



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



**ROBOT KUCHENNY KASIA**

**MODEL: 116**

**MODEL: 116/B z blenderem**

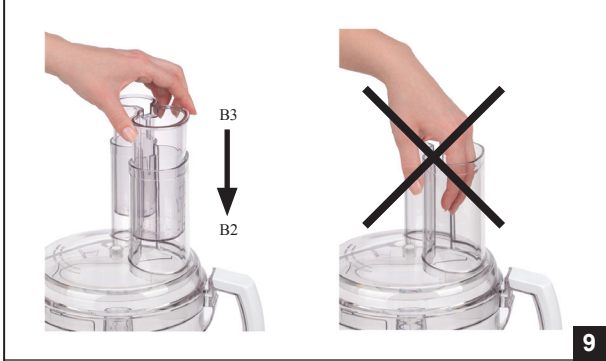
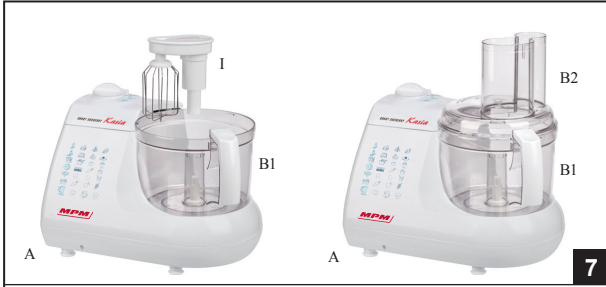
**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI**

## spis treści

---

<b>PL</b>	INSTRUKCJA OBSŁUGI .....	5
<b>CZ</b>	NÁVOD K OBSLUZE .....	10
<b>GB</b>	USER MANUAL.....	15
<b>HU</b>	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ.....	20
<b>RUS</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ .....	25
<b>SVK</b>	NÁVOD NA OBSLUHU .....	31
<b>UKR</b>	ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	36





## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- ▶ Przed przystąpieniem do użytkowania należy dokładnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi.
- ▶ Jednostki roboczej (rys A) 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, łopatka), gdyż może to doprowadzić do trwałego uszkodzenia tych podzespołów lub 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.
- ▶ Do popychania obrabianych produktów żywnościowych służą: popychacz malaksera „B3” lub popychacz przystawki wirującej do soku „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!
- ▶ Należy zachować szczególną ostrożność podczas użytkowania tarcz tnących oraz noży tnących, podczas opróżniania i czyszczenia robota kuchennego.
- ▶ Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- ▶ Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek piekarników.

---

**AKCESORIA**

Na początku instrukcji obsługi umieszczone zostały rysunki części składowych robota kuchennego KASIA typ 116. Rysunki te przedstawiają także kolejność montażu poszczególnych przystawek oraz akcesoriów.

**A – jednostka robocza**

- A1 – wałek napędowy
- A2 – pokrętko wyłącznika głównego
- A3 – regulator prędkości
- A4 – skala prędkości
- A5 – pozycja ON (włączony)
- 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/C2 – pełna dwustronna tarcza do krojenia warzyw w cienkie i grube plastry
- C3 – pełna tarcza do krojenia ziemniaków na frytki
- C4/C5 – pełna dwustronna tarcza grubotrąca i średniotrąca
- C6 – pełna tarcza do ucierania ziemniaków
- C7 – zbierak tarcz

**D – wyciskacz do owoców cytrusowych**

- D1 – główka wyciskowa
- D2 – pojemnik wyciskowy

**E – łopata****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 – przystawka wirująca do soku**

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

**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, należy tylko wytrzeć wilgotną ściereczką.

### FUNKCJA MIESZANIA CIASTA

Na jednostkę roboczą „A” (rys. A) montujemy pojemnik malaksera „B1” (rys. B). Pojemnik malaksera umieszczamy na wałku napędowym jednostki roboczej „A1” (rys. A) z rączką skierowaną w naszą stronę i przekręcamy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zatrzaśnięcia zaczepów mocujących. Następnie do pojemnika malaksera wkładamy mieszak hakowy do ciasta „F1” (rys. F). W pojemniku malaksera umieszczamy produkty spożywcze które będziemy mieszać a następnie zakładamy pokrywę malaksera „B2” (rys. B) przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia 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” (rys. B). Popychacz malaksera „B3” (rys. B) możemy również wykorzystać do odmierzania sypkich i płynnych składników. Prawidłowa kolejność montażu została przedstawiona na rysunkach (1,3,4,5).

**UWAGA!** Podczas wyrabiania 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 A3 (patrz rys. 2) na drugim lub trzecim biegu, a dopiero po kilku sekundach pracy przełączyć na wyższe biegi w zależności od rodzaju wyrabianego ciasta.

### FUNKCJA SIEKANIA

Do siekania używamy pojemnika malaksera „B1” (rys B), montujemy go postępując dokładnie tak samo jak w funkcji mieszania ciasta, używając zamiast mieszaka hakowego nóż metalowy do mięsa i warzyw „F2” (rys. F). Korzystając z tej przystawki możemy posiekać mięso lub warzywa. Prawidłowa kolejność montażu została przedstawiona na rysunkach (1,3,4,5).

Zalecana prędkość: podczas siekania należy korzystać z 5 – 8 biegu (patrz rys. 2) oraz można skorzystać z pozycji PULSE – „A7” (rys. 2). Produkty, które wkładamy do pojemnika malaksera przez otwór w pokrywie w razie potrzeby popychamy wyłącznie za pomocą popychacza malaksera „B3” (rys. B).

### FUNKCJA MIKSOWANIA

Na jednostkę roboczą „A” (rys. A) montujemy dzbanek miksera „G2” (rys. G) a następnie przekręcamy go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia zaczepów mocujących. W dzbanku miksera umieszczamy składniki przeznaczone do zmiksowania. Zakładamy pokrywę „G1” (rys. G). Prawidłowa kolejność montażu została przedstawiona na rysunku 11.

**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” (rys. I) montujemy do pojemnika malaksera „B1” (rys. B) na wałku napędowym „A1” (rys. A) i przykrywamy pokrywą malaksera „B2” (rys. B), którą przekręcamy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia zaczepów mocujących. Prawidłowa kolejność montażu została przedstawiona na rysunku 7.

**UWAGA!** Ubijakiem do piany możemy przygotować wyłącznie pianę z białek bez cukru.

W momencie kiedy ubijakiem do piany będziemy próbowali mieszać nawet najdelikatniejsze ciasto, może dojść do uszkodzenia głowicy ubijaka „I1” i jest to traktowane jako naprawa odpłatna.

Zalecane prędkości: najlepiej korzystać z 7 – 8 biegu (patrz rys. 2).

### FUNKCJA SZATKOWANIA ORAZ UCIERANIA

Do pojemnika malaksera „B1” (rys. B) na wałek napędowy „A1” (rys. A) montujemy zbierak tarcz „C7” (rys. C). Na zbieraku tarcz montujemy jedną z tarcz metalowych od „C1 do C6” w zależności od tego jakie produkty będziemy poddawać obróbce. Następnie zakładamy pokrywę malaksera „B2” (rys. B) i przekręcamy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia zaczepów mocujących. Prawidłowa kolejność montażu została przedstawiona na rysunku 6. UWAGA! Do przytrzymywania i popychania obrabianych produktów należy używać wyłącznie popychacza malaksera „B3” (rys. 9).

Zalecane prędkości: zależnie od rodzaju tarczy zalecane jest wybranie biegu od 2 do 8 (patrz rys. 2). Można także korzystać z pozycji PULSE „A7” (rys. 2).

### FUNKCJA SOKOWIRÓWKI

Pojemnik „H4” wraz z filtrem „H3” (rys. H) montujemy w pojemniku malaksera „B1” (rys. B) na wałku napędowym „A1” (rys. A). Następnie zakładamy pokrywę „H2” (rys. H) i przekręcamy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia zaczepów mocujących. Owoce z których chcemy uzyskać sok wkładamy przez otwór w pokrywie „H2”, popychamy oraz przytrzymujemy ucierane owoce tylko i wyłącznie za pomocą popychacza „H1”. Prawidłowa kolejność montażu została przedstawiona na rysunku 10.

Zalecana prędkość: aby sprawno wyciskania soku była największa należy stosować 7 – 8 bieg (patrz rys. 2), ponieważ w takim ustawieniu regulatora prędkości w pojemniku (H4) powstaje największa siła odśrodkowa zdolna przemieścić powstały sok do pojemnika malaksera.

### FUNKCJA WYCISKANIA CYTRUSÓW

Pojemnik wyciskowy „D2” (rys. D) montujemy na pojemniku malaksera „B1” i przekręcamy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia zaczepów mocujących. Następnie główkę wyciskową „D1” (rys. D) wkładamy do otworu w pojemniku wyciskowym i tym samym montujemy ją na wałku napędowym „A1” (rys. A). Cytrusy z których chcemy uzyskać sok należy przekroić na pół i następnie każdą połówkę oddzielnie nałożyć miąższem w kierunku główki wyciskowej.

Prawidłowa kolejność montażu została przedstawiona na rysunku 8.

Zalecana prędkość: regulator prędkości należy ustawić na 1 – 2 biegu (patrz rys. 2).

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

### PODSTAWA NA AKCESORIA

W standardowym wyposażeniu robota kuchennego KASIA typ 116 i 116/B jest podstawa na akcesoria (rys. J), 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. Uwaga: Ryzyko zranienia.

### GDY URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

- ▶ Sprawdzić, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazda sieciowego, lub czy w gnieździe sieciowym jest napięcie.
- ▶ Sprawdzić prawidłowość montażu pojemnika malaksera „B1” z pokrywami „B2” lub „H2”, pojemnikiem wyciskowym „D2” lub dzbankiem miksera „G3”.
- ▶ Jeżeli wszystko jest zmontowane 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 ~50Hz

Moc maksymalna: 800 W

Obroty maksymalne : 9100 obr./min.

