

# Robot kuchenny

## Instrukcja obsługi

PL



**SENCOR®**

STM 3700WH

Przed podłączeniem urządzenia prosimy zapoznać się z jego instrukcją obsługi nawet w wypadku, gdy jest Ci znana obsługa podobnego typu urządzeń. Urządzenie należy używać jedynie w sposób opisany w instrukcji obsługi. Na wszelki wypadek zachowaj niniejszą instrukcję.

Co najmniej przez okres trwania ustawowego prawa z tytułu wadliwej realizacji lub gwarancji z tytułu jakości zalecamy przechować oryginalny karton transportowy, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności lub kartę gwarancyjną. W razie transportu urządzenie należy zapakować do oryginalnego pudełka, w którym było dostarczone od producenta.

PL-1

## SPIS TREŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA .....	3
OPIS ROBOTA KUCHENNEGO .....	6
KOŃCÓWKI DO MIELENIA MIĘSA I RPODUCKJI DOMOWYCH KIEŁBAS. ....	7
KOCÓWKI DO ROZDRABNIANIA I KROJENIA .....	8
KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI MAKARONÓW .....	9
AKCESORIA MIKSERA I MŁYNKA .....	10
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM .....	10
CEL UŻYCIA ROBOTA KUCHENNEGO .....	10
MIKSOWANIE, UBIJANIE I UGNIATANIE (ZASTOSOWANIE AKCESORIÓW Z RYSUNKU A) .....	10
MIELENIE MIĘSA I PRODUKCJA KIEŁBAS .....	13
ROZDRABNIANIE I KROJENIE .....	15
MIKSOWANIE I MIELENIE (ZASTOSOWANIE AKCESORIÓW Z RYSUNKU E) .....	16
PRODUKCJA MAKARONÓW .....	19
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	20
MAGAZYNOWANIE .....	20
DANE TECHNICZNE .....	21
ZALECENIA I INFORMACJE ODNOŚNIE POSTĘPOWANIA Z UŻYTYM OPAKOWANIEM .....	22
LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH .....	22

## **WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ STARANNIE I ZACHOWAJ W CELU WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI**

- Tego urządzenia nie mogą używać dzieci, ani nie mogą się nim bawić. Przechowuj urządzenie i jego kabel zasilający poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie mogą obsługiwać osoby z obniżonymi fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi zdolnościami lub też z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o tym, jak obchodzić się z nim w bezpieczny sposób i rozumiejące potencjalne niebezpieczeństwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem w Twoim gniazdku.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z tym urządzeniem lub, jeśli nie zostały wyraźnie zalecone przez producenta.
- Urządzenie zostało skonstruowane w celu przyrządzenia przeciętnej ilości artykułów spożywczych stosowanych w gospodarstwie domowym.



### **Ostrzeżenie:**

Nieprawidłowe używanie może prowadzić do zranienia.

- Nie używaj urządzenia do innych celów, niż te, do których jest ono przeznaczone.
- Nie używaj urządzenia w środowisku przemysłowym ani na powietrzu.
- Nie umieszczaj urządzenia na parapetach okiennych ani na niestabilnych powierzchniach. Urządzenie należy zawsze umieszczać na stabilnej, równej, suchej powierzchni.
- Nie kładź urządzenia na kuchence elektrycznej albo gazowej, w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła.

- Pamiętaj, aby wtyczka kabla sieciowego nie stykała się z wodą lub z wilgocią.
- Nigdy nie używaj większej ilości końcówek równocześnie.
- Urządzenia (za wyjątkiem zdejmowanych części) myj pod bieżącą wodą jak również nie zanurzać jej w wodzie lub innej cieczy.
- Zawsze wyłącz urządzenie i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli nie będzie używane oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub jego przemieszczaniem. Przed demontażem urządzenia i wymianą akcesoriów albo dostępnych części, które poruszają się podczas pracy, zaczekaj, dopóki ruchome części nie zatrzymają się.
- Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyposażone jest w bezpiecznik, który uniemożliwia uruchomienie silnika, dopóki ramię urządzenia jest złożone.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, czy jest ono poprawnie zmontowane oraz czy ramię jest w pozycji horyzontalnej.
- Podczas pracy z gorącymi płynami i potrawami zachowaj zwiększoną ostrożność. Gorąca para lub rozpryskiwanie gorących płynów mogą spowodować oparzenia. W celu zwiększenia bezpieczeństwa pozostaw gorące płyny i potrawy przed miksowaniem do wystygnięcia do temperatury co najmniej 45 °C.
- Nie próbuj mielić kości, łupin orzechów ani innych twardych surowców.
- Przy dużym obciążeniu nie używaj urządzenia przez dłuższy czas niż 10 minut. Przed kolejnym uruchomieniem pozostaw go przynajmniej przez 30 minut wystygnać.
- W trakcie pracy urządzenia nie składaj ramienia i nie wkładaj do pojemnika do miksowania rąk ani innych przedmiotów takich jak np. nóż kuchenny, widelec lub chochła. Nie dotykaj obracających się części urządzenia ani końcówek oraz uważaj aby w ich pobliżu nie dostały się ciała obce jak np. ubranie, włosy itp. Mogłoby dojść do urazu lub uszkodzenia urządzenia.
- Jeśli jakiś przedmiot jak na przykład łyżka lub chochła wpadnie do pojemnika do miksowania w trakcie pracy urządzenia, natychmiast ustaw regulator prędkości w pozycji OFF (tryb awaryjny), odłącz kabel zasilający z gniazdka i wyjmij przedmiot.

