PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k obsluze • Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

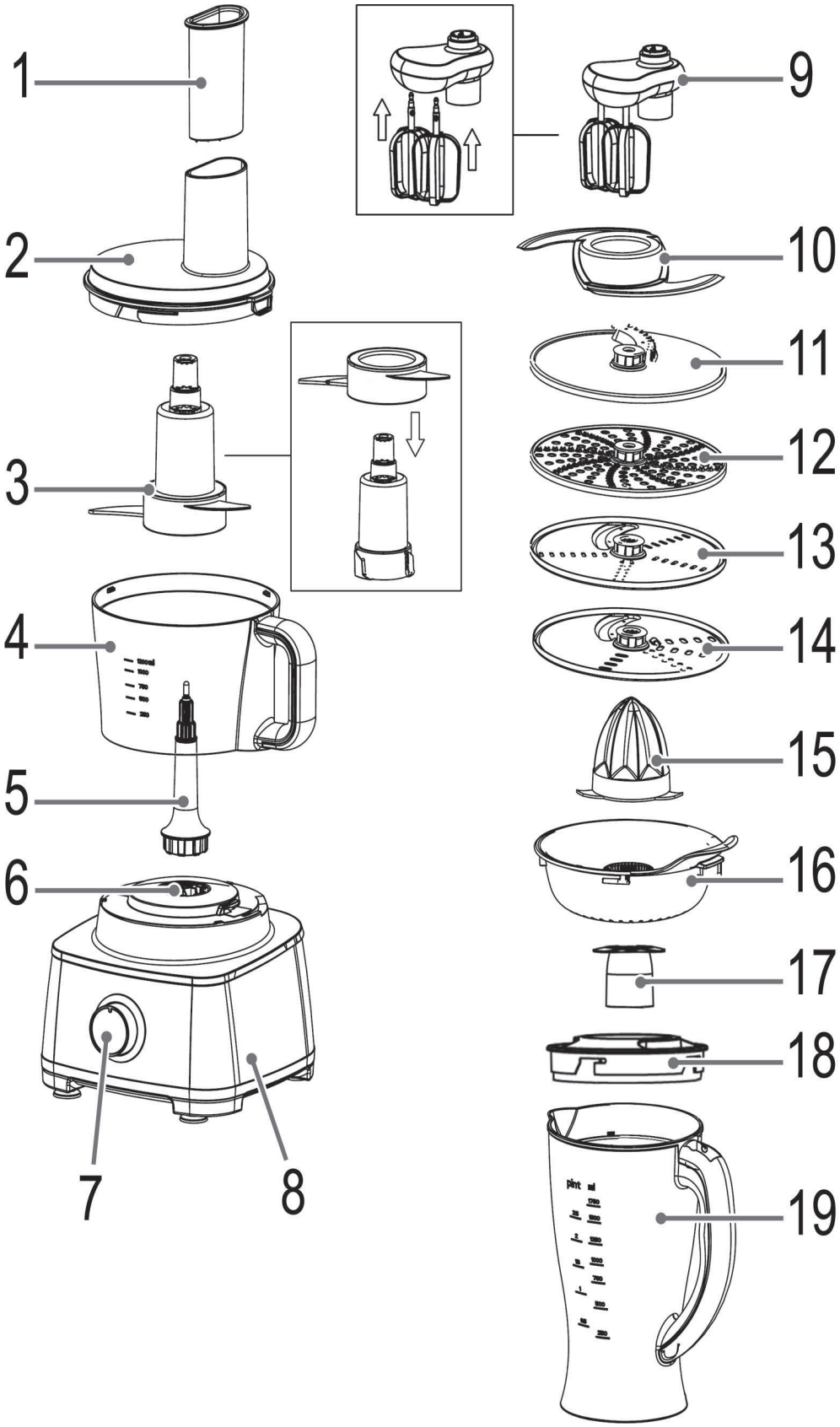
Kompaktküchenmaschine PC-KM 1063

Compacte keukenmachine • Robot culinaire compact • Procesador de alimentos compacto
Robot da cucina compatto • Compact food processor • Kompaktowy robot kuchenny • Kompaktní kuchyňský robot
Kompakt konyhai robotgép • Компактний кухонний комбайн • Компактный кухонный комбайн • خلاط طعام مدمج

