

Wielofunkcyjny robot kuchenny

orava

*Chef*₂

Instrukcja obsługi

PL



Chef-2

Przeznaczenie

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do mieszania, zagniatania ubijania lub miksowania płynnych, miękkich oraz pół twardych produktów żywnościowych, a także do mielenia (drobnego siekania) mięsa oddzielonego od kości, chrząstek i ścięgien w naczyniach przeznaczonych do tego celu, w zakresie, który jest ograniczony możliwościami technicznymi, parametrami roboczymi i funkcjami, ograniczeniami związanymi z bezpieczeństwem użytkowania i wpływami zewnętrznymi środowiska pracy.

Urządzenia elektryczne marki ORAVA produkowane są w zgodzie zobowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i higieny, w nowoczesnych technologiach z zachowaniem najnowszych trendów. Użytkowanie urządzenia w sposób inny niż przewidziany oraz używanie urządzenia niesprawnego może spowodować niebezpieczeństwo poranienia, a nawet utraty zdrowia lub życia.

1. OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA - OSTRZEŻENIA

- Poniżej umieszczone zasady bezpieczeństwa zawierają ważne informacje i ostrzeżenia dla zapewnienia bezpiecznego, właściwego i przemyślanego użytkowania urządzeń zasilanych prądem elektrycznym. Ich przestrzeganie użytkowaniem takich urządzeń i przedłuży takim urządzeniom czas ich przydatności do pracy.
- Termin „Urządzenie elektryczne” używany w niniejszej Instrukcji oznacza każde urządzenie, w którym dla jego działania, lub dla jego zasilenia używana jest energia elektryczna.
- Urządzenia elektryczne, ze względu na ich przeznaczenie, możliwości i zastosowanie można podzielić na:
 - elektryczne urządzenia gospodarstwa domowego,
 - urządzenia informatyczne i komunikacyjne,
 - elektronika użytkowa,
 - urządzenia oświetleniowe,
 - narzędzia elektryczne i elektroniczne,
 - gry i urządzenia dla nauki, sportu i rekreacji,
 - pomocnicze urządzenia ochrony zdrowia,
 - urządzenia monitorujące i kontrolne,
 - automaty sprzedające

1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Przed przystąpieniem do użytkowania tego urządzenia prosimy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zawartymi w niej ostrzeżeniami!

- Zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia zawarte w tej instrukcji nie wyczerpują wszystkich możliwych sytuacji i niebezpieczeństw, na które może być narażony użytkownik sprzętu elektrycznego. Należy w związku z tym podczas pracy z tego typu urządzeniami zachować zawsze wzmożoną ostrożność i rozwagę. Niniejsze zasady i ostrzeżenia muszą być bezwzględnie przestrzegane.
- Producent nie odpowiada za szkody na zdrowiu i mieniu wywołane na skutek nie przestrzegania zawartych w tej instrukcji zasad bezpieczeństwa i ostrzeżeń!
- Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji i karty gwarancyjnej na wypadek ich kolejnego użycia, a opakowania wraz z zabezpieczeniem na wypadek naprawy gwarancyjnej.
- Urządzenie używać zgodnie z instrukcją obsługi i wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie zostało wyprodukowane z przeznaczeniem do użytku domowego oraz w pomieszczeniach przeznaczonych do czasowego zamieszkania lub wykorzystania do celów prywatnych.
- Poza gospodarstwem domowym dopuszczalne jest użytkowanie tego urządzenia:
 - w biurach, kancelariach, pomieszczeniach gospodarczych itp.
 - dla gości w pokojach lub apartamentach hotelowych, motelowych, w pensjonatach i innych obiektach noclegowych.
 - w pomieszczeniach mieszkalnych firm zapewniających nocleg ze śniadaniem dla swoich gości.
- Urządzenie nie może służyć jako urządzenie profesjonalne.
- Zabroniona jest zmiana jakichkolwiek parametrów technicznych i charakterystycznych urządzenia, poprzez nieautoryzowaną naprawę lub wymianę części zamiennych.
- Producent nie odpowiada za szkody powstałe w transporcie, związane z niewłaściwym użytkowaniem, oraz wywołane przez niewłaściwe zastosowanie lub za szkody związane z czynnikami atmosferycznymi.

1.2. Ochrona miejsca pracy

- Nie używać urządzenia w miejscach profesjonalnego wytwarzania innych produktów oraz poza pomieszczeniami zamkniętymi.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie:
 - źródeł nadmiernego ciepła lub otwartego ognia,
 - cieknącej lub kapiącej wody,
 - wibracji i uszkodzenia mechanicznego,
 - owadów, zwierząt i roślin,
 - agresywnych środków chemicznych.
- Środowisko pracy dla danego urządzenia musi odpowiadać wymaganiom technicznym danego urządzenia.

Dopuszczalne, charakterystyczne warunki użytkowania:

1. Temperatura wokół urządzenia: $+5 \div +40 \text{ }^{\circ}\text{C}$
2. Wilgotność: $5 \div 85 \%$
3. Wysokość nad poziomem morza: $\leq 2\ 000 \text{ m}$
4. Występowanie wody lub pary wodnej: sporadyczne występowanie skondensowanej wody lub pary
5. Występowanie ciał obcych: ilość i rodzaj kurzu nie mają większego znaczenia
6. Stopień ochrony obudowy: min. IP20 (urządzenie posiada ochronę przed dotykaniem palcami miejsc niebezpiecznych lecz nie posiada ochrony przed zalaniem wodą).
 - Ten stopień ochrony nie jest zaznaczony na tabliczce znamionowej produktu ani w danych technicznych umieszczonych w instrukcji obsługi.
 - Jeśli stopień ochrony obudów dla produktów różni się od stopnia IPX0 wówczas jest to wskazane na etykiecie produktu lub ujęte w zakresie parametrów technicznych i instrukcji obsługi.
 - Inne zjawiska środowiska pracy takie jak obciążenie mechaniczne - wstrząsy i wibracje, występowanie flory i fauny oraz warunki pogodowe mają znikomy wpływ na prawidłowe i bezpieczne korzystanie z tego urządzenia.

1.3. Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed pierwszym użyciu urządzenia zasilanego prądem elektrycznym należy zawsze upewnić się czy napięcie źródła zasilania odpowiada wartościom określonym dla danego urządzenia, a zapisanym na jego tabliczce znamionowej.
- To urządzenie jest przeznaczone do zasilania prądem zmiennym o napięciu z sieci: 1/N/PE 230V~ 50Hz.
- Bezpieczeństwo elektryczne zapewnione jest wyłącznie wtedy, gdy urządzenie zostało właściwie przyłączone do przewidzianego dla niego źródła zasilania.
- Urządzenia klasy I posiadają izolację podstawową, która zapewnia ochronę przed dotykiem bezpośrednim. Ponadto w celu zapewnienia ochrony przed dotykiem pośrednim (ochrona przy zaskóceniu lub ochrona dodatkowa) stosuje się przyłączenie do zacisku ochronnego urządzenia, przewodu ochronnego (PE) lub przewodu ochronno-neutralnego (PEN). Dzięki temu osiąga się ochronę przez samoczynne wyłączenie zasilania przez zastosowanie odpowiednich urządzeń ograniczenie napięć dotykowych do poziomów nie przekraczających wartości napięcia dotykowego bezpiecznego (UL) ustalonego dla danych warunków środowiskowych. Zacisk ochronny oznacza się odpowiednim symbolem. Wszystkie tego typu urządzenia elektryczne wyposażone są w trzy przewody.
- Urządzenia klasy II charakteryzują się zastosowaniem izolacji wzmocnionej, która zapewnia zarówno ochronę przed dotykiem bezpośrednim, jak i pośrednim. Innym sposobem zapewnienia ochrony przeciwporażeniowej w urządzeniach II klasy bezpieczeństwa jest zastosowanie izolacji podstawowej oraz dodatkowej.

- W urządzeniach klasy III ochronę przeciwporażeniową zapewnia się przez zasilanie napięciem bardzo niskim (ELV) o wartości nie przekraczającej dopuszczalnego napięcia dotykowego bezpiecznego (UL) dla danych warunków środowiskowych. Urządzenia tej klasy oznacza się odpowiednim symbolem.
- Dla zapewnienia dodatkowej ochrony zalecamy zainstalowanie do obwodu elektrycznego bezpiecznika (RCD) do 20A z zabezpieczeniem powyżej 30 mA. W takim wypadku radzimy zasięgnąć porady wykwalifikowanego elektryka.
- Zalecamy używanie wyłącznie oryginalnego przewodu zasilającego dołączonego do tego urządzenia. Używanie innego przewodu może spowodować awarię urządzenia lub nawet pożar.
- Urządzenie zasilane elektrycznie należy przyłączać do łatwo dostępnego gniazdka źródła zasilania, aby w razie konieczności możliwe było szybkie odłączenie urządzenia od źródła zasilania.
- Przewód zasilający z wtyczką muszą być łatwo dostępne dla szybkiego odłączenia urządzenia od źródła zasilania.
- Przewód zasilający należy odłączać od źródła zasilania trzymając go za wtyczkę nigdy zaś nie ciągnąć za kabel.
- W przypadku używania przedłużacza lub rozdzielacza prądowego należy sprawdzić czy jego parametry techniczne, (np. natężenie prądu) są wystarczające do użycia go dla przyłączenia danego urządzenia elektrycznego.
- W przypadku używania przedłużacza lub rozdzielacza prądowego należy pamiętać aby dany przedłużacz lub rozdzielacz posiadał wtyczkę z uziemieniem i aby został przyłączony do gniazdka z uziemieniem. Nie wolno stosować kombinacji złożonej z wielokrotności przedłużaczy lub rozdzielaczy prądowych.
- Wtyczka przewodu zasilającego musi być dopasowana do gniazdka źródła zasilania. Nie wolno używać żadnych reduktorów ani adaptorów pomiędzy wtyczką, a gniazdkiem.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym należy przyłączać urządzenia elektryczne wyłącznie do gniazdek z uziemieniem. Jeśli urządzenie jest wyposażone we wtyczkę 3-pinową nie wolno używać adapterów zmieniających wtyczkę, ani gniazdek innych niż dostosowane fabrycznie do takich wtyczek.
- Przewodu zasilającego nie skręcać nie zginać ani nie przyciskać ciężkimi przedmiotami. Należy chronić go przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz wpływem ekstremalnych warunków pogodowych (zalenie, zamoknięcie, oraz zbyt wysokie lub zbyt niskie temperatury). Uszkodzony przewód zasilający może być przyczyną śmiertelnego niebezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania i zaprzestać jego używania.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym należy wymianę przewodu zasilającego powierzyć serwisowi lub wykwalifikowanej osobie.

