

optimum[®]

Plus

ROBOT KUCHENNY “GOSPOSIA PLUS” RK 750 W



**INSTRUKCJA OBSŁUGI
GWARANCJA**

Plus



7

1. Pokrywa zabezpieczająca
2. Gniazdo pokrywy zabezpieczającej
3. Przycisk puls
4. Pokrętko prędkości
5. Korpus
6. Wałek napędowy
7. Uchwyt noża roboczego
8. Przycisk otwierający pokrywę zabezpieczającą

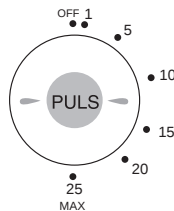
ZESTAW KRAJALNICZY ZE STALI NIERDZEWNEJ

9. Tarcza drobno siekająca
10. Tarcza grubo siekająca
11. Tarcza grubo tnąca
12. Tarcza cienko tnąca
13. Tarcza ścierająca
14. Tarcza do frytek
15. Ubijak
16. Blender z podziałką
do odmierzania płynów (pojemność 1,75 l)
17. Misa (pojemność 1,5 l)
18. Nasadka
19. Filtr wyciskarki do soków
20. Pokrywa blendera-duża
21. Pokrywa blendera-mała (miarka o pojemności
30 ml do odmierzania płynów)
22. Nóż rozdrabniający
23. Mieszadło do wyrabiania ciasta
24. Popychacz główny
25. Pokrywa główna
26. Filtr wirówki do soku
27. Pokrywa filtra wirówki do soku z popychaczem
28. Łopatką



Pojemnik do przechowywania zestawu krajaliczego na misie (17) nakładany na pokrywę główną (25).

POKRĘTKO PRĘDKOŚCI



Po ustawieniu misy (17) na wałku napędowym (6) i zablokowaniu pokrywy głównej (25), ustaw pokrętko prędkości w zalecanej pozycji.

Dla pracy nieciągłej używaj przycisku PULS i utrzymuj go w tej pozycji tak długo, jak chcesz aby robot pracował.

1. ROZDRABNIANIE PRODUKTÓW

Ostrzeżenie: Upewnij się, że robot jest odłączony od sieci, a pokrętko prędkości znajduje się w pozycji OFF zanim zaczniesz umieszczać lub wyjmować elementy osprzętu lub gdy je myjesz.

UWAGA: Zachowaj szczególną ostrożność - noże są bardzo ostre. Zamknij pokrywę zabezpieczającą (1) Nie uruchomisz urządzenia, o ile pokrywa zabezpieczająca (1) nie została zamknięta. Tę czynność musisz wykonać przed ustawieniem misy (17).



UWAGA: Zachowaj szczególną ostrożność - noże są bardzo ostre - chwytaj je tylko za uchwyt. Po zakończeniu pracy, w pierwszej kolejności wyjmij z misy (17) nóż, a dopiero potem jej zawartość.

Ustaw misę (17) na wałku napędowym (6).

Umieść nóż rozdrabniający (22) w wałku wewnątrz misy.

Dla funkcji rozdrabniania/mieszania zalecane zakresy prędkości to 1-10 oraz PLUS.

Umieść składniki w misie (17).

Przykryj misę pokrywą główną (25) i obracając zablokuj ją w korpusie.

Włącz urządzenie.

Aby ograniczyć ryzyko zranienia lub uszkodzenia urządzenia, nigdy nie zbliżaj rąk do noża w czasie jego pracy. Korzystaj z łopatk (28) tylko wtedy gdy urządzenie jest wyłączone.

Korzystaj z popychacza (24).

Nigdy nie pozostawiaj urządzenia pracującego bez nadzoru.

PRZYKŁAD PRZETWARZANIA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH

Podane niżej czasy przyrządzania potraw należy traktować jako czasy orientacyjne.

