

optimum®

ROBOT KUCHENNY „GOSPOSIA”

E 99 RS – E 700 W



INSTRUKCJA OBSŁUGI

WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Korzystając z urządzeń elektrycznych zawsze przestrzegaj podstawowych zasad bezpieczeństwa, łącznie z niżej podanymi:

1. Przed uruchomieniem urządzenia dokładnie zapoznaj się z instrukcją obsługi.
2. Sprawdź czy napięcie w sieci odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej.
3. Nigdy nie zanurzaj korpusu, przewodu zasilającego i wtyku w wodzie.
4. Chroń urządzenie przed dziećmi.
5. Zawsze odłącz urządzenie od sieci gdy je myjesz, przechowujesz lub wymieniasz osprzęt.
6. Unikaj kontaktu z ruchomymi elementami urządzenia w trakcie jego pracy.
7. Nie korzystaj z urządzenia gdy przewód lub wtyk zasilający jest uszkodzony; gdy urządzenie pracuje niewłaściwie lub jest w jakikolwiek sposób niesprawne. Korzystaj wtedy z usług autoryzowanego serwisu.
8. Używaj osprzętu przeznaczonego do danego modelu urządzenia.
9. Urządzenie używaj tylko w pomieszczeniach zamkniętych.
10. Chroń przewód zasilający przed kontaktem z ostrymi krawędziami, gorącymi powierzchniami lub innymi przedmiotami, które mogłyby go uszkodzić.
11. Nie zbliżaj dłoni lub przedmiotów do pracujących ostrzy w trakcie ich używania.
12. Zachowaj szczególną ostrożność w trakcie montażu, konserwacji, przenoszenia ostrzy tnących.
13. Aby uniknąć zranienia nigdy nie kładź noży roboczych na podstawie zanim nie umieścisz tam misy.
14. Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że pokrywa jest pewnie zablokowana.
15. Nigdy nie umieszczaj produktów w naczyniach roboczymi rękami.
16. Nigdy nie próbuj odblokowywać pokrywy zabezpieczającej na siłę.
17. Blender może być używany tylko wtedy, gdy jego pokrywa (22, 23) jest zamontowana.
18. Mieszając gorące płyny wyjmij środkową część (22) pokrywy zabezpieczającej.

Urządzenie przeznaczone do użytku domowego

CZĘŚCI SKŁADOWE I WYPOSAŻENIE

Dane techniczne:

