

LEHMANN HOME

INSTRUKCJA ORYGINALNA
ROBOT PLANETARNY
LEHMANN KULINATOR 3000W



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.

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

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.

1. Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
2. Używanie na zewnątrz jest zabronione.
3. Zanurzanie w wodzie jest zabronione.
4. Ustawianie naczyń z wodą w pobliżu urządzenia jest zabronione.
5. Używanie w pobliżu źródeł wody jest zabronione.
6. Jeśli woda dostanie się do wnętrza urządzenia, natychmiast odłącz je od zasilania i udaj się do autoryzowanego serwisu.
7. Dbaj o to, aby przewód zasilający nie został skręcony, przygnieciony czy złamany.
8. Trzymaj przewód zasilający z dala od ostrych krawędzi i gorących przedmiotów.
9. Odłączając przewód trzymaj za wtyczkę, nie za kabel.
10. Przed podłączeniem urządzenia, upewnij się, że charakterystyka prądu w sieci jest taka sama jak dane na tabliczce znamionowej urządzenia.
11. Urządzenie ustaw na płaskiej, twardej, poziomej i suchej powierzchni.
12. Urządzenie nie jest przeznaczone dla dzieci.
13. Trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci.
14. Uruchamianie urządzenia bez składników, jedzenia, napoi do przetworzenia jest zabronione.
15. Podczas pracy unikaj kontaktu z ruchomymi elementami takimi jak ostrza, mieszadła, blender itd. Ruchome elementy mogą pochwycić i wkręcić kończyny, biżuterię lub włosy, prowadząc do spowodowania obrażeń, a nawet śmierci.
16. Urządzenie można włączyć dopiero po zamontowaniu pokrywy miski lub pokrywy blendera.
17. Jeżeli nie planujesz ponownie użyć urządzenia, odłącz je od sieci.
18. Przed rozpoczęciem czyszczenia, odłącz je od zasilania.
19. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, zleć jego wymianę w autoryzowanym serwisie. Używanie urządzenia z uszkodzonym przewodem jest zabronione.
20. Zwróć szczególną uwagę na ostrza podczas czyszczenia, opróżniania lub używania kielicha.
21. Przed wymianą akcesoriów wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
22. Używaj tylko jednej funkcji urządzenia na raz.
23. Miska przeznaczona jest do używania tylko z tym urządzeniem.
24. Przed wyjęciem miski z urządzenia, wyłącz je i odłącz od zasilania.
25. Zabrania się użytkowania urządzenia przez dzieci oraz osoby z ograniczoną motoryką, zaburzeniami sensorycznymi, o ograniczonym rozwoju, braku doświadczenia i wiedzy. Takie osoby mogą używać urządzenia jedynie pod nadzorem osoby z wystarczającą wiedzą i doświadczeniem, które wezmą odpowiedzialność za bezpieczeństwo użytkownika.
26. Używanie urządzenia w trybie ciągłym dłużej niż 4 minuty przy maksymalnej mocy jest zabronione.
27. Po zakończonej pracy, zaleca się zrobić kilka minut przerwy, aby urządzenie się schłodziło.
28. Podczas dodawania gorących składników lub płynów do miski zachowaj szczególną ostrożność.
29. Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
30. Użycie akcesoriów nie zalecanych przez producenta spowoduje uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
31. Podczas przenoszenia urządzenia należy uchwycić obudowę urządzenia oburącz.
32. Przed przystąpieniem do demontażu odczekaj do momentu kiedy silnik całkowicie się zatrzyma.

