

Gratulujemy Państwu dokonania trafnego wyboru. Mamy nadzieję, iż użytkowanie sprzętu marki Eldom przyniesie Państwu wiele radości. W celu uniknięcia problemów z użytkowaniem prosimy o zapoznanie się z poniższą instrukcją.

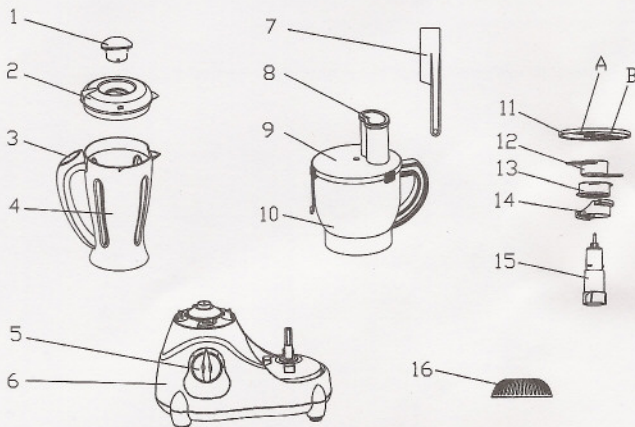
1. DANE TECHNICZNE

napięcie zasilania 230V ~ 50 Hz

moc znamionowa 400W dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy 3 minuty

czas przerwy przed ponownym użytkowaniem 10 minut

1. Korek
2. Pokrywa zbiornika
3. Przycisk zwalniania pokrywy
4. Zbiornik
5. Włącznik
6. Korpus
7. Łopátka
8. Popychacz
9. Pokrywa mieszalnika
10. Mieszalnik
11. Nóż szatkujący
12. Nóż rozdrabniający
13. Nóż miksujący
14. Nóż do majonezu
15. Oś napędowa
16. Pokrywa



2. WSKAZANIA BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem dokładnie przeczytać instrukcję.

Używać tylko oryginalnych elementów robota, dostarczonych przez sprzedawcę.

Nie dotykać ruchomych elementów urządzenia podczas jego pracy.

Nie wlewać do mieszalnika gorących cieczy.

Zawsze używać popychacza do popychania do mieszalnika podawanych produktów.

Miksując twarde produkty zawsze dodawać nieco wody.

Nie uruchamiać urządzenia przy pustym mieszalniku.

Wkładać lub wyciągać produkty tylko przy nieruchomych nożach.

Nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie.

Nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia.

Nie używać na wolnym powietrzu.

Przewodu urządzenia nie prowadzić nad stołem, w pobliżu pieca gazowego lub elektrycznego.

Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od sieci.

Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.

Nie używać urządzenia w przypadku uszkodzenia kabla lub wtyczki, gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób. Wszelkich napraw może dokonać jedynie autoryzowany punkt serwisowy.

3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie.

Odłączyć akcesoria od korpusu i rozłożyć urządzenie.

Korpus wytrzeć wilgotną szmatką lub ręcznikiem.

Pozostałe elementy można myć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Nie wolno czyścić urządzenia ostrymi, ścierającymi szmatkami lub gąbkami ponieważ w ten sposób zniszczyć urządzenie.

4. UŻYTKOWANIE

Robot wieloczynnościowy służy do robienia koktajli, szatkowania, mieszania, rozdrabniania, miksowania i robienia majonezu.

Wszystkie te czynności można wykonywać, używając odpowiednich noży tnących, których montaż zilustrowano na rysunkach poniżej.

Robot nie służy do urabiania ciasta oraz rozdrabniania twardych półproduktów takich jak seler, marchew, ziemniaki - może ulec uszkodzeniu.

Robot wyposażony jest w system bezpieczeństwa uniemożliwiający włączenie silnika przy nie zamkniętych pokrywach lub nie założonych zbiornikach. Używając zbiornika do koktajlu misa mieszalnika musi być założona i zamknięta. Używając tylko mieszalnika można w miejsce zbiornika na koktajl założyć pokrywę (16).

Podczas szatkowania nie należy dociskać szatkowanych produktów zbyt mocno. Może to doprowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia robota.

Nie wolno popychać miksowanych lub szatkowanych produktów w inny sposób jak tylko znajdującym się w zestawie popychaczem (8).

Przed każdym użyciem robota należy upewnić się, czy wszystkie pokrywy są dobrze zamknięte. System bezpieczeństwa nie uruchomi robota gdy pokrywa będzie źle zamknięta.

Do dyspozycji są dwie prędkości obrotowe silnika oraz praca pulsacyjna.

Należy przestrzegać czasu pracy urządzenia.

Życzymy przyjemnej i bezawaryjnej eksploatacji urządzenia.