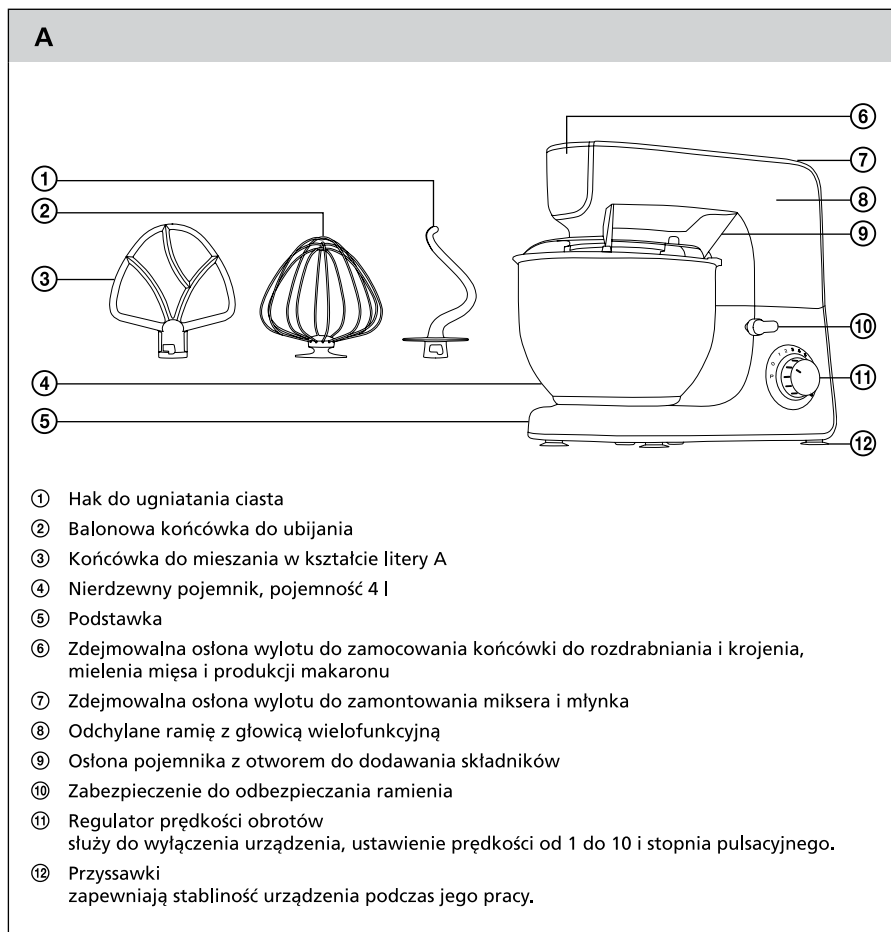
# Robot kuchenny

STM 3700WH

PL

- Jeśli składniki przyklejają się do końcówek lub ścianek pojemnika, wyłącz urządzenie i odłącz je z gniazdka. Ściereczką wyczyść końcówki i ścianki pojemnika. Później możesz kontynuować miksowanie.
- W trakcie pracy nigdy nie używaj palców ani innych przedmiotów do wciskania składników przez otwór do napełniania maszynki do mięsa, końcówki do produkcji makaronów ani końcówki do krojenia i rozdrabniania. Do tego służy popychacz, który wchodzi w skład akcesoriów urządzenia.
- Podczas prac z nożem mielącym maszynki do mięsa, końcówką do krojenia i rozdrabniania oraz jednostką nożowa miksera zachowaj zwiększoną ostrożność, aby nie doszło do zranienia ostrzem. Zwiększona ostrożność musi być zachowana przy opróżnianiu pojemnika miksera, wyjmowania jednostki nożowej z pojemnika maszynki, rozdrabniaczy z komory oraz podczas czyszczenia.
- Nie uruchamiaj pustego urządzenia. Nieprawidłowe używanie urządzenia może wpływać na jego żywotność.
- Przed schowaniem urządzenia upewnij się, że ramię stojaka jest złożone do pozycji poziomej.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na kabel sieciowy. Prosimy pamiętać, aby kabel sieciowy nie przechodził przez krawędzi stołu lub, aby nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nigdy nie odłączaj urządzenia z gniazdka pociągając za kabel sieciowy. Mogłoby to spowodować uszkodzenie kabla sieciowego lub gniazdka. Kabel należy wyciągać z gniazdka pociągając za jego wtyczkę.
- Jeżeli kabel sieciowy jest uszkodzony, jego wymianę należy powierzyć specjalistycznemu serwisowi. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, nie wolno naprawiać urządzenia samemu lub w żaden inny sposób go modyfikować. Wszelkie naprawy i regulację niniejszego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerując w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa z tytułu nienależytego wykonania, ew. gwarancji jakości.

