



LEHMANN HOME

INSTRUKCJA ORYGINALNA

INSTRUCTION MANUAL

ROBOT PLANETARNY

PLANETARY ROBOT

LEHMANN PAN-KEIK



**W razie problemów z zamówieniem
bądź produktem, skontaktuj się z nami:**

tel. 222 571 571

e-mail: serwis@kt-24.eu

SPIS TREŚCI

WPROWADZENIE	3
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	3
RYZYO RESZTKOWE	5
LISTA ELEMENTÓW I BUDOWA URZĄDZENIA.....	6
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	7
ZŁOŻENIE URZĄDZENIA	7
OBSŁUGA URZĄDZENIA	9
SPECYFIKACJA.....	10
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	10
UTYLIZACJA.....	11
GWARANCJA.....	11

EN

INTRODUCTION	14
SAFETY RULES.....	14
RESIDUAL RISK	16
LIST OF COMPONENTS AND CONSTRUCTION	17
BEFORE FIRST USE	18
ASSEMBLING THE DEVICE.....	18
DEVICE OPERATION	20
SPECIFICATION	21
CLEANING AND MAINTENANCE.....	21
UTILIZATION.....	22
GUARANTEE	22

RO

INTRODUCERE	22
REGULI DE SIGURANȚA	22
RISC RESIDUAL	22
LISTA COMPONENTELOR ȘI DESIGNUL DISPOZITIVULUI	23
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	23
MONTAREA DISPOZITIVULUI	24
OPERAREA DISPOZITIVULUI.....	26
SPECIFICAȚII	27
CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE.....	27

DEȘEURI.....	28
GARANȚIE	28

WPROWADZENIE

Przed złożeniem, montażem i użyciem urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją. Należy stosować się do niej, aby uniknąć sytuacji, które mogą doprowadzić do uszkodzenia urządzenia bądź obrażeń, a nawet śmierci użytkownika i osób znajdujących się w pobliżu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub nieprawidłowym użytkowaniem sprzętu.

Instrukcję należy zachować, aby móc się do niej odwołać w przyszłości.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących słów kluczowych:



OSTRZEŻENIE!

Wysokie ryzyko: Zignorowanie tego ostrzeżenia może spowodować zagrożenie dla życia oraz kończyn.

Uwaga!

Średnie zagrożenie: Zignorowanie tego ostrzeżenia może spowodować szkody.

Wskazówka: Niskie ryzyko: informacje, które należy uwzględnić podczas obsługi urządzenia.

Ważne informacje o urządzeniu



OSTRZEŻENIE!

Aby uniknąć obrażeń lub szkód, przestrzegaj następujących zaleceń:

1. Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych, umysłowych lub pozbawionych doświadczenia i wiedzy, jeżeli otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia i w pełni rozumieją wszelkie związane z tym zagrożenia i środki ostrożności.
2. Dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia. Urządzenie oraz jego przewód zasilający musi być trzymany z dala od dzieci.
3. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
4. Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego zegara sterującego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania, np. gniazda SMART (zdalnego sterowania).
5. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, wyjmij wtyczkę zasilania z gniazda sieciowego.

6. Nigdy nie zanurzaj jednostki bazowej w wodzie.
7. Nigdy nie używaj szorstkich materiałów ściernych, żrących lub rysujących do czyszczenia powierzchni robota. Mogą one uszkodzić urządzenie.

Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym



OSTRZEŻENIE!

Poniższe informacje dotyczące bezpieczeństwa mają na celu ochronę przed porażeniem prądem elektrycznym.

1. W żadnym wypadku urządzenie nie może być używane, jeśli jest uszkodzone. W takich przypadkach urządzenie powinno zostać naprawione przez wykwalifikowanego specjalistę.
2. Jeśli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis producenta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
3. W żadnym wypadku woda lub inne płyny nie powinny przedostawać się do jednostki bazowej. Z tego powodu:
 - nigdy nie używaj go na zewnątrz,
 - nigdy nie zanurzaj jednostki bazowej w wodzie,
 - nigdy nie umieszczaj na nim pojemników wypełnionych płynem, takich jak szklanki, wazoni itp.
 - nigdy nie używaj w bardzo wilgotnym otoczeniu,
 - nigdy nie używaj w okolicy zlewu kuchennego, wanny, prysznicza lub basenu, ponieważ woda może wlać się do urządzenia. Jeśli woda dostanie się do urządzenia, natychmiast odłącz wtyczkę sieciową i przekaż urządzenie do naprawy wykwalifikowanemu specjalście.
4. Nigdy nie dotykaj urządzenia, przewodu sieciowego ani wtyczki sieciowej mokrymi rękami.
5. Zawsze odłączaj urządzenia, wyciągając za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za sam przewód.
6. Upewnij się, że przewód sieciowy nie jest zagięty, skręcony lub zgnieciony.
7. Trzymaj przewód sieciowy z dala od gorących powierzchni, takich jak górna część kucharki.
8. Jeśli nie zamierzasz korzystać z urządzenia przez jakiś czas, wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.

Zapobieganie urazom



OSTRZEŻENIE!

Aby uniknąć obrażeń, przestrzegaj następujących informacji.

1. Upewnij się, że przewód sieciowy nigdy nie stanowi zagrożenia potknięcia się, nikt nie nadeptnie, ani nie zapłącze się w niego.
2. Podczas pracy unikaj kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia, takimi jak hak do ciasta, trzepaczka lub mieszadło. Ręce lub włosy mogą zostać wciągnięte do urządzenia, co może doprowadzić do obrażeń. Podczas korzystania z miski włącz urządzenie tylko wtedy, gdy prawidłowo

- zamontowałeś osłonę przeciwrozpryskową.
3. Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazda sieciowego:
 - gdy nie ma nadzoru
 - po każdym cyklu użytkowania
 - w przypadku nieprawidłowego działania
 - przed czyszczeniem, montażem lub demontażem urządzenia,
 - przed zmianą jakiegokolwiek końcówki
 4. Urządzenie zostało przeznaczone do użytku prywatnego. Nie nadaje się do profesjonalnego zastosowania.

Szkody materialne

Uwaga! Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby zapobiec uszkodzeniom materialnym.

1. Aby zapobiec przewróceniu lub zsunięciu się urządzenia, umieść je na równej, suchej i antypoślizgowej powierzchni.
2. Nie umieszczaj urządzenia na gorącej kuchence.
3. Nigdy nie używaj urządzenia, gdy misa jest pusta. Może to spowodować przegrzaniem silnika.
4. Nie przenoś urządzenia, jeśli jedzenie lub ciasto nadal znajduje się w środku.
5. Nie przepelniaj miski, ponieważ zawartość może zostać wylana podczas pracy urządzenia.
6. Sprzedawca nie odpowiada za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem. Do naprawy używaj tylko oryginalnych elementów. Jakiegokolwiek modyfikacje urządzenia lub przeprowadzanie napraw we własnym zakresie powodują przerwanie gwarancji.