CE

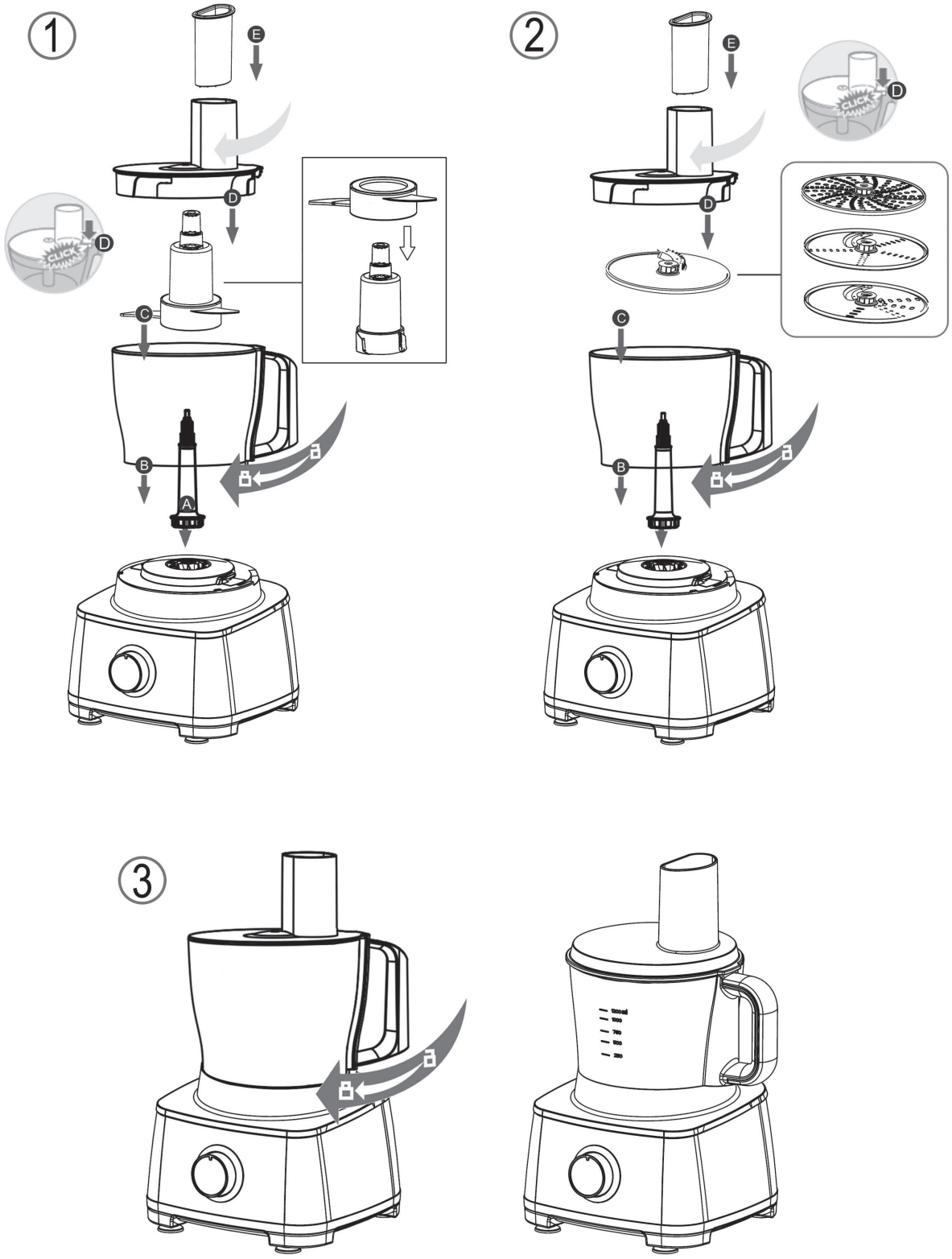
Übersicht der Bedienelemente

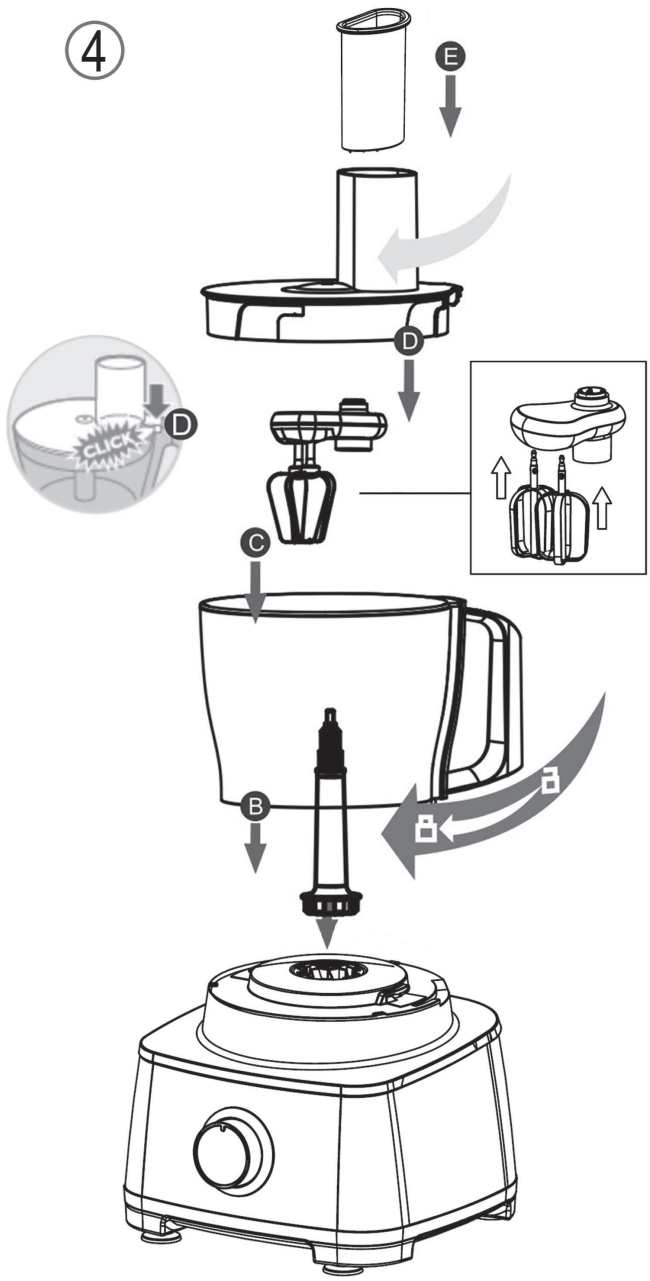
Overzicht van de bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Elementi di comando • Overview of the Components
Lokalizacja kontrolek • Přehled součástí • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Огляд елементів управління • Расположение элементов • نظرة عامة على المكونات