Liczba biegów : 8 + funkcja PULSE

Pojemność pojemnika malaksera :1,5 litra

Pojemność dzbanka miksera : 1,0 litra

Maksymalny czas pracy ciągłej KB MAX = 5 min

Maksymalny poziom hałasu  $L_{WA}$  = 75 dB



**Uwaga!:** Firma MPM zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

**Poland**



### **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.

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ

- ▶ Před přistoupením k používání důkladně přečtěte níže uvedený návod k obsluze.
- ▶ Pro vyhnutí se úrazu elektrickým proudem neponořujte pracovní jednotku (výkr. A) do vody ani jiných tekutin.
- ▶ Při obsluze robotu zachovávejte zvláštní opatrnost, pokud se poblíž nacházejí děti.
- ▶ Pokud spotřebič nepoužíváte anebo kdy přistupujete k jeho čištění, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Před začátkem v průběhu práce nastavte kuchyňský robot ve vodorovné poloze na hladkém a stabilním povrchu.
- ▶ Neodpojujte bezpečnostní vypínače jinak, než jak je to stanovené v konstrukčním řešení (pro tento cíl slouží: džbánek mixeru „G2“; kryt mísy pro zpracování potravin „B2“, víko odšťavňovače „H2“ anebo nádoba lisu na citrusy „D2“), protože se můžeme poranit anebo poškodit výrobek.
- ▶ Před přistoupením do práce se přesvědčte, že v míse pro zpracování potravin „B1“, nádobě odšťavňovače „H4“ anebo džbáнку mixeru „G2“ jsme omylem neponechali tvrdé nářadí (např. lžičku, lopatku), protože to může způsobit trvalé poškození těchto součástí anebo celého spotřebiče.
- ▶ Nepoužívejte spotřebič v případě, když nefunguje anebo má poškozený vodič anebo zástrčku, protože používání vadného spotřebiče může ohrožovat bezpečnost uživatele. V takové situaci se zkontaktujte s Ústředním servisem s cílem odstranění poruchy.
- ▶ Nepoužívejte nástavce a příslušenství nedoporučované výrobcem, protože to může způsobit uškození robotu.
- ▶ Spotřebič nepoužívejte mimo místnosti.
- ▶ Nezavěšujte vodič na ostrých hranách a nedopusťte, aby se dotýkal horkého povrchu.
- ▶ Před nastartováním spotřebiče se přesvědčte, že všechny nástavce a příslušenství jsou správně namontované.
- ▶ K posouvání zpracovávaných potravinářských produktů slouží: postrkovač do mísy pro zpracování potravin „B3“ anebo postrkovač vířivé nástavce k odšťavňovači „H1“. Je kategoricky zakázáno využívat k tomuto úkonu jiné předměty, protože to může způsobit úraz anebo poškození spotřebiče.
- ▶ Před přistoupením k demontáži spotřebiče jej nejdříve vypněte, odpojte od zdroje el. proudu a počkejte až se motor úplně zastaví!
- ▶ Zachovávejte zvláštní opatrnost v průběhu používání kotoučů a sekajících nožů v průběhu vyprazdňování čištění kuchyňského robotu.
- ▶ Tento spotřebič není určen k používání osobami (v tom dětmi) s omezenými fyzickými, mentálními anebo psychickými schopnostmi anebo osobami, které nemají zkušenosti anebo znalosti o spotřebiči, ledaže to probíhá pod dozorem anebo v souladu s návodem k obsluze, odevdaným osobami, které odpovídají za jejich bezpečnost.
- ▶ Věnujte pozornost dětem, aby si se spotřebičem nehrály.
- ▶ Není dovoleno umístit spotřebič poblíž jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků a pečicích trub.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

Na začátku návodu k obsluze byly umístěny výkresy částí kuchyňského robotu KASIA typ 116. Tyto výkresy také ukazují pořadí montáže jednotlivých nástavků a příslušenství.

### **A – pracovní jednotka**

- A1 – hnací hřídel
- A2 – ovládací kolečko hlavního vypínače
- A3 – regulátor rychlosti
- A4 – stupnice rychlosti
- A5 – poloha ON (zapnutý)
- A6 – poloha OFF (vypnutý)
- A7 – poloha PULSE (umožňuje nastartování spotřebiče po dobu držení přepínače v této poloze)

### **B – Mísa pro zpracování potravin**

- B1 – nádoba mísy pro zpracování potravin
- B2 – víko mísy pro zpracování potravin
- B3 – postrkovač mísy pro zpracování potravin

### **C – kotouče**

- C1/C2 – plný oboustranný kotouč do krájení zeleniny na tenké i hrubé plátky
- C3 – plný kotouč do krájení brambor na hranolky
- C4/C5 – plný oboustranný hrubě strouhající a středně strouhající kotouč
- C6 – plný kotouč pro strouhání brambor
- C7 – sběrač kotoučů

### **D – lis na citrusové plody**

- D1 – vytlačovací hlavice
- D2 – nádoba

### **E – lopatka**

- F – hákový míchač a kovový nůž
- F1 – hákový míchač do těsta
- F2 – kovový nůž do masa a zeleniny

### **G – mixer**

- G1 – víko mixeru
- G2 – džbánec mixeru

### **H – rotující nástavec do odšťavňovače**

- H1 – postrkovač
- H2 – víko
- H3 – filtr
- H4 – nádoba

### **I – šlehačí metly**

- I1 – hlavice šlehačí metly
- I2 – koncovka šlehačí metly

- J – podstavec na příslušenství

## FUNKCE KROUHÁNÍ A STROUHÁNÍ

Do mísy pro zpracování potravin „B1” (výkr. B) na hnací hřídel „A1” (výkr. A) montujeme sběrač kotoučů „C7” (výkr. C). Na sběrači kotoučů montujeme jeden z kovových kotoučů „C1 až C6” v závislosti od toho jaké produkty budeme zpracovávat. Poté zakládáme víko mísy pro zpracování potravin „B2” (výkr. B) a obracíme v protisměru otáčení hodinových ručiček, až do momentu zapadnutí přípevnujících úchyťů. Správné pořadí montáže bylo ukázáno na výkresu 6.

**POZOR!** K přidržování a popostrkování zpracovávaných produktů použijte výlučně postrkovače mísy pro zpracování potravin „B3” (výkr. 9).

Doporučované rychlosti: v závislosti od druhu kotouče je doporučované zvolení rychlosti od 2 do 8 (viz výkr. 2). Je také možné použít polohu PULSE „A7” (výkr. 2).

## FUNKCE ODŠŤAVŇOVAČE

Nádobu „H4” spolu s filtrem „H3” (výkr. H) montujeme v míse pro zpracování potravin „B1” (výkr. B) na hnacím hřídeli „A1” (rys A). Poté zakládáme víko „H2” (výkr. H) a obracíme v protisměru otáčení hodinových ručiček, až do momentu zapadnutí přípevnujících úchyťů. Ovoce, z kterých chceme získat šťávu, klademe otvorem ve víku „H2”, ovoce popostrkujeme a přidržujeme výlučně pomocí postrkovače „H1”. Správné pořadí montáže bylo ukázáno na výkresu 10.

Doporučovaná rychlost: aby získávání šťávy bylo co největší, používejte 7 – 8 rychlost (viz výkr. 2), protože v takovém nastavení regulátoru rychlosti v nádobě (H4) vzniká největší odstředivá síla, která je schopná přemístit vznikající šťávu do mísy pro zpracování potravin.

## FUNKCE ODŠŤAVŇOVÁNÍ CITRUSOVÝCH PLODŮ

Lisovací nádobu „D2” (výkr. D) montujeme na míse pro zpracování potravin „B1” a obracíme v protisměru otáčení hodinových ručiček, až do momentu zapadnutí přípevnujících úchyťů. Poté vkládáme lisovací hlavici „D1” (výkr. D) do otvoru v lisovací nádobě a tím ji montujeme na hnacím hřídeli „A1” (výkr. A). Citrusy z kterých chceme získat šťávu překrojíte na poloviny a poté každou polovinu zvlášť položte dužinou směrem k lisovací hlavici.

Správné pořadí montáže bylo ukázáno na výkresu 8.

Doporučovaná rychlost: regulátor rychlosti nastavte na 1 – 2 rychlost (viz výkr. 2).

**POZOR!** Maximální obsah mísy pro zpracování potravin je 1,5 litru šťávy.

## PODSTAVEC NA PŘÍSLUŠENSTVÍ

V standardním vybavení kuchyňského robotu KASIA typ 116 i 116/B je podstavec na příslušenství (výkr. J), které nám umožňuje přechovávat vybavení spotřebiče. Na podstavci je místo pro následující vybavení: kotouče „C”, lis na citrusové plody „D”, lopatka „E”, hákový míchač a kovový nůž „F”, šlehač pěny „I”.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před přistoupením k čištění spotřebiče bezpodmínečně vyjměte zástrčku ze zásuvky. Demontujte nástavce a příslušenství v odvráceném pořadí než byly montované pro jednotlivé funkce. Všechny používané nástavce a příslušenství umyjte ve vodě s přidavkem mycího přípravku (tuto činnost je nelépe vykonat ihned po jejich použití, protože to značně usnadní proces čištění) a poté usušte.

Motorovou jednotku „A” není dovoleno ponořovat do vody ani do jiných tekutin. Vytřete ji pouze vlhkým hadříkem.

**POZOR:** Příslušenství tj. nože, míchače, kovové kotouče, jak rovněž džbánky a jejich víka se nedo-

poručuje mít v myčce, protože mohou zmatnět.

**POZOR:** Zachovejte opatrnost v kontaktu s ostřím čepelí, zvláště při jejich vybírání z nádob, jejich vyprazdňování i v průběhu mytí. Pozor: riziko zranění.

#### **KDYŽ SPOTŘEBIČ NEFUNGUJE**

- ▶ Zkontrolujte, zda je zástrčka správně vložena do zásuvky, anebo či je v zásuvce napětí.
- ▶ Zkontrolujte správnost montáže mísy pro zpracování potravin „B1” s víky „B2”lub „H2”, lisovací nádobou „D2” anebo džbánkem mixeru „G3”.
- ▶ Jestliže byla montáž provedena bezchybně, a spotřebič i nadále nefunguje, přihlaste se do autorizovaného servisu pro nalezení a odstranění eventuální poruchy.

#### **TECHNICKÉ ÚDAJE**

Napájení: 230V 50Hz

Maximální výkon: 800W

Maximální otáčky: 9100 otáček/minutu

Počet rychlostí: 8 + funkce PULSE

Obsah mísy pro zpracování potravin: 1,5 litru

Obsah džbánu mixeru: 1,0 litru

Maximální čas nepřetržité práce: KB MAX = 5 minut

Maximální hladina zvuku:  $L_{WA} = 75$  dB



**Pozor!:** Firma MPM si vyhrazuje právo technických změn.

**Poland****Náležité odstraňování výrobku  
(opotřebované elektrické a elektronické spotřebiče)**

Označení umístěné na výrobku ukazuje, že výrobek po uplynutí exploatačního období je potřebné neodstraňovat s jinými odpadky pocházejícími z domácností. Aby nedopustit do škodlivého vlivu na životní prostředí a lidské zdraví

v důsledku nekontrolovaného odstraňování odpadků, je nutné odevzdat opotřebované spotřebiče do míst odběru opotřebovaných spotřebičů domácího hospodářství anebo nahlásit jejich odběr z domu. Pro získání podrobných informací na téma místa a způsobu bezpečného odstraňování elektrických a elektronických odpadů, je uživatel povinen zkontaktovat se s místem maloobchodního prodeje, anebo s místním Oddělením ochrany životního prostředí. Výrobek není možné odstraňovat spolu s jinými komunálními odpady.

---

## SAFE USE

- ▶ Before use, carefully read these instructions.
- ▶ To avoid electric shock, the power unit (fig. A) should not be submerged in water or any other liquid.
- ▶ Be particularly careful when using the processor when there are children nearby.
- ▶ Be sure to unplug the appliance when not in use or when you prepare to clean it.
- ▶ Before and while using the processor it should be positioned horizontally on a smooth and stable surface.
- ▶ Do not disconnect the safety switches in a different manner than indicated in the design solution (the mixer bowl G2; blender cover B2, juicer cover H2 and lemon squeezer container D2 are designed for this), as this could cause injury or damage.
- ▶ Before commencing work ensure that you have not accidentally left a kitchen utensil (such as a spoon or spatula) in the blender cover B1, juicer container H4 or mixer bowl G2, as this could lead to permanent damage of parts or of the entire appliance.
- ▶ In the event that the appliance is faulty or has a damaged power cord or plug, do not use it as using a defective appliance may be dangerous to the user. In such a situation contact the main service centre to rectify the fault.
- ▶ Attachments and accessories not recommended by the manufacturer should not be used, as these may damage the processor.
- ▶ The appliance should not be used outdoors.
- ▶ Do not hang the power cord over a sharp edge or allow it to touch a hot surface.
- ▶ Before starting the appliance ensure that all of the attachments and accessories are properly fitted.
- ▶ Food which has been processed is pushed by the blender pusher B3 or the pusher on the juicing attachment H1. Do NOT use any other objects for this purpose, as this could cause serious injury or damage the equipment.
- ▶ Before dismantling the appliance, first switch it off, then unplug it and wait for the motor to stop completely!
- ▶ Be careful when using the cutting blades and discs, and when emptying and cleaning the food processor.
- ▶ This appliance is not designed for the use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or persons inexperienced or unfamiliar with the appliance, except under supervision or in accordance with the instructions for use communicated by persons responsible for their safety.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Do not place the appliance near other electrical appliances, burners, ovens, etc.

