



INSTRUKCJA OBSŁUGI



ROBOT KUCHENNY KASIA MODEL MRK-12

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI..... 5

GB

USER MANUAL 11

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ..... 16

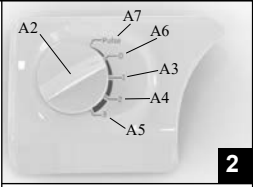
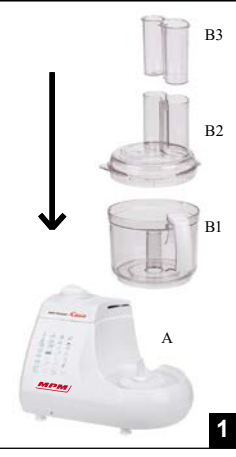
DE

BEDIENUNGSANLEITUNG..... 23



A

B



2



3



C



G



I



D



H



E



F



4



5



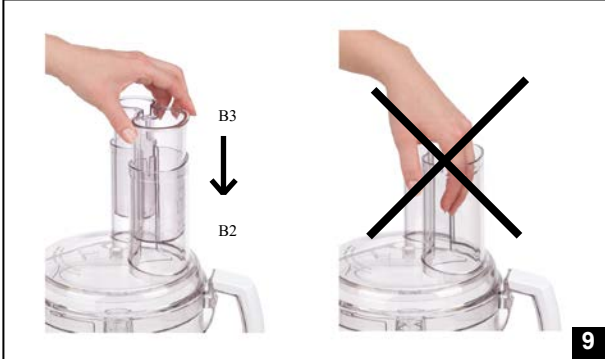
6



8



J



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- ▶ Przed przystąpieniem do użytkowania należy dokładnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi.
- ▶ Robota kuchennego nie należy zanurzać w wodzie ani innych płynach aby uniknąć porażenia prądem.
- ▶ Należy zachować szczególną ostrożność przy obsłudze robota, kiedy w pobliżu przebywają dzieci.
- ▶ Kiedy nie korzystamy z urządzenia lub gdy przystępujemy do jego czyszczenia należy koniecznie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- ▶ Podczas pracy robot kuchenny ustawiamy w pozycji poziomej na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- ▶ Nie należy odłączać wyłączników bezpieczeństwa w inny sposób niż jest to przewidziane w rozwiązaniu konstrukcyjnym (do tego celu służą: dzbanek miksera „G2”; pokrywa malaksera „B2”, pokrywa sokowirówki „H2” lub pojemnik wyciskacza cytrusów „D2”), ponieważ możemy doprowadzić do uszkodzenia wyrobu lub nawet pokaleczenia się.
- ▶ Przed przystąpieniem do pracy należy się upewnić czy w pojemniku malaksera „B1”, pojemniku sokowirówki „H4” lub dzbanku miksera „G2” nie pozostawiliśmy przez pomyłkę twardego narzędzia (np. łyżka, łopatką), gdyż może to doprowadzić do trwałego uszkodzenia tych podzespołów lub nawet całego urządzenia.
- ▶ W przypadku kiedy sprzęt jest niesprawny lub ma uszkodzony przewód lub wtyczkę nie należy z niego korzystać, gdyż użytkowanie niesprawnego urządzenia może zagrażać bezpieczeństwu użytkownika. W takiej sytuacji należy skontaktować się z Autoryzowanym Punktem Serwisowym (APS) celem usunięcia usterki.
- ▶ Nie należy korzystać z przystawek i akcesoriów nie zalecanych przez producenta, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia robota.
- ▶ Urządzenia nie należy używać na wolnym powietrzu.
- ▶ Nie należy wieszać przewodu na ostrych krawędziach oraz nie można dopuścić, aby dotykał on do gorących powierzchni.
- ▶ Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, iż wszystkie przystawki oraz akcesoria są prawidłowo zamontowane.
- ▶ Przed przystąpieniem do demontażu należy odczekać do momentu, kiedy silnik całkowicie się zatrzyma.
- ▶ Do popychania obrabianych produktów żywnościowych służą: popychacz malaksera „B3” lub popychacz sokowirówki „H1”. Kategoriecznie zabronione jest

wykorzystywanie do tego celu innych przedmiotów, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia sprzętu lub nawet pokaleczenia się.

- ▶ Przed przystąpieniem do demontażu urządzenia należy najpierw je wyłączyć, odłączyć od źródła prądu i poczekać do całkowitego zatrzymania silnika!
- ▶ Nie wolno korzystać z urządzenia w przypadku, gdy uszkodzone jest sitko sokowirówki.
- ▶ Należy zachować szczególną ostrożność przy manipulacji tarczami tnącymi podczas używania robota kuchennego, opróżniania i czyszczenia!
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- ▶ Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek piekarników.
- ▶ Urządzenia nie należy używać na wolnym powietrzu
- ▶ Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.

AKCESORIA

Na początku instrukcji obsługi są rysunki pokazujące części składowe robota kuchennego KASIA typ 116. Rysunki te przedstawiają też kolejność montażu poszczególnych przystawek oraz akcesoriów.

A – JEDNOSTKA ROBOCZA

- A1 – wałek napędowy
- A2 – pokrętło wyłącznika głównego i regulatora prędkości
- A3 – pozycja 1 (wolna praca silnika)
- A4 – pozycja 2 (średnia praca silnika)
- A5 – pozycja 3 (szybka praca silnika)
- A6 – pozycja OFF (wyłączony)

A7 – pozycja PULSE (pozwala na uruchomienie urządzenia na czas trzymania przełącznika w tym położeniu)

B – MALAKSER

- B1 – pojemnik malaksera
- B2 – pokrywa malaksera
- B3 – popychacz malaksera

C – TARCZE

- C1/2 – tarcza do plastrów
- C3 – tarcza do frytek
- C4/5 – tarcza grubotnąca i średniotnąca
- C6 – tarcza drobnotnąca
- C7 – zbierak tarcz

D – WYCISKACZ DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- D1 – główka wyciskowa
- D2 – pojemnik wyciskowy

E – ŁOPATKA

F – MIESZAK HAKOWY I NÓŻ METALOWY

- F1 – mieszak hakowy do ciasta
- F2 – nóż metalowy do mięsa i warzyw

G – MIKSER

- G1 – pokrywa miksera
- G2 – dzbanek miksera

H – SOKOWIRÓWKA

- H1 – popychacz sokowirówki
- H2 – pokrywa sokowirówki
- H3 – filtr sokowirówki
- H4 – pojemnik sokowirówki

I – UBIJAK DO PIANY

- I1 – główka ubijaka piany
- I2 – końcówka ubijaka piany

J – PODSTAWA NA AKCESORIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Po zakupie sprzętu oraz jego rozpakowaniu należy wszystkie przystawki i akcesoria umyć w ciepłej wodzie. Samej jednostki roboczej nie wolno zanurzać w wodzie oraz innych płynach i można ją tylko wytrzeć wilgotną ściereczką. Należy także dokładnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi.

