

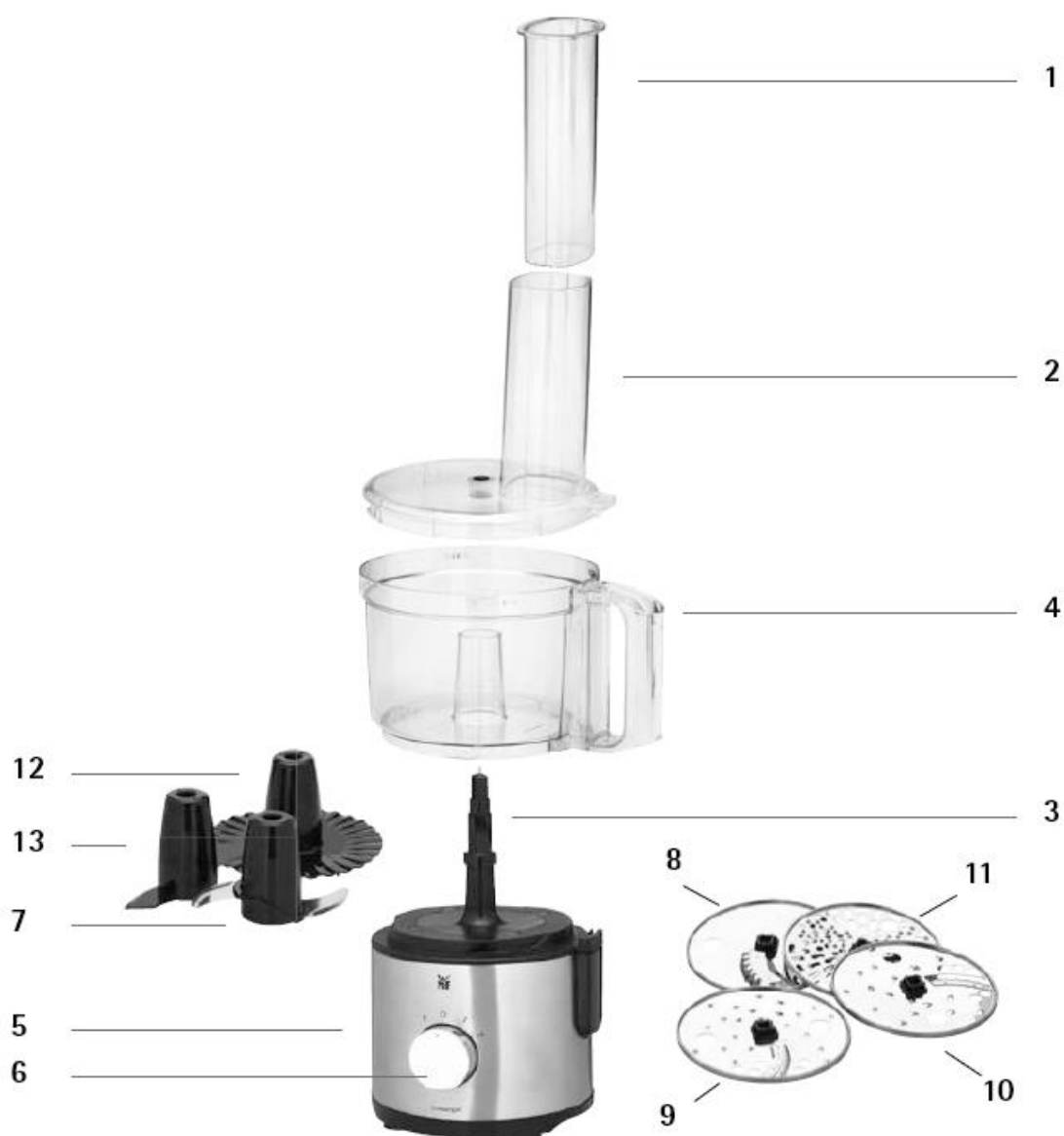
INSTRUKCJA OBSŁUGI

Nr produktu 2498540

**Robot kuchenny WMF Kult X, 500 W,
cromargan, czarny**







Zakres dostawy

1. Korek
2. Pokrywka
3. Wał napędowy
4. Pojemnik na przygotowanie
5. Jednostka silnikowa
6. Przełącznik operacyjny
7. Ostrze ze stali nierdzewnej
8. Tarcza do cięcia pasków (Julienne)
9. Tarcza do drobnego cięcia / tarcia
10. Gruba tarcza do cięcia / tarcia
11. Tarcza do tarcia

- 12. Tarcza emulgująca
- 13. Ostrze do ugniatania

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego kabel przyłączeniowy należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie należy zawsze odłączyć od sieci poprzez wyciągnięcie wtyczki z sieci, gdy nie ma nadzoru, w przypadku wystąpienia usterki podczas pracy oraz przed jakimkolwiek montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Jeśli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożeń.
- Zachowaj ostrożność podczas nalewania gorących płynów do kompaktowego urządzenia kuchennego. Ciecz może zostać ponownie wyrzucona z urządzenia w postaci nagłej pary.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych środowiskach, takich jak:
 - Powierzchnie kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach komercyjnych;
 - Gospodarstwa rolne;
 - Przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - W obiektach oferujących noclegi ze śniadaniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku czysto komercyjnego.
- Podczas opróżniania miski i czyszczenia urządzenia należy uważać na ostre ostrza tnące.
- Po użyciu urządzenia i akcesoriów wyczyść wszystkie powierzchnie/części, które miały kontakt z żywnością. Postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.
- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części, które poruszają się podczas użytkowania, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Zawsze używaj urządzenia zgodnie z niniejszą instrukcją. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować porażenie prądem lub inne zagrożenia.
- Akcesoria inne niż dostarczone z urządzeniem muszą zawierać instrukcje bezpiecznego użytkowania.

Przed użyciem

Gratulujemy zakupu nowego robota kuchennego. Proszę używać urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem wyłącznie zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji obsługi.

Czytanie instrukcji obsługi



