



STAND MIXER

Instructions for use
STAND MIXER

Návod k obsluze
KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod na obsluhu
KUCHYNSKÝ ROBOT

Használati útmutató
KONYHAI ROBOTGÉP

Instrukcja obsługi
ROBOT KUCHENNY



KM 8013

ROBOT KUCHENNY

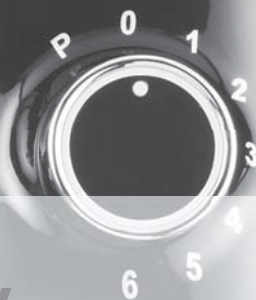
- 4 Twoje bezpieczeństwo na pierwszym miejscu
- 8 Poznaj swojego robota KM 8013
 - 8 Opis robota
 - 9 Opis akcesoriów
- 11 Korzystanie z robota KM 8013
 - 11 Przed pierwszym użyciem
 - 11 Opuszczane ramię
 - 11 Włączanie i wyłączanie
 - 11 Regulator prędkości
 - 13 Użycie z pojemnikiem do miksowania
 - 14 Użycie młynka do mięsa
 - 15 Użycie przystawki do kiełbasek
 - 16 Korzystanie z przystawki do przygotowywania rurek mięsnych
 - 16 Użycie końcówki do krojenia i tarcia
 - 17 Obsługa wagi
 - 18 Wskazówki i porady dotyczące przygotowania ciasta
- 19 Konserwacja i czyszczenie
 - 19 Czyszczenie podstawy
 - 19 Demontaż i czyszczenie młynka do mięsa
 - 20 Przechowywanie
- 21 Rozwiązywanie problemów

Catler

 Dough 1-3 speed

 Beater 4-5 speed

 Whisk 6 speed



Gratulujemy

zakupu nowego robota kuchennego KM 8013.

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:** Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku nieprawidłowego użytkowania.
- Należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z ostrzem tnącym maszyny do mięsa,

zwłaszcza przy wkładaniu, wyjmowaniu i czyszczeniu. Ostrze są bardzo ostre i można się poważnie zranić.

- Akcesoria, które mają kontakt z żywnością, należy czyścić po każdym użyciu w sposób opisany w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” niniejszej instrukcji. Utrzymuj urządzenie i jego wyposażenie w czystości.
- Urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego, jeżeli nie będzie używane przez dłuższy czas, pozostawione bez nadzoru, przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub przenoszeniem.
- Przed demontażem urządzenia i wymianą akcesoriów lub dostępnych części, które poruszają się podczas użytkowania, należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania i poczekać, aż ruchome części się zatrzymają.
- Używaj wyłącznie dostarczonych akcesoriów, lub akcesoriów zalecanych przez producenta. Zabrania się używać akcesoriów innych niż dostarczone lub polecane przez producenta.
- 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.
- Nigdy nie używaj kilku typów końcówek jednocześnie.
- Nie korzystaj z tego urządzenia przy użyciu programatora, włącznika czasowego ani jakiegokolwiek innego elementu włączającego urządzenie automatycznie.
- Ze względów bezpieczeństwa urządzenie zostało wyposażone w zabezpieczenie, które uniemożliwia włączenie silnika, jeżeli urządzenie jest nieprawidłowo zmontowane lub gdy ramię jest odchylone.
- Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że zostało ono prawidłowo zmontowane i że ramię znajduje się w pozycji poziomej.
- Gorące ciecze lub potrawy należy pozostawić do ostygnięcia przed umieszczeniem ich w urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do mielenia kości, skorupki orzechów lub innych twardych produktów.
- Podczas pracy z nożem do mielenia i tarcia należy zachować ostrożność, aby nie zranić się ostrzem.
- Nie pozwól, by urządzenie pracowało bez przerwy przy dużym obciążeniu dłużej niż 15 minut. Przed kolejnym uruchomieniem urządzenia pozostaw je do wystygnięcia na co najmniej 10 minut.
- Podczas pracy urządzenia nie odchylaj ramienia i nie wkładaj do miski rąk lub przedmiotów takich jak np. nóż kuchenny, widelec czy łyżka kuchenna. Nie dotykaj obracających się części urządzenia ani nasadek i zadbaj o to, aby w pobliżu nich nie znajdowały się przedmioty obce, np. ubranie, włosy itp. W przeciwnym wypadku mogłoby dojść do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.
- Jeżeli podczas pracy urządzenia jakiegokolwiek przedmiot, taki jak łyżka lub łyżka kuchenna, wpadnie do miski miksera, natychmiast wyłącz urządzenie przyciskiem włączania / wyłączenia, odłącz kabel zasilający z gniazdka, poczekaj, aż obrotowe elementy zatrzymają się, a następnie wyjmij przedmiot.
- W razie potrzeby starcia produktów ze ścianek miski lub końcówek wyłącz urządzenie i odłącz go od gniazdka. Poczekaj, aż obracające się elementy całkowicie się zatrzymają. Oczyszcz łopatką nasadki i ścianki miski. Teraz możesz kontynuować miksowanie.
- Nie wpychaj produktów przez otwór młynka do mięsa lub końcówki do tarcia i krojenia palcami ani przy użyciu innych przedmiotów. Zawsze korzystaj z popychaczy, które znajdują się w komplecie.
- Urządzenie jest przeznaczone do przetwarzania od 300 g do 1 kg mąki podczas jednego przetwarzania. Nie należy używać urządzenia do przetwarzania dużych ilości mąki. Zalecamy podzielenie ilości na mniejsze porcje, aby zapewnić równomierne przetwarzanie.
- Nie uruchamiaj pustego urządzenia. Grozi to uszkodzeniem.
- Przed odłożeniem urządzenia upewnij się, że urządzenie i akcesoria są czyste, a ramię jest odchylone.