FUNKCJA MIESZANIA CIASTA

Aby przystąpić do tej funkcji należy na jednostkę roboczą „A” nałożyć pojemnik malaksera „B1”. Pojemnik malaksera umieszczamy na wałku napędowym „A1” z rączką skierowaną w naszą stronę i przekręcamy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zatrzaśnięcia się zaczepów mocujących. Następnie do pojemnika malaksera zakładamy mieszak hakowy do ciasta „F1”. W tym momencie do pojemnika malaksera możemy wsypać lub włożyć produkty spożywcze które będziemy mieszać a następnie zakładamy pokrywę malaksera „B2” przekręcając ją w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia się zaczepów mocujących. Tak przygotowany malakser jest gotowy do pracy. Pozostałe produkty spożywcze dodajemy przez otwór w pokrywie malaksera i w razie potrzeby popychamy je za pomocą popychacza malaksera „B3”. Popychacz malaksera możemy również wykorzystać do odmierzania sypkich i płynnych składników.

UWAGA! Podczas ugniatania ciasta nie można dopuścić do tego, aby zbiło się ono w kulę, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Zalecane prędkości: w początkowej fazie mieszania ciasta wskazane jest ustawienie regulatora prędkości na pierwszym biegu, a dopiero po kilku sekundach pracy przełączyć na wyższe biegi w zależności od konsystencji ugniatanego ciasta.

FUNKCJA SIEKANIA

Do tej funkcji jest również potrzebny pojemnik malaksera „B1”, i składając go postępujemy dokładnie tak samo jak w funkcji mieszania ciasta, z tą drobną różnicą, iż zamiast mieszaka hakowego zakładamy nóż metalowy do mięsa i warzyw „F2”. Korzystając z tej przystawki możemy posiekać mięso lub warzywa.

Zalecana prędkość: podczas siekania należy korzystać z 2 lub 3 biegu oraz można skorzystać z pozycji PULSE – „A7”. Produkty, które wkładamy do pojemnika malaksera przez otwór w pokrywie w razie potrzeby popychamy tylko i wyłącznie za pomocą popychacza malaksera „B3”.

FUNKCJA MIKSOWANIA

Z jednostki roboczej „A” zdejmujemy pojemnik malaksera „B1” przekręcając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara i na to miejsce zakładamy dzbanek miksera „G2” a następnie przekręcamy go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia się zaczepów mocujących. W dzbanku miksera umieszczamy składniki przeznaczone do zmiksowania.

UWAGA! Nie należy napełniać dzbanka miksera gorącymi płynami. Nie należy wlewać do dzbanka miksera więcej niż 1,0 l płynów.

Zalecana prędkość: prędkość obrotową miksera należy ustawić zgodnie z przepisem kulinarnym lub według własnych potrzeb.

FUNKCJA UBIJANIA PIANY

Głowicę ubijaka piany „I1” wraz z końcówką ubijaka piany „I2” montujemy do pojemnika malaksera „B1” na wałku napędowym „A1” i przykrywamy pokrywą malaksera „B2”, którą przekręcamy przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia się zaczepów mocujących.

Ubijakiem do piany możemy przygotować wyłącznie pianę z białek. W momencie kiedy ubijakiem (rys. I) będziemy próbowali ubić jakiegokolwiek ciasto nawet najdelikatniejsze, to może dojść do uszkodzenia głowicy ubijaka „I1” i jest to traktowane jako naprawa odpłatna.

Zalecane prędkości: najlepiej korzystać z 3 biegu.

FUNKCJA SZATKOWANIA ORAZ UCIERANIA

Do pojemnika malaksera „B1” na wałek napędowy „A1” montujemy zbierak tarcz „C7”. Na zbieraku tarcz montujemy jedną z tarcz metalowych od „C1/2” do „C6” w zależności od tego jakie produkty będziemy obrabiać i co w wyniku tej obróbki chcemy uzyskać. Następnie zakładamy pokrywę malaksera „B2” i przekręcamy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia się zaczepów mocujących.

UWAGA! Do przytrzymywania i popychania obrabianych produktów należy używać tylko i wyłącznie popychacza malaksera „B3”.

Zalecane prędkości: zależnie od rodzaju tarczy zalecane jest wybranie biegu 2 lub 3. Można także korzystać z pozycji PULSE „A7”.

FUNKCJA SOKOWIRÓWKI

Pojemnik sokowirówki „H4” wraz z filtrem sokowirówki „H3” montujemy w pojemniku malaksera „B1” na wałku napędowym „A1”. Następnie zakładamy pokrywę sokowirówki „H2” i przekręcamy przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia się zaczepów mocujących. Owoce z których chcemy uzyskać sok podajemy przez otwór w pokrywie sokowirówki i popychamy oraz przytrzymujemy ucierane owoce wyłącznie za pomocą popychacza sokowirówki „H1”.

Zalecana prędkość: aby sprawność sokowirówki była największa należy stosować 3 bieg, ponieważ w takim ustawieniu regulatora prędkości w pojemniku sokowirówki powstaje największa siła odśrodkowa zdolna przemieścić powstały sok z pojemnika sokowirówki do pojemnika malaksera.

FUNKCJA WYCISKANIA CYTRUSÓW

Pojemnik wyciskowy „D2” montujemy na pojemniku malaksera „B1” i przekręcamy przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia się zaczepów mocujących. Następnie główkę wyciskową „D1” wkładamy do otworu w pojemniku wyciskowym i tym samym montujemy ją na wałku napędowym „A1”. Cytrusy z których chcemy uzyskać sok przekrajamy na pół i następnie każdą połówkę oddzielnie nakładamy miąższem w kierunku główki.

Zalecana prędkość: regulator prędkości należy ustawić na 1 biegu.

UWAGA! Maksymalna pojemność pojemnika malaksera to 1,5 litra soku.