Produkt	Ilość	Zalecana prędkość	Czas
Mięso	max 700g	24-Max	15-30 sek
Cebula	max 700g	5-24	15-30 sek
Orzechy	max 600g	5-24	15-30 sek
Ryby	max 700g	5-24	15-30 sek
Ser twardy	max 700g	5-24	15-30 sek
Płynny (zupy)	max 700g	1-15	20 sek
Marchew	max 700g	5-24	20 sek
Chleb	4 kromki	6-10	40-50 sek
Jabłka	max 700g	5-15	10-15 sek
Pietruszka	4 pędy	5-24	10 sek
Majonez	max 1 litr	20-Max	60 sek

Uwaga: Zawsze wystudź produkty przed obróbką oraz usuń kości z mięsa.

2. WYRABIANIE CIASTA:

Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone z sieci, pokrętło znajduje się w pozycji OFF, zanim przystąpisz do umieszczania potraw lub wymiany osprzętu.

Upewnij się, że pokrywa zabezpieczająca (1) jest zamknięta. Ustaw misę (17) na wałku napędowym (6). Umieść w niej mieszadło (23). Włóż składniki do misy. Przykryj misę pokrywą główną (25) i zablokuj ją. Zalecany zakres prędkości: MAX.

Maksymalna objętość wyrabianego ciasta to 3,5 szklanki / 530 gram mąki wraz z innymi składnikami. Dla własnego bezpieczeństwa pozostaw popychacz główny (24) w pokrywie, w trakcie pracy.

3. UBIJANIE

UWAGA: Sprawdź czy urządzenie jest wyłączone z sieci oraz czy pokrętło znajduje się w pozycji OFF.

Upewnij się, że pokrywa zabezpieczająca (1) jest zamknięta.

Ustaw misę (17) na wałku napędowym (6).

Umieść ubijak (15) w misie (17).

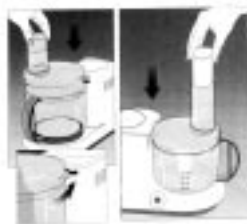
Umieść składniki w misie (17).

Przykryj misę (17) pokrywą główną (25) i zablokuj ją.

Zalecane zakresy prędkości to: 1-10.

Dla własnego bezpieczeństwa nie zbliżaj rąk, włosów, ubrania, a także łopatk (28) do ubijaka w czasie jego pracy.

UWAGA: Nigdy nie używaj ubijaka do wyrabiania ciasta.



4. WYCISKARKA SOKU Z CYTRUSÓW

UWAGA: Sok z cytrusów możesz wycisnąć tylko na minimalnym zakresie prędkości.

UWAGA: Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci, a pokrętło znajduje się w pozycji OFF.

Upewnij się, że pokrywa zabezpieczająca (1) jest zamknięta.

Ustaw misę (17) na wałku napędowym (6).

Umieść filtr (19) na misie i zablokuj go obracając nim. Nałóż nasadkę (18).

Ustaw pokrętło prędkości w pozycję 1-5.

Nigdy nie wyciskaj soku na wyższym zakresie prędkości.



5. CIĄGŁE SIEKANIE

UWAGA: Upewnij się, że urządzenie odłączone jest od sieci oraz że pokrętło znajduje się w pozycji OFF.

Bądź nadzwyczaj ostrożny - tarcze są bardzo ostre. Postępuj się nimi uważnie.

Upewnij się, że pokrywa zabezpieczająca (1) jest zamknięta.

Ustaw misę (17) na wałku napędowym (6).

Umieść wybraną tarczę w uchwycie noża roboczego (7) i wstaw do misy (17).

Przykryj misę pokrywą główną (25) i zablokuj ją. Zawsze używaj popychacza (24) by docisnąć składniki.

Nigdy nie popychaj składników rękoma.

Nie przeładuj misy.

Jednorazowo możesz nałożyć do niej 900 gram składników.



PRZYKŁADY UŻYCIA ZESTAWU KRAJALNICZEGO

Krojenie plasterów	Tarcza (11,12) zalecany zakres prędkości: (ogórki, surowe ziemniaki, sałata, marchew)	1-15
Siekane drobne	Tarcza (9) zalecany zakres prędkości: (kapusta, marchew, ogórki)	10-15
Siekane grube	Tarcza (10) zalecany zakres prędkości: (kapusta, marchew, jabłka)	10-15
Tarcie	Tarcza (13) zalecany zakres prędkości: (ser twardy, ziemniaki, puree)	10-24
Krojenie frytek	Tarcza (14) zaleca prędkość:	10-24

6. MIESZANIE

UWAGA: Upewnij się, że urządzenie odłączone jest od sieci, a pokrętko znajduje się w pozycji OFF.

- Zdejmij misę (17) i główną pokrywę (25).



- Otwórz pokrywę zabezpieczającą (1).

- Ustaw blender (16) w gnieździe pokrywki zabezpieczającej (2).

- Ustaw misę (17) bez żadnego osprzętu na wałku napędowym (6) i przykryj ją pokrywą główną (25) oraz zablokuj ją.

WAŻNE: Blender nie da się uruchomić, gdy pokrywa główna (25) nie została zablokowana.

W misie (17) nie może być żadnego osprzętu, gdy korzystasz z blendera!

* Przykryj blender pokrywami (20,21).

* Zalecane zakresy prędkości to: 1-10

* Jednorazowo możesz pokruszyć około 300 gram kostek lodu, w czasie 15-20 sek.

UWAGA: Nie wlewaj do blendera więcej niż około 1 litra płynu. Nie uruchamiaj go gdy jest pusty.

* Mieszając gorące płyny zdejmij małą pokrywę (21).

* Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami.

* Zdjęcie blendera możliwe jest tylko po zdjęciu pokrywki głównej (25).

ODWIROWYWANIE SOKU

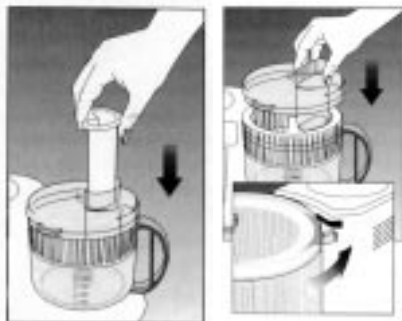
UWAGA: Upewnij się, że urządzenie odłączone jest od sieci, a pokrętko prędkości znajduje się w pozycji OFF.

Upewnij się, że pokrywka zabezpieczająca (1) jest zamknięta.

Ustaw misę (17) na wałku napędowym (6).

Załóż filtr (26).

Przykryj misę pokrywą filtra do soku (27) z popychaczem i zablokuj ją.



Zalecany zakres prędkości dla funkcji odwirowywania soku to: MAX.

Dla własnego bezpieczeństwa zawsze używaj popychacza.

Upewnij się, że pokrywa (27) jest dobrze zablokowana, zanim uruchomisz urządzenie. Nigdy nie próbuj zdejmować pokrywy gdy urządzenie pracuje. Po każdym użyciu wyłącz urządzenie oraz odłącz go od sieci.

W trakcie pracy, od czasu do czasu wyłącz urządzenie by przemieszczać pulpę łopatką (28).

Nigdy nie popychaj palcami owoców w otworze pokrywy podczas pracy urządzenia.

Zawsze używaj popychacza, by przepchnąć masę owoców.

Jeśli w otworze pokrywy zgromadzi się zbyt wiele masy i próba przepchnięcia jej popychaczem nie daje rezultatu - wyłącz urządzenie by go zdemonstrować i oczyścić.

DANE TECHNICZNE

MOC: 750 W

NAPIĘCIE: 230 V

CZĘSTOTLIWOŚĆ: 50 Hz

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA: Upewnij się, że urządzenie wyłączone jest z sieci, a pokrętło znajduje się w pozycji OFF.

- Nigdy nie zanurzaj korpusu robota, przewodu za-



silającego lub wtyku w wodzie.

- Korpus robota należy czyścić miękką lekko wilgotną szmatką.

- W zmywarce do naczyń możesz myć tylko zestaw krajalniczy ze stali nierdzewnej.

- Osprzęt może być myty tylko ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.

- W trakcie przechowywania robota - przykryj blender i misę pokrywą.

MYCIE BLENDERA

Nalej do blendera ciepłą wodę z dodatkiem detergentu.

Przykryj blender pokrywą.

Uruchom urządzenie na zakresie MAX przez około 30 sek.

Oplucz blender, w razie konieczności powtórz operację.