

INSTRUKCJA OBSŁUGI
ROBOT KUCHENNY
TYP:EL75631/EL75632

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

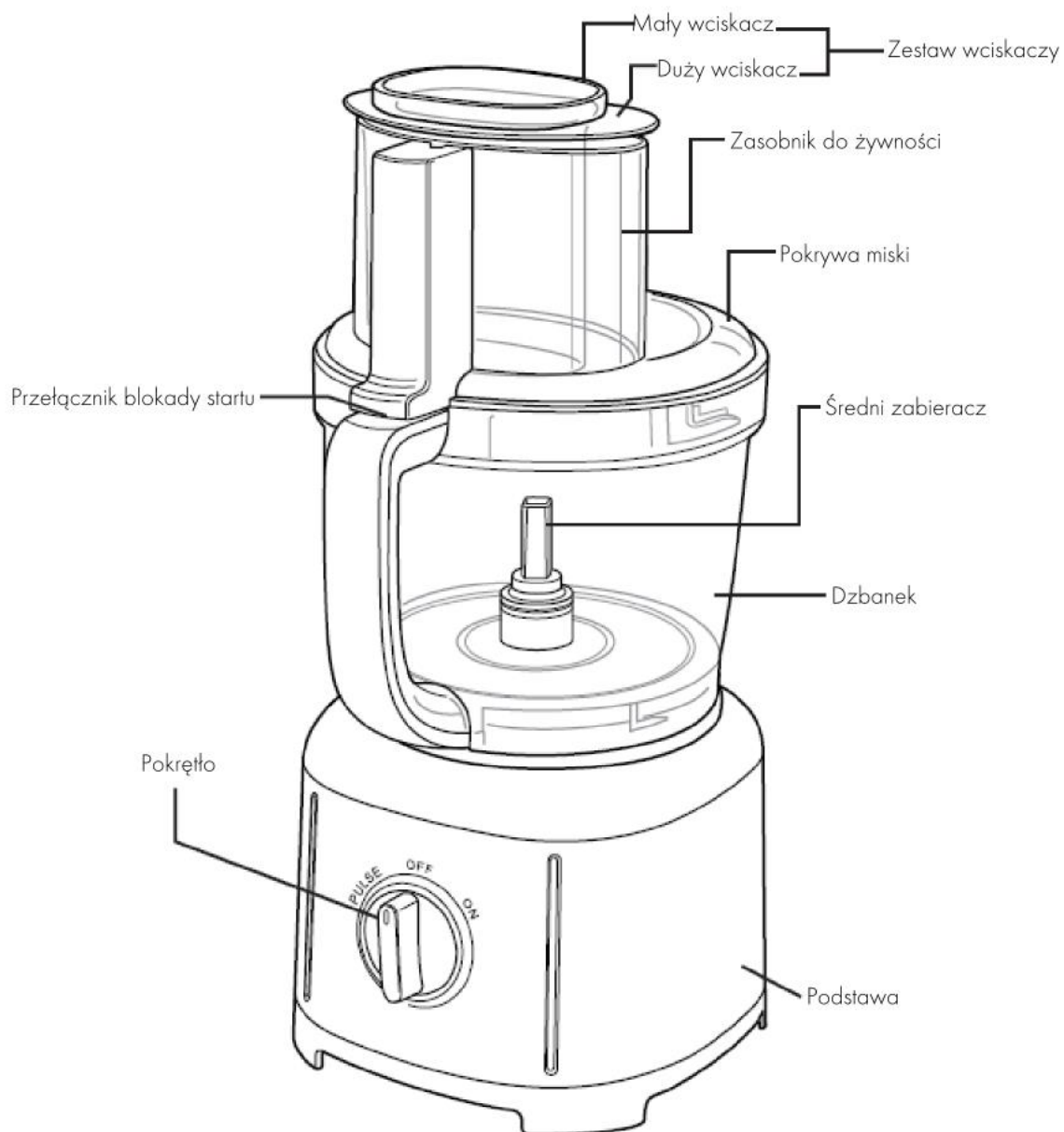
Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, łącznie z poniższymi:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Aby uniknąć porażenia prądem, nie należy zanurzać robota kuchennego w wodzie ani w innych cieczach.
3. Dzieci mogą korzystać z urządzenia lub przebywać w jego pobliżu wyłącznie pod nadzorem.
4. Podczas wymiany akcesoriów lub przy czyszczeniu urządzenia **ODŁĄCZ** urządzenie od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka.
5. **UNIKAJ** kontaktu z wirującymi częściami.
6. **NIEWŁĄCZAJ** urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, lub jeśli urządzenie ma usterkę, spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób. Należy je odnieść do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu zbadania, naprawy lub regulacji.
7. Stosowanie nieoryginalnych części może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia.
8. **NIE UŻYWAJ** urządzenia na zewnątrz.
9. **NIE POZOSTAWIAJ** kabla w pozycji wiszącej nad krawędzią stołu lub pulpitu kuchennego.
10. Korzystając z urządzenia trzymaj ręce i potrzeby kuchenne z dala od wirujących ostrzy, aby nie doszło do powstania poważnych obrażeń lub do uszkodzenia urządzenia. Z obieracza można korzystać tylko wtedy, gdy robot kuchenny nie pracuje.
11. Noże są ostre. Należy się z nimi obchodzić z ostrożnością.
12. Aby uniknąć obrażeń, nie należy wkładać noży lub ostrzy do podstawy, o ile nie została umieszczona na miejscu.
13. Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zamknięta i zablokowana.
14. **NIGDY** nie wkładaj żywności ręką. Zawsze korzystaj z wciskacza do żywności.
15. **NIE PRÓBUJ** otworzyć mechanizmu blokującego pokrywę.
16. W celu ochrony przed porażeniem prądem urządzenie zostało wyposażone w przewód z uziemioną wtyczką, którą można podłączyć do odpowiedniego uziemionego gniazdka. **NIE WŁĄCZAJ** wtyczki do gniazdka dwupinowego. Jeśli nie da się włożyć wtyczki do gniazdka, należy przy pomocy wykwalifikowanego elektryka zainstalować odpowiednie gniazdko.
17. Urządzenie jest przeznaczone **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO**.