**ACCESSORIES**

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

**A - power unit**

A1 – drive shaft

A2 – main switch knob

A3- speed controller

A4 – speed scale

A5 – ON position

A6 – OFF position

A7 – PULSE position (allows the appliance to be activated for a long as the switch is held in this position)

**B – blender**

B1 – blender container

B2 – blender cover

B3 - blender pusher

**C – discs**

C1/C2 – full double sided discs for thick and thin slicing of vegetables

C3 – full disc for chipping potatoes

C4/C5 – full double sided disc for thick and thin slicing

C6 – full disc for grating potatoes

C7– disc holder

**D – citrus squeezer**

D1 – squeezer head

D2 – squeezer container

**E – spatula****F – kneading attachment and metal knife**

F1 – kneading attachment for dough

F2 – metal knife for vegetables and meat

**G – mixer**

G1 – mixer cover

G2 – mixer bowl

**H – juice spinning attachment**

H1 – pusher

H2 – cover

H3 – filter

H4 – container

**I – whisk**

I1 – whisk head

I2 – whisk end

**J – accessory stand**



### **BEFORE FIRST USE**

After purchasing and unpacking the appliance, wash all the attachments and accessories in warm water. The power unit must not be submerged in water or other liquids, but just wiped with a damp cloth.

### **DOUGH MIXING FUNCTION**

Attach the blender container B1 (fig. B) onto the power unit A (fig. A). Place the mixer container on the driving shaft of the power unit A1 (fig. A) with the handle pointing towards you, and turn it anti-clockwise until the clasps snap in place. Then place the kneading attachment F1 in the mixer container (fig. F). Place the food to be mixed into the blender container, then put on the blender cover B2 (fig. B), turning it anti-clockwise until the fastening clasps snap shut. Once prepared in this way, the blender is ready to use. Other food products are placed in the blender container through the opening in the cover and can, if necessary, be pushed, but only using the blender pusher B3 (fig. B). The blender pusher B3 (fig. B) may also be used for dosing loose and liquid ingredients. The proper assembly sequence is shown in figures (1, 3, 4, 5).

**IMPORTANT!** When kneading the dough, ensure that it is not kneaded into a ball as this may damage the appliance.

Recommended speeds: During the initial phase of kneading dough, it is recommended that you set the speed controller A3 (see fig. 2) in the second or third setting, and only turn it up after a few seconds of work depending on the type of dough.

### **CHOPPING FUNCTION**

For chopping, use the blender container B1 (fig. B). Attach it in the same way as the dough kneader, but instead of the metal whisk use the metal knife for meat and vegetables F2 (fig. F). Meat or vegetables can be chopped using this attachment. The proper assembly sequence is shown in figures (1, 3, 4, 5).

Recommended speed: for chopping, use settings 5 – 8 (see fig. 2) or the PULSE function – A7 (fig. 2). Products placed in the blender container through the opening in the cover can, if necessary, be pushed, but only using the blender pusher B3 (fig. B).

### **MIXING FUNCTION**

Attach the mixer bowl G2 (fig. G) to the power unit A (fig. A) and then twist it anti-clockwise until the clasps snap in place. Place the ingredients to be mixed into the mixer bowl. Put on the cover G1 (fig. G). The proper assembly sequence is shown in figure 11.

**IMPORTANT!** Do not fill the mixer bowl with hot liquids.

Do not pour more than 1.0 l of liquids into the mixer bowl.

Recommended speed: set the mixer speed according to the recipe or your own requirements.

### **WHISK FUNCTION**

Attach the whisk head I1 along with the whisk end I2 (fig. I) into the blender container B1 (fig. B) on the driving shaft A1 (fig. A) and close the blender cover B2 (fig. B), twisting it anti-clockwise until the clasps snap in place. The proper assembly sequence is shown in figure 7.

Warning:

The whisk can may be used for making foam from egg whites without sugar.

When trying to mix even the most delicate of dough with the whisk, the whisk head I1 may be damaged and repair costs are not covered by the warranty.

Recommended speed - best use 7 – 8 speed setting (see fig. 2).

### **GRATING FUNCTION**

Attach the disc holder C7 (fig. C) to the mixer bowl B1 (fig. B) on the drive shaft A1 (fig. A). Attach one of the discs C1 to C6 to the disc holder depending which products you are going to be processing. Then put on the blender cover B2 (fig. B) and turn it anti-clockwise until the clasps snap in place. The proper assembly sequence is shown in figure 6.

**IMPORTANT!** Use only the blender pusher B3 (fig. 9) to hold down and push the processed products.

Recommended speed: depending on the type of disc, speed setting 2 to 8 is recommended (see fig. 2). The PULSE function A7 may also be used (fig. 2).

### **JUICER FUNCTION**

Attach the container H4 along with the filter H3 (fig. H) in the blender container B1 (fig. B) on the drive shaft A1 (fig. A). Then put on the cover H2 (fig. H) and turn it anti-clockwise until the clasps snap in place. Place the fruit you wish to squeeze juice from through the opening in the cover H2, push in and hold the fruit in place only using the pusher H1. The proper assembly sequence is shown in figure 10.

Recommended speed: for greatest squeezing efficiency use speed settings 7 – 8 (see fig. 2), as at these settings of the speed controller in the container (H4) the centrifugal force is greatest and can transfer the juice obtained into the blender container.

### **CITRUS SQUEEZING FUNCTION**

Attach the squeezer container D2 (fig. D) onto the blender container B1 and turn it anti-clockwise until the clasps snap in place. Then place the squeezer head D1 (fig. D) into the opening in the squeezer container thereby attaching it to the drive shaft A1 (fig. A). Slice the citrus fruits you wish to obtain juice from in half, then place each half separately with the pulp facing the squeezer head.

The proper order for assembling is shown in illustration 8.

Recommended speed: set the speed controller to speed setting 1 – 2 (see fig. 2).

**IMPORTANT!** The maximum capacity of the blender container is 1.5 litres of juice.

### **ACCESSORY STAND**

The KATHY type 116 and 116/B food processor is equipped with an accessory stand (fig. J) as standard, making it easier to store the appliance's attachments. The stand has space for the following attachments: disc C, citrus squeezer D, spatula E, kneading attachment and metal blade F, foam whisk I.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

Unplug the appliance before cleaning. Dismantle the attachments and accessories in the reverse order from that in which they were attached for their functions. Clean all the attachments and accessories with water and a cleaning agent (ideally immediately after use, which greatly assists the cleaning process) and then dry.

Do not submerge the power unit A in water or other liquids. It should only be wiped with a damp cloth.

**CAUTION:** The accessories, i.e. blades, mixers, metal discs, bowls and their covers, should not be washed in a dishwasher as they may become blunt or matted.

**CAUTION:** Take care when touching cutting blades, especially when removing them from the container, emptying it and when washing. Warning: Risk of injury.

**IF THE APPLIANCE DOES NOT WORK**

- ▶ Check that it is properly plugged in to the mains and that there is power in the mains socket.
- ▶ Check that the blender container B1 with covers B2 or H2, squeezer container D2 or mixer bowl G3 is properly attached.
- ▶ If everything is properly attached and the appliance still does not work, you should contact an authorised service centre to have the defect identified and rectified.

**SPECIFICATIONS**

Power : 230V 50Hz

Maximum power: 800W

Maximum rpm: 9100 rpm

Speed settings: 8 + PULSE function

Capacity of blender bowl: 1.5 litre

Capacity of mixer bowl: 1.0 litre

Maximum duration of continuous operation: KB MAX = 5 minutes

Maximum noise level:  $L_{WA}$  = 75 dB



**Important!** MPM reserves the right to make changes in the product without prior notification.

**Poland**



**Proper disposal of the product  
(used electrical and electronic goods)**

The markings on the product indicate that once its working life is over it should not be disposed of with other household waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, when the device is worn out it should be taken to a collection point for used appliances or collected from home. For detailed information on where and how to safely dispose of electrical and electronic waste, contact the retail outlet or local Department of Environmental Protection. The product must not be disposed of along with other municipal waste.

## A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATTAL KAPCSOLATOS ELŐÍRÁSOK

- ▶ Mielőtt hozzákezdene a készülék használatához, olvassa el figyelmesen a jelen használati utasítást.
- ▶ Áramütés veszélyét elkerülendő ne mártsa az alapgépet (A rajz) vízbe vagy más folyadékba.
- ▶ Fokozott felügyelet szükséges, amikor a készülék gyerekek jelenlétében van használva.
- ▶ Amikor nem használjuk a készüléket illetve tisztítás közben mindig ki kell húzni a dugót a konnektorból.
- ▶ A használat megkezdése előtt és ideje alatt a robotgépet sima és szilárd felületre kell helyezni.
- ▶ Ne kapcsolja ki a biztonsági kapcsolókat más módon, mint azt a konstrukciós terv előírja (erre a célra szolgálnak a „G2” mixer kancsó; „B2” turmix fedő, „H2” gyümölcscentrifuga illetve „D2” présedény fedő) ugyanis ez a robotgép meghibásodásához vezethet illetve veszélyeztetheti a felhasználó testi épségét.
- ▶ A használat előtt győződjön meg arról, hogy a „B1” turmixedényben, a „H4” gyümölcscentrifuga edényben illetve a „G2” mixer kancsóban nem maradt-e véletlenül kemény tárgy (pl. kanál, lapát) ugyanis ez a tartozékok illetve az egész robotgép meghibásodásához vezethet.
- ▶ Abban az esetben amikor a készülék meghibásodott illetve hibás a kábel vagy a csatlakozó dugó, nem szabad használni, ugyanis a meghibásodott készülék használata veszélyes, és veszélyeztetheti a felhasználó testi épségét. Ilyenkor kapcsolatba kell lépni és ki kell hívni a Szakszervizt a hiba eltávolításának céljából.
- ▶ Csakis a gyártó által ajánlott modulokat és tartozékokat használja a robotgép meghibásodását elkerülendő.
- ▶ A készüléket tilos a szabad ég alatt használni.
- ▶ Nem szabad a kábelt éles elemekre akasztani, illetve nem szabad megengedni, hogy forró felületekhez illjen.
- ▶ Mielőtt bekapcsolná a készüléket, bizonyosodjon meg arról, hogy az összes modul és tartozék megfelelően lett-e felillesztve.
- ▶ A feldolgozott élelmiszerek tolására a következő tartozékok szolgálnak: a „B3” turmix betoló rúd és a „H1” vibráló gyümölcslé modul tolórúd. Eme tartozékok más célú használata szigorúan tilos, ugyanis az a felhasználó testi épségét veszélyeztetheti illetve a készülék meghibásodásához vezethet.
- ▶ Mielőtt elkezdene szétszerelni a készüléket, először is ki kell azt kapcsolni, ki kell húzni a dugót a konnektorból, és meg kell várni, míg leáll a motorja!
- ▶ Legyen különösen óvatos a vágó tárcsák és pengék használata közben, a robotgép kiürítésénél és tisztításánál.
- ▶ Ezt a készüléket nem olyan személyek használatára szánták (beleértve a gyerekeket), akik csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek a szükséges tapasztalatuk, tudásuk hiányzik, hacsak egy, az ő biztonságukért felelős személy nem világosította fel őket illetve nem felügyeli őket a készülék használata során.
- ▶ Ügyeljünk a gyerekekre hogy ne játszanak a készülékkel.
- ▶ Nem szabad a készüléket egyéb elektromos készülékek, égők, mikrohullámú sütők illetve sütők közelébe helyezni.

## TARTOZÉKOK

A használati utasítás elején találhatóak a KASIA 116 típusú robotgép elemeit ábrázoló rajzok. Ezek a rajzok mutatják, miként és milyen sorrendben kell felszerelni a különböző modulokat és tartozékokat.