- 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.

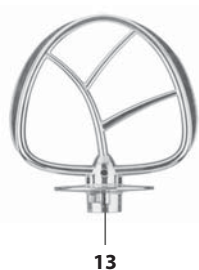
WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- 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 SWOJEGO ROBOTA KM 8013

OPIS ROBOTA



- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Przednia pokrywa | 9. Blokada rozkładania i składania ramienia |
| 2. Śruba blokująca | 10. Regulator prędkości |
| 3. Wał napędowy | 11. Wyświetlacz |
| 4. Pokrywa ochronna | 12. Przycisk sterowania wagą |
| 5. Pojemnik do miksowania | 13. Trzepaczka płaska |
| 6. Podstawa robota | 14. Końcówka do ugniatacia |
| 7. Nóżki antypoślizgowe z przysawkami | 15. Trzepaczka |
| 8. Opuszczane ramię | |

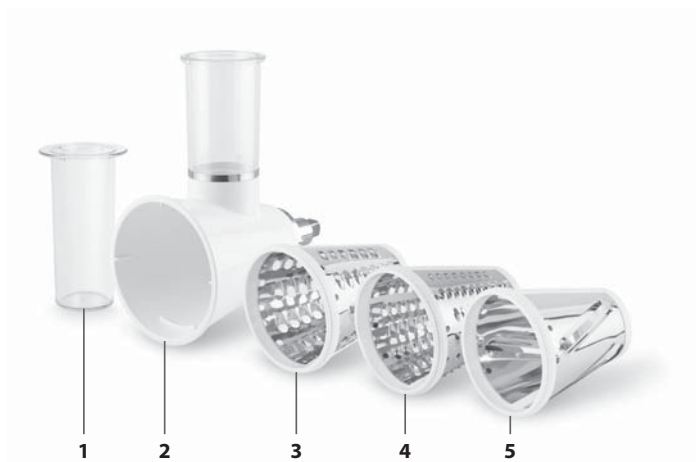
OPIS AKCESORIÓW

MŁYNEK DO MIĘSA



1. Lejek
2. Młynek do mięsa
3. Popychacz
4. Dyski mielące
5. Zamknięcie dokręcane
6. Nóż mielący
7. Ślimacznica
8. Końcówka do kielbas
9. Separator
10. Nasadka do przygotowywania rurek mięsnych
11. Osłona

KOŃCÓWKA DO KROJENIA I TARCIA



1. Popychacz
2. Końcówka do tarcia
3. Tarka z dużymi otworami
4. Delikatna tarka
5. Tarka do tarcia na plastry

KORZYSTANIE Z ROBOTA KM 8013

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 podstawę robota kuchennego miękką ścierką zwilżoną w ciepłej wodzie. Wytrzyj czystą ścierką do sucha. Pojemnik do miksowania, pokrywę ochronną, hak i wszystkie akcesoria umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości środka do mycia naczyń. Opłucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha. Przed montażem robota upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.