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 URZĄDZENIA

1. Jednostka główna

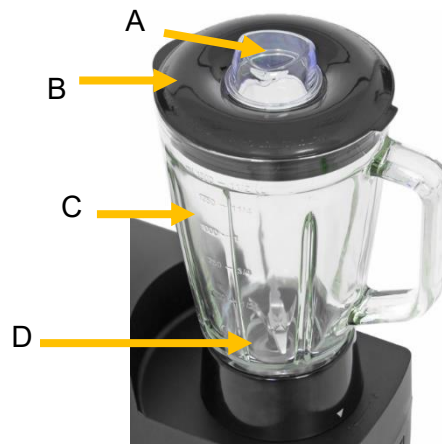


- A. Górna obudowa
- B. Pokrywa misy
- C. Misa
- D. Nóżki antypoślizgowe

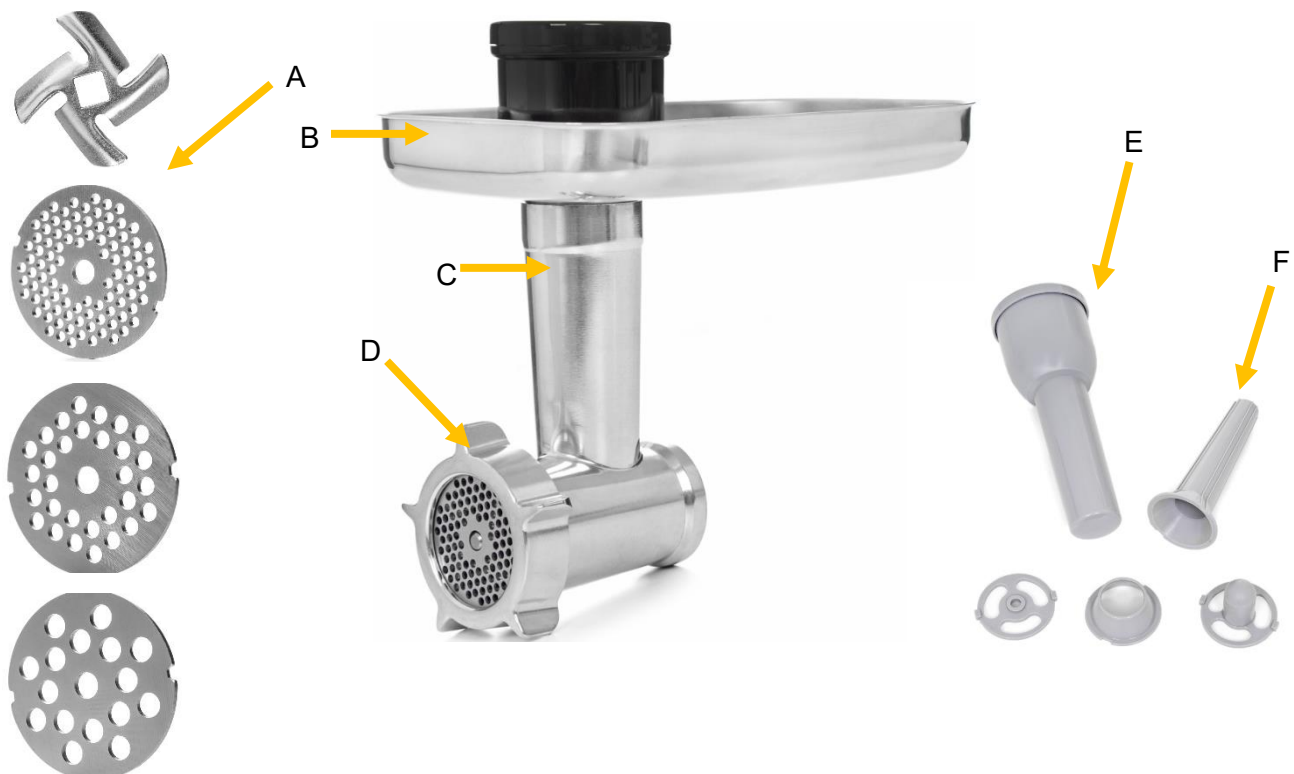
- E. Blokada silnika, tylna pokrywa
- F. Blokada podnoszenia górnego korpusu
- G. Pokrętko regulacji prędkości

2. Blender

- A. Miarka
- B. Pokrywa
- C. Szklany kielich
- D. Podstawa z podstawą ostrza



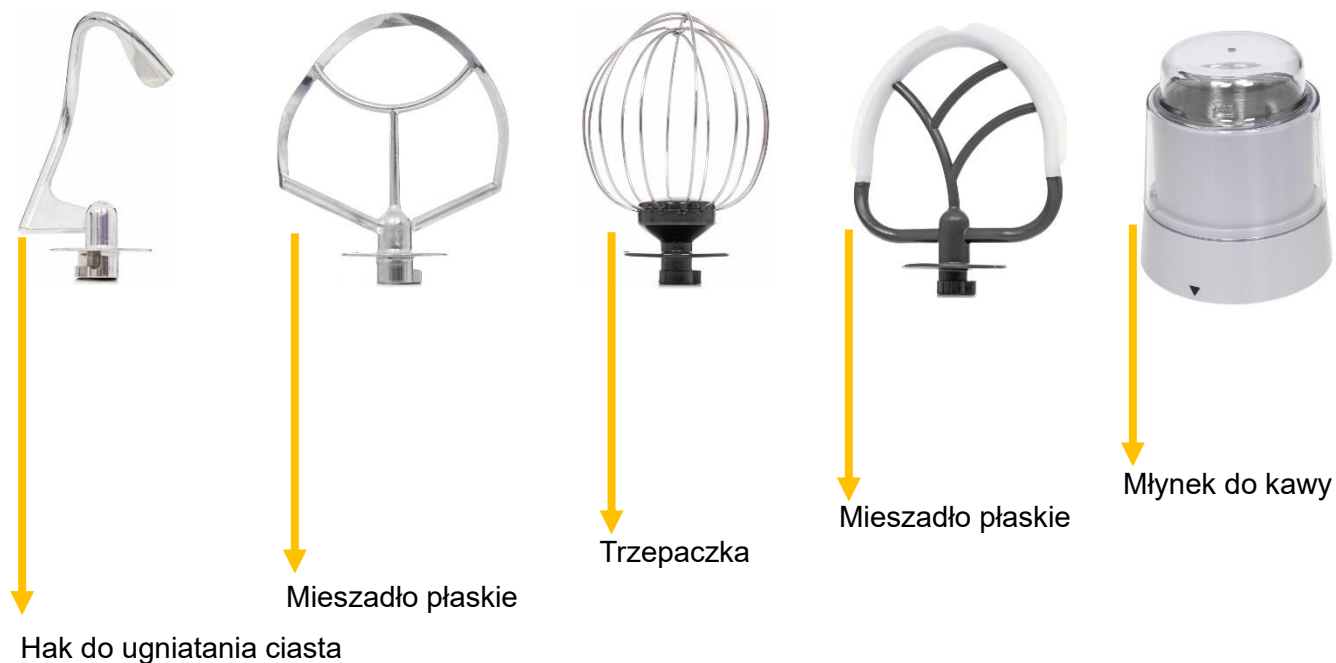
3. Maszynka do mielenia mięsa



A. Ostrze, sita
B. Tacka
C. Rura odprowadzająca

D. Nakrętka zabezpieczająca
E. Końcówka do popychania mięsa
F. Końcówka do formowania kielbasy

4. Dodatkowe akcesoria



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed pierwszym użyciem, wszystkie akcesoria należy dokładnie umyć. (spójrz: Czyszczenie i konserwacja)
2. Należy wyjąć odpowiednią długość przewodu z obudowy i podłączyć do sieci.