### **A – alapegység**

A1 – meghajtó tengely

A2 – a főkapcsoló csavarógombja

A3 – sebesség szabályzó

A4 – sebesség skála

A5 – ON pozíció (bekapcsolva)

A6 – OFF pozíció (kikapcsolva)

A7 –PULSE pozíció (lehetővé teszi a robotgép működését amíg a kapcsoló ebben a helyzetben van)

### **B – turmix**

B1 – turmix edény

B2 – turmix fedő

B3 – turmix betoló rúd

### **C – tárcsák**

C1/C2 – teljes kétoldalas tárcsa zöldség szeleteléshez, vékony és vastag szeletekre

C3 – teljes tárcsa hasáburgonya készítéséhez

C4/C5 – teljes kétoldalas tárcsa tarcza vastagon és közepesen vágó

C6 – teljes tárcsa burgonya reszeléshez

C7– tárcsatartó

### **D – gyümölcseprés**

D1 – présfej

D2 – présedény

### **E – lapát**

#### **F – gyúrólapát és fém kés**

F1 – gyúrólapát

F2 – fém kés húshoz és zöldséghez

### **G – mixer**

G1 – mixer fedő

G2 – mixer kancsó

### **H – vibráló gyümölcslé modul**

H1 – tolórúd

H2 – fedél

H3 – szűrő

H4 – edény

### **I – habverő lapát**

I1 – habverő lapát

I2 – habverő lapát vég

### **J – tartozék doboz**

## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Miután a készülék meg lett vásárolva és ki lett csomagolva az összes modult és tartozékot meg kell mosni meleg vízben. Magát az alapegységet nem szabad vízbe illetve egyéb folyadékba mártani, egy nedves törölkendővel kell megtörölni.

### GYÚRÁS/KEVERÉS FUNKCIÓ

Az „A” alapegységre (A rajz) helyezzük a „B1” edényt (B rajz). Az edényt helyezzük az „A1” alapegység meghajtó tengelyére (A rajz) úgy, hogy a fogója felénk nézzen, majd pedig óramutatóval ellenkező irányba kell elcsavarni, egészen addig, amíg nem kattann a helyére s a rögzítő horgok nem fogják meg. Majd pedig az edénybe tegyük be az „F1” gyúrólapátot (F rajz). Tegyük az edénybe azokat az élelmiszertermékeket, amiket össze szeretnénk keverni, majd pedig tegyük fel a „B2” fedőt (B rajz) és csavarjuk el az óramutatóval ellenkező irányba egészen addig, míg a tartócsapok a helyükre nem kattannak. Az így összeszerelt robotgép készen áll a használatra. A többi élelmiszert a fedőn található lyukon keresztül tudjuk adagolni, s a „B3” betoló rúd (B rajz) segítségével tudjuk beljebb tolni. A „B3” (B rajz) betoló rudat használhatjuk száraz és folyékony élelmiszer adagolásához is. A megfelelő összeillesztés folyamatát a csatolt rajzok (1,3,4,5) ábrázolják.

**FIGYELEM!** Miközben gyúrjuk a tésztát nem szabad megengedni, hogy golyóvá formálódjon, ugyanis ez a robotgép meghibásodásához vezethet.

Az ajánlott sebességfokokozatok: a kezdetben ajánlatos az a A3 sebesség szabályzót (lásd a 2. rajz) a második illetve harmadik fokozatra állítani, majd pedig néhány másodperc elteltével fokozni a sebességet a gyúrt tészta típusától függően.

### APRÍTÓ FUNKCIÓ

Aprításhoz a „B1” edényt (B rajz) használjuk, melyet ugyanúgy illesztünk fel mint a tészta gyúrásánál, de a gyúrólapát helyett az „F2” fémkést (F rajz) tesszük fel, mely hús és zöldség aprítására szolgál. Ez a modul lehetővé teszi hús illetve zöldség felaprítását. A megfelelő összeillesztés folyamatát a csatolt rajzok (1,3,4,5) ábrázolják.

Az ajánlott sebességfokokozatok: aprításnál használjuk az 5 – 8 sebességfokozatot (lásd a 2. rajzot) és használni lehet a PULSE pozíciót – „A7” (2. rajz). Azokat az élelmiszereket, amelyeket a fedőn található nyíláson keresztül adagolunk az edénybe, csakis a „B3” (B rajz) betoló rúd segítségével lehet beljebb tolni.

### KEVERŐ FUNKCIÓ (MIXER)

Az „A” alapegységre (A rajz) helyezzük a mixer kancsóját „G2” (G rajz) majd pedig óramutatóval ellenkező irányba kell elcsavarni, egészen addig, amíg nem kattann a helyére s a rögzítő horgok nem fogják meg. Helyezzük a mixer kancsójába az élelmiszer termékeket. Tegyük fel a „G1” fedőt (G rajz). A megfelelő összeillesztés folyamatát a 11. rajz ábrázolja.

**FIGYELEM!** A kancsóba ne öntsünk forró folyadékot.

A kancsóba ne öntsünk 1.0 liternyi térfogatot meghaladó folyadékot.

Az ajánlott sebességfokokozatok: a sebességfokozatot a recepttől függően illetve a saját belátásunk szerint állítsuk be.

### HABVERÉS FUNKCIÓ

A „I1” habverő lapátot a „I2” habverő lapát véggel egyetemben (I rajz) szereljük a „B1” edénybe (B rajz) az „A1” meghajtó tengelyre (A rajz) és fedjük le a „B2” fedővel (B rajz), amit az óramutatóval ellenkező irányba kell elcsavarni, egészen addig, amíg nem kattann a helyére. A megfelelő összeillesztés folyamatát a 7. rajz ábrázolja.

Figyelem:

A habverő lapáttal csakis a tojásfehérjéből készült habot lehet elkészíteni, cukor nélkül.

Ha a habverő lapáttal tésztát próbálunk meg gyúrni, még ha a tészta nem is nagyon sűrű, ez a „I1”

habverő lapát meghibásodásához vezethet, s a javításért fizetni kell majd.  
Ajánlott sebesség: ajánlatos a 7 – 8 fokozat használata (lásd a 2. rajzot).

### SZELETELÉS ÉS RESZELÉS FUNKCIÓ

A „B1” edényben (B rajz) az „A1” meghajtó tengelyre (A rajz) illesszük fel „C7” tárcsartatót (C rajz). A tárcsartatóra illesszük fel az egyik tárcsát a „C1 - C6” közül, attól függően, hogy milyen élelmiszert szeretnénk feldolgozni. Majd pedig tegyük fel a „B2” fedőt (B rajz) és csavarjuk el az óramutatóval ellenkező irányba egészen addig, míg a tartócsapok a helyükre nem kattannak. A megfelelő összeillesztés folyamatát a 6. rajz ábrázolja.

FIGYELEM! Az élelmiszereket csakis a „B3” betoló rúd (9. rajz) segítségével lehet megfogni illetve beljebb tolni.

Ajánlott sebesség: a tárcsa típusától függően ajánlott a 2 – 8 sebességfokozat (lásd a 2. rajzot). használni lehet a PULSE pozíciót – „A7” (2. rajz).

### GYÜLÖLCSCENTRIFUGA FUNKCIÓ

A „H4” edényt a „H3” szűrővel (H rajz) egyetemben illesszük a „B1” edénybe (B rajz) az „A1” meghajtó tengelyre (A rajz). Majd pedig tegyük fel a „H2” fedőt (H rajz) és csavarjuk el az óramutatóval ellenkező irányba egészen addig, míg a tartócsapok a helyükre nem kattannak. Azokat a gyümölcsöket, amelyekből levet szeretnénk nyerni, a „H2” fedőn lévő nyíláson keresztül tegyük be az edénybe, s a gyümölcsöket csakis a „H1” tolórúd segítségével nyomjuk be és tartjuk meg. A megfelelő összeillesztés folyamatát a 10. rajz ábrázolja.

Ajánlott sebesség: hogy a préselés hatékonysága a lehető legnagyobb legyen használjuk a 7 – 8 sebességfokozatot (lásd a 2. rajzot), ugyanis a sebességszabályzó ilyen fokú beállításánál keletkezik a (H4) edényben a legnagyobb centrifugális erő ami képes a keletkezett levet a turmix edénybe áthelyezni.

### GYÜMÖLCSPRÉS FUNKCIÓ (CITRUSOK)

A „D2” présedényt (D rajz) illesszük „B1” edényre és csavarjuk el az óramutatóval ellenkező irányba egészen addig, míg a tartócsapok a helyükre nem kattannak. Majd pedig a „D1” présfejet (D rajz) tegyük a présedényen található nyíláson keresztül az „A1” meghajtó tengelyre (A rajz). Azokat a citrus gyümölcsöket, amikből levet szeretnénk préselni vágjuk ketté, majd pedig minden egyes félgyümölcsöt helyezünk a présfejre úgy, hogy a gyüölöcsbűs lefele legyen.

A megfelelő összeillesztés folyamatát a 8. rajz ábrázolja.

Ajánlott sebesség: a sebességszabályzót állítsuk az 1-2 fokozatra (lásd a 2. rajzot).

FIGYELEM! A turmix kancsó maximális térfogata 1,5 liter gyüölöcsbű.

### TARTOZÉK DOBOZ

A KASIA 116 és 116/B típusú robotgép alapfelszerelésébe tartozik a tartozék doboz (J rajz), amely segít a tartozékok tárolásában. A tartozék dobozban a következő tartozékoknak van kialakítva hely: „C” tárcsák, „D” gyüölöcsprés, „E” lapát, „F” gyüölörlapát és fém kés, „I” habverő lapát.

### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Mielőtt hozzákezdene a tisztításhoz ki kell húzni a dugót a konnektorból. Le kell szerelni a modulokat és a tartozékokat fordított sorrendben mint a felszerelésükknél. Az összes használt modul illetve tartozékot mossa meg mosószeres vízben (a tisztítást ajánlatos közvetlenül a felhasználás után végrehajtani, a tisztítást megkönnyítendő) majd pedig szárítsa meg.

Az „A” alapgépet nem szabad vízbe illetve más folyadékba meríteni. A tisztítását egy nedves konyharuhával kell elvégezni.

**FIGYELEM:** A tartozékokat úgy mint a kések, lapátok, fém tárcsák, kancsók, és fedők nem ajánlatos mosogatógépben tisztítani, ugyanis eltompulhatnak illetve matt fényűek lehetnek.

**FIGYELEM:** Legyen különösen óvatos a kések kezelésénél – amikor kivesszi őket az edényből, az edény kiürítésénél, tisztításánál. Figyelem: fenáll a sérülés veszélye.

### HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK

- ▶ Ellenőrizzük, hogy a dugó megfelelően van-e csatlakoztatva a konnektorba, illetve hogy nem történt-e áramkimaradás.
- ▶ Ellenőrizzük a „B1” turmix edény megfelelő felillesztését a „B2” és „H2” fedőkkel, D2” présedénnyel illetve „G3” mixer edénnyel.
- ▶ Ha minden megfelelően lett összeszerelve, s a készülék ennek ellenére nem működik, lépjen kapcsolatba a Szakszervizzel az esetleges meghibásodás fellelésének és megjavításának céljából.