OPUSZCZANE RAMIĘ

W celu obsługi ramienia (opuszczania i podnoszenia) należy nacisnąć blokadę, która znajduje się w tylnej części ramienia. Drugą ręką przytrzymaj ramię. Kliknięcie sygnalizuje, że ramię jest bezpiecznie zamocowane. Przed opuszczeniem lub podniesieniem ramienia upewnij się, że wyjęto wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE

Umieść robota na twardej, równej i czystej powierzchni roboczej w odpowiedniej odległości od gniazdka elektrycznego. Upewnij się, że masz wystarczająco dużo wolnej przestrzeni wokół niego. Zastosuj lekki nacisk na robota, aby docisnąć przyssawkę do powierzchni roboczej. Upewnij się, że robot jest prawidłowo zmontowany, a ramię złożone. Podłącz wtyczkę do gniazda sieciowego, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i miga kontrolka prędkości. Robot jest teraz w trybie czuwania. Aby wyłączyć robota, należy odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego od gniazda sieciowego.

REGULATOR PRĘDKOŚCI

Regulator prędkości pozwala ustawić żadaną prędkość w zakresie 1–6, gdzie „1” to jest najmniejszą prędkością, a „6” jest największą prędkością.



OSTRZEŻENIE!

W żadnym przypadku nie próbuj podnosić lub opuszczać ramienia przy użyciu siły. Grozi to uszkodzeniem urządzenia.

TABELA PRĘDKOŚCI

Prędkość	Końcówka	Sposób użycia	Zalecenia
od 1 do 3	Hak do zagniatania, płaska trzepaczka	Ugniatanie, mieszanie surowców	Wybierz prędkość 1 na 30 sekund, prędkość 2 na 30 sekund i prędkość 3 na 4 do 5 minut podczas przygotowywania ciasta lub mieszania składników.
	Przystawka do krojenia i ucierania	Krojenie i ucieranie surowców	Wybierz prędkość w zależności od rodzaju żywności. Miękkie pokarmy (np. ogórek) wymagają niższej prędkości, natomiast twarde pokarmy (np. marchew) wymagają wyższej prędkości.
	Końcówka do kielbas	Przygotowywanie kielbas	Zmontuj przystawkę zgodnie z poniższą instrukcją i przetwórz mieszankę.
	Nasadka do przygotowywania rurek mięsnych	Przygotowanie rurek mięsnych.	Zawsze używaj dostarczonego popychacza.
4	Płaska trzepaczka, trzepaczka do ubijania	Ubijanie masła, mieszanie dżemu, przygotowywanie tłuczonych ziemniaków	Wszystkie składniki należy umieścić w misce do miksowania. Należy pamiętać, że kruche surowce wymagają niższej prędkości na początku obróbki. Prędkość można stopniowo zwiększać.
5	Płaska trzepaczka, trzepaczka do ubijania	Mieszanie surowców z większą prędkością.	Wszystkie składniki należy umieścić w misie miksera i ustawić prędkość na 5.
6	Płaska trzepaczka, trzepaczka do ubijania	Ubijanie jaj, przygotowywanie bitej śmietany, ubijanie śniegu z białek itp.	Ubijanie białek na sztywny śnieg: można włożyć od 3 do 12 (około 100 g), wybrać prędkość 6 przez 1 do 5 minut.
	Młynek do mięsa	Mielenie mięsa, przygotowanie kielbasy i wędliny	Mięso należy pokroić na równej wielkości kawałki. Zmontuj maszynkę do mięsa zgodnie z poniższą instrukcją i użyj odpowiedniej tarczy mielącej.
	Przystawka do tarcia i krojenia	Ucieranie i krojenie żywności	Zmontuj przystawkę zgodnie z poniższą instrukcją. Wybierz odpowiednią tarkę.
P	Trzepaczka	Szybkie ubijanie z maksymalną prędkością	Ustaw przycisk obrotowy w pozycji P i przytrzymaj go w tej pozycji. Po zwolnieniu przycisku obrotowego do pozycji 0 robot zatrzymuje się.



OSTRZEŻENIE!

Hak do ugniatania używać tylko przy prędkościach 1 do 3. Nie należy używać większej prędkości.



OSTRZEŻENIE!

Przed montażem lub demontażem upewnij się, że wtyczka kabla zasilającego jest odłączona z gniazdka sieciowego.



OSTRZEŻENIE!

Nie używaj robota w trybie pracy ciąglej dłużej niż 15 minut. Po 15 minutach nieprzerwanej pracy wyłącz go, odłącz od gniazdka i pozostaw do ostygnięcia przez ok. 10 minut.