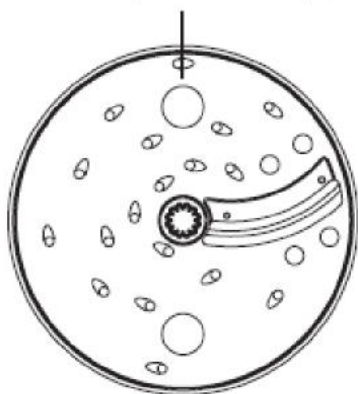
ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ!

CZĘŚCI I DZIAŁANIE

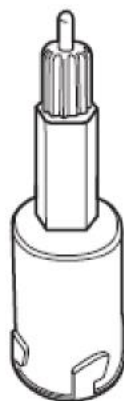
Fig. 1



Tarcza krojąca/rozdrabniająca



Redukcja napędu



Nóż tnący



PRZYGOTOWANIE ROBOTA KUCHENNEGO DO PRACY

Przed użyciem robota kuchennego należy umyć wszystkie części oprócz podstawy w ciepłej wodzie ze środkiem myjącym. Opłukać je i wysuszyć. Poszczególne elementy można również myć w zmywarce na górnej półce. Nie umieszczać części do koszyka na naczynia ani w jego pobliżu.

UWAGA: Noże są ostre, obchodź się z nimi ostrożnie.

UWAGA: NIE WKŁADAJ podstawy z silnikiem robota do wody ani do innych cieczy.

UWAGA: NIE KRUSZ lodu przy pomocy robota kuchennego, mógłby uszkodzić dzbanek i stępić nóż do krojenia. Urządzenie nie ubija śmietany ani białek jaj, nie mieli kawy, przypraw ani innych produktów o wysokiej zawartości oleju, nie kroi w plasterki i nie trze jaj gotowanych na twardo, marshmallow i miękkich serów.

WAŻNE: Dla Twojego bezpieczeństwa urządzenie zostało wyposażone w blokadę.

Robot nie będzie działać, dopóki dzbanek nie zostanie dobrze osadzony na podstawie a pokrywa dobrze zabezpieczona na dzbanku. Nie uruchamiaj urządzenia bez umieszczenia dzbanka, pokrywy dzbanka i pokrywy zasobnika żywności na właściwych miejscach.