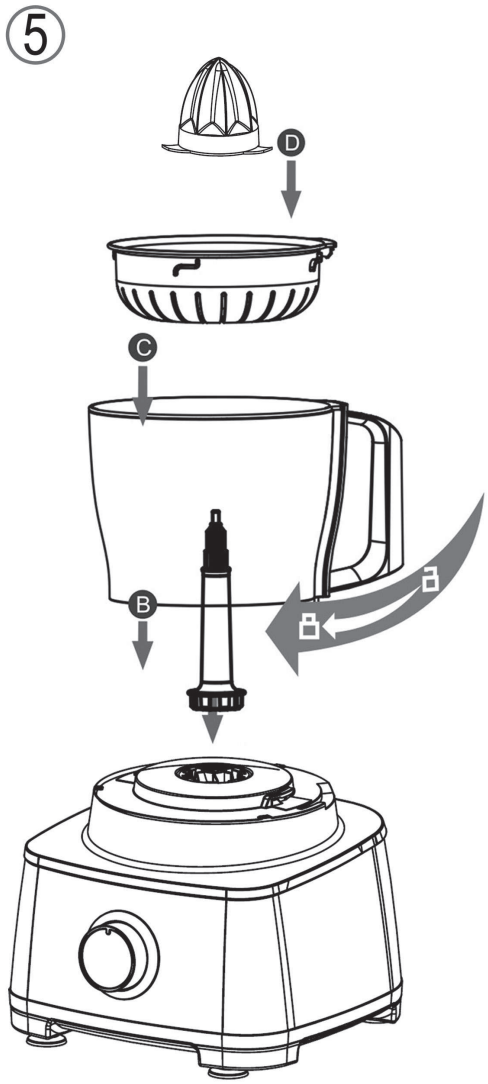


Montage Arbeitsschüssel und Zubehör

Werkkommen en toebehoren van het toestel • Accessoires et bols de travail de l'appareil
Recipientes de trabajo y accesorios del electrodoméstico • Contenitori e accessori
Appliance working bowls and accessories • Misy i końcówki do pracy z urządzeniem • Pracovní nádoby a příslušenství
A készülék edényei és tartozékai • Робоча чаша і приладдя пристрою
Рабочие чаши и приспособления комбайна • أوعية عمل الجهاز والملحقات

