



Instrukcja obsługi
MŁYNEK DO MIĘSA FOOD+

FOOD GRINDER FOOD+



FG 403

**MŁYNEK
DO MIĘSA
FOOD+**

SPIS TREŚCI

- 4 Twoje bezpieczeństwo na pierwszym miejscu
- 8 Poznaj młynek do mięsa FG 403 FOOD+
- 13 Montaż młynka do mięsa FG 403 FOOD+
- 15 Korzystanie z młynka do mięsa FG 403 FOOD+
- 17 Konserwacja i czyszczenie
- 18 Rozwiązywanie problemów



Gratulujemy

zakupu nowego młynka do mięsa FOOD+ FG 403.

TWOJE BEZPIECZEŃSTWO NA PIERWSZYM MIEJSCU

Wiemy, jak ważne jest bezpieczeństwo, i dlatego od samego początku projektowania do końca procesu produkcji zwracamy szczególną uwagę na bezpieczeństwo użytkownika. Pomimo to prosimy o zachowanie ostrożności podczas użytkowania urządzeń elektrycznych i przestrzeganie poniższych zaleceń:

- Z urządzenia nie wolno korzystać dzieciom. Przechowuj urządzenie i kabel zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieciom nie wolno przeprowadzać czyszczenia i konserwacji wykonywanej przez użytkownika.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec wystąpieniu zagrożenia. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.

UWAGA: Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.

- Należy zachować ostrożność podczas obsługi ślimaka do wyciskania soku, zwłaszcza podczas jego wkładania i wyjmowania oraz podczas czyszczenia.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym sitkiem obrotowym.
- Należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z ostrzem mielącym, zwłaszcza przy jego wkładaniu i wyjmowaniu oraz podczas czyszczenia. Ostrza noża mielącego są ostre i istnieje ryzyko doznania poważnych obrażeń.
- Należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z tarkami, zwłaszcza przy wkładaniu i wyjmowaniu ich z szyjki oraz podczas czyszczenia.
- Elementy urządzenia, które mają kontakt z żywnością, należy czyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Jeżeli urządzenie będzie pozostawione bez nadzoru, przed montażem, demontażem i czyszczeniem urządzenia należy zawsze wyłączyć je z gniazdka sieciowego.
- Przed wymianą akcesoriów lub dostępnych elementów, które poruszają się podczas pracy, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

Poczekaj, aż akcesoria lub obracające się elementy całkowicie się zatrzymają.

- Korzystaj z urządzenia wyłącznie z akcesoriami znajdującymi się w komplecie. Używanie innych akcesoriów jest zabronione.
- Używaj urządzenia zgodnie z instrukcją obsługi. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
 - To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do celów komercyjnych. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach, nie używaj go na zewnątrz, nie używaj go do innych celów niż ten, do którego zostało przeznaczone. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
 - Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku.
 - Postaw urządzenie na stabilnej, odpornej na działanie temperatury, równej i suchej powierzchni, zachowując odpowiednią odległość od krawędzi blatu.
 - Nie stawiaj urządzenia na lub w pobliżu źródeł ciepła, takich jak płyty grzewcze, piekarniki, lub kuchenki gazowe. Drgania podczas użytkowania mogą spowodować niepożądane przesuwanie się urządzenia.
 - Nie korzystaj z tego urządzenia przy użyciu programatora, włącznika czasowego ani jakiegokolwiek innego elementu włączającego urządzenie automatycznie.
 - Przed włączeniem urządzenia sprawdź, czy jest ono prawidłowo zmontowane.
 - Nie używaj urządzenia do mielenia kości, skorupki orzechów lub innych twardych produktów.
 - Nie pozwól, by urządzenie pracowało bez przerwy przy dużym obciążeniu dłużej niż 5 minut. Przed kolejnym uruchomieniem urządzenia pozostaw je do wystygnięcia na co najmniej 10 minut.
 - Nie wprowadzaj produktów spożywczych do urządzenia palcami ani przy pomocy jakichkolwiek przedmiotów. Zawsze korzystaj z dostarczonego popychacza.
 - Jeśli surowce znajdujące się w komorze mielenia ulegną zatkaniu, należy użyć przycisku cofania, aby usunąć zatkane surowce.
 - Nie uruchamiaj pustego urządzenia. Grozi to uszkodzeniem.
 - Po zakończeniu obróbki produktów spożywczych wyłącz urządzenie i odłącz go od źródła zasilania.
 - Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie i innych cieczach.
 - Regularnie kontroluj stan urządzenia. Nie używaj uszkodzonego urządzenia ani urządzenia z uszkodzonymi akcesoriami, kablem zasilającym lub wtyczką.
 - Nie odłączaj urządzenia od gniazdka sieciowego poprzez pociąganie za kabel sieciowy. Mogłoby dojść do uszkodzenia kabla sieciowego lub gniazdka. Przewód z gniazdka odłącza się przez pociągnięcie za wtyczkę przewodu sieciowego.