- Urządzenie elektryczne wraz z przewodem zasilającym należy stale kontrolować i utrzymywać w czystości. Zanieczyszczenie urządzenia oraz brak jego konserwacji mogą spowodować jego nieodwracalne uszkodzenie lub awarię.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie wody ani wilgoci. Wniknięcie wody do wnętrza urządzenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub uszkodzenie urządzenia. W wypadku zamknięcia urządzenia lub przewodu zasilającego należy urządzenie natychmiast odłączyć od źródła zasilania. Jeśli jest to możliwe należy w takim wypadku najpierw odłączyć zasilanie od gniazdka. W przypadku odłączania mokrego lub wilgotnego przewodu zasilającego od źródła zasilania należy zachować szczególną ostrożność.
- Jeśli podczas instalacji (przyłączenia) urządzenia dojdzie do demontażu jego zabezpieczeń ochronnych, wówczas po zakończeniu instalacji jego elektryczne części nie mogą być dostępne dla użytkowników.

1.4 Bezpieczeństwo osób

- To urządzenie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby nie posiadające kwalifikacji elektrotechnicznych, postępujące według instrukcji obsługi załączonej przez producenta .
- Do obsługi urządzenia należą czynności takie jak włączanie i wyłączenie urządzenia, ustawianie parametrów użytkownika na urządzeniu, praca z urządzeniem, wzrokowa lub słuchowa kontrola urządzenia oraz przewidziane w instrukcji czyszczenie i konserwacja.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby z ograniczonymi możliwościami manualnymi, których fizyczne, umysłowe i mentalne ograniczenia nie pozwalają na pełną, poprawną obsługę urządzenia jeśli praca z urządzeniem pozostaje pod dozorem osób pełno sprawnych, oraz po przekazaniu im informacji o zagrożeniach wynikających z tej obsługi i po upewnieniu się, że informacje te zostały przez takie osoby dokładnie zrozumiane.
- Urządzenie nie służy dzieciom do zabawy.
- Czyszczenie i konserwację urządzenia nie mogą wykonywać dzieci bez dozoru.
- Podczas pracy i magazynowania należy urządzenie przechowywać poza zasięgiem małych dzieci. Należy pamiętać aby poza ich zasięgiem pozostawał także przewód zasilający.
- Podczas użytkowania urządzenia elektrycznego należy zachować szczególną uwagę. Nie używać urządzenia w stanie zmęczenia, ani pod wpływem leków lub środków odurzających zmniejszających koncentrację.
- Nieostrożność podczas użytkowania może spowodować wiele niebezpieczeństw i doprowadzić do poważnego zranienia.

1.5 Czyszczenie, konserwacja i naprawy

- Podstawowe czynności konserwacyjne i czyszczące należy przeprowadzać zgodnie z instrukcją. Do czyszczenia nie używać żadnych rozpuszczalników, spirytusów, benzyn ani środków szorujących. Zanieczyszczenia i zabrudzenia można czyścić za pomocą środków przeznaczonych do czyszczenia urządzeń gospodarstwa domowego.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, jest czyszczone lub uległo awarii należy zawsze odłączyć je od źródła zasilania.
- Urządzenia elektryczne, które wymagają stałej konserwacji i czyszczenia po każdym użyciu lecz nie powinny mieć pełnego kontaktu z wodą należy chronić przed zalaniem i zamoczeniem. Nie wolno ich zanurzać w wodzie ani innej cieczy.
- Elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego, jak również wszystkie inne urządzenia techniczne jest uzależniony od środowiska pracy i ulega naturalnemu zużyciu. Biorąc pod uwagę fakt, że nie istnieją ramy prawne określające konieczną konserwację urządzeń elektrycznych do użytku domowego, producent zaleca, aby użytkownik przekazał takie urządzenie do sprawdzenia i profesjonalnego czyszczenia w specjalistycznym punkcie co najmniej 1 raz do roku.
- Takie postępowanie zapewni utrzymanie bezpieczeństwa oraz niezawodności i zwiększa żywotność urządzenia.
- Nie demontować własnoręcznie urządzeń elektrycznych. Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. W wypadku awarii naprawę urządzenia należy pozostawić serwisowi lub wykwalifikowanej osobie.
- Zanim oddacie Państwo urządzenie do naprawy lub serwisu należy:
 1. upewnić się czy nie można usunąć zaistniałej usterki szukając pomocy w rozdziale „Usuwanie podstawowych problemów“.
 2. wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie sprawdzając czy usterka nadal występuje.
 3. w wypadku dalszego występowania usterki przekazać urządzenie do serwisu
- Nigdy nie naprawiać urządzenia elektrycznego własnoręcznie!
- Praca przy urządzeniu elektrycznym osób nieuprawnionych, bez wykształcenia i wiedzy może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub inne poważne obrażenia.
- Naprawę gwarancyjną i pogwarancyjną należy pozostawić serwisowi lub wykwalifikowanej osobie.(*)

(*) Osoba wykwalifikowana: pracownik serwisu w autoryzowanym serwisie lub osoba, która posiada uprawnienia do wykonywania czynności naprawczych dla tego typu urządzeń, zdająca sobie sprawę z połączonymi z tym niebezpieczeństwami.

2. Wskazówki ważne dla zachowania bezpieczeństwa.

Prosimy przeczytać uważnie!

- To urządzenie elektryczne zostało wykonane tak, aby umożliwić bezpieczną obsługę i użytkowanie osobom bez specjalnych kwalifikacji. Pomimo tego należy pamiętać, że użytkowanie tego urządzenia niesie za sobą szereg różnego rodzaju ryzyk i niebezpieczeństw.
- W celu unocznienia tych niebezpieczeństw na urządzeniu umieszczono szereg znaków i ostrzeżeń, mających przypomnieć użytkownikowi o możliwych ryzykach i niebezpieczeństwach



Ten symbol przypomina użytkownikowi, że urządzenie pracuje pod napięciem. Nie zdejmować z urządzenia pokrywy ochronnej. W wypadku nie przestrzegania zawartych w instrukcji ostrzeżeń i uwag grozi:

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia, a nawet utraty życia!



Ten symbol przypomina użytkownikowi, że w wypadku nie przestrzegania zawartych w instrukcji ostrzeżeń i uwag grozi:
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia, a nawet utraty życia!
Niebezpieczeństwo trwałego uszkodzenia urządzenia lub innych rzeczy!



Ten symbol przypomina użytkownikowi, że w wypadku nie przestrzegania zawartych w instrukcji ostrzeżeń i uwag grozi:
Niebezpieczeństwo poparzenia o gorącą powierzchnię obudowy urządzenia!



Ten symbol oznacza, że produkt posiada podwójną izolację pomiędzy częściami zasilanymi z sieci elektrycznej, a częściami dopuszczonymi do bezpiecznego dotykania. Urządzenie nie wymaga uziemienia ani specjalnych instalacji. Przy naprawianiu należy używać takich samych części

Przygotowanie / Przenoszenie

- Podczas przenoszenia, przygotowania i użytkowania urządzenia należy zachować ostrożność aby nie doszło do jego przewrócenia lub upadku. Urządzenie należy przenosić i przygotowywać do pracy po dokładnym sprawdzeniu trasy przenoszenia i miejsca ustawienia urządzenia. Nigdy nie przenosić urządzenia w trakcie jego pracy. Nigdy nie przenosić urządzenia przyłączonego do źródła zasilania.

Uwaga!

- Urządzenie zawiera części, które mocno się nagrzewają.
Nie dotykać gołymi rękami nagrzanymi częściami urządzenia.
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia!
Niebezpieczeństwo trwałego uszkodzenia urządzenia!

Rozpakowanie / Materiały ochronne

- Urządzenie przed pierwszym użyciem należy wypakować i usunąć wszystkie materiały chroniące urządzenie w transporcie, i odłożyć je w bezpieczne miejsce poza zasięgiem dzieci i osób niepełnosprawnych.
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia!
Niebezpieczeństwo uduszenia!

Kontrola / Przygotowanie do użycia

- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowania produktów żywnościowych. W związku z tym wszystkie jego części przed pierwszym użyciem należy oczyścić według wskazań z rozdziału „Przygotowanie urządzenia do pracy“, lub „Czyszczenie i konserwacja“.
Korpusu urządzenia z przyciskami obsługi i silnikiem oraz przewodu zasilającego z wtyczką nigdy nie czyścić pod bieżącą wodą ani nie zanurzać do wody lub innej cieczy. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
Części te przecierać miękką szmatką lekko zwilżoną wodą, a następnie wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia.
Urządzenie należy czyścić po jego ostygnięciu i odłączeniu od źródła zasilania.
- Zalecamy stałe przeprowadzanie kontroli stanu technicznego urządzenia.
Nie używać urządzenia jeśli jest uszkodzone lub podczas użytkowania doszło do uszkodzenia urządzenia albo jego części. Naprawę urządzenia prosimy pozostawić pracownikom serwisu.
Używać wyłącznie oryginalnych części.
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

Umieszczanie / Instalacja

- Urządzenia używać ustawiając je wyłącznie na stabilnej, równej powierzchni (stół, biurko, blat kuchenny, podłoga). Nigdy nie ustawiać urządzenia na skraju stołu biurka lub blatu kuchennego.
Przy ustawianiu urządzenia do pracy należy pamiętać aby pozostawić wokół urządzenia miejsce dla wentylacji oraz zapewnić dobre oświetlenie miejsca pracy.