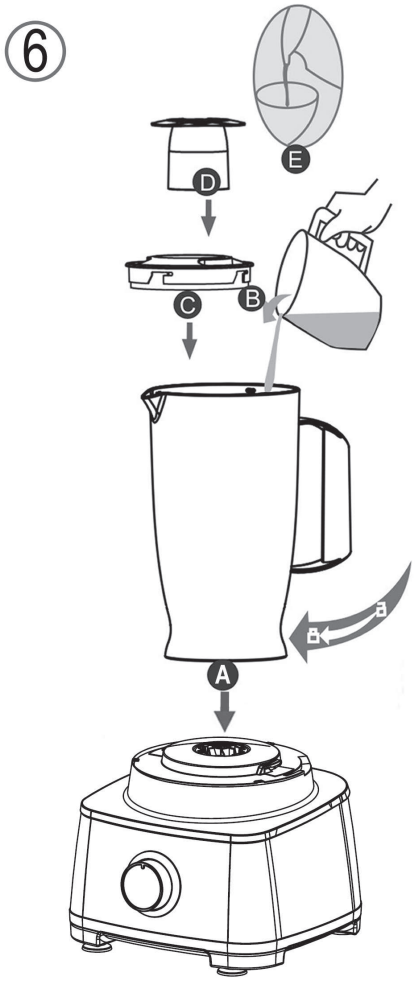


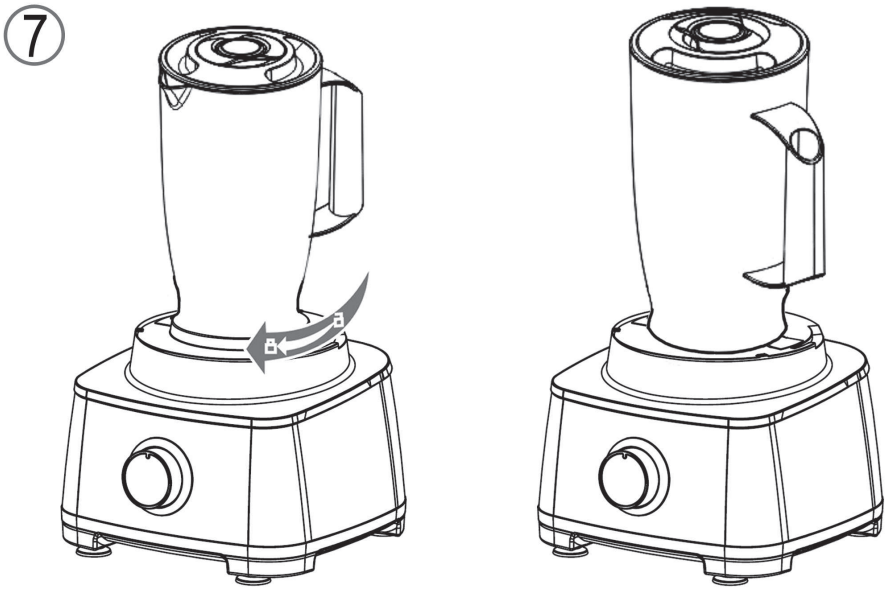

4
E
D
D
CLICK
C
B


5
D
C
B

Montage Mixbehälter

Montage mengkom • Montage du récipient à mélanger • Montaje del vaso de la batidora
Assemblaggio del contenitore per miscelare • Assembly Mixing Container
Zespół pojemnika mieszającego • Jednotka mixéru • Keverőedény összeszerelése • Складання ємності для змішування
Сборка емкости для смешивания • تجميع وعاء الخلط





Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że urządzenie dostarczy Państwu wiele godzin przyjemności.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ **UWAGA:**
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:
Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

Lokalizacja kontrolek ... **3**
Wykresy montażu mis i końcówek do pra ... **4**
Zespół pojemnika mieszającego ... **6**
Uwagi ogólne ... **44**
Dzieci i osoby niepełnosprawne ... 44
Specjalne Środki Ostrożności związane z Urządzeniem ... **44**
Zastosowanie zgodne z zamierzeniem ... **45**
Opis części / Dostarczone części ... **45**
Wypakowanie urządzenia ... **46**
Ogólne instrukcje użytkowania ... **46**
Funkcje urządzenia ... 46
Elektryczne połączenia ... 46
Korzystanie z misy roboczej ... **46**
Montaż misy roboczej oraz końcówek ... 46
Tabela użycia końcówek ... 46
Ważne uwagi dotyczące indywidualnych zastosowań ... 47
Koniec pracy i demontaż misy ... 47
Blender ... **47**
Instrukcje użytkowania blendera ... 47
Montaż pojemnika mieszającego ... 48
Przygotowanie ... 48
Działanie miksera ... 48
Dokładanie składników ... 48
Zatrzymanie pracy ... 48
Czyszczenie ... **48**
Obudowa silnika ... 48
Końcówki urządzenia kuchennego ... 48
Akcesoria blendera ... 48
Przechowywanie ... **49**
Usterki i sposoby ich usuwania ... **49**
Techniczne specyfikacje ... **49**
Warunki gwarancji ... **49**
Usuwanie ... **49**

Uwagi ogólne

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne Środki Ostrożności związane z Urządzeniem

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

- Ostrza do tarcia i krojenia, ostrze do tarcia ziemniaków, ostrze do frytek/Julienne oraz ostrze do krojenia w kostki są bardzo ostre na powierzchniach przeznaczonych do krojenia i tarcia! Używać tych ostrzy z konieczną ostrożnością, aby nie dopuścić do powstania obrażeń.
- Nie siegać do urządzenia, ponieważ ostrze ustawione na dnie może spowodować obrażenia!
- Nie wlewać płynów o temperaturze przekraczającej 60°C do pojemnika mieszającego lub do misy! Ryzyko oparzeń!
- Wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania sieciowego przed wymianą akcesoriów lub końcówek, które poruszają się podczas pracy.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy końcówka zamocowana jest prawidłowo.
- Podczas użytkowania **nie** wolno trzymać żadnych przedmiotów, np. łyżeczek lub mieszadeł do ciasta, w misie.
- Podczas dociskania żywności, zawsze korzystać z dostarczonego popychacza, nie palców, widelców ani innych przedmiotów w celu zapobiegania obrażeniom lub powstawaniu obrażeń.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Należy skontaktować się z upoważnionym pracownikiem. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel zasilania powinien wymienić producent, pracownik naszego punktu obsługi klienta lub inny wykwalifikowany specjalista.
- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Proszę korzystać z instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie”.
- Nie wkładać do naczyń żadnych twardych produktów spożywczych, jak ziarna kawy, gałka muszkatołowa czy duże kawałki czekolady do gotowania! Można przez to uszkodzić noże!