Wymiary (opakowanie) : 460 x 480 x 280 mm

Waga brutto : 5,70 kg

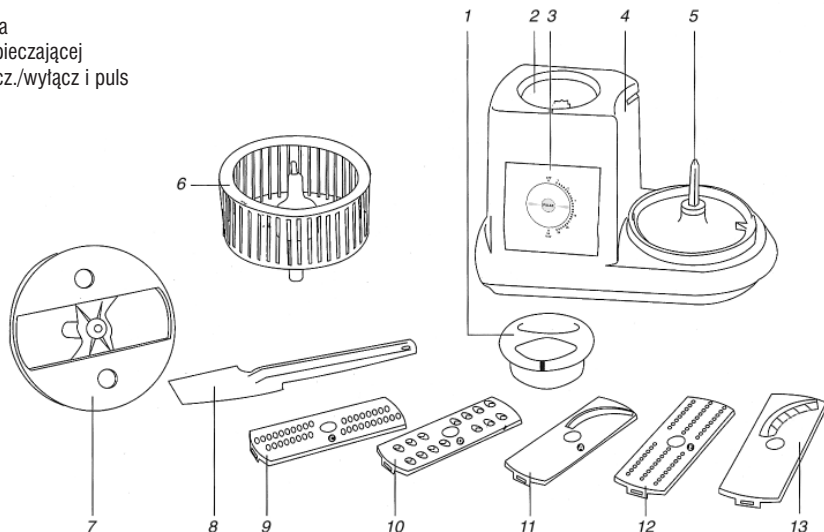
Napięcie zasilające : 230 V

Częstotliwość : 50 Hz

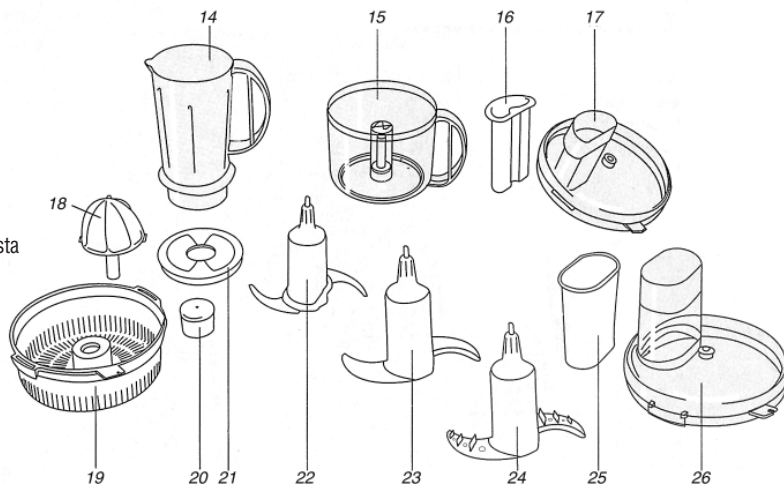
Moc (E 99 RS) : 500W

Moc (E 700 W) : 700W

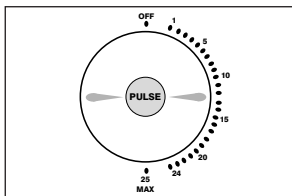
1. Pokrywa zabezpieczająca
2. Gniazdo pokrywy zabezpieczającej
3. Pokrętko sterujące - włącz./wyłącz i puls
4. Korpus
5. Wałek napędowy
6. Filtr do soków (E 700W)
7. Uchwyt noża roboczego
8. Łopatką



9. Tarcza do siekania, krojenia drobnodziarnista
10. Tarcza do siekania, krojenia gruboziarnista
11. Tarcza do cięcia na plastry
12. Tarcza do ścierania na placki (E700W)
13. Tarcza do frytek (E700W)
14. Blender
15. Misa
16. Popychacz do soku
17. Pokrywa wirówki do soku
18. Nasadka wirówki do soku
19. Filtr wirówki do soków
20. Pokrywa blendera – mała
21. Pokrywa blendera – duża
22. Nóż rozdrabniający
23. Mieszadło do wyrabiania ciasta
24. Nóż do mieszania ciasta i ubijania piany (E 700W)
25. Popychacz główny
26. Pokrywa główna

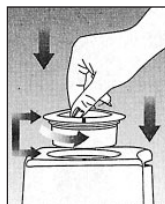


INSTRUKCJA OBSŁUGI



PANEL STERUJĄCY

Po ustawieniu misy (15) na jej miejscu i zablokowaniu pokrywy głównej (26), ustaw pokrętkę prędkości w zalecanej pozycji. Dla pracy nieciągłej naciśnij przycisk PULS i utrzymuj je w tej pozycji tak długo, jak chcesz aby robot pracował.



1. Przygotowanie produktów

Ostrzeżenie: Upewnij się, że robot jest odłączony od sieci, a pokrętkę sterującą znajduje się w pozycji OFF zanim zaczniesz umieszczać

lub wyjmować elementy osprzętu lub gdy je myjesz.

UWAGA: Zachowaj szczególną ostrożność – noże są bardzo ostre.

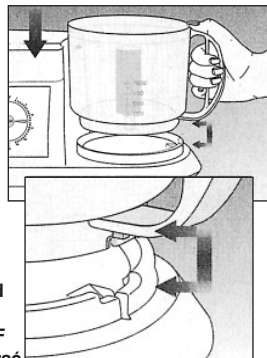
Umieść pokrywę zabezpieczającą (1) w jej uchwycie (2).