Ostrzeżenia!

- Nie wystawiać urządzenia na działanie:
 - bezpośredniego działania promieni słonecznych, źródeł ciepła ani urządzeń emitujących wysoką temperaturę,
 - wibracji i uszkodzenia mechanicznego,
 - nadmiernego zapylenia,
 - wody i wysokiej wilgotności,
 - owadów,
 - agresywnego wpływu otoczenia i warunków zewnętrznych.

- Nie umieszczać urządzenia:
 - na niestabilnej powierzchni lub w miejscach trudno dostępnych,
 - na powierzchni nierównej lub zanieczyszczonej,
 - na skraju stołu lub blatu,
 - w pobliżu pojemników z wodą lub inną cieczą.
- Urządzenia nie zakrywać nawet częściowo. Nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów. Do otworów w obudowie urządzenia nie wkładać żadnych obcych przedmiotów.
Nie zakrywać otworów urządzenia aby nie utrudnić jego wentylacji.
Wentylacja urządzenia pomaga w jego bezpiecznej i bezawaryjnej pracy.
Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
Niebezpieczeństwo pożaru!

Ostrzeżenia!

- Nie ustawiać urządzenia w miejscach z łatwym dostępem przez małe dzieci.
- Nie wolno dopuszczać do manipulowania urządzeniem przez małe dzieci. Urządzenie może się przewrócić lub spaść powodując poważne uszkodzenie ciała.
- Zranienia i uszkodzenia ciała mogą też spowodować utamane części urządzenia.
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia, a nawet utraty życia!
Niebezpieczeństwo trwałego uszkodzenia urządzenia!
- Nie używać urządzenia w pobliżu wanien, pryszniców, umywalk, basenów ani innych zbiorników z wodą. Jeśli urządzenie wpadło do wody nie wyciągać go! Najpierw należy urządzenie odłączyć od źródła zasilania.
Po takim wypadku konieczne jest sprawdzenie urządzenia w autoryzowanym serwisie.
Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
Niebezpieczeństwo zwarcia w instalacji elektrycznej!

Użytkowanie / Dozór

Ostrzeżenia

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie z oryginalnym wyposażeniem dostarczonym przez producenta.
- Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że urządzenie zostało prawidłowo zmontowane, a żadna z części nie jest uszkodzona. Nie używać urządzenia niesprawnego lub z uszkodzonym wyposażeniem.
- Urządzenie może być sprzedawane z dodatkowym wyposażeniem (np. przystawka do ubijania, rozdrabniacz z nożem obrotowym i pokrywa), który jest przystosowane do montażu z zespołem napędowym blendera. W takim przypadku podczas montażu zawsze najpierw wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- Urządzenie używać wyłącznie z prawidłowo nasadzoną pokrywą naczyń.
- Napełnianie pojemników (oraz napełnianie przy otwartej pokrywie) wykonywać wyłącznie przy wyłączanym zasilaniu.
- Przed wymianą wyposażenia i innych części dodatkowych, przed montażem, demontażem i czyszczeniem zawsze najpierw wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia!

- Podczas przygotowania i pracy urządzenie musi pozostawać pod stałym dozorem!
- Urządzenie nie jest przeznaczone do współpracy z programatorami, wyłącznikami czasowymi ani urządzeniami sterowanymi pilotem. Jeśli urządzenie będzie zakryte lub umieszczone niewłaściwie grozi niebezpieczeństwo pożaru.
- Jeśli urządzenie pozostanie bez dozoru należy je wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania.
- Przed każdym przyłączeniem urządzenia do źródła zasilania należy sprawdzić czy główny przełącznik znajduje się w pozycji „0“ (Wyłączone).
- Urządzenia nie wyłączać przez wypinanie przewodu zasilającego z gniazdka źródła zasilania.
- Urządzenie najpierw przyłączyć do źródła zasilania a dopiero następnie włączać przełącznikiem.
- Urządzenie najpierw wyłączyć przełącznikiem zasilania, a dopiero potem odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania.
- Jeśli w urządzeniu nie działa główny przełącznik - regulator, urządzenia nie wolno używać.
- Urządzenie pozostaje pod napięciem dopóki jego przewód zasilający jest przyłączony do źródła zasilania.
Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- W urządzeniu niektóre części obracają się posiadając ostre zakończenia (noże i ubijaki). Należy zachować ostrożność!

Ostrzeżenie!

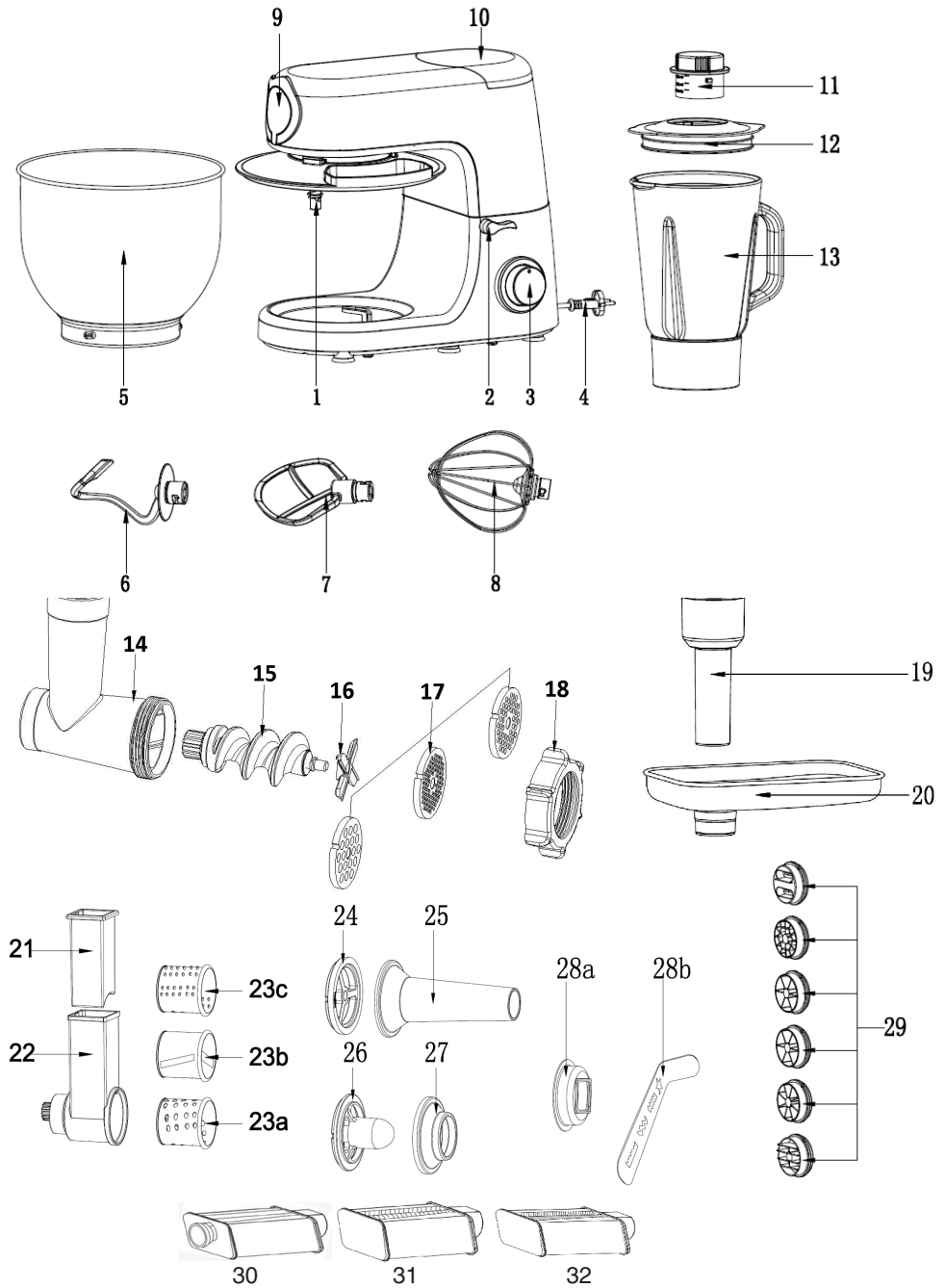
- Dopóki urządzenie pracuje, nigdy nie wstawiać palców do sektora (naczynia) z pracującymi nożami. Nóż jest bardzo ostry!
- W przypadku manipulacji w tym sektorze urządzenia (oczyszczanie obracających się części urządzenia) możliwe jest tylko po wyłączeniu urządzenia i zatrzymaniu się noża. Do oczyszczania noża używać plastikowych lub drewnianych przyrządów kuchennych. Nie używać narzędzi metalowych!

Uwaga!

- Po wyłączeniu urządzenia części mieszające (ubijające) jeszcze przez chwilę obracają się. Przed jakąkolwiek manipulacją należy odczekać aż mieszadła (ubijaki) zatrzymają się.
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia!
Niebezpieczeństwo skaleczenia/ucięcia palców!
- W trakcie pracy należy uważać aby w obroty noży nie plątały się włosy, odzież lub ozdoby!
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia!
- Przewodów zasilających nie łączyć w wiązki. Przewód zasilający musi być stale dostępny w celu natychmiastowego odłączenia go od źródła zasilania.
Należy zadbać o to, aby przewód zasilający nie był łatwo dostępny dla dzieci i nie zwisał ze skraju podstawy, na której stoi urządzenie.
Istnieje możliwość zahaczenia o ten przewód przez użytkownika, dzieci lub zwierzęta.