PODSTAWA NA AKCESORIA

W standardowym wyposażeniu robota kuchennego KASIA typ 116 jest podstawa na akcesoria, która ułatwia nam przechowywanie wyposażenia urządzenia. Na podstawie jest miejsce na następujące wyposażenie: tarcze „C”, wyciskacz do owoców cytrusowych „D”, łopatką „E”, mieszak hakowy i nóż metalowy „F”, ubijak do piany „I”.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy bezwzględnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Zdemontować przystawki i akcesoria w kolejności odwrotnej niż były montowane do poszczególnych funkcji. Wszystkie używane przystawki i akcesoria umyć w wodzie z dodatkiem środka myjącego (czynność tę najlepiej wykonać zaraz po ich użyciu, co znacznie ułatwi proces czyszczenia), a następnie wysuszyć.

Jednostki roboczej „A” nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach. Należy ją jedynie wytrzeć wilgotną ściereczką.

UWAGA! Zachowaj środki ostrożności w kontakcie z ostrzami tnącymi szczególnie przy ich wyjmowaniu z pojemnika, jego opróżniania, podczas mycia.

GDY URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

- ▶ Sprawdzić, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazda sieciowego, lub czy w gnieździe sieciowym jest napięcie.
- ▶ Sprawdzić prawidłowość zamontowania: pojemnika malaksera „B1”, pokrywy malaksera „B2” lub pokrywy sokowirówki „H2” lub pojemnika wyciskowego „D2” a także dzbanka miksera „G3”.
- ▶ Jeżeli wszystko jest złożone i podłączone prawidłowo, a urządzenie w dalszym ciągu nie działa należy zgłosić się do Autoryzowanego Punktu Serwisowego celem wykrycia i usunięcia ewentualnej usterki.

DANE TECHNICZNE

Zasilanie : 230 V ~50 Hz

Moc maksymalna: 800 W

Obroty maksymalne : 13100 obr./min.

Liczba biegów : 3 + funkcja PULSE

Pojemność pojemnika malaksera: 1,5 litra

Pojemność dzbanka miksera: 1,0 litra

KB MAX = 5 min

L_{WA} = 75 dB



UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Prior to using the appliance carefully read and understand this manual.
- Do not immerse the food processor in water or any other liquids to avoid electrocution.
- Pay extreme attention when using the appliance with children nearby.
- Unplug the appliance when it is out of use and before cleaning it.
- Place the food processor on a smooth and even surface when preparing it for work.
- Do not turn off the safety switches in a different way than it is intended for in the design (use: mixer jug G2; blender lid B2, juice extractor lid H2 or citrus squeezer container D2). This can lead to the damage of the appliance or even injury.
- Before starting work make sure there is no hard tool (spoon, spatula etc.) in the blender container B1, juice extractor container H4 or mixer jug G2. It can lead to a severe damage of these components or even the appliance itself.
- Do not use the appliance when it is out of order or its plug or cable is damaged, because it may pose a safety risk to the user. In such a case contact the Authorised Service Centre (APS) to have the defect rectified.
- Do not use accessories or attachments which are not authorised by the manufacturer, because it may result in damaging the appliance.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not hang the cable over sharp edges and never let it touch hot surfaces.
- Before starting the appliance make sure all the attachments and accessories are properly assembled.
- Before disassembly wait until the motor stops completely.
- To push the processed food use the blender pusher B3 or the juice extractor pusher H1. Other objects must not be used for this purpose, because it may result in damaging the appliance or injury.
- Before disassembly first disconnect the appliance from the mains supply and wait until the motor stops completely!
- Do not use the appliance when the juice extractor strainer is damaged.
- Pay particular attention when changing the cutting discs, while using the food processor, emptying and cleaning it!
- This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand

the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.

- ▶ Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ Do not place the appliance in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens.
- ▶ Do not use the appliance outdoors.
- ▶ This appliance has been designed for domestic use only.
- ▶ Do not pull the plug by holding the power cord.
- ▶ Do not connect the power plug with wet hands.

ACCESSORIES

At the beginning of the manual there are illustrations showing the component parts the food processor KASIA type 116. These illustrations also demonstrate the assembly sequence of the individual attachments and accessories.

A – PROCESSING UNIT

- A1 – driving shaft
- A2 – main switch and speed controller knob
- A3 – position 1 (slow motor speed)
- A4 – position 2 (average motor speed)
- A5 – position 3 (fast motor speed)
- A6 – OFF position (switched off)
- A7 – PULSE position (enables starting the appliance for the time of keeping the switch in this position)

B – BLENDER

- B1 – container of the blender
- B2 – lid of the blender
- B3 – pusher of the blender

C – DISCS

- C1/2 – slicing disc
- C3 – French fries disc
- C4/5 – medium and coarse shredding disc
- C6 – fine shredding disc
- C7 – disc holder

D – CITRUS SQUEEZER

- D1 – squeezer head
- D2 – squeezer container

E – SPATULA

F – DOUGH HOOK AND METAL CUTTER

- F1 – dough hook
- F2 – meat and vegetable metal cutter

G – MIXER

- G1 – lid of the mixer
- G2 – jug of the mixer

H – JUICE EXTRACTOR

- H1 – pusher of the juice extractor
- H2 – lid of the juice extractor
- H3 – filter of the juice extractor
- H4 – container of the juice extractor

I – EGG WHIPPER

- I1 – egg whipper head
- I2 – egg whipper end

J – ACCESSORIES STAND

BEFORE FIRST USE

After purchasing and unpacking the appliance, wash all the attachments and accessories in warm water. Do not immerse the processing unit in water or other liquids, but only wipe it with a damp cloth. Carefully read the following instructions.

DOUGH KNEADING

To start operation attach the blender container B1 onto the processing unit A. Place the blender container on the driving shaft of the processing unit A1, with the handle directed at you, and turn it counterclockwise until the clasps snap in place. Place the dough hook F1 in the blender container. Place the food to be processed into the blender container, put on the blender lid B2, turning it counterclockwise until the fastening clasps snap closed. The blender is now ready to use. Place other food products in the blender container through the opening in the lid and push them with the blender pusher B3, if necessary. The blender pusher may also be used for dosing loose and liquid ingredients.

ATTENTION! When kneading the dough, make sure it does not form a ball, because it may damage the appliance.

Recommended speeds: in the initial phase of dough kneading, it is advised to set the speed controller in the first level, and turn it up after a few seconds of work, depending on the type of dough.

CHOPPING

For this function use the blender container B1 as well, and to attach it follow the same procedure as for the dough kneading, but instead of the hook use the metal knife for meat and vegetables F2. Use this attachment to chop meat or vegetables.

