwarzanych składników na jedną dawkę wynosi około 2,5 kg.
- Nigdy nie używać do wyrabiania ciast ciężkich!

C) Ugniatanie

S

- Używać haka **C3** do wyrabiania ciasta delikatnego / lekkiego / ciężkiego.
- W zależności od ilości, rodzaju i jakości żywności dostosować prędkość przetwarzania między **1** do **3**.
- Przygotowując duże ilości ciasta zagnieść go w kilku dawkach. Maksymalna ilość przetworzona na jedną dawkę wynosi około 1,6 kg. Nie przygotowywać więcej niż cztery dawki z rzędu. Przed ponownym użyciem, zrobić przerwę, co najmniej 30 minut.



III. 3) MIKSER SZKLANY (F)

Opis (Rys. 6)

- F1 – Pokrywa pojemnika
- F2 – Podstawa pojemnika
- F3 – Nóż
- F4 – Uszczelnienie noża
- F5 – Zdejmowana nasadka

- F6 – Pojemnik szklany
- F7 – Popychacz
- F8 – Blokowanie pokrywy
- F9 – Przycisk blokady

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Nie pozostawiać włączonego miksera bez składników w nim!
- Popychacza **F7** nigdy nie używać samego bez pokrywy **F1**.
- Nigdy nie wlewać do pojemnika wrzątku, wysoka temperatura mogłaby spowodować uszkodzenie lub pęknięcie szkła naczynia. Przed włączeniem zawsze umieścić pokrywę i zatyczkę na pojemnik. Nigdy nie zdejmować pokrywy **F1** podczas pracy jednostki napędowej.
- Przed usunięciem pokrywy lub pojemnika miksera obracające się części powinny całkowicie się zatrzymać.
- Podczas miksowania cieczy nigdy nie wkładać większej ilości niż jest to zaznaczone na pojemniku.
- Można również opracowywać gorące płyny do temperatury **80 °C**, np. sosy czy zupy.
- Nie należy używać blokady **F8** jako uchwytu do przenoszenia miksera.

ZŁOŻENIE

Mikser zmontować i podłączyć do wylotu miksera **A9** według rysunku 6 i 7 (podczas instalacji najpierw umieść go na znakach (● ● ● na **A8** i **F2**), a następnie naciśnij i obróć, aby zablokować go w pozycji końcowej). Zatyczkę **F5** lub **F7** nałożyć na pokrywę **F1** przesuwając w dół. Podczas demontażu i usunięcia z wylotu postępować w przeciwny sposób - prawidłowo dokręć podstawę **F2** do momentu kliknięcia przycisku **F9**!

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem zalecamy umyć szklany pojemnik. Wkładka tnąca ze względów technologicznych jest potarta olejem nieszkodliwym dla zdrowia ludzkiego. W związku z tym pojemnik najpierw wypełnia się ciepłą wodą (max. 50 °C) z niewielką ilością detergentu. Pojemnik ustawić na robota, ustawić maksymalną prędkość i włączyć na 1 minutę. Pojemnik następnie spłukać czystą wodą.

UŻYCIE

Mikser jest przeznaczony do miksowania soków, koktajli mlecznych, zup, sosów, odżywek dla dzieci i odżywek dietetycznych, ciasta biszkoptowego, do produkcji puree itp. Zdjąć pokrywkę, włożyć lub wlać potrawę do pojemnika miksera i ponownie założyć pokrywkę. Do przyciśnięcia większych kawałków surowca do noża używać popychacza **F7**. Prędkość zawsze trzeba dostosować do rodzaju i ilości surowców i ich dojrzałości, szczególnie w owocach i warzywach.

Zalecamy zawsze przełączyć blender na minimalną prędkość, a następnie stopniowo, w miarę potrzeb zwiększać moc. Podczas przetwarzania żywności mrożonej, zawsze stosować maksymalną prędkość już przy pierwszym włączeniu. Zalecana prędkość przetwarzania jest na stopniu **1** do **8**.

Rady

- Podczas pracy dodać można tylko dodatki płynne (np. woda, mleko, olej itd.).
- Jeśli zamierzasz opracowywać większą ilość składników, rozdziel je na poszczególne dawki w taki sposób, aby nie obciążać nadmiernie jednostki napędowej głowicy wielofunkcyjnej.
- Twardsze składniki należy pokroić na małe kawałki. W przeciwnym wypadku doszłoby do zbyt szybkiego stępienia noża **F3**.
- Jeśli chcesz opracowywać kostki lodu, ich rozmiary nie powinny przekraczać 20 x 20 x 30 mm, w przeciwnym wypadku dojdzie do stępienia noża **F3** lub nadmiernego obciążenia jednostki napędowej.
- W przypadku płynów, u których tworzy się piana (np. mleko) nigdy nie napełniać pojemnika aż do kreski „**MAX**”, aby nie doszło do wylania. W takim wypadku zalecana ilość wynosi ok. 1 l.

IV. TABELKA UŻYCIA URZĄDZENIA I AKCESORIÓW

Poniższe rady dotyczą przetwarzania potraw, prosimy traktować, jako przykłady i inspirację. Ich celem nie jest udzielanie instrukcji, ale pokazanie możliwości różnego rodzaju opracowania potraw. Ilość opracowywanych potraw należy dobrać tak, aby nie doszło do przekroczenia maksymalnej pojemności naczynia wyznaczonego za pomocą kreski. Większą ilość opracowywanych potraw należy rozdzielić na kilka dawek i na bieżąco sprawdzać zawartość pojemnika. Zalecamy od czasu do czasu przerwać pracę, wyłączyc urządzenie i usunąć ewentualne kawałki potrawy, które przykleiły się do akcesoriów.