- Przewodu zasilającego nie owijać wokół urządzenia. Należy poskładać go nie zginając i przechowywać wraz z urządzeniem w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenia nigdy nie przeciążać ponad limity określone w danych technicznych!
- Nie włączać urządzenia przed napełnieniem pojemników produktami.
- Nie przekraczać maksymalnego napełnienia pojemników urządzenia powyżej zaznaczonych punktów lub kierując się opisami dotyczącymi przygotowywania produktów w pojemnikach.
- W wypadku używania miksera w naczyniu do gotowania należy najpierw to naczynie zdjąć z palnika. Nie używać produktów, których temperatura jest wyższa niż 60°C w pojemnikach plastikowych i 80 °C w pojemnikach metalowych.
- Produkty zamrożone przed użyciem najpierw rozmrozić, tak aby można je było podzielić na mniejsze kawałki (porcje). Nie używać produktów głęboko zamrożonych. Nie rozdrabniać dużych kawałków głęboko zamrożonych produktów
- Czas użytkowania (praca i przygotowanie) należy zawsze podzielić na etapy.
- Jeśli podczas użytkowania urządzenia pojawią się nadzwyczajne czynniki (zapach, dźwięk, itp), należy urządzenie natychmiast wyłączyć i odłączyć je od źródła zasilania. Konieczne jest sprawdzenie urządzenia w autoryzowanym serwisie.
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia!
Niebezpieczeństwo trwałego uszkodzenia urządzenia lub innych rzeczy!
- Montaż i demontaż jakichkolwiek części urządzenia wykonujemy dopiero po wyłączeniu urządzenia i odłączeniu go od źródła zasilania.
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia!
- Po zakończeniu użytkowania całe urządzenie wraz z wyposażeniem należy zawsze dokładnie oczyścić z pozostałości potraw.
- Jeśli częścią urządzenia jest jakiekolwiek zabezpieczenie (mechaniczne, elektryczne elektroniczne itd.), nigdy nie należy go wyłączać lub odłączać.
- Zabezpieczeń nie używać do wyłączania urządzenia.
Nie używać urządzenia z niesprawnym zabezpieczeniem!
- Nigdy nie używać urządzenia włączonego na wysokich obrotach dłużej niż 1 minutę bez przerwy. Zalecamy zachowanie takiej częstotliwości użytkowania także podczas miksowania.
- Należy zawsze podczas pracy zachować ostrożność starając się przewidzieć ewentualne niebezpieczeństwa!!!

Opis części



1. Wałek napędowy
2. Blokada odłączania górnej części
3. Przełącznik obrotów (6 pozycji) oraz trybu pulsacyjnego
4. Przewód zasilający
5. Misa robota ze stali nierdzewnej 5 l
6. Hak mieszający
7. Końcówka ugniatająca
8. Końcówka ubijająca
9. Pokrywa przednia
10. Pokrywa górna
11. Zatyczka pokrywy pojemnika miksera
12. Pokrywa pojemnika miksera
13. Pojemnik miksera 1,5 l
14. Komora z gardzielą na spiralę ślimakową
15. Spirala ślimakowa (ślimak)
16. Nóż
17. Tarcze dla drobnego/średniego/grubego mielenia (otwory 3, 5 i 7 mm)
18. Zewnętrzna nakrętka mocująca
19. Wałek tłoczący maszynki do mięsa
20. Lejek (zasypnik)
21. Tłok szatkownicy
22. Korpus szatkownicy z gardzielą
- 23a. Wałek ucierający - Ucieranie grube
- 23b. Wałek szatkujący - Szatkowanie
- 23c. Wałek ucierający - Ucieranie dokładne
24. Dysk do wyrobu kielbasy/ciastek
25. Rurka do napełniania trzemi kielbasą
26. Dysk do wyrobu kebbe
27. Dysk zewnętrzny do wyrobu kebbe (rodzaj nadziewanej kielbasy)
- 28a. Dysk zewnętrzny do robienia ciastek
- 28b. Szablon do kształtowania ciasta do wypieków
29. Dyski do wyrobu makaronu
30. Nasadka do wałkowania ciasta (na Lasagne, ravioli, cannelloni) - **wyposażenie opcjonalne**
31. Krajalnica dla makaronu szerokiego (Tagliatelle) - **wyposażenie opcjonalne**
32. Krajalnica dla makaronu wąskiego (Trenette) - **wyposażenie opcjonalne**

Montaż wyposażenia i osadzanie go w jednostce napędowej

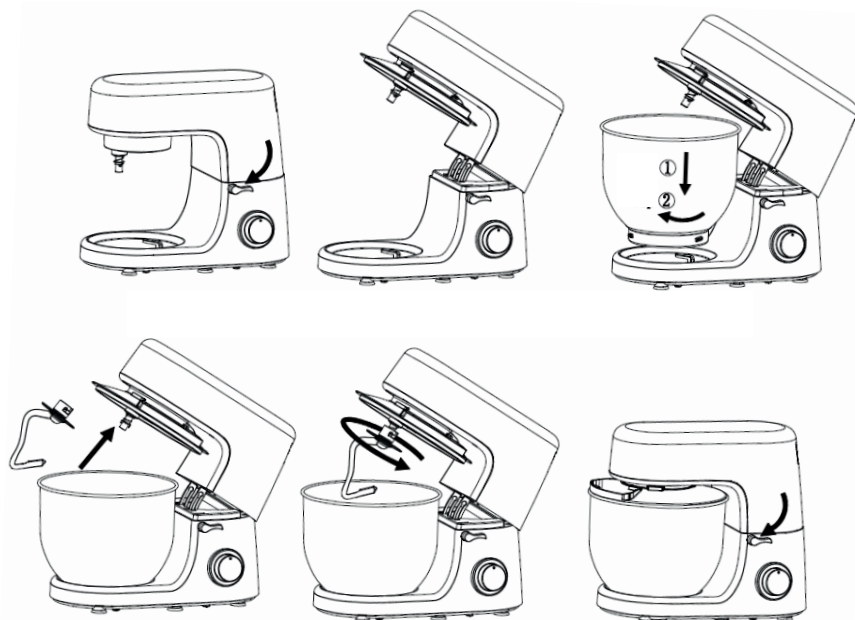
Zmontowanie robota do mieszania/ubijania

Do mieszania i ugniatania ciasta używamy nadstawki 6 i 7 a szybkość obrotów ustawiamy w pozycjach 1, 2 lub 3. Nie używać wyższych obrotów (4, 5 lub 6).

Stosując się do poniższego opisu przygotować urządzenie do pracy w zależności od przewidywanych czynności (siekanie, mielenie, mieszanie, itp.)

1. Zespół napędowy ustawić na suchej, równej i stabilnej powierzchni.
Przed zmontowaniem nie przyłączać urządzenia do źródła zasilania!
2. Przesunięciem zabezpieczenia (2) w dół do oporu odblokujemy górną część robota.
Przesunięcie zabezpieczenia z powrotem zablokuje automatycznie górną część robota
3. Plastikową pokrywę zabezpieczającą z wałkiem pędnym (1) nasunąć na głowicę robota dopasowując tak, aby można ją było zablokować przekręcając w lewo.
Otwór zasypowy pokrywy powinien być zwrócony w stronę użytkownika.
4. Nasadzić pojemnik (misę robota) (5) na podstawę i zablokować przekręcając w lewo.
5. W górnej części korpusu osadzić wybraną końcówkę roboczą (6, 7, 8) i zabezpieczyć ją przekręcając w prawo.
6. Do pojemnika włożyć potrawę (mąkę, jajka, ciasto itp.). Większe kawałki potraw należy pokroić na porcje o wielkości ok 2,5 cm.


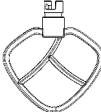

Nie przepelniać misy! (maksymalna pojemność to 2 kg)!



7. Po osadzeniu końcówki roboczej i napełnieniu miski wybranym produktem przesunięciem zabezpieczenia (2) w dół z jednoczesnym naciśnięciem ręką górnej części korpusu spowodujemy ustawienie końcówki w położeniu roboczym. Zabezpieczenie (2) automatycznie powróci na pozycję wyjściową blokując ramię korpusu.
8. Przyłączyć przewód zasilający do źródła zasilania. Przełącznikiem obrotów (3) włączamy urządzenie ustawiając jednocześnie żądane obroty silnika.
9. Jeśli w trakcie pracy konieczne jest dodanie płynu, należy wlewać go powoli.
Uwaga: Ilość dodawanego płynu nie może przekroczyć maksymalnej pojemności miski.
10. Jeśli konieczne będzie użycie funkcji pulsacyjnej (ugniatanie w krótkich odstępach czasu), wówczas przełącznik obrotów (3) ustawiamy w pozycji **P** (tryb pulsacyjny). Aby utrzymać obroty silnika należy przełącznik przytrzymać w pozycji **P**. Uwolnienie przełącznika powoduje jego powrót do pozycji „0” i zatrzymanie obrotów.
11. Po zakończeniu pracy przełącznik obrotów (3) ustawiamy w pozycji „0”.
12. Odłączamy urządzenie od źródła zasilania. Zabezpieczenie (2) przesuwamy w dół do oporu i przytrzymując podstawę robota jedną ręką, drugą ręką podnosimy górną część korpusu.
13. Misę wyjmujemy z podstawy. Produkty z miski i końcówek usuwamy za pomocą gumowej szpatułki.

Ograniczenia pojemności

Nie przekraczać wagi 2,0 kg mieszanego produktu!

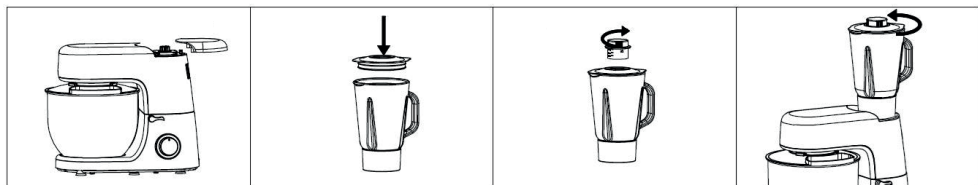
Nasadka	Rysunek	Pozycja obrotów	Czas (min.)	Maksym. ciężar	Uwagi
Hak do mieszania ciasta		1 - 3	3	1 000 g mąki, 0,5 l wody	ciasto ciężkie (np. chleb.)
Ugniatacz		2 - 4	3	660 g mąki, 0,8 l wody	ciasto średnio ciężkie
Ubijak		5 - 6	3	3 białka (minimum)	miksowanie i ubijanie śmietany

Zmontowanie miksera

Miksera można używać do lekkiego zmiksowania lub zmieszania i przygotowania produktów takich jak np. zupy, sosy, koktajle mleczne, potrawy dla dzieci, ziemniaki, owoce lub warzywa.