Z tego powodu przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, ponieważ zawiera ona instrukcje dotyczące użytkowania, czyszczenia i pielęgnacji urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i wraz z urządzeniem przekazywać każdemu kolejnemu użytkownikowi. Należy również zwrócić uwagę na informacje gwarancyjne na końcu instrukcji obsługi.

Przeznaczenie

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w środowisku domowym. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku czysto komercyjnego.

Robot kuchenny został zaprojektowany do siekania i mieszania miękkiej żywności i napojów. Każde inne użycie lub użycie wykraczające poza to będzie uważane za niezamierzone.

Podczas użytkowania należy przestrzegać środków ostrożności. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w przypadku niewłaściwego użytkowania, nieprawidłowej obsługi, nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi lub niewłaściwych napraw. W takich przypadkach roszczenia gwarancyjne są również wykluczone.

Dane techniczne

Napięcie znamionowe.....220-240 V~ 50-60 Hz
Pobór mocy.....500 W
Klasa ochrony.....II



Informacje dotyczące bezpieczeństwa
Niebezpieczne napięcie zasilania!

- Nieprawidłowa instalacja elektryczna lub zbyt wysokie napięcie zasilania może spowodować porażenie prądem.
- Urządzenie należy podłączać tylko do uziemionych gniazdek ściennych, które zostały zainstalowane zgodnie z przepisami. Kabel zasilający i wtyczka muszą być suche.
- Wtyczka sieciowa musi być łatwo dostępna, aby w sytuacji awaryjnej można było łatwo odłączyć urządzenie od sieci.
- Nie używaj urządzenia i natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka, jeśli:
 - urządzenie lub przewód zasilający są uszkodzone
 - podejrzewasz, że urządzenie może ulec uszkodzeniu po upadku lub podobnym zdarzeniu.
 - Nie otwieraj obudowy. Naprawy powinny być wykonywane przez profesjonalistę. Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym. Roszczenia z tytułu odpowiedzialności i gwarancji wygasają w przypadku samodzielnej naprawy urządzenia lub nieprawidłowego podłączenia i obsługi urządzenia.
 - Nie zanurzaj samego urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej w wodzie.
 - Używaj urządzenia tylko w pomieszczeniach, w suchych warunkach. Nigdy nie używaj go w wilgotnych pomieszczeniach lub na deszczu.