Recommended speed: for chopping use settings 2 or 3 or the PULSE function – A7. If it is necessary to push the products placed in the blender container through the opening in the lid, use only the blender pusher B3.

MIXING

Remove the blender container B1 from the processing unit A by turning it clockwise. Then place there the mixer jug G2 and turn it counterclockwise until the clasps snap in place. Place the ingredients to be mixed into the jug.

ATTENTION! Do not fill the jug with hot liquids. Do not pour more than 1 l of liquids into the mixer jug.

Recommended speed: adjust the speed of the mixer to the recipe or your own needs.

WHIPPING EGG WHITES

Put the egg whipper head I1, together with the whipper end I2, on the blender container B1 on the driving shaft A1 and close with the blender lid B2. Twist it counterclockwise until the clasps snap closed.

Use the egg whipper only to make foam from egg whites. When trying to use the whipper to mix even the most delicate of dough, it may result in damaging the whipper head I1 and repair costs will not be covered by the warranty.
Recommended speed: best use speed setting 3.

SHREDDING AND GRATING

Attach the disc holder C7 to the blender bowl B1 on the driving shaft A1. Place one of the metal discs C1/2-C6 on the disc holder, depending on the products which will be processed and what effect you want to achieve. Next, place the lid B2 and turn it counterclockwise, until the clasps snap shut.

ATTENTION! Use only the blender pusher B3 to hold down and push the processed products.

Recommended speed: depending on the disc, use speed setting 2 or 3. The PULSE function A7 may also be used.

JUICE EXTRACTOR

Attach the juice extractor container H4 with the filter H3 in the blender container B1 on the driving shaft A1. Next, place the juice extractor lid H2 and turn it counterclockwise, until the clasps snap shut. Feed the fruit you want to juice through the opening in the lid and push or hold them down only with the pusher H1.

Recommended speed: for highest juicing efficiency use speed setting 3, because at these setting of the speed controller the centrifugal force in the container is greatest and can transfer the juice extracted in the juice extractor container to the container of the blender.

CITRUS SQUEEZING

Place the squeezer container D2 in the blender container B1 and turn it counterclockwise, until the clasps snap shut. Next, place the squeezer head D1 in the opening in the squeezer container to attach it to the driving shaft A1. Cut each citrus fruit you want to squeeze into halves and place each half with the pulp facing the squeezer head.

Recommended speed: set the speed controller to the setting 1.

ATTENTION! The blender container can maximally contain 1.5 litre of juice.

ACCESSORIES STAND

As a standard equipment, the food processor KASIA type 116 has an accessory stand, which makes it easier to store the appliance's attachments. The following attachments can be placed on the stand: discs C, citrus squeezer D, spatula E, dough hook and metal cutter F, egg whites whipper I.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning the appliance always unplug it. Disassemble the attachments and accessories in the order reverse from that in which they were attached for their functions. Wash all the attachments and accessories in water with a cleaning agent (preferably right after use, which makes the cleaning process easier) and then dry them.

Never immerse the processing unit A in water or any other liquids. It should only be wiped with a damp cloth.

ATTENTION! Pay attention when touching cutting blades, especially when removing them from the container, emptying it and during cleaning.

NO OPERATION

- ▶ Check if the appliance is properly plugged in to the mains and if there is power in the socket.
- ▶ Check if the blender container B1, the blender lid B2 and the juice extractor lid H2, squeezer container D2 or mixer jug G3 are properly assembled.
- ▶ If everything is properly assembled and attached, and the appliance still does not work, contact an Authorised Service Centre to have the defect identified and rectified.

TECHNICAL DATA

Power supply: 230V ~50Hz

Maximum power: 800 W

Maximum rotation: 13100 rpm

Speed settings: 3 + PULSE function

Capacity of the blender container: 1.5 litre

Capacity of the mixer jug: 1.0 litre

KB MAX = 5 min

L_{WA} = 75 dB



NOTE! MPM agd S.A. reserves its right to modify the technical data.

PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)



This symbol on the product indicates that the product, after its lifetime, should not be disposed with other household wastes. To avoid harmful influence on the environment and human health due to uncontrolled waste disposal, dispose the waste device to the service point of waste household appliances or report collecting it from home. In order to obtain detailed information about the location and how to dispose the waste electrical and electronic equipment in a safe way, contact your retailer or local Department of Environmental Protection. Do not dispose the device with other municipal waste.

УКАЗАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАНИЯ

- ▶ Прежде чем приступить к использованию устройства, необходимо внимательно ознакомиться с приведенной ниже инструкцией по эксплуатации.
- ▶ Кухонный комбайн нельзя погружать в воду либо другие жидкости, чтобы избежать поражения электротоком.
- ▶ Необходимо соблюдать особенную осторожность при обслуживании комбайна, если поблизости находятся дети.
- ▶ Если вы не пользуетесь устройством или приступаете к его очистке, следует обязательно вынуть штепсель из сетевого гнезда.
- ▶ Кухонный комбайн во время работы должен быть установлен в горизонтальном положении на гладкой и устойчивой поверхности.
- ▶ Не следует отключать предохранительные выключатели иным способом, чем это предусмотрено конструкционным решением (для этой цели служат: чаша миксера „G2”, крышка малаксера „B2”, крышка соковыжималки „H2” или контейнер соковыжималки для цитрусовых „D2”), поскольку вы можете спровоцировать повреждение изделия или же даже пораниться.
- ▶ Прежде чем приступить к работе, необходимо удостовериться, не оставили ли вы по ошибке твердых инструментов (например, ложку, лопатку) в контейнере малаксера „B1”, контейнере соковыжималки „H4” или в чаше миксера „G2”, поскольку это может привести к непоправимому повреждению этих элементов или даже всего устройства.
- ▶ В случае, когда оборудование неисправно или у него повреждены провод либо штепсель, не следует таким оборудованием пользоваться, потому что использование неисправного устройства может представлять собой угрозу безопасности пользователя. В таком случае необходимо связаться с авторизованным сервисным центром (АСЦ) с целью устранения неполадки.
- ▶ Запрещается пользоваться насадками и аксессуарами, не рекомендованными производителем, поскольку это может привести к повреждению комбайна.
- ▶ Запрещается пользоваться устройством на свежем воздухе, вне помещения.
- ▶ Запрещается вешать провод на острые края, а также нельзя допускать, чтобы он касался горячих поверхностей.
- ▶ Прежде чем запустить устройство в работу, следует удостовериться, правильно ли смонтированы все насадки и аксессуары.
- ▶ Прежде чем приступить к демонтажу, следует дождаться момента, когда двигатель полностью остановится.