UŻYCIEM Z POJEMNIKIEM DO MIKSOWANIA

1. Ustaw robota na czystej, suchej, mocnej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazdka sieciowego.
2. Naciśnij blokadę zwalniania ramienia i podnieś ramię.
3. Włóż pojemnik do mieszania do otworu w podstawie robota tak, aby występy na zewnętrznej krawędzi pojemnika były wyrównane z występami w podstawie. Przekręć pojemnik zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż poczujesz opór. Uchwyt pojemnika powinien być skierowany na zewnątrz z dala od robota. Robot kuchenny nie uruchomi się, jeżeli miska miksująca nie zostanie prawidłowo umieszczona w podstawie.
4. Umieść osłonę ochronną na ramieniu od dołu, z otworem wlewowym w osłonie ochronnej skierowaną w kierunku przeciwnym do ramienia. Wciśnij delikatnie, aż usłyszysz kliknięcie.
5. Zalecamy używanie osłony ochronnej przy każdym użyciu. Zapobiega to niepożądanemu zabarwieniu ramienia i obszaru wokół robota podczas obróbki surowców.
6. Aby zamocować hak do ugniatania, płaską trzepaczkę lub trzepaczkę, należy założyć przystawkę na wałek tak, aby występy na wałku pasowały do wycięć w przystawce. Następnie obróć przystawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Spowoduje to zablokowanie końcówki na wale.
7. Włóż do naczynia składniki, które chcesz poddać obróbce. Zawsze należy przestrzegać maksymalnej ilości składników, które mogą być przetwarzane (1 kg mąki).
8. Opuść ramię, naciskając zatrząsk bezpieczeństwa i powoli opuszczając ramię.
9. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego. Rozlega się krótkie ostrzeżenie dźwiękowe i miga kontrolka prędkości.
10. Ustaw żądaną prędkość przy pomocy pokrętła. Wybierz prędkość w zależności od rodzaju przetwarzanych surowców - patrz tabela prędkości powyżej.
11. Jeżeli chcesz zetrzeć ścianki pojemnika, ustaw prędkość „0” przy pomocy pokrętła, odłącz wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekaj na całkowite zatrzymanie obracających się elementów. Naciśnij blokadę i podnieś ramię. Zetrzyj masę ze ścianek zbiornika przy pomocy łypatki lub łyżki kuchennej.
12. Po obrobieniu mieszanki w pojemniku do odpowiedniej konsystencji, ustaw prędkość na „0”, poczekaj aż obracające się elementy całkowicie się zatrzymają i odłącz przewód zasilający z gniazdka. Naciśnij blokadę i podnieś ramię.

Chwyć pojemnik za uchwyt i obróć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wyjąć go z podstawy.

13. Wyjmij mieszanicę z pojemnika.
14. Wyczyść pojemnik i robota zgodnie z instrukcją w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie“.

UWAGA:

Przy mieszaniu gęstych mas, np. ciasta chlebowego, nie używaj robota bez przerwy dłużej niż 10 minut. Następnie wyłącz robota i pozostaw go do ostygnięcia przez ok. 10 minut.

UŻYCIĘ MŁYNKA DO MIĘSA

1. Ustaw robota na czystej, suchej, mocnej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazdka sieciowego.
2. Do komory młynka włóż wał ślimakowy, a następnie nóż mielący. Ważne jest, aby ostrze było skierowane na zewnątrz komory młynka.
3. 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.

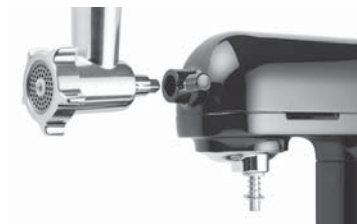


OSTRZEŻENIE!

Podczas nakładania noża do mielenia zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zranić się o jego ostrze.

4. Teraz nałóż blokadę i dobrze ją przykręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5. Odblokuj śrubę zabezpieczającą i zdejmij przednią pokrywę.

6. Do otworu w ramieniu włóż zmontowany młynek do mięsa (końcówką wału ślimakowego do przodu).



7. Dokręć śrubę zabezpieczającą. Upewnij się, że młynek do mięsa nie jest luźny ani się nie rusza.
8. Na otwór wysypowy nałóż misę.
9. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego. Rozlega się krótkie ostrzeżenie dźwiękowe i miga kontrolka prędkości.
10. Włóż do miski produkty, które chcesz zmielić, a pod otworem wyjściowym młynka postaw pojemnik na zmielone mięso.
11. Ustaw żądaną prędkość przy pomocy pokrętki. Zaleca się ustawienie prędkości 5–6 i w razie potrzeby jej regulację.
12. Przy pomocy popychacza wkładaj stopniowo surowce do otworu wysypowego. Unikaj zapchania otworu wysypowego przez zbyt dużą ilość produktów. Aby usunąć resztki mięsa z komory mielącej zaleca się włożyć do otworu kromkę chleba lub rogalik i zmielić je w młynku.



