

**WMF KÜCHENminis®**

**Szatkwonica elektryczna**



**Instrukcja obsługi**

## Budowa maszynki Salat to go



- 1. Popychacz
- 2. Lejek na wkład tnący z rurkami podajnikowymi
- 3. Włóżki (I i II)

- 4. Moduł silnikowy
- 5. Wkład tnący i pojemnik do przechowywania
- 6. Pojemnik na sałatkę wraz ze zintegrowanym kubeczkiem

### **Podstawowe wskazówki w zakresie bezpieczeństwa**

- Sprzęt opisany w niniejszej instrukcji może być użytkowany przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub że otrzymały informacje o bezpiecznym korzystaniu z urządzenia i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Należy dopilnować, aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia jak i jego przewodu zasilającego.
- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem rąk do części, które poruszają się w czasie pracy urządzenia, urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania.
- Ponadto urządzenie należy zawsze odłączać od zasilania, jeżeli ma być zostawione bez nadzoru lub jeżeli użytkownik ma zamiar urządzenie zmontować, rozłożyć lub wyczyścić.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego urządzenia, ze względów bezpieczeństwa musi on zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.
- Po użyciu urządzenia i jego akcesoriów, należy wyczyścić wszystkie powierzchnie/części, które miały styczność z żywnością. Stosowne zalecenia podane są w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach, takich jak:
  - kuchnie dla pracowników w placówkach handlowych, biurach i innych miejscach pracy;
  - gospodarstwa rolne;
  - hotele, motele i inne pomieszczenia mieszkalne (do użytku przez klientów);
  - hotele i pensjonaty oferujące nocleg i śniadanie.Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku stricte komercyjnego.
- Urządzenie należy zawsze użytkować zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Eksploatacja niezgodna z instrukcją grozi porażeniem prądem elektrycznym lub innymi niebezpieczeństwami.

## Przed użyciem

Urządzenie należy użytkować wyłącznie do celu, do którego jest przeznaczone, przy jednoczesnym przestrzeganiu instrukcji obsługi. Dlatego też przed rozpoczęciem eksploatacji należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję. Zawiera ona zalecenia dotyczące użytkowania, czyszczenia i konserwowania urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody powstałe w razie nieprzestrzegania instrukcji. Instrukcję należy przechowywać w odpowiednim miejscu i przekazać ją ewentualnemu następnemu użytkownikowi wraz z urządzeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, a raczej tylko do przygotowywania potraw w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego.

Podczas eksploatacji należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

### Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	220 - 240 V~ 50-60 Hz
Pobór mocy:	150 W
Klasa bezpieczeństwa:	II

## Zalecenia bezpieczeństwa

- Urządzenie można podłączać wyłącznie do uziemionych gniazd elektrycznych zamontowanych zgodnie z odpowiednimi przepisami. Przewód zasilający i wtyk muszą być suche.
- Przewodu zasilającego nie należy przeciągać po ostrych krawędziach ani go do takich krawędzi przyciskać. Nie należy zostawiać w pozycji wiszącej, natomiast należy go chronić przed wysoką temperaturą i olejami.
- Nie należy stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. na płytach grzewczych i w podobnych miejscach; nie powinno się też użytkować urządzenia w pobliżu otwartych źródeł ognia.
- Nie wolno wyciągać wtyku z gniazda pociągając za przewód zasilający; nie należy też wyciągać wtyku mokrymi rękami.
- Nie należy włączać urządzenia, jeśli nie włożono wkładu tnącego.
- Nie wolno wyciągać wkładu tnącego, zanim silnik urządzenia i wkład nie zatrzymają się.
- Wkład tnący wolno wyciągnąć dopiero po wyjęciu wtyku z gniazda elektrycznego.
- Nie należy nigdy transportować urządzenia z włożonym wkładem tnącym.
- Przed wymianą akcesoriów lub dodatkowych części ruchomych, urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od źródła zasilania.
- Należy korzystać wyłącznie z dostarczonych oryginalnych wkładów tnących.
- Należy zaprzestać użytkowania urządzenia lub jego przewodu zasilającego:
  - w razie uszkodzenia urządzenia lub jego przewodu zasilającego.
  - w razie podejrzenia, że wystąpiła usterka po tym, jak urządzenie spadło z wysokości lub uległo innemu, podobnemu wypadkowi. W takich przypadkach należy przekazać urządzenie do naprawy.
- Nie należy zanurzać modułu silnikowego w wodzie.
- W razie użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem, nieprawidłowego posługiwania się lub niewłaściwie wykonanych napraw, nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia. Dotyczy to także odpowiedzialności z tytułu gwarancji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