PRÓBNE URUCHOMIENIE

1. Odblokuj górny korpus przy pomocy dźwigni (F), a następnie podnieś górną część korpusu.
2. Umieść miskę (C) w mocowaniu i przykręć do podstawy, obracając zgodnie ze strzałkami umieszczonymi na podstawie. Następnie należy nałożyć pokrywę miski (B) oraz zamontuj mieszadło w otworze mocowania mieszadła.
3. Następnie podnieś dźwignię blokady (F) ponownie i opuść górny korpus w dół. Należy upewnić się, że górny korpus jest przymocowany poprawnie do dolnej części korpusu. Następnie dźwignię (F) zablokuj, przesuwając z powrotem do góry.
4. Podłącz urządzenie do zasilania i przekręć pokrętło regulacji prędkości (G) do pozycji 'ON', a następnie co sekundę zmieniaj na kolejny poziom prędkości. Na końcu ustaw pokrętło na pozycję 'OFF'.
5. Przekręć dźwignię blokady (F) i umieść górny korpus, a następnie zdemontuj mieszadło.
6. Zdejmij tylną pokrywę (E).
7. Wlej szklankę wody do kielicha, który następnie zamontuj do górnego korpusu. Następnie należy powtórzyć punkty 4 - 6.
8. Na końcu odłącz zatrzymany blender i zamontuj tylną pokrywę.

ZŁOŻENIE URZĄDZENIA

Uwaga! Zabrania się używania więcej niż jednego trybu pracy na raz!

Mieszadło

1. Odblokuj dźwignię i unieś korpus górny.
2. Zamontuj miskę w podstawie.
3. Zablokuj ją, obracając w przeciwnym kierunku do ruchu wskazówek zegara.

Uwaga: Zabrania się używania miski bez osłony. Chroni ona przed rozchłapywaniem składników z wewnątrz.

4. Zamontuj osłonę i skieruj otwór na uzupełnianie w kierunku osoby obsługującej. Osłonę należy wcisnąć na miskę.
5. Wybierz odpowiednie mieszadło:
 - Hak do ciasta: dla ciężkich, gęstych mas np. ciasto na chleb
 - Ubijaczkę: do ubijania śmietany, białek itd.
 - Mieszadło płaskie: dla mas średniej gęstości np. ciasto na naleśniki
6. Odpowiednie mieszadło zamontuj w otworze pod górnym korpusem. Mocując je, upewnij się, że skrzydełka mieszadła zostały zamocowane w krzyżakowym otworze mocowania.
7. Mieszadło należy delikatnie wcisnąć i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, celem zamontowania.
8. Odblokuj dźwignię i opuść górny korpus.

Urządzenie jest gotowe do użycia.

Blender

1. Zdejmij górną pokrywę.
2. Kielich umieść w mocowaniu tak, aby wskaźnik był skierowany ku otwartej kłódce.
3. Przekręć blender zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, tak aby wskaźnik był skierowany ku zamkniętej kłódce.

Urządzenie jest gotowe do użycia.

Przystawka do mielenia mięsa

1. Należy wziąć obudowę przystawki i trzymać ją tak, by największy otwór tuby był skierowany ku górze.
2. Następnie wewnątrz obudowy umieść ślimacznice.
3. Nóż zamocuj na ślimacznicy, tak aby ostrze było skierowane ku górze.
4. Wybierz i zamontuj odpowiednie sitko na ślimacznicy.
5. Zabezpiecz całość nakrętką.
6. Zamontuj przystawkę w napędzie robota, przekręcając z poziomej pozycji w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Przy odpowiednim zamontowaniu słyszalne będzie kliknięcie.
7. Następnie zamontuj tackę.

Urządzenie jest gotowe do użycia.

Nadziejaczka do kielbasy

1. Zamontuj sito z tworzywa, następnie krótki lub długi dozownik, a całość zabezpiecz nakrętką. Upewnij się, że wypustki sitka mieszczą się w zagłębieniach obudowy przystawki.
2. Zamontuj przystawkę do mielenia z zamontowaną nadziejaczką w robocie.
3. Do przystawki zamontuj tackę.

Urządzenie jest gotowe do użycia.

Demontaż mieszadeł

Należy nacisnąć dźwignię zwalniającą i unieść górny korpus.

Aby zdemontować mieszadło, należy docisnąć je do obudowy, a następnie przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Następnie można je wyjąć z mocowania.

Aby zdemontować pokrywę miski, należy pociągnąć ją w poziomie do siebie i unieść.

Miskę należy odblokować obracając ją zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek. Następnie można ją zdjąć z podstawy.

Na końcu należy odblokować dźwignię i opuścić górny korpus do pozycji wyjściowej.

Demontaż blendera

Należy przekręcić kielich w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, gdy wskaźnik będzie skierowany ku odblokowanej kłódce.

