

SENCOR®

STM 7740



ROBOT KUCHENNY
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

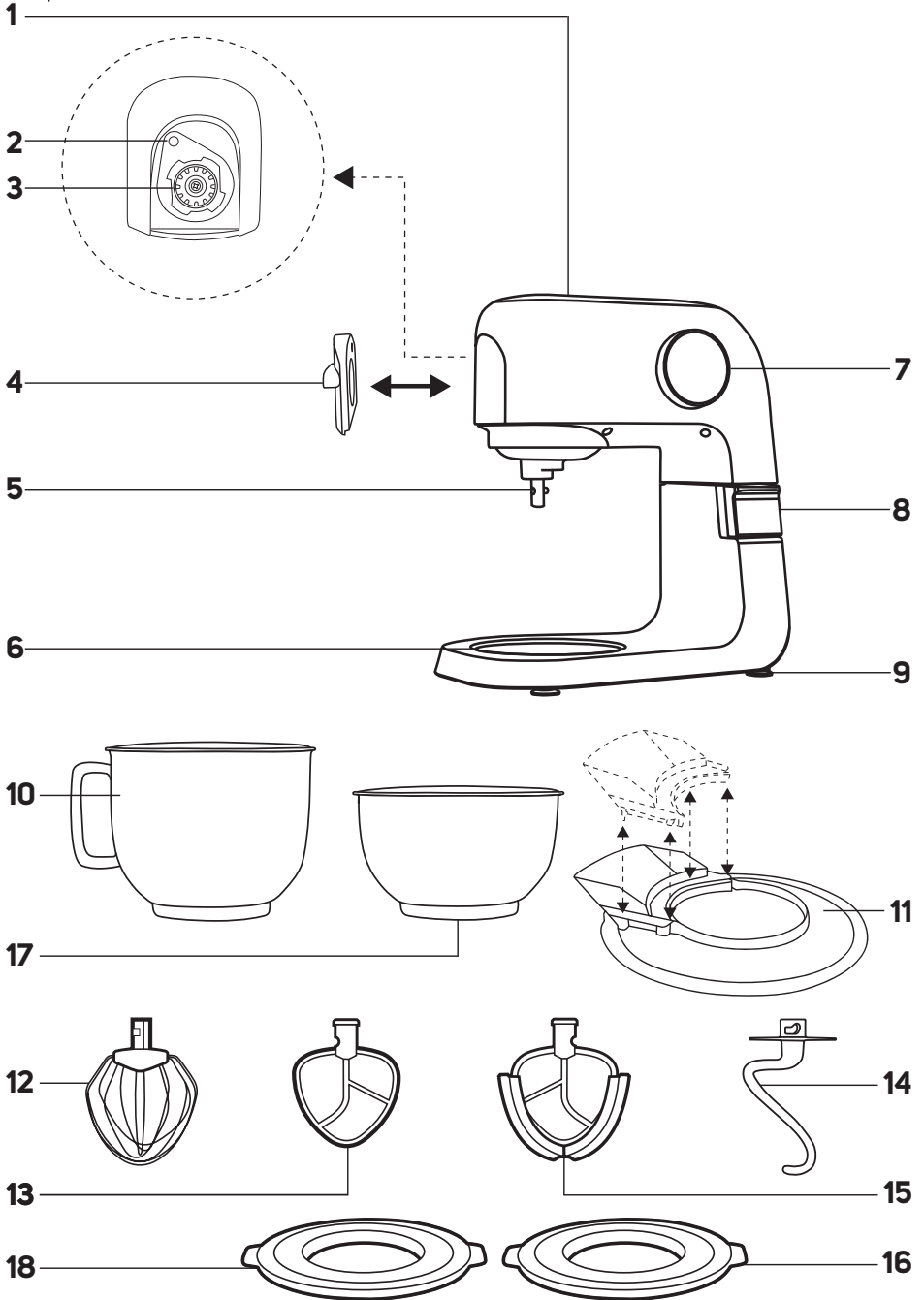


SENCOR®

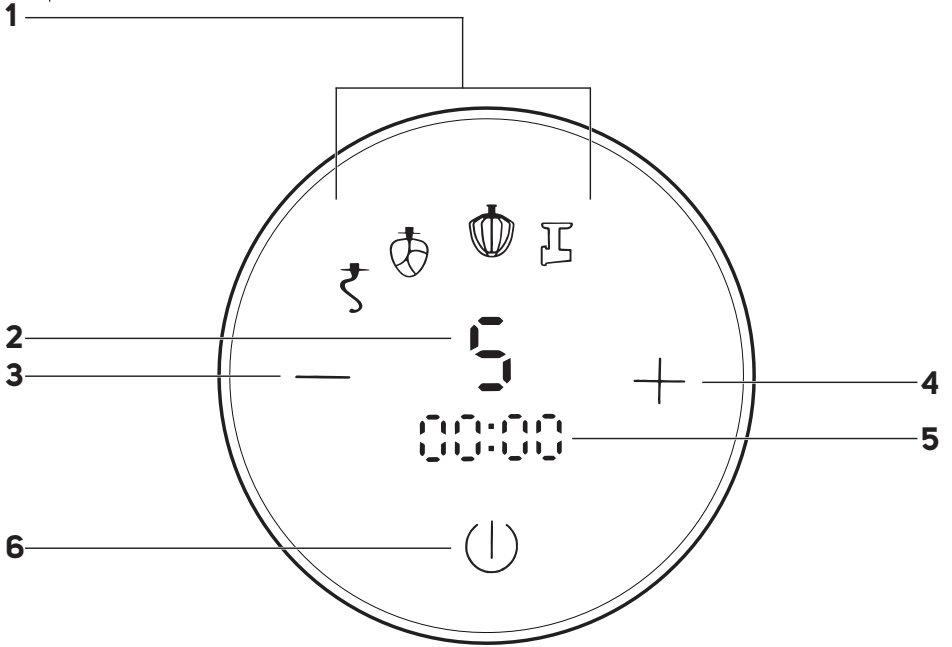
STM 7740



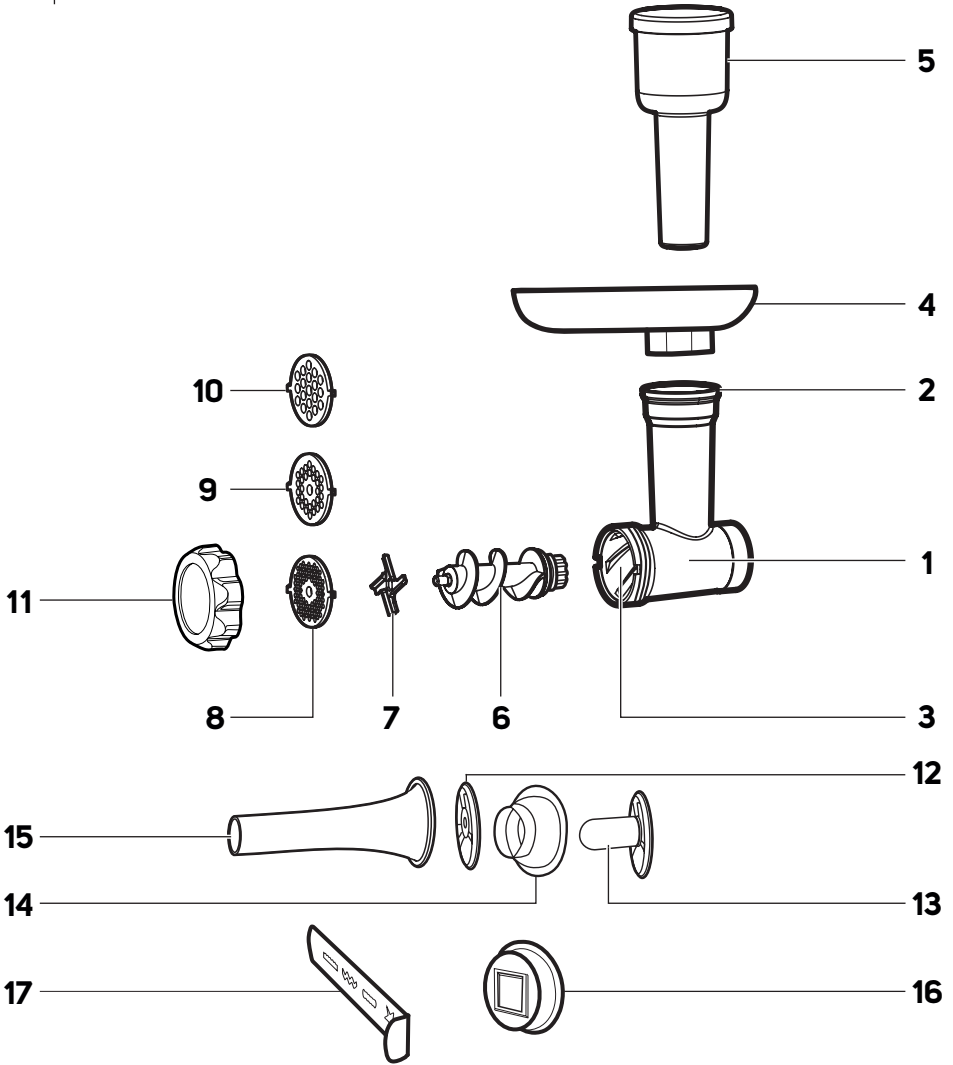
A



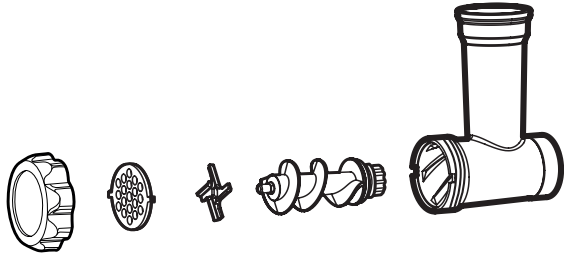
B



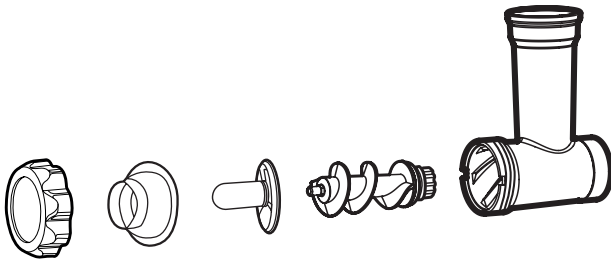
C



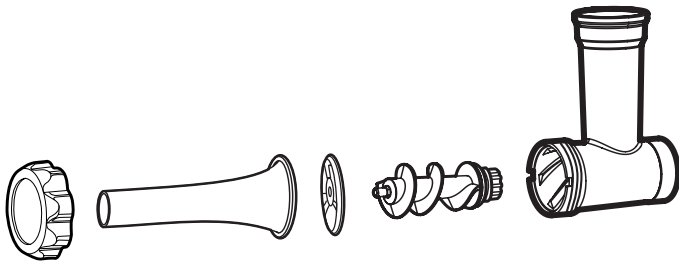
C₁



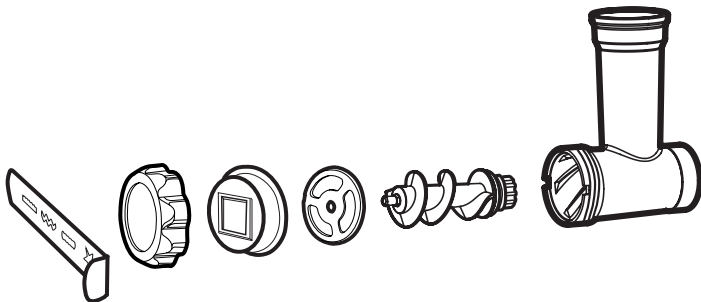
C₂



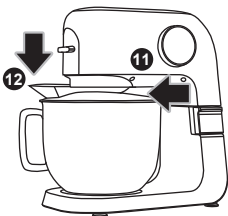
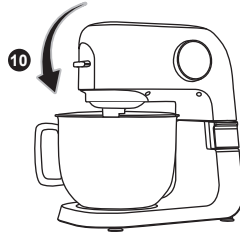
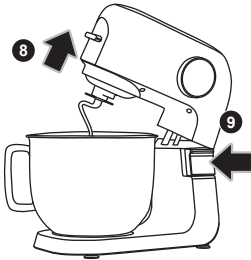
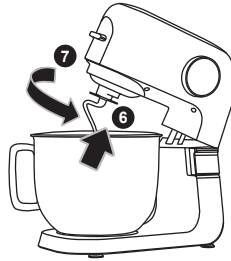
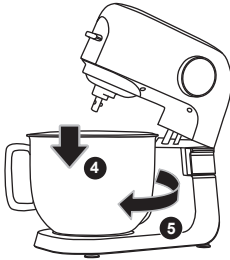
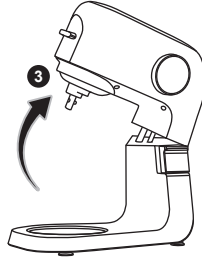
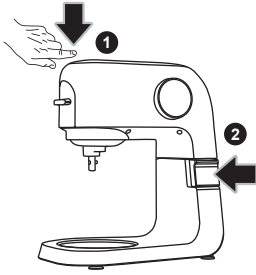
C₃



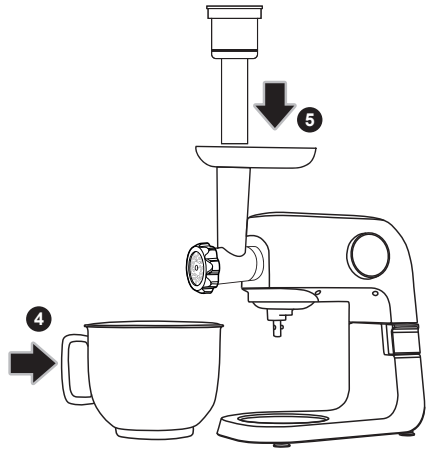
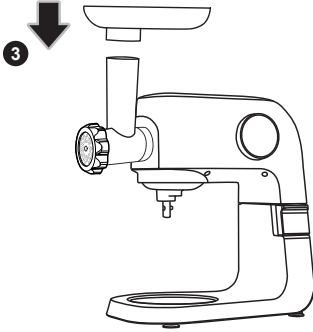
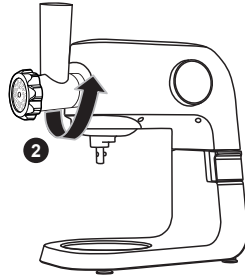
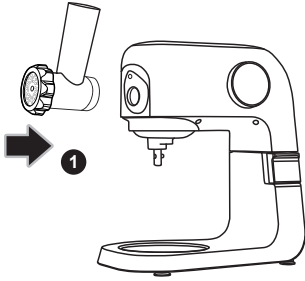
C₄



D



E



Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Ostrzeżenia ogólne

- Eksploatacja urządzenia przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania jest możliwa, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Zabrania się używania niniejszego urządzenia przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji przeznaczonej do wykonania przez użytkownika.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.



Ostrzeżenie:

Niepoprawne użytkowanie może prowadzić do skaleczeń.

- Bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie skaleczyć się o ostre części podczas manipulacji z nożem do mielenia młynka, i to przede wszystkim podczas montażu lub demontażu maszyny do mielenia oraz w czasie czyszczenia.
- Powierzchnie urządzenia oraz akcesoriów, które są w kontakcie z żywnością, czyść zawsze zgodnie z wskazaniem w niniejszej instrukcji obsługi.
- Niniejsza instrukcja obsługi zawiera czasy przygotowania oraz ustawienia prędkości dla poszczególnych typów akcesoriów.