### MŰSZAKI ADATOK

Feszültség : 230V 50Hz

Maximális teljesítmény: 800W

Maximális fordulatszám: 9100 fordulat/perc

Sebességfokozatok száma: 8 + PULSE funkció

Robotgép edény térfogata: 1,5 liter

Blender kancsó térfogata: 1,0 liter

A folyamatos működés maximális időtartama: KB MAX = 5 perc

Maximális zajszint:  $L_{WA} = 75$  dB



**Figyelem!:** Az MPM cég fenntartja magának a műszaki adatok megváltoztatásának jogát.

#### Poland



#### A termék helyes leselejtezése (elhasznált elektromos illetve elektronikus termék)

A terméken található jelzés azt mutatja, hogy miután el lett használva nem szabad az egyéb háztartási hulladékkal egyetemben eltávolítani. A természetre és emberi egészségre történő káros kihatást megelőzendő az elhasznált terméket csakis a megfelelő módon lehet leselejtezni - erre a célra hivatott cég igénybevételével, illetve az önkormányzat által kijelölt elektromos hulladék gyűjtőhelyre kell leadni. Részletes információkat arról, hogyan lehet biztonságos módon eltávolítani az elhasznált elektromos illetve elektronikus termékeket a Felhasználó a forgalmazótól illetve a helyi Környezetvédelmi Osztályon kaphat. A terméket nem szabad az egyéb háztartási hulladékkal egyetemben eltávolítani.



## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- ▶ Перед тем, как приступить к использованию комбайна, следует тщательно прочесть нижеследующую инструкцию по эксплуатации.
- ▶ Во избежание поражения током, рабочий блок (рис. А) не следует погружать ни в воду, ни в другие жидкости.
- ▶ Необходимо соблюдать особую осторожность при обслуживании комбайна, когда поблизости находятся дети.
- ▶ Когда устройство не используется или во время его чистки, необходимо обязательно вынуть штепсельную вилку из розетки электросети.
- ▶ Перед началом и во время работы кухонный комбайн нужно установить в горизонтальном положении на гладкой и стабильной поверхности.
- ▶ Не следует отключать предохранительные выключатели другим способом, кроме предусмотренного в конструкционном решении (для этой цели служат: кувшин миксера «G2»; крышка измельчителя «B2», крышка соковыжималки «H2» или емкость соковыжималки для цитрусовых «D2»), поскольку можно пораниться или повредить изделие.
- ▶ Перед началом работы следует убедиться, что в чаше измельчителя «B1», емкости соковыжималки «H4» или кувшине миксера «G2» случайно не остался твердый инструмент (к примеру, ложка, лопатка), поскольку это может привести к серьезному повреждению этих элементов или всего комбайна.
- ▶ В случае, когда прибор неисправен либо поврежден его шнур или штепсельная вилка, им нельзя пользоваться, поскольку использование неисправного устройства может угрожать безопасности пользователя. В такой ситуации следует обратиться в центральную сервисную службу в целях устранения неполадки.
- ▶ Не следует использовать насадки и аксессуары, не рекомендуемые производителем, потому что это может привести к повреждению комбайна.
- ▶ Не следует использовать устройство на открытом воздухе.
- ▶ Не следует подвешивать провод на острых краях, а также нельзя допускать, чтобы он касался горячих поверхностей.
- ▶ Перед запуском устройства следует убедиться, что все насадки и аксессуары правильно установлены.
- ▶ Для проталкивания обрабатываемых пищевых продуктов служат толкатель измельчителя «B3» или толкатель центрифуги для сока «H1». Категорически запрещается использовать в этих целях другие предметы, поскольку это может привести к получению ранений или повреждению оборудования.
- ▶ Перед тем, как приступить к демонтажу устройства, сначала его следует выключить, отключить от источника тока и подождать вплоть до окончательной остановки двигателя!
- ▶ Следует соблюдать особую осторожность во время использования режущих дисков и ножей, во время опорожнения и чистки кухонного комбайна.
- ▶ Настоящее оборудование не предназначено для использования лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, чувственными или психическими способностями, или лицами, не обладающими опытом или знаниями на тему оборудования, за исключением случаев, когда это происходит под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или согласно инструкции по эксплуатации оборудования, предоставленной этими лицами.
- ▶ Следует обращать внимание на то, чтобы дети не играли с прибором.
- ▶ Нельзя ставить устройство поблизости других электроприборов, горелок, плит, духовок.

## АКСЕССУАРЫ

В начале инструкции по обслуживанию содержатся рисунки составных частей кухонного комбайна «KASIA» тип 116. Эти рисунки также представляют очередность монтажа отдельных насадок и аксессуаров.

**А – рабочий блок**

- A1 – приводной валик
- A2 – вороток главного выключателя
- A3 – регулятор скорости
- A4 – шкала скорости
- A5 – позиция ON (вкл.)
- A6 – позиция OFF (выкл.)
- A7 – позиция PULSE (обеспечивает запуск устройства на время удерживания переключателя в этой позиции)

**В – измельчитель**

- V1 – чаша измельчителя
- V2 – крышка измельчителя
- V3 – толкатель измельчителя

**С – диски**

- C1/C2 – цельный двухсторонний диск для резки овощей на тонкие и толстые ломти
- C3 – цельный диск для нарезки ломтиков для картофеля фри
- C4/C5 – цельный двухсторонний диск крупного и среднего измельчения
- C6 – цельный диск-терка для картофеля
- C7 – держатель для дисков

**Д – соковыжималка для цитрусовых плодов**

- D1 – пресс-головка
- D2 – емкость для сока

**Е – лопатка****F – лопатка-тестомес и металлический нож**

- F1 – лопатка для замеса теста
- F2 – металлический нож для мяса и овощей

**G – миксер**

- G1 – крышка миксера
- G2 – кувшин миксера

**Н – центрифуга для выжимания сока**

- H1 – толкатель
- H2 – крышка
- H3 – фильтр
- H4 – емкость

**I – взбивалка для пены**

- I1 – головка взбивалки для пены
- I2 – наконечник взбивалки для пены

**J – подставка для аксессуаров**

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

После покупки комбайна, его следует распаковать и все насадки и аксессуары вымыть в теплой воде. Сам рабочий блок нельзя погружать в воду или в другие жидкости, необходимо только протереть его влажной тряпочкой.

### ФУНКЦИЯ ЗАМЕСА ТЕСТА

На рабочий блок «А» (рис. А) устанавливаем чашу измельчителя «В1» (рис. В). Чашу измельчителя устанавливаем на приводном валике рабочего блока «А1» (рис. А) с ручкой, направленной в нашу сторону и поворачиваем по направлению против часовой стрелки, вплоть до щелчка крепежных фиксаторов. Затем в чашу измельчителя вставляем лопатку для замеса теста «F1» (рис. F). В чашу измельчителя кладем продукты, которые будем смешивать, а затем закрываем крышку измельчителя «В2» (рис. В), поворачивая ее против часовой стрелки, до щелчка крепежных фиксаторов. Комбайн готов к работе. Остальные продукты добавляем через отверстие в крышке измельчителя и, в случае необходимости, проталкиваем их при помощи толкателя измельчителя «В3» (рис. В). Толкатель измельчителя «В3» (рис. В) также можно использовать для отмеривания сыпучих и жидких компонентов. Правильная очередность монтажа изображена на рис (1, 3, 4, 5).

**ВНИМАНИЕ!** Во время замеса теста нельзя допускать, чтобы оно сбивалось в шар, поскольку это может привести к повреждению устройства.

Рекомендуемая скорость: в начальной фазе замеса теста рекомендуется настроить регулятор скорости АЗ (см. рис. 2) на вторую или третью позицию, а лишь через несколько секунд работы переключить на более высокую скорость, в зависимости от вида замешиваемого теста.

### ФУНКЦИЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

Для измельчения используем чашу измельчителя «В1» (рис. В), устанавливаем ее точно таким же способом, как для функции замеса теста, только вместо лопатки-тестомеса используя металлический нож для мяса и овощей «F2» (рис. F). С помощью этой насадки можно измельчить мясо или овощи. Правильная очередность монтажа представлена на рисунках (1, 3, 4, 5).

Рекомендуемая скорость: во время измельчения следует использовать скорость на уровне 5 – 8 (см. рис. 2), а также можно воспользоваться функцией PULSE – «А7» (рис. 2). Продукты, которые кладем в чашу измельчителя сквозь отверстие в крышке, в случае необходимости, можно проталкивать исключительно при помощи толкателя измельчителя «В3» (рис. В).

### ФУНКЦИЯ МИКСЕРА

На рабочий блок «А» (рис. А) устанавливаем кувшин миксера «G2» (рис. G), а затем поворачиваем его против часовой стрелки, вплоть до щелчка крепежных фиксаторов. В кувшин миксера кладем компоненты, предназначенные для обработки. Закрываем крышку «G1» (рис. G). Правильная очередность монтажа представлена на рисунке 11.

**ВНИМАНИЕ!** Нельзя наливать в кувшин миксера горячие жидкости.

Не следует наливать в кувшин миксера более 1,0 л жидкости.

Рекомендуемая скорость: скорость вращения миксера следует установить согласно кулинарному рецепту или по собственному усмотрению.

### ФУНКЦИЯ ВЗБИВАНИЯ ПЕНЫ

Головку взбивалки пены «I1» с насадкой взбивалки «I2» (рис. I) устанавливаем в чашу измельчителя «В1» (рис. В) на приводном валике «А1» (рис. А) и прикрываем крышкой измельчителя «В2» (рис. В), которую поворачиваем против часовой стрелки, вплоть до

щелчка крепежных фиксаторов. Правильная очередность монтажа представлена на рисунке 7.

Внимание:

Взбивалкой для пены можно приготовить исключительно пену из яичных белков без сахара. Если взбивалкой попробовать месить даже самое нежное тесто, можно повредить головку взбивалки «I», а устранение поломки будет расцениваться, как платный ремонт.

Рекомендуемые скорости: желательно использовать скорость на уровне 7 – 8 (см. рис. 2).

### **ФУНКЦИЯ ШИНКОВКИ И ТЕРКИ**

В чашу измельчителя «B1» (рис. B) на приводной валик «A1» (рис. A) устанавливаем держатель дисков «C7» (рис. C). На держатель дисков устанавливаем один из металлических дисков от «C1» до «C6», в зависимости от того, какие продукты будут поддаваться обработке. Затем закрываем крышку измельчителя «B2» (рис. B) и поворачиваем в направлении против часовой стрелки, вплоть до щелчка крепежных фиксаторов. Правильная очередность монтажа представлена на рисунке 6.

**ВНИМАНИЕ!** Для удерживания и проталкивания обрабатываемых продуктов следует пользоваться исключительно толкателем измельчителя «B3» (рис. 9).

Рекомендуемая скорость: в зависимости от вида дисков, рекомендуется выбрать уровень от 2 до 8 (см. рис. 2). Можно также пользоваться позицией PULSE «A7» (рис. 2).

### **ФУНКЦИЯ СОКОВЫЖИМАЛКИ**

Емкость «H4» с фильтром «H3» (рис. H) устанавливаем в чаше измельчителя «B1» (рис. B) на приводном валике «A1» (рис. A). Затем закрываем крышку «H2» (рис. H) и поворачиваем в направлении против часовой стрелки, вплоть до щелчка крепежных фиксаторов. Плоды, из которых нужно выжать сок, кладем сквозь отверстие в крышке «H2», проталкиваем и удерживаем плоды только и исключительно при помощи толкателя «H1». Правильная очередность монтажа представлена на рисунке 10.

Рекомендуемая скорость: чтобы эффективность выжимания сока была максимальной, следует использовать 7 – 8 скорость (см. рис. 2), поскольку при такой настройке регулятора скорости в емкости (H4) возникает максимальная центробежная сила, способная переместить выжатый сок в чашу измельчителя.

### **ФУНКЦИЯ СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ**

Емкость для сока «D2» (рис. D) устанавливаем на чаше измельчителя «B1» и поворачиваем в направлении против часовой стрелки, вплоть до щелчка крепежных фиксаторов. Затем пресс-головку «D1» (рис. D) вставляем в отверстие в емкости для сока и тем самым устанавливаем ее на приводной валик «A1» (рис. A). Цитрусовые плоды, из которых нужно выжать сок, следует разрезать пополам, а затем каждую половинку отдельно наложить мякотью на пресс-головку.