Następnie należy zdjąć blender.

Na końcu należy zamontować tylną osłonę.

Demontaż przystawki do mielenia

Należy przeprowadzić proces montażu przystawki od końca.

Demontaż nadziewaczki do kielbasy

Należy przeprowadzić proces montażu nadziewaczki od końca.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

Wyrabianie gęstego ciasta:

1. Użyj haka do wyrabiania ciasta.
2. Napełniając miskę upewnij się, że nie przekracza maksymalnej dozwolonej objętości.
3. Maksymalna masa mąki w misce nie powinna przekraczać 600g.
4. Należy przez pierwsze 30 sekund użyć trybu '1', następnie przez kolejne 30 sekund trybu '2', a następnie przez 3 minuty trybu '3' lub '4'. Po 4 minutach należy zrobić przerwę i pozwolić schłodzić się urządzeniu. Jeśli ciasto po pierwszym mieszaniu nie jest jeszcze gotowe, należy odczekać i ponowić mieszanie na trybie '3' lub '4'.

Ubijanie białek:

1. Należy użyć ubijaczki.
2. W zależności od wielkości jajek oraz docelowej sztywności piany, białka należy ubijać w trybie prędkości '4', '5' lub '6' przez około 4 minuty.
3. Maksymalna ilość wbitych jajek - 16 sztuk.

Ubijanie śmietany:

1. Należy użyć ubijaczki.
2. Należy wlać około 250ml świeżej śmietany i ubijać ją w trybie prędkości '4', '5' lub '6' przez około 4 minuty.

Dolewając mleka, białek bądź śmietany, należy uważać, by nie przekroczyć maksymalnej dozwolonej objętości w misce.

Po 4 minutach należy zrobić przerwę i pozwolić schłodzić się urządzeniu.

Mielenie

1. Ugotowane warzywa lub surowe mięso należy pokroić na małe kawałki. Mięso należy oczyścić z tłuszczu, kości i ścięgien.
2. Urządzenie należy podłączyć do sieci, a następnie ustawić na prędkość 7 - 10.
3. Kawałki jedzenia należy wrzucać przez górny otwór przystawki i dopychać przy pomocy popychacza.
4. Po skończonym mieleniu należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

Po 4 minutach należy zrobić przerwę i pozwolić schłodzić się urządzeniu.

Przygotowanie kielbasy

1. Flak kielbasy należy przez 10 minut moczyć w letniej wodzie. Następnie należy go nasunąć na nadziewaczkę.
2. Zmielone i przyprawione mięso należy umieścić w otworze dozującym i dopychać przy pomocy popychacza.
3. Jeśli flak przyklei się do obudowy, należy zmoczyć go wodą.

Blendowanie

1. Jedzenie lub napoje należy umieścić w szklanym kielichu.
2. Maksymalne obciążenie dla blendera to około 500g twardego pożywienia + około 900g płynu. Maksymalna prędkość dla takiego obciążenia to poziom '6'.
3. Należy umieścić pokrywę na blenderze i dobrze ją zamknąć. Dozownik należy umieścić w otworze i zakręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Ustawienie prędkości	Typ posiłku
5 – 7	Lekkie i luźne napoje
7 – 10	Gęste napoje, mieszanina płynu z jedzeniem

Po zakończonej pracy należy ustawić urządzenie w pozycji 'OFF' i odłączyć od zasilania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć wszystkie elementy, które będą miały kontakt z pożywieniem. Następnie należy je wypłukać i wysuszyć.
2. Przed rozpoczęciem mycia urządzenia należy je wyłączyć i odłączyć od zasilania.
3. Przed myciem miski, należy upewnić się, że ostygła. Należy utrzymywać w czystości mocowanie miski.
4. Zabrania się mycia miski i ostrzy oraz mieszadeł w zmywarce.
5. Zabrania się używania ostrych lub spiczastych przedmiotów do czyszczenia urządzenia i jego akcesoriów. Mogą uszkodzić powierzchnię lub mechanizm.
6. Ostrza urządzenia są ostre. Należy uważać, by się nie skaleczyć.
7. Wszystkie elementy oprócz korpusu należy myć w gorącej wodzie z płynem do zmywania, zaraz po zakończeniu używania. Następnie należy je opłukać w czystej wodzie i natychmiast wysuszyć.
8. Zaleca się nasmarowanie ostrzy za pomocą oleju spożywczego.
9. Obudowę należy czyścić tylko przy pomocy delikatnie wilgotnej szmatki.
10. Jeśli urządzenie jest trudno wyczyścić, można do zamontowanej miski nalać gorącej wody z płynem do zmywania i włączyć urządzenie na kilka sekund na prędkości '1'. Zamontowane mieszadło pomoże rozpuścić trudny brud.
11. Podczas mycia urządzenia należy zadbać, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy.

UTYLIZACJA URZĄDZENIA



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 wysokociśnieniową 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 KT-24 zgodnie z instrukcją obsługi / książką przeglądów urządzenia.

Reklamowane urządzenie winno być dostarczone z kompletnym wyposażeniem standardowym, czyste, z czytelną tabliczką znamionową i nadrukami.

KT24 Sp. z o.o. Spółka komandytowa
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 of the user and persons in the vicinity.

Keep this manual for future reference.

SAFETY RULES

Read the instructions carefully before use.