- Urządzenie odłącz od gniazdka elektrycznego, jeżeli nie będzie używane, pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub jego przemieszczeniem.
- Przed wymianą akcesoriów albo dostępnych części, które podczas używania się poruszają, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Nie używaj przedłużaczy.
- Przed użyciem w pełni rozwin przewód zasilający.
- Dbaj o to, aby wtyczka przewodu zasilającego nie miała kontaktu z wilgocią, wodą ani inną cieczą.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka elektrycznego poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka elektrycznego. Przewód zasilający należy odłączyć od gniazdka elektrycznego pociągając za wtyczkę przewodu zasilającego.
- Wtyczki przewodu zasilającego nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Na przewodzie zasilającym nie stawiaj żadnych przedmiotów. Dbaj o to, by przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni lub ostrych przedmiotów.
- Przewód zasilający przechowuj w suchym miejscu.
- Nie owijaj kabla zasilającego wokół urządzenia.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia sam ani w żaden sposób je nie przerabiaj. Wszelkie naprawy i regulację niniejszego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, może skutkować utratą gwarancji.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nigdy nie zanurzaj urządzenia ani jego przewodu zasilającego w wodzie ani w innych cieczach, nie myj ich pod bieżącą wodą.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka elektrycznego po zakończeniu używania.
- Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, w żadnym wypadku nie korzystaj z niego. Urządzenie przekaż do kontroli do autoryzowanego punktu serwisowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy za pośrednictwem zewnętrznego wyłącznika czasowego albo jakiegokolwiek innej części, która włączyłaby urządzenie automatycznie.