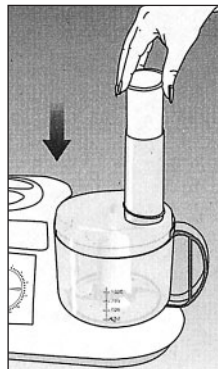
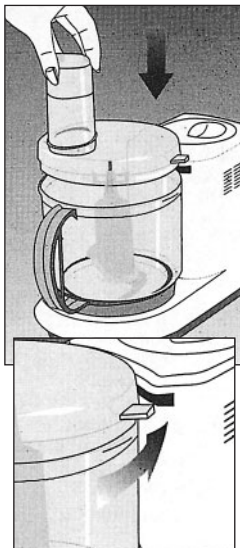
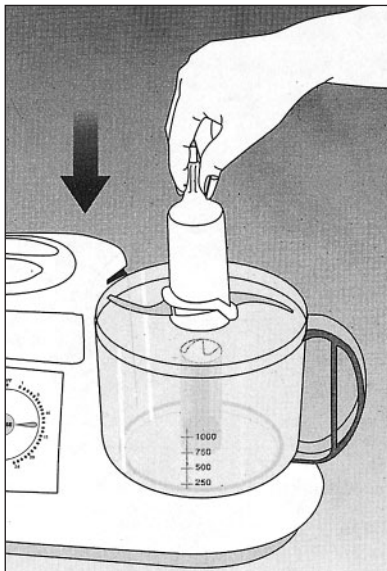
Upewnij się, że strzałki na korpusie i pokrywie znajdują się na wprost siebie, a sama pokrywa jest zablokowana. Nie używaj nadmiernej siły by zablokować zatrzask pokrywy.

UWAGA: Nie uruchomisz miksera, o ile pokrywa zabezpieczająca nie została zablokowana. Tę czynność musisz wykonać przed ustawieniem misy.

Nigdy nie kładź noży tnących na podstawie korpusu, najpierw ustaw misę.

Ustaw misę na wałku napędowym (5). Nie ma potrzeby ustalania jej pozycji – zablokuje się ona samoczynnie.





UWAGA: Zachowaj szczególną ostrożność – noże są bardzo ostre. Nóż rozdrabniający (22) chwytaj tylko za jego uchwyt. Po zakończeniu pracy, w pierwszej kolejności wyjmij z misy (15) nóż, a dopiero potem jej zawartość.

Umieść nóż rozdrabniający (22) w wałku wewnątrz misy.

Dla funkcji rozdrabniania/mieszania zalecane zakresy prędkości to 1-15 oraz PULS.

Umieść składniki w misie (15).
Przykryj misę pokrywą główną (26) i obracając zablokuj ją w korpusie.

Włącz urządzenie.

Aby ograniczyć ryzyko zranienia lub uszkodzenia miksera, nigdy nie zbliżaj rąk lub sztućców do noża w czasie jego pracy.

Korzystaj z łopatki (8) tylko wtedy gdy urządzenie jest wyłączone.

Nigdy nie umieszczaj produktów w misie ręcznie.

Korzystaj z popychacza (25).

Nigdy nie pozostawiaj urządzenia pracującego bez nadzoru.

Przykłady przetwarzania produktów żywnościowych

Podane niżej czasy przyrządzania potraw należy traktować jako czasy orientacyjne

Produkt	Ilość	Zalecana prędkość	Czas
Mięso	max 700 g	24-Max	15-30 sek.
Cebula	max 700 g	5-24	15-30 sek.
Orzechy	max 600 g	5-24	15-35 sek.
Ryby	max 700 g	5-24	15-30 sek.
Ser twardy	max 700 g	5-24	15-30 sek.
Płynny (zupa)	max 700 g	1-15	20 sek.
Marchew	max 700 g	5-24	20 sek.
Chleb	4 kromki	6-10	40-50 sek.
Jabłka	max 700 g	5-15	10-15 sek.
Pietruszka	4 pędy	5-24	10 sek.
Majonez	max 1 litr	24-Max	60 sek.