1. Use extreme caution when children are near the unit.
2. Outdoor use is prohibited.
3. Immersion in water is prohibited.
4. It is forbidden to place vessels with water near the device.
5. Use near water sources is prohibited.
6. If water gets inside the unit, immediately unplug the unit and go to an authorized service center.
7. Take care that the power cord is not twisted, pinched or broken.
8. Keep the power cord away from sharp edges and hot objects.
9. When disconnecting the cable, hold the plug, not the cable.
10. Before connecting the device, make sure that the mains current characteristics are the same as the data on the device nameplate.
11. Place the unit on a flat, hard, horizontal, and dry surface.
12. This device is not intended for use by children.
13. Keep the unit out of the reach of children.
14. Running the machine without ingredients, food, beverages to process is prohibited.
15. When working, avoid contact with moving parts such as blades, stirrers, blender, etc. Moving parts can catch and screw in limbs, jewelry or hair, leading to injury or even death.
16. Do not turn on the appliance until the bowl cover or blender cover has been installed.
17. If you do not plan to use the device again, disconnect it from the network.
18. Before cleaning, disconnect it from the power supply.
19. If the power cord is damaged, have it replaced by an authorized service center. Do not use the unit with a damaged cord.
20. Pay special attention to the blades when cleaning, emptying or using the cup.
21. Turn off the unit and disconnect it from the power supply before replacing accessories.
22. Use only one device function at a time.
23. The bowl is designed for use with this unit only.
24. Before removing the bowl from the appliance, turn it off and unplug it from the power supply.
25. Children and persons with reduced motor skills, sensory impairments, restricted development, lack of experience and knowledge are not permitted to use this device. Such persons may only use the device under the supervision of a person with sufficient knowledge and experience, who will take responsibility for the safety of the user.
26. Using the device in continuous mode for more than 4 minutes at maximum power is prohibited.
27. When finished working, it is advisable to take a break for a few minutes to allow the machine to cool down.

28. Use extreme caution when adding hot ingredients or liquids to the bowl.
29. Do not use the device for purposes other than those for which it was intended.
30. Use of accessories not recommended by the manufacturer will result in damage to the unit or an accident.
31. When moving the unit, grasp the unit housing with both hands.
32. Wait until the engine has come to a complete stop before proceeding with disassembly.

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 DEVICE ELEMENTS

1. Main unit



- A. Upper casing
- B. Bowl cover
- C. Bowl
- D. Non-slip feet

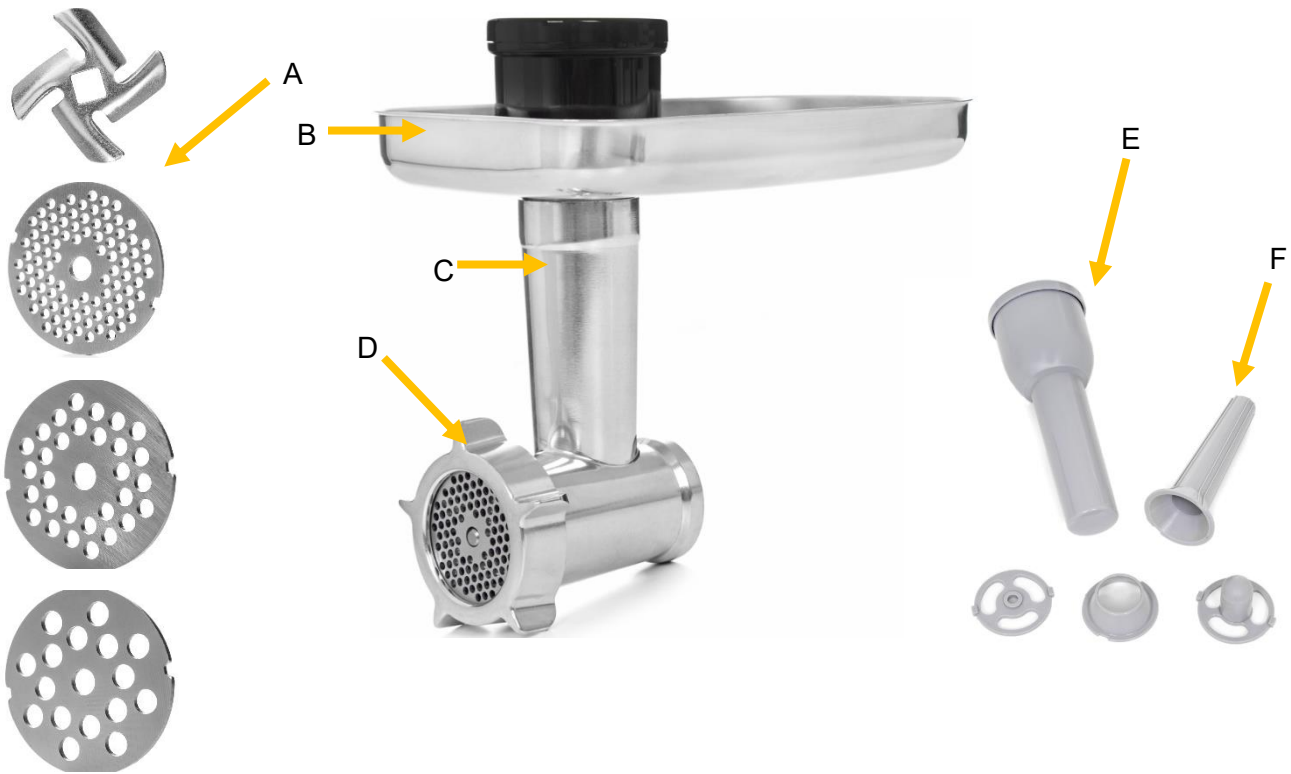
- E. Engine lock, rear cover
- F. Upper cabinet lifting lock
- G. Speed control knob