## OPIS ROBOTA KUCHENNEGO

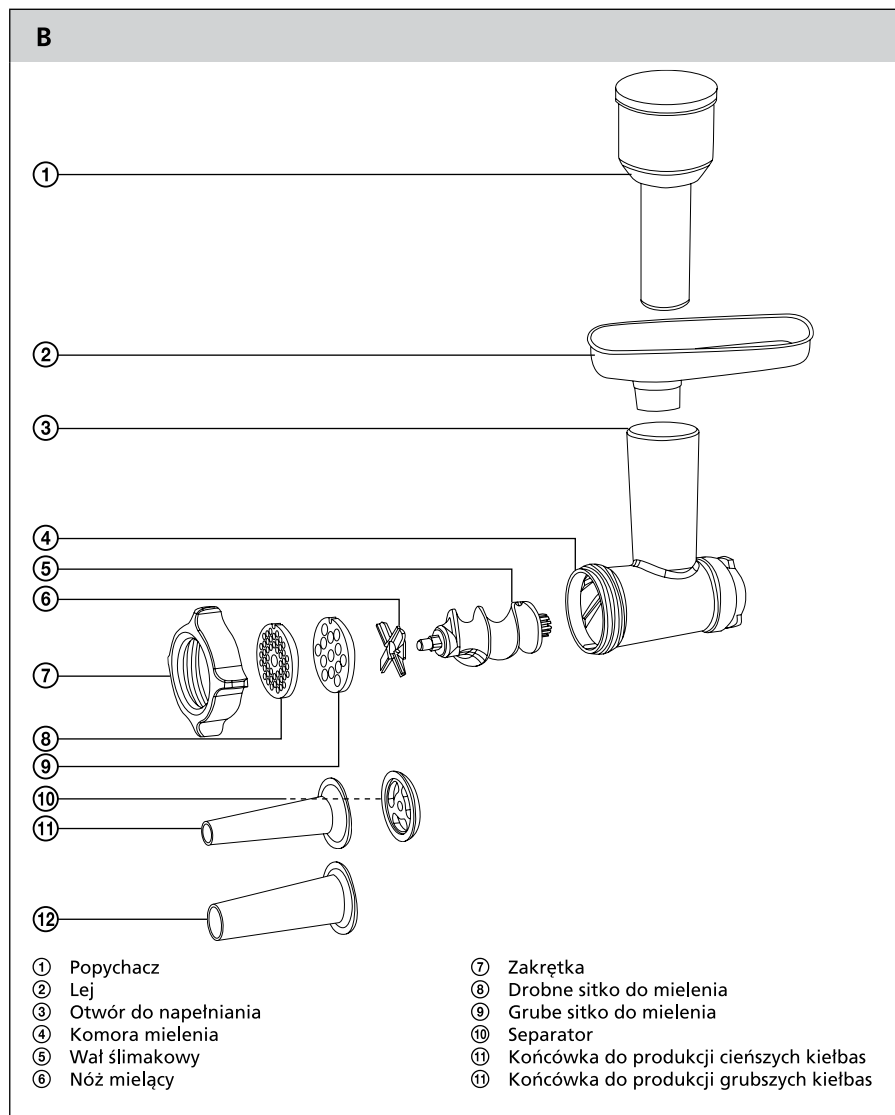


# Robot kuchenny

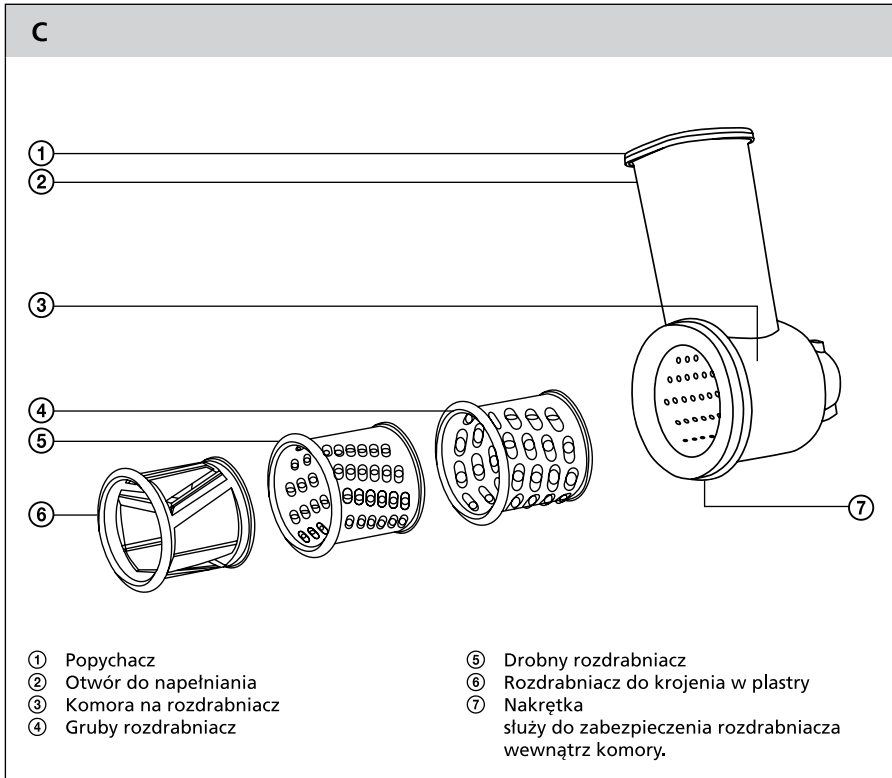
STM 3700WH

PL

## KOŃCÓWKI DO MIELENIA MIĘSA I RPODUCKJI DOMOWYCH KIEŁBAS

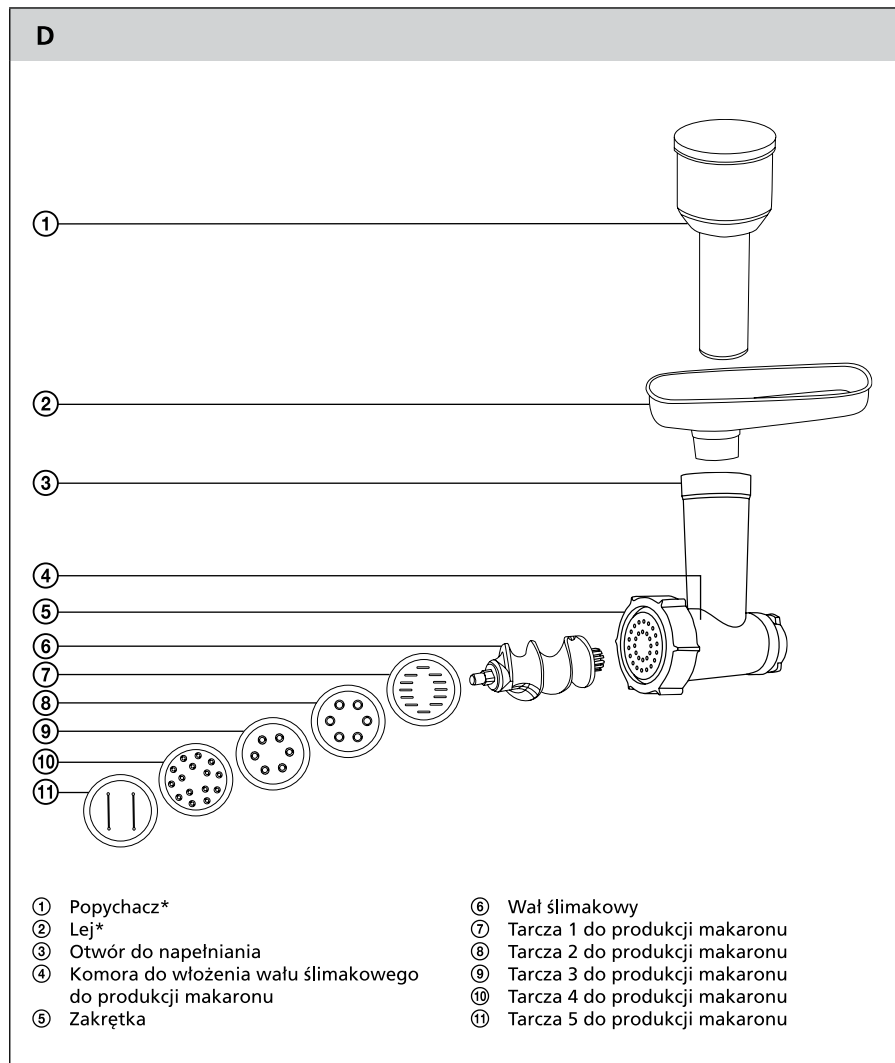


## KOCÓWKI DO ROZDRABNIANIA I KROJENIA





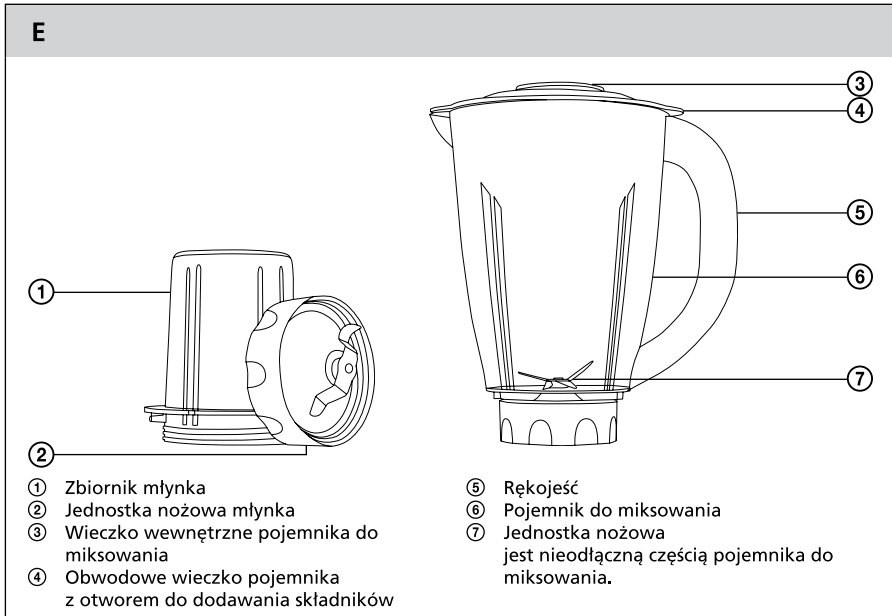
### KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI MAKARONÓW



**Notatka\*:**

Te części są wspólne dla końcówek do mielenia mięsa i końcówek do produkcji makaronów.

## AKCESORIA MIKSERA I MŁYNKA



## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie i jego wyposażenie z materiału opakowaniowego.
2. Wszystkie zdejmowalne części, tj. hak do ugniatania ciasta A①, końcówkę do ubijania piany A②, końcówkę mieszającą A③, nierdzewny pojemnik do miksowania A④ i akcesoria z rysunku B, C, D a E, dokładnie umyj ciepłą wodą z neutralnym płynem do naczyń. Następnie części te opłucz czystą wodą i dokładnie wytrzyj delikatną ściereczką.

## CEL UŻYCIA ROBOTA KUCHENNEGO

- Dzięki szerokiej skali akcesoriów ten robot znajdzie zastosowanie w każdej kuchni. Możesz go używać do miksowania, ubijania, zagniatania, mielenia, rozdrabniania, produkcji makaronu lub domowych kielbas.

## MIKSOWANIE, UBIJANIE I UGNIATANIE (ZASTOSOWANIE AKCESORIÓW Z RYSUNKU A)

## SYSTEM PLANETARNEGO MIKSOWANIA

- System planetarnego miksowania opiera się na zasadzie podwójnej rotacji końcówek. Kończówka obraca się po wewnętrznym obwodzie pojemnika w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek

# Robot kuchenny

STM 3700WH

PL

zegara i jednocześnie dookoła własnej osi w odwrotnym kierunku. Dzięki temu zapewnione jest dokładne i równomierne miksowanie składników.