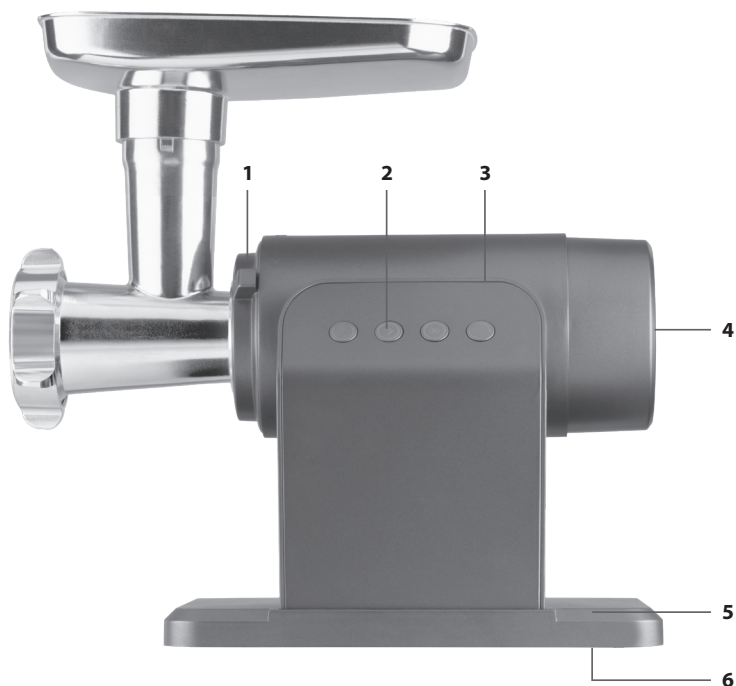
WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilający.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie splątał. Nie kładź ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym.
- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do obwodu elektrycznego oddzielonego od innych urządzeń. Do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego nie używaj rozdzielników ani przedłużaczy.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, podstawy, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.
- Zaleca się regularną kontrolę urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone lub jeśli uszkodzony jest przewód zasilający lub wtyczka. Wszelkie naprawy należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi Catler.
- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Catler.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku), aby zagwarantować zwiększoną ochronę podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się, aby w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane, zainstalowany był ochronnik przepięciowy (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA). Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.

Instrukcja dostępna jest również na stronie www.catler.eu.

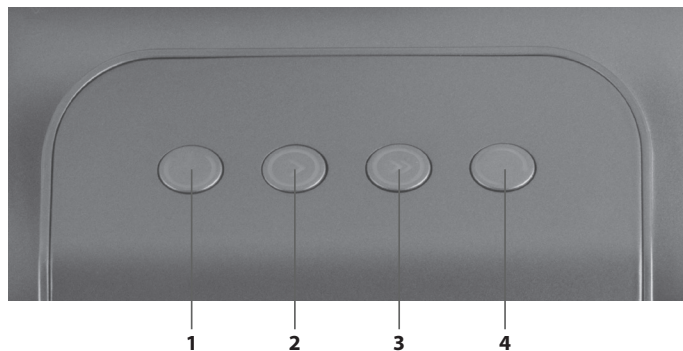
POZNAJ MŁYNEK DO MIĘSA FG 403 FOOD+


JEDNOSTKA SILNIKOWA



1. Bezpiecznik
2. Panel sterowania
3. Jednostka silnikowa
4. Otwory wentylacyjne
5. Podstawa
6. Przyssawki (umieszczone na spodzie, zapewniają większą stabilność podstawy)