Bezpieczeństwo podczas obsługi

- Urządzenie zostało skonstruowane do użytku domowego w celu przyrządzania przeciętnej ilości żywności w gospodarstwie domowym. Nie używaj je do celów komercyjnych lub innych celów, niż do których jest przeznaczone.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach wewnętrznych. Nigdy nie używaj urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz.
- Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami producenta.



Ostrzeżenie:

Używanie nieoryginalnych akcesoriów może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- Zabronione jest jakiegokolwiek zmienianie powierzchni urządzenia, np. przy pomocy tapety samoprzylepnej, folii, itp.
- Nie przykręcaj otworów wentylacyjnych urządzenia.
- Nie stawiaj urządzenia ani jego akcesoriów na kuchence elektrycznej lub gazowej, w pobliżu krawędzi blatu, jak również na niestabilnym podłożu. Urządzenia ani jego akcesoriów nie umieszczaj w pobliżu elementów grzewczych, otwartego płomienia oraz innych źródeł ciepła. Urządzenie zawsze umieszczaj na czystej, równej, suchej i gładkiej powierzchni.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa poprawnie lub upadło na podłogę, po zanurzeniu w wodzie lub jeżeli uległo uszkodzeniu w jakikolwiek inny sposób. Urządzenie przekaż do autoryzowanego serwisu w celu kontroli lub naprawy.
- Urządzenia i jego akcesoriów nie narażaj na działanie środowiska zewnętrznego, ekstremalnych temperatur, bezpośredniego promieniowania słonecznego, nadmiernej wilgotności lub nadmiernie zapyłonego środowiska.
- Urządzenia i jego akcesoriów używaj wyłącznie zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć poszczególne części zdejmowanych akcesoriów ciepłą wodą z zastosowaniem środka do mycia naczyń, następnie optukać je wodą do picia i dokładnie wytrzeć do sucha ścierką. Robota kuchennego i jego przewodu zasilającego nie płucz pod bieżącą wodą i nie zanurzaj go w wodzie.
- Zawsze zanim zaczniesz składać urządzenie upewnij się, że jest odłączone od gniazdka sieciowego.
- Zanim przymocujesz zdejmowane akcesorium do urządzenia, przekonaj się, że jest czyste i całkowicie suche oraz nie jest w żaden sposób uszkodzone. Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonymi akcesoriami.
- Podczas uchylania głowicy wirulofunkcyjnej bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do zgniecenia palców pomiędzy uchylną i stałą częścią robota.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że zmontowane zostało poprawnie i że głowica wielofunkcyjna zabezpieczona jest w pozycji poziomej. W razie użycia akcesoria, które przeznaczone jest do mieszania, wyrabiania albo ubijania, upewnij się, że jest zanurzone w misie nierdzewnej z żywnością.
- Nie uruchamiaj urządzenia bez obciążenia. Nieprawidłowe używanie urządzenia może wpływać na jego żywotność.
- Podczas manipulacji z urządzeniem dbaj o to, byś miał czyste i suche ręce.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa skaleczenia, unikaj kontaktu z wirującymi elementami urządzenia.
- Po wyłączeniu urządzenia trwa bezpieczne odległości od części, które poruszają się podczas używania. Ręce zawsze utrzymuj w bezpiecznej odległości od wirujących części urządzenia.
- Dopóki głowica wielofunkcyjna jest zabezpieczona w pozycji poziomej i urządzenie podłączone jest do gniazdka sieciowego, bądź nadzwyczaj ostrożnym i utrzymuj ręce w bezpiecznej odległości od części, które poruszają się podczas używania.
- Podczas pracy nie wkładaj do naczyń z surowcami rąk, widelca ani innych przedmiotów i utrzymuj włosy, ubranie itp. w odpowiedniej odległości od wirujących części urządzenia. Jeżeli widelec albo inny przedmiot wpadnie do naczynia do mieszania, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz od gniazdka elektrycznego.
- Dbaj o to, by podczas pracy nie przedostały się włosy, ubranie albo inne przedmioty do otworu napelniającego maszynki do mielenia mięsa. Do otworu napelniającego wkładaj tylko surowce, które mają zostać przerobione.
- Nigdy nie stosuj palców albo innych przedmiotów do przeciskania surowców przez otwór napelniający maszynki do mielenia mięsa. Do tego celu służy popychacz, który jest częścią akcesoriów niniejszego urządzenia.
- Aby uniknąć powstania niebezpiecznej sytuacji, nigdy nie używaj urządzenia do przerabiania twardych surowców, jakimi są np. kości itp.
- Podczas pracy nigdy nie wychylaj głowicy wielofunkcyjnej.
- Gorąca para albo rozpryskiwanie gorących płynów lub żywności może spowodować poparzenia. Zachowaj szczególną ostrożność zawsze podczas pracy z gorącymi cieczami i surowcami.
- Powierzchnie użytych akcesoriów mogą być po użyciu zagrożone. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. Podczas przenoszenia misy nierdzewnej użyj do tego przeznaczonej rękawicy. Jeżeli miska nierdzewna nie jest wyposażona w rękawicę, użyj rękawicy kuchennej.
- Urządzenie odłącz od gniazdka elektrycznego, jeżeli nie będzie używane, pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub jego przemieszczeniem.
- Przed wymianą akcesoriów albo dostępnych części, które podczas używania się poruszają, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Akcesoriów, które składają się z kilku części nigdy nie składaj i nie demontuj na urządzeniu.
- Żadne z akcesoriów niniejszego urządzenia nie jest przeznaczone do użycia w kuchence mikrofalowej albo piekarniku elektrycznym itp.
- Podczas manipulacji z nożem maszynki do mielenia mięsa bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do skaleczenia o ostrze. Zwiększoną uwagę poświęcaj podczas montażu maszynki do mielenia mięsa, podczas wyjmowania noża do mielenia z komory oraz podczas czyszczenia.
- Maksymalny czas ciągłej pracy urządzenia wynosi 10 minut. Przed kolejnym uruchomieniem zostaw urządzenie przynajmniej przez 30 minut do ostygnięcia. Nie przekraczaj maksymalnego czasu nieprzerwanej pracy i przestrzegaj czasu potrzebnego do ostygnięcia urządzenia przed jego kolejnym użyciem.

Bezpieczeństwo podczas konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem zawsze wyłącz urządzenie, odłącz od gniazdka i zostaw do wystygnięcia.
- Regularnie czyść urządzenie po każdym użyciu zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie. W urządzeniu nie wykonuj jakiegokolwiek konserwacji, niż czyszczenia opisanego w niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie myj głowicy wielofunkcyjnej ani podstawki pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj je w wodzie lub innym płynie. Urządzenie ani jego akcesoria nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym, czystym miejscu. Przed przechowywaniem urządzenia upewnij się, że głowica wielofunkcyjna zabezpieczona jest w pozycji poziomej.

PL Robot kuchenny


Instrukcja obsługi

- Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu marki SENCOR, jesteśmy przekonani, że będą Państwo zadowoleni z urządzenia.
- Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia, prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używasz produktu podobnego rodzaju. Urządzenie należy używać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Zachowaj niniejszą instrukcję do zastosowania w przyszłości. Jeśli będziesz przekazywać urządzenie innej osobie, zapewnij, aby była załączona z urządzeniem niniejsza instrukcja obsługi.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, abyś nie wyrzucił żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części urządzenia. Minimum przez okres ustawowej rezerwy za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności, lub kartę gwarancyjną. Przed wysyłką urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalne opakowanie producenta.