## WYBÓR RODZAJU KOŃCÓWKI

RODZAJ KOŃCÓWKI	ZASTOSOWANIE
<b>Hak do ugniatania ciasta A①</b>	Używa się go do ugniatania i przygotowywania ciężkich i gęstych ciast zawierających drożdże, jak np. ciasta na chleb.
<b>Końcówka do mieszania A③</b>	Używa się jej do miksowania średnio ciężkich i lżejszych ciast bez drożdży, do mieszania polew, kremów, nadziei itp.
<b>Końcówka do ubijania A②</b>	Używa się jej do ucierania całych jajek lub ubijania białek, śmietany, lekkich ciast, kremów z piany itp. Nie używa się jej do miksowania ciężkich i gęstych ciast.

## MONTAŻ I DEMONTAŻ MIKSERA

- Zanim zaczniesz montować lub demontować robot kuchenny upewnij się, że jest wyłączony i odłączony z gniazdka.
- 1. Włożenie pojemnika do miksowania**
    - 1.1 Postaw robot kuchenny na równej i suchej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
    - 1.2 Odbezpiecz zabezpieczenie A⑩ poprzez dociśnięcie w dół aż do końca. W ten sposób dojdzie do zwolnienia ramienia A⑧. Ramię A⑧ rozłóż aż do końca. Blokada ramienia A⑧ w pozycji otwartej jest sygnalizowana poprzez powrót zabezpieczenia A⑩ do wcześniejszej pozycji.
    - 1.3 Nierdzewny pojemnik A④ włóż do otworu w podstawie A⑤ i zamocuj go poprzez obrócenie w kierunku ruchu wskazówek zegara. Gdy pojemnik A④ jest prawidłowo zamocowany, nie ma możliwości podniesienia go samego z podkładki A⑤. Osłonę A⑨ nakłada się na pojemnik A④ dopiero przed uruchomieniem robota, gdy końcówka A①, A② lub A③ jest przymocowana do odchylanego ramienia A⑧ a ramię A⑧ jest złożone do pozycji poziomej.
  - 2. Przymocowanie końcówki (haka do ugniatania ciasta, końcówki do mieszania lub do ubijania)**
    - 2.1 Podczas nakładania końcówki ramię A⑧ musi być zabezpieczone w pozycji otwartej, zobacz punkt 1.2 rozdziału Włożenie pojemnika do miksowania. Na wał odchylanego ramienia A⑧ nałóż jedną z końcówek w taki sposób, aby wał wszedł do otworu w końcówce. Końcówkę dociśnij w górę w kierunku głowicy miksującej i obróć ją w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby doszło do umocowania go do wału.
    - 2.2 Jedną ręką chwyć końcówkę i delikatnie pociągnij ją w dół. Jeśli jest prawidłowo zamocowana do wału, nie dojdzie do jej zwolnienia.
    - 2.3 Jeśli nie będziesz od razu wkładać składników do pojemnika do miksowania A④, odbezpiecz zabezpieczenie A⑩, przytrzymaj je i jednocześnie złóż ramię A⑧ do pozycji poziomej. Po złożeniu ramienia A⑧ do pozycji poziomej zwolnij zabezpieczenie A⑩.
  - 3. Wyjmowanie końcówki i pojemnika do miksowania**
    - 3.1 Odbezpiecz zabezpieczenie A⑩ i rozłóż ramię A⑧ aż do końca. Blokada ramienia A⑧ w pozycji otwartej jest sygnalizowana poprzez powrót zabezpieczenia A⑩ do wcześniejszej pozycji.
    - 3.2 Złap końcówkę i delikatnie dociśnij ją w górę w kierunku odchylanego ramienia A⑧. Następnie obróć ją w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby zwolniła się z wału i zdejmij ją. Pojemnik do miksowania A④ obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmij go z podstawki A⑤. Ramię A⑧ daj z powrotem do pozycji poziomej.

# Robot kuchenny

STM 3700WH

## ZASTOSOWANIE MIKSERA

1. Odchyl ramię A⑧ i do pojemnika A④ umieszczonego w podstawie A⑤ włóż składniki.



### Ostrzeżenie

Maksymalna waga składników, które można miksować w jednej porcji to 1,5 kg. Maksymalna ilość białek, które można jednorazowo ubijać to 8 sztuk.

2. Ramię A⑧ z zamocowaną końcówką złóż do pozycji poziomej a pojemnik A④ przykryj osłoną A⑨.
3. Upewnij się, że robot kuchenny jest prawidłowo złożony a regulator prędkości A⑩ jest ustawiony w pozycji 0 (wyłączony). Podłącz kabel zasilający do gniazdka. Upewnij się, że osłona A⑦ jest prawidłowo przymocowana do głowicy wielofunkcyjnej. W przeciwnym wypadku nie można uruchomić urządzenia.
4. Za pomocą regulatora A⑩ ustaw wymagany stopień prędkości w przedziale od 1 do 10. Na początku ustaw niższą prędkość, aby zapobiec ryzyku rozpryskiwania składników. Gdy zostaną one już wymieszane, zwiększ prędkość do wymaganego stopnia. Prędkość można regulować na bieżąco w zależności od potrzeb. Podczas przygotowywania ciast drożdżowych używaj stopnia prędkości od 1 do 5.



### Ostrzeżenie

Jeśli jest potrzeba zetrzeć składniki ze ścian pojemnika do miksowania A④ i końcówki, najpierw wyłącz robot kuchenny za pomocą ustawienia regulatora prędkości A⑩ w pozycji 0 (wyłączony) i odłącz z gniazdka. Następnie zetrzyj składniki plastikową ściereczką.

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy urządzenia wynosi 10 minut. Nie zostawiaj urządzenia włączonego dłużej, niż zostało podane powyżej. W szczególności dotyczy to pracy przy dużym obciążeniu (np. Podczas przygotowywania ciężkich, gęstych ciast). Jeśli urządzenie pracowało z dużym obciążeniem, przed kolejnym uruchomieniem pozostaw go co najmniej na 30 minut do wystygnięcia.

5. Po zakończeniu eksploatacji ustaw regulator A⑧ w pozycji 0 (wyłączone) i odłącz przewód zasilający z gniazdka.
6. Mikser zdemontuj według instrukcji podanych w rozdziale Montaż i demontaż miksera. Do usunięcia mieszanki z pojemnika A④ użyj miękkiej plastikowej ściereki.
7. Po każdym zastosowaniu wyczyść robot kuchenny zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

## SZYBKI PRZEWODNIK PO MIKSWANIU

Rodzaj końcówki	Składniki	Ilość	Czas pracy	Wybór prędkości
Końcówka do ubijania A②	Białka	maks. 8 szt.	5 minut	Stopień 10
Końcówka do ubijania A②	Śmietana	250 ml	3 minuty	Stopień 10
Końcówka do ubijania A②	Majonez	3 żółtka	1 minuta	Stopień 3–5
Końcówka do mieszania A③	Ciasto na tort	ok. 800 g	6 minut	Stopień 3–7
Hak do ugniatania ciasta A①	Ciasto chlebowe	maks. 600 g mąki	4 minuty	Stopień 3



### Uwaga:

Powyżej podane czasy przerabiania potraw są tylko orientacyjne. Aby zapobiec rozpryskiwaniu się składników poza pojemnik, jako początkowy stopień prędkości wybierz 2 lub 3. Potem ustaw wyższą prędkość według potrzeb.