- Urządzenie wyposażone jest w przełączniki bezpieczeństwa. Nie korzystać z urządzenia, jeśli przełączniki bezpieczeństwa zostały uszkodzone bądź ktoś przy nich manipulował!
- Urządzenie umieścić na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Nie korzystać z urządzenia, jeżeli jest puste.
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów spożywczych.
- Nigdy nie wyłączać urządzenie poprzez obracanie dzbankiem blendera, misą lub pokrywą misy. Zawsze korzystać z regulatora lub jednego z przycisków podczas wyłączania urządzenia.
- Nie przenosić urządzenia podczas pracy; najpierw należy je wyłączyć i odłączyć zasilanie. Urządzenie należy przenosić trzymając oburącz!

JĘZYK POLSKI

Zastosowanie zgodne z zamierzeniem

Urządzenie służy jako

- mieszarka do ciasta/ mikser w celu przygotowywania ciasta, kremów, śmietany, piany z białek;
- Wielofunkcyjna krajalnica do krojenia łatwych do skrojenia produktów;
- Wyciskarka cytrusów w celu wyciskania soku z owoców cytrusowych;
- urządzenie do przygotowywania puree, ubijania lub mieszania;

Przeznaczone jest wyłącznie do tych celów i może być używane jedynie zgodnie z przeznaczeniem.

Może być użyte tylko zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji użytkowania.

Urządzenia nie wolno używać w celach komercyjnych.

Inne użycie nie jest uważane za zamierzone i może prowadzić do uszkodzeń mienia lub nawet obrażeń ciała.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wyni-kające z użytkowania innego niż zamierzone.

Opis części / Dostarczone części

Przegląd kontrolek na stronie 3:

1 Popychacz
2 Pokrywka misy roboczej wraz z wałkiem podajnika
3 Stożek do urabiania ciasta / końcówka mieszająca lub nóż
4 Misa robocza
5 Prowadnica
6 Wałek napędowy
7 Panel sterowania
8 Obudowa silniczka
9 Trzepaczka do jaj
10 Ostrze do krojenia w kostki
11 Ostrze do frytek /Julienne
12 Ostrze do tarcia ziemniaków
13 Ostrze do drobnego tarcia / krojenia
14 Ostrze do grubego tarcia / krojenia
15 Stożek do wyciskania cytrusów

16 Sitko filtrujące
17 Nakrętka dzbanka blendera
18 Pokrywka dzbanka blendera z otworem lejka
19 Dzbanek blendera

Niepokazane: Skrobak do ciasta

Wypakowanie urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!
Niektóre części końcówek są bardzo ostre!

1. Zdjąć opakowanie z urządzenia.
2. Usunąć cały materiał opakowaniowy, taki jak plastikowe warstwy, wypełniacze, zaciski do kabli oraz opakowanie z pudła.
3. Sprawdzić, czy wszystkie części znajdują się pudełku.

WSKAZÓWKA:
Na urządzeniu wciąż znajduje się kurz oraz pozostałości po produkcji. Zalecamy czyszczenie urządzenia tak, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie".

Ogólne instrukcje użytkowania

Funkcje urządzenia

- Urządzenie wyposażone jest w przełączniki bezpieczeństwa. Urządzenie może być użyte wyłącznie, gdy dostosujemy się do następujących punktów:
  - Podczas montażu na obudowie silniczka, blokada noża na misie roboczej lub dzbanku blendera musi słyszalnie zostać zatrzaśnięta na swoim miejscu.
  - Kiedy korzystamy z misy roboczej, jej pokrywka lub sitko filtrujące musi być słyszalnie zatrzaśnięte na miejscu.
- **Regulator kontrolny** służy do dostosowania zróżnicowanych prędkości. Zawsze zaczynać od niskiej prędkości. Powoli zwiększać prędkość.
- **PULSE** = Tryb pulsacyjny: Przytrzymaj pokrętło w tej pozycji, aby urządzenie pracowało z najwyższą możliwą prędkością.
- **0** to pozycja „wyłączony".

⚠ UWAGA:
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu zawsze ustawiaj pokrętło w pozycji 0.
- Nie korzystać z urządzenia bez przerwy dłużej niż 5 minut. Poczekać najpierw na jego ostygnięcie przez 10 minut.
- Po użyciu wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Elektryczne połączenia

Sprawdzić, czy zasilanie sieciowe odpowiada specyfikacji podanej na etykiecie urządzenia.

Korzystanie z misy roboczej

Montaż misy roboczej oraz końcówek

Prosimy sprawdzić rysunki 1 do 5 na stronach 4 oraz 5 w tym celu.

⚠ OSTRZEŻENIE:
Ostrza do tarcia i krojenia, ostrze do tarcia ziemniaków, ostrze do frytek/Julienne oraz ostrze do krojenia w kostki są bardzo ostre na powierzchniach przeznaczonych do krojenia i tarcia! Używać tych ostrzy z konieczną ostrożnością, aby nie dopuścić do powstania obrażeń.

1. Ustawić prowadnicę na wałku napędowym części silnikowej.

   WSKAZÓWKA:
   Na rys. 3: Miska posiada oznaczenie u dołu. Symbole 🔓 i 🔒 można odnaleźć na silniku.

2. Wyrównaj miskę z symbolem 🔓 Przekręć miskę nieco w prawo. Zablokuje się ona we właściwej pozycji.
3. Wybrać końcówkę. Ustawić na prowadnicy.
4. Zamknąć pokrywkę na misie roboczej. Zakręcić je za pomocą obrotów w prawo, aż wyraźnie zatrzasną się na mechanizmie blokującym uchwytu.