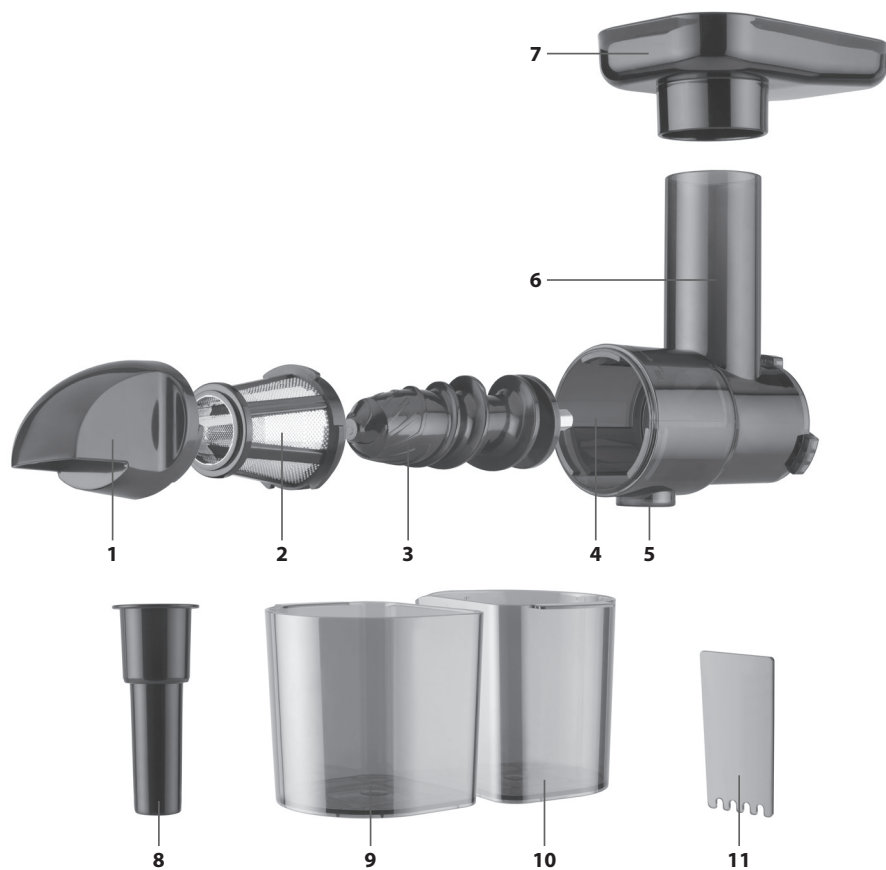
PANEL STEROWANIA



1. Przycisk : służy do włączania/wyłączania urządzenia
2. Przycisk niskiej prędkości
3. Przycisk wysokiej prędkości
4. Przycisk biegu wstecznego