2. Blender

- A. Measure
- B. Lid
- C. Glass cup
- D. Blade base



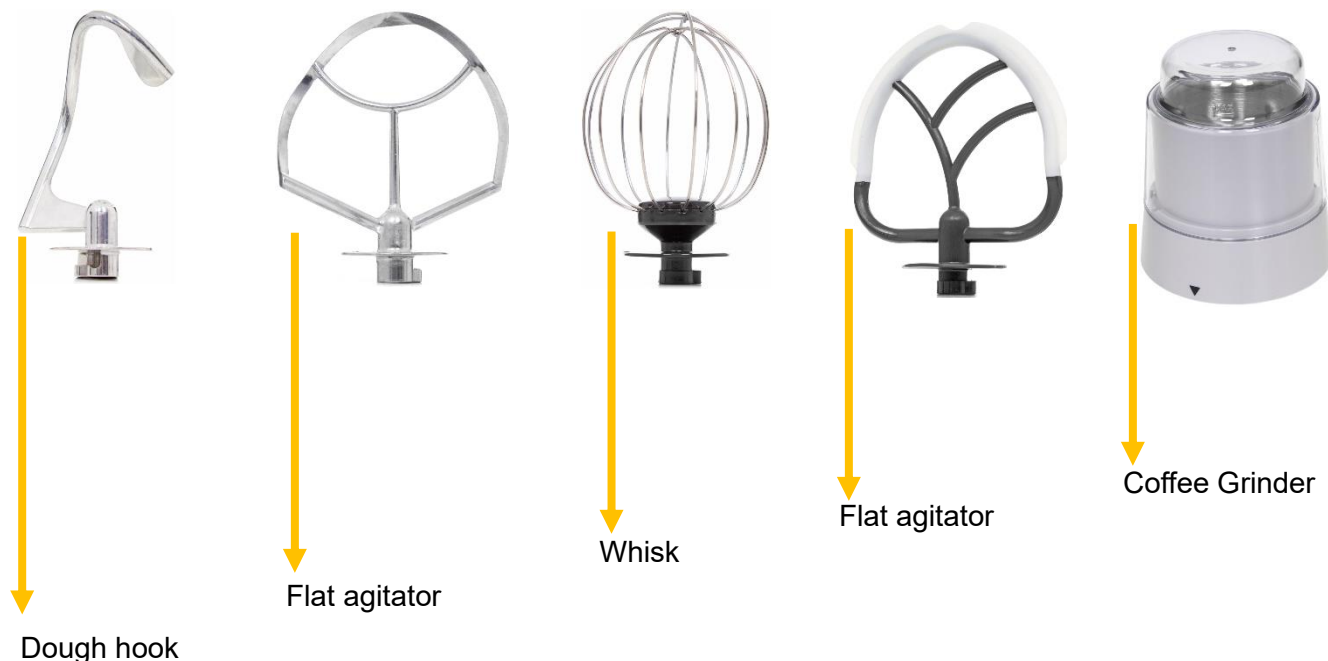
3. Meat mincer



- A. Blade, sieves
- B. Tray
- C. Drainage pipe

- D. Locking nut
- E. Pushing meat tip
- F. Sausage shaping tip

4. Additional accessories



TRIAL RUN

1. Unlock the upper body with the lever (F), then lift the upper body.
2. Place the bowl (C) in the mount and screw it to the base by turning according to the arrows on the base. Next, replace the bowl cover (B) and install the agitator in the agitator mounting hole.
3. Then lift the lock lever (F) again and lower the upper body down. Make sure that the upper body is attached correctly to the lower body. Then lock the lever (F) by sliding it back up.
4. Connect the unit to the power supply and turn the speed control knob (G) to the 'ON' position, then change to the next speed level every second. Finally, turn the knob to the 'OFF' position.
5. Turn the locking lever (F) and position the upper body, then remove the agitator.
6. Remove the back cover (E).
7. Pour a glass of water into the cup, which you then mount to the upper body. Then repeat steps 4 - 6.
8. Finally, disconnect the stopped blender and install the back cover.

ASSEMBLING THE DEVICE

Note: It is forbidden to use more than one operation mode at a time!

Mixer

1. Unlock the lever and lift the upper body.
2. Install the bowl in the base.
3. Lock it by turning counterclockwise.

Note: It is forbidden to use the bowl without the cover. It protects against spillage of ingredients from inside.

4. Install the cover and point the refill opening toward the attendant. The cover should be pressed onto the bowl.

5. Select the appropriate mixer:
 - Dough hook: for heavy, thick masses, e.g. bread dough
 - Beater: for whipping cream, egg whites, etc.
 - Flat mixer: for medium consistency batter, e.g. pancake batter
6. Install the appropriate agitator in the hole under the upper body. When fixing the agitator, make sure that the wings of the agitator are fixed in the cross hole of the attachment..
7. Gently push the agitator in and turn it clockwise to install.
8. Unlock the lever and lower the upper body.

The device is ready for use.

