

**SENCOR®**

STM 4460GG  
STM 4467CH



## **PL ■ Robot kuchenny**

### PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ JE NA PRZYSZŁOŚĆ.

- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Niniejszego urządzenia nie mogą używać dzieci. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do zastosowania w przestrzeniach, takich jak:
  - aneksy kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - ферmy rolnicze;
  - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
  - przedsiębiorstwa zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- Nigdy nie korzystaj z urządzenia w środowisku przemysłowym albo na zewnątrz.
- Urządzenia nie wolno używać do celów komercyjnych ani do innych celów, niż do których jest przeznaczone.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że napięcie znamionowe podane na etykiecie jest zgodne z napięciem w gniazdku sieciowym, do którego chcesz je podłączyć.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do poprawnie uziemionego gniazdka. Nie używaj przewodu przedłużającego.
- Przed użyciem w pełni rozwiń przewód zasilający.



### **Ostrzeżenie:**

- Aby uniknąć niebezpieczeństwa z powodu ