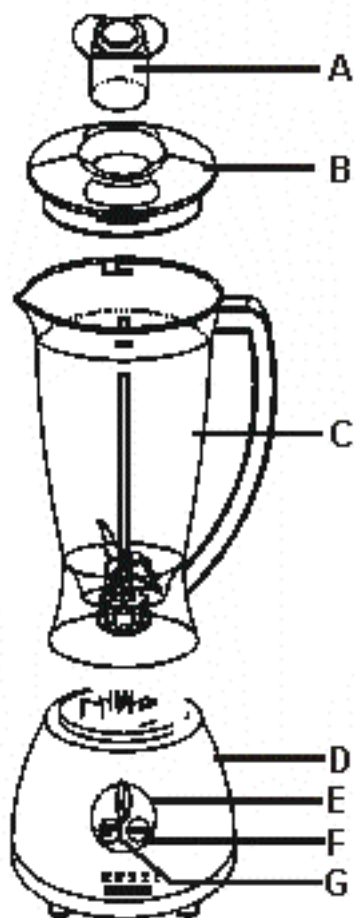


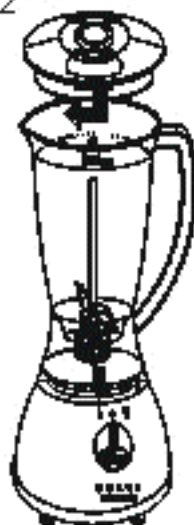


**INSTRUKCJA OBSŁUGI
BLENDERA Z MŁYNIKIEM DO KAWY
BK100**

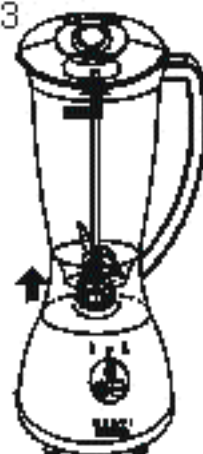
rysunek 1



rysunek 2



rysunek 3



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

UWAGA: NASZ ROBOT WYPOSAŻONY JEST W BARDZO MOCNY SILNIK. MIESZANIE I ROZDRABNIANIE ODBYWA SIĘ W BARDZO KRÓTKIM CZASIE. NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE CZAS CIĄGŁEJ PRACY BLENDERA NIE MOŻE PRZEKRACZAĆ 3 MINUT A CZAS CIĄGŁEJ PRACY MŁYNKA DO KAWY NIE MOŻE PRZEKRACZAĆ 1 MINUTY. PRZERWA PRZED PONOWNYM UŻYTKOWANIEM WYNOŚI 10 MINUT. PRZEKROCZENIE POWYŻSZYCH LIMITÓW SPOWODUJE USZKODZENIE URZĄDZENIA I UTRATĘ GWARANCJI.

[A] Wskazania bezpieczeństwa

- (1) Przed użyciem dokładnie przeczytać instrukcję
- (2) Nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia.
- (3) Używać tylko oryginalnych elementów robota dostarczonych przez sprzedawcę.
- (4) Nie dotykać ruchomych elementów urządzenia podczas jego pracy.
- (5) Nie wlewać do mieszalnika gorących cieczy.
- (6) Nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie.
- (7) Wkładać lub wyciągać produkty tylko przy nieruchomych nożach.
- (8) Nie używać na wolnym powietrzu.
- (9) Przewodu urządzenia nie prowadzić nad stołem, w pobliżu pieca gazowego lub elektrycznego.
- (10) Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od sieci.
- (11) Miksując twarde produkty zawsze dodawać nieco wody.
- (12) Nie uruchamiać urządzenia przy pustym mieszalniku miksującym lub używając trzepaczki lub rozdrabniacza.
- (13) Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
- (14) 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.

[B] Czynności podstawowe

[1] Opis części urządzenia

Przed zmontowaniem urządzenia, proszę zapoznać się z rysunkiem nr 1.

- A** Zatyczka **B** Pokrywa **C** Misa mieszalnika **D** Korpus
E Włącznik regulacji prędkości **F** Przycisk pracy pulsacyjnej
G Przycisk samoczyszczenia

[2] Użytkowanie

Robot jest urządzeniem , za pomocą którego można wykonywać:

- Naleśniki, budynie.
- Koktajle, musy owocowe.
- Zupy, sosy, kompoty.

I) Umieścić misę mieszalnika (C) na korpusie (D) tak, jak jest to pokazane na rys.2. Upewnić się, czy otwory w dnie misy są dokładnie nałożone na wypustki w korpusie.

- II) Umieścić w misie (C) produkty do rozdrobnienia i zalać wodą lub mlekiem (w zależności od receptury). Nie przekraczać maksymalnego poziomu wypełnienia mieszalnika.
- III) Włożyć zatyczkę (A) do pokrywy (B) i następnie założyć pokrywę (B) na misę mieszalnika (C). Upewnić się, że poszczególne elementy są właściwie założone.
- IV) Włożyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
- V) Włączyć włącznik na pozycję „ON”.
- VI) Przekręcić włącznik regulacji prędkości (E) na jedną z dwóch pozycji “I” (wolno) lub “II” (szybko).
- VII) Można również użyć przycisku pracy pulsacyjnej (F) jednakże tylko wówczas gdy, włącznik regulacji prędkości (E) znajduje się na pozycji “ ”. Wciśnięcie przycisku pracy pulsacyjnej (F) spowoduje gwałtowne uruchomienie urządzenia, a zwolnienie tego przycisku spowoduje jego nagłe zatrzymanie.

UWAGA: Nie włączać przycisku samoczyszczenia, gdy urządzenie pracuje na pozycji „I” lub „II”

UWAGA: Nie włączać przycisku pracy pulsacyjnej, gdy urządzenie pracuje na pozycji „I” lub „II”

- VIII) Po zakończeniu rozdrabniania produktów, przekręcić włącznik regulacji prędkości (E) na pozycję „ ”, a włącznik na pozycję „OFF”
- IX) Wyjąć wtyczkę z sieci. Zaczekać, aż noże zatrzymają się całkowicie i wówczas można zdjąć misę mieszalnika (C) oraz pokrywę (B), tak jak jest to pokazane na rys nr 3.

[C] Czyszczenie i konserwacja

UWAGA: Nie wolno zanurzać urządzenia ani wtyczki w wodzie. Należy czyścić wilgotną szmatką z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- I) Umieścić misę mieszalnika (C) na korpusie (D) tak, jak jest to pokazane na rys.2
- II) Wlać trochę ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń do miski mieszalnika (C). Następnie wcisnąć przycisk samoczyszczenia (G) na kilka sekund.
- III) Zdjąć misę mieszalnika (C) i wypłukać pod bieżącą wodą.
- IV) W razie konieczności czynność powtórzyć.
- V) Wytrzeć korpus urządzenia wilgotną szmatką, nigdy nie zamaczać w wodzie.

[D] Dane techniczne

Napięcie zasilania 230V ~ 50 Hz

Moc znamionowa 400 Wat

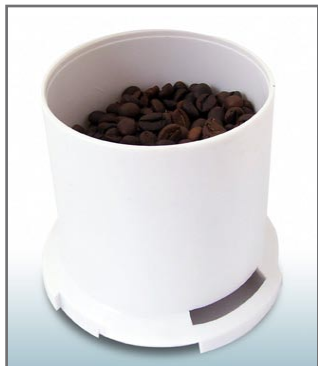
Pojemność miski mieszalnika 1.5 litra

Włącznik prędkości: “II” dla szybkich obrotów, “I” dla wolnych.

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy blendera 3 minuty / młynka 1 minuta.

Czas przerwy przed ponownym użytkowaniem 10 minut.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MŁYNKA



1. Wsypać kawę do mniejszego pojemnika z nożem wchodzącego w skład kompletu.



2. Nałożyć przezroczystą osłonę, tak by jej bolec wszedł w szczelinę pojemnika, przekręcić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.



3. Całość założyć na korpus miksera (D) i włączyć urządzenie.
Czas ciągłej pracy młynka nie może przekroczyć 1min.

Demontaż należy przeprowadzić w odwrotnej kolejności.

PRZYKŁADOWE PRZEPISY

· **CHŁODNIK POMIDOROWY** porcja dla 4-6 osób

4 szklanki soku pomidorowego podzielić na 2 części, 2 łyżki oliwy,
2 łyżki wina, 1 łyżeczka soli, świeżo zmielony pieprz,
4 obrane i pokrojone średnie pomidory, 1 obrana i pokrojona mała cebula,
1/2 małej zielonej papryki, usunąć z niej pestki i pokroić na 6 części.

Włożyć 2 filiżanki soku pomidorowego, oliwę, wino i połowę warzyw do miski mieszalnika. Zakryć misę i miksować przez 5-8 sekund. Zawartość przełożyć do większej miski. Do miski mieszalnika przesypać pozostałe warzywa, sok pomidorowy i powtórzyć czynność. Dodać do poprzednio zmiksowanej części i dokładnie wymieszać. Zakryć i schłodzić przed podaniem. Posypać wedle upodobania ziołami lub koperkiem.

· **SEROWY DIP**

2/3 szklanki piwa, 1/4 łyżeczki soli, mały ząbek czosnku lub 1 mała cebula,
3-5 kropli sosu Tabasko lub szczypta przyprawy chili,

250g twarogu

Wlać połowę piwa do miski mieszalnika. Dodać pozostałe składniki. Zamknąć misę i miksować około 20 sekund. Miksując dodawać piwo do uzyskania pożądanej konsystencji. Następnie przelać do zamykanego pojemnika i przechowywać w lodówce.

· **MUS Z MANGO** porcja dla 4-6 osób

2 owoce mango obrane, 250 ml mleka, 400g słodkiego mleka
skondensowanego, 300g śmietany

Wszystkie składniki zmiksować. Podawać schłodzone.

· **GOFRY**

3/4 szklanki mleka, 2 jaja, 2 łyżki oleju, 1 szklanka płaska mąki,

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia, 1,5 łyżeczki cukru,

1/2 łyżeczki soli

Włożyć wszystkie składniki do miski mieszalnika. Zamknąć misę i miksować przez 10 sekund.

Wyłączyć urządzenie, ściągnąć pokrywę i zeszkobać ścianki miski. Znow zamknąć misę

i miksować do uzyskania gładkiej masy. Piec w gofrownicy na złoty kolor.

· **SOS DO BARBECUE**

1 mała cebula, 1/4 małej zielonej papryki, 3/4 szklanki ostrego sosu pomidorowego,

1/4 szklanki wody, 1 łyżka brązowego cukru,

1 łyżka soku z cytryny, 1/2 łyżeczki sosu Tabasko, 1/2 łyżeczki soli

Włożyć wszystkie składniki do miski mieszalnika. Zamknąć misę i miksować przez 15 sekund.

Przelać zawartość do rondla i gotować przez 30 minut.

Eldom sp. z o.o.

40-238 Katowice, ul. Pawła Chromika 5a

tel. 032 255 33 40

www.eldom.eu