- Для проталкивания обрабатываемых продуктов питания служат: толкатель малаксеры „ВЗ” либо толкатель соковыжималки „Н1”. Категорически запрещается использовать с этой целью другие предметы, поскольку это может привести к повреждению оборудования или даже к травмированию себя.
- Прежде чем приступить к демонтажу устройства, в первую очередь его следует выключить, отсоединить от источника тока и дождаться полной остановки двигателя!
- Не следует пользоваться устройством в случае, когда повреждено сито соковыжималки.
- Необходимо соблюдать особенную осторожность при манипулировании режущими дисками во время использования, опорожнения и очистки кухонного комбайна!
- Данным оборудованием могут пользоваться дети в возрасте не младше 8 лет и люди с ограниченными физическими, умственными возможностями, а также люди, не имеющие опыта обращения с оборудованием, если будет обеспечен надзор или проведен инструктаж касательно безопасности пользования устройством - таким образом, чтобы связанные с ним угрозы были понятны. Дети без присмотра не должны выполнять очистку и обслуживание оборудования.
- Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Необходимо обращать внимание, чтобы дети не игрались оборудованием.
- Запрещается устанавливать устройство поблизости другого электрического оборудования, горелок, духовок.
- Запрещается пользоваться устройством на свежем воздухе, вне помещения.
- Устройство предназначено только для домашнего пользования.
- Не вынимайте штепсель из сетевого гнезда, вытягивая его за провод.
- Не подсоединяйте штепсель к сетевому гнезду мокрыми руками.

АКСЕССУАРЫ

В начале инструкции по эксплуатации имеются рисунки, иллюстрирующие составные части кухонного комбайна KASIA тип 116. На этих рисунках проиллюстрирована также очередность монтажа отдельных насадок и аксессуаров.

А – РАБОЧИЙ УЗЕЛ

- A1 – приводной вал
- A2 – поворотный механизм главного выключателя и регулятора скорости
- A3 – позиция 1 (медленная работа двигателя)
- A4 – позиция 2 (работа двигателя со средней скоростью)
- A5 – позиция 3 (быстрая работа двигателя)
- A6 – позиция OFF (выключено)
- A7 – позиция PULSE (дает возможность запускать устройство только на время удерживания переключателя в таком положении)

В – МАЛАКСЕР

- B1 – контейнер малаксера
- B2 – крышка малаксера
- B3 – толкатель малаксера

С – ДИСКИ

- C1/2 – диск-шинковка для нарезания пластинами
- C3 – диск для нарезания картофеля фри
- C4/5 – диск - крупная терка и средняя терка
- C6 – диск - мелкая терка
- C7 – устройство для сборки дисков

D – СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

- D1 – выжимная головка
- D2 – выжимной контейнер

E – ЛОПАТКА

F – КРЮК-МЕШАЛКА И МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ НОЖ

- F1 – крюк-мешалка для теста
- F2 – металлический нож для мяса и овощей

G – МИКСЕР

- G1 – крышка миксера
- G2 – чаша миксера

H – СОКОВЫЖИМАЛКА

- H1 – толкатель соковыжималки
- H2 – крышка соковыжималки
- H3 – фильтр соковыжималки
- H4 – контейнер соковыжималки

I – ВЗБИВАТЕЛЬ ПЕНЫ

- I1 – головка взбивателя пены
- I2 – наконечник взбивателя пены

J – ПОДСТАВКА ДЛЯ АКСЕССУАРОВ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После того, как вы купили и освободили оборудование от упаковки, необходимо все насадки и аксессуары помыть в теплой воде. Непосредственно рабочий узел нельзя погружать в воду и другие жидкости - его можно только протереть влажной тряпочкой. Необходимо также внимательно ознакомиться с приведенной ниже инструкцией по эксплуатации.

ФУНКЦИЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА

Чтобы реализовать эту функцию, следует на рабочий узел „А” установить контейнер малаксер „В1”. Контейнер малаксер устанавливаем на приводном валу „А1” с ручкой, направленной к себе, и прокручиваем контейнер в направлении против часовой стрелки до тех пор, пока не защелкнутся крепящие захваты. Затем в контейнер малаксер вставляем крюк-мешалку для теста „F1”. Теперь в контейнер малаксер можно всыпать или заложить продукты питания, которые будем смешивать, и далее устанавливаем крышку малаксер „В2”, прокручивая ее в направлении против часовой стрелки до момента, пока не защелкнутся крепящие захваты. Подготовленный таким образом малаксер готов к работе. Остальные продукты питания добавляем через отверстие в крышке малаксер и в случае необходимости проталкиваем их с помощью толкателя малаксер „В3”. Толкатель малаксер можно также использовать для отмеривания сыпучих и жидких ингредиентов.

ВНИМАНИЕ! Во время замешивания теста нельзя допускать, чтобы оно сбилось в ком, поскольку это может привести к повреждению устройства.

Рекомендованные скорости: в начальной фазе смешивания теста следует установить регулятор скорости на первую передачу, а через несколько секунд работы переключить на более высокие передачи, в зависимости от теста, которое замешивается.

ФУНКЦИЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

Для реализации этой функции также необходим контейнер малаксер „В1”. Собирая его, следует поступать точно так же, как и при реализации функции замешивания теста, с той лишь разницей, что вместо крюка-мешалки мы вставляем металлический нож для мяса и овощей «F2». Используя эту насадку, можно измельчить мясо или овощи.

Рекомендуемая скорость: во время измельчения следует использовать 2-ю либо 3-ю передачи, а также можно воспользоваться позицией PULSE - „А7”. Продукты, которые мы закладываем в контейнер малаксер через отверстие в крышке, в случае необходимости следует проталкивать только и исключительно с помощью толкателя малаксер «В3».

ФУНКЦИЯ СМЕШИВАНИЯ

С рабочего узла „А” снимаем контейнер малаксер „В1”, прокручивая ее в направлении по часовой стрелке, и на это место устанавливаем чашу миксер „G2”, а затем прокручиваем эту чашу в направлении против часовой стрелки до тех пор, пока не защелкнутся крепящие захваты. В чашу миксер закладываем ингредиенты, предназначенные для смешивания.

ВНИМАНИЕ! Запрещается наполнять чашу миксер горячими жидкостями. Запрещается вливать в чашу миксер более 1,0 л жидкостей.

Рекомендованная скорость: скорость вращения миксер следует установить согласно кулинарному рецепту либо согласно личным потребностям.

ФУНКЦИЯ ВЗБИВАНИЯ ПЕНЫ

Взбиватель пены „I1” вместе с наконечником взбивателя пены „I2” устанавливаем в контейнере малаксера „B1” на приводном валу „A1” и закрываем контейнер крышкой малаксера „B2”, которую затем прокручиваем в направлении против часовой стрелки до тех пор, пока не защелкнутся крепящие захваты.

Взбивателем пены можно приготовить исключительно белковую пену. В случае, если этим взбивателем вы предпримете попытку замесить какое-либо, даже самое легкое, тесто, то это может привести к повреждению головки взбивателя „I1” и ее ремонт будет платным.

Рекомендованные скорости: лучше всего использовать 3-ю передачу.

ФУНКЦИЯ ШИНКОВАНИЯ И НАТИРАНИЯ

В контейнер малаксера „B1” на приводной вал „A1” устанавливаем устройство для сборки дисков „C7”. В устройстве для сборки дисков монтируем один из металлических дисков от „C1/2” до „C6”, в зависимости от того, какие продукты мы будем обрабатывать и что именно мы хотим получить в результате этой обработки. Затем устанавливаем крышку малаксера «B2» и прокручиваем ее в направлении против часовой стрелки до тех пор, пока не защелкнутся крепящие захваты.

ВНИМАНИЕ! Для придерживания и проталкивания обрабатываемых продуктов необходимо использовать только и исключительно толкатель малаксера «B3».

Рекомендованные скорости: в зависимости от вида диска, рекомендуется выбрать 2-ю или 3-ю передачи. Можно также воспользоваться позицией PULSE „A7”.

ФУНКЦИЯ СОКОВЫЖИМАЛКИ

Контейнер соковыжималки «H4» вместе с фильтром соковыжималки «H3» монтируем в контейнере малаксера «B1» на приводном валу «A1». Затем устанавливаем крышку соковыжималки «B2» и прокручиваем ее в направлении против часовой стрелки до тех пор, пока не защелкнутся крепящие захваты. Фрукты, из которых мы хотим получить сок, закладываем через отверстие в крышке соковыжималки и проталкиваем, а также придерживаем натираемые фрукты только и исключительно с помощью толкателя «H1». Рекомендованная скорость: чтобы производительность соковыжималки была максимальной, следует применять 3-ю передачу, поскольку при такой настройке регулятора скорости в контейнере соковыжималки возникает максимальная центробежная сила, способная переместить образовавшийся сок из контейнера соковыжималки в контейнер малаксера.

ФУНКЦИЯ СОКОВЫЖИМАНИЯ ЦИТРУСОВЫХ

Выжимной контейнер „D2” устанавливаем на контейнере малаксера „B1” и прокручиваем его в направлении против часовой стрелки до тех пор, пока не защелкнутся крепящие захваты. Затем вставляем выжимную головку „D1” в отверстие в выжимном контейнере и тем самым устанавливаем ее на приводном валу „A1”. Цитрусовые, из которых мы

хотим получить сок, разрезаем напополам, а затем каждую половинку по отдельности накладываем мякотью в направлении головки.

Рекомендованная скорость: регулятор скорости следует установить на 1-ю передачу.

ВНИМАНИЕ! Максимальная емкость контейнера малаксера - 1,5 литра сока.

ОСНОВАНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ АКСЕССУАРОВ

В стандартном оборудовании кухонного комбайна KASIA тип 116 предусмотрено основание для аксессуаров, которое облегчает хранение составных частей устройства. На основании имеется место для следующих составных частей: диски „С“, соковыжималка для цитрусовых „D“, лопатка „E“, крюк-мешалка и металлический нож „F“, взбиватель пены „I“.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Прежде чем приступить к очищению устройства, необходимо обязательно вынуть штепсель из сетевого гнезда. Демонтировать насадки и аксессуары в очередности, обратной монтажу для отдельных функций. Все используемые насадки и аксессуары необходимо вымыть в воде с добавлением моющего средства (это действие лучше всего выполнить сразу же после их использования, что существенно облегчит процесс очищения), а затем высушить.

Рабочий узел „А“ нельзя погружать ни в воду, ни в другие жидкости. Его необходимо только протереть влажной тряпочкой.

ВНИМАНИЕ! Соблюдайте меры предосторожности при контакте с режущими лезвиями, особенно вынимая их из контейнера, опорожня его и во время мытья.

ЕСЛИ УСТРОЙСТВО НЕ РАБОТАЕТ

- ▶ Проверьте, правильно ли вставлен штепсель в сетевое гнездо либо есть ли в сетевом гнезде напряжение.
- ▶ Проверьте правильность монтажа: контейнера малаксера „B1“, крышки малаксера „B2“ или крышки соковыжималки „H2“ либо выжимного контейнера „D2“, а также чаши миксера „G3“.
- ▶ Если все составлено и подключено правильно, а устройство все равно не работает, то необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр с целью обнаружения и устранения возможной неполадки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Питание: 230 В ~50 Гц

Максимальная мощность: 800 Вт

Максимальная скорость вращения: 13100 об./мин.

Количество передач: 3 + функция PULSE

Емкость контейнера малаксеры: 1,5 литра

Емкость чаши миксера 1,0 литра

КВ МАХ = 5 мин.

$L_{WA} = 75$ дБ



ВНИМАНИЕ! Компания MPM agd S.A. оставляет за собой право на возможные технические изменения.

ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА

(использованное электрическое и электронное оснащение)



Польша Обозначение, размещаемое на товаре указывает, что продукт после истечения срока пригодности нельзя выкидывать с другими отходами домашнего хозяйства. Чтобы избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей, вследствие не контролируемого удаления отходов, использованное устройство следует доставить в точку приёма подержанной домашней техники или согласиться на её передачу дома.

Для получения подробной информации на тему места и способа безопасного удаления электрических и электронных отходов пользователь должен связаться с точкой розничной продажи, или с местным Отделом охраны окружающей среды. Товар нельзя выкидывать вместе с другими коммунальными отходами.

SICHERHEITSHINWEISE

- Vor Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
- Das Gerät nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten eintauchen, um das Risiko des Stromstoßes zu vermeiden.
- Beim Betrieb des Gerätes in der Gegenwart von Kindern ist besondere Vorsicht und Aufmerksamkeit geboten.
- Das Gerät immer abstecken, wenn es nicht gebraucht wird, oder wenn es gereinigt wird.
- Bei der Verwendung und zur Aufbewahrung das Gerät immer waagrecht auf eine feste und ebene Unterlage gestellt werden.
- Sicherheitsschalter nicht anders als in der Konstruktion vorgesehen abschalten - (dazu dienen: Mixer-Aufsatz „G2“; Deckel „B2“ (Durchlaufschnitzler), Deckel „H2“ (Entsafter) oder Behälter „D2“ (Zitruspresse), sonst kann es zur Beschädigung des Gerätes oder Körperverletzungen kommen.
- Vor dem Gebrauch überprüfen, ob es in der Rührschüssel „B1“ (Durchlaufschnitzler), Arbeitsschüssel „H4“ (Entsafter) oder im Mixer-Aufsatz „G2“ (Mixer) keine Gegenstände gibt (z.B. Löffel, Spatel), sonst kann es zur Beschädigung der Geräteteile oder des ganzen Gerätes kommen.
- Defektes Gerät darf nicht benutzt werden, auch bei Beschädigung von Leitung oder Stecker. Dies kann sich auf die Sicherheit des Benutzers auswirken. Autorisiertes Service kontaktieren, um das Gerät reparieren zu lassen.
- Nur das vom Hersteller empfohlene Rührwerkzeug/Zubehör benutzen, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Das Gerät nicht im Freien betreiben.
- Das Leitungskabel darf keinen Kontakt mit heißen Oberflächen haben, sowie nicht an scharfen Kanten aufgehängt werden.
- Vor der Inbetriebnahme überprüfen, ob das Rührwerkzeug/Zubehör richtig eingesetzt ist.
- Vor Beginn der Demontage den Motor zum Stillstand kommen lassen.
- Zum Nachschieben der Lebensmittel dienen: Stopfer „B3“ (Durchlaufschnitzler) oder „H1“ (Entsafter). Niemals andere Gegenstände zum Nachschieben der Nahrungsmittel verwenden, da es zur Beschädigung des Gerätes oder zu Körperverletzungen führen kann.
- Vor Beginn der Demontage das Gerät ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und den Motor zum Stillstand kommen lassen!
- Den Entsafter nicht benutzen, wenn der Filter-Sieb beschädigt ist.

- ▶ Besondere Vorsicht ist im Kontakt mit Schneidemessern geboten, besonders beim Gebrauch des Gerätes, bei der Herausnahme und der Reinigung der Schneidmesser!
- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt, sowie durch Kinder unter 8 Jahren verwendet zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht weder reinigen, noch warten.
- ▶ Das Gerät und die Leitung an einem vor Kindern unter 8 Jahren geschützten Ort aufbewahren.
- ▶ Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät nicht in der Nähe von elektrischen Geräten, Heizkörpern, Herden aufstellen.
- ▶ Das Gerät nicht im Freien betreiben.
- ▶ Das Gerät ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt vorgesehen und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- ▶ Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- ▶ Den Stecker nie mit nassen Händen in die Steckdose stecken.

ZUBEHÖR

Am Anfang der Bedienungsanleitung befinden sich Abbildungen von allen Bauteilen des Küchenroboters KASIA Typ 116. Dort wird die richtige Reihenfolge der Montage der einzelnen Bedienelemente (Rührwerkzeug, Zubehör) abgebildet.

A – MOTORSOCKEL (GRUNDGERÄT)

- A1 – Antriebswelle - Halterungs-Stift
- A2 – Drehknopf - Geräteschalter und Geschwindigkeitsregler
- A3 – Position 1 (niedrige Geschwindigkeit)
- A4 – Position 2 (mittlere Geschwindigkeit)
- A5 – Position 3 (hohe Geschwindigkeit)
- A6 – Position OFF (ausgeschaltet)
- A7 – Position PULSE (das Gerät ist eingeschaltet, solange der Schalter auf Position PULSE steht)

B – DURCHLAUFSCHNITZLER

- B1 – Rührschüssel
- B2 – Deckel
- B3 – Stopfer

C – SCHEIBEN

- C1/2 – Asia-Gemüse-Scheibe fein - grob
- C3 – Pommes-frites-Scheibe
- C4/5 – Reibscheibe mittel- und grob
- C6 – Reibscheibe fein
- C7 – Halterugs-Stift

D – ZITRUSPRESSE

D1 – Presskegel
D2 – Siebeinsatz

E – SPATEL

F – KUNSTSTOFFMESSER UND METALLMESSER

F1 – Kunststoff -Knethaken (Teig)
F2 – Metallmesser (Fleisch und Gemüse)

G – MIXER

G1 – Deckel
G2 – Mixer-Aufsatz

H – ENTSAFTER

H1 – Stopfer
H2 – Deckel
H3 – Filter-Sieb
H4 – Arbeitsschüssel

I – SCHNEEBESEN ZUM SCHLAGEN VON

I1 – Halter Schneebesens
I2 – Schneebesens

J – ZUBEHÖRTRÄGER

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nachdem Sie das Gerät eingekauft und ausgepackt haben, sollen Sie das Rührwerkzeug/ Zubehör im warmen Wasser spülen. Den Motorsockel dürfen Sie nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Das Grundgerät ist nur mit einem feuchten Tuch zu reinigen. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

FUNKTION - TEIG KNETEN

Um einen Teig zu kneten, die Rührschüssel „B1“ auf den Motorsockel „A“ legen. Die Rührschüssel auf die Antriebswelle „A1“ (mit dem Griff zu uns) setzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet. Danach den Kunststoff-Knethaken „F1“ auf die Antriebswelle in der Rührschüssel setzen. Jetzt kann die Rührschüssel mit dem Mixgut befüllt werden und den Deckel „B2“ aufgesetzt. Dazu den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet. Der Durchlaufschnitzler ist jetzt einsatzbereit. Weitere Nahrungsmittel können in den Füllschacht am Deckel geschoben und nach Bedarf mit dem Stopfer „B3“ nachgeschoben werden. Der Stopfer kann auch als Messbecher für pulverige und flüssige Lebensmittel dienen.

ACHTUNG! Beim Kneten darf sich der Teig nicht zu einer Kugel formen. Dies kann zu einer Gerätebeschädigung führen.