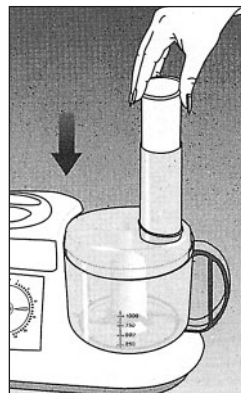
UWAGA: Zawsze wystudź produkty przed obróbką oraz usuń ewentualne kości.

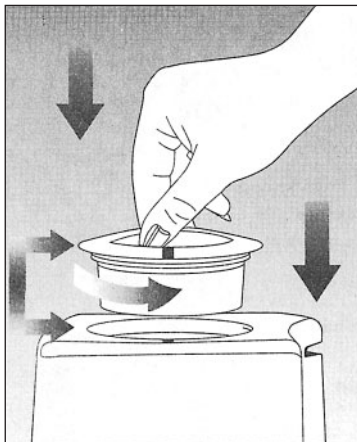


2. Wyrabianie ciasta

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 zablokowana w blokadzie (2). Ustaw misę (15) na jej miejscu. Umieść w niej miesządko (23). Włóż składniki do misy. Przykryj misę pokrywą główną (26) 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 w pokrywie, w trakcie pracy.





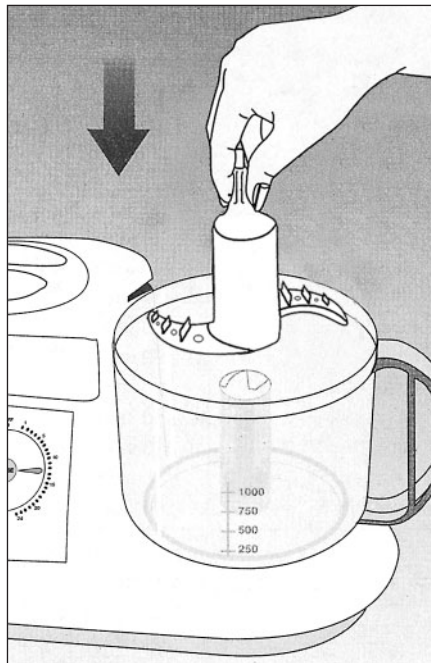
3. Ubijanie

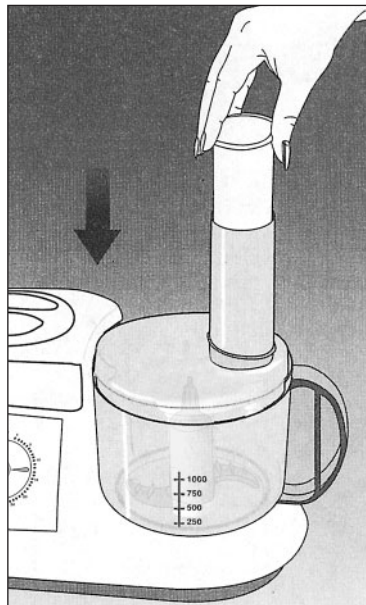
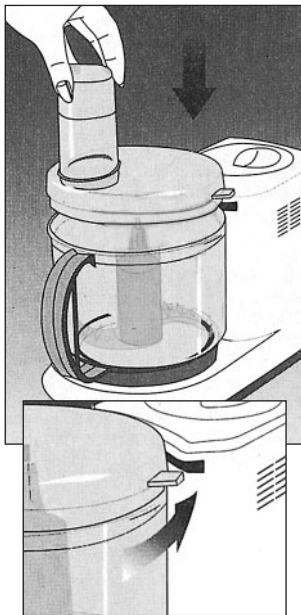
UWAGA: Sprawdź czy urządzenie jest wyłączone z sieci oraz czy pokrętko znajduje się w pozycji OFF.