OPIS URZĄDZENIA I JEGO AKCESORIÓW

- A1** Uchylna głowica wielofunkcyjna z oświetleniem przestrzeni miski nierdzewnej
- A2** Przycisk do zluźniania maszyny do mielenia mięsa
- A3** Wyjście czotowe do przymocowania maszyny do mielenia mięsa
- A4** Zdejmowana pokrywa wyjścia czotowego do przymocowania maszyny do mielenia mięsa
- A5** Walek do przymocowania mioteczki do mieszania, trzepaczki balonowej albo haka do wyrabiania
- A6** Podstawa z przestrzenią do zamocowania miski nierdzewnej
- A7** Panel sterujący z wyświetlaczem
- A8** Bezpiecznik do zwolnienia/blokady głowicy wielofunkcyjnej
- A9** Nóżki przeciwpoślizgowe
- A10** Misa nierdzewna do przerabiania żywności o całkowitej objętości 6 l
Maksymalna pojemność
- napelnienia miski nierdzewnej wynosi 4,5 l.
- A11** 2-częściowa przezroczysta pokrywa przeciw rozbrzydzeniu ingrediencji z otworem do stopniowego dodawania ingrediencji do miski nierdzewnej **A10** / **A17**
- A12** Trzepaczka balonowa
- A13** Mioteczka do mieszania
- A14** Hak do wyrabiania
- A15** Mioteczka do mieszania ze szpachlą
- A16** Wieko miski nierdzewnej służy do zamknięcia miski nierdzewnej **A10**, kiedy chcesz w niej krótkotrwale przechowywać ingrediencje.
- A17** Misa nierdzewna do przerabiania żywności o całkowitej objętości 3,5 l
Maksymalna pojemność napelnienia miski nierdzewnej wynosi 3 l.
- A18** Wieko miski nierdzewnej służy do zamknięcia miski nierdzewnej **A17**, kiedy chcesz w niej przez dłuższy czas przechowywać przerobione surowce.

Panel sterujący z wyświetlaczem

- B1** Wskaźnik akcesoriów
Zmienia się z ustawieniem prędkości i pokazuje akcesoria nadające się dla danej prędkości
- B2** Wskaźnik prędkości
wyświetla ustawioną prędkość.
- B3** Przycisk dotykowy – do ustawiania prędkości i czasu pracy
- B4** Przycisk dotykowy + do ustawiania prędkości i czasu pracy
- B5** Wskaźnik czasu pracy
pokazuje ustawiony, ubiegły albo pozostały czas pracy
- B6** Przycisk dotykowy 
Służy do zapalenia oświetlenia przestrzeni miski nierdzewnej, do zatwierdzenia wykonanego ustawienia i do uruchomienia, przerwania albo zakończenia pracy urządzenia.

Maszynka do mielenia mięsa

- C1** Komora mielenia
- C2** Otwór napelniający
- C3** Otwór do włożenia wałki ślimakowego
- C4** Podajnik
- C5** Popychacz
- C6** Walek ślimakowy
- C7** Nóż do mielenia
- C8** Delikatna tarcza do mielenia
- C9** Średnia tarcza do mielenia
- C10** Gruba tarcza do mielenia
- C11** Śrubowane zamknięcie
- C12** Separator
- C13** Końcówka do kibbehu (kebbe)
- C14** Końcówka stożkowa
- C15** Końcówka do napelniania ostonek
- C16** Uchwyt końcówki do ciastek
- C17** Końcówka do ciastek

PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

- Robot kuchenny przeznaczony jest do przyrządzania przeciętnej ilości artykułów spożywczych stosowanych w gospodarstwie domowym. Nadaje się do mieszania, ubijania i wyrabiania żywności, do mielenia mięsa, do produkcji galek mięsa kibbeh (kebbe) albo kielbasek i do kształtowania ciastek.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Powierzchnię zewnętrzną robota kuchennego przemyj lekko zwilżoną szmatką i jednocześnie dbaj o to, by do panelu sterującego **A7** nie przedostała się wilgoć.
- Wyjście czotowe **A3** do przymocowania maszyny do mielenia wyczyść tylko suchą szmatką.



Ostrzeżenie:

Robota kuchennego i jego przewodny zasilający nie płucz pod bieżącą wodą i nie zanurzaj go w wodzie.

- Przed pierwszym użyciem wyczyść wszystkie zdejmowane części akcesoriów, które przeznaczone są do kontaktu z żywnością, w następujący sposób.
- Misę nierdzewną **A10** i **A17**, wieko **A16** i **A18**, pokrywę **A11**, końcówki **A12** – **A15** oraz części maszyny do mielenia mięsa **C1** – **C17** umyj w ciepłej wodzie z użyciem środka do mycia naczyń. Następnie opłucz je czystą wodą i pozostaw do wyschnięcia lub wytrzyj do sucha delikatną ściereczką.



Ostrzeżenie:

Robot kuchenny ani jego akcesoria NIE SĄ przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń. Podczas czyszczenia tarcz **C8** – **C10**, noża do mielenia **C7** i wałki ślimakowego **C6** bądź nadzwyczaj ostrożnie, byś nie skaleczył się o ostrza lub ostre krawędzie.

UMIĘSZCZENIE URZĄDZENIA

- Urządzenie należy postawić na równej, suchej czystej i przede wszystkim stabilnej powierzchni, która utrzyma masę urządzenia, tj. na przykład na blacie kuchennym.
- Urządzenie postaw w sposób nie utrudniający poruszanie się, bez ryzyka zrzucenia lub przewrócenia. Nigdy nie stawiaj urządzenia na krawędzi blatu kuchennego nad stołem, wibracje powstające podczas eksploatacji mogą spowodować jego ruch z następstwem spadnięcia.

OCHRONA SILNIKA

- Silnik robota kuchennego wyposażony jest w bezpiecznik, który chroni go przed uszkodzeniem, jeżeli narażony jest na zbyt duże obciążenia albo pracuje przez zbyt długi czas. Jeżeli taka sytuacja będzie miała miejsce, zaktywuje się bezpiecznik i praca robota zatrzyma się. Na wyświetlaczu **A7** pojawił się komunikat błędu E2. Odczekać przewód zasilający od gniazdka elektrycznego i zostaw robot kuchenny przez 30 minut do ostygnięcia.
- Nie zostawiaj robota kuchennego pracować zbyt długo przy dużym obciążeniu. Większe dawki surowców podziel na kilka mniejszych.

MIESZANIE, UBIJANIE I WYRABIANIE

System mieszania planetarnego

- Robot kuchenny wyposażony jest w system mieszania planetarnego, który pracuje na zasadzie podwójnych obrotów końcówki. Końcówka obraca się na obwodzie wewnętrznym pojemnika przeciw wskazówkom zegara i jednocześnie wokół swej osi w kierunku przeciwnym. W ten sposób zapewnione jest równomierne przerabianie ingrediencji zawartej w misie nierdzewnej.

Wybór rodzaju końcówki

Typ końcówki	Zastosowanie
Trzepaczka balonowa A12	Stosowana jest do ubijania całych jaj lub białek jaj, śmietany (bitej), kremów piankowych itp. Nie stosuj jej do mieszania lub wyrabiania ciast. W przeciwnym razie może dojść do jej uszkodzenia.
Miotelka do mieszania A13	Używana do mieszania lekkich lub średnio ciężkich ciast bez drożdży, do przygotowania lukrów, kremów lub ciast tortowych i wymieszania masła z cukrem itp. Nie stosuj jej do wyrabiania ciężkich ciast.
Hak do wyrabiania A14	Stosowany do wyrabiania różnych rodzaj ciężkich i gęstych ciast, jak np. ciasto chlebowe, ciasto do pizzy, ciasto do świeżych makaronów itp.
Miotelka do mieszania ze szpachlą A15	Używana jest podobnie jak miotelka do mieszania A13 . Dodatkowo wyposażona jest w szpachlę, która ściera ścianę misy nierdzewnej i w ten sposób zabezpiecza przerabianie wszystkich ingrediencji.

Montaż robota kuchennego do pracy z hakiem do wyrabiania, trzepaczką balonową lub miotelką do mieszania.



Ostrzeżenie:

Przed przymocowaniem lub demontażem akcesoriów musi być robot kuchenny zawsze wyłączony i odłączony od gniazdka elektrycznego. Jeżeli będziesz mocować akcesorium do głowicy wielofunkcyjnej **A1** albo je z niej demontował i robot byłby podłączony do sieci, mogłoby dojść do nieumyślnego włączenia i następnego poważnego skaleczenia.

- Upewnij się, że robot kuchenny jest odłączony od gniazdka elektrycznego. Pokrywa **A4** musi być przymocowana w swoim miejscu.
- Jedną ręką lekko nacisnij głowicę wielofunkcyjną **A1** w dół, a drugą ręką wciśnij bezpiecznik **A8**. W ten sposób dojdzie do złuzowania głowicy wielofunkcyjnej **A1**. Głowicę wielofunkcyjną **A1** powoli uchylaj aż do oporu, by doszło do jej zabezpieczenia w pozycji otwartej. Temu towarzyszy charakterystyczny dźwięk.
- Misę nierdzewną **A10** lub **A17** włóż do podstawy **A6** i przymocuj ją przekręceniem w kierunku wskazówek zegara. Kierunek zamocowania misy nierdzewnej wyznaczony jest również na podstawie **A6**. Jeżeli miska nierdzewna jest poprawnie przymocowana do podstawy **A6**, nie można jej samodzielnie podnieść.

- Według celu użycia wybierz odpowiedni typ końcówki i wsuń ją na wałek **A5** tak, by profil końcówki zgadzał się z profilem wałka **A5**. Końcówkę zaciśnij na wałek **A5** aż do oporu i jednocześnie przekręć ją w kierunku przeciw wskazówkom zegara aż do pozycji krańcowej. Potem lekko pociągnij za końcówkę w kierunku w dół, by doszło do jej poprawnego zamocowania.
- Misę nierdzewną napełnij ingrediencjami, które chcesz przerabiać. Postępuj według rozdziału Umieszczenie surowców do misy.
- Jedną ręką lekko podnieś głowicę wielofunkcyjną **A1** i jednocześnie drugą ręką wciśnij bezpiecznik **A8**. Głowicę wielofunkcyjną **A1** wciśnij lekko w kierunku w dół **A8** i powoli uchyl głowicę wielofunkcyjną **A1** do pozycji poziomej. Unieruchomienie głowicy wielofunkcyjnej **A1** w poziomej pozycji roboczej jest sygnalizowane słyszalnym kląpaniem.



Ostrzeżenie:

Podczas uchylania głowicy wielofunkcyjnej **A1** bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do zgniecenia palców pomiędzy uchylną i stałą częścią robota kuchennego.

- Na misę nierdzewną umieść przezroczystą pokrywę **A11**. Przezroczysta pokrywa składa się z wieka obwodowego i podajnika do dodawania ingrediencji. Na misę nierdzewną najpierw załóż wieko obwodowe tak, by na całym obwodzie dosiadło na misę nierdzewną, i potem lekko nią przekręć, by można było na niej założyć podajnik. Do wieka obwodowego teraz przymocuj podajnik. Zmontowaną pokrywę **A11** przekręć tak, by możliwe było wygodne dodawanie ingrediencji do misy nierdzewnej.

Włożenie surowców do misy

- Do misy nierdzewnej włóż surowce, które chcesz przetwarzać. Misy nierdzewnej nie napełniaj powyżej ryski maksimum. Maksymalna pojemność misy nierdzewnej **A10** wynosi 4,5 litrów. Maksymalna pojemność misy nierdzewnej **A17** wynosi 3 l.
- Jeżeli włożysz do misy zbyt małą ilość ingrediencji, nie musi dojść do ich optymalnego przerobienia.
- Minimalna i maksymalna ilość surowców, które przerabiać można w jednej dawce, podana jest w następującej tabeli. Różne przepisy mogą zawierać różne stosunki sypkich i ciekłych ingrediencji, dlatego też należy uwzględnić całkowity skład konkretnego przepisu.

Składniki/ Typ ciasta	Minimalna ilość		Maksymalna ilość	
	Misa nierdzewna A10	Misa nierdzewna A17	Misa nierdzewna A10	Misa nierdzewna A17
Białka jaj	4 szt.		12 szt.	8 szt.
Śmietana do ubicia	200 ml		800 ml	500 ml
Ciasto tortowe itp.	200 g		2 700 g	1 800 g
Ciasto chlebowe, ciasto do pizzy, ciasto do świeżych makaronów itp.	200 g		1 000 g	650 g

- Jeżeli będziesz przerabiał ciasto zawierają drożdże albo zakwas, trzeba liczyć się z tym, że podczas rośnięcia zwiększa swoją objętość. W misie powinna zostać dostateczna przestrzeń do rośnięcia ciasta.

Praca robota kuchennego z hakiem do wyrabiania, miotelką do mieszania lub ubijania

- Przed podłączeniem robota kuchennego do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z wskazaniami w niniejszej instrukcji obsługi, i że głowica wielofunkcyjna **A1** jest uchylona do poziomej pozycji roboczej.

**Ostrzeżenie:**

Jeżeli głowica wielofunkcyjna **A1** nie jest poprawnie zabezpieczona w pozycji poziomej, bezpiecznik ochronny nie pozwoli na uruchomienie robota kuchennego po jego podłączeniu do gniazdka elektrycznego.

- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po podłączeniu do gniazdka elektrycznego zabrmi sygnał dźwiękowy i zapali się wyświetlacz **A7**. Wskaźnik **B2** pokazuje prędkość 0 i wskaźnik **B5** wyświetla czas 00:00. Oświetlenie przestrzeni misy nierdzewnej jest zgaszone. Przyciskiem dotykowym **B6** w trybie ustawienia wstępnego, kiedy na wyświetlaczu **A7** pokazywana jest prędkość 0 i czas 00:00, włączasz i wyłączasz oświetlenie przestrzeni misy nierdzewnej. Do włączenia oświetlenia wciśnij raz przycisk dotykowy **B6**. Jeżeli pominiiesz powyższy krok, do automatycznego dołączenia oświetlenia dojdzie po uruchomieniu robota kuchennego.
- W ustawienia prędkości użyj przycisków dotykowych **B4** i **B3**. Wartości prędkości można ustawić w zakresie od 1 do 7. W trybie ustawiania prędkości wskaźnik **B2** miga. Jeżeli ustawiona jest prędkość 0, wskaźnik **B2** świeci się. Z ustawieniem prędkości jednocześnie zmienia się wskaźnik akcesoriów **B1**, który wyświetla odpowiedni typ akcesoria dla danej prędkości.

**Notatka:**

Ustawienie stopnia prędkości możesz zmieniać kiedykolwiek podczas pracy urządzenia. Zalecamy zawsze rozpoczynać od niższego ustawienia prędkości. Gdy zostaną surowce już wymieszane, możesz zwiększyć prędkość do wymagane go stopnia. Ciasta o niegęstej konsystencji zalecamy mieszać przy mniejszej prędkości, w celu uniknięcia rozpryskiwania się mieszanej zawartości. Czas przetwarzania znajduje się w granicach kilku minut. Zalecane czasy przerabiania żywności i zalecane ustawienia prędkości podane są w tabeli Szybki przewodnik do przetwarzania składników.

- Ustawienie prędkości potwierdź naciśnięciem przycisku **B6**. Zacznie migać wskaźnik czasu pracy **B5**.
- Jeżeli zostawisz ustawiony czas pracy, kolejnym naciśnięciem przycisku dotykowego **B6** uruchomisz robot kuchenny. Na wyświetlaczu **A7** rozpocznie się odliczanie upływu czasu pracy.
- Do ustawienia czasu pracy użyj przycisków dotykowych **B4** i **B3**. Czas wyświetlony na wyświetlaczu **A7** zmienia się w minutowych odstępach czasu. Maksymalne możliwe ustawienie czasu pracy wynosi 10 minut. W celu potwierdzenia ustawienia, naciśnij przycisk dotykowy **B6**. Robot kuchenny zostanie uruchomiony i na wyświetlaczu **A7** rozpocznie się odliczanie czasu pozostałego do zakończenia pracy.

**Ostrzeżenie:**

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy wynosi 10 minut. Potem zostaw urządzenie przez co najmniej 30 minut do ostygnięcia. Nie przerabiaj powyżej 1 kg gęstego, ciężkiego ciasta w jednej dawce. Podczas wyrabiania większej dawki gęstego, ciężkiego ciasta nie pracuj z urządzeniem dłużej niż przez 5 minut.