Uwagi i ostrzeżenia:

- Nie przyłączać przewodu zasilającego do źródła zasilania przed zmontowaniem i osadzeniem pojemnika miksera.
 - Przed zdemontowaniem pojemnika miksera odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
 - Pojemnika miksera nie napełniać produktami o temperaturze wyższej niż 80 °C.
 - Aby zapobiec wychłapaniu nie napełniać pojemnika miksera płynami powyżej 1,5 litra
 - Nigdy nie zdejmować pokrywy pojemnika miksera w trakcie jego pracy
 - Przed montażem i demontażem pojemnika miksera zawsze należy najpierw nałożyć pokrywę na pojemnik.
 - Nie używać miksera przez czas dłuższy niż 3 minuty bez przerwy.
1. Zespół napędowy ustawić na suchej, równej i stabilnej powierzchni.
Przed zmontowaniem nie przyłączać urządzenia do źródła zasilania!
 2. Zdejmij górną pokrywę napędu miksera(10), wyciągając ją.
 3. Opuść (jeśli nie jest opuszczona) górę robota w dół tak, aby dźwignia znalazła się w pozycji blokowania poziomego.
 4. Zmontuj pojemnik miksera (13). Złóż jego podstawę, noże mieszające, uszczelkę i sam pojemnik (tylko wtedy, gdy mikser jest rozłożony).
 5. Umieść zamontowany pojemnik miksera z nożami miksującymi na podstawie silnika do oporu i przekręć go w lewo, aby go zablokować. Jeśli pojemnik nie jest prawidłowo zainstalowany, mikser nie uruchomi się po włączeniu.
 6. Umieść produkty w pojemniku i umieść dwuelementową osłonę (12 i 11) na pojemniku. Umieść zatyczkę pokrywy (miarękę) w pokrywie.
 7. Mikser jest teraz przygotowany do użycia.
Uwaga: W wypadku nie zachowania kolejności montażu mikser może się nie włączyć!
 8. Przyłączyć przewód zasilający do źródła zasilania.
 9. Przełącznikiem obrotów (3) włączamy urządzenie ustawiając jednocześnie żądane obroty silnika. (zalecane jest miksowanie na najwyższych obrotach w pozycji 6).
W celu ciągłego miksowania ustaw przełącznik na jedną z pozycji zasilania.
Dla miksowania ręcznego ustawiamy przełącznik w pozycji **P** (tryb pulsacyjny) i używamy go aż do zakończenia miksowania.
 10. Po zakończeniu pracy przełącznik obrotów (3) ustawiamy w pozycji „0“.
 11. Odłączamy urządzenie od źródła zasilania.
 12. Pojemnik miksera po złapaniu za uchwyt odblokowujemy przekręcając w prawo, a następnie zdejmujemy go z podstawy. Produkty z miski i końcówek usuwamy za pomocą gumowej szpatułki.



Uwagi dla dobrego miksowania

Owoce i twarde warzywa przed włożeniem do pojemnika należy zawsze pokroić na mniejsze kawałki o wielkości ok. 1 cm. Inne produkty też zaleca się pokroić na mniejsze kawałki. Zwiększa to efektywność miksowania. Przy miksowaniu potrawy złożonej z kilku produktów zaleca się rozpoczęcie miksowania od najtwardszego z produktów.

- Owoce/warzywa pokroić na mniejsze kawałki, włożyć do pojemnika objętość ok. 2 szklanek. Miksować aż do uzyskania żądanej konsystencji. Do miksowania można używać ręcznej regulacji obrotów silnika za pomocą przełącznika **P** (pulsacyjnie).
- Dla pełnego zmiksowania owoców/warzyw dodać do pojemnika ok. 1 szklanki płynu. Do miękkich owoców dodawać płyn w stosunku 1/2 szklanki płynu do 1 szklanki owoców/warzyw.
- Miksować z przerwami. Kilukrotne miksowanie pozwoli uzyskać lepszą jednolitość produktu bez grudek.
- Nie przepelniać pojemnika. Maksymalna pojemność to ok. 5 szklanek.
- Jeśli receptura nie stanowi inaczej zaleca się najpierw dodać do pojemnika produkt stały, a następnie płyn.
- Produkty podczas miksowania dodajemy do pojemnika wyłącznie przez otwór w pokrywie.
- Przy miksowaniu napojów wszystkie części składowe można wlać do pojemnika jednocześnie
- Podczas miksowania twarde produkty zawsze najpierw pokroić na mniejsze kawałki (ok. 1 cm), a następnie dodawać przez otwór w pokrywie.
- Podczas miksowania twarde produkty dodawać pojedynczo (np. po jednej kostce lodu), aż do rozmiksowania każdego kawałka. Podczas miksowania przytrzymywać lekko naczynie miksera
- Lód rozdrabniać gdy w pojemniku znajduje się już produkt płynny.
- Po zakończeniu miksowania wyłączyć urządzenie, odłączyć naczynie miksera i po zdjęciu pokrywy z pojemnika za pomocą miękkiej szpatułki wyjąć potrawę.

Uwaga: Nigdy nie miksować bez założonej pokrywy pojemnika z korkiem (zatyczką!

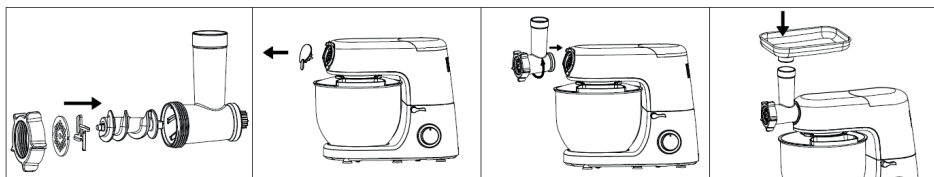
Czas pracy i ustawienia szybkości obrotów:

Produkt	Szybkość	Czas
Pokarmy dla dzieci, sosy	dowolna	ok. 45 sek.
Napoje do zmiksowania	dowolna	ok. 30 sek.
Owoce, warzywa	dowolna	ok. 45 sek.
Sery	dowolna	ok. 30 sek.

Powyższe wartości podane są orientacyjnie i zależą od oczekiwanej dokładności zmiksowania produktów.

Zmontowanie młynka do mięsa

1. Zespół napędowy ustawić na suchej, równej i stabilnej powierzchni.
Przed zmontowaniem nie przyłączać urządzenia do źródła zasilania!
2. Nasadzić górną pokrywę napędu miksera (10) na swoje miejsce.
3. Opuścić (jeśli nie jest opuszczona) górę robota w dół tak, aby dźwignia znalazła się w pozycji blokowania poziomego.
4. Do komory na spiralę ślimaka (14) wsunąć ślimak (15), nóż (16) i wybraną tarczę (17) według żądanej grubości mielienia mięsa.
Zapamiętaj kolejność: najpierw ślimak, potem nóż i na koniec tarcza. Krawędzie tnące noża muszą zawsze być skierowane w stronę otworu komory.
5. Nakręcić nakrętkę mocującą (18) do oporu, a następnie odkręcić o ok. 1/4 obrotu, aby umożliwić płynne obroty ślimaka.
6. Odłączyć przednią pokrywę, wsunąć w otwór zmontowaną komorę ze ślimakiem do oporu, a następnie przekręcić ją w lewo w celu zablokowania.
Komora ze ślimakiem, nożem i tarczą jest gotowa do pracy.
7. Na koniec do otworu napełniania komory wsunąć zasypnik (lejek) (20).
8. Podczas mielienia wkładane mięso popychać lekko walcem tłocznym (19).



9. Młynek jest gotowy do użycia.
Uwaga: W wypadku nie zachowania kolejności montażu młynek może nie działać!
10. Przyłączyć przewód zasilający do źródła zasilania.
11. Przełącznikiem obrotów (3) włączamy urządzenie ustawiając go w pozycji 6.
12. Do zasypnika (lejka) wkładać niewielkie kawałki mięsa (warzyw itp.) i przesuwając lekko naciskając walcem tłocznym.
13. Po zakończeniu pracy przełącznik obrotów (3) ustawiamy w pozycji „0“.
14. Odłączamy urządzenie od źródła zasilania.
15. Odkręcić nakrętkę mocującą a z komory wyjąć kolejno ślimak, nóż i tarczę.
16. Z komory napełniającej usunąć zasypnik i walec.
17. Komorę na spiralę przekręcić w prawo i po uwolnieniu wyciągnąć z otworu korpusu.
Na przednią część korpusu nałożyć pokrywę przednią.

Ostrzeżenia:

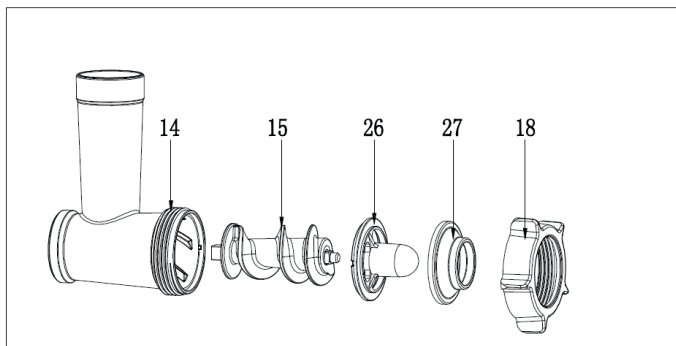
- Produktów nigdy nie popychać palcami. Niebezpieczeństwo skaleczenia!
Do popychania używać wyłącznie walca tłocznego.
- Nadmierne zapełnienie nie spowoduje przyspieszenia mielienia. Grozi przegrzaniem silnika, a w konsekwencji awarią urządzenia.
- Nie używać urządzenia przez dłuższy czas bez przerwy (maksym. praca ciągła to ok. 4 minuty). Grozi przegrzaniem silnika, a w konsekwencji awarią urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w bezpiecznik termiczny, który w wypadku przegrzania wyłącza silnik. W takim przypadku dalsze użytkowanie urządzenia będzie możliwe dopiero po upływie ok. 60 minut. W razie konieczności pracy długofalowej należy po każdym cyklu pracy odczekać do ostygnięcia silnika (ok. 30 min.)
- Przed rozpoczęciem mielienia należy mielone produkty najpierw rozmrozić. Mięso pokroić w paski o szerokości ok 2,5 cm.
- Mielić jednorazowo jeden kawałek mięsa. Naciskać lekko i z wycuciem aby nie uszkodzić urządzenia i nie zatrzeć silnika.