### MIELENIE MIĘSA I PRODUKCJA KIEŁBAS

#### MONTAŻ I DEMONTAŻ MASZYNKI DO MIĘSA

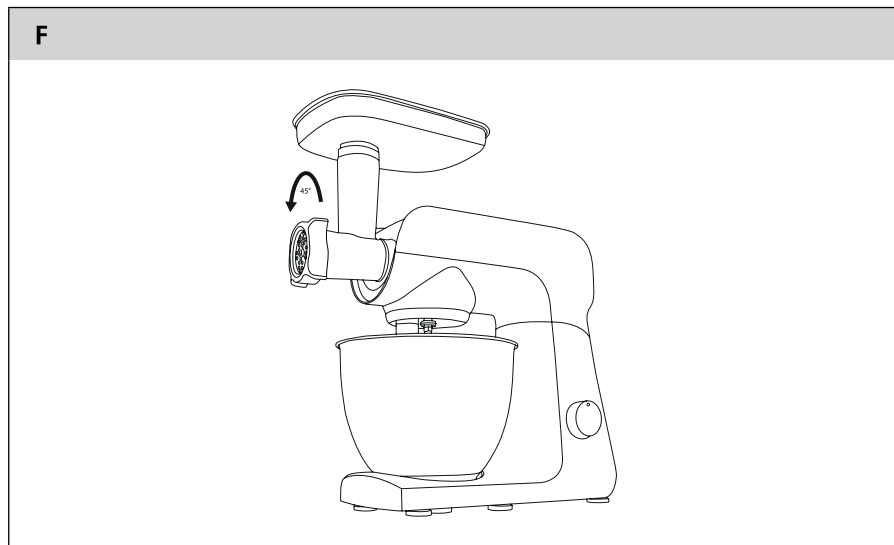
1. Do komory mielenia B④ włóż wał ślimakowy B⑤ kołem zębatym do przodu.
2. Na wał B⑤ nałóż nóż mielący B⑥ (ostrzem w kierunku na zewnątrz z komory mielenia) a na niego drobne lub grube sitko do mielenia B⑧ lub B⑨ w zależności od preferowanej grubości mielenia. Zwróć uwagę na to, aby wystający element w komorze mielenia B④ wchodził we wgłębienie w sitku do mielenia.



#### Ostrzeżenie

Podczas nakładania noża B⑥ zachowaj zwiększoną ostrożność, aby nie zranić się o jego ostrze.

3. Na komorę mielenia B④ nałóż zamknięcie B⑦ a prawidłowo je zamocuj dokręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
4. Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone z gniazdka. Ramię A⑧ musi być złożone do pozycji poziomej a końcówka A①, A② lub A③ zdemontowana. Osłona A⑦ musi być przymocowana do głowicy wielofunkcyjnej. W przeciwnym wypadku nie można uruchomić urządzenia. Z głowicy wielofunkcyjnej zdejmij osłonę A⑥. Złożoną maszynę do mięsa przyłóż pod kątem około 45° do wylotu w przedniej części głowicy wielofunkcyjnej i zamocuj go poprzez obrócenie w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara (rys. F) aż do końca. Na otwór do napełniania B③ nałóż lej B②. Teraz maszynka do mięsa jest złożona i gotowa do użycia.



5. Demontaż wykonuj w odwrotny sposób.

## ZASTOSOWANIE MASZYNKI DO MIĘSA

1. Na początku przygotuj mięso do mielenia w następujący sposób. Wykrój kości, pozabaw je ścięgien, chrząstek i pokrój na kawałki o wielkości około 2 x 2 x 6 cm, które swobodnie przejdą przez otwór do napełniania B③.



### Ostrzeżenie

Nie miel zamrożonego mięsa. Przed mieleniem pozostaw je aby się rozmroziło.

2. Upewnij się, że maszynka jest prawidłowo złożona a regulator prędkości A⑩ jest ustawiony w pozycji 0 (wyłączony).
3. Pod maszynką umieść pojemnik nierdzewny A④ lub inny odpowiedni pojemnik. Podłącz wtyczkę zasilania do gniazdka.
4. Za pomocą regulatora A⑩ ustaw wymagany stopień prędkości. Zalecamy ustawić prędkość 5 a następnie w zależności od potrzeb zwiększyć ją lub zmniejszyć. Kawałki mięsa wkładaj stopniowo do otworu do napełniania B③ i dociskaj popychaczem B①. Zwróć uwagę na to, aby nie doszło do zatkania otworu do napełniania B③ zbyt dużą ilością mięsa.



### Ostrzeżenie

Do dociskania mięsa przez otwór do napełniania B③ nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze używaj przeznaczonego do tego popychacza B①.

5. Zmielone mięso będzie wypadalo do przygotowanego pojemnika. Resztki mięsa, które pozostały w komorze mielenia B④, można usunąć poprzez zmielenie piętki chleba lub rogalika.
6. Aby wyłączyć urządzenie ustaw regulator prędkości A⑩ na 0 (wyłączony).
7. Po każdym zastosowaniu wyczyść maszynkę do mięsa zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

## MONTAŻ I DEMONTAŻ KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI KIELBAS

1. Podczas montowania końcówki do napełniania jelit (produkcji domowych kielbas) postępuj w ten sam sposób, co przy składaniu maszyny do mięsa z tą różnicą, że zamiast noża mielącego B⑥ i sitka do mielenia B⑧ lub B⑨ użyj części B⑩ i B⑪, lub B⑫.
2. Separator B⑩ nałóż na wał ślimakowy w taki sposób, aby wystający element w komorze mielącej B④ wchodził we wgłębienie w separatorze B⑩. Na separatorze B⑩ umieść końcówkę do wypełniania jelit B⑪, lub B⑫ a cały zestaw końcówek do produkcji kielbas zmontuj poprzez dokręcenie zamknięcia B⑦ na komorę mielącą B④.
3. Podczas demontażu postępuj w odwrotnej kolejności.

## ZASTOSOWANIE KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI KIELBAS

1. Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo złożona a regulator prędkości A⑩ jest ustawiony w pozycji 0 (wyłączony). Podłącz wtyczkę zasilania do gniazdka.
2. Przygotuj jelito, które będziesz napełniać mielonym mięsem i pozostaw je do namoczenia w letniej wodzie przez około 10 minut. Zmieloną mieszankę mięsa połóż na lej B②. Jelito wyjmij z wody i jeden koniec zawiąż a drugi nasuń jak harmonijkę na końcówkę do napełniania jelit B⑩.
3. Za pomocą regulatora A⑩ ustaw wymagany stopień prędkości. Zalecamy najpierw ustawić niższy stopień prędkości a następnie w razie potrzeby zwiększyć go. Jedną ręką przytrzymuj jelito na końcówce B⑩ a drugą ręką za pomocą popychacza B① przeciskaj mieszankę mięsa przez otwór do napełniania B③. Jeśli jelito przylepia się do końcówki B⑩, trzeba je ponownie nawilżyć wodą.