Empfohlene Geschwindigkeitsstufen: am Anfang Geschwindigkeit 1, nach einigen Sekunden ein höhere Geschwindigkeitsstufe, je nach Teigkonsistenz.

FUNKTION - FLEISCH UND GEMÜSE ZERKLEINERN

Die Rührschüssel „B1“ so montieren, wie im Punkt: Funktion - Teig kneten beschrieben; statt den Knethaken das Metallmesser „F2“ auf die Antriebswelle setzen. Mit dem Metallmesser kann Fleisch/Gemüse zerkleinert werden.

Empfohlene Geschwindigkeitsstufen: beim Haken Geschwindigkeitsstufe 2 oder 3, ev. Position PULSE – „A7“. Die Nahrungsmittel können nach Bedarf in den Füllschacht am Deckel in die Rührschüssel mit dem Stopfer „B3“ nachgeschoben werden.

FUNKTION - MIXEN

Vom Motorsockel „A“ die Rührschüssel „B1“ abnehmen. Dazu die Rührschüssel mit dem Uhrzeigersinn drehen. Den Mixer-Aufsatz „G2“ aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Den Mixer-Aufsatz mit dem Mixgut füllen.

ACHTUNG ! In den Mixer-Aufsatz niemals heiße Flüssigkeiten füllen. In den Mixer-Aufsatz nicht mehr als 1,0 L Flüssigkeit füllen.

Empfohlene Geschwindigkeit: die Geschwindigkeit nach Rezept oder je nach eigenen Bedürfnissen einstellen.

FUNKTION - EISCHNEE SCHLAGEN

Den Halter „I1“ mit dem Schneebesen „I2“ in der Rührschüssel „B1“ auf die Antriebswelle „A1“ setzen und den Deckel „B2“ aufsetzen. Dazu den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.

Der Schneebesen dient ausschließlich zum Schlagen von Eischnee. Der Versuch, mit dem Schneebesen einen Teig zu kneten kann zur Beschädigung des Halters „I1“ führen und wird nicht kostenlos repariert.

Empfohlene Geschwindigkeitsstufe: am besten die Geschwindigkeitsstufe 3 benutzen.

FUNKTION - GEMÜSE HOBELN UND REIBEN

In der Rührschüssel „B1“ den Halterungsstift „C7“ auf der Antriebswelle „A1“ setzen. Auf dem Halterungsstift eine der Metallscheiben von „C1/2“ bis „C6“, je nach Bearbeitungszweck, montieren. Danach den Deckel „B2“ aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.

ACHTUNG ! Zum Nachschieben der Nahrungsmittel ausschließlich den mitgelieferten Stopfer „B3“ benutzen.

Empfohlene Geschwindigkeitsstufen: je nach Metallscheibe 2 oder 3, ev. Position PULSE „A7“.

FUNKTION - ENTSAFTER

Die Arbeitsschüssel „H4“ mit dem Filter-Sieb „H3“ auf die Antriebswelle „A1“ in der Rührschüssel „B1“ setzen. Danach den Deckel „H2“ aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Obst zum Entsaften durch den Füllschacht am Deckel schieben und nach Bedarf ausschließlich mit dem mitgelieferten Stopfer „H1“ nachschieben.

Empfohlene Geschwindigkeitsstufe: für die besten Ergebnisse die Geschwindigkeitsstufe 3 benutzen, damit die auf diese Weise entstehende Zentrifugalkraft dafür sorgen kann, dass der Saft aus der Arbeitsschüssel in die Rührschüssel geleitet wird.

FUNKTION - ZITRUSPRESSE

Den Siebeinsatz „D2“ in die Rührschüssel „B1“ setzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Danach den Presskegel „D1“ in die Öffnung im Siebeinsatz setzen und damit auf der Antriebswelle „A1“. Die Fruchthälfte mit dem Fruchtfleisch nach unten auf den Presskegel legen.

Empfohlene Geschwindigkeitsstufe: Geschwindigkeitsstufe 1 benutzen.

ACHTUNG! Das maximale Fassungsvermögen beträgt 1,5 L Saft.

ZUBEHÖRTRÄGER

In der Standardausstattung des Küchenroboters KASIA Typ 116 ist ein Zubehörträger zur Aufbewahrung von Rührwerkzeug und anderen Accessoires vorgesehen. Der Zubehörträger dient der Aufbewahrung von: Scheiben „C“, Zitruspresse „D“, Spatel „E“, Kunststoff-Knethaken und Metallmesser „F“, Schneebesen „I“.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Die Montage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge der Demontage. Die Rührwerkzeuge/Zubehör mit Wasser mit etwas Spülmittel reinigen (am besten unmittelbar nach dem Gebrauch / das erleichtert die Reinigung) und trocknen.

Den Motorsockel „A“ nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Nur mit einem feuchten Tusch reinigen.

ACHTUNG! Besondere Vorsicht ist im Kontakt mit Schneidmessern geboten, besonders bei ihrer Herausnahme, Reinigung und beim Spülen.

DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT

- ▶ Überprüfen Sie, dass der Stecker richtig in der Steckdose steckt und ob es Netzspannung in der Steckdose gibt.
- ▶ Überprüfen Sie, ob: Rührschüssel „B1“, Deckel „B2“, Deckel „H2“, Siebeinsatz „D2“ und Mixer-Aufsatz „G3“ richtig montiert wurden.
- ▶ Wenn alles richtig montiert und angeschlossen ist, und das Gerät funktioniert trotzdem nicht, wenden Sie sich an einen autorisierten Service, um das Gerät zu reparieren.

TECHNISCHE DATEN

Energieversorgung: 230 V ~50 Hz

maximale Leistung: 800 W

Max. Drehzahl: 13100 U/Min.

Geschwindigkeitsstufen: 3 + Funktion PULSE

Fassungsvermögen Durchlaufschnitzler: 1,5 Liter

Fassungsvermögen Mixer-Aufsatz: 1,0 Liter

KB MAX = 5 Min.

L_{WA} = 75 dB



ACHTUNG! Die Firma MPM agd S.A. behält sich technische Änderungen vor.

ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG (ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE)

Polen



Die Bezeichnung am Gerät bedeutet: Elektro- und Elektronik-Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Schonen Sie unsere Umwelt und menschliche Gesundheit und nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab oder melden Sie ihre Entsorgung von zu Hause. Informationen, wo und wie die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Verkaufsstelle oder über die lokale Umweltschutzbehörde. Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.

*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM***

*We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances*

*Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM***

*Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen*

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72
www.mpm.pl