OSTRZEŻENIE!

Do przepychania mięsa przez otwór zawsze używaj znajdującego się w komplecie popychacza. W żadnym przypadku nie używaj palców lub innych przedmiotów.

13. Gdy wszystkie surowce zostaną przetworzone, należy ustawić

- prędkość obrotową na „0”, poczekać aż obracające się części całkowicie się zatrzymają i odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
- Zdejmij tacę z otworu wyspowego i odłóż na bok pojemnik ze zmielonymi produktami.
 - Jedną ręką przytrzymaj młynek do mięsa, a drugą odblokuj śrubę zabezpieczającą. Ostrożnie wyjmij młynek z ramienia i połóż go na blacie lub w zlewie. Włóż przednią pokrywę do otworu w ramieniu i dokręć śrubę zabezpieczającą.
 - Wyczyść młynek do mięsa i robota zgodnie z instrukcją w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.

UWAGA:

Aby zapewnić optymalne rezultaty, zalecamy krojenie składników na równej wielkości kawałki. Nie zaleca się mielenia mrożonego mięsa. W żadnym przypadku nie należy mielić kości, ścięgien itp.

UŻYCIE PRYZSTAWKI DO KIEŁBASEK

- Ustaw robota na czystej, suchej, mocnej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazdka sieciowego.
- Włóż wał ślimakowy do komory mielącej.
- Umieść separator najpierw na wałku ślimaka, a następnie na przystawce do kiełbasy.
- Nałóż blokadę i dobrze ją przykręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Odblokuj śrubę zabezpieczającą i zdejmij przednią pokrywę.
- Włóż złożoną przystawkę do robienia kiełbasek (końcem wałka ślimakowego do przodu) do otworu w ramieniu. Dokręć śrubę zabezpieczającą. Upewnij się, że końcówka nie jest luźna ani się nie rusza.
- Na otwór wyspowy nałóż misę.
- Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego. Rozlega się krótkie ostrzeżenie dźwiękowe i miga kontrolka prędkości.
- Włóż do misy mieszankę do przygotowania parówek/kielbas.
- Na trzpień końcówki nałóż jelito (naturalne lub sztuczne). Zaleca się związać luźną końcówkę lub zabezpieczyć ją przy pomocy patyczka. Ważne jest, aby nałożyć całe jelito.
- Ustaw żądaną prędkość przy pomocy pokrętła. Zaleca się ustawienie na początku prędkości 1–3 i w razie potrzeby jej regulację.
- Jedną ręką trzymaj jelito na końcówce, a drugą ręką przy pomocy popychacza powoli przepychaj mieszaninę przez otwór wyspowy.
- Gdy kiełbasa osiągnie pożądaną długość, zatrzymaj robota. Naciśnij palcami jelito przy samym wylocie końcówki i kilka razy obróć kiełbasę wokół własnej osi. Następnie włącz robota i postępuj analogicznie z pozostałą częścią mieszaniny.



OSTRZEŻENIE!

Do przepychania masy przez otwór zawsze używaj znajdującego się w komplecie popychacza. W żadnym przypadku nie używaj palców lub innych przedmiotów.

UWAGA:

Naturalne jelito należy przed użyciem zamoczyć na ok. 10 minut w letniej wodzie. Jeżeli jelito podczas napełniania będzie się przyklejać do końcówki, należy go lekko zwilżyć letnią wodą. Podczas napełniania istotne jest, aby masa w jelicie była luźna, ale równomiernie rozłożona. Jeżeli w jelicie będzie zbyt dużo masy, mogłoby pęknąć podczas gotowania lub smażenia.

14. Po zużyciu całej mieszanki, ustaw prędkość na „0”, poczekaj aż obracające się elementy całkowicie się zatrzymają i odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
15. Zdejmij misę z otworu wyspowego.
16. Przytrzymaj końcówkę do kielbas jedną ręką, a drugą poluzuj śrubę blokującą. Ostrożnie wyjmij końcówkę z ramienia i połóż go na blacie lub w zlewie. Włóż przednią pokrywę do otworu w ramieniu i dokręć śrubę zabezpieczającą.
17. Wyczyść końcówka do kielbas i robota zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Pielęgnacja i czyszczenie”.