## Użytkowanie

Maszynka do sałatek WMF KUCHENminis® Salad to go jest energooszczędnym urządzeniem kuchennym, zajmującym bardzo niewiele miejsca. Przeznaczona jest do siekania, krojenia i ścierania produktów takich jak np. warzywa, ser Parmesan i czekolada.

Urządzenie nie jest przewidziane do obróbki bardzo twardych produktów, takich jak cukier, ziarna kawy czy mięso.

## Wkłady tnące do krojenia na plasterki i siekania

Dla łatwiejszego rozróżnienia, wkłady tnące dostarczane wraz z urządzeniem oznakowane na zewnętrznej stronie numerami:

- 1 siekanie na drobno
- 2 siekanie na grubo
- 3 siekanie na cienko
- 4 plasterkowanie na grubo
- 5 ścieranie

Produkt	Zalecana szybkość	1 Siekanie, na cienko	2 Siekanie, na grubo	3 Plasterkowa nie na cienko	4 Plasterkowa nie na grubo	5 Ścieranie
Jabłko	I		✓		✓	
Ogórek	II		✓	✓	✓	
Marchew	II	✓	✓		✓	
Ziemniak (gotowany)	I				✓	
Ziemniak (surowy)	II	✓	✓		✓	
Kapusta (czerwona / biała)	I			✓	✓	
Kokos	I	✓				(✓)
Orzech (orzecze laskowe, włoskie, migdały)	I					✓
Papryka	I				✓	
Ser Parmezan	I	✓	✓			✓
Inne sery twarde	II	✓	✓	✓	✓	
Rzodkiew	I		✓	✓	✓	
Czekolada	I	✓	✓			✓
Seler	II		✓			
Cukinia	II	✓	✓	✓	✓	
Cebula	I			✓	✓	

Uwaga: produkty wymienione w tabeli służą jako przykłady, maszynkę można używać też do krojenia innych, niewymienionych tu produktów.

Z racji tego, że poszczególne produkty i ich typy mogą różnić się między sobą twardością, wartości szybkości podane w tabeli są jedynie propozycjami.

# Rozpoczęcie użytkowania

Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z zaleceniami w rozdziale zatytułowanym „Czyszczenie i konserwacja”.

- Lejek na wkład tnący należy wsunąć do modułu silnikowego i przekręcić go o jedną czwartą obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Wybrać odpowiedni wkład i umieścić go w obsadzie lejka, przekręcając go nieznacznie.  
Uwaga: ostrza wkładu tnącego są ostre; wkład należy chwycić wyłącznie za elementy z tworzywa sztucznego.  
Uwaga: najwygodniej jest trzymać wkład tnący za jego przedni pierścień, które spełnia rolę uchwytu.



- Teraz można włożyć wtyk do gniazda zasilania elektrycznego.
- Następnie dodać składniki za pomocą rurki podajnikowej i nacisnąć odpowiedni włącznik - I lub II.  
Uwaga: aby doprowadzić do kontaktu składników z wkładem tnącym wystarczy lekko nacisnąć na popychacz.
- Po zakończeniu obróbki żywności wyciągnąć wtyk z gniazda elektrycznego. Następnie wyjąć wkład tnący, przekręcając go nieco.  
Uwaga: instalowanie i wyjmowanie wkładu tnącego jest łatwiejsze, jeżeli trzyma się go za przedni pierścień.