ZŁOŻENIE ROBOTA KUCHENNEGO

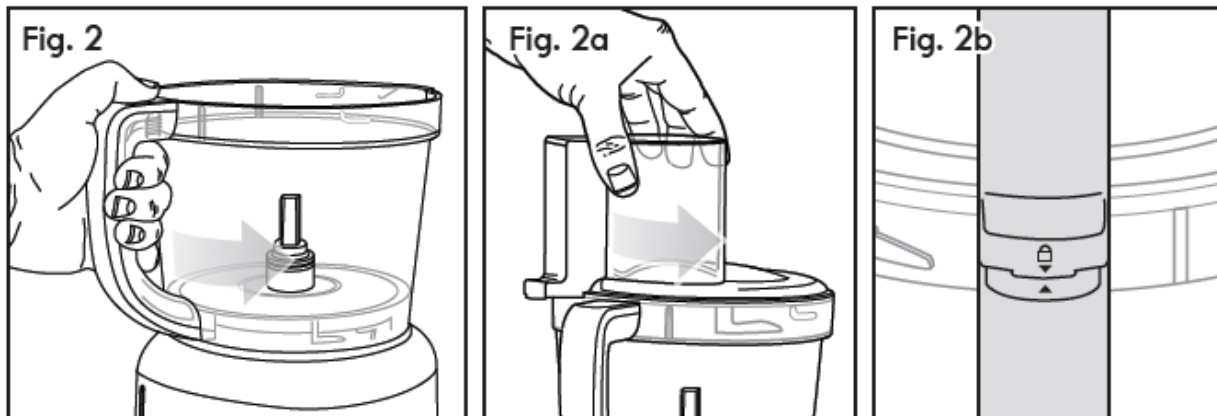
MONTAŻ

1. Upewnij się, że przełącznik jest w pozycji WYŁ (OFF) a przewód zasilający został odłączony.
2. Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że podstawa robota jest na płaskiej, suchej, czystej i stabilnej powierzchni.
3. Zmontuj robota osadzając dzbanek na podstawę tak, aby uchwyt dzbanka był zgodny z rysunkiem Odblokuj na podstawie. Dzbanek zablokuj na podstawie obracając ją w kierunku odwrotnym do chodu zegara, dopóki dzbanek nie wskoczy na miejsce. Po zablokowaniu dzbanek jego uchwyt będzie wskazywał środek i przód (patrz rys. 1).

ZŁOŻENIE ROBOTA KUCHENNEGO

MONTAŻ ciąg dalszy

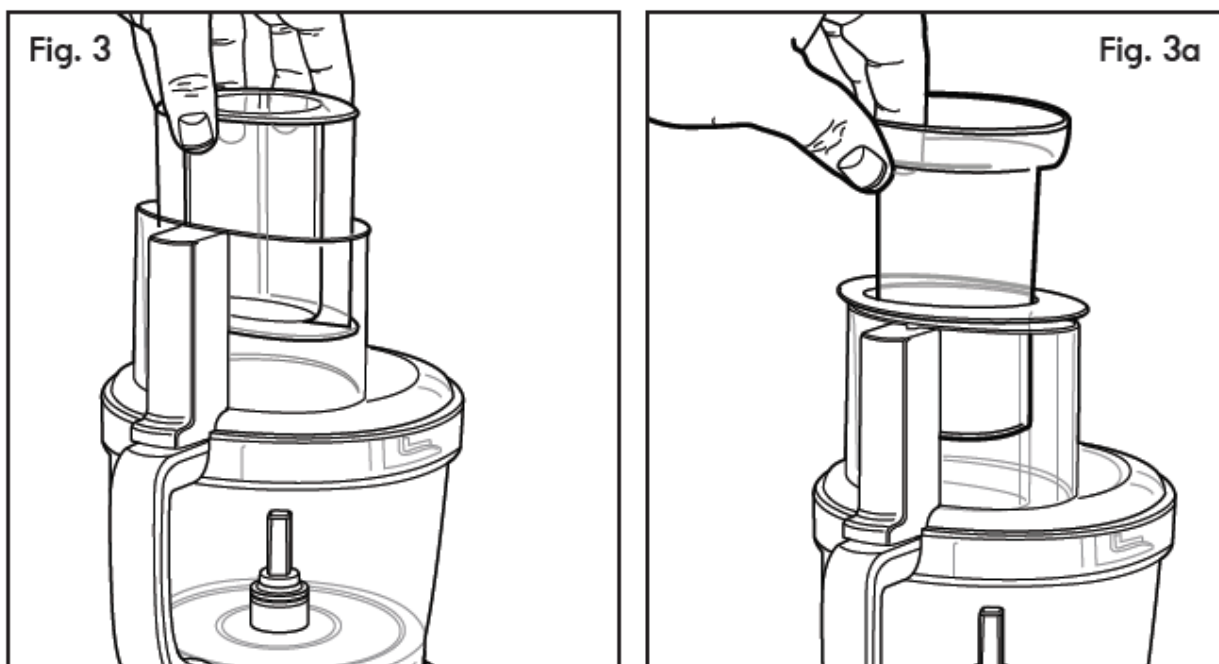
UWAGA: Dzbanek jest blokowany na podstawie tylko w jednej pozycji. Urządzenie nie będzie pracować, jeśli dzbanek nie zostanie osadzony w podstawie.