Blender

1. Remove the top cover.
2. Place the cup in the mount so that the pointer is pointing toward the open padlock.
3. Turn the blender clockwise so that the indicator is pointing toward the closed padlock.

The device is ready for use.

Meat mincer attachment

1. Take the attachment housing and hold it so that the largest opening of the tube is facing up.
2. Then place the worm gear inside the housing.
3. Attach the knife to the worm gear so that the blade is facing up.
4. Select and install the appropriate strainer on the worm.
5. Secure it with the nut.
6. Mount the attachment in the robot drive by turning from the horizontal position counterclockwise. When properly mounted, a click will be heard.
7. Then install the tray.

The device is ready for use.

Sausage stuffer

1. Install the plastic strainer, then the short or long dispenser, and secure the whole thing with the cap.
2. Make sure the strainer tabs fit into the recesses of the attachment housing.
3. Install the grinder attachment with the stuffing box installed in the food processor.
4. Mount the tray to the attachment.

The device is ready for use.

Dismantling the agitators

Press the release lever and lift the upper body.

To remove the agitator, press it against the housing and then turn it counterclockwise. It can then be removed from its mount.

To remove the bowl lid, pull it horizontally towards you and lift it.

Unlock the bowl by turning it clockwise. It can then be removed from the base.

Finally, unlock the lever and lower the upper body to its original position.

Disassembling the blender

Turn the cup counterclockwise until the indicator is pointing toward the unlocked padlock.
Then remove the blender.
Finally, install the back cover.

Removing the grinding attachment

Perform the attachment assembly process from the end.

Disassembling the sausage stuffer

Perform the stuffing box assembly process from the end.

DEVICE OPERATION

Making a dense dough:

1. Use a dough hook to knead the dough.
2. When filling the bowl, make sure it does not exceed the maximum volume allowed.
3. The maximum weight of flour in the bowl should not exceed 600g.
4. Use mode '1' for the first 30 seconds, then mode '2' for another 30 seconds, then mode '3' or '4' for 3 minutes. After 4 minutes, take a break and let the machine cool down. If the dough is not ready after the first mixing, wait and mix again on mode '3' or '4'.

Whisking egg whites:

1. Use a beater.
2. Depending on the size of the eggs and the target stiffness of the foam, whip the egg whites on speed mode '4', '5' or '6' for about 4 minutes.
4. Maximum number of broken eggs - 16 pieces.

Whipping cream:

1. Use a beater.
2. Pour in about 250ml of fresh cream and whip it on speed mode '4', '5' or '6' for about 4 minutes.
3. When adding milk, egg whites or cream, be careful not to exceed the maximum volume allowed in the bowl.
4. After 4 minutes, take a break and let the unit cool down.

Milling

1. Cut the cooked vegetables or raw meat into small pieces. Meat should be cleaned of fat, bones and tendons.
2. Connect the device to the network and then set it to speed 7 - 10.
3. Drop pieces of food through the top opening of the attachment and push with the pusher.
4. When you have finished grinding, turn off the unit and unplug it from the power supply.

After 4 minutes, take a break and let the unit cool down.

Preparation of the sausage

1. Soak the sausage flap in lukewarm water for 10 minutes. Then it should be slid over the stuffing.
2. Place the ground and seasoned meat in the dispensing opening and push with the pusher.
3. If the flak sticks to the case, wet it with water.

Blend

1. Food or beverages should be placed in a glass cup.
2. The maximum load for the blender is about 500g of hard food + about 900g of liquid.
3. The maximum speed for such a load is level '6'.
4. Place the lid on the blender and close it securely. Place the dispenser in the opening and turn clockwise.

Speed setting	Meal type
5 – 7	Light & Loose Drinks
7 – 10	Thick drinks, mixture of liquid and food

When finished working, set the unit to the 'OFF' position and disconnect from the power supply.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before first use, thoroughly wash all items that will come in contact with food. They should then be rinsed and dried.
2. Turn the unit off and unplug it before cleaning.
3. Before washing the bowl, make sure it has cooled down. Keep the bowl attachment clean.
4. It is forbidden to wash the bowl and the blades and mixers in the dishwasher.
5. Do not use sharp or pointed objects to clean the machine and its accessories. They may damage the surface or the mechanism.
6. The blades of the machine are sharp. Be careful not to cut yourself.
7. Wash all parts except the body in hot water with dishwashing liquid immediately after use. They should then be rinsed in clean water and dried immediately.
8. It is recommended to lubricate the blades with cooking oil.
9. Clean the housing only with a slightly damp cloth.
10. If the unit is difficult to clean, you can pour hot water with dishwashing liquid into the mounted bowl and turn the unit on speed '1' for a few seconds. The mounted agitator will help dissolve difficult dirt.
11. When cleaning the device, ensure that water does not enter the housing.

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

Thank you for your trust in choosing our equipment. We hope that using the device will give you a lot of satisfaction as well as meet all your expectations. The device has been manufactured on the basis of state-of-the-art technologies taking into account environmental protection requirements.

For the sake of your safety and comfort while using our equipment, please read the operating manual, safety regulations and warranty conditions.

In case of any questions or doubts, please contact the equipment dealer directly responsible for securing sales and service support, or an authorised service point.

If you would like to share with us your opinion about our products, please contact us via e-mail:

serwis@kt-24.eu, where our consultants will be happy to answer your questions.

The KT24 Sp. z o.o.Sp.k company provides a guarantee that the devices are free from defects in material and assembly.