# Robot kuchenny

STM 3700WH

PL



## Ostrzeżenie

Do dociskania zmielonego mięsa przez otwór do napełniania B③ nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze używaj przeznaczonego do tego popychacza B①. Maksymalny czas nieprzerwanej pracy urządzenia wynosi 10 minut. Potem pozostaw urządzenie przez 20 minuty wystygnąć.

4. Aby wyłączyć urządzenie ustaw regulator prędkości A⑩ na 0 (wyłączony).
5. Po każdym zastosowaniu wyczyść poszczególne części końcówki zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

## ROZDRABNIANIE I KROJENIE

### MONTAŻ I DEMONTAŻ KOŃCÓWKI DO ROZDRABNIANIA I KROJENIA

1. Końcówkę złóż poprzez włożenie jednego z rozdrabniaczy C④, C⑤ lub C⑥ do komory C③. Rozdrabniacz zabezpiecz przed wysunięciem poprzez przymocowanie nakrętki C⑦ do komory C③.
2. Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone z gniazdka. Ramię A⑧ musi być złożone do pozycji poziomej a końcówka A①, A② lub A③ zdemontowana. Osłona A⑦ musi być przymocowana do głowicy wielofunkcyjnej. W przeciwnym wypadku nie można uruchomić urządzenia. Z głowicy wielofunkcyjnej zdejmij osłonę A⑥ a złożoną końcówkę przyłóż pod kątem około 45° do wylotu w przedniej części głowicy wielofunkcyjnej i zamocuj go poprzez obrócenie w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara aż do końca.
3. Teraz końcówka jest gotowa do użycia.
4. Podczas demontażu postępuj w odwrotnej kolejności.

### ZASTOSOWANIE KOŃCÓWKI DO ROZDRABNIANIA I KROJENIA

1. Końcówka jest przeznaczona do rozdrabniania lub krojenia owoców i warzyw (np. ziemniaków, buraków, kapusty, marchwi, ogórków, jabłek itd.) oraz do robienia bułki tartej.
2. Przygotuj składniki i pokrój je na kawałki, które przejdą przez otwór do napełniania C②. Z owoców i warzyw usuń gniazda lub pestki.



## Ostrzeżenie

Nie rozdrabniaj zamrożonych potraw. W żadnym przypadku nie próbuj rozdrabniać twardych pestek, np. takich jak te z mango lub awokado.

3. Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo złożone a regulator prędkości A⑩ jest ustawiony w pozycji 0 (wyłączony). Podłącz wtyczkę zasilania do gniazdka.
4. Pod końcówką umieść pojemnik nierdzewny A④ lub inny odpowiedni pojemnik. Za pomocą regulatora A⑩ ustaw wymagany stopień prędkości. Zalecana prędkość dla tego końcówki to 3 do 5.
5. Do otworu do napełniania C② stopniowo wkładaj składniki i popychaj je za pomocą popychacza C①.



## Ostrzeżenie

Do popychania składników przez otwór do napełniania B② nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze używaj przeznaczonego do tego popychacza C①. Maksymalny czas pracy urządzenia z koczówką do rozdrabniania i krojenia to 1 minuta lub maksymalna ilość składników które można rozdrabniać w jednej porcji to 0,5 kg. Potem pozostaw urządzenie przez co najmniej 5 minut wystygnąć.

6. Aby wyłączyć urządzenie ustaw regulator prędkości A⑩ na 0 (wyłączony).
7. Po każdym zastosowaniu wyczyść poszczególne części końcówki zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

## MIKSOWANIE I MIELENIE (ZASTOSOWANIE AKCESORIÓW Z RYSUNKU E)

### MONTAŻ I DEMONTAŻ MIKSERA

1. Na pojemnik do miksowania E⑥ nałóż wieczko obwodowe E④ w taki sposób, aby symbol strzałki zaznaczony na wieczku E④ i rękojeści E⑤ był wyrównany. Wieczko E④ dobrze dociśnij w dół po całym obwodzie, aby prawidłowo przylegało do krawędzi pojemnika do miksowania E⑥. Do otworu wieczka E④ włóż wieczko wewnętrzne E③ w taki sposób, aby zapadki na całym obwodzie wieczka E③ pasowały do rowka w wieku E④. Wieczko E③ przekręć w kierunku wskazówek zegara, by doszło do jego zablokowania.
2. Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone z gniazdka. Ramię A⑧ musi być złożone do pozycji poziomej a końcówka A①, A② lub A③ zdemontowana. Z głowicy wielofunkcyjnej zdejmij osłonę A⑦ i złożony pojemnik do miksowania umieść na wylocie, który znajduje się w tylnej części głowicy wielofunkcyjnej, w taki sposób, aby strzałka zaznaczona na pojemniku do miksowania E⑥ zrównała się z symbolem otwartego zamka na głowicy wielofunkcyjnej. Pojemnik E⑥ obróć w kierunku symbolu zamkniętego zamka aż do końca. Przez to dojdzie do zamocowania zestawu miksera do głowicy wielofunkcyjnej. Urządzenie jest wyposażone w bezpiecznik zabezpieczający, który uniemożliwia uruchomienie miksera, jeśli nie jest on prawidłowo przymocowany do głowicy wielofunkcyjnej.
3. Podczas demontażu postępuj w odwrotnej kolejności.

### ZASTOSOWANIE MIKSERA

1. Mikser jest przeznaczony do przygotowywania potraw i napojów, takich jak napoje odżywcze, koktajle mleczne, zupy krem, sosy, pasty, świeże miksowane potrawy dla dzieci. Nie służą do wyciskania soków z owoców i warzyw, przygotowywania pure ziemniaczanego, ciasta drożdżowego ani ubijania białek jaj.
2. Przygotowane potrawy włóż do pojemnika do miksowania E⑥ i złóż mikser zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale Składanie i demontaż miksera.



#### Uwaga:

Maksymalna pojemność pojemnika do miksowania E⑥ wynosi 1 500 ml. Pojemnika do miksowania E⑥ nie zalecamy napełniać większą ilością cieczy niż 1 000 ml. Niektóre ciecze zwiększają objętość podczas miksowania i dlatego lepsze jest ich przerabianie w mniejszych dawkach.

3. Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo złożona a regulator prędkości A⑩ jest ustawiony w pozycji 0 (wyłączone). Podłącz kabel sieciowy do gniazdka.
4. Za pomocą regulatora prędkości A⑩ ustaw wymagany stopień prędkości. Najpierw zalecamy ustawić niższą prędkość, by surowce przemieszały się. Potem możesz podnieść prędkość. Podczas miksowania zawsze przytrzymuj wieko od góry jedną ręką. Stopień impulsowy zalecamy stosować, kiedy chcesz miksować surowce tylko przez krótki czas. Do uruchomienia stopnia impulsowego przekręć regulator A⑩ do pozycji „P” i trzymaj go w tej pozycji przez krótki czas. Gdy zwolnisz regulator A⑩ automatycznie wróci do pozycji 0 (wyłączone).



#### Ostrzeżenie

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy miksera wynosi 3 minuty. Nie zostawiaj urządzenia włączonego dłużej, niż zostało podane powyżej. Potem pozostaw urządzenie przez 5 minuty wystygnać.

5. Surowce lub ciecze możesz dodawać do pojemnika E⑥ podczas miksowania przez otwór w wieku E④ po wyjęciu wieczka wewnętrznego E③. W trakcie pracy nigdy nie otwieraj wieczka obwodowego E④.