4. Na dzbanek umieść pokrywę. Wyrównaj strzałkę na pokrywie z rysunkiem Odblokuj na dzbanku (patrz Rys. 2, 2a i 2b). Obracaj pokrywę w lewo do przodu, do momentu wskoczenia na miejsce.

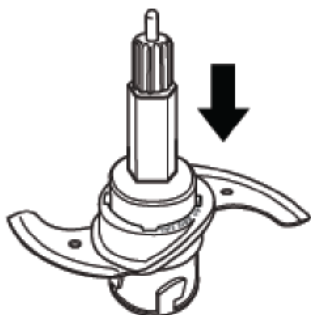
UWAGA: Pokrywa jest blokowana w dzbanku tylko w jednej pozycji. Urządzenie nie będzie działać, jeśli pokrywa nie zostanie zablokowana na dzbanku lub jeśli duży wciskacz nie zostanie włożony do owalnego zasobnika żywności.

5. Zestaw wciskaczy składa się z dużego i małego wciskacza. Wyrównaj wystającą krawędź na tylnej stronie dużego wciskacza z rowkiem do wyciągnięcia blokady startu. Duży wciskacz wsuń do owalnego zasobnika żywności. Potem nasuń mały wciskacz do okrągłego zasobnika w dużym wciskaczu. Patrz rys.3 i 3a.

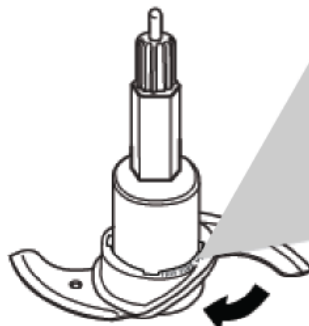


ZŁOŻENIE ROBOTA KUCHENNEGO

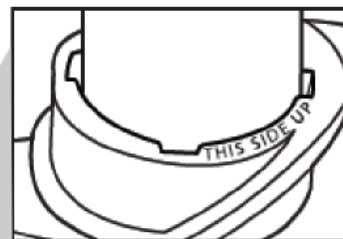
MONTAŻ NOŻA



Nałóż ostrze noża na tarczę redukcji napędu zgodnie z rysunkiem.



Obracaj nożem w kierunku ruchu wskazówek zegara, do zatrzaśnięcia na miejscu



UWAGA: Upewnij się, że napis „THIS SIDE UP” (TA STRONA DO GÓRY) jest na górze.

PRACA Z ROBOTEM KUCHENNYM

MANIPULACJA

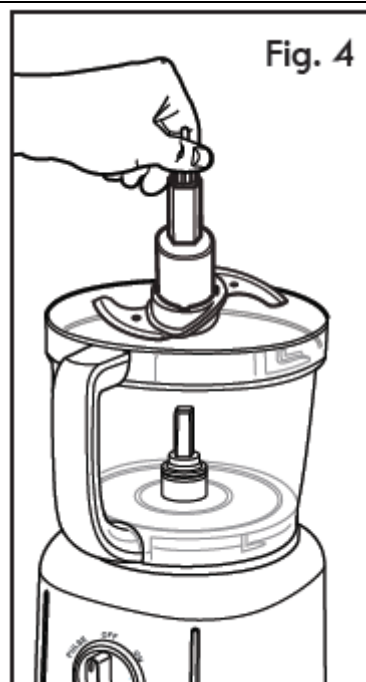
PULSE: Robot rozpocznie pracę po przekręceniu pokrętki w lewo na PULSE i przytrzymaniu. Po puszczeniu pokrętki powróci do pozycji OFF (WYŁ).

Funkcja PULSE jest odpowiednia do krótkiej pracy, na przykład do mielenia orzechów, surowego mięsa lub warzyw. Funkcja umożliwia większą kontrolę konsystencji przetwarzanej żywności.

ON: Obracając pokrętkę w prawo do pozycji ON (WŁ), uruchamia się statą pracę urządzenia. Ten tryb pracy jest odpowiedni dla mniej podatnych produktów, które wymagają dłuższej manipulacji. Po zakończeniu pracy, przekręć pokrętkę do pozycji OFF (WYŁ).