Krótki czas pracy

Urządzenie zostało zaprojektowane tylko do krótkotrwałej pracy, czyli nie powinno być eksploatowane w sposób ciągły przez ponad 4 minuty. Po tym czasie, wyłącz urządzenie i pozwól silnikowi ostygnąć przed ponownym włączeniem.

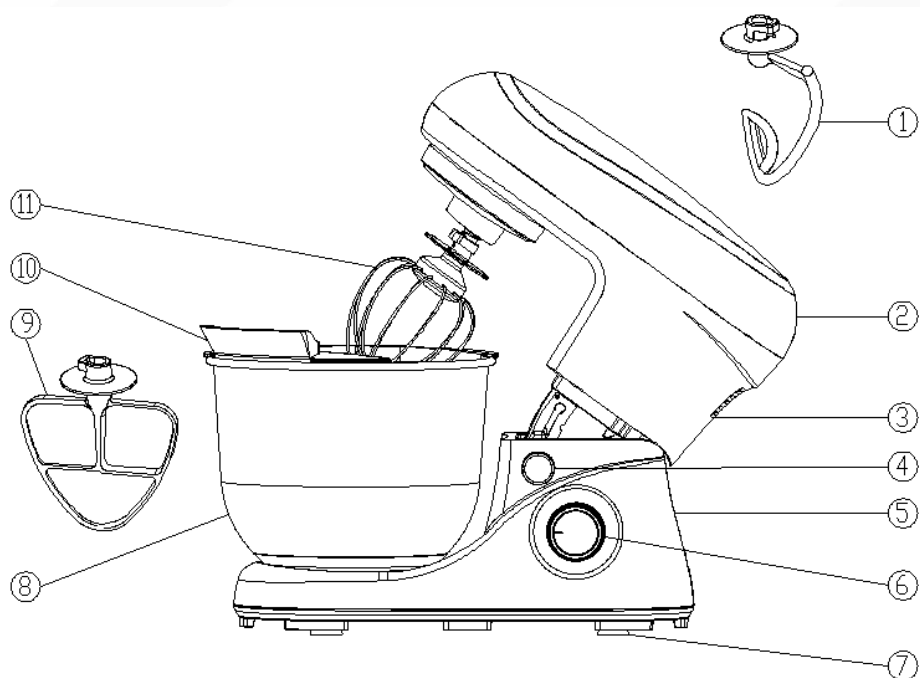
Podłączenie do sieci zasilającej

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić czy charakterystyka prądu w sieci zgadza się z tą na tabliczce znamionowej urządzenia. Podłączenie urządzenia do sieci o innej charakterystyce prądu może skutkować uszkodzeniem urządzenia, bądź urazem użytkownika lub osób postronnych

RYZIKO RESZTKOWE

Nawet w przypadku użycia urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem i przestrzeganiem wszelkich wytycznych w tej instrukcji, nie ma możliwości wyeliminowania ryzyka resztkowego. Podczas obsługi urządzenia należy kierować się zdrowym rozsądkiem. Należy zachować ostrożność.

LISTA ELEMENTÓW I BUDOWA URZĄDZENIA



1	Hak do ciasta	7	Stópki antypoślizgowe
2	Pokrywa górna	8	Miska
3	Górna obudowa	9	Mieszadło
4	Dźwignia odblokowania	10	Osłona przeciwrozpryskowa
5	Jednostka bazowa	11	Trzepaczka
6	Regulator prędkości		

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

1 x Jednostka bazowa
 1 x Misa
 1 x Osłona przeciwrozpryskowa
 3 x Wymienne końcówki – hak do ciasta, mieszadło, trzepaczka
 1 x Instrukcja obsługi

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia, przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi i zachowaj ją do późniejszego wykorzystania. Instrukcję obsługi przekaż każdemu, kto będzie obsługiwał urządzenie.

Informacje ogólne

1. Urządzenia używaj wyłącznie w opisanym celu.
2. Aby zapobiec uszkodzeniu, sprawdź, czy wymagane napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem sieciowym w gniazdku elektrycznym.
3. Używaj tylko jednej końcówki naraz!
4. Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od zasilania i całkowicie schłodzone.
5. Umyj dokładnie końcówki mieszające oraz misę przed pierwszym kontaktem z żywnością.

Uwaga! Każde niewłaściwe użycie może spowodować poważne obrażenia ciała.

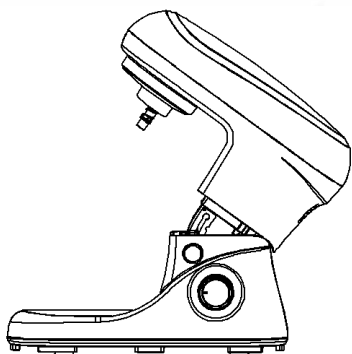
Rozpakowywanie i konfigurowanie

- Rozpakuj urządzenie z opakowania.
- Zdejmij opakowanie transportowe.
- Sprawdź, czy urządzenie nie wykazuje żadnych oznak uszkodzenia.
- Umieść urządzenie na równej, suchej i antypoślizgowej powierzchni tak, aby nie było w stanie się przewrócić ani zsunąć.
- Sprawdź, czy regulator prędkości jest ustawiony na "0".
- Włóż wtyczkę do odpowiedniego gniazdka.
- Urządzenie jest teraz gotowe do użycia

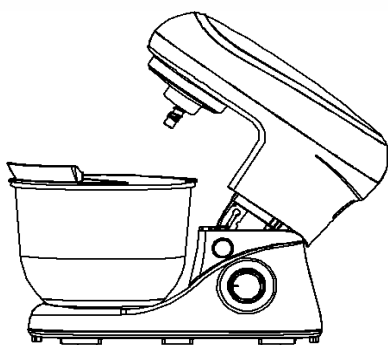
ZŁOŻENIE URZĄDZENIA

Montaż urządzenia

1. Naciśnij przycisk odblokowania i podnieś ramię napędu.



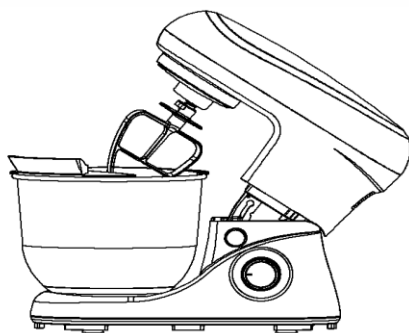
2. Aby dopasować miskę, włóż ją do jednostki bazowej.
3. Zablokuj miskę, obracając ją lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż się zatrzaśnie.



Uwaga!