Zagrozenie dla dzieci / z powodu nieprawidłowej obsługi!

Dzieci często nie potrafią rozpoznać niebezpieczeństwa lub go nie doceniają. Niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem może prowadzić do obrażeń.

- Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią opakowaniową. Mogły zostać złapane w filmie podczas zabawy i udusić się.
- Ostrza są bardzo ostre. Przechowuj tarcze i ostrze ze stali nierdzewnej w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie zdejmuj pokrywy podczas pracy.
- Nie wkładaj rąk do urządzenia podczas jego pracy.
- Trzymaj również długie włosy, na przykład, z dala od otworu do wkładania.
- Nie wkładaj przedmiotów, takich jak łyżki, na przykład do otworu do wkładania, gdy urządzenie jest włączone.
- Nie przenosić urządzenia podczas pracy.
- Noże będą się nadal obracać po wyłączeniu urządzenia. Przed obsługą urządzenia poczekaj, aż przestaną się poruszać.
- Nigdy nie dotykaj ostrzy wkładek tnących.

Ryzyko uszkodzenia!

Niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem może prowadzić do uszkodzeń.

- Podczas przygotowywania gorącej żywności istnieje ryzyko poparzenia. W skrajnych przypadkach pojemnik może ulec uszkodzeniu. Można przetwarzać wyłącznie żywność o maksymalnej temperaturze 60°C.
- Nie napełniaj twardymi pokarmami, takimi jak ziarna kawy, cukier kandyzowany, kości, łupiny orzechów itp. ani mrożonkami.
- Nie stawiaj urządzenia na powierzchniach wrażliwych na wodę. Rozpryskiwana woda może uszkodzić takie powierzchnie.

Funkcja bezpieczeństwa

Robot kuchenny ma wbudowaną funkcję bezpieczeństwa. Urządzenie działa tylko wtedy, gdy jest całkowicie i prawidłowo zmontowane.

Konfiguracja i łączenie

- Usuń całe opakowanie z urządzenia.
- Wyczyść urządzenie (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).
- Ustaw urządzenie na stabilnej i równej powierzchni w pobliżu gniazdka elektrycznego.
- Upewnij się, że przełącznik operacyjny (6) jest ustawiony w pozycji O (wyłączone).
- Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego, które zostało zainstalowane zgodnie z przepisami.
- Jeśli przewód zasilający jest za długi, można go zwinąć wewnątrz podstawy silnika (5).

Narzędzia

Możesz użyć robota kuchennego do krojenia, tarcia i siekania żywności, a także do wyrabiania ciasta. Uwaga! Noże są bardzo ostre!

Akcesorium	Użycie	Ustawienie prędkości	Rekomendowany czas pracy
Ostrze ze stali nierdzewnej (7)	Do siekania mięsa, chleba i warzyw.	1-2	15 sekund
Tarcza do cięcia pasków (julienne i frytki) (8)	Aby przygotować paski warzyw	1	15 sekund
Tarcza do drobnego cięcia/tarcia (9) i tarcza do cięcia/tarcia (10)	Oba krążki mają z jednej strony ostrze (np. do plasterów ogórka) a z drugiej tarka (np. do placków ziemniaczanych). Wymagane narzędzie musi być skierowane do góry podczas wkładania.	1 - dla miękkich składników (np. pomidory, ogórki) 2 - dla twardszych składników (np. marchewki, ziemniaków)	20 sekund 15 sekund
Tarcza do tarcia (11)	Do bardzo drobnego tarcia, m.in. marchewki i ziemniaków	1-2	20 sekund
Dysk emulgujący (12)	Do ubijania śmietany, ubijania białek i robienia kremu maślanego i majonezu. Czas przetwarzania zależy od rodzaju, temperatury i ilości składników i może się odpowiednio różnić. Proszę regularnie sprawdzać, czy osiągnięto pożądaną konsystencję.	Pulsująca	Zgodnie z potrzebą
Ostrze do ugniatania (13)	Do mieszania ciasta (np. ciasta drożdżowego)	1-2	30 sekund