# Robot kuchenny

STM 3700WH

PL

6. Jeśli potrawy przyklejają się do jednostki nożowej E⑦ lub ścian pojemnika E⑥, wyłącz urządzenie przez obrócenie regulatora prędkości A⑩ do pozycji 0 (wyłączone) i odłącz je z gniazdka. Upewnij się, że jednostka nożowa E⑦ przestała się obracać. Zdemontuj pojemnik z głowicy wielofunkcyjnej. Zdejmij wieko i ściereczką wyczyść jednostkę nożową E⑦ i ściany pojemnika E⑥. Załóż wieko i zestaw miksera przymocuj z powrotem do głowicy wielofunkcyjnej. Przewód zasilający podłącz do gniazdka i kontynuuj miksowanie.
7. Po zakończeniu eksploatacji ustaw regulator A⑩ w pozycji 0 (wyłączone) i odłącz przewód sieciowy od gniazdka napięcia el. Upewnij się, że jednostka nożowa E⑦ przestała się obracać i zdejmij młynek z głowicy wielofunkcyjnej. Do usunięcia surowców z pojemnika E⑥ użyj miękkiej plastikowej ściereki.
8. Po każdym zastosowaniu wyczyść poszczególne części zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

## ZALECENIA I RADY DOT. MIKSOWANIA

- Potrawy o stałej konsystencji jak np. owoce lub warzywa najpierw pokrój na mniejsze kawałki o wielkości około 2 do 3 cm a dopiero później je zmiksuj.
- Zmiksuj najpierw mniejszą ilość składników a następnie stopniowo dodawaj składniki przez otwór w wieczku E④ w trakcie miksowania. W ten sposób osiągniesz lepszych wyników, niż kiedy wkładasz wszystkie składniki jednocześnie do pojemnika do miksowania E⑥.
- Jeśli potrzebujesz zmiksować potrawy o stałej konsystencji razem z płynami, zalecamy najpierw zmiksować potrawy o stałej konsystencji z mniejszą ilością płynów. Resztę surowców potem stopniowo dodawaj podczas miksowania otworem w wieku E④. W trakcie miksowania zawsze przytrzymuj wieko od góry jedną ręką.
- Podczas miksowania bardzo gęstych cieczy zalecamy stosowanie stopnia impulsowego, by nie dochodziło do częstego zacinania jednostki nożowej E⑦. Mikser uruchamiaj ponownie w krótkich odstępach czasu.
- Kostki lodu trzeba miksować natychmiast po wyjęciu z zamrażarki. Kiedy tylko lód zacznie topnieć, kostki połączą się i nie będzie ich można miksować.

## SZYBKI PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENCJI

Ingredencje	Wybór prędkości	Zalecany czas miksowania
Owoce, warzywa pokrojone na mniejsze kawałki	5–7	30 s
Pokarmy dla niemowląt, dodatki	5–7	40 s
Pasty, dressingi, marynaty	4–6	30 s
Smoothie i koktajle	6–10	40 s
Zupy	6–10	30 s
Kostki lodu	P (stopień impulsowy)	



### Uwaga:

Powyżej podane czasy przerabiania surowców są tylko orientacyjne. Rzeczywisty czas miksowania zależy od wielkości surowców, ich ilości i wymaganej konsystencji końcowej.

**MONTAŻ I DEMONTAŻ MŁYNKA**

- Pojemnik młynka E① obróć otworem w górę. Jednostkę nożową E② nałóż na pojemnik E① tak, aby noże były skierowane do wnętrza pojemnika E①. Jednostkę nożową E② przyskrubuj i porządnie dokręć.
- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone z gniazdka. Ramię A⑥ musi być złożone do pozycji poziomej a końcówka A①, A② lub A③ zdemontowana. Z głowicy wielofunkcyjnej zdejmij osłonę A⑦ i złożony młynek umieść na wylocie, który znajduje się w tylnej części głowicy wielofunkcyjnej tak aby zapadki na obwodzie pojemnika E① pasowały do zagłębienia po obwodzie wylotu. Pojemnik E① obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara do końca. Przez to dojdzie do zamocowania zestawu młynka do głowicy wielofunkcyjnej. Urządzenie jest wyposażone w bezpiecznik zabezpieczający, który uniemożliwia uruchomienie młynka, jeśli nie jest on prawidłowo przymocowany do głowicy wielofunkcyjnej.
- Podczas demontażu młynka postępuj w odwrotnej kolejności.

**ZASTOSOWANIE MŁYNKA**

- Młynek nadaje się do mielenie orzeszków, migdałów i ziaren kawy. Do pojemnika E① włóż surowce i zwróć uwagę na to, aby nie przekroczyć  $\frac{3}{4}$  jego pojemności.
- Młynek zmontuj według instrukcji podanych w rozdziale Montaż i demontaż młynka.
- Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo złożona a regulator prędkości A⑩ jest ustawiony w pozycji 0 (wyłączone). Podłącz kabel sieciowy do gniazdka.
- Do mielenia zalecamy użyć stopnia pulsacyjnego „P”. Pulsacyjne włączane pozwala na przetwarzanie surowców wielokrotnie z w krótkich interwałach. Dzięki temu zapobiegnie się nadmiernemu rozdrobnieniu. Do uruchomienia stopnia impulsowego przekręć regulator A⑩ do pozycji „P” i trzymaj go w tej pozycji przez krótki czas. Gdy zwolnisz regulator A⑩ automatycznie wróci do pozycji 0 (wyłączone).

**Ostrzeżenie**

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy młynka wynosi 30 sekund. Potem pozostaw urządzenie przez 3 minuty wystygnąć.

- Po zakończeniu eksploatacji ustaw regulator A⑩ w pozycji 0 (wyłączone) i odłącz przewód sieciowy od gniazdka napięcia el. Upewnij się, że jednostka nożowa młynka E② przestała się obracać i zdejmij młynek z głowicy wielofunkcyjnej.
- Wszystkie zastosowane części następnie wyczyść zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

**SZYBKI PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENCJI**

Ingredencje	Wybór prędkości	Zalecany czas miksowania
Orzeszki, migdały	P (stopień impulsowy)	3 impulsy po 3 s
Ziarnka kawy	P (stopień impulsowy)	5 impulsów po 3 s

**Uwaga:**

Powyżej podane czasy przerabiania surowców są tylko orientacyjne. Rzeczywisty czas miksowania zależy jest od wielkości surowców, ich ilości i wymaganej konsystencji końcowej.

### PRODUKCJA MAKARONÓW

#### MONTAŻ I DEMONTAŻ KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI MAKARONÓW

1. Do komory D④ włóż wał ślimakowy B⑥ kołem zębatym do przodu.
2. Na wał D⑥ nałóż jedną z tarcz D⑦–⑩ przy czym zwróć uwagę na to, aby zapadki na obwodzie tarczy pasowały do wgłębienia po obwodzie komory D④.
3. Na gwint komory DB④ nałóż zamknięcie B⑤ a prawidłowo je zamocuj dokręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
4. Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone z gniazdka. Ramię A⑧ musi być złożone do pozycji poziomej, końcówka A①, A② lub A③ zdemontowana a osłona A⑦ musi być przymocowana do głowicy wielofunkcyjnej. W przeciwnym wypadku nie można uruchomić urządzenia. Z głowicy wielofunkcyjnej zdejmij osłonę A⑥. Złożoną końcówkę do produkcji makaronu przyłóż pod kątem około 45° do wylotu w przedniej części głowicy wielofunkcyjnej i zamocuj go poprzez obrócenie w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara aż do końca. Na otwór do napełniania D③ nałóż lej D②. Teraz końcówka do produkcji makaronu jest złożona i gotowa do użycia.
5. Demontaż wykonuj w odwrotny sposób.