Przygotowanie kebbe

Kebbe jest tradycyjną potrawą świata arabskiego. Jest to rodzaj krokietów z mrożonego lub świeżego mięsa jagnięcego zmieszanego z pszennym bulgurem, nadziewanych mielonym mięsem.

Zmontowanie urządzenia dla przygotowania kebbe

- 1 Odkręcić nakrętkę mocującą, a do komory z gardzielą (14) włożyć spiralę ślimakową (15), dysk do wyrobu kebbe (26) i zewnętrzny (plastikowy) dysk do wyrobu kebbe (27).
Należy pamiętać aby najpierw włożyć spiralę ślimakową, a następnie dyski do kebbe.
- 2 Nakrętkę (18) ponownie dokręcić do oporu, a następnie odkręcić o 1/4 obrotu, aby nie zablokować obrotów spirali ślimakowej.
- 3 Na górną część komory nasadzić lejek (zasypnik).



Przygotowanie kebbe

- 1 Ustawić robot na równej stabilnej podstawie (stół, blat), a pod gardziel komory mielenia postawić naczynie.
- 2 Przełącznikiem obrotów (mocy) (3) włączyć urządzenie, a przełącznik obrotów ustawić w wybranej pozycji.
- 3 Do zasypnika wkładać przygotowaną masę popychając ją walcem tłoczącym.

Przepis na przygotowanie kebbe

Warstwa zewnętrzna

500 g mięsa jagnięcego lub baraniego bez tłuszczu pokroić w paski

500 g pszennego bulguru, opłukanego i odcedzonego

1 mała cebula pokrojona na drobno.

Ważne

Pszenny bulgur używać zaraz po odciedzeniu. Zbyt wysuszony może spowodować przeciążenie silnika a w konsekwencji jego awarię.

- 1 Przy użyciu właściwej tarczy zmielić na średnią grubość porcję mięsa i bulguru.
- 2 Masę kilkakrotnie, dokładnie przemieszać.
- 3 Dodać drobno pokrojoną cebulę.
- 4 Otrzymaną masę przecisnąć przy użyciu dysku do kebbe.

Nadzienie

400 g jagnięcego mięsa pokrojonego w paski
15 ml (1/2 łyżki) oleju
2 średnie cebule drobno pokrojone
5 - 10 ml (1 - 2 łyżeczki) zmielonego pieprzu
15 ml (1/2 łyżki) mąki
sól i przyprawy wg uznania

- 1 Przy użyciu właściwego dysku drobno zmielić mięso.
- 2 Cebulę zeszklić i dodać zmielone jagnięce mięso.
- 3 Dodać pozostałe składniki i przegotować 1 - 2 minuty.
- 4 Usunąć nadmiar tłuszczu i pozostawić do wystudzenia.

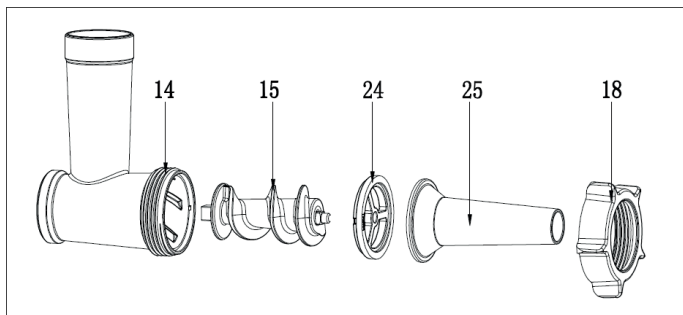
Zakończenie

- 1 Za pomocą plastikowego dysku do kebbe precyzyjnie przecisnąć masę mięsną.
- 2 Kroić na kawałki o dł. ok. 8 cm.
- 3 Skleić jeden koniec masy zewnętrznej, do środka dodać trochę nadzienia i drugi koniec również skleić
- 4 Frytować w gorącym oleju (190°) przez ok. 6 min. lub do uzyskania złotego koloru.

Przygotowanie kielbasy

Zmontowanie urządzenia dla przygotowania kielbasy

- 1 Odkręcić nakrętkę mocującą, a do komory z gardzielą (14) włożyć spiralę ślimakową (15), dysk do wyrobu kielbas (24) i rurkę do napełniania trzewi kielbasą (25).
Należy pamiętać aby najpierw włożyć spiralę ślimakową, następnie dysk, a na koniec rurkę.
- 2 Nakrętkę (18) ponownie dokręcić do oporu, a następnie odkręcić o 1/4 obrotu, aby nie zablokować obrotów spirali ślimakowej.
- 3 Na górną część komory nasadzić lejek (zasypnik).



Przygotowanie kielbasy

- 1 Ustawić robot na równej stabilnej podstawie (stół, blat), a na końcówkę rurki nasunąć osłonki kielbasiane (trzewia) lub postawić pod nią małe naczynie.
- 2 Przełącznikiem obrotów (mocy) (3) włączyć urządzenie, a przełącznik obrotów ustawić w wybranej pozycji.
- 3 Do zasypnika wkładać przygotowaną masę popychając ją walcem tłoczącym. Osłonkę podtrzymywać ręką aby napełniła się równomiernie.

Przepis na przygotowanie kiełbasy

- 2,5 kg boczku wieprzowego
- 2,5 kg ɓopatki wieprzowej
- 5 ząbków czosnku
- zmielony pieprz czarny
- sól
- zmielona papryka czerwona
- zmielony kminek
- ostonka z wieprzowych trzewi

- 1 Boczek i ɓopatkę zmielić z użyciem tarczy o dużych otworach.
- 2 Dodać przeciśnięty czosnek i pozostałe przyprawy wg smaku
- 3 Przygotować ostonki przepłukane ciepłą wodą.
- 4 Na rurkę do wyrobu kiełbasy nasunąć ostonki.
- 5 Co 15 - 20 cm napełnioną ostonkę okręcamy trzykrotnie. Raz w jedną, a raz w drugą stronę.
- 6 Po zakończeniu napełniania odstawiamy napełnione ostonki w chłodne miejsce do ostudzenia (na ok. 2 dni)
- 7 Na koniec uwędzić, ugotować lub usmażyć wg potrzeb.

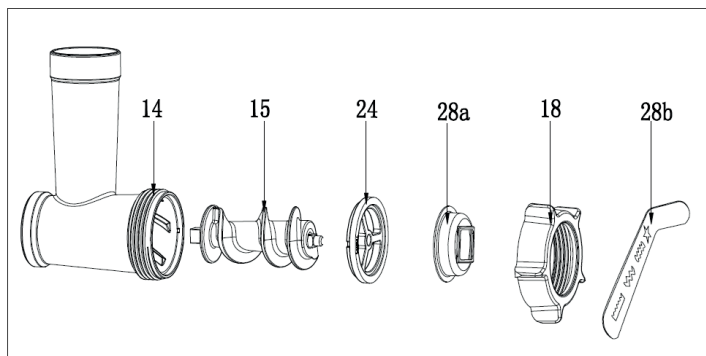
Rozmontowanie i demontaż

- 1 Odkręcić nakrętkę blokującą, a z komory wyjąć kolejno nasadkę, tarczę, nóż i spiralę ślimakową. Zdjąć rurkę do napełniania kiełbas.
- 2 Z górnej części wypiąć lejek (zasypnik) z walcem ɓocznym.

Przygotowanie ciastek ɓłodkich lub ɓłonnych

Zmontowanie urządzenia dla przygotowania ciasta

- 1 Odkręcić nakrętkę mocującą, a do komory z gardzielą (14) włożyć spiralę ślimakową (15), dysk do wyrobu kiełbas (24) i wewnętrzny plastikowy dysk do wyrobu ciastek (28a). Należy pamiętać aby najpierw włożyć spiralę ślimakową, następnie kolejno dyski.
- 2 Nakrętkę (18) ponownie dokręcić do oporu, a następnie odkręcić o 1/4 obrotu, aby nie zablokować obrotów spirali ślimakowej.
- 3 Na górną część komory nasadzić lejek (zasypnik).



Przygotowanie ciasta

- 1 Ustawić robot na równej stabilnej podstawie (stół, blat), a na końcówkę rurki nasunąć osłonki kiełbasiane (trzewia) lub podstawić pod nią małe naczynie.
- 2 Przełącznikiem obrotów (mocy) (3) włączyć urządzenie, a przełącznik obrotów ustawić w wybranej pozycji.
- 3 Do zasypnika wkładać przygotowaną masę popychając ją walcem tłoczącym. Do wypusty przystawić szablon, dzięki któremu można wybrać kształt późniejszego wypieku.