Правильная очередность монтажа представлена на рисунке 8.

Рекомендуемая скорость: регулятор скорости следует установить на уровне 1 – 2 (см. рис. 2).

**ВНИМАНИЕ!** Максимальная вместимость чаши измельчителя – 1,5 литра сока.

### **ПОДСТАВКА ПОД АКССУАРЫ**

В стандартное оснащение кухонного комбайна «KASIA» тип 116 и 116/B входит подставка под аксессуары (рис. J), которая облегчает вам хранение оснащения устройства. На подставке есть место для следующих аксессуаров: диски «C», соковыжималка для цитрусовых плодов «D», лопатка «E», лопатка-тестомес и металлический нож «F», взбивалка для пены «I».

## УХОД И КОНСЕРВАЦИЯ

Перед тем, как приступить к мойке устройства, следует обязательно вынуть штепсельную вилку из розетки электросети. Снять насадки и аксессуары в обратной очередности монтажа. Все используемые насадки и аксессуары вымыть в воде с добавлением моющего средства (это желательно сделать сразу после использования, что значительно облегчит процесс), а затем высушить.

Рабочий блок «А» нельзя погружать ни в воду, ни в другие жидкости. Его достаточно протереть влажной тряпочкой.

**ВНИМАНИЕ:** Аксессуары, а именно – ножи, мешалки, металлические диски, а также кувшины, чаши и их крышки не рекомендуется мыть в посудомоечной машине, поскольку они могут затупиться и потускнеть.

**ВНИМАНИЕ:** Соблюдайте меры предосторожности при контакте с режущими элементами, особенно, когда вынимаете их из чаши, при опорожнении чаши, во время мытья. Внимание: Опасность пораниться.

## ЕСЛИ УСТРОЙСТВО НЕ РАБОТАЕТ

- ▶ Проверить, правильно ли вставлена штепсельная вилка в розетку электросети, и есть ли напряжение в сети.
- ▶ Проверить правильность установки чаши измельчителя «B1», крышек «B2» или «H2», емкости для сока «D2» или кувшина миксера «G3».
- ▶ Если все установлено правильно, а устройство все равно не работает, следует обратиться в авторизованную сервисную службу с целью обнаружения неполадки и возможного ремонта устройства.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Питание: 230 В 50 Гц

Максимальная мощность: 800 Вт

Максимальные обороты: 9100 оборотов/мин

Количество уровней скорости: 8 + функция PULSE

Объем чаши измельчителя: 1,5 л

Емкость кувшина миксера: 1,0 литр

Максимальное время непрерывной работы: КВ МАХ = 5 мин

Максимальный уровень шумности:  $L_{WA} = 75$  дБ



**Внимание!:** Компания «МРМ» оставляет за собой право внесения технических изменений.

**Poland****Надлежащая утилизация продукта  
(исношенное электрическое и электронное оборудование)**

Обозначение, находящееся на продукте указывает, что по истечении срока эксплуатации продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей вследствие неконтролируемого удаления отходов, изношенное устройство необходимо сдать в пункт сбора изношенных бытовых электроприборов или позаботиться, чтобы его забрали из дома. Чтобы получить подробную информацию на тему места и способа безопасной утилизации электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в пункт розничной торговли или в местный Отдел по защите окружающей среды. Продукт не следует выбрасывать вместе с другими коммунальными отходами.

**POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA**

- ▶ Pred prístupím k používaniu dôkladne prečítajte dole uvedený návod na obsluhu.
- ▶ Pre vyhnutiu sa úrazu elektrickým prúdom neponárajte motorovú jednotku (výkr. A) do vody ani iných tekutín.
- ▶ Pri obsluhu robota zachovávajúte zvláštnu opatrnosť, pokiaľ sa poblíž nachádzajú deti.
- ▶ Pokiaľ spotrebič nepoužívate alebo keď pristupujete k jeho čisteniu, vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- ▶ Pred začiatkom v priebehu práce nastavte kuchynský robot vo vodorovnej polohe na hladkom a stabilnom povrchu.
- ▶ Neodpojíte bezpečnostné vypínače inak, než ako je to stanovené v konštrukčnom riešení (pro tento cieľ slúži: džbánok mixéra „G2“; kryt misky pre spracovanie potravín „B2“, veko odšťavovača „H2“ alebo nádoba lisu na citrusy „D2“), pretože sa môžeme poraniť alebo poškodiť výrobok.
- ▶ Pred prístupím do práce sa presvedčte, že v mise pre spracovanie potravín „B1“, nádobe odšťavovača „H4“ alebo džbánku mixéru „G2“ sme omylom neponechali tvrdé náradie (napr. lyžicu, lopatku), pretože to môže spôsobiť trvalé poškodenie týchto súčastí alebo celého spotrebiča.
- ▶ Nepoužívajte spotrebič v prípade, keď nefunguje alebo má poškodený vodič alebo zástrčku, pretože používanie chybného spotrebiča môže ohrozovať bezpečnosť užívateľa. V takej situácii sa skontaktujte s Ústredným servisom s cieľom odstránenia poruchy.
- ▶ Nepoužívajte nástavce a príslušenstvo neodporúčané výrobcom, pretože to môže spôsobiť uškodenie robota.
- ▶ Spotrebič nepoužívajte mimo miestnosti.
- ▶ Nezavesujte vodič na ostrých hranách a nedopušte, aby sa dotýkal horkého povrchu.
- ▶ Pred naštartovaním spotrebiča sa presvedčte, že všetky nástavce a príslušenstvo sú správne namontované.
- ▶ K posuvaniu spracovávaných potravinárskych produktov slúži: posunovač do misky pre spracovanie potravín „B3“ alebo posunovač virívé nástavce k odšťavovači „H1“. Je kategoricky zakázané využívať k tomuto úkonu iné predmety, pretože to môže spôsobiť úraz alebo poškodenie spotrebiča.
- ▶ Pred prístupím k demontáži spotrebiča ho najskôr vypnite, odpojte od zdroja el. prúdu a počkajte až sa motor úplne zastaví!
- ▶ Zachovávajúte zvláštnu opatrnosť v priebehu používania kotúčov a sekajúcich nožov v priebehu vyprázdňovania čistenia kuchynského robota.
- ▶ Tento spotrebič nie je určený k používaniu osobami (v tom deťmi) s obmedzenými fyzickými, mentálnymi alebo psychickými schopnosťami alebo osobami, ktoré nemajú skúsenosti alebo znalosti o spotrebiči, ledaže to prebieha pod dozorom alebo v súlade s návodom k obsluhu, odovzdaným osobami, ktoré odpovedajú za ich bezpečnosť.
- ▶ Venujte pozornosť deťom, aby si so spotrebičom nehrali.
- ▶ Nie je dovolené umiestiť spotrebič poblíž iných elektrických spotrebičov, horákov, kuchyniek a pečiacich rúr.

---

**PRÍSLUŠENSTVO**

Na začiatku návodu na obsluhu boli umiestené výkresy častí kuchynského robota KASIA typ 116. Tieto výkresy taktiež ukazujú poradie montáže jednotlivých nástavcov a príslušenstva.

**A – motorová jednotka**

- A1 – hnací hriadeľ
- A2 – ovládacie koliesko hlavného vypínača
- A3 – regulátor rýchlosti
- A4 – stupnice rýchlosti
- A5 – poloha ON (zapnutý)
- A6 – poloha OFF (vypnutý)
- A7 – poloha PULSE (umožňuje naštartovanie spotrebiča po dobu držania prepínača v tejto polohe)

**B – Misa pre spracovanie potravín**

- B1 – nádoba misy pre spracovanie potravín
- B2 – veko misy pre spracovanie potravín
- B3 – posunovač misy pre spracovanie potravín

**C – kotúče**

- C1/C2 plný obojstranný kotúč do krájania zeleniny na tenké i hrubé plátky
- C3 – plný kotúč do krájania zemiakov na hranolčky
- C4/C5 – plný obojstranný hrubo strúhajúci a stredne strúhajúci kotúč
- C6 – plný kotúč pre strúhanie zemiakov
- C7 – zberač kotúčov

**D – lis na citrusové plody**

- D1 – lisovacia hlavica
- D2 – nádoba

**E – lopatka****F – hákový miešač a kovový nôž**

- F1 – hákový miešač do cesta
- F2 – kovový nôž do masa a zeleniny

**G – mixér**

- G1 – veko mixéra
- G2 – džbánok mixéra

**H – rotujúci nástavec do odšťavovača**

- H1 – posunovač
- H2 – veko
- H3 – filter
- H4 – nádoba

**I – metly na šľahanie**

- I1 – hlavice metly na šľahanie
- I2 – koncovka metly na šľahanie

**J – podstavec na príslušenstvo**



## PRED PRVÝM POUŽITÍM

Po kúpi spotrebiča a jeho rozbalení umyte všetky nástavce a príslušenstvo v teplej vode. Motorovú jednotku nie je dovolené ponárať do vody a iných tekutín, len ju vytrite vlhkou handričkou.

### FUNKCIA MIESENIA CESTA

Na motorovú jednotku „A” (výkr. A) montujeme nádobu misy pre spracovanie potravín „B1” (výkr. B). Nádobu misy pre spracovanie potravín umiestňujeme na hnacom hriadeli motorovej jednotky „A1” (výkr. A) s rúčkou nasmerovanou na našu stranu a otáčame v protismere otáčania hodinových ručičiek, až do zapadnutia pripevňujúcich úchyto. Potom do misy pre spracovanie potravín vkladáme hákový miešač cesta „F1” (výkr. F). V mise pre spracovanie potravín umiestňujeme potraviny, ktoré budeme miešať a potom zakladáme veko misy pre spracovanie potravín „B2” (výkr. B) otáčajúce ho v protismere otáčania hodinových ručičiek, až do momentu zapadnutia pripevňujúcich úchyto. Tak pripravená misa je hotová k práci. Ostávajúce produkty dodávame otvorom vo veku misy pre spracovanie potravín a v prípade potreby je tlačíme pomocou posunovača misy pre spracovanie potravín „B3” (výkr. B). Posunovač misy pre spracovanie potravín „B3” (výkr. B) môžeme taktiež využiť pre meranie sypkých a kvapalných produktov. Správne poradie montáže bolo predstavené na výkresoch (1,3,4,5).

**POZOR!** V priebehu miesenia cesta nie je možné pripustiť, aby sa z neho vytvorila guľa, pretože by to mohlo poškodiť robot.

Odporúčané rýchlosti: v počiatkovej fáze miesenia cesta je odporúčané nastavení regulátora rýchlosti A3 (viď výkr. 2) na druhej alebo tretej rýchlosti, a až po niekoľko sekundách prepnúť na vyššie rýchlosti v závislosti od druhu vyrábaného cesta.

### FUNKCIA SEKANIA

Do sekania používame misu pre spracovanie potravín „B1” (výkr. B), montujeme ju postupujúce identicky ako pri funkcii miesenia cesta, používajúc miesto hákového miešača kovový nôž do mäsa a zeleniny „F2” (výkr. F). Používaním tohto nástavca môžeme posekať mäso alebo zeleninu. Správne poradie montáže bolo predstavené na výkresoch (1,3,4,5).

Odporúčaná rýchlosť: v priebehu sekania používajte 5 – 8 rýchlosť (viď výkr. 2) a taktiež môžete použiť polohu PULSE – „A7” (výkr. 2). Produkty, ktoré vkladáme do misy pre spracovanie potravín otvorom vo veku v prípade potreby potlačujeme výlučne pomocou posunovača misy pre spracovanie potravín „B3” (výkr. B).