Akcesoria		Surowce	Maks. ilość	Czas (min)	Prędkość
Końcówki do mieszania (C1)	Przepis / razem	Mąka pszenna	1000 g (1330 ml)	2 do 5	1 do 5
		Cukier puder	500 g (625 ml)		
		Mleko	400 ml		
		Jajko	8 szt. (360 ml)		
		Olej	250 ml		
		Całkowita objętość	3000 ml		
Końcówka do ubijania (C2)		Śmietana (w tym 38 % tłuszczu)	1200 ml	10	1 do 8
		Białko	15 szt.	5	8
Hak do ugniatania (C3) (przepis na chleb / * bezglutenowy)	Przepis / razem	Mąka	1000 g	1 minutę na 1, potem na wyższą prędkość (maks. 3) przez 4 min	
		Sól	10 g		
		Drożdże	15 g / * 20 g		
		Cukier	10 g / * 0 g		
		Woda	575 g / * 350 g		
		Smalec	10 g / * 0 g		

Akcesoria	Surowce	Maks. ilość	Czas (min)	Prędkość
Mikser (F)	Mleko	1000 ml	2	1 do 8 (P)
	Marchewka (max. 4 cm)	250 g		
	Lód (30 x 20 x 20 mm)	340 g		

V. KONSERWACJA

Podczas konserwacji i czyszczenia nie należy używać szorstkich i agresywnych detergentów! Potrzeba się upewnić, że powierzchnie uszczelniające i elementy uszczelniające akcesoriów są czyste i funkcjonalne. Możesz użyć zmywarki - akcesoria **B2**, **B3**, **C1-C3**, cały mikser **F** z wyjątkiem wyjmowanego noża **F3** do czyszczenia kolejnych części. Niektóre produkty mogą zabarwić akcesoria, ale to nie ma wpływu na działanie urządzenia i nie ma powodu do reklamacji! Przebarwienie za jakiś czas zwykle znika. Części plastikowych nigdy nie suszyć nad źródłem ciepła (np. piec, **kuchenka elektryczna / gazowa**).

1) Głowica wielofunkcyjna i korpus robota A

Oczyścić wilgotną szmatką z detergentem. Bądź ostrożny, aby nie dostała się woda do wewnętrznych części! Jeśli przewód zasilający ulegnie zabrudzeniu, należy przetrzeć go wilgotną szmatką.

2) Miska ze stali nierdzewnej B1

Oczyścić wilgotną szmatką z detergentem. Podczas czyszczenia nie należy używać wełny stalowej, szczotki drucianej lub wybielaczy. Osady wapienne usunąć octem.

3) Końcówki do ubijania /mieszania i hak do ugniatania C1, C2, C3

Akcesoria natychmiast po użyciu umyć w ciepłej wodzie z detergentem i pozostawić do wyschnięcia.

4) Mikser F

Akcesoria natychmiast po użyciu umyć w ciepłej wodzie z detergentem i pozostawić do wyschnięcia. Aby oczyścić nóż, potrzeba wlać do pojemnika około 0,5 litra czystej wody, uruchomić urządzenie i pozbyć się zanieczyszczeń za pomocą kilku impulsów.

W przypadku silnego zabrudzenia należy powtórzyć procedurę kilka razy i wlać 1 litr wody, dodać niewielką ilość detergentu i włączyć mikser na 1 minutę. W celu łatwiejszego czyszczenia nóż **F3** wyjąć można z podstawy miksera **F2** według rys. 6.

Postępowanie przy wymianie uszczelnienia

Postępować wg rys. 6. Jeżeli uszczelnienie **F4** jest zużyte lub uszkodzone, potrzeba je wymienić (za taki sam typ ETA 102800260).

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie serwis specjalistyczny! Nie dotrzymanie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw!

VI. PRZECHOWYWANIE

Urządzenie wraz ze wszystkimi akcesoriami należy przechowywać odpowiednio oczyszczone w suchym, wolnym od kurzu i bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci i osób nieodpowiedzialnych.

VII. EKOLOGIA









Jeżeli tylko rozmiary na to pozwalają to na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwórstwa wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowane elementy elektryczne lub elektroniczne nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy przynieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i wspomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, na co mogłyby mieć negatywne wpływy niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania następných szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego. Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, ucięciem przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie następnie możliwe.

VIII. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Masa (kg) (bez akcesoriów) ok.	ok. 8,5
Pojemność nierdzewnego pojemnika (l)	5,5
Pojemność pojemnika miksera (l)	1,5
Klasa izolacyjna	I.
Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi	< 0,50 W
Poziom hałasu	82 dB(A) re 1pW

Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta. Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja.

OSTRZEŻENIA I SYMBOLE UŻYTE NA URZĄDZENIACH, OPAKOWANIACH LUB W INSTRUKCJI:

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.	
Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym. Nie zanurzać do wody lub innych cieczy.	
	TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRIBAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.
	Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!
  	UWAGA: NIE WKŁADAĆ PALCÓW LUB INNYCH PRZEDMIOTÓW DO PRZESTRZENI ROBOCZEJ
	UWAGA
LOCK / UNLOCK	VERRIEGELN / ENTRIEGELN