Upewnij się, że pokrywa zabezpieczająca (1) jest zablokowana w blokadzie (2).

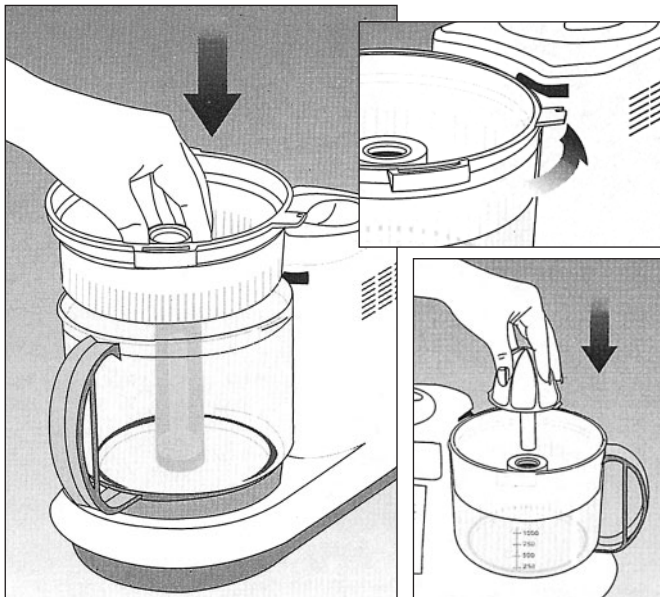
Ustaw misę (15) na jej miejscu.

Umieść nóż do ubijania piany (24) w misie.





Umieść składniki w misie. Przykryj misę pokrywą główną i zablokuj ją. Zalecane zakresy prędkości to: 24-Max. Dla własnego bezpieczeństwa nie zbliżaj rąk, włosów, ubrania a także łopatkę czy innych sztućców do noża w czasie jego pracy.



4. Wyciskarka soku z cytrusów

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

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

Upewnij się, że pokrywa zabezpieczająca (1) jest zablokowana w blokadzie (2).

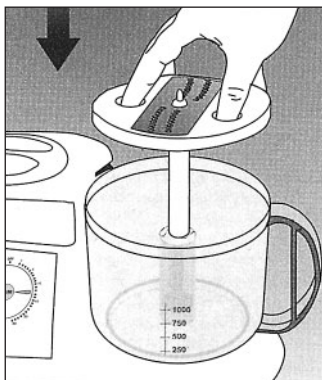
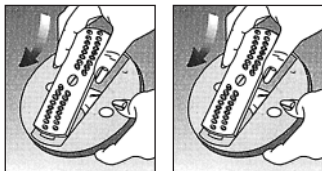
Ustaw misę (15) na jej miejscu.

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

Nałóż nasadkę (18).

Ustaw pokrętko prędkości w pozycji 1-5.

Nigdy nie wyciskaj soku na wyższym zakresie prędkości.



5. Ciągłe siekanie

UWAGA: Upewnij się, że urządzenie odłączone jest od sieci oraz, że pokrętko (A) znajduje się w pozycji OFF.

Bądź nadzwyczaj ostrożny – noże są bardzo ostre. Postępuj się nimi uważnie.

Upewnij się, że pokrywa zabezpieczająca (1) jest zablokowana. Ustaw misę (15) na jej miejscu.