Korzystanie z urządzenia jako wyciskarki soków

Zamontować misę roboczą zgodnie z powyższym opisem.

3. Umieścić sitko filtrujące na prowadnicy. Zakręcić je za pomocą obrotów w prawo aż wyraźnie zatrzaśnie się na mechanizmie blokującym uchwytu.
4. Umieścić wyciskarkę do soków cytrusowych na prowadnicy.

JĘZYK POLSKI

Tabela użycia końcówek

Produkt / rodzaj przygotowania	Ilość	Narzędzie		Maksymalny czas pracy
Gęste ciasto (np. drożdżowe)	maks. 1.0 kg	Narzędzie do mieszania / ugniatania ciast	Punkt 1	2 minuty
Ciasto do mieszania (kruche lub gofrowe)	maks. 1.5 kg (1 litr)	Narzędzie do mieszania / ugniatania ciast	Punkty 1 - 2	2 minuty
Piana z białek	Min. 2 jaja Maks. 8 jaj	Narzędzie do mieszania / ugniatania ciast	Punkt 3 - MAX	4 minuty
Jajecznica	Min. 2 jajka Maks. 7 jaj	Narzędzie do mieszania / ugniatania ciast	Punkt 1 - MAX	1 minuta
Śmietana	Min. 200 ml Maks. 800 ml	Narzędzie do mieszania / ugniatania ciast	Punkt 1 Punkty 2 - 3	2 minuty 4 minuty
Piana z białek	Min. 2 jaja Maks. 8 jaj	Trzepaczka do jaj	Punkt 3 - MAX	4 minuty
Śmietana	Min. 200 ml Maks. 800 ml	Trzepaczka do jaj	Punkt 3 - MAX	1 minuta 4 minuty
Spienione mleko (zawartość tłuszczu 3,5%)	Min. 100 ml Maks. 250 ml	Trzepaczka do jaj	Punkt 2 - MAX Punkt 3 - MAX	30 sekund 2 minuty
Sosy, pudding, ciasto naleśnikowe	Min. 125 ml Maks. 750 ml	Trzepaczka do jaj	Punkty 1 - 2 Punkt 1	1 minuta 30 sekund
Płyny, koktajle	Min. 100 ml Maks. 750 ml	Trzepaczka do jaj	Punkt 1	30 sekund
Krojone owoce, warzywa, zioła	Min. 200g Maks. 700g	Ostrze do krojenia w kostki	MAX	30 sekund

Produkt / rodzaj przygotowania	Ilość	Narzędzie		Maksymalny czas pracy
Warzywa typu puree	Maks. 700g	Ostrze do krojenia w kostki	Punkty 2 - 3	1 minuta
Krojenie orzechów	Min. 100g Maks. 700g	Ostrze do krojenia w kostki	MAX	1 minuta
Siekanie czekolady do gotowania	Min. 100g Maks. 500g	Ostrze do krojenia w kostki	MAX	30 sekund
Krojenie mięsa w kostki	Min. 200g Maks. 500g	Ostrze do krojenia w kostki	MAX	30 sekund
Kruszenie lodu	Min. 200g Maks. 500g	Ostrze do krojenia w kostki	MAX	20 sekund
Drobne krojenie ogórków, marchwi	Maks. 1,2 litra	Ostrze do krojenia	Punkt 1	5 minut
Tarcie marchwi, rzodkiewki, sera	Maks. 1,2 litra	Ostrze do tarcia	Punkt 1	5 minut
Tarcie ziemniaków, twardego sera	Maks. 1,2 litra	Tarcza do tarcia ziemniaków	Punkt 1	5 minut
Krojenie ziemniaków, kalarepy, marchwi	Maks. 1,2 litra	Ostrze do frytek / Julienne	Punkt 1	5 minut
Wyciskanie owoców cytrusowych	Maks. 1,2 litra	Sitko filtrujące i stożek do naciskania	Punkt 1	5 minut

Ważne uwagi dotyczące indywidualnych zastosowań

⚠ **UWAGA:**
- Nie kroić żadnych twardych produktów spożywczych, jak ziarna kawy, gałka muszkatołowa, kurkuma czy duże kawałki czekolady do gotowania! W rezultacie można uszkodzić ostrze!
- Nie przekraczać ilości ani czasu pracy wymienionych w tabeli.