## Informacje ogólne

- Do obróbki twardych produktów (np. ser Parmezan, orzechy) należy używać niższej prędkości (włącznik I). Zalecane jest także korzystanie z niskiej prędkości (przycisk I) w razie przygotowywania szczególnie miękkich i delikatnych produktów (np. ugotowane ziemniaki).  
Uwaga: z racji tego, że poszczególne produkty i ich typy mogą różnić się między sobą twardością, podane wartości prędkości są jedynie propozycjami.
- W miarę możliwości, należy zawsze starać się tak wypełniać rurkę podajnikową, aby produkt zakrywał wkład tnący na całej szerokości. To pozwoli na osiągnięcie najlepszych rezultatów obróbki.
- W razie zamiaru pokrojenia papryki, należy ją najpierw pociąć na ćwiartki i dopiero wtedy włożyć do rurki podajnikowej.
- Zalecane jest, aby czynność krojenia w maszynce nie trwała dłużej niż 2 minuty.

## Pojemnik na sałatkę

Świeżo przygotowaną sałatkę można przechowywać i przenosić w pojemniku dostarczanym w zestawie z maszynką.

Uwaga: sałatkę należy zawsze przenosić bez dressingu. Dressing można trzymać w kubeczku zintegrowanym z pojemnikiem. Aby wyjąć kubeczek, należy go delikatnie obrócić go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Uwaga: pojemnika na sałatki nie należy używać w kuchenke mikrofalowej.



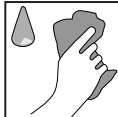
## Czyszczenie i konserwacja

Po zakończeniu użytkowania należy wyjąć wtyk z gniazda zasilania. Nigdy nie wolno zanurzać modułu z silnikiem w wodzie, można go jedynie przecierać wilgotną szmatką. Nie należy używać ściernych środków do czyszczenia. Podczas czyszczenia wkładów tnących należy zachować ostrożność, aby nie skaleczyć się ostrzami; wkłady tnące należy trzymać za części z tworzyw sztucznych.

Ułatwieniem w zakresie utrzymania maszyny w czystości jest to, że w zmywarce do naczyń można myć lejek, popychacz, wkłady tnące i pojemnik na salatkę wraz z kubeczkami na dressing.

Zaleca się, aby wkłady tnące delikatnie czyścić pod ciepłą bieżącą wodą.

Regularne mycie w zmywarce może doprowadzić do stępienia ostrzy.

	 Można myć w zmywarce	 Można sputkiwać pod bieżącą wodą	 Można przecierać wilgotną ściereczką
Popychacz	✓	✓	✓
Lejek na wkład tnący z rurkami podajnikowymi	✓	✓	✓
Moduł silnikowy	---	---	✓
Wkłady tnące	✓	✓	✓
Pojemnik do przechowywania wkładów tnących	✓	✓	✓
Pojemnik na salatkę	✓	✓	✓



Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dyrektyw 2006/95/UE, 2004/108/UE oraz 2009/125/WE.



Po zakończeniu okresu użytkowania, nie wolno usuwać niniejszego produktu w normalnych odpadach komunalnych, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Materiały nadają się do powtórnego wykorzystania, zgodnie z ich odpowiednim oznaczeniem. Ponowne używanie starych urządzeń, przekazywanie ich do recyklingu lub wykorzystanie w inny sposób stanowi istotny wkład w ochronę środowiska naturalnego. Informację o lokalizacji najbliższego punktu zbiórki urządzeń można uzyskać w odpowiednim urzędzie gminy.

Zastrzega się możliwość zmian.

**Producent:**

WMF consumer electric GmbH  
Messerschmittstraße 4  
D-89343 Jettingen-Scheppach  
Niemcy  
[www.wmf-ce.de](http://www.wmf-ce.de)

---

**Dystrybutor:**

GRUPE SEB POLSKA SP. Z O.O.  
Ul. INFLANCKA 4C 00-189 WARSZAWA  
POLSKA

0416400011  
IB-16400011-03-1507