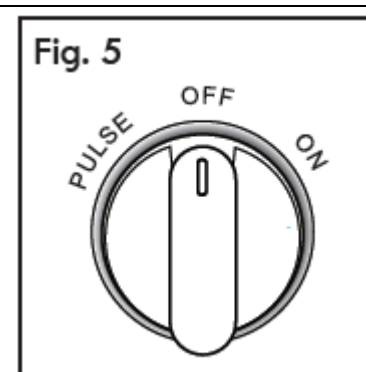
KROJENIE:

1. Zablokuj dzbanek w podstawie zgodnie z rozdziałem Montaż.
2. Nóż tnący osadź na środkowy trzpień (patrz rys. 4).



UWAGA: Noże są ostre, obchodź się z nimi ostrożnie.

3. Włóż produkt, który chcesz pokroić do dzbanka. Przygotowanie produktu do pokrojenia opisano w instrukcji krojenia.
4. Zamknij pokrywę dzbanka zgodnie z rozdziałem Montaż.
5. Pokrętło powinno być na pozycji OFF. Podłącz przewód zasilający do gniazdka.
6. Włóż zestaw wciskaczy do owalnego zasobnika jak najgłębiej.
7. Przekręć pokrętło do pozycji ON rozpocznij pracę, lub przekręć pokrętło do pozycji PULSE dla uzyskania lepszej konsystencji masy.



PRACA Z ROBOTEM KUCHENNYM

KROJENIE ciąg dalszy

8. Po zakończeniu pracy:

- W przypadku włączenia robota do pozycji PULSE, puść pokrętkę a urządzenie zatrzyma się automatycznie.
- W przypadku włączenia robota do pozycji ON, przekręć pokrętkę do pozycji OFF a urządzenie się zatrzyma.
- Poczekaj do zupełnego zatrzymania ostrza noża.

UWAGA: Przed otarciem pokrywy dzbanka przekręć pokrętkę do pozycji OFF i odłącz przewód.

9. Wyjmij zestaw wciskaczy z robota.

10. Zdejmij pokrywę dzbanka obracając ją w kierunku ruchu wskazówek zegara, aż do otwarcia pokrywy, a następnie ją podnieś.

11. Wyjmij nóż chwytając za jego nasadkę. Odblokuj dzbanek obracając w kierunku zgodnym z chodem zegara i podnieś go. Wyjmij gotowy produkt.

OSTRZEŻENIE: Nóż do krojenia jest bardzo ostry. Zachowaj szczególną ostrożność przy manipulacji

KROJENIE W PLASTERKI LUB TARCIE:

UWAGA: Przed użyciem upewnij się, że pokrętkę znajduje się w pozycji OFF a urządzenie jest odłączone z gniazdka. Nigdy nie wkładaj produktów do robota ręką. Naciskając na wciskacz nie przyspieszysz pracy robota.

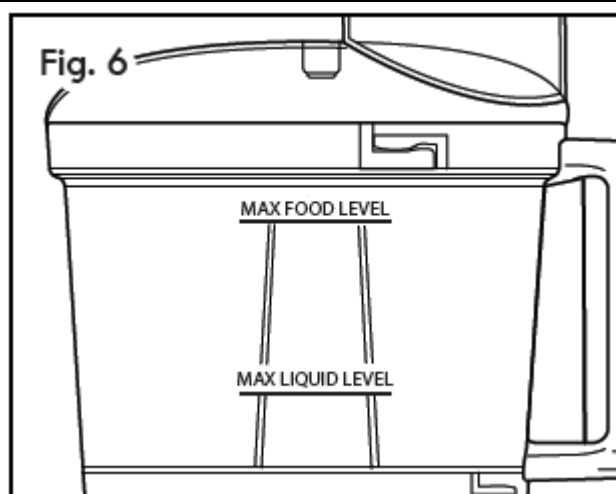
1. Zablokuj dzbanek na podstawie zgodnie z rozdziałem Montaż.
2. Nałóż redukcję napędu tarczy w dół na środkowy trzpień podstawy i nałóż tarczę krojącą i ścierającą na wrzeciono odpowiednią stroną do góry, w zależności od tego czy chcesz kroić w plasterki lub trzeć, następnie wciśnij w dół. W tym punkcie tarcza jest w górnej części dzbanka.

OSTRZEŻENIE: Tarcza krojąca w plasterki i tnąca jest bardzo ostra. Zachowaj szczególną ostrożność przy manipulacji.

3. Zablokuj pokrywę dzbanka.

4. Napełnij owalny lub okrągły wciskacz. Rozmiary produktów są podane w instrukcji krojenia i tarcia.
- W przypadku korzystania z dużego wciskacza, włóż do owalnego zasobnika kawałki produktów, takie jak ziemniaki, kapusta, papryka, całe pomidory, itd. Aż do linii maksymalnego poziomu wskazanego na zasobniku (patrz rys. 6).
 - W przypadku korzystania z małego wciskacza, najpierw wyjmij go z dużego wciskacza. Wsuń duży wciskacz do owalnego zasobnika. Włóż kawałki produktów do okrągłego zasobnika.