Przepis na przygotowanie ciasta

500 g maki tortowej

200 g cukru pudru

350 g masła

2 żółtka

Cukier wanilinowy

cynamon

kakao

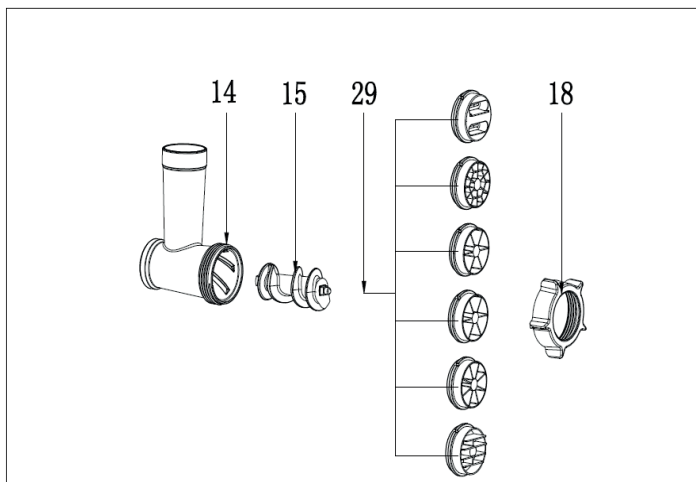
orzechy

Z przygotowanych składników zagniatamy ciasto. W razie konieczności (aby ciasto się nie kleiło do rąk) dodajemy mąki. Zawijamy w folię i wkładamy do lodówki na ok. 1 godzinę. Następnie ciasto wałkujemy i kroimy na mniejsze kawałki, które wkładamy po kolei do gardzieli maszyny.

Przygotowanie makaronu

Zmontowanie urządzenia dla przygotowania makaronu

- 1 Odkręcić nakrętkę mocującą, a do komory z gardzielą (14) włożyć spiralę ślimakową (15) i jeden z dysków do wyrobu makaronu (29). Należy pamiętać aby najpierw włożyć spiralę ślimakową, a następnie dysk do wyrobu makaronu
- 2 Nakrętkę (18) ponownie dokręcić do oporu, a następnie odkręcić o 1/4 obrotu, aby nie zablokować obrotów spirali ślimakowej.
- 3 Na górną część komory nasadzić lejek (zасыпник).



Przygotowanie makaronu

- 1 Ustawić robot na równej stabilnej podstawie (stół, blat), a pod gardziel komory do wyciskania ciasta makaronowego podstawić deskę, szmatkę lub czysty papier.
- 2 Przełącznikiem obrotów (mocy) (3) włączyć urządzenie, a przełącznik obrotów ustawić w wybranej pozycji.
- 3 Do zasypnika wkładać przygotowane ciasto makaronowe popychając je walcem tłoczącym.

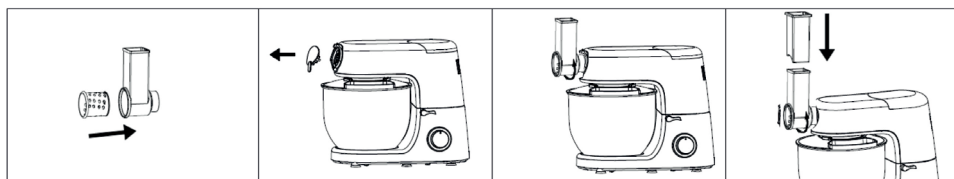
Przepis na przygotowanie makaronu

300 g mąki pszennej
200 g mąki krupczatki (lub włoskiej mąki semulinowej)
7 jajek
sól

Z przygotowanych składników ugniatamy ciasto. Jeśli ciasto przywiera do rąk dodajemy odrobinę mąki. Gotowe ciasto, zawinięte w folię odkładamy do lodówki na ok. 2 godziny. Po wyjęciu ciasto należy rozwałkować i podzielić na mniejsze kawałki. Ciasto w kawałkach wkładamy do zasypnika popychając je walcem tłoczącym w trakcie przeciskania.

Zmontowanie przystawki siekającej/krajalnicy

1. Zespół napędowy ustawić na suchej, równej i stabilnej powierzchni.
Przed zmontowaniem nie przyłączać urządzenia do źródła zasilania!
2. Nasadzić górną pokrywę napędu miksera (10) na swoje miejsce.
3. Opuścić (jeśli nie jest opuszczona) górę robota w dół tak, aby dźwignia znalazła się w pozycji blokowania poziomego.
4. W korpusie szatkownicy (22) umieszczamy walec do szatkowania lub ucierania (23a, 23b lub 23c).
5. Założyć przednią osłonę, nacisnąć przycisk blokady i wsunąć do oporu zmontowany korpus szatkownicy z gardzieli do otworu, obracając go w lewo dla zablokowania. Korpus szatkownicy znajduje się teraz w pozycji roboczej.



6. Produkty do szatkowania lub ucierania wkładamy do gardzieli popychając je tłokiem szatkownicy (21).
Uwaga: Należy zachować podana powyżej kolejność montażu gdyż w innym wypadku szatkownica nie będzie działać!
8. Przyłączyć przewód zasilający do źródła zasilania.
9. Przełącznikiem obrotów (3) włączamy urządzenie ustawiając go w zależności od potrzeby w pozycji 3 lub 5.
10. Ziemniaki inne większe produkty należy pokroić na mniejsze kawałki pasujące do otworu gardzieli. W razie konieczności można wymieniać walce do siekania lub ucierania. Kawałki produktów przeciskać popychając tłokiem szatkownicy.
11. Po zakończeniu pracy przełącznik obrotów (3) ustawiamy w pozycji „0“.
12. Odłączamy urządzenie od źródła zasilania
13. Po odpięciu osłony z korpusu szatkownicy wyjmujemy walec.
14. Korpus szatkownicy obracamy w prawo uwalniając go z urządzenia.
Na przednią część urządzenia nakładamy osłonę.

Ostrzeżenia:

- Produktów nigdy nie popychać palcami. Niebezpieczeństwo skaleczenia!
Do popychania używać wyłącznie walca tłoczno.
- Nadmierne zapełnienie nie spowoduje przyspieszenia mielenia. Grozi przegrzaniem silnika, a w konsekwencji awarią urządzenia.
- Nie używać urządzenia przez dłuższy czas bez przerwy (maksym. ok. 4 minuty).
Dłuższe używanie bez przerw grozi przegrzaniem silnika, a w konsekwencji awarią urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w bezpiecznik termiczny, który w wypadku przegrzania wyłącza silnik. W takim przypadku dalsze użytkowanie urządzenia będzie możliwe dopiero po upływie ok. 60 minut. W razie konieczności pracy długofalowej należy po każdym cyklu pracy odczekać do ostygnięcia silnika (ok. 30 min.)
- Przed rozpoczęciem szatkowania/ucierania należy produkty najpierw rozmrozić.
Większe produkty pokroić na mniejsze kawałki pasujące do gardzieli szatkownicy.
- Siekać/ucierać jednorazowo jeden kawałek produktu. Naciskać tłok lekko i z wycuciem aby nie uszkodzić urządzenia i nie zatrzcć silnika.

Porady użyteczny podczas szatkowania/ucierania

- Walec dobierać według rodzaju i przeznaczenia produktu.
- W czasie pracy nie naciskać zbyt mocno na tok szatkownicy.
- Produkty pokroić na mniejsze kawałki, które swobodnie zmieszczą się w gardzieli szatkownicy.
- Jeśli konieczne jest szatkowanie/ucieranie większej ilości produktu zalecamy podzielenie go na mniejsze dawki po ok. 1200 ml.

Ucieranie

Duże produkty pokroić najpierw na mniejsze kawałki (ok.2 cm) i wsypywać po jednej szklance. Ucierać do żądanej grubości.

Niektóre produkty (jak np. wilgotne warzywa lub sery należy najpierw osuszyć.

Stosować do: twarde kawałki sera, twarde warzywa (ziemniaki, cebula, kalafior, kapusta, czekolada.

Ucieranie na drobno

Duże produkty pokroić najpierw na mniejsze kawałki (ok.2,5 cm), wsypywać do gardzieli i ucierać do żądanej grubości.

Stosować do: suche ciasto, ciastka, suche pieczywo.

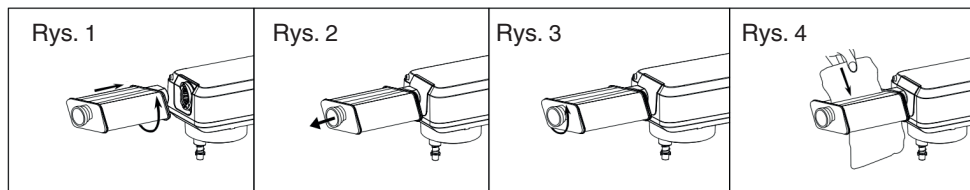
Siekanie (szatkowanie)

Duże produkty pokroić najpierw na mniejsze kawałki i wkładać do gardzieli. Naciskać z wycuciem tłokiem szatkownicy.

Stosować do: drób, warzywa i jarzyny (kapusta, buraki, marchew, ogórki, ziemniaki, bakłażany), owoce (jabłka, gruszki, ananas, banany, melon itp owoce bez pestek).

Montaż krajalnicy do makaronu/wałka do ciasta (opcjonalne akcesoria)

1. Ustawić robot na suchej, równej i twardej powierzchni. Nie podłączać przewodu zasilającego do zasilania przed całkowitym zmontowaniem urządzenia!
2. Górną pokrywę miksera (10) nałożyć tak, aby zatrzasnęła się na swoim miejscu.
3. Opuścić (jeśli nie jest opuszczona) górną część robota w dół do podstawy, tak aby dźwignia znalazła się w poziomej pozycji blokowania.
4. Zdjąć pokrywę przednią (9) i nasadzić wybraną nasadkę do wałkowania ciasta (30) lub jedną z nasadek krajalnic do ciasta (31 lub 32).
5. Końcówkę wałka lub krajalnicy wsunąć do piasty. Obracać wałkiem lub krajalnicą w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara tak, aby wpasować i zablokować je w kwadracie tulei piasty. (Rys. 1)
6. Gdy nasada do wałkowania ciasta została zablokowana pociągnięciem do siebie wysunąć pokrętło regulujące grubość ciasta na makaron. (Rys. 2)
7. Pokrętłem ustawiamy żądaną grubość ciasta na makaron (Rys. 3)
8. Przyłączamy przewód zasilający do źródła zasilania i ustawiamy szybkość obrotów pomiędzy poziomami 2-6. Wyrównane ciasto podajemy pomiędzy wałki nasady (Rys. 4)
9. Po zakończeniu pracy szybkość obrotów ustawiamy na 0 i odłączamy przewód zasilający od źródła zasilania.