- Podczas pracy nie można zmieniać ustawienia czasu. Przyciskami dotykowymi **B4** i **B3** można zmieniać tylko ustawienie prędkości, by można było zmieszać surowce najpierw przy niższej prędkości i następnie przerobić je do wymaganej wyższej konsystencji przy odpowiedniej prędkości.
- Naciśnięciem przycisku **B6** można kiedykolwiek przerwać pracę urządzenia. Na wyświetlaczu **A7** pokazywać się będzie ustawiona prędkość i miniony lub pozostały czas pracy. Ponownym wciśnięciem przycisku **B6** uruchomisz ponownie urządzenie.

**Ostrzeżenie:**

Podczas pracy nigdy nie wychylaj głowicy wielofunkcyjnej **A1**. Jeżeli złuzujesz albo uchylisz głowicę wielofunkcyjną **A1** podczas pracy, bezpiecznik ochronny zatrzyma automatycznie pracę urządzenia. Wartości wyświetlone na wyświetlaczu **A7** będą migać.

Podczas pracy, nie wkładaj do misy nierdzewnej żadnych przedmiotów, jakimi są łyżki, noży kuchennych, widelce itp, ponieważ pojawia się ryzyko skałeczenia lub uszkodzenia urządzenia.

- Naciśnięciem i przytrzymaniem przycisku dotykowego **B6** przez 2 sekundy można kiedykolwiek zakończyć pracę urządzenia. Czas pracy urządzenia zatrzyma się i na wyświetlaczu **A7** pokaże się wyjściowe ustawienia, prędkość 0 i czas 00:00.
- Jeżeli nie zostało wykonane ustawienie czasu pracy, po przerobieniu surowców do wymaganej konsystencji, zakończ pracę przez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku dotykowego **B6** przez czas 2 sekund. Robot kuchenny automatycznie się zatrzyma po 10 minutach, jeżeli wcześniej nie zakończysz jego pracy.
- Jeżeli wykonane zostało ustawienie czasu pracy, po upływie ustawionego czasu robot kuchenny automatycznie się zatrzyma, o ile przyciskiem dotykowym **B6** nie zakończyłeś jego pracy wcześniej.
- Po zakończeniu pracy zawsze odłącz przewód zasilający z gniazdka elektrycznego. Użyte akcesoria zdemontuj i wyczyść według opisanych instrukcji.

Szybki przewodnik przerabiania składników

Końcówka	Surowce	Minimalna ilość		Maksymalna ilość		Zalecana prędkość	Zalecany czas przerabiania
		Misa nierdzewna A10	Misa nierdzewna A17	Misa nierdzewna A10	Misa nierdzewna A17		
Trzepaczka balonowa A12	Białka jaj	4 szt.		12 szt.	8 szt.	5–7	2–4 minuty
	Śmietana do ubicia	200 ml		800 ml	500 ml	5–7	2–8 minut
Miotelka do mieszania A13 albo miotelka do mieszania ze szpachlą A15	Ciasta tortowe itp.	200 g		2 700 g	1 800 g	2–4	3–5 minut
Hak do wyrabiania A14	Ciasto chlebowe, ciasto do pizzy albo do świeżych makaronów itp.	200 g		1 000 g	650 g	1–3	3–6 minut

**Notatka:**

Powyżej podane prędkości i czasy przerabiania są wyłącznie orientacyjne. Aby nie dochodziło do rozbrzygnięcia ingrediencji poza misę nierdzewną, wybierz jako prędkość początkową stopień 1 albo 2. Potem ustaw wyższą prędkość według potrzeb.

Dla haku do wyrabiania **A14** nie jest zalecane ustawienie wyższej prędkości, niż podanej w tabelce.

Do łatwiejszego mieszania ciasta zalecamy zastosować miękką margarynę lub masło.

Podczas ubijania białek jaj powinna być misa nierdzewna **A10/A17** i miotelka do mieszania **A12** zupełnie czyste i suche. Nawet mała ilość tłuszczu może spowodować, że nie dojdzie do ubicia białka na sztywno.

Śmietana do ubijania powinna być przed ubijaniem schłodzona do temperatury 6 °C. Ingrediencje do przygotowania innych rodzaj ciast zostaw przed przerabianiem przez jakiś czas w temperaturze pokojowej.

Odbieranie lub luzowanie przyczepionych ingrediencji

- Jeżeli potrzebujesz odebrać surowce albo jeżeli surowce (np. ciasto) przykleją się do ścian misy i trzeba je złuzować, zakończ pracę robota kuchennego naciśnięciem i przytrzymaniem przycisku dotykowego **B6** przez czas 2 sekund. **Uwaga:** Zakończeniem pracy dojdzie do anulowania wszystkich wcześniejszych ustawień.
- Przewód zasilający odłącz od gniazdka elektrycznego.
- Jeżeli użyłeś pokryw **A11**, zdejmij najpierw podajnik i potem całe wieko obwodowe. Uchyl głowicę wielofunkcyjną **A1**. Upewnij się, że jest poprawnie zabezpieczona w górnej otwartej pozycji i według potrzeby odbierz część surowców albo wyłóż ją część przyczepionych surowców ze ściany misy. Do tego celu można użyć plastikowej szpachli kuchennej.
- Upewnij się, że w misie nierdzewnej znajduje się tylko żywność, którą chcesz przerabiać i następnie uchyl głowicę wielofunkcyjną **A1** z powrotem do pozycji roboczej. Pokrywy **A11** wróć z powrotem w swoje miejsce. Robot kuchenny podłącz do gniazdka elektrycznego. Ponownie wykonaj ustawienie według aktualnej potrzeby i kontynuuj przerabianie ingrediencji.

Demontaż akcesoriów

- Po zakończeniu używania zawsze upewnij się, że robot kuchenny jest wyłączony, a przewód zasilający odłącz od gniazdka elektrycznego.
- Jeżeli użyłeś przezroczystej pokryw **A11**, zdejmij najpierw jego podajnik i potem całe wieko obwodowe.
- Jedną ręką lekko naciśnij głowicę wielofunkcyjną **A1** w dół, a drugą ręką wciśnij bezpiecznik **A8**. W ten sposób dojdzie do luzowania głowicy wielofunkcyjnej **A1**. Głowicę wielofunkcyjną **A1** powoli uchylaj aż do oporu, by doszło do jej zabezpieczenia w pozycji otwartej. Temu towarzyszy charakterystyczny dźwięk.
- Końcówkę, którą użyłeś, wciśnij w kierunku do góry do głowicy wielofunkcyjnej **A1** jednocześnie przekręć ją w kierunku wskazówek zegara aż do oporu. W ten sposób dojdzie do jej luzowania i możesz ją zdjąć z wałka **A5**.
- Misę nierdzewną przekręć w kierunku przeciw wskazówkom zegara i ostrożnie wyjmij ją z podstawy **A6**.
- Po zdjęciu końcówki i wycięciu misy nierdzewnej z podstawy **A6** trzeba umieścić głowicę wielofunkcyjną **A1** z powrotem do pozycji poziomej. Jedną ręką lekko podnieś głowicę wielofunkcyjną **A1** i jednocześnie drugą ręką wciśnij bezpiecznik **A8**. Głowicę wielofunkcyjną **A1** wciśnij lekko w kierunku w dół **A8** i powoli uchyl głowicę wielofunkcyjną **A1** do pozycji poziomej. Zabezpieczenie głowicy wielofunkcyjnej **A1** w pozycji poziomej jest sygnalizowane słyszalnym klapaniem.
- Po każdym użyciu wyczyść akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.

MIELENIE MIĘSA, NAPEŁNIANIE OSŁONEK, PRODUKCJA KIBBEHU (KEBBE) I KSZTAŁTOWANIE CIASTEK

Montaż robota kuchennego do pracy z maszynką do mielenia



Ostrzeżenie:

Przed przymocowaniem lub demontażem akcesoriów musi być robot kuchenny zawsze wyłączony i odłączony od gniazdka elektrycznego. Jeżeli będziesz mocować akcesoria do głowicy wielofunkcyjnej **A1** albo ją z niej demontował, a robot byłby podłączony do sieci, mógłoby dojść do nieumyślnego włączenia i następnego poważnego skaleczenia.

Montaż maszynki do mielenia mięsa (rys. C i C.)

- Do komory mielenia **C1** włóż wałek ślimakowy **C6**. Jednocześnie dbaj o to, by wałek ślimakowy **C6** został włożony do komory mielenia **C1** w poprawnym kierunku i by w komorze poprawnie leżał.
- Na wałku **C6** załóż nóż do mielenia **C7** ostrzem na zewnątrz z komory mielenia **C1** i na nim załóż tarczę do mielenia **C8**, **C9** albo **C10** w zależności od preferowanej grubości mielenia. Dbaj o to, by tarcza do mielenia po jej obwodzie poprawnie wpadła w otwór komory mielenia **C1**.