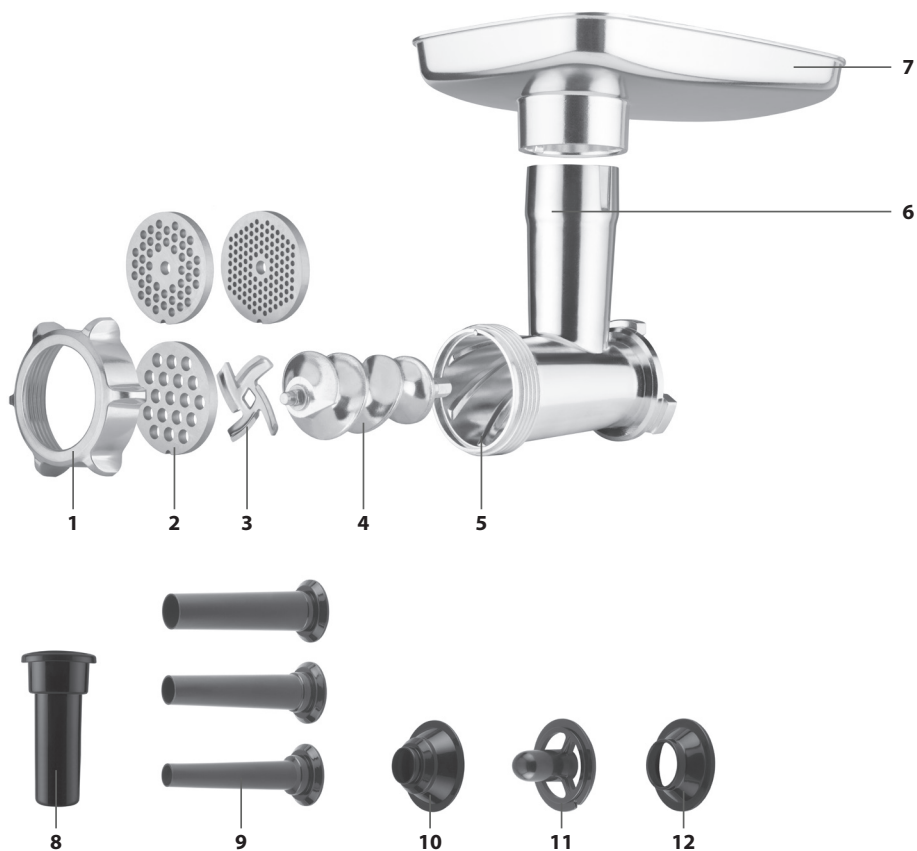
OPIS AKCESORIÓW

Nasadka do wyciskania soku



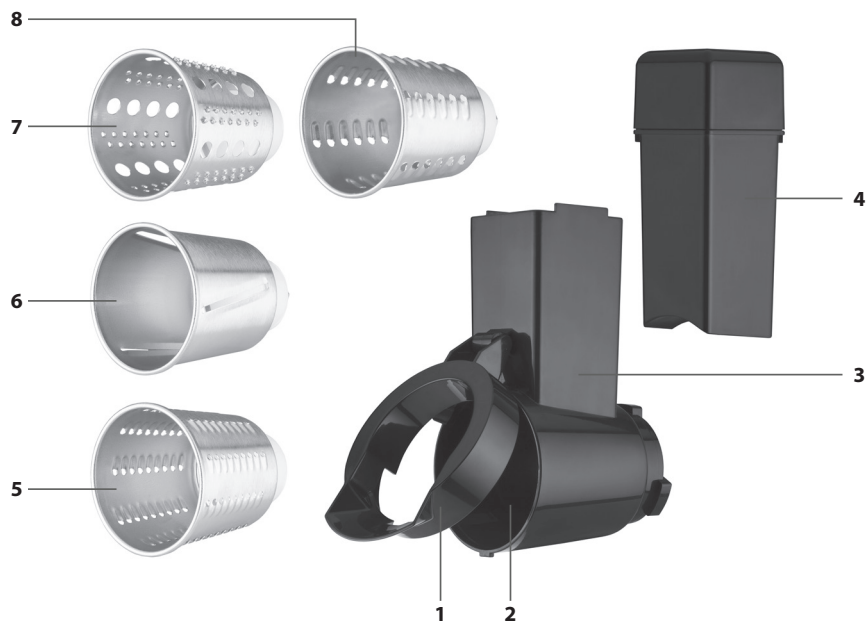
1. Pokrywa przednia z wylotem pulpy
2. Drobne sitko
3. Wał ślimakowy do wyciskania soku
4. Komora mieląca
5. Otwór wylotowy do wyciskania soku
6. Otwór wsadowy
7. Zbiornik przystawki do wyciskania soku
8. Popychacz nasadki do wyciskania soku
9. Pojemnik na miąższ
10. Pojemnik na sok
11. Separator pulpy

Młynek do mięsa



1. Zamknięcie dokręcane
2. Dyski mielące
3. Nóż mielący
4. Wałek ślimakowy młynka do mięsa
5. Komora mieląca
6. Otwór wsadowy
7. Zbiornik maszyny do mięsa
8. Popychacz młynka do mięsa
9. Końcówka do kielbas
10. Pokrywa do przystawki do przygotowywania kielbasy
11. Nasadka do kubbe
12. Pokrywa do przystawki kubbe