Przed pierwszym użyciem

Aby uniknąć uszkodzenia nasadek nie należy ich myć ani zanurzać do wody ani innej cieczy. Nasadek nie wolno myć w zmywarkach.

Uwaga

Nasadki zostały przewidziane wyłącznie do wałkowania i krojenia ciasta. Aby uniknąć uszkodzenia nasadek nie wolno stosować ich do wałkowania ani do krojenia innych wyrobów.

Funkcje wałka i krajalnic do ciasta

Nasada	Funkcja	Szybkość obr.	Szerokość makaronu
	Wałek do ciasta	2 - 6	do 140 mm
	Krajalnica do szerokiego makaronu	2 - 6	6,5 mm
	Krajalnica do wąskiego makaronu	2 - 6	2 mm

Pociągnąć do siebie i obracać	Tabela ustawień wałka	Cel użycia ustawienia
	1 - 2	Mieszanie i spajanie ciasta
	3 - 4	Makarony jajeczne
	4 - 5	Spaghetti, fettuccine, lasagne
	6 - 7	Cienkie fettuccine, tortellini, linguini

OSTRZEŻENIA!

1. Ciasto podawać tak aby mieściło się w szerokości wałka do ciasta.
2. Pokrętko wałka do makaronu pociągnąć do siebie i obrócić do ustawienia 1. Puścić pokrętko, upewniając się, że kołek na pokrywie wałka do makaronu jest dopasowany do otworu z tyłu regulatora, tak aby pokrętko mogło spoczywać na pokrywie wałka.
3. Wyrównane ciasto wkładać pomiędzy walce wałka. Następnie rozwałkowane ciasto złożyć na pół i ponownie wałkować. Powtarzać tę czynność aż ciasto będzie gładkie i elastyczne zakrywając całą szerokość wałka. Ciasto podczas wałkowania i krojenia lekko opryskać mąką, aby zapobiegać lepieniu się ciasta.
4. Ciasto nakładać przez wałki, aby było równomiernie spłaszczone. Po kolejnym wałkowaniu zmieniać ustawienia wałka na 2 i 3 i stopniowo uzyskując żądaną grubość ciasta. Na tym etapie ciasta już nie składać. Właściwą grubość ciasta dla wybranego rodzaju makaronu przedstawiono w tabelce powyżej (patrz **Tabela ustawień wałka**).
5. Po rozwałkowaniu ciasta na żądaną grubość zamienić nasadkę na krajalnicę do makaronu (wg potrzeby szerokości krojenia). Wyrównane płaty ciasta przeprowadzać przez krajalnicę.
6. Jeśli ciasto jest zbyt miękkie lub lepi się do rąk należy dodać do ciasta trochę mąki.

Pomocne informacje dla niektórych funkcji robota

Mieszanie

Przygotować urządzenie do mieszania. Wpiąć hak mieszający

Produkty

ciasto z mąki/miękki ser
jajka

Ilość na jedną porcję

maksym. 300 g
maksym. 5 szt.

Uwagi (do mieszania):

- Hak mieszający musi być w misie przed dodaniem produktów.
- Średni czas mieszania dla ww produktów: 30 - 180 sekund.

Przygotowanie kremów

Przygotować urządzenie do miksowania. Wpiąć pojemnik miksera.

Produkty

jajka
miękki ser

Ilość na jedną porcję

2 ~ 5 szt. (czas: 30 ~ 70 sekund)
125 ~ 350 ml (czas: 20 sekund)

Uwagi (do miksowania):

- Miksera można użyć także do wyrobu majonezów lub masy budyniowej.
- Nie używać miksera do mieszania ciasta.

Przykłady zastosowania i przygotowania produktów

Miksowanie

Do pojemnika włożyć produkty i zmiksować. W razie potrzeby używać ustawienia **P** (pulsacyjne). Potrzebne płyny dodawać przez otwór w pokrywie. Polecane potrawy: sosy, dresingi, zupy, zasmażki.

Pełne zmiksowanie - Mikser

Wszystkie produkty najpierw pokroić na mniejsze kawałki (ok. 2 cm) i miksować. W razie potrzeby używać ustawienia **P** (pulsacyjne). Potrzebne płyny dodawać przez otwór w pokrywie. Potrawę wyjmować z pojemnika za pomocą miękkiej szpatułki.

Polecane produkty: mięso gotowane i surowe, gotowane ryby i drób, owoce i warzywa, orzechy, masło, potrawy dla dzieci.

Mieszanie - Hak mieszający

Produkty włożyć do pojemnika (ok. 1 szklanki produktów na jeden raz). Mieszać kilka sekund. W razie potrzeby dodawać płyn przez otwór w pokrywie. Nie przedłużać czasu mieszania poza zalecany okres. Polecane potrawy: ciasta, pizza, wyroby cukiernicze.

Czyszczenie i konserwacja

Robot

Pojemniki, pokrywę, tarcze, noże, komorę, spiralę ślimakową oraz tłok i łopatkę można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń, a następnie wytrzeć i wysuszyć.

Nie używać rozpuszczalników ani środków szorujących.

Mycie należy wykonać natychmiast po użyciu. Nie dopuszczać do zaschnięcia potraw.

Tarcze, nóż i hak najlepiej myć szczoteczką do rąk pod bieżącą wodą.

Prosimy zachować ostrożność! Są ostre.

Nie myć części robota w zmywarce do naczyń.

Chronić zespół napędowy przed wodą lub inną cieczą! Przecierać wyłącznie suchą szmatką. Silnik nie wymaga smarowania. Nie usuwać smaru z silnika.

Nie przechowywać pojemników z zamkniętymi pokrywami.

Zużywają się części zespalające i brak jest koniecznej wentylacji oraz suszenia.

Ostrzeżenie: Dyski i noże są bardzo ostre. Należy zachować ostrożność podczas manipulacji z nimi. Przechowywać je poza zasięgiem dzieci.

Mikser

Po zakończeniu miksowania odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

Z pojemnika usunąć wszystkie części składowe. Napełnić pojemnik wodą z roztworem środka do mycia naczyń, zamknąć pokrywę i chwilę miksować na najwyższych obrotach.

Jeśli zaistnieje potrzeba czynność powtórzyć.

Części składowych urządzenia nie wolno myć w zmywarce do naczyń, ani w gorącej wodzie.

Chronić zespół napędowy przed wodą lub inną cieczą!

Przecierać wyłącznie suchą szmatką. Nie używać rozpuszczalników ani środków szorujących.

Młynek do mielenia mięsa

Do czyszczenia powierzchni używać wyłącznie lekko nawilżonej, miękkiej szmatki.

Nie używać żadnych rozpuszczalników ani środków szorujących.

Części myć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń, a następnie wytrzeć i wysuszyć. Nie pozostawiać mokrych części po umyciu

Tarcze, nóż, spiralę ślimakową i lejek należy umyć natychmiast po użyciu.

Nie dopuszczać do zaschnięcia potraw.

Części składowych urządzenia nie wolno myć w zmywarkach.

Dane techniczne

Zasilanie:	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Moc (Grill):	1 400 W
Klasa ochrony:	II (ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym została zabezpieczona podwójną izolacją przewodów)
Pojemność miski robota:	maksym. 7,0 l
Pojemność miski miksera:	1,5 l
Wymiary (szer. x wys. x głęb):	37 x 33,6 x 19,5 cm (bez wyposażenia)
Ciężar:	4,7 kg (bez wyposażenia)
Czas nieprzerwanej pracy (KB):	3 min.
Głośność:	80 dB (A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 80 dB (A) co odpowiada klasie A mocy akustycznej dla referencji 1pW.

Producent zastrzega sobie prawo do zmian

Producent:

ORAVA retail 1, a.s.
Seberíniho 2
821 03 Bratislava
Slovenská republika

Dystrubutorzy:

ORAVA retail 1, a.s.
Seberíniho 2
821 03 Bratislava
Slovenská republika

ORAVA distribution CZ s.r.o.
Ostravská 494
739 25 Sviadnov
Česká republika

Likwidacja i recyding zużytego lub zepsutego sprzętu elektrycznego i elektronicznego

W styczniu 2003 roku Komisja Europejska przyjęła dyrektywę UE w sprawie zużytego sprzętu elektronicznego i elektrycznego **WEEE (Waste Electrical And Electronic Equipment Directive)**. Symbol przedstawiony obok (**przekreślony kosz na śmieci**) umieszczony na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że urządzenia tego nie wolno wyrzucać do nieposegregowanych odpadów domowych.



W sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (SEE) mogą znajdować się ciecze lub substancje, które mogą mieć poważny, negatywny wpływ na środowisko naturalne i ludzkie zdrowie. Należy zdać je w wyznaczonych składnicach zbioru, recydingu i likwidacji odpadów i urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Właściwe postępowanie w tym przypadku ma olbrzymi wpływ na zachowanie czystości środowiska naturalnego, w którym żyjemy. Informacji i porad wiązanych z likwidacją tego typu urządzeń należy szukać bezpośrednio w odpowiednich urzędach, firmach powołanych do tego celu, u producenta lub dystrybutora. Likwidowane urządzenie należy pozostawić w stanie pozwalającym na jego dalszy recyding bądź utylizację. Niestosowanie się do powyższych zarządzeń może spowodować naliczenie kar pieniężnych.

Materiały opakunkowe zużyte po rozpakowaniu urządzenia należy oddać do recydingu i dalszego przetworzenia w formie posegregowanych odpadów.

Jeśli stare urządzenie elektroniczne nadal jest w dobrym stanie lub można je naprawić, rozważ przekazanie go organizacji charytatywnej lub potrzebującej osobie. Przedłużając okres użytkowania starego urządzenia chronisz przyrodę, zmniejszasz wykorzystywanie zasobów naturalnych i unikasz produkowania dodatkowych odpadów.



To urządzenie odpowiada wszystkim dyrektywom Unii Europejskiej przeznaczonym dla tego typu urządzeń