KORZYSTANIE Z PRZYSTAWKI DO PRZYGOTOWYWANIA RUREK MIĘSNYCH

1. Ustaw robota na czystej, suchej, mocnej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazdka sieciowego.
2. Włóż wał ślimakowy do komory mielącej.
3. Zamontuj przystawkę do rurek mięsnych, a następnie nasadkę.
4. Nałóż blokadę i dobrze ją przykręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5. Odblokuj śrubę zabezpieczającą i zdejmij przednią pokrywę.
6. Włóż złożoną przedłużkę do otworu w ramieniu (najpierw koniec wałka ślimaka). Dokręć śrubę zabezpieczającą. Upewnij się, że końcówka nie jest luźna ani się nie rusza.
7. Na otwór wyspowy nałóż misę.
8. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego. Rozlega się krótkie ostrzeżenie dźwiękowe i miga kontrolka prędkości.
9. Masę mięsną umieść na leju.
10. Ustaw żądaną prędkość przy pomocy pokrętki. Zaleca się ustawienie na początku prędkości 1–3 i w razie potrzeby jej regulację.
11. Trzymaj jedną ręką pod przystawką, a drugą powoli przepychaj mieszankę

przez otwór do napełniania, używając nacisku.



OSTRZEŻENIE!

Do przepychania masy przez otwór zawsze używaj znajdującego się w komplecie popychacza. W żadnym przypadku nie używaj palców lub innych przedmiotów.

12. Gdy rurka z mięsem osiągnie pożądaną długość, zatrzymaj robota. Odetnij ją nożem. Następnie włącz robota i postępuj analogicznie z pozostałą częścią mieszaniny.
13. Po zużyciu całej mieszanki, ustaw prędkość na „0”, poczekaj aż obracające się elementy całkowicie się zatrzymają i odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
14. Zdejmij misę z otworu wyspowego.
15. Jedną ręką przytrzymaj przystawkę do rurki do mięsa, a drugą poluzuj śrubę blokującą. Ostrożnie wyjmij końcówkę z ramienia i połóż go na blacie lub w zlewie. Włóż przednią pokrywę do otworu w ramieniu i dokręć śrubę zabezpieczającą.
16. Wyczyść końcówka do kielbas i robota zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Pielęgnacja i czyszczenie”.

UŻYCIE KOŃCÓWKI DO KROJENIA I TARCIA

1. Ustaw robota na czystej, suchej, mocnej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazdka sieciowego.
2. Do komory wewnętrznej końcówki włóż jedną tarkę. Dobierz tarkę do sposobu przygotowania produktów.



OSTRZEŻENIE!

Podczas pracy z tarkami zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zranić się o ostrza.

3. Odblokuj śrubę zabezpieczającą i zdejmij przednią pokrywę.
4. Do otworu w ramieniu włóż zmontowaną końcówkę do krojenia i tarcia.
5. Dokręć śrubę zabezpieczającą. Upewnij się, że końcówka nie jest luźna ani się nie rusza.
6. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego. Rozlega się krótkie ostrzeżenie dźwiękowe i miga kontrolka prędkości.
7. Włóż miskę pod wylot końcówki.
8. Ustaw żadaną prędkość przy pomocy pokrętle. Zaleca się ustawienie na początku prędkości 6 i w razie potrzeby jej regulację.
9. Włóż do otworu składniki, które chcesz poddać obróbce. Przy pomocy popychacza znajdującego się w zestawie powoli przepychaj produkty przez otwór.



OSTRZEŻENIE!

Do przepychania produktów przez otwór zawsze używaj znajdującego się w komplecie popychacza. W żadnym przypadku nie używaj palców lub innych przedmiotów.

10. Po przerobieniu wszystkich surowców ustaw prędkość na „0”, poczekaj aż obracające się elementy całkowicie się zatrzymają i odłącz przewód zasilający z gniazdka.
11. Odłóż miskę z gotowymi produktami.
12. Jedną ręką przytrzymaj końcówkę do krojenia i tarcia, a drugą odblokuj śrubę

zabezpieczającą. Ostrożnie wyjmij końcówkę z ramienia i połóż go na blacie lub w zlewie. Włóż przednią pokrywę do otworu w ramieniu i dokręć śrubę zabezpieczającą.