Końcówka do krojenia i tarcia



1. Blokada tarki
2. Komora mieląca
3. Otwór wsadowy
4. Popychacz
5. Delikatna tarka
6. Tarka do tarcia na plastry
7. Tarka do puree
8. Tarka z dużymi otworami

MONTAŻ MŁYNKA DO MIĘSA FG 403 FOOD+

MONTAŻ NASADKI DO WYCISKANIA SOKU

1. Umieść zespół silnikowy na suchej, równej i twardej powierzchni.
2. Upewnij się, że zamek jest obrocony w taki sposób, aby strzałka wskazywała na symbol otwartego zamka.
3. Włóż nasadkę do wyciskania soku do jednostki silnikowej tak, aby występy na przystawce pasowały do wycięć w gwinciu mocującym. Następnie przekręć zabezpieczenie zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż strzałka będzie wskazywać symbol zamkniętego zamka i aż poczujesz opór.
4. Włóż wałek ślimakowy do wyciskania soku do przystawki do wyciskania soku. Obróć wałek ślimakowy, aby zatrzasnąć łożysko w zespole silnika.
5. Włóż drobne sitko do przystawki do wyciskania soków, tak aby wypustki na sitku pasowały do wycięć w przystawce. Lekko popchnij sitko, aby upewnić się, że jest prawidłowo włożone i nie poluzowało się.
6. Załóż przednią pokrywę na przystawkę do wyciskania soku, tak aby wypustki na pokrywie pasowały do wycięć w przystawce. Następnie obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do symbolu zamkniętej blokady i wyczuwalnego oporu.
7. Zamontuj zbiornik na otworze wlewowym i włóż płytę dociskową do otworu.
8. Umieść pojemnik na miąższ pod przednią pokrywą, a pojemnik na sok pod wylotem soku.
9. Urządzenie jest teraz przygotowane do użytku.
10. Podczas demontażu wykonaj podane czynności w odwrotnej kolejności.

MONTAŻ MŁYNKA DO MIĘSA

1. Umieść zespół silnikowy na suchej, równej i twardej powierzchni.
2. Upewnij się, że zamek jest obrocony

- w taki sposób, aby strzałka wskazywała na symbol otwartego zamka.
3. Włóż młynek do mięsa do jednostki silnikowej tak, aby występy na młynku pasowały do wycięć w gwinciu mocującym. Następnie przekręć zabezpieczenie zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż strzałka będzie wskazywać symbol zamkniętego zamka i aż poczujesz opór.
 4. Włóż wałek ślimakowy szlifierki do komory mielenia. Obróć wałek ślimakowy, aby zatrzasnąć łożysko w zespole silnika.
 5. Na wał ślimakowy nałóż nóż mielący. Ważne jest, aby ostrze noża było skierowane poza komorę mielenia.



OSTRZEŻENIE!
PODCZAS
NAKLADANIA
NOŻA DO MIELENIA
ZACHOWAJ
SZCZEGÓLNĄ
OSTROŻNOŚĆ, ABY
NIE ZRANIĆ SIĘ
O JEGO OSTRZE.

6. Na nóż mielący nałóż jedną z tarcz do mielenia. Dobierz tarczę do preferowanej grubości mielenia i przeznaczenia mięsa. Upewnij się, że występ w komorze młynka wszedł w wycięcie w tarczy do mielenia.
7. Teraz nałóż blokadę i dobrze ją przykręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Upewnij się, że blokada jest dobrze dokręcona. Nie dokręcaj jej jednak ze zbyt dużą siłą, aby nie zerwać gwintu.

8. Zamontuj zbiornik na otworze wlewowym i włóż płytę dociskową do otworu.
9. Urządzenie jest teraz przygotowane do użytku.
10. Podczas demontażu wykonaj podane czynności w odwrotnej kolejności.