5. Podłącz przewód zasilający do gniazdka.



PRACA Z ROBOTEM KUCHENNYM

KROJENIE W PLASTERKI I TARCIE ciąg dalszy

6. Włącz robota
 - W przypadku korzystania z dużego wciskacza upewnij się, że jest złączony z małym wciskaczem. Wsuń wciskacz do owalnego zasobnika aż do maksymalnej pozycji tak, aby wciskacz nacisnął sprężynę blokady startu. Przekręcając pokrętko do pozycji ON włączysz robota. Wysuwając wciskacz z zasobnika robot się wyłączy.
 - W przypadku korzystania z małego wciskacza, włączysz robota przekręcając pokrętko do pozycji ON. Przy pomocy małego wciskacza włóż produkt do okrągłego zasobnika. Przekręcając pokrętko do pozycji OFF robot się wyłączy.
7. Po osiągnięciu wymaganej konsystencji przetłącz pokrętko do pozycji OFF i wyłącz robota. Poczekaj aż ostrze przestanie się obracać.

UWAGA: Przed otwarciem pokrywy dzbanka, upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone a przewód odłączony z gniazdka.

8. Otwórz pokrywę dzbanka w kierunku zgodnym z chodem zegara i wyjmij tarczę.

OSTRZEŻENIE: Tarcza do krojenia w plasterki i tarcia jest bardzo ostra. Zachowaj szczególną ostrożność przy manipulacji.

9. Dzbanek odblokujesz obracając go w kierunku zgodnym z chodem zegara do rysunku odblokowania. Wyjmij dzbanek i wyłóż przygotowane produkty.

PRACA Z DŁUGĄ I CIENKĄ ŻYWNOSCIĄ

UWAGA: Przed użyciem upewnij się, czy pokrętko jest w pozycji OFF a urządzenie zostało odłączone z gniazdka. Nigdy nie wkładaj produktów ręką do robota. Naciskając na wciskacz nie przyspieszysz pracy robota.

1. Zablokuj dzbanek na postawie, zgodnie z rozdziałem Montaż.
2. Nałóż redukcję napędu tarczy w dół na środkowy trzpień podstawy i nałóż tarczę krojącą i ścierającą na wrzeciono odpowiednią stroną do góry, w zależności od tego czy chcesz kroić w plasterki lub trzeć, następnie wciśnij w dół. W tym punkcie tarcza jest w górnej części dzbanka.

OSTRZEŻENIE: Tarcza do krojenia w plasterki i tarcia jest bardzo ostra. Zachowaj szczególną ostrożność przy manipulacji

3. Zablokuj pokrywę dzbanka.
4. Wyjmij myły wciskacz z dużego wciskacza. Włóż duży wciskacz do owalnego zasobnika.

PRACA Z ROBOTEM KUCHENNYM

PRACA Z DŁUGĄ I CIENKĄ ŻYWNOSCIĄ ciąg dalszy

5. Napełnij okrągły zasobnik długą i cienką żywnością, np. salami, marchwią lub selerem naciowym.
6. Włóż mały wciskacz do okrągłego zasobnika. Podłącz przewód zasilający do gniazdka.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy z żywnością zawsze należy używać wciskacza. NIGDY nie wciskaj żywności ręką.

7. Przekręć pokrętłem do pozycji ON i lekko, ale zdecydowanie naciskając a dół na mały wciskacz wciskaj produkty w kierunku tarczy krojącej lub trącej. Po opróżnieniu zasobnika przekręć pokrętło do pozycji OFF.
8. Po osiągnięciu wymaganej konsystencji przetłącz pokrętło do pozycji OFF i wyłącz robota. Poczekaj aż ostrze przestanie się obracać.

UWAGA: Zanim otworzysz pokrywę dzbanka, upewnij się, że urządzenie jest wyłączone a przewód zasilający odłączony.

9. Otwórz pokrywę dzbanka i ostrożnie wyjmij tarczę. Odblokuj dzbanek obracając go w kierunku zgodnym z chodem zegara do rysunku odblokowania. Wyjmij dzbanek i wyłóż przygotowane produkty

PROPOZYCJE PRZYGOTOWANIA PRODUKTÓW – NAPOJÓW

W dzbanku można pracować z ciepłymi produktami o maks. temperaturze 120 °F (50 °C). Produkt powyżej tej temperatury są zbyt gorące. Na raz można przygotować też niewielką ilość napojów (2 filiżanki lub mniej). Większa ilość może przyskać z dzbanka.

CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE

UWAGA: NIE PRÓBUJ ostrzyć noża do krojenia ani obustronnej tarczy krojąco-tnącej. Zostały zaostrzone w fabrycznie i przy próbie naostrzenia można je zniszczyć.

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przekręcić pokrętkę do pozycji OFF i odłączyć przewód zasilający od robota.
2. Jeśli jest to możliwe, należy płukać części od razu po użyciu, ułatwi to ich czyszczenie.
3. Wytrzyj podstawę, przełącznik i nóżki wilgotną ściereczką i dokładnie wysusz. Uporczywe plamy usuń pocierając wilgotną ściereczką z delikatnym środkiem czyszczącym, nie ściernym. NIE NAMACZAJ podstawy.
4. Wszystkie elementy odłączane można myć ręcznie lub w zmywarce na górnej półce. Nie wkładaj ich do koszyka na naczynia nie odkładaj w jego bliskości.
5. Myjąc ręcznie odłączane części, myj je w ciepłej wodzie z mydłem, optukuj i dokładnie wysusz.
6. Jeśli jest to konieczne dokładnie umyj dzbanek i pokrywę szczoteczką. W ten sposób nie narazisz się na zranienie o nóż lub tarczę do krojenia.
7. Nie wolno stosować agresywnych środków czyszczących ani druczianych myjek do plastikowych i metalowych części.
8. Nie wlewaj do dzbanka wrzącej wody ani nie wkładaj żadnych części robota do wrzącej wody.
9. Niektóre produkty, na przykład marchew mogą zostawić w dzbanku tymczasowe plamy. Można je usunąć przy pomocy 2 łyżek sody oczyszczonej i 1 łyżki ciepłej wody. Nanieś pastę na plamę i przetrzyj ściereczką. Optucz i wysusz.

Wszelkie inne czynności serwisowe należy wykonywać w punkcie serwisowym Sears lub u innego wykwalifikowanego sprzedawcy z serwisem.

INSTRUKCJA KROJENIA

PRODUKT	ILOŚĆ	ZALECENIA
Dania dziecięce	Maks. 4 kubki (1000 ml)	Do dzbanka włożyć maks. 4 kubki gotowanych warzyw lub mięsa i 1/4 kubka wody na jeden kubek stałego produktu. Przygotować do osiągnięcia wymaganej konsystencji.
Bułka tarta	Maks. 5 plasterków	Przygotować świeże lub czerstwe kromki chleba dzieląc je na kawałki 3-5 cm. Wsypać je do dzbanka i zmielić na drobno.
Bułka tarta z ciastek i krakersów	Maks. 5 kubków	Do przygotowywania bułki tartej z ciastek graham, czekoladowych lub waniliowych wafelków.
Żurawina, mielenie	3 kubki (750 ml)	Za pomocą opcji PULSE zmielić na wymagany rozmiar. Można dodać cukier i przygotować żurawinowy deser.
Jaja, krojenie	Maks. 12	Obrać, osuszyć i przekroić na pół. Włożyć do dzbanka. Za pomocą opcji PULSE pokroić, kontrolować grubość po 4-5 pulsach.
Czosnek, szatkowanie	Maks. 12	Dokładnie wysuszyć dzbanek. Włożyć ząbki czosnku do zasobnika podczas pracy urządzenia.
Mięso, krojenie (Surowe lub gotowane)	Maks. 2 1/2 kubków (600 ml)	Pokroić mięso w kostki 2,5 cm. Włóż do dzbanka i pokrój za pomocą opcji PULSE.
Grzyby, krojenie	Maks. 12 średnich	Duże grzyby przekroić na pół i włożyć do miski. Za pomocą opcji PULSE pokroić na wymaganą grubość.
Orzechy, mielenie	2 kubki (300 ml)	Włożyć do dzbanka i posiekać za pomocą opcji PULSE.
Cebula, szatkowanie	Maks. 2 duże	Cebulę przekroić na ćwiartki i włożyć do miski. Szatkowanie na grubo przy pomocy opcji PULSE z 1 lub 2 pulsami. Zieloną cebulę maks. 2 kubki pokroić na kawałki 2,5 cm.
Ser Parmezan lub Romano, struganie	Maks. 1 1/2 kubki (375 ml)	Ogrzać ser do temperatury pokojowej. Pokroić w kostki 2,5 cm. Włożyć do dzbanka i za pomocą opcji PULSE nastrugać na większa kawałki, im dłuższa praca, tym drobniejsze kawałki.
Pietruszka, szatkowanie	Maks. 2 kubki	Włożyć do dzbanka i za pomocą opcji PULSE szatkować na wymaganą grubość, przez ok. 10-15 sekund. Inne zioła przygotowywać w ten sam sposób.
Papryka zielona, żółta, czerwona, krojenie	Maks. 1 papryka	Pokroić na kawałki 2,5 cm. Włożyć do dzbanka i pokroić za pomocą opcji PULSE.
Zupy, puree lub kremy	Maks. 2 kubki	Wlać maks. 2 kubki gorącego (maks. 80 °C) bulionu warzywnego do przygotowania puree i zupy krem. Miksować do osiągnięcia wymaganej gęstości.
Puree z dyni lub z batatów	Maks. na 5 kubków, kostki, 5 cm	Wlać 1/4 kubka gorącej wody na jeden kubek produktu. Za pomocą opcji PULSE pokroić na drobno i miksować do powstania puree.