Nigdy nie używaj naczynia miksującego bez osłony. W przeciwnym razie żywność może zostać wyrzucona.

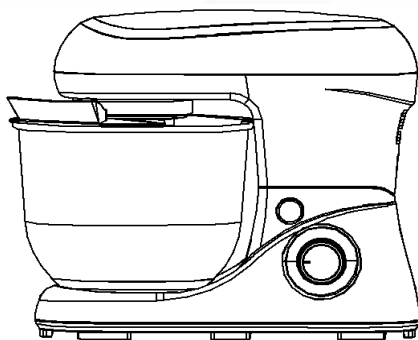
4. Zamontuj osłonę przeciworozpryskowa na miskę. Otwór do napełniania z klapką powinien znajdować się po stronie regulatora prędkości.
5. Naciskaj osłonę przeciworozpryskową, aż się zatrzaśnie.
6. Wybierz odpowiednią końcówkę:
 - Hak do ciasta: służy do ciężkiego ciasta, np. ciasto na chleb
 - Trzepaczka: służy do ubijania śmietany, białka jaj, itp.
 - Mieszadło: służy do średniego i lekkiego ciasta np. do naleśników
7. Zamocuj wybraną końcówkę w odpowiednim otworze ramienia mieszającego od dołu. Upewnij się, że końcówki są poprawnie zamocowane.



8. Lekko wciśnij końcówkę i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się

zatrzaśnie.

9. Naciśnij przycisk blokady i przechyl górną część w dół, do pozycji roboczej.



10. Urządzenie jest gotowe do użycia.

Demontaż urządzenia

1. Naciśnij przycisk blokady i odchyl ramię napędu.
2. Aby zdjąć końcówkę, ponownie lekko ją wciśnij i odblokuj, obracając lekko w lewo.
3. Wyjmij końcówkę.
4. Zdejmij osłonę przeciwrozpryskową.
5. Odblokuj miskę obracając się lekko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
6. Zdejmij miskę.

Naciśnij przycisk blokady i odchyl ramię napędu w dół do pozycji roboczej

OBSŁUGA URZĄDZENIA

Regulacja prędkości, włączanie i wyłączanie

1. Włącz urządzenie, obracając regulator prędkości w prawo.
2. Zaczynij od nieco wolniejszej prędkości podczas mieszania, a następnie stopniowo ją zwiększaj.

Zalecenia dotyczące poziomów prędkości

Prędkość	Końcówka	Opis
1-3	Wszystkie	- Pozycja wyjściowa dla wszystkich operacji mieszania. - Podczas dodawania składników.
	Hak do ciasta	- Ugniatanie i mieszanie twardego ciasta lub składników. <u>Składniki</u> ■ 0.6 kg zwykłej mąki ■ 0.36 kg letniej wody

		<u>Przygotowanie</u> 1. Umieść składniki w misce. 2. Dopasuj osłonę przeciwrozpryskową i hak do ciasta. <u>Prędkość:</u> • Pierwsze ugniatanie przez 15s na 1 poziomie. • Drugie ugniatanie na przez 15s na 2 poziomie. • Trzecie ugniatanie przez 3 minuty na 3 poziomie.
4-6 Regulator prędkości	Trzepak	- Bita śmietana - Białka jajek - Majonez - Ubijanie masła do puszystości <u>Składniki</u> ▪ 18 białek jajek <u>Przygotowanie</u> 1. Umieść białka w misce do mieszania. 2. Dopasuj osłonę przeciwrozpryskową i trzepak 3. Ubij białka na 6 poziomie przez 4 minuty, aż będą sztywne.

SPECYFIKACJA

Napięcie nominalne:	220-240V 50/60Hz
Zużycie energii:	1300W
Max. pojemność [Miski do mieszania]:	5.0 l
Klasa ochrony:	II

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



OSTRZEŻENIE!

Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, urazu lub uszkodzenia:

- Przed czyszczeniem odłącz wtyczkę zasilacza od gniazdka sieciowego.
- Nigdy nie zanurzaj jednostki bazowej w wodzie.

Uwaga! Nigdy nie używaj środków czyszczących, żrących lub ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie.

Czyszczenie jednostki bazowej

1. Jednostkę bazową czyścić wilgotną ściereczką. Możesz również użyć niewielkiej ilości detergentu.
2. Przetrzyj ściereczką z czystą wodą.
3. Nie używaj ponownie urządzenia bazowego, dopóki nie wyschnie

Czyszczenie osłony przeciwrozpryskowej, haka do ciasta, trzepaczki, mieszadła

Uwaga!

Hak do ciasta, trzepaczka i mieszadło nie mogą być myte w zmywarce.

1. Umieść części w zimnej lub letniej wodzie, aby zmiękczyć resztki ciasta
Wskazówka: Można również dodać trochę detergentu do wody.
2. Usuń zmiękczone pozostałości ciasta za pomocą szczotki do mycia naczyń.
3. Spłucz czystą wodą.
4. Przed ponownym użyciem, końcówki powinny całkowicie wyschnąć.

Czyszczenie miski

Miska wykonana jest ze stali nierdzewnej i może być czyszczona w zlewie lub zmywarce.

UTYLIZACJA



Urządzenie nie powinno być utylizowane tak samo jak reszta odpadów. Aby zapobiec szkodliwemu działaniu odpadów na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, zabronione jest umieszczanie zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Każdy użytkownik zobowiązany jest do oddania takiego sprzętu do punktu zbierającego.

GWARANCJA

Szanowni Państwo!

Serdecznie dziękujemy za okazane zaufanie przy wyborze naszego sprzętu. Mamy nadzieję, że użytkowanie urządzenia dostarczy Państwu wiele satysfakcji jak również spełni wszystkie oczekiwania. Urządzenie zostało wyprodukowane w oparciu o najnowocześniejsze technologie z uwzględnieniem wymagań ochrony środowiska. W trosce o Państwa bezpieczeństwo oraz komfort podczas użytkowania nabytego sprzętu należy zapoznać się z jego instrukcją obsługi, przepisami bezpieczeństwa oraz warunkami gwarancji.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z sprzedawcą sprzętu

bezpośrednio odpowiedzialnym za zabezpieczenie obsługi handlowo-serwisowej, lub autoryzowanym punktem serwisowym.

Jeżeli chcielibyście Państwo podzielić się z nami swoją opinią na temat naszych produktów, prosimy o kontakt za pośrednictwem adresu mailowego:

serwis@kt-24.eu , gdzie nasi konsultanci chętnie odpowiedzą na Państwa pytania.

Firma KT24 Sp. z o.o. Sp.k. udziela gwarancji, że urządzenia są wolne od wad materiałowych, montażowych.

Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej – obszar Rzeczypospolitej Polskiej.

Adres Panelu Serwisowego: www.serwisuj.com

1. Gwarancja – stanowi zobowiązanie gwaranta do nieodpłatnego usunięcia wad fizycznych wyrobu (materiałowych oraz/lub montażowych).

2. Gwarancją bezpłatnej naprawy objęta jest wada urządzenia, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi ze względu na uszkodzenie, a przyczyna uszkodzenia wynika z wad materiałowych lub montażowych.

3. Okres ochrony gwarancyjnej rozpoczyna się w dniu zakupu/wydania towaru i wynosi:

- 24 miesiące dla wszystkich urządzeń w przypadku zakupu konsumenckiego
- 12 miesięcy w przypadku zakupu komercyjnego urządzeń domowych / 24 miesiące dla urządzeń profesjonalnych*;
- 24 miesiące dla silników Briggs & Stratton od daty zakupu konsumenckiego i 3 miesiące w przypadku zakupu komercyjnego
- 6 miesięcy na osprzęt (w tym lance, pistolety oraz dysze) w przypadku zakupu konsumenckiego oraz 3 miesiące w przypadku zakupu komercyjnego. Akcesoria oraz osprzęt firmy Kaercher są wyjęte spod gwarancji producenta oraz KT24 Sp. z o.o. Sp.k.
- 6 miesięcy na akumulatory, baterie oraz ładowarki w przypadku zakupu konsumenckiego oraz 3 miesiące w przypadku zakupu komercyjnego
- 6 miesięczny okres gwarancyjny dla zespołów jezdnych (przekładni) kosiarek spalinowych, przekładni mechanicznych i hydrostatycznych (HST) traktorów ogrodowych oraz 3 miesiące w przypadku zakupu komercyjnego

4. Zakup konsumencki w rozumieniu ustawy z dnia 30 maja 2014r. o prawach konsumenta. (Dz.U. 2014 poz. 827) jest to zakup dokonywany przez osobę fizyczną dokonującą z przedsiębiorcą czynności prawnej niezwiązanej bezpośrednio z jej działalnością gospodarczą lub zawodową.

5. Warunkiem skorzystania ze świadczeń gwarancyjnych jest zgłoszenie i dostarczenie przez użytkownika kompletnego urządzenia, wraz z dokumentem zakupu. Zgłoszenie należy złożyć poprzez panel serwisowy www.serwisuj.com niezwłocznie po stwierdzeniu niesprawności. Przy gwarancji typu door to door gwarant pokrywa koszty spedycyjne w przypadku jej uznania.

6. Zgłaszający reklamację winien podać w celach korespondencyjnych swoje dane osobowe: imię i nazwisko, adres, nr telefonu (art. 6 ust. 1 lit. b) Ogólnego Rozporządzenia o Ochronie Danych („RODO”) oraz numer dokumentu zakupu.

7. W przypadku niespełnienia któregośkolwiek warunku określonego w punkcie 5 i 6, przyjmujący reklamację ma prawo odmówić przyjęcia urządzenia do naprawy.

8. Wybór sposobu usunięcia wady należy do gwaranta, który może naprawić rzecz poprzez naprawę, wymianę uszkodzonej części lub wymianę towaru. Niezależnie od sposobu usunięcia wady gwarancja trwa dalej przedłużona o całkowity czas realizacji reklamacji.

9. Gwarant za pośrednictwem autoryzowanego zakładu serwisowego ustosunkuje się do zgłaszanych przez reklamującego roszczeń w terminie 14 dni, a usunięcie wady w przypadku jej zakwalifikowania do bezpłatnej obsługi

gwarancyjnej nastąpi nie później niż w ciągu 30 dni od dnia zgłoszenia reklamacji. Naprawy pozagwarancyjne (odpłatne) są realizowane w oparciu o indywidualne uzgodnienia reklamującego z zakładem serwisowym.

10. Uprawnienia z tytułu gwarancji nie obejmują prawa kupującego do domagania się zwrotu utraconych korzyści oraz poniesionych kosztów w związku z wadami rzeczy. Gwarancja nie obejmuje przypadków losowych uszkodzeń niezależnych od warunków eksploatacji np. powódź, pożar, itd.

11. Ochroną gwarancyjną nie są objęte uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwej instalacji lub eksploatacji sprzętu niezgodnej z instrukcją obsługi.

12. Zakresem ochrony gwarancyjnej nie są objęte:

a) czynności związane z montażem, uruchomieniem, konserwacją - przewidziane w instrukcji obsługi - do wykonania których zobowiązany jest użytkownik urządzenia we własnym zakresie i na własny koszt,

b) uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwej instalacji lub eksploatacji sprzętu, spowodowane użytkowaniem urządzenia w sposób niezgodny z instrukcją obsługi lub przeznaczeniem

c) uszkodzenia powstałe w wyniku stosowania mieszanki paliwowej niezgodnej z instrukcją obsługi,

d) uszkodzenia spowodowane przez użytkownika powstałe na skutek niewłaściwego przechowywania, transportu, nieprawidłowo wykonanych czynności konserwacyjno-naprawczych; wywołane pracą bądź składowaniem urządzenia w skrajnie niekorzystnych warunkach, tzn. dużej wilgotności, zapyleniu, ujemnej bądź zbyt wysokiej temperaturze otoczenia

e) uszkodzenia rzeczy powstałe w wyniku naturalnego zużycia będącego konsekwencją użytkowania rzeczy w trakcie prawidłowej eksploatacji, w tym uszkodzenia powłok lakierniczych,

f) uszkodzenia akumulatorów, które powstały w wyniku ich nieprawidłowego użytkowania, przechowywania i ładowania,

g) uszkodzenia powstałe w wyniku: zasilania urządzenia wysokociśnieniowego zanieczyszczoną wodą

13. Części i materiały nie objęte ochroną gwarancyjną, a zużycie których jest naturalną konsekwencją pracy:

a) elementy eksploatacyjne np.: noże, tarcze, listwy tnące, głowice żyłkowe, filtry, linki rozruchowe, linki napędowe, świece zapłonowe, żarówki, koła jezdne, bębny i szczęki sprzęgłowe, sprzęgła i koła cierne, paski napędowe, śruby bezpieczeństwa, szczotki zbierające i zgarniające, filtry,

b) elementy silnika: cylindry, tłoki, pierścienie, wał korbowy, łożyska, panewki, membrany gaźników, uszczelniacze pompy, o-ringi, zawory,

c) elementy skrzyni biegów/przekładni: koła zębate, łańcuchy, pompy hydrauliczne,

d) inne elementy: piasty noża, kliny zabezpieczające, amortyzatory, łożyska, panewki, koła zębate, bezpieczniki przeciążeniowe, szczotki węglowe, cięgna i linki sterujące, uszczelki,

e) elementy wyżej niewymienione w niniejszej karcie gwarancyjnej, a które w sposób oczywisty zużywają się w trakcie pracy,

14. Użytkownik nie może żądać naprawy uszkodzonego urządzenia w miejscu użytkowania, nawet jeżeli urządzenie jest objęte obsługą gwarancyjną.

15. Użytkownik traci uprawnienia z tytułu gwarancji w przypadku stwierdzenia: dokonywania zmian konstrukcyjnych, prób samodzielnych napraw i regulacji nieprzewidzianych w instrukcji obsługi, niewykonywania przeglądów eksploatacyjno-konserwacyjnych do których zgodnie z przepisami zawartymi w instrukcji obsługi

użytkownik jest zobowiązany, stosowania nieodpowiednich części zamiennych i materiałów eksploatacyjnych.

16. Na nabywcy/użytkowniku spoczywa obowiązek dokumentowania przeprowadzonych przeglądów gwarancyjnych oraz innych czynności serwisowych.

*przy czym klient zobowiązuje się do dokonywania okresowych, odpłatnych przeglądów technicznych urządzenia przez serwis KT24 zgodnie z instrukcją obsługi / książką przeglądów urządzenia. Reklamowane urządzenie winno być dostarczone z kompletnym wyposażeniem standardowym, czyste, z czytelną tabliczką znamionową i nadrukami.

Dane producenta:
KT24 Sp. z o.o. Sp.k.
Sikorskiego 86C
63-100 Śrem
NIP: 7851807321

INTRODUCTION

Read this manual before assembling, installing, and using the product. Follow it to avoid situations that may lead to damage to the device or injury or even death to the user and people in the vicinity. The manufacturer is not liable for damage caused by improper or incorrect use of the equipment.

Keep this manual for future reference.

SAFETY RULES

The following keywords are used in this manual:



WARNING!

High risk: Ignoring this warning could result in danger to life and limb.

Note!

Medium risk: Ignoring this warning may cause damage.

Tip:

Low risk: information to be considered when operating the equipment.

Important information about the device



NOTE!

To avoid injury or damage, observe the following recommendations:

1. The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have received supervision or instruction concerning use of the appliance and fully understand all the risks and precautions involved.
2. Children must not operate the appliance. The device and its power cord must

- be kept out of the reach of children.
3. Children must not play with the device.
 4. The appliance must not be operated by means of an external timer or separate remote control system, e.g. SMART (remote control) socket.
 5. Before cleaning the unit, remove the power plug from the mains socket.
 6. Never immerse the base unit in water.
 7. Never use harsh abrasive, corrosive or scratching materials to clean the robot surface. They may damage the machine.

Protection against electric shock



NOTE!

The following safety information is intended to protect against electric shock.

8. Under no circumstances should the device be used if it is damaged. In such cases the device should be repaired by a qualified specialist.
9. If the unit's power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer's service department or by a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
10. Under no circumstances should water or other liquids enter the base unit. For this reason:
 - never use it outdoors,
 - never immerse the base unit in water,
 - never place liquid-filled containers such as glasses, vases, etc. on it.
 - never use in very humid environments,
 - never use near a kitchen sink, bathtub, shower or swimming pool as water may enter the unit. If water enters the device, immediately disconnect the mains plug and have the device repaired by a qualified specialist.
11. Never touch the appliance, the mains cable or the mains plug with wet hands.
12. Always unplug equipment by pulling on the plug, never pull on the cable itself.
13. Make sure that the power cord is not kinked, twisted or crushed.
14. Keep the power cord away from hot surfaces such as the top of the cooker.
15. If you are not going to use the device for a while, remove the plug from the wall socket.

Injury prevention



NOTE!

To avoid injury, observe the following information.

1. Make sure that the power cord is never a tripping hazard, no one steps on it or gets caught in it.
2. When working, avoid contact with moving parts of the appliance such as the dough hook, whisk or mixer. Hands or hair can be drawn into the appliance, which can lead to injury. When using a bowl, only switch on the appliance if you have correctly fitted the splash guard.
3. Always remove the plug from the mains socket:

- when there is no supervision
- after each use cycle
- in case of malfunction
- before cleaning, assembling or disassembling the device,
- before changing any końcówki

4. This device is intended for private use. It is not suitable for professional use

Material damage

NOTE! Follow the instructions below to prevent material damage.

1. To prevent the unit from tipping or sliding, place it on a level, dry, non-slip surface.
2. Do not place the appliance on a hot cooker.
3. Never use the machine when the bowl is empty. This may cause the motor to overheat.
4. Do not move the appliance if food or dough is still inside.
5. Do not overfill the bowl as the contents may spill out during operation.
6. The Seller is not liable for improper use.
7. Use only original parts for repairs. Any modifications to the device or repairs carried out by yourself will void the guarantee.

Short working time

The appliance is designed for short-term operation only, i.e. it should not be operated continuously for more than 4 minutes. After this time, switch off the appliance and allow the motor to cool down before switching it on again.

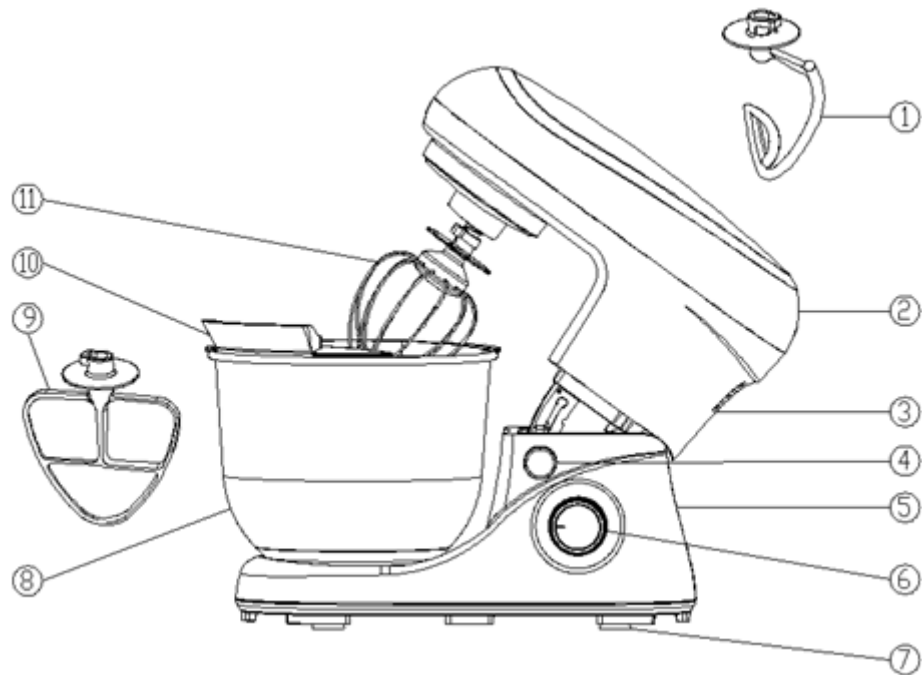
Connection to mains

Before connecting the appliance, check that the electrical characteristics of the mains supply correspond to those indicated on the appliance's type plate. Connecting the device to a network with different current characteristics may result in damage to the device or injury to the user or third parties.

RESIDUAL RISK

Even if the appliance is used for its intended purpose and all guidelines in these instructions are followed, it is not possible to eliminate residual risks. Use common sense when operating the device. Use caution.

LIST OF COMPONENTS AND CONSTRUCTION



1	Dough hook	7	Non-slip feet
2	Top cover	8	Bowl
3	Upper casing	9	Mixer
4	Unlocking lever	10	Splash guard
5	Base unit	11	Whisk
6	Speed controller		

PACKAGE CONTENTS

- 1 x Base unit
- 1 x Bowl
- 1 x Splash Guard
- 3 x Interchangeable attachments - dough hook, mixer, whisk
- 1 x Instruction manual

BEFORE FIRST USE

Before using the device for the first time, read the manual carefully and keep it for future reference. Pass the manual on to anyone who will operate the device.

General information

1. Use the equipment only for its intended purpose.
2. To prevent damage, make sure that the required line voltage matches the line voltage of the electrical outlet..
3. Use only one tip at a time!
4. Make sure the machine is unplugged and completely cooled down before cleaning.
5. Wash mixing tips and bowl thoroughly before first contact with food.

Note! Any misuse can cause serious personal injury.

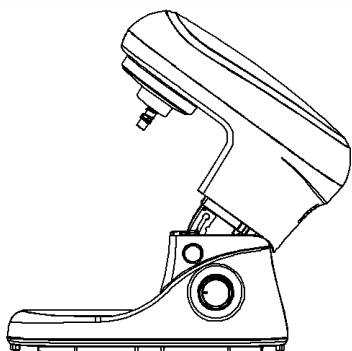
Unpacking and configuring

- Unpack the device from the packaging.
- Check the device for any signs of damage.
- Place the unit on a level, dry, non-slip surface so that it cannot tip or slide.
- Check that the speed controller is set to "0".
- Insert the plug into a suitable outlet.
- The device is now ready for use.

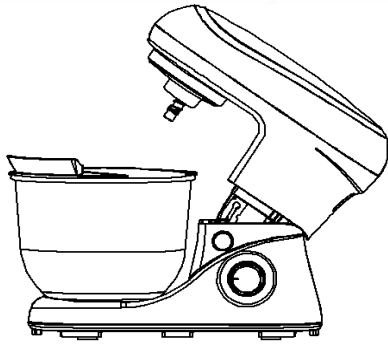
ASSEMBLING THE DEVICE

Installation of the device

1. Press the unlock button and lift the drive arm.



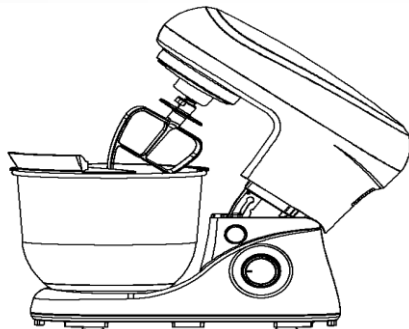
2. To fit the bowl, insert it into the base unit.
3. Lock the bowl by turning it slightly counterclockwise until it clicks into place.



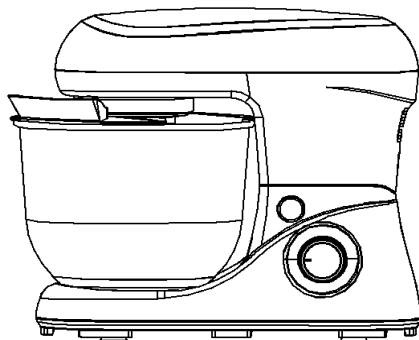
Note!

Never use the mixer vessel without a cover. Otherwise, food may be discarded.

4. Install the splash guard on the bowl. The filling opening with the flip-top should be on the speed control side.
5. Press the splash guard until it clicks into place.
6. Choose the appropriate tip:
 - Dough hook: used for heavy dough, such as bread dough
 - Whisk: used to whip cream, egg whites, etc..
 - Mixer: for medium to light batter, e.g. for pancakes
7. Attach the selected tip to the appropriate hole in the mixing arm from below.
8. Make sure the tips are properly attached.



9. Lightly press the tip in and turn it clockwise until it clicks into place.
10. Press the lock button and tilt the top down to the working position.



11. The device is ready for use.

Disassembly of the device

1. Press the lock button and tilt the drive arm.
2. To remove the tip, push it in again slightly and unlock it by turning it slightly counterclockwise.
3. Remove the tip.
4. Remove the splash guard.
5. Unlock the bowl by turning slightly in a clockwise direction.
6. Remove the bowl.
7. Press the lock button and swing the drive arm down to the operating position.

DEVICE OPERATION

Speed control, on/off

1. Turn the unit on by turning the speed control clockwise.
2. Start with a slightly slower speed while blending and then gradually increase it.

Recommendations for speed levels

Speed	Tip	Description
1-3	All	- The starting position for all mixing operations. - When adding ingredients.
	Dough hook	- Kneading and mixing hard dough or ingredients. <u>Ingredients</u> ▪ 0.6 kg plain flour ▪ 0.36 kg lukewarm water <u>Preparation</u> 1. Place ingredients in a bowl. 2. Fit the splatter guard and dough hook. <u>Speed:</u> ▪ First kneading for 15s on level 1. ▪ Second kneading on for 15s on level 2. • Third kneading for 3 minutes on level 3.
4-6 Speed controller	Whisk	- Whipped cream - Mayonnaise - Whipping butter until fluffy <u>Ingredients</u> ▪ 18 egg whites <u>Preparation</u> - Place egg whites in a mixing bowl. - Fit the splash guard and whisker - Beat egg whites on level 6 for 4 minutes, until stiff.

SPECIFICATION

Nominal voltage:	220-240V 50/60Hz
Energy consumption:	1300W
Max capacity [Mixing bowls]:	5.0 l
Protection Class:	II

CLEANING AND MAINTENANCE



WARNING!

To prevent the risk of electric shock, injury or damage

- Unplug the power adapter from the power outlet before cleaning.
- Never immerse the base unit in water.

Caution! Never use cleaning agents, caustic or abrasive, as they may damage the device.

Cleaning the base unit

- Clean the base unit with a damp cloth. You can also use a small amount of detergent.
- Wipe with a cloth and clean water.
- Do not reuse the base unit until it is dry

Cleaning the splash guard, dough hook, whisk, stirrer

Note!

The dough hook, whisk and stirrer are not dishwasher safe.

1. Place the parts in cold or lukewarm water to soften the leftover dough

Tip: You can also add some detergent to the water.

2. Remove softened cake residue with a scrub brush.
3. Rinse with clean water.
4. Let the tips dry completely before reusing.

Cleaning the bowl

The bowl is made of stainless steel and can be cleaned in the sink or dishwasher.

UTILIZATION



The equipment should not be disposed of like the rest of the waste. To prevent the harmful effects of waste on the environment and human health, it is prohibited to place used equipment together with other waste. Each user is obliged to return such equipment to the collection point..

GUARANTEE

The terms of the guarantee applicable in each country have been published by our respective national distributors. We will repair possible faults on your unit free of charge within the warranty period, insofar as the faults are caused by material defects or defective workmanship. Guarantee claims should be addressed to your dealer or the nearest authorized customer service centre, and supported by documentary evidence of purchase.

INTRODUCERE

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a asambla, monta și utiliza dispozitivul. Acest manual trebuie respectat pentru evitarea situațiilor care ar putea duce la deteriorarea dispozitivului sau vătămări corporale sau chiar la moartea utilizatorului și a celor din apropiere. Producătorul nu este responsabil pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a echipamentului.

Păstrați prezentul manual pentru referințe viitoare

REGULI DE SIGURANȚA

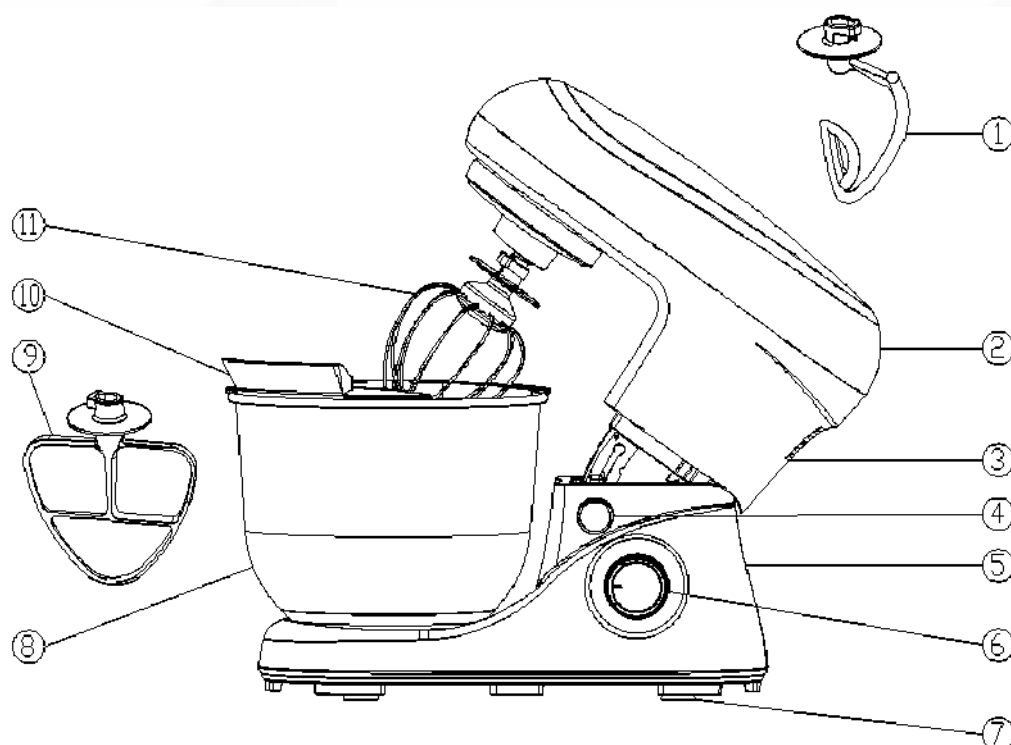
Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a asambla, monta și utiliza dispozitivul. Acest manual trebuie respectat pentru evitarea situațiilor care ar putea duce la deteriorarea dispozitivului sau vătămări corporale sau chiar la moartea utilizatorului și a celor din apropiere. Producătorul nu este responsabil pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a echipamentului.

Păstrați prezentul manual pentru referințe viitoare.

RISC RESIDUAL

Chiar dacă dispozitivul este utilizat în conformitate cu scopul pentru care a fost prevăzut și sunt respectate toate instrucțiunile din prezentul manual, riscul rezidual nu poate fi eliminat. Folosiți bunul-simț când utilizați dispozitivul. Se recomandă prudență.

LISTA COMPONENTELOR ȘI DESIGNUL DISPOZITIVULUI



1	Cârlig pentru aluat	7	Picioare antiderapante
2	Capac superior	8	Castron
3	Carcasa superioară	9	Malaxor
4	Pârghie deblocare	10	Panou împotriva stropirii
5	Unitate de bază	11	Tel
6	Regulator de viteză		

CONȚINUTUL AMBALAJULUI

1 x Unitate de bază
 1 x Bol
 1 x Panou împotriva stropirii
 3 x Capete înlocuibile - cârlig de aluat, agitator, tel
 1 x manual de utilizare

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Înainte de a utiliza dispozitivul pentru prima dată, citiți cu atenție manualul de utilizare și păstrați-l pentru referințe viitoare. Transmiteți manualul de utilizare oricărei persoane care va utiliza dispozitivul.

Informații generale

1. Utilizați dispozitivul numai în scopul descris.
2. Pentru a preveni deteriorarea, verificați dacă tensiunea necesară este conformă cu tensiunea de rețea din priză.
3. Folosiți un singur capăt la un moment dat!
4. Înainte de a curăța dispozitivul, asigurați-vă că este deconectat de la sursa de alimentare și că este complet răcit.
5. Spălați bine capetele de amestecare și bolul înainte de primul contact cu alimentele.

Atenție! Orice utilizare incorectă poate duce la vătămări corporale grave.

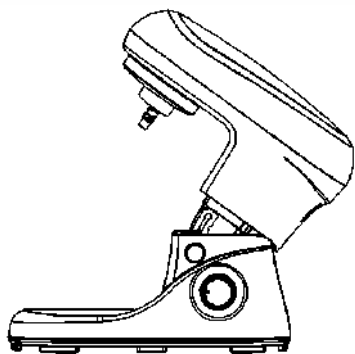
Despachetare și configurare

- Despachetați dispozitivul din ambalaj.
- Scoateți ambalajul de transport.
- Verificați dacă dispozitivul nu prezintă semne de deteriorare.
- Așezați dispozitivul pe o suprafață plană, uscată și anti-alunecare, astfel încât să nu se răstoarne sau să alunece.
- Verificați dacă regulatorul de viteză este setat la „0”.
- Introduceți ștecherul într-o priză adecvată.
- Dispozitivul este acum gata de utilizare.