Początkowe działanie

Przygotowanie

Przygotuj składniki:

Usuń skórę, kości i ścięgna z mięsa; odetnij szypułki i usuń rdzenie z owoców i warzyw; posiekaj wszystko w kostkę po około 2 cm. Urządzenie może przetworzyć do 250 g w każdym cyklu – odpowiednio podzielić większe objętości.

- Umieść pojemnik na preparat (4) na silniku (5).
- Ostrożnie umieścić wymagane narzędzie na wale napędowym (3). Tarcze (8–12) są umieszczone na górze, a ostrze ze stali nierdzewnej (7) na dole wałka napędowego (3). Ostrze ugniatające (13) jest również umieszczone na dole wałka napędowego (3).
- W razie potrzeby napełnić pojemnik do przygotowywania (4) składnikami. Maksymalne ilości napełnienia:

Ostrze ze stali nierdzewnej (7): 250 g

Ostrze do ugniatania (13): 250 g mąki + 150 g wody + 50 g oleju

- Teraz umieść pokrywę (2) na pojemniku na preparat (4), upewniając się, że mały nosek znajduje się bezpośrednio po prawej stronie uchwytu pojemnika. Zablokuj pokrywę, obracając ją lekko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Teraz pojemnik na preparaty (4) można również zablokować, obracając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Ustaw przełącznik operacyjny (6) w pozycji 0 (wyłączone). Dopiero teraz włóż wtyczkę sieciową do gniazdka.

Włączanie

Funkcje przełącznika operacyjnego (6):

0 - Wyłączony

1 - Niska prędkość

2 - Wysoka prędkość

P - Funkcja impulsowa: krótkie impulsy z dużą prędkością, o ile przełącznik jest utrzymywany w pozycji;

Ostrze ze stali nierdzewnej (7):

Ostrze ze stali nierdzewnej jest niezwykle wszechstronne. Możesz go użyć na przykład do siekania mięsa i warzyw, a nawet chleba i orzechów. Czas przetwarzania zależy od pożądanej konsystencji. Użyj funkcji pulsacyjnej P, aby uzyskać grubsze wyniki. Do siekania np. biszkopt, najpierw połam na małe kawałki i dodaj przez otwór w pokrywie (2) podczas pracy silnika.

Tarcza do cięcia pasków (Julienne) (8):

Za pomocą tarczy do cięcia pasków (Julienne) pokrój warzywa w paski i przygotuj frytki z ziemniaków. Wymagane narzędzie musi być skierowane do góry podczas wkładania. Dodaj wymagane warzywa przez otwór w pokrywie (2). Włącz urządzenie dopiero po wykonaniu tej czynności. Powoli i równomiernie dociskaj warzywa zatyczką (1).

Tarcza do drobnego i grubego cięcia/tarcia (9 i 10):

Użyj tarcz do krojenia / tarcia, aby pokroić lub drobno i grubo zetrzeć warzywa. Wymagane narzędzie musi być skierowane do góry podczas wkładania. Dodaj wymagane warzywa przez otwór w pokrywie (2). Włącz urządzenie dopiero po wykonaniu tej czynności. Powoli i równomiernie dociskaj warzywa zatyczką (1). Ustaw przełącznik operacyjny (6) w pozycji prędkości I, aby uzyskać bardziej miękkie składniki (np. pomidory, marynaty). W przypadku twardszych składników (np. marchewki, ziemniaków) należy używać prędkości II.