MONTAŻ URZĄDZENIA DO PRZYGOTOWANIA KIEŁBAS

1. Zmontuj młynek według kroków 1-5 w części „**Montaż młynka do mięsa**”.
2. Nałóż nasadkę do robienia kiełbas i pokrywkę. Wybierz rozmiar nasadki w zależności od tego, jak grube mają być kiełbasy.
3. Teraz nałóż blokadę i dobrze ją przykręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Upewnij się, że blokada jest dobrze dokręcona. Nie dokręcaj jej jednak ze zbyt dużą siłą, aby nie zerwać gwintu.
4. Zamontuj zbiornik na otworze wlewowym i włóż płytę dociskową do otworu.
5. Urządzenie jest teraz przygotowane do użytku.
6. Podczas demontażu wykonaj podane czynności w odwrotnej kolejności.

MONTAŻ MŁYNKA DO PRZYGOTOWANIA KUBBE

1. Zmontuj młynek według kroków 1-3 w części „**Montaż młynka do mięsa**”.
2. Załóż przystawkę kubbe na wałek ślimakowy. Upewnij się, że występ w komorze mielenia pasuje do wycięcia w przystawce kubbe. Następnie załóż osłonę.
3. Teraz nałóż blokadę i dobrze ją przykręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Upewnij się, że blokada jest dobrze dokręcona. Nie dokręcaj jej jednak ze zbyt dużą siłą, aby nie zerwać gwintu.
4. Zamontuj zbiornik na otworze wlewowym i włóż płytę dociskową do otworu.
5. Urządzenie jest teraz przygotowane do użytku.

6. Podczas demontażu wykonaj podane czynności w odwrotnej kolejności.

MONTAŻ KOŃCÓWKI DO KROJENIA I TARCIA

1. Umieść zespół silnikowy na suchej, równej i twardej powierzchni.
2. Upewnij się, że zamek jest obrócony w taki sposób, aby strzałka wskazywała na symbol otwartego zamka.
3. Włóż przystawkę do krojenia i tarcia do jednostki silnikowej tak, aby występy na przystawce pasowały do wycięć w gwincie mocującym. Następnie przekręć zabezpieczenie zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż strzałka będzie wskazywać symbol zamkniętego zamka i aż poczujesz opór.
4. Zwolnij blokadę tarki.
5. Włóż jedną z tark do komory mielenia. Dobierz tarkę do sposobu przygotowania produktów. Obróć tarkę, aby zatrzasknąć łożysko w silniku.



OSTRZEŻENIE!
PODCZAS
PRACY Z TARKAMI
ZACHOWAJ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ, ABY NIE ZRANIĆ SIĘ O OSTRZA.

6. Zabezpiecz zamek. Prawidłowe zabezpieczenie jest sygnalizowane kliknięciem.
7. Włóż płytę dociskową do otworu wlewowego.
8. Urządzenie jest teraz przygotowane do użytku.
9. Podczas demontażu wykonaj podane czynności w odwrotnej kolejności.




KORZYSTANIE Z MŁYNKA DO MIĘSA FG 403 FOOD+

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem zdejmij z urządzenia wszystkie elementy opakowania i naklejki/etykiety reklamowe. Upewnij się, że z opakowania wyjęto wszystkie akcesoria.

Przetrzyj jednostkę silnikową miękką szmatką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie. Wytrzyj czystą ścierką do sucha. Umyj wszystkie części przystawki do wyciskania soku, maszynki do mięsa oraz przystawki do krojenia i tarcia w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Opłucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha. Zawsze upewnij się, że wszystkie części są dokładnie suche przed montażem.

OBSŁUGA

1. Zmontuj urządzenie zgodnie z jego przeznaczeniem.
2. Rozłożone urządzenie należy umieścić na suchej, płaskiej i twardej powierzchni w odpowiedniej odległości od gniazdka sieciowego.
3. Umieść pojemnik pod otworem dozującym urządzenia.
4. Włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego.
5. Naciśnij przycisk , aby wyłączyć urządzenie.
6. Naciśnij przycisk niskiej lub wysokiej prędkości, a urządzenie rozpocznie pracę.
7. Przy pomocy popychacza wkładaj stopniowo surowce do otworu wyspowego. Unikaj zapchania otworu wyspowego przez zbyt dużą ilość produktów.
8. Po zakończeniu mielenia naciśnij przycisk , aby wyłączyć urządzenia. Następnie odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
9. Zdejmij tacę z otworu wyspowego i odłóż na bok pojemnik ze zmielonymi produktami.
10. Jeżeli surowce się zablokują, należy wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk , a następnie nacisnąć przycisk biegu wstecznego. Po wydostaniu się surowców z komory mielenia należy kontynuować przetwarzanie.
11. Wyczyść urządzenie zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Pielęgnacja i czyszczenie“.