13. Wyczyść końcówkę i robota zgodnie z instrukcją w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie“.

OBSŁUGA WAGI

1. Ustaw robota na czystej, suchej, mocnej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazdka sieciowego.
2. Włóż pojemnik do mieszania do podstawy urządzenia.
3. Włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego. Rozlega się krótkie ostrzeżenie dźwiękowe i miga kontrolka prędkości.
4. Naciśnij przycisk sterowania wagą. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i włączy się wyświetlacz. Wyświetli się „0000” i „g”.
5. Umieść składniki w misie miksera, a na wyświetlaczu pojawi się ich waga.
6. Krótkie naciśnięcie przycisku sterowania wagą resetuje wyświetlacz, dzięki czemu można dodać i zważyć więcej składników.
7. Gdy waga nie jest używana, należy długo nacisnąć przycisk sterowania wagą, rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe i wyświetlacz zgaśnie.

Domyślną jednostką wagi jest gram (g). Jeżeli musisz zmienić jednostkę wagi na funty (lb), naciśnij krótko dwa razy przycisk sterowania wagą, a na wyświetlaczu pojawi się napis „Lb”. Aby zmienić jednostkę wagi z powrotem na gramy, należy dwukrotnie krótko nacisnąć przycisk sterowania wagą, a na wyświetlaczu pojawi się napis „g”. Maksymalna waga składników wynosi 5 300 g (12 Lb) z dokładnością do 1 g (0,01 lb). W przypadku przekroczenia maksymalnej wagi na wyświetlaczu pojawi się napis „----”.

Gdy robot kuchenny jest w trybie wagi, nie ma możliwości regulacji prędkości.

WSKAZÓWKI I PORADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA CIASTA

W tym rozdziale znajdziesz podstawowe wskazówki i porady oraz zalecenia dotyczące przygotowania ciasta. Należy jednak przestrzegać wskazówek zawartych w przepisie i rzeczywistej ilości przetwarzanych składników.

Wyrabianie ciasta na chleb/pizzę

Do wyrabiania ciasta użyj końcówki do wyrabiania ciasta. Podstawowe ciasto przygotowuje się z mąki i wody, a następnie dodaje się inne składniki. Minimalna ilość to 500 g mąki i 250 g wody, maksymalna ilość to 1000 g mąki i 600 g wody.

Zalecamy wybrać prędkość 1 na 30 sekund, następnie prędkość 2 na 30 sekund i na koniec prędkość 3 na 3 do 4 minut, aż ciasto będzie odpowiednio wyrobione, gładkie i elastyczne.

Przygotowywanie ciasta do ciast

Ciasta lane są na ogół szybkie w obróbce i nadają się do ciast, muffinów, babeczek itp. Do przygotowania takich ciast użyj płaskiej trzepaczki. Umieść składniki w misie miksera i wybierz prędkość 4 przez 1 do 3 minut. Postępuj zgodnie z instrukcją w przepisie i stopniowo dodawaj składniki. Na koniec można wybrać prędkość 5 na około 30 sekund, aby odpowiednio obrobić ciasto.

Ubijanie jaj/śmietany

Użyj trzepaczki do ubijania jaj/śmietany. Nadaje się również do przygotowania smarowideł, dipów, kremów itp. Minimalna ilość to 3 białka jaj (ok. 100 g) lub 500 g śmietany.

Zalecana prędkość to 5 do 6 i ubijanie przez 1 do 5 minut w zależności od ostatecznej konsystencji i ilości składników.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i pozostaw go do ostygnięcia.



OSTRZEŻENIE!

NIE NALEŻY MYĆ URZĄDZENIA, JEGO PRZEWODU ZASILAJĄCEGO LUB WTYCZKI POD BIEŻĄCĄ WODĄ ANI ZANURZAĆ GO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH.



OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia nie używaj ostrych przedmiotów, środków chemicznych, rozpuszczalników, benzyny ani innych podobnych substancji. W żadnym przypadku nie czyść robota kuchennego przy pomocy urządzeń parowych.

UWAGA:

Żadna część robota i jego akcesoriów nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce do naczyń.

CZYSZCZENIE PODSTAWY

Wytrzyj podstawę miękką gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego płynu do mycia naczyń. Wytrzyj czystą ścierką do sucha.