### FUNKCIA MIXOVANIA

Na motorovú jednotku „A” (výkr. A) montujeme džbánok mixéra „G2” (výkr. G) a potom ho otáčame v protismere otáčania hodinových ručičiek, až do okamihu zapadnutia pripevňujúcich úchyto. Vo džbánku mixéra umiestňujeme produkty určené k zmixovaniu. Zakladáme veko „G1” (výkr. G). Správne poradie montáže bolo ukázané na výkrese 11.

**POZOR!** Džbánok mixéra nenaplnujte horkými tekutinami.

Do džbánku mixéra nenalievajte viacej ako 1,0 l tekutín.

Odporúčaná rýchlosť: rýchlosť otáčok mixéra nastavte v súlade s receptom alebo podľa vlastnej potreby.

### FUNKCIA ŠLAHANIA PENY

Hlavice šľahania peny „I1” spolu s koncovkou šľahania peny „I2” (výkr. I) montujeme do misy pre spracovanie potravín „B1” (výkr. B) na hnacom hriadeli „A1” (výkr. A) a prikrývame vekom misy pre spracovanie potravín „B2” (výkr. B), ktorú otáčame v protismere otáčania hodinových ručičiek, až do momentu zapadnutia pripevňujúcich úchyto. Správne poradie montáže bolo ukázané na výkrese 7.

Pozor:

Šľahačom peny môžeme pripraviť penu výlučne z bielkov bez cukru.

V okamihu, keď budete skúšať miešať i najjemnejšie cesto môže dôjsť k poškodeniu hlavice šľaha-

ča „I1” a to je považované za opravu k náhrade.  
Odporúčané rýchlosti: najlepšie používať 7 – 8 rýchlosť (viď výkr. 2).

### **FUNKCIA STRÚHANIA A TRENIA**

Do misky pre spracovanie potravín „B1” (výkr. B) na hnací hriadeľ „A1” (výkr. A) montujeme zberač kotúčov „C7” (výkr. C). Na zberaču kotúčov montujeme jeden z kovových kotúčov „C1 až C6” v závislosti od toho aké produkty budeme spracovávať. Potom zakladáme veko misky pre spracovanie potravín „B2” (výkr. B) a otáčame v protismere otáčania hodinových ručičiek, až do okamihu zapadnutia pripevňujúcich úchyto. Správne poradie montáže bolo ukázané na výkrese 6.

**POZOR!** K pridržovaniu a potlačovaniu spracovávaných produktov používajte výlučne posunovača misky pre spracovanie potravín „B3” (výkr. 9).

Odporúčané rýchlosti: v závislosti od druhu kotúča je odporúčané zvolenie rýchlosti od 2 do 8 (viď výkr. 2). Je taktiež možné použiť polohu PULSE „A7” (výkr. 2).

### **FUNKCIA ODŠŤAVOVAČA**

Nádobu „H4” spolu s filtrom „H3” (výkr. H) montujeme v mise pre spracovanie potravín „B1” (výkr. B) na hnacom hriadeľi „A1” (rys A). Potom zakladáme veko „H2” (výkr. H) a otáčame v protismere otáčania hodinových ručičiek, až do okamihu zapadnutia pripevňujúcich úchyto. Ovocie, z ktorých chceme získať šťavu, kladieme otvorom vo veku „H2”, ovocie potlačujeme a pridržujeme výlučne pomocou posunovača „H1”. Správne poradie montáže bolo ukázané na výkrese 10.

Odporúčaná rýchlosť: aby získavanie šťavy bolo čo najväčšie, používajte 7 – 8 rýchlosť (viď výkr. 2), pretože v takom nastavení regulátora rýchlosti v nádobe (H4) vzniká najväčšia odstredivá sila, ktorá je schopná premiestniť vznikajúcu šťavu do misky pre spracovanie potravín.

### **FUNKCIA ODŠŤAVOVANIA CITRUSOVÝCH PLODOV**

Lisovaciú nádobu „D2” (výkr. D) montujeme na mise pre spracovanie potravín „B1” a otáčame v protismere otáčania hodinových ručičiek, až do okamihu zapadnutia pripevňujúcich úchyto. Potom vkladáme lisovaciú hlavicu „D1” (výkr. D) do otvoru v lisovacej nádobe a tým ju montujeme na hnacom hriadeľi „A1” (výkr. A). Citrusy z ktorých chceme získať šťavu prekrojíte na poloviny a potom každú polovinu osobitne položte dužinou smerom k lisovacej hlavici.

Správne poradie montáže bolo ukázané na výkrese 8.

Odporúčaná rýchlosť: regulátor rýchlosti nastavte na 1 – 2 rýchlosť (viď výkr. 2).

**POZOR!** Maximálny obsah misky pre spracovanie potravín je 1,5 litru šťavy.

### **PODSTAVEC NA PRÍSLUŠENSTVO**

V štandardnom vybavení kuchynského robota KASIA typ I16 i I16/B je podstavec na príslušenstvo (výkr. J), ktoré nám umožňuje prechovávať vybavenie spotrebiča. Na podstavci je miesto pre nasledujúce vybavenie: kotúče „C”, lis na citrusové plody „D”, lopatka „E”, hákový miešač a kovový nôž „F”, šľahač peny „I”.

### **ČISTENIE A ÚDRŽBA**

Pred prístupom k čisteniu spotrebiča bezpodmienečne vyjmite zástrčku zo zásuvky. Demontujte nástavce a príslušenstvo v odvrátenom poradí ako boli montované pre jednotlivé funkcie. Všetky používané nástavce a príslušenstvo umyte vo vode s prídavkom mycieho prípravku (túto činnosť je najlepšie vykonať ihneď po ich použití, pretože to značne uľahčí proces čistenia) a potom usušte. Motorovú jednotku „A” nie je dovolené ponárať do vody ani do iných tekutín. Len ju vytrite vlhkou handričkou.

**POZOR:** Príslušenstvo tj. nože, miešače, kovové kotúče, ako aj džbánky a ich veka sa neodporúča umývať v umývačke, pretože môžu zmatnieť.

**POZOR:** Zachovajte opatrnosť v kontakte s ostrým čepelí, najmä pri ich vyberaní z nádob, ich vyprázdňovaní a v priebehu umývania. Pozor: riziko zranenia.

**KEĎ SPOTREBIČ NEFUNGUJE**

- ▶ Skontrolujte, či je zástrčka správne vložená do zásuvky, alebo či je v zásuvke napätie.
- ▶ Skontrolujte správnosť montáže misky pre spracovanie potravín „B1” s vekami „B2” lub „H2”, lisovacou nádobou „D2” alebo džbáňkom mixéra „G3”.
- ▶ Ak bola montáž vykonaná bezchybne, a spotrebič i naďalej nefunguje, prihláste sa do autorizovaného servisu pre nájdenie a odstránenie eventuálnej poruchy.

**TECHNICKÉ ÚDAJE**

Napájanie: 230V 50Hz

Maximálny výkon: 800W

Maximálne otáčky: 9100 otáčok/minútu

Počet rýchlostí: 8 + funkcia PULSE

Obsah misky pre spracovanie potravín: 1,5 litra

Obsah džbáňku mixéra: 1,0 litru

Maximálny čas nepretržitej práce: KB MAX = 5 minút

Maximálna hladina zvuku:  $L_{WA} = 75$  dB



**Pozor!:** Firma MPM si vyhradzuje právo technických zmien.

**Poland**

**Náležitité odstraňovanie výrobku  
(opotrebované elektrické a elektronické spotrebiče)**

Označenie umiestené na výrobku ukazuje, že výrobok po uplynutí exploatačného obdobia je potrebné neodstraňovať s inými odpadkami pochádzajúcimi z domácností. Aby nedopustil do škodlivého vplyvu na životné prostredie a ľudské zdravie. V dôsledku nekontrolovaného odstraňovania odpadkov, je nutné odovzdať opotrebované spotrebiče do miest odberu opotrebovaných spotrebičov domáceho hospodárstva alebo nahlásiť ich odber z domu. Pre získania podrobných informácií na téma miesta a spôsobu bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov, je užívateľ povinný sa skontaktovať s miestom maloobchodného predaja, alebo s miestnym Oddelením ochrany životného prostredia. Výrobok nie je možné odstraňovať spolu s inými komunálnymi odpadmi.

## ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕКИ КОРИСТУВАЧА

- ▶ Перед тим, як приступити до використання комбайна, слід ретельно прочитати нижченаведену інструкцію з експлуатації.
- ▶ Щоб уникнути враження струмом, робочий блок (мал. А) не слід занурювати ані у воду, ані в інші рідини.
- ▶ Необхідно дотримуватися особливої обережності при обслуговуванні комбайна, коли поблизу знаходяться діти.
- ▶ Коли пристрій не використовується або під час його очищення, необхідно обов'язково вийняти штепсельну вилку з розетки електромережі.
- ▶ Перед початком і під час роботи кухонний комбайн треба встановити в горизонтальному положенні на гладкій і стабільній поверхні.
- ▶ Не слід вимикати запобіжні вимикачі іншим способом, окрім передбаченого в конструкційному рішенні (для цієї мети служать: глек міксера "G 2"; кришка подрібнювача "B 2", кришка соковижималки "H 2" або посудина соковижималки для цитрусових "D 2"), оскільки можна поранитися або пошкодити виріб.
- ▶ Перед початком роботи слід переконатися, що в чаші подрібнювача "B 1", посудині соковижималки "H 4" або глеку міксера "G 2" випадково не залишився твердий інструмент (приміром, ложка, лопатка), оскільки це може привести до серйозного ушкодження цих елементів або усього комбайна.
- ▶ У випадку, коли прилад є несправний або пошкоджений його шнур або штепсельна вилка, їм не можна користуватися, оскільки використання несправного пристрою може загрожувати безпеці користувача. У такій ситуації слід звернутися в центральну сервісну службу для усунення неполадки.
- ▶ Не слід використовувати насадки і аксесуари, не рекомендовані виробником, тому що це може привести до ушкодження комбайна.
- ▶ Не слід використовувати пристрій на відкритому повітрі.
- ▶ Не слід підвішувати дрот на гострих краях, а також не можна допускати, щоб він торкався гарячих поверхонь.
- ▶ Перед запуском пристрою слід переконатися, що усі насадки і аксесуари є правильно встановлені.
- ▶ Для проштовхування оброблюваних харчових продуктів використовують штовхач подрібнювача "B 3" або штовхач центрифуги для соку "H 1". Категорично забороняється використовувати в цих цілях інші предмети, оскільки це може привести до отримання поранень або ушкодження устаткування.
- ▶ Перед тим, як приступити до демонтажу пристрою, спочатку його слід вимкнути, відключити від джерела струму і почекати до остаточної зупинки двигуна!
- ▶ Слід дотримуватися особливої обережності під час використання різальних дисків і ножів, під час спорожнення і очищення кухонного комбайна.
- ▶ Дане устаткування не призначене для використання особами (у тому числі, дітьми) з обмеженими фізичними, чуттєвими або психічними здібностями, або особами, що не мають досвіду або знань на тему устаткування, за винятком випадків, коли це відбувається під наглядом осіб, відповідальних за їх безпеку, або згідно інструкції з експлуатації устаткування, наданої цими особами.
- ▶ Слід звертати увагу на те, щоб діти не грали з пристроєм.
- ▶ Не можна ставити пристрій поблизу інших електроприладів, пальників, плит, духовок.

## АКСЕСУАРИ

На початку інструкції по обслуговуванню знаходяться малюнки елементів кухонного комбайна «KASIA» тип 116. Ці малюнки також показують черговість монтажу окремих насадок і аксесуарів.