OSTRZEŻENIE!
DO PRZEPYCHANIA PRODUKTÓW PRZEZ OTWÓR ZAWSZE UŻYWAJ ZNAJDUJĄCEGO SIĘ W KOMPLECIE POPYCHACZA. W ŻADNYM PRZYPADKU NIE UŻYWAJ PALCÓW LUB INNYCH PRZEDMIOTÓW.

TABELA PRĘDKOŚCI


Niska prędkość	Sok z miękkich owoców i warzyw (np. jagód, pomidorów itp.) Mielenie drobnego mięsa (np. ryb) Tarcie i krojenie owoców i warzyw Przygotowanie kubbe i kielbas
Wysoka prędkość	Wyciskanie soku z owoców i warzyw (np. jabłek, marchwi itp.) Mielenie mięsa (wołowina, wieprzowina, dziczyzna itp.)

PRZYGOTOWYWANIE KUBBA

Kubba (również kubbah lub kibbeh) to grupa potraw pochodzących z Bliskiego Wschodu, bazujących na mieszaninie przyprawionego mielonego mięsa, cebuli i kaszy pszennej z różnym nadzieniem. W wyniku przetwarzania składników powstają kulki, które są następnie pieczone lub smażone.

PRZYGOTOWYWANIE KIELBAS

Przygotuj produkty do przygotowania kielbas i połóż je na tacy. Namocz jelita w letniej wodzie przez około 10 minut i poczekaj, aż zmiękną. Następnie nałóż jelita na całą długości na nasadkę. Na końcu jelita zrób węzeł, aby mieszanina nie wyciekła z jelita.

Wybierz niską prędkość i podczas przetwarzania jedną ręką przytrzymaj dyszę na przystawce, a drugą ręką powoli przepychaj surowce przez otwór wsadowy. Po uzyskaniu pożądanej długości kielbasy, zatrzymaj młynek naciskając przycisk . Naciśnij palcami jelito przy samym wylocie końcówki i kilka razy obróć kielbasę wokół własnej osi. Następnie ponownie włącz młynek i postępuj podobnie z pozostałymi produktami.

Jeżeli jelito podczas napełniania będzie się przyklejać do końcówki, należy go lekko zwilżyć letnią wodą.

Podczas napełniania istotne jest, aby masa w kielbasie była rozłożona luźno, ale równomiernie. Jeżeli w kielbasie będzie zbyt dużo masy, mogłaby pęknąć podczas gotowania lub smażenia.

Dobierając odpowiednią tarczę mielącą można uzyskać mniejsze lub większe kawałki mięsa w kielbasie. Jeżeli preferujesz większe kawałki, zastosuj tarczę z największymi otworami i odwrotnie.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem urządzenia zawsze najpierw odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i pozostaw je do ostygnięcia. Zdemontuj urządzenie i wyczyść je zgodnie z poniższymi instrukcjami.



OSTRZEŻENIE!
NIE MYJ
URZĄDZENIA, JEGO
KABLA ANI WTYCZ-
KI POD BIEŻĄCĄ
WODĄ I NIE ZANU-
RZAJ ICH W WODZIE
ANI INNEJ CIECZY.

UWAGA:
DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAJ
OSTRYCH PRZEDMIOTÓW,
ŚRODKÓW CHEMICZNYCH,
ROZPUSZCZALNIKÓW, BENZyny ANI
INNYCH PODOBNYCH SUBSTANCJI.
W ŻADNYM PRZYPADKU NIE CZYŚĆ
URZĄDZENIA PRZY POMOCY
URZĄDZEŃ PAROWYCH.

JEDNOSTKA SILNIKOWA

Przetrzyj jednostkę silnikową miękką szmatką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie. Wytrzyj czystą ściereką do sucha.

AKCESORIA

Umyj wszystkie części przystawki do wyciskania soku, maszynki do mięsa oraz przystawki do krojenia i tarcia w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Oplucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha. Zaleca się smarowanie noża mielącego, tarcz mielących i wała ślimakowego niewielką ilością oleju roślinnego.