- Przed dodaniem składników zamontować **końcówkę do mieszania/ ugniatania ciasta** lub **ostrze do krojenia w kostkę**. Docisnąć końcówkę do dolnej części misy.
- Jeśli ugniatamy **gęste ciasto**, nie dodawać wszystkich składników do misy roboczej za jednym razem. Zacząć proces ugniatania wyłącznie po dodaniu mąki, cukru i jaj. Powoli dodawać płyn poprzez wałek z podajnikiem podczas procesu ugniatania.
- Najpierw pokroić jedzenie przeznaczone do siekania na **małe kawałki**.
- Jeśli składniki są zablokowane na narzędziu do mieszania/ ugniatania ciasta lub ostrza do krojenia w kostkę lub jeśli przywierają do wewnętrznej ścianki misy, następnie kontynuować pracę zgodnie z poniższym opisem:
  1. Wyłączyć urządzenie. Poczekać, aż końcówka skończy pracę.
  2. Zdjąć pokrywkę z misy.
  3. Użyć **skrobaka do ciasta** aby usunąć składniki z końcówki lub z wewnętrznej ścianki misy.
- Jeśli ubijamy **białka jaj**, sprawdzić, czy misa lub trzepaczka są suche i całkowicie wolne od tłuszczu. Białko jaja powinno znajdować się w pokojowej temperaturze.
- Aby zetrzeć **czekoladę**, użyć wyłącznie ostrza do krojenia w kostki, nie ostrza tarcia. Czekolada musi być dobrze schłodzona
- Kiedy kroimy **twardy ser** lub **czekoladę**, nie pozwalać, aby urządzenie działało zbyt długo. Te składniki mogą topnieć z powodu ogrzania urządzenia i mogą stać się grudkowate.
- Podczas siekania i tarcia, włożyć składniki do wałka podajnika. Użyć popychacza, aby docisnąć jedzenie do otworu lejka. Nie dociskać popychacza zbyt mocno.
- Jeśli używamy urządzenie jako **wyciskarkę cytrusów**, prosimy uwzględnić:
  - Stożek do wyciskania zacznie obracać się kiedy włączymy urządzenie.
  - Pracować wyłącznie przy najniższym ustawieniu prędkości
  - Pokroić owoc cytrusowy na połówki. Docisnąć połówkę owocu na stożek
  - Przerywać pracę od czasu do czasu, aby usunąć masę z sitka filtrującego.
  - Wyłączyć urządzenie przed wyjęciem misy z sitkiem filtrującym oraz stożka do wyciskania.
  - Schładzać sok cytrusowy nie dłużej niż jeden dzień.
  - Nigdy nie przechowywać soku z cytrusów w metalowym naczyniu. Kwas soku prowadzi do korozji metalowej powierzchni. Jony metalu niszczą smak soku.

Koniec pracy i demontaż misy

1. Wyłączyć urządzenie. Poczekać aż końcówka zatrzyma pracę.
2. Odłączyć wtyczkę sieciową
3. Obrócić pokrywkę lub sitko filtrujące w lewo w celu odblokowania misy.
4. Zdjąć końcówkę.
5. Zdjąć misę roboczą z blokady przez obroty w lewo. Podnieść misę do góry z dala od obudowy silniczka. Obserwować prowadnicę.
6. Użyć skrobaka do ciasta, aby usunąć zawartość z misy.
7. Wyczyścić wszystkie używane części jak opisano w dziale „czyszczenie“.

Blender

Instrukcje użytkowania blendera

⚠ **OSTRZEŻENIE: Nóż w blenderze jest ostry!**
- Nigdy nie chwytać rękami zamontowanego pojemnika mieszającego!
- Podczas czyszczenia i opróżniania miski istnieje ryzyko zranienia! Zachować szczególną ostrożność podczas posługiwania się nożem blendera!
- Nie nalewać płynnych składników o temperaturze powyżej 60°C do pojemnika mieszającego!

⚠ **UWAGA:**
- Nie wkładać twardych składników, takich jak orzechy czy ziarna kawy, do pojemnika mieszającego.
- Nóż w pojemniku mieszającym nie jest odpowiedni do kruszenia kostek lodu.

ZALECENIA:
- Podczas przygotowania napojów z dodatkiem lodu, należy dodać kostki lodu podczas mieszania. Kostki lodu rozkruszą się podczas mieszania.

- Nie korzystać z urządzenia bez umieszczonych wewnątrz składników!
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności (1750 ml), jak wskazano w pojemniku mieszającym!
- Jeśli używamy delikatnie pieniących się płynów (np. mleka), napełnić dzbanek blendera do maksymalnej objętości 900 ml.
- Włączać mikser tylko, kiedy pokrywka i nakrętka zamocowane są ma mikserze. Zablokuj pokrywkę, przekręcając ją nieco w prawo.
- Nie zdejmować nakrywki podczas pracy! Poczekać, aż ostrza zatrzymają się przed otwarciem pokrywki.
- Jeśli nie jesteśmy usatysfakcjonowani wynikami miksowania, należy:
  1. Wyłączyć urządzenie.
  2. Zdjąć pokrywkę z dzbanka blendera.
  3. Zetrzeć wszelkie przywierające składniki za pomocą skrobaka do ciasta. Wymieszać skrobakiem składniki. Utrzymać odległość przynajmniej 2 cm od ostrza podczas tej pracy.
  4. Usunąć część zawartości. Przetwarzać mniejsze ilości lub dodać trochę płynu.

Montaż pojemnika mieszającego

W tym celu prosimy również sprawdzić rysunki 6 i 7 na stronie 6.

WSKAZÓWKA:
Na rys. 6: Dzbanek miksera posiada oznaczenie u dołu. Symbole i można odnaleźć na części silnikowej.