#### ZASTOSOWANIE KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI MAKARONU

1. Przygotuj świeże ciasto i podziel je na mniejsze części o wielkości około 2,5 × 2,5 × 5 cm. W zależności od typu makaronu, który chcesz przygotować, wybierz typ tarczy i złóż końcówkę zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale Składanie i demontaż końcówki do produkcji makaronu.
2. Upewnij się, że końcówka jest prawidłowo złożona a regulator prędkości A⑩ jest ustawiony w pozycji 0 (wyłączony).
3. Pod końcówką umieść tacę i włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka.
4. Za pomocą regulatora A⑩ ustaw wymagany stopień prędkości. Zalecamy najpierw ustawić niższą prędkość i następnie zwiększać ją w zależności od potrzeb. Części ciasta wkładaj stopniowo do otworu do napełniania D③ i pomału przesuwaj je przez otwór do napełniania D③ do komory D④. Zwróć uwagę na to, aby nie doszło do zatkania otworu do napełniania D③ zbyt dużą ilością ciasta.



#### Ostrzeżenie

Do przepychania ciasta przez otwór do napełniania D③ używaj wyłącznie dostarczanego popychacza D①. Nie używaj palców ani innych przedmiotów. Maksymalny czas nieprzerwanej pracy urządzenia wynosi 10 minut. Potem pozostaw urządzenie przez 20 minuty wystygnąć.

5. Po zakończeniu eksploatacji wyłącz urządzenie poprzez ustawienie regulatora A⑩ w pozycji 0 (wyłączone) i odłącz przewód sieciowy od gniazdka napięcia el. Upewnij się, że obracające się części przestały się obracać i zdejmij końcówkę do produkcji makaronu z głowicy wielofunkcyjnej. Zastosowane części następnie wyczyść zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

#### Przepisy przygotowywania makaronów

mąka semolina  
średniej wielkości jajko  
szczypta soli do smaku

Na każde 100 g mąki semoliny dodaj 1 jajko.

# Robot kuchenny

STM 3700WH

- Wszystkie składniki włóż do pojemnika do miksowania robota kuchennego i pozostaw do ugniecenia przez mniej więcej 3 do 4 minut przy prędkości 1 do 2 przy użyciu haka do ugniatacia ciasta A①.
- Przygotowane ciasto przesuń na blat kuchenny i jeszcze chwilę ugniataj je rękoma, dopóki nie uzyskasz gładkiego ciasta.
- Ciasto pozostaw na 15 minut aby odpoczęło a następnie uformuj je w wybrany kształt za pomocą końcówki do produkcji makaronu.
- Świeżo przygotowany makaron ugotuj najpóźniej w ciągu 4 godzin. Czas gotowania waha się pomiędzy 2 a 4 minutami. Na każde 100 g makaronu potrzeba 1 litr wody i 10 g soli. Wodę doprowadź do wrzenia, dodaj sól i wrzuc makaron do wrzącej wody.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem robot kuchenny zawsze odłącz poprzez ustawienie regulatora prędkości A① w pozycji 0 (wylączone) i odłącz z gniazdka sieciowego.
- Po każdym użyciu dokładnie umyj akcesoria (składane końcówki trzeba przedtem rozłożyć na poszczególne części) ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego płynu do naczyń. Następnie części te opłucz pod czystą ciekącą wodą i wytrzyj delikatną ściereczką. Po umyciu i wysuszeniu zalecamy natrzeć tarcze mielące B⑥ i B⑦ oraz nóż B⑧ olejem spożywczym.



### Ostrzeżenie

Podczas czyszczenia noża mielącego B⑥, jednostki nożowej młynka E② lub miksera E⑦ zachowaj zwiększoną ostrożność, aby nie doszło do zranienia.

Plastikowe części akcesoriów można umyć w zmywarce do naczyń. Metalowych części nie myj w zmywarce do naczyń, ponieważ może dojść do uszkodzenia ich powierzchni. Niektóre produkty mogą powodować zabarwienie plastikowych części akcesoriów. Jeśli do tego dojdzie, natrzyj te części olejem spożywczym a następnie ponownie je umyj w zwykły sposób.



### Wskazówka:

Jeśli ubijałeś białka jaj, końcówkę do ubijania A② i pojemnik do miksowania A④ najpierw opłucz zimną wodą. Jeśli użyłbyś gorącej wody, resztki białek jaj stwardniałyby a ich usunięcie byłoby trudniejsze.

- Do czyszczenia podstawki A⑤ i ramienia A⑧ użyj szmatki nawilżonej w słabym roztworze środka czyszczącego. Następnie wszystko wytrzyj do sucha.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani jego przewodu zasilającego w wodzie ani w innym płynie. Do czyszczenia nie stosuj rozcieńczalników ewent. środków czyszczących powodujących ścieranie. W odwrotnym przypadku może dojść do naruszenia powierzchni urządzenia.

## MAGAZYNOWANIE

- Nieużywany robot kuchenny należy przechowywać w czystym, suchym miejscu z dala od dzieci. Upewnij się, że ramię A⑧ jest złożone do pozycji poziomej.

# Robot kuchenny

STM 3700WH

PL

## DANE TECHNICZNE

Nominalny zakres napięcia.....	220–240 V
Częstotliwość nominalna .....	50/60 Hz
Nominalny pobór mocy .....	1 000 W
Stopień ochrony (przed porażeniem prądem elektrycznym).....	II
Poziom hałasu .....	85 dB(A)

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

## Objaśnienie pojęć technicznych

Stopień ochrony przed porażeniem prądem:

Klasa II – Ochronę przed porażeniem prądem elektrycznym zabezpiecza podwójna lub wzmocniona izolacja.

Zastrzegamy sobie prawo do zmian tekstu i parametrów technicznych.

## ZALECENIA I INFORMACJE ODNOŚNIE POSTĘPOWANIA Z UŻYTYM OPAKOWANIEM

Użyty materiał opakowaniowy odłóż w miejsce przeznaczone lokalnie do odkładania odpadów.

## LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Taki symbol umieszczony na produkcie lub w załączonej dokumentacji oznacza, iż użytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie można wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi. W celu poprawnej likwidacji, renowacji i recyklingu oddaj te produkty w określonych punktach zbiórki. Opcjonalnie w niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych krajach europejskich możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy w przypadku zakupu równnowartościowego nowego produktu. W wyniku właściwej likwidacji tego produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do profilaktyki potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby mieć za następstwo niewłaściwa likwidacja odpadów. Więcej informacji prosimy zasięgnąć w lokalnym urzędzie lub w najbliższym punkcie zbiórki. W razie niepoprawnej likwidacji tego rodzaju odpadów zgodnie z krajowymi przepisami mogą zostać nałożone kary.

### Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zażądaj potrzebnych informacji od swojego sprzedawcy lub dostawcy.

### Likwidacja w pozostałych krajach poza terenem Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje na terenie Unii Europejskiej. W razie konieczności likwidacji tego produktu, zażądaj potrzebnych informacji o poprawnym sposobie likwidacji od lokalnych urzędów lub od samego sprzedawcy.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.