OSTRZEŻENIE!
NALEŻY UWA-
ŻAĆ, ABY NIE ZRA-
NIĆ SIĘ PODCZAS
OBSŁUGI NOŻA DO
MIELENIA MIĘSA,
WAŁKA ŚLIMAKO-
WEGO, DROBNEGO
SITA LUB TARKI.

PRZECHOWYWANIE

Przed odłożeniem upewnij się, że urządzenie jest czyste, suche i całkowicie wystygło. Umieść je w dobrze wentylowanym i suchym miejscu niedostępnym dla dzieci.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W tym rozdziale znajdziesz najczęstsze problemy, z którymi możesz się spotkać podczas używania urządzenia. Jeżeli nie znalazłeś tu swojego problemu lub występuje on nadal pomimo zastosowania podanego tu rozwiązania, przestań używać urządzenia, odłącz kabel zasilający od sieci i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym. W ŻADNYM PRZYPADKU NIE NAPRAWIAJ ANI NIE ROZKRĘCAJ URZĄDZENIA SAMODZIELNIE. NIE ZAWIERA ŻADNYCH ELEMENTÓW, KTÓRE UŻYTKOWNIK MÓGLBY NAPRAWIĆ WE WŁASNYM ZAKRESIE.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie uruchamia się, a wtyczka jest podłączona do gniazdka.	Wtyczka nie jest prawidłowo podłączona do gniazdka.	Wyjmij wtyczkę z gniazdka i włóż ją z powrotem. Podłącz wtyczkę do innego gniazdka.
	Gniazdo nie jest pod napięciem.	Skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Po pierwszym włączeniu wyczuwalny jest delikatny zapach.	Jest to normalne zjawisko.	Nieprzyjemny zapach znika po kilku pierwszych użyciach. Jeżeli jednak problem nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Urządzenie wyłączyło się samo podczas pracy.	Napięcie jest zbyt niskie.	Sprawdź napięcie w swoim gniazdku.
	Zbyt wiele surowców przetwarzane na raz.	Odłącz urządzenia od zasilania. Rozmontuj i usuń przywierającą żywność.
	Urządzenie było eksploatowane zbyt długo.	Nastąpiło przegrzanie i zadziałał bezpiecznik termiczny. Odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw do ostygnięcia.
Podczas pracy z urządzenia wydobywa się nietypowy dźwięk.	Urządzenie nie jest prawidłowo złożone.	Wyłącz urządzenia i odłącz je od zasilania. Zdemontuj, sprawdź i ponownie zmontuj urządzenie.
	Jednostka silnikowa jest uszkodzona.	Należy zaprzestać używania urządzenia i skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyte opakowanie należy przekazać na miejsce wyznaczone do składowania odpadu przez lokalny urząd.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie nowego produktu będącego jego odpowiednikiem. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne źródła surowców naturalnych i przeciwdziałasz ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby być wynikiem nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Chcąc zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zwróć się o potrzebne informacje do sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

Utylizacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Chcąc zutylizować ten wyrób, zwróć się o potrzebne informacje dotyczące prawidłowego sposobu utylizacji do lokalnych urzędów lub sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wszelkie podstawowe wymogi dyrektyw UE, które go dotyczą.

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.

Językiem oryginału jest język czeski.

Adres producenta: FAST ČR, a.s., U Sanitatu 1621, Říčany CZ-251 01

UWAGI

Because of continuous improvement of design and other properties, your product may slightly differ from the one shown on the pictures in this manual.

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vámi zakúpený výrobek mírně lišit od výrobku uvedeného na obrázcích v tomto návode.

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vámi kúpený výrobok mierne lišit od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.

A kivitel és más jellemzők állandó fejlesztése miatt a megvásárolt termék enyhén eltérhet az ezen útmutatóban található képeken mutatott terméktől.

Ze względu na ciągłe udoskonalanie designu i innych właściwości, zakupiony produkt może się nieznacznie różnić od produktu przedstawionego na rysunkach w niniejszej instrukcji.

**WWW.CATLER.EU**