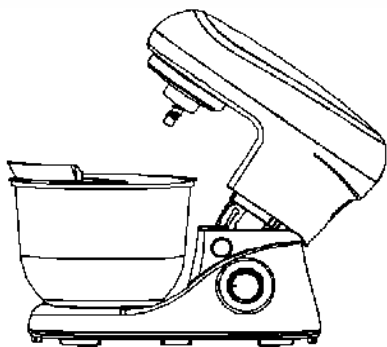
MONTAREA DISPOZITIVULUI

Montarea dispozitivului

1. Apăsăți butonul de deblocare și ridicați brațul de acționare.

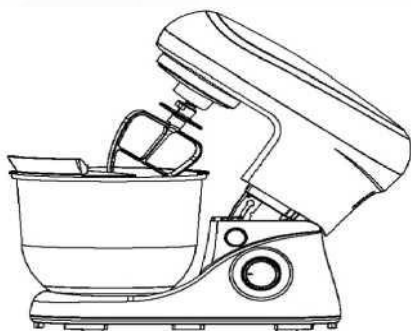


2. Pentru a așeza bolul, acesta trebuie introdus în unitatea de bază.
3. Blocați bolul rotindu-l ușor în sens invers acelor de ceasornic până când se va auzi un clic.

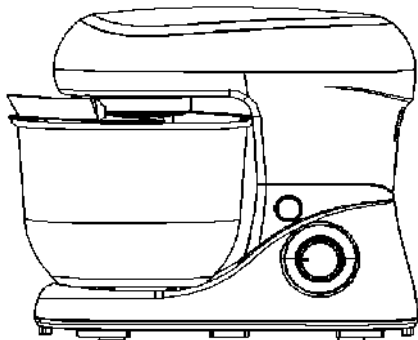
**Atenție!**

Nu utilizați niciodată bolul de amestecare fără capac. În caz contrar, mâncarea poate fi aruncată.

4. Instalați panoul împotriva stropirii peste bol. Orificiul de umplere cu clapă trebuie să fie în partea regulatorului de viteză.
5. Apăsați în jos pe panoul împotriva stropirii până când se fixează în poziție.
6. Alegeți capătul potrivit:
 - Cârlig de aluat: pentru aluat greu, de exemplu, aluat de pâine
 - Tel: pentru frișcă, albuș de ou etc.
 - Agitator: pentru aluat mediu și ușor, de exemplu, pentru clătite
7. Atașați capul selectat la orificiul corespunzător din brațul de amestecare de dedesubt. Asigurați-vă că vârfurile sunt atașate corect.



8. Apăsați ușor capătul și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până se aude un clic.
9. Apăsați butonul de blocare și înclinați partea superioară în jos în poziția de lucru.



10. Aparatul este gata de utilizare.

Demontarea aparatului

1. Apăsăți butonul de blocare și îndepărtați brațul de acționare.
2. Pentru a scoate capătul, apăsați-l ușor și deblocați rotindu-l ușor spre stânga.
3. Scoateți capătul.
4. Scoateți panoul împotriva stropirii.
5. Deblocați bolul rotindu-l ușor în sensul acelor de ceasornic.
6. Scoateți bolul.
7. Apăsăți butonul de blocare și înclinați brațul de acționare în jos în poziția de lucru.

OPERAREA DISPOZITIVULUI

Controlul vitezei, pornire și oprire

1. Porniți dispozitivul rotind regulatorul vitezei spre dreapta.
2. Începeți cu o viteză ceva mai mică de amestecare, apoi creșteți viteza treptat.

Recomandări pentru nivelurile de viteză

Viteză	Capăt	Descriere
1-3	Toate	- Poziția de pornire pentru toate operațiunile de amestecare. - La adăugarea ingredientelor.
	Cârlig pentru aluat	- Frământarea și amestecarea aluatului tare sau a ingredientelor. Ingrediente ■ 0.6 kg de făină simplă ■ 0.36 kg de apă caldă Pregătire 1. Puneți ingredientele în bol. 2. Aliniați panoul împotriva stropirii și cârligul pentru aluat. Viteză: • Prima frământare timp de 15 secunde la nivelul 1. • A doua frământare timp de 15 secunde la nivelul 2. • A treia frământare timp de 3 minute la nivelul 3.

4-6 Regulatorul de viteză	Bătător	- Frișcă - Albușuri de ou - Maioneză - Se amestecă untul până devine pufos Ingrediente ■ 18 albușuri de ouă Pregătire 1. Puneți albușurile în bolul de mixare. 2. Montați panoul împotriva stropirii și bătătorul 3. Bateți albușurile la nivelul 6 timp de 4 minute până se întăresc.
---------------------------------	---------	---

SPECIFICAȚII

Tensiunea nominală:	220-240V 50/60Hz
Consum de energie:	1300W
Capacitate max. [Boluri de amestecare]:	5.0 l
Clasa de protecție:	II

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

AVERTISMENT!

Pentru a preveni riscul de electrocutare, rănire sau deteriorare

- Înainte de curățare, deconectați ștecherul de la priza de perete.
- Nu scufundați niciodată unitatea de bază în apă.

Atenție! Nu utilizați niciodată substanțe de curățare caustice sau abrazive, deoarece acestea pot deteriora dispozitivul.

Curățarea unității de bază

1. Curățați unitatea de bază cu o lavetă umedă. Puteți folosi și puțin detergent.
2. Ștergeți cu o lavetă cu apă curată.
3. Nu reutilizați dispozitivul de bază până când nu este uscat

Curățarea panoului împotriva stropirii, cârligului de aluat, telului, agitatorului

1. Îndepărtați restul de aluat înmuiat cu o perie de spălat vase.
2. Clătiți cu apă curată.
3. Lăsați capetele să se usuce complet înainte de reutilizare.

Curățarea bolului

Bolul a fost fabricat din oțel inoxidabil și poate fi curățat în chiuvetă sau în mașina de spălat vase.

DEȘEURI



Dispozitivul nu trebuie eliminat ca un deșeu general. Pentru a preveni efectele nocive ale deșeurilor asupra mediului și sănătății umane, este interzisă eliminarea echipamentelor uzate împreună cu alte deșeuri. Fiecare utilizator este obligat să dispună de astfel de echipamente la un punct de colectare.

GARANȚIE

Termenii garanției aplicabile în fiecare țară au fost publicați de distribuitorii noștri naționali respectivi. Vom repara gratuit eventualele defecțiuni ale aparatului dumneavoastră în perioada de garanție, în măsura în care defecțiunile sunt cauzate de vicii de material sau defecte de fabricație. Cererile de garanție trebuie adresate distribuitorului dumneavoastră sau celui mai apropiat centru autorizat de servicii pentru clienți și trebuie să fie însoțite de documente justificative de achiziție.