Tarcza kratowa (11):

Użyj tarczy do tarcia, aby bardzo drobno zetrzeć warzywa. Wymagane narzędzie musi być skierowane do góry podczas wkładania. Dodaj wymagane warzywa przez otwór w pokrywie (2). Włącz urządzenie dopiero po wykonaniu tej czynności. Powoli i równomiernie dociskaj warzywa zatyczką (1).

Dysk emulgujący (12):

Za pomocą krążka emulgującego ubij śmietanę, ubij białka jaj i zrób krem maślany i majonez. Włóż krążek emulgujący do pojemnika na preparat (4), a następnie dodaj żądany(e) składnik(i).

Uwaga: Należy zwrócić uwagę na oznaczenie „MAX Liquid fill” na pojemniku preparatu. Gdy urządzenie jest włączone, płyn może być wypychany do góry przez uruchamiający się dysk emulgujący. Z tego powodu należy delikatnie docisnąć pokrywkę (2), aby uniknąć wycieku płynu. Włącz urządzenie dopiero po wykonaniu tej czynności.

Uwaga: Czas przetwarzania zależy od rodzaju, temperatury i ilości składników i może się odpowiednio różnić. Dlatego należy regularnie sprawdzać, czy osiągnięto pożądaną konsystencję.

Ostrze do ugniatania (13):

Użyj noża do wyrabiania ciasta, aby przygotować różne rodzaje miękkiego ciasta (np. ciasto drożdżowe). Włóż łopatkę do ugniatania do pojemnika do przygotowania (4), a następnie dodaj suche składniki. Dodawaj składniki płynne przez otwór w pokrywie (2), gdy silnik pracuje. Ugniataj składniki (ok. 30 sekund), aż powstanie elastyczna kulka ciasta.

Uwaga: W razie potrzeby kontynuuj wyrabianie ciasta ręcznie. Nie używaj dalej robota kuchennego, ponieważ może to spowodować przeciążenie silnika.

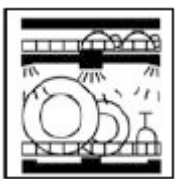


Kończenie pracy

- Po przetworzeniu składników należy przestawić przełącznik roboczy (6) do pozycji 0 (wyłączone) i wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
- Odłączyć pojemnik na preparat (4) od silnika (5), obracając go lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć.
- Zwolnij pokrywę (2) z pojemnika na preparat (4), obracając ją lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdejmij.
- Ostrożnie wyjąć wał napędowy (3) za pomocą narzędzia i odłożyć na bok.
- Opróżnij pojemnik na preparat (4) i wyczyść wszystkie używane części.

Czyszczenie i pielęgnacja

Wyczyść wszystkie części natychmiast po użyciu i natychmiast usuń wszelkie resztki jedzenia. Nigdy nie myj ani nie płucz silnika! Nie zanurzaj go w wodzie! Przed czyszczeniem należy zawsze wyjąć wtyczkę sieciową.

Ryzyko zranienia! Ostrza i tarcze tnące są ostre! Nie dotykać! Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia ostrzy i tarcz tnących! Nie używaj żadnych żrących, na bazie alkoholu lub żrących środków czyszczących ani przyborów zawierających rozpuszczalniki (np. zmywaków do szorowania lub podobnych). Mogłyby zarysować powierzchnię. Poszczególne części muszą być całkowicie suche przed użyciem.