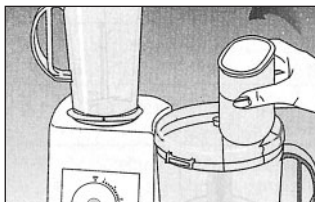
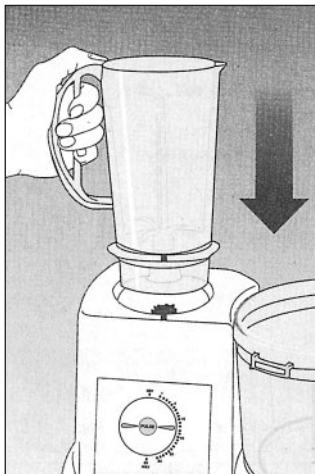
Umieść wybrany nóż w uchwycie (7) i wstaw do misy (15). Przykryj misę pokrywą główną (26) i zablokuj ją. Zawsze używaj popychacza (25) by docisnąć składniki. Nigdy nie dodawaj składników rękami.

Nie przeładowywuj misy.

Jednorazowo możesz nałożyć do niej 900 g składników.

Przykłady użycia noży

Krojenie plasterków	Nóż (11)	zalecany zakres prędkości	10-15
	(ogórki, surowe ziemniaki, sałata, marchew, kapusta, marchew, cebula)		
Siekanie drobne	Nóż (9)	zalecany zakres prędkości	10-15
	(kapusta, marchew, ogórki)		
Siekanie grube	Nóż (10)	zalecany zakres prędkości:	10-15
	(sałata, marchew, jabłka)		
Tarcie	Nóż (12)	zalecany zakres prędkości:	10-24
	(ser twardy, ziemniaki, puree)		
Przygotowanie frytek	Nóż (13)	zalecany zakres prędkości:	10-24



6. Mieszanie

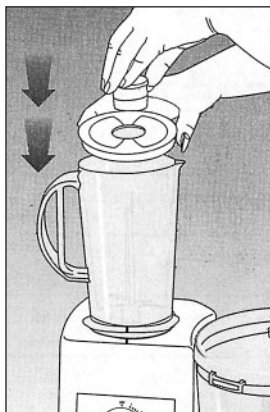
Uwaga: Upewnij się, że urządzenie odłączone jest od sieci a pokrętło znajduje się w pozycji OFF.

Zdejmij misę (15) i główną pokrywę (26).

Zdejmij pokrywę zabezpieczającą (1). Może ona być zdjęta jedynie wtedy, gdy zdjęta jest pokrywa główna (26).

Ustaw pojemnik blendera (14) na jego miejscu.

Ustaw misę (15) bez żadnego osprzętu na jej miejscu i przykryj ją pokrywą główną (26) oraz zablokuj.



WAŻNE: Blender nie da się uruchomić, gdy pokrywa główna (26) nie została zablokowana. W misie (15) nie może być żadnego osprzętu, gdy korzystasz z blendera!

Przykryj pojemnik blendera pokrywkami (20, 21). Zalecane prędkości to 1-10. Jednorazowo możesz pokruszyć około 300 gram kostek lodu, w czasie 15-20 sek.

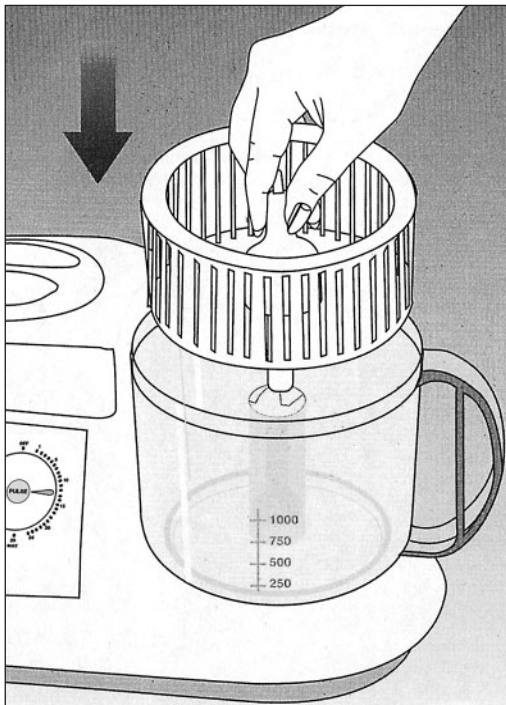
UWAGA: Nie wlewaj do pojemnika blendera więcej niż około 1 litra płynu. Nie uruchamiaj go gdy jest pusty.