### **A - робочий блок**

A1 - приводний валик

A2 - вороток головного вимикача

A3 – регулятор швидкості

A4 - шкала швидкості

A5 - позиція ON (вимк.)

A6 - позиція OFF (вимк.)

A7 - позиція PULSE (забезпечує запуск пристрою під час утримування перемикача в цій позиції)

### **B - подрібнювач**

B1 - чаша подрібнювача

B2 - кришка подрібнювача

B3 – штовхач подрібнювача

### **C - диски**

C1/C2 - цілісний двосторонній диск для різання овочів на тонкі і товсті шматки

C3 - цілісний диск для нарізки скибочок для картоплі фри

C4/C5 - цілісний двосторонній диск великого і середнього подрібнення

C6 - цілісний диск-терка для картоплі

C7 - утримувач для дисків

### **D - соковижималка для цитрусових плодів**

D1 - прес-голівка

D2 - посудина для соку

### **E - лопатка**

### **F - лопатка-тістомісильник і металевий ніж**

F1 - лопатка для замісу тіста

F2 - металевий ніж для м'яса і овочів

### **G - міксер**

G1 - кришка міксера

G2 - глек міксера

### **H - центрифуга для вичавлювання соку**

H1 - штовхач

H2 - кришка

H3 - фільтр

H4 - посудина

### **I - вінчик для піни**

I1 - голівка вінчика для піни

I2 - наконечник вінчика для піни

### **J - підставка для аксесуарів**

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ЗАСТОСУВАННЯМ

Після купівлі комбайна його слід розпакувати і усі насадки і аксесуари вимити у теплій воді. Сам робочий блок не можна занурювати у воду або в інші рідини, необхідно тільки протерти його вологою ганчіркою.

### ФУНКЦІЯ ЗАМІСУ ТІСТА

На робочий блок "А" (мал. А) встановлюємо чашу подрібнювача "В 1" (мал. В). Чашу подрібнювача встановлюємо на приводному валіку робочого блоку "А 1" (мал. А) з ручкою, спрямованою в нашу сторону і повертаємо в напрямі проти годинникової стрілки, до моменту клацання кріпильних фіксаторів. Потім в чашу подрібнювача вставляємо лопатку для замісу тіста "F 1" (мал. F). У чашу подрібнювача кладемо продукти, які змішуватимемо, а потім закриваємо кришку подрібнювача "В 2" (мал. В), повертаючи її проти годинникової стрілки, до моменту клацання кріпильних фіксаторів. Комбайн готовий до роботи. Інші продукти додаємо через отвір в кришці подрібнювача і, у разі потреби, проштовхуємо їх за допомогою штовхача подрібнювача "В 3" (мал. В). Штовхач подрібнювача "В 3" (мал. В) також можна використовувати для відмірювання сипких і рідких компонентів. Правильна черговість монтажу показана на мал. (1, 3, 4, 5).

УВАГА! Під час замісу тіста не можна допускати, щоб воно збивалося в кулю, оскільки це може привести до ушкодження пристрою.

Рекомендована швидкість: в початковій фазі замісу тіста рекомендується налаштувати регулятор швидкості А3 (див. мал. 2) на другу або третю позицію, а лише через декілька секунд роботи перемкнути на вищу швидкість, залежно від виду замішуваного тіста.

### ФУНКЦІЯ ПОДРІБНЕННЯ

Для подрібнення використовуємо чашу подрібнювача "В 1" (мал. В), встановлюємо її таким самим способом, як для функції замісу тіста, тільки замість лопатки-тістомісильника використовуємо металевий ніж для м'яса і овочів "F 2" (мал. F). За допомогою цієї насадки можна подрібнити м'ясо або овочі. Правильна черговість монтажу показана на малюнках (1, 3, 4, 5).

Рекомендована швидкість: під час подрібнення слід використовувати швидкість на рівні 5 - 8 (див. мал. 2), а також можна скористатися функцією PULSE - "А 7" (мал. 2). Продукти, які кладемо в чашу подрібнювача крізь отвір в кришці, у разі потреби, можна проштовхувати виключно за допомогою штовхача подрібнювача "В 3" (мал. В).

### ФУНКЦІЯ МІКСЕРА

На робочий блок "А" (мал. А) встановлюємо глек міксера "G 2" (мал. G), а потім повертаємо його проти годинникової стрілки, аж до моменту клацання кріпильних фіксаторів. У глек міксера кладемо компоненти, призначені для обробки. Закриваємо кришку "G 1" (мал. G). Правильна черговість монтажу показана на малюнку 11.

УВАГА! Не можна наливати в глек міксера гарячі рідини.

Не слід наливати в глек міксера більше 1,0 л рідини.

Рекомендована швидкість: швидкість обертання міксера слід встановити згідно з кулінарним рецептом або за власним розсудом.

### ФУНКЦІЯ ЗБИВАННЯ ПІНИ

Голівку вінчика піни "І 1" з насадкою вінчика "І 2" (мал. І) встановлюємо в чашу подрібнювача "В 1" (мал. В) на приводному валіку "А 1" (мал. А) і прикриваємо кришкою подрібнювача "В 2" (мал. В), яку повертаємо проти годинникової стрілки, аж до моменту клацання кріпильних

фіксаторів. Правильна черговість монтажу показана на малюнку 7.

Увага:

Вінчиком для піни можна приготувати виключно піну з яечних білків без цукру.

Якщо вінчиком спробувати місити навіть найніжніше тісто, можна пошкодити голівку вінчика "І 1", а усунення поломки розцінюватиметься, як платний ремонт.

Рекомендовані швидкості: бажано використовувати швидкість на рівні 7 - 8 (див. мал. 2).

### **ФУНКЦІЯ ШАТКУВАННЯ І ТЕРТКИ**

У чашу подрібнювача "В 1" (мал. В) на приводний валик "А 1" (мал. А) встановлюємо утримувач дисків "С 7" (мал. С). На утримувач дисків встановлюємо один з металевих дисків від "С 1" до "С 6", залежно від того, які продукти піддаватимуться обробці. Потім закриваємо кришку подрібнювача "В 2" (мал. В) і повертаємо в напрямі проти годинникової стрілки, аж до моменту клацання кріпильних фіксаторів. Правильна черговість монтажу показана на малюнку 6.

**УВАГА!** Для утримування і проштовхування оброблюваних продуктів слід користуватися виключно штовхач подрібнювача "В 3" (мал. 9).

Рекомендована швидкість: залежно від типу дисків, рекомендується вибрати рівень від 2 до 8 (див. мал. 2). Можна також користуватися позицією PULSE "А 7" (мал. 2).

### **ФУНКЦІЯ СОКОВИЖИМАЛКИ**

Посудину "Н 4" з фільтром "Н 3" (мал. Н) встановлюємо в чаші подрібнювача "В 1" (мал. В) на приводному валіку "А 1" (мал. А). Потім закриваємо кришку "Н 2" (мал. Н) і повертаємо в напрямі проти годинникової стрілки, аж до моменту клацання кріпильних фіксаторів. Плоди, з яких треба вижати сік, кладемо крізь отвір в кришці "Н 2", проштовхуємо і утримуємо плоди тільки і виключно за допомогою штовхача "Н 1". Правильна черговість монтажу показана на малюнку 10.

Рекомендована швидкість: щоб ефективність вичавлювання соку була максимальною, слід використовувати 7 - 8 швидкість (див. мал. 2), оскільки при такому налаштуванні регулятора швидкості в посудині (Н4) виникає максимальна відцентрова сила, здатна перемістити вичавлений сік в чашу подрібнювача.

### **ФУНКЦІЯ СОКОВИЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВИХ**

Посудину для соку "D 2" (мал. D) встановлюємо на чаші подрібнювача "В 1" і повертаємо в напрямі проти годинникової стрілки, аж до моменту клацання кріпильних фіксаторів. Потім прес-голівку "D 1" (мал. D) вставляємо в отвір в посудині для соку і тим самим встановлюємо її на приводний валік "А 1" (мал. А). Цитрусові плоди, з яких треба вижати сік, слід розрізати навпіл, а потім кожну половинку окремо накласти м'якушем на прес-голівку.

Правильна черговість монтажу показана на малюнку 8.

Рекомендована швидкість: регулятор швидкості слід встановити на рівні 1 - 2 (див. мал. 2).

**УВАГА!** Максимальна місткість чаші подрібнювача - 1,5 літра соку.

### **ПІДСТАВКА ПІД АКЕСУАРИ**

У стандартне оснащення кухонного комбайна "KASIA" тип 116 і 116/В входить підставка під акесуари (мал. J), яка полегшує вам зберігання оснащення пристрою. На підставці є місце для наступних акесуарів: диски "С", соковижималка для цитрусових плодів "D", лопатка "Е", лопатка-тістомісильник і металевий ніж "F", збивачка для піни "І".

### **ДОГЛЯД І КОНСЕРВАЦІЯ**

Перед тим, як приступити до миття пристрою, слід обов'язково вийняти штепсельну вилку

з розетки електромережі. Зняти насадки і аксесуари в зворотній черговості монтажу. Усі використовувані насадки і аксесуари промити у воді з додаванням миючого засобу (це бажано зробити відразу після їх використання, що значно полегшить процес), а потім висушити. Робочий блок "А" не можна занурювати ані у воду, ані в інші рідини. Його достатньо протерти вологою ганчірочкою.

**УВАГА:** Аксесуари, а саме: ножі, мішалки, металеві диски, а також глеки, чаші і їх кришки не рекомендується мити в посудомийній машині, оскільки вони можуть затуپитися і потьмяніти.

**УВАГА:** Дотримуйте заходи обережності при контакті з ріжучими елементами, особливо, коли виймаєте їх з чаші, при спорожненні чаші, під час миття. Увага: Небезпека поранитися.

### ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ

- ▶ Перевірити, чи правильно вставлена штепсельна вилка в розетку електромережі, і чи є напруга в мережі.
- ▶ Перевірити правильність установки чаші подрібнювача "В 1", кришок "В 2" або "Н 2", посудини для соку "D 2" або глека міксера "G 3".
- ▶ Якщо усе встановлено правильно, а пристрій все одно не працює, слід звернутися в авторизовану сервісну службу для виявлення неполадки і можливого ремонту пристрою.

### ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Живлення: 230 В 50 Гц

Максимальна потужність: 800 Вт

Максимальні обороти: 9100 обертів/хв.

Кількість рівнів швидкості : 8 + функція PULSE

Об'єм чаші подрібнювача : 1,5 л

Місткість глека міксера : 1,0 літр

Максимальний час безперервної роботи : КВ МАХ = 5 хв.

Максимальний рівень шуму:  $L_{WA} = 75$  дБ



**Увага!** Компанія "МРМ" залишає за собою право внесення технічних змін.



**Poland****Відповідна утилізація виробу  
(зношене електричне і електронне устаткування)**

Позначення, що знаходиться на продукті вказує, що після закінчення терміну експлуатації продукт не слід викидати разом з іншими побутовими відходами. Щоб уникнути шкідливого впливу на довкілля і здоров'я людей внаслідок неконтрольованого видалення відходів, зношений пристрій необхідно здати в пункт збору зношених побутових електроприладів або потурбуватися, щоб його забрали з будинку. Щоб отримати детальну інформацію на тему місця і способу безпечної утилізації електричних і електронних відходів, користувач повинен звернутися в пункт роздрібної торгівлі або в місцевий Відділ по захисту довкілля. Продукт не слід викидати разом з іншими комунальними відходами.

## NOTATKI

## NOTATKI

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

**MPM agd S.A.**  
**ul. Brzozowa 3**  
**05-822 Milanówek**  
**tel.: (0-22) 380 52 34**  
**fax: (0-22) 380 52 72**  
**[www.mpm.pl](http://www.mpm.pl)**