1. Wyrównaj dzbanek miksera z symbolem .
2. Przekręć dzbanek miksera nieco w prawo. Zablokuje się on we właściwej pozycji.

Przygotowanie

1. Pokroić składniki w małe kawałki.
2. Włożyć składniki do pojemnika mieszającego. Nie przekraczać maksymalnej pojemności.
3. Zamocować pokrywkę na dzbanku blendera.
4. Zamknąć pokrywkę za pomocą zatyczki (17).

Działanie miksera

Pokrętłem można wybrać dowolną prędkość.
Jeśli dzbanek jest pełen lub płyn pieni się, wybierz niższą prędkość.

Dokładanie składników

1. Wyłączyć urządzenie. Poczekać, aż ostrze zatrzyma się.
2. Dołożyć składniki lub przyprawy poprzez otwory w zatyczce.
3. Ponownie zamknąć pokrywkę i otwór zatyczki.
4. Kontynuować pracę.

Zatrzymanie pracy

1. Wyłączyć urządzenie. Poczekać, aż ostrze zatrzyma się.
2. Odłączyć od zasilania.
3. Obrócić dzbanek blendera w lewo od obudowy silnika.
4. Zdjąć pokrywkę przed wylaniem zawartości.
5. Wyczyścić wszystkie używane części, jak opisano w dziale „Czyszczenie“.

WAŻNA UWAGA:
Nie wolno przetrzymywać soków z cytrusów ani artykułów spożywczych w metalowych pojemnikach.

Czyszczenie

JĘZYK POLSKI

OSTRZEŻENIE:
- Zawsze wyjmować wtyczkę z sieci przed zdjęciem końcówek!
- W żadnym wypadku nie zanurzać części silniczka w wodzie w celu czyszczenia. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Niektóre części końcówek są bardzo ostre. Istnieje **ryzyko obrażeń!**

UWAGA:
- Nie stosować do czyszczenia drucianej szczotki ani in-nych ściernych przyborów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.

Obudowa silnika

- Obudowę silnika czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości środka do mycia naczyń. Osuszyć szmatką.

Końcówki urządzenia kuchennego

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!
Niektóre części końcówek są bardzo ostre!

UWAGA:
- Końcówek nie można myć w zmywarce. Gorąco oraz żrące środki czyszczące mogą spowodować wykrzywienie lub od-barwienie końcówek.
- Nie płukać trzepaczki do jaj w misie z gorącą wodą lub pod wodą bieżącą. Jeśli woda dostanie się do wnętrza końcówki, nie będzie można jej wyjąć.

- Można oczyścić wszystkie inne elementy, które stykają się z jedzeniem w misie z gorącą wodą.
- Opłukać czystą wodą i dokładnie osuszyć.
- Dwie trzepaczki można po prostu wyjąć z końcówki. Umocować je z powrotem na końcówce po czyszczeniu oraz osuszeniu. Sprawdzić, czy trzepaczka jest zabezpieczona.

Akcesoria blendera

Wstępnie czyszczenie

Napełnić pojemnik mieszający do połowy wodą i uruchomić urządzenie na ok. 10 sekund. Wylać płyn.

Ogólne czyszczenie

- Zdjąć pojemnik mieszający celem dokładnego czyszczenia.

  OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!
  Nóż oraz zespół noża są ostre.

- Można oczyścić dzbanek blendera oraz pokrywkę z nakrętką w misie z gorącą wodą. Następnie opłukać czystą wodą i wysuszyć poszczególne części.

Przechowywanie

- Oczyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami. Sprawdzić, czy wszystkie komponenty są całkowicie suche.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, jeśli nie jest używane przez dłuższe okresy czasu.
- Zawsze trzymać urządzenie poza zasięgiem dzieci, w suchym i dobrze wentylowanym miejscu.

Usterki i sposoby ich usuwania

Urządzenie nie działa

Możliwa przyczyna:
Urządzenie nie ma dopływu zasilania.

Działanie:
- Sprawdzić gniazdko za pomocą innego urządzenia.
- Prawidłowo podłączyć wtyczkę sieciową.
- Sprawdzić główne urządzenie odłączające zasilanie w sieci.

Możliwa przyczyna:
Urządzenie jest uszkodzone.

Działanie:
- Skontaktować się z centrum serwisowym lub wykwalifikowanych fachowcem- specjalistą.

Kolejne możliwe przyczyny:
Urządzenie wyposażone jest w **przełączniki bezpieczeństwa**.
Zapobiegają one przypadkowemu uruchomieniu silnika.

Rozwiązanie:
- Sprawdzić prawidłowe położenie
  - misa robocza
  - pokrywka miski roboczej lub
  - sitko filtrujące lub
  - dzbanek blendera.

Techniczne specyfikacje

Model: .....PC-KM 1063
Zasilanie:.....220-240 V~, 50/60 Hz
Szacunkowe zużycie mocy: ..... 1000 W
Maks. zużycie mocy: ..... 1200 W
Klasa ochrony:..... II
Massa netto: (podstawowe urządzenie z misą
mieszającą i narzędziem do ciasta): ..... ok. 2,60 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:
- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.