CZYSZCZENIE POJEMNIKA DO MIESZANIA, OSŁONY OCHRONNEJ, HAKA DO UGNIATANIA, PŁASKIEJ UBIJACZKI I TRZEPACZKI

Miskę do mieszania, pokrywę ochronną, hak do ugniatania, płaską trzepaczkę i trzepaczkę należy umyć natychmiast po użyciu w ciepłej wodzie z odrobiną neutralnego płynu do mycia naczyń. Opłucz dobrze w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.

Jeżeli w pojemniku lub na akcesoriach pozostały zaschnięte resztki produktu, można je namoczyć przez ok. 10 minut w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE MŁYNKA DO MIĘSA

Po zdjęciu młynka do mięsa z robota, odkręć blokadę i ostrożnie wyjmij tarczę do mielenia, nóż i wał ślimakowy. Umyj wszystkie części młynka do mięsa wraz z misą i popychaczem w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego płynu do mycia naczyń. Opłucz dobrze w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.

Do czyszczenia komory mielącej i otworu można też użyć miękkiej szczoteczki do butelek. Do usunięcia resztek produktów z otworów w tarczy do mielenia użyj miękkiej szczoteczki lub wykałaczki.



OSTRZEŻENIE!

Podczas pracy z nożem do mielenia zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zranić się o jego ostrze.

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE PRZYSTAWKI DO KIEŁBASEK

Po zdjęciu końcówki do wędlin z robota, odkręć blokadę i ostrożnie wyjmij końcówkę, adapter i wał ślimakowy. Umyj wszystkie części wraz z misą i popychaczem w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego płynu do mycia naczyń. Opłucz dobrze w czystej wodzie i wytrzyj do sucha. Do czyszczenia komory mielącej i otworu można też użyć miękkiej szczoteczki do butelek.

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE PRZYSTAWKI DO RUREK MIĘSNYCH

Po wyjęciu przystawki do rurek mięsnych z robota należy odkręcić nakrętkę i ostrożnie wyjąć przystawkę, nakrętkę i wałek ślimaka. Umyj wszystkie części wraz z misą i popychaczem w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego płynu do mycia naczyń. Opłucz dobrze w czystej wodzie i wytrzyj do sucha. Do czyszczenia komory mielącej i otworu można też użyć miękkiej szczoteczki do butelek.

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE KOŃCÓWKI DO KROJENIA I UCIERANIA

Po zdjęciu końcówki do krojenia i tarcia z robota, ostrożnie wyciągnij tarkę z komory mielenia. Umyj wszystkie części wraz z popychaczem w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego płynu do mycia naczyń. Opłucz dobrze w czystej wodzie i wytrzyj do sucha. Do czyszczenia komory mielącej i otworu można też użyć miękkiej szczoteczki do butelek.

PRZECHOWYWANIE

Przed odstawieniem upewnij się, że urządzenie jest czyste, suche i całkowicie zimne. Umieść je w dobrze wentylowanym i suchym miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu lub jego akcesoriach.



OSTRZEŻENIE!

Podczas pracy z tarkami zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zranić się o ostrza.

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 MÓGŁBY NAPRAWIĆ WE WŁASNYM ZAKRESIE.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Robot nie działa.	Robot nie jest podłączony do zasilania.	Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.
	Składane ramię nie jest prawidłowo złożone.	Naciśnij zaczepy bezpieczeństwa i podnieś ramię. Następnie ponownie naciśnij zatrzask bezpieczeństwa i opuść ramię, aż usłyszysz kliknięcie.
	Robot może się przegrzewać.	Wyłącz robota na 10 do 15 sekund, a następnie włącz go ponownie. Jeśli się nie uruchomi, wyłącz go, odłącz przewód zasilający od gniazdka ściennego i pozostaw do ostygnięcia na około 30 minut.
Podczas obróbki surowców pojemnik wydaje nietypowy dźwięk, a przystawka ociera się o bok pojemnika.	Pojemnik nie jest włożony prawidłowo.	Wyłącz robota, podnieś ramię, wyjmij i ponownie włóż pojemnik.
	Przystawka nie jest prawidłowo osadzona na wale.	Wyłącz robota, podnieś ramię i sprawdź dopasowanie mocowania na wale.
Robot stuka nietypowo.	Przysawka odpadła od nogi.	Sprawdź, czy przysawki na wszystkich nogach są na swoim miejscu i w razie potrzeby wymień je.
	Robot nie jest umieszczony na płaskiej powierzchni.	Przenieś robota na twardą i równą powierzchnię roboczą.

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, przeaż 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

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 vami 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**