	 Można myć w zmywarce	 Można spłukiwać pod bieżącą wodą	 Czyszczenie wilgotną szmatką
Korek (1)	✓	✓	✓
Pokrywka (2)	✓	✓	✓
Wątek napędowy (3)	----	✓	✓
Pojemnik na preparaty (4)	----	✓	✓
Jednostka napędowa (5)	----	----	✓
Ostrze ze stali nierdzewnej (7)	✓	✓	✓
Tarcze tnące (8 – 11)	✓	✓	✓
Dysk emulgujący (12)	✓	✓	✓
Ostrze do ugniatania (13)	✓	✓	✓

Tylko do użytku w Wielkiej Brytanii


- Ten produkt jest dostarczany z wtyczką 13 A zgodną z normą BS 1363 zamontowaną na przewodzie zasilającym. Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka lub wymaga wymiany, zwróć uwagę na poniższe. Jeśli wtyczka nie jest wtyczką, której nie można wymieniać, odetnij ją od przewodu zasilającego i natychmiast zutylizuj. Nigdy nie wkładaj go do gniazdka, ponieważ istnieje bardzo duże ryzyko porażenia prądem.
- Wymianę wtyczki przewodu zasilającego należy przeprowadzić zgodnie z następującymi instrukcjami:

Ważne: Przewody w tym przewodzie zasilającym są pokolorowane zgodnie z następującym kodem:

Niebieski - neutralny
brązowy – pod napięciem

Ponieważ kolory przewodów w przewodzie zasilającym tego urządzenia mogą nie odpowiadać kolorowym oznaczeniom identyfikującym zaciski we wtyczce, wykonaj następujące czynności:

- przewód koloru niebieskiego należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą N lub kolorem czarnym,
- przewód koloru brązowego należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą L lub koloru czerwonego.

Nie podłączaj żadnego przewodu do zacisku oznaczonego literą E lub symbolem uziemienia , lub kolorem zielonym lub zielono-żółtym.

- Jeśli używana jest wtyczka 13 A (BS 1363), musi być wyposażona w bezpiecznik 13 A zgodny z BS 1362 i musi być zatwierdzony przez ASTA. Jeśli używany jest inny rodzaj wtyczki, urządzenie musi być zabezpieczone bezpiecznikiem 10 A we wtyczce, adapterze lub na tablicy rozdzielczej. W razie wątpliwości skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Nigdy nie używaj wtyczki bez zamknięcia pokrywy bezpiecznika.



Urządzenie jest zgodne z dyrektywami europejskimi 2014/35/UE, 2014/30/UE i 2009/125/UE.

Po zakończeniu eksploatacji tego produktu nie można wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy oddać do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Materiały nadają się do recyklingu zgodnie z ich oznakowaniem. Ponowne użycie, recykling i inne sposoby ponownego wykorzystania starych urządzeń w istotny sposób przyczyniają się do ochrony naszego środowiska.

Proszę zwrócić się do władz lokalnych o informacje na temat odpowiedniego punktu utylizacji.

Użytkownicy końcowi są osobiście odpowiedzialni za usunięcie wszelkich danych osobowych, które mogą być przechowywane na urządzeniach, którymi się posługują. Temat do zmiany

Informacje dotyczące utylizacji

a) Produkt



Urządzenie elektroniczne są odpadami do recyklingu i nie wolno wyrzucać ich z odpadami gospodarstwa domowego. Pod koniec okresu eksploatacji, dokonaj utylizacji produktu zgodnie z odpowiednimi przepisami ustawowymi. Wyjmij włożony akumulator i dokonaj jego utylizacji oddzielnie

b) Akumulatory



Ty jako użytkownik końcowy jesteś zobowiązany przez prawo (rozporządzenie dotyczące baterii i

akumulatorów) aby zwrócić wszystkie zużyte akumulatory i baterie.

Pozbywanie się tych elementów w odpadach domowych jest prawnie zabronione.

Zanieczyszczone akumulatory są oznaczone tym symbolem, aby wskazać, że unieszkodliwianie odpadów w domowych jest zabronione. Oznaczenia dla metali ciężkich są następujące: Cd = kadm, Hg = rtęć, Pb = ołów (nazwa znajduje się na akumulatorach, na przykład pod symbolem kosza na śmieci po lewej stronie).

<http://www.conrad.pl>