Address of the Service Panel: www.serwisuj.com

1. Warranty - is an obligation of the guarantor to remove free of charge any physical defects of the product (material and/or assembly defects).
2. The guarantee for free repair covers a defect in the device that does not fulfil the functions specified in the operating instructions due to damage, and the cause of the damage is due to defects in materials or installation.
3. The warranty period begins on the date of purchase/release of the product and is
 - 24 months for all devices in case of consumer purchase
 - 12 months for commercial purchase of domestic appliances / 24 months for professional appliances*;
 - 24 months for Briggs & Stratton engines from the date of consumer purchase and 3 months for commercial purchases
 - 6 months for accessories (including lances, guns, and nozzles) from the date of consumer purchase and 3 months for commercial purchases. Kaercher accessories are exempt from the manufacturer's warranty and KT24 Sp. z o.o.Sp.k
 - 6 months for batteries, accumulators and chargers for consumer purchases and 3 months for commercial purchases
 - 6 month warranty period for riding units (transmissions) of lawn mowers, mechanical and hydrostatic transmissions (HST) of garden tractors and 3 months for commercial purchases
4. Consumer purchase within the meaning of the Act of 30 May 2014 on consumer rights. (Journal of Laws 2014 item 827) is a purchase made by a natural person making a legal transaction with an entrepreneur not directly related to his/her business or professional activity.
- 5th The condition for the use of warranty benefits is the notification and delivery by The user of the complete device, together with a proof of purchase. The report should be submitted via the service panel www.serwisuj.com immediately after finding the malfunction. In case of door to door warranty the guarantor will cover the shipping costs in case the warranty is accepted.
6. The complainant should provide for correspondence purposes his/her personal data: name, address, telephone number (Art. 6, par. 1, letter b) of the General Data Protection Regulation ("RODO") and the number of the proof of purchase.
7. If any of the conditions specified in paragraphs 5 and 6 is not fulfilled, the person accepting the complaint has the right to refuse to accept the device for repair.
8. The choice of the method of removing the defect belongs to the guarantor, who may repair the item by repairing it, replacing the defective part or replacing the goods. Regardless of the way of removing the defect, the warranty will be prolonged by the total time of processing the complaint.
9. The guarantor through an authorized service center will respond to claims submitted by the complainant within 14 days, and the removal of defects in the case of its qualification for free warranty service will take place no later than 30 days from the date of filing a complaint. Out-of-warranty repairs (against payment) are carried out on the basis of individual arrangements with the service facility.

10. The rights under the warranty do not include the right of the buyer to claim reimbursement of lost profits and costs incurred in connection with the defects of the item. The warranty does not cover cases of random damage independent of operating conditions such as flood, fire, etc.

11. The warranty does not cover damage resulting from improper installation or use of the equipment contrary to the manual.

12. The warranty does not cover damage caused by

a) operations connected with installation, commissioning, maintenance - provided in the operating manual - which the user of the equipment is obliged to perform on his own and at his own expense,

b) damages resulting from improper installation or operation of the equipment, caused by using the device in a manner inconsistent with the user's manual or intended use

c) Damages resulting from using the fuel mixture inconsistent with the operating manual,

d) damages caused by the user as a result of improper storage, transportation, improperly performed maintenance and repair actions; caused by operating or storing the device in extremely adverse conditions, i.e. high humidity, dust, negative or too high ambient temperature

e) damages of things resulting from natural wear and tear as a consequence of using things during their proper exploitation, including damages of paint coats,

f) damages done to batteries as a result of their incorrect use, storage and charging,

g) damages that result from: supplying the high-pressure device with contaminated water

13. parts and materials not covered by the warranty protection and the wear of which is natural consequence of work:

(a) operating components, e.g.: knives, discs, cutting bars, vee heads, filters, starter cables, drive cables, spark plugs, bulbs, road wheels, clutch drums and jaws, clutches and friction wheels, drive belts, safety screws, collection and scraper brushes, filters,

(b) engine components: cylinders, pistons, rings, crankshaft, bearings, pan, carburetor diaphragms, pump seals, O-rings, valves,

c) transmission/gearbox components: gears, chains, hydraulic pumps,

d) other components: knife hubs, safety wedges, shock absorbers, bearings, pan, gears, overload fuses, carbon brushes, control linkages and cables, seals,

e) items not specifically mentioned in this warranty card that are subject to obvious wear and tear during operation.

14. The user may not claim repair of damaged equipment at the place of use, even if the equipment is covered by warranty service.

15. The user loses rights under the guarantee if it is found that the user makes any structural changes, attempts to carry out independent repairs and adjustments not provided for in the operation manual, fails to carry out operation and maintenance checks which the user is obliged to according to the provisions of the operation manual, uses unsuitable spare parts and consumables.

The buyer/user is obliged to document warranty inspections and other servicing.

*The customer is obliged to periodically perform paid technical inspections of the device by KT24 service in accordance with the manual / maintenance book of the device. The claimed device shall be delivered with complete standard equipment, clean, with legible rating plate and prints.

We hereby declare that the device described below complies with the relevant basic safety directives, both with regard to the basic design and construction, and with regard to the version put into circulation by us. This declaration ceases to be valid if the device is modified without our prior approval.

Company data:

KT24 Sp. Z o .o. Sp.k

Sikorskiego 86C

63-100 Śrem

NIP: 7851807321