Ostrzeżenie:

Podczas manipulacji z nożem do mielenia **C7** i tarczami do mielenia **C8**, **C9** albo **C10** bądź nadzwyczaj ostrożny, byś nie skaleczył się o ostre krawędzie.

- Na komorze mielenia **C1** załóż zamknięcie **C11** i przez przykręcenie poprawnie je zamocuj.

Montaż maszynki do produkcji kibbehu/kebbe (rys. C i C.)

- Do komory mielenia **C1** włóż wałek ślimakowy **C6**. Jednocześnie dbaj o to, by wałek ślimakowy **C6** został włożony do komory mielenia **C1** w poprawnym kierunku i by w komorze poprawnie leżał.
- Na wałek **C6** załóż końcówkę do kibbehu (kebbe) **C13** i jednocześnie dbaj o to, by zapadki po obwodzie tarczy wpadły do wycięć po obwodzie komory **C1**. Na końcówkę do kibbehu (kebbe) **C13** załóż końcówkę stożkową **C14**.
- Cały zestaw skompletuj przyśrubowaniem zamknięcia **C11** do komory mielenia **C1**. Dokręć zamknięcie **C11** odpowiednio dużą siłą.

Montaż maszynki do napełniania ostonek (rys. C i C.)

- Do komory mielenia **C1** włóż wałek ślimakowy **C6**. Jednocześnie dbaj o to, by wałek ślimakowy **C6** został włożony do komory mielenia **C1** w poprawnym kierunku i by w komorze poprawnie leżał.
- Na wałek **C6** załóż separator **C12** i jednocześnie dbaj o to, by zapadki po obwodzie tarczy wpadły do wycięć na obwodzie komory **C1**. Na separator **C12** załóż końcówkę do napełniania ostonek **C15**.
- Cały zestaw skompletuj przyśrubowaniem zamknięcia **C11** do komory mielenia **C1**. Dokręć zamknięcie **C11** odpowiednio dużą siłą.

Montaż maszynki do kształtowania ciastek (rys. C i C.)

- Do komory mielenia **C1** włóż wałek ślimakowy **C6**. Jednocześnie dbaj o to, by wałek ślimakowy **C6** został włożony do komory mielenia **C1** w poprawnym kierunku i by w komorze poprawnie leżał.
- Na wałek **C6** załóż separator **C12** i jednocześnie dbaj o to, by zapadki po obwodzie tarczy wpadły do wycięć na obwodzie komory **C1**. Uchwyt końcówki do ciastek **C16** włóż do śrubowanego zamknięcia **C11**.
- Zamknięcie **C11** z uchwytem końcówki **C16** przykręć do komory mielenia **C1**. Dokręć zamknięcie **C11** odpowiednio dużą siłą.
- Cały zestaw skompletuj wsunięciem końcówki **C17** do uchwytu **C17**.

Montaż zmontowanej maszynki do mielenia do robota (rys. E)



Notatka:

Poniżej podana procedura obowiązuje dla maszynki do mielenia zmontowanej w celu mielenia mięsa, tak samo jak do produkcji kibbehu (kebbe), napełniania ostonek i kształtowania ciastek.

- Upewnij się, że robot kuchenny jest odłączony od gniazdka elektrycznego. Głowica wielofunkcyjna **A1** musi być uchylona do pozycji poziomej i nie może być do niej zamocowana żadna z końcówek **A13**, **A14** albo **A15**.
- Z głowicy wielofunkcyjnej **A1** zdejmij pokrywę czołową **A4**. Pokrywy **A4** najpierw lekko pociągnij w kierunku od głowicy wielofunkcyjnej **A1** i następnie pociągnięciem w kierunku w dół i jednocześnie od głowicy wielofunkcyjnej **A1** zdejmij ją.
- Zmontowaną maszynkę załóż na wyjściu głównym **A3** pod kątem ok. 45° i w pozycji roboczej zamontuj ją przez przekręcenie w kierunku przeciw wskazówkom zegara aż do oporu.
- Na otwór napełniający maszynki do mielenia **C2** załóż od góry nierdzewny podajnik **C4** i pod maszynką do mielenia umieść pojemnik na żywność. Możesz wykorzystać misę nierdzewną **A10** lub **A17**. Przy użyciu końcówki do produkcji kibbehu (kebbe) albo końcówki do kształtowania ciastek zalecamy użyć tacę.

Przygotowanie do pracy robota kuchennego z maszynką do mielenia

Przygotowanie do mielenia mięsa

- Przed mieleniem usuń kości, oczyść ze ścięgien, chrząstek i pokrój na kawałki o wielkości ok. 2 × 2 × 6 cm, które swobodnie przejdą przez otwór napełniający **C2**.

**Ostrzeżenie:**

Nigdy nie próbuj wykonać mielenia mięsa wraz z kośćcami.
Zmrożone mięso trzeba przed mieleniem zostawić do rozmarznięcia.

Przygotowanie do produkcji kibbehu (kebbe)

- Przygotuj sobie wcześniej zmieloną mieszanekę mięsa do kibbehu (kebbe) i umieść ją na podajniku **C4**.

Przygotowanie do napełniania ostonek

- Przygotuj ostonkę, którą napełniać będziesz wcześniej zmielonym mięsem i pozostaw ją moczyć w letniej wodzie przez ok.10 minut. Zmieloną mieszanekę mięsa umieść na podajniku **C4**. Ostonkę wyjmij z wody i jeden jej koniec zawiąż szpilką lub węzłem, a drugi koniec załóż na końcówce do napełniania ostonek **C15**.

Przygotowanie do kształtowania ciastek

- Przygotuj ciasto i połóż je na podajniku **C4**.
- Przesunięciem końcówki do ciastek **C17** w lewo albo w prawo ustaw wymagany kształt ciastka.

Praca robota kuchennego z maszynką do mielenia

- Przed podłączeniem robota kuchennego do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z wskazówkami w niniejszej instrukcji obsługi, i że głowica wielofunkcyjna **A1** jest poprawnie zabezpieczona w poziomej pozycji roboczej.
- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po podłączeniu do gniazdka elektrycznego zabrzmi sygnał dźwiękowy i zapali się wyświetlacz **A7**. Wskaźnik **B2** pokazuje prędkość 0 i wskaźnik **B5** wyświetla czas 00:00.
- Do ustawienia prędkości użyj przycisków dotykowych **B4** i **B3**. Z ustawieniem prędkości zmienia się także wskaźnik akcesoriów **B1**, który wyświetla odpowiedni typ akcesoria dla danej prędkości. Do maszynki do mielenia zalecać jest ustawienie prędkości 4–5, które sygnalizowane jest wskaźnikiem **B1** na wyświetlaczu **A7**.
- Ustawienie prędkości potwierdź naciśnięciem przycisku **B6**. Ponownym naciśnięciem przycisku dotykowego **B6** uruchomisz ponownie robot kuchenny. Na wyświetlaczu **A7** rozpocznie się odliczanie biegu czasu pracy. Przyciskami dotykowymi **B4** i **B3** można zmieniać prędkość w czasie pracy.
- Naciśnięciem przycisku **B6** można kiedykolwiek przerwać pracę urządzenia. Ponownym wciśnięciem przycisku **B6** uruchomisz ponownie urządzenie.

**Ostrzeżenie:**

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy wynosi 10 minut. Potem zostaw urządzenie przez co najmniej 30 minut do ostygnięcia.

Instrukcje dot. mielenia mięsa

- Kawałki mięsa wkładaj kolejno do otworu napełniającego **C2** i wciskaj je popychaczem **C5**. Dbaj o to, by nie doszło do zapchania otworu napełniającego **C2** zbyt dużą ilością mięsa. Nie przetwarzaj większej ilości mięsa niż 5 kg w jednej dawce. Czas przetwarzania znajduje się w granicach kilku minut.

**Ostrzeżenie:**

Do wciskania mięsa nigdy nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze do tego używaj dostarczonego popychacza **C5**.

- Mielone mięso będzie spadać do pojemnika umieszczonego pod młynkiem. Resztki mięsa, które pozostały w komorze do mielenia **C1**, można usunąć poprzez zmielenie kromki chleba lub rogalaika.