INSTRUKCJA KROJENIA

PRODUKT	ILOŚĆ	ZALECENIA
Truskawki, puree	2 kubki	Duże truskawki przekroić na pół. Włożyć do dzbanka i za pomocą opcji PULSE pokroić. Aby zrobić puree miksować dłużej.
Pomidory, krojenie	4 średnie	Pomidory pokroić na ćwiartki. Włożyć maks. 4 pomidory i za pomocą opcji PULSE pokroić na wymaganą grubość.

INSTRUKCJA STRUGANIA

PRODUKT	ZALECENIA
Kapusta	Kapustę lub kapustę kiszoną pokroić na drobno tarczą tnącą. Kapustę pokroić w kawałki tak, aby się zmieściły do zasobnika. Strugać wywierając łagodny nacisk. Opróżnić dzbanek, gdy kapusta dostanie się do ostrza.
Marchew	Włożyć do zasobnika i strugać.
Ser, cheddar	Ser powinien być dobrze schłodzony. Kroić w kawałki tak, aby się zmieściły do zasobnika.
Ser, mozzarella	Przed struganiem schłodzić ser w zamrażalce przez 30 minut. Kroić tak, aby się zmieścił do zasobnika. Wywierać lekki nacisk.
Ziemniaki	Kroić w kawałki tak, aby się zmieściły do zasobnika.
Cukinia	Kroić w kawałki tak, aby się zmieściła do zasobnika, wzdłuż lub w poprzek.

INSTRUKCJA KROJENIA W PLASTERKI

PRODUKT	ZALECENIA
Jabłka	Przekroić na pół i włożyć pionowo do zasobnika. Mocno docisnąć.
Kapusta / sałata	Przekroić na pół, kroić w kawałki tak, aby się zmieściły do zasobnika
Marchew	Kroić w kawałki tak, aby się zmieściły do zasobnika
Seler	Usunąć włókna. Kroić w kawałki tak, aby się zmieściły do zasobnika.
Ogórki	Kroić w kawałki tak, aby się zmieściły do zasobnika
Grzyby	Umieść w zasobniku bokiem, aby osiągnąć plasterki podłużne.
Cebula	Przekroić na pół; aby pokroić cebulę na grubo, należy ją włożyć pionowo.
Brzoskwinie / Gruszki	Przekroić i usunąć pestkę. Włożyć pionowo i lekko dociskać.
Papryki; zielone, czerwone, żółte i inne	Usunąć górną końcówkę i nasiona, pozostawić w całości. Umieść nieodkrojoną końcówką do góry i lekko naciskać, aby się zmieściła. Duże papryki kroić na ćwiartki lub na kawałki. Lekko naciskać.
Salami	Pokroić na długość 7 cm. Usunąć opakowanie.
Ziemniaki	Obrać w razie potrzeby Włożyć do zasobnika, duże ziemniaki przekroić na połowę.
Truskawki	Umieść w zasobniku bokiem, aby osiągnąć plasterki podłużne.
Pomidory	Aby uzyskać okrągłe plastry wybierz małe pomidory, w razie potrzeby można je przekroić na pół. Lekko, ale zdecydowanie dociskać.
Buraczki	Obrać. Kroić w kawałki tak, aby się zmieściły do zasobnika
Cukinia	Odkroić końcówkę. Aby uzyskać całe plastry wybierz małą cukinię, większą należy przekroić na pół, aby zmieściła się do zasobnika.



DEDRA

Made by: Vaše DEDRA, s.r.o., Podhradní 69, 552 03 Česká Skalice, CZ, EU,
tel: +420 491 451 210, www.dedra.cz