Mieszając gorące płyny zdejmij małą pokrywkę (20).

Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami.

Nie zbliżaj rąk, łyżek lub innych przedmiotów do pojemnika blendera.

Zdjęcie pojemnika blendera możliwe jest tylko po zdjęciu pokrywy głównej (26).



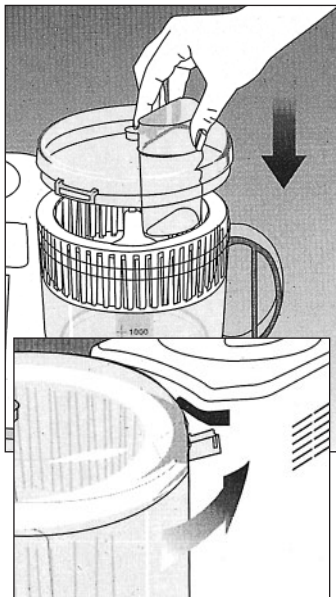
7. Urządzenie do odwirowywania soku (E 700W)

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

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

Ustaw misę na korpusie robota.

Założ filtr (6).



Przykryj misę pokrywą wirówki (17) i zablokuj ją.

Zalecany zakres prędkości dla funkcji odwirowywania soku to MAX.

Dla własnego bezpieczeństwa zawsze używaj popychacza (16).

Upewnij się, że pokrywa (17) jest dobrze zablokowana, zanim uruchomisz urządzenie. Nigdy nie próbuj zdejmować pokrywy gdy urządzenie pracuje.

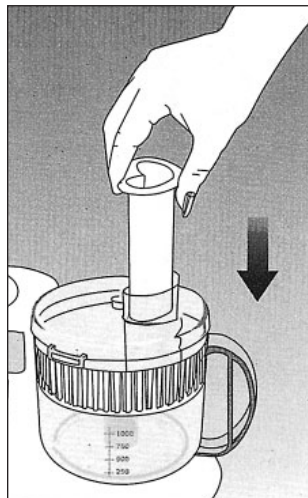
Po każdym użyciu wyłącz urządzenie oraz odłącz go od sieci.

W trakcie pracy, od czasu do czasu wyłącz urządzenie by przemieszczać pulpę łyżką (8).

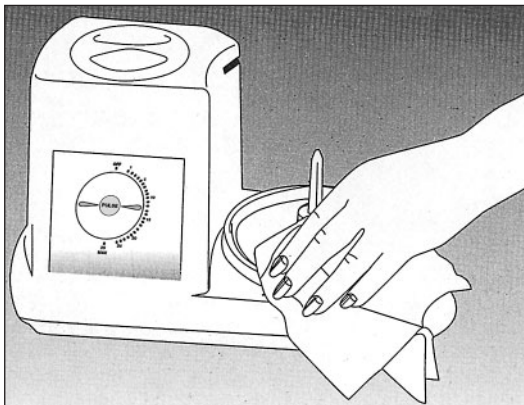
Nigdy nie popychaj palcami lub innymi przedmiotami owoców w otworze pokrywy podczas pracy urządzenia.

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 zdemontować i oczyścić.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



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

Nigdy nie zanurzaj robota, przewodu zasilającego lub wtyku w wodzie. Korpus należy czyścić miękką, lekko wilgotną szmatką. W zmywarce do naczyń możesz myć tylko noże (stal nierdzewna).

Osprzęt może być myty tylko ręcznie w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

W trakcie przechowywania robota - przykryj pojemniki i misę pokrywą.

Mycie blendera

Nalej do pojemnika gorącą wodę z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Przykryj pojemnik.

Uruchom urządzenie na zakresie MAX przez około 30 sekund.

Oplucz pojemnik. W razie konieczności powtórz operację.