Instrukcje dot. produkcji kibbehu (kebbe)

- Zmieloną mieszanekę mięsa wkładaj kolejno do otworu napełniającego **C2** i wciskaj je popychaczem **C5**.

- Wynikiem będzie pusta rurka mięsna, która zostaje następnie pokrojona na mniejsze kawałki. Kibbeh (kebbe) to tradycyjne danie krajów bliskiego wschodu wyprodukowane przede wszystkim z mielonego mięsa i bulguru.

Instrukcje do napełniania ostonek

- Jedną ręką przytrzymuj ostonkę przy końcówce **C15**, a drugą ręką przy pomocy popychacza **C5** przeciskaj zmieloną mieszanekę mięsa poprzez otwór napełniający maszynyki do mielenia **C2**. Jeżeli ostonka przytrzyma się do końcówki **C15**, to trzeba ją ponownie zwilżyć wodą.

**Ostrzeżenie:**

Do wsuwania mieszanekę mięsa nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze do tego używaj dostarczonego popychacza **C5**.

Instrukcje do kształtowania ciastek

- Przy pomocy popychacza **C5** przeciskaj ciasto otworem napełniającym **C2**. Wynikiem będzie ciasto o wymaganym kształcie, który ustawiłeś przy pomocy końcówki **C17**. Pod wyciskaniem ciastem zalecamy przytrzymywać tacę albo dłoń. Wykształtowane ciasto następnie pokrój na mniejsze kawałki.

**Ostrzeżenie:**

Do wsuwania ciasta nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze do tego używaj dostarczonego popychacza **C5**.

Zakończenie pracy robota kuchennego z maszynką do mielenia

- Po zakończeniu pracy naciśnij i przytrzymaj przycisk dotykowy **B6** przez czas 2 sekund. Czas pracy urządzenia zatrzyma się i na wyświetlaczu **A7** pokaże się wyjściowe ustawienia, prędkość 0 i czas 00:00. Robot kuchenny automatycznie się zatrzyma po 10 minutach pracy, jeżeli nie wyłączysz go wcześniej.
- Po zakończeniu pracy zawsze odłącz przewód zasilający z gniazdka elektrycznego. Użyte akcesoria zdemontuj i wyczyść według opisanych instrukcji.

Demontaż maszynki do mielenia mięsa

- Po zakończeniu używania zawsze upewnij się, że robot kuchenny jest wyłączony, a przewód zasilający odłącz od gniazdka elektrycznego.
- Do demontażu maszynki do mielenia mięsa z robotą zdejmij najpierw podajnik **C4**. Potem naciśnij przycisk **A2**, maszynkę przekręć w kierunku wskazówek zegara i pociągnijem w kierunku od głowicy wielofunkcyjnej **A1** zdejmij maszynkę do mielenia. Po zdjęciu maszynki wróć pokrywą wyjścia człowiego **A4** z powrotem w swoje miejsce.
- Podczas demontażu maszynki do mielenia na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jej montażu.
- Po każdym użyciu wyczyść akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE**Ostrzeżenie:**

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, należy robot kuchenny odłączyć od gniazdka elektrycznego i zczekać do całkowitego ostygnięcia. Zanim odłączysz robot kuchenny od gniazdka elektrycznego upewnij się, że jest on wyłączony. Nigdy nie używaj do czyszczenia substancji chemicznych, druciaka metalowego lub nylonowego ani środków czyszczących ze składnikami ściernymi. W przeciwnym razie może dojść do naruszenia powierzchni urządzenia albo jego akcesoriów. Robota kuchennego ani jego przewodu zasilającego nie płucz pod bieżącą wodą i nie zanurzaj go w wodzie. Robot kuchenny ani jego akcesoria NIE SĄ przeznaczane do mycia w zmywarce do naczyń.

- Zdejmowane akcesoria należy zawsze przed czyszczeniem zdemontować z głowicy wielofunkcyjnej **A1** i następnie rozłożyć, o ile składają się z kilku części. Akcesoriów nigdy nie demontuj na głowicy wielofunkcyjnej **A1**. Jeżeli użyłeś misy nierdzewnej **A10** lub **A17**, wycmyj ją z podstawy **A6**.
- Misę nierdzewną **A10/ A17**, wieko **A16/ A18**, pokrywę **A11**, końcówki **A12 – A15** oraz z części maszyny do mielenia mięsa **C1 – C17** po użyciu dokładnie umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń. Jeżeli lubiłaś białka jaj, misę nierdzewną **A10/ A17** i trzepaczkę **A12** najpierw oplucz zimną wodą. Jeśli użyłbyś ciepłej wody, resztki białek jaj stwardniałyby, a ich usunięcie byłoby trudniejsze.
- Zdejmowane części, które umyłaś przy pomocy środka do mycia naczyń dokładnie oplucz czystą wodą i zostaw je do swobodnego uschnięcia albo wytrzyj je do sucha delikatną ściereką.
- Tarcze do mielenia **C8 – C10** i nóż do mielenia **C7** po wyczyszczeniu zamkaszewuj zwykłym olejem jadalnym. Olejem lekko nasącz czystą suchą szmatką i lekko rozprowadź po powierzchni tarczy lub noża do mielenia



Ostrzeżenie:

Podczas manipulacji z tarczami do mielenia **C8 – C10**, nożem do mielenia **C7** i wiatkiem ślimakowym **C6** bądź nadzwyczaj ostrożnym, byś nie skaleczył się o ostrza lub ostre krawędzie.

- Powierzchnię zewnętrzną robota kuchennego czyść tylko lekko zwilżoną szmatką. Jednocześnie uważaj na to, by do panelu sterującego z wyświetlaczem **A7** nie przedostała się woda.
- Wyjście czolewo **A3** do maszyny do mielenia czyść tylko suchą szmatką.
- Przewód zasilający robota należy wyczyścić wyłącznie suchą ściereczką.

PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

- Upewnij się, że robot kuchenny jest odłączony od gniazdka elektrycznego, i że akcesoria zostały poprawnie wyczyszczone i są zupełnie suche.
- Robot kuchenny z akcesoriami umieść w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci i zwierząt. Przed przechowywaniem przymocuj misę nierdzewną **A10** lub **A17** do podstawy **A6** i głowicę wielofunkcyjną **A1** uchył do pozycji poziomej.



Ostrzeżenie:

Robota kuchennego nie narażaj na działanie ekstremalnych temperatur, bezpośredniego promieniowania słonecznego, nie umieszczaj go w nadmiernie zapyłonym środowisku ani nie kładź go na stronie bocznej itp. Maszynki do mielenia nie zostawiaj przymocowanej do głowicy wielofunkcyjnej **A1**. Nie kładź niczego na przechowywanym urządzeniu.

DANE TECHNICZNE

Nominalny zakres napięcia.....	220–240 V
Częstotliwość znamionowa.....	50–60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	1 500 W
Masa (bez akcesoriów).....	6,8 kg
Całkowita objętość misy nierdzewnej A10	6 l
Maksymalna pojemność napełnienia misy nierdzewnej A10	4,5 l
Całkowita objętość misy nierdzewnej A17	3,5 l
Maksymalna pojemność napełnienia misy nierdzewnej A17	3 l
Maksymalny czas nieprzerwanej pracy.....	10 min
Czas stygnięcia pomiędzy dwoma cyklami roboczymi.....	30 min
Poziom emisji hałasu.....	85 dB(A)

Deklarowany poziom hałasu emitowanego przez urządzenie wynosi 85 dB (A), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy odłóż w miejscu zbiórki odpadów, wyznaczonym przez władze lokalne.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Aby zachować poprawny sposób utylizacji, odnowy i recyklingu produktów tego rodzaju, należy je przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach w Europie można

przekazać zużyte urządzenie sprzedawcy detaliczemu przy zakupie innego nowego podobnego urządzenia.

Poprawną utylizacją produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem niewłaściwej utylizacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać możesz w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów. W przypadku niedotrzymania właściwego postępowania utylizacji tego rodzaju odpadów, zgodnie z krajowymi przepisami, mogą zostać nałożone kary.

Dla podmiotów gospodarczych działających na terenie Unii Europejskiej

Przed przystąpieniem do utylizacji urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, uzyskaj potrzebne informacje od sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, załadaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwości podstawowe wymagania dyrektyw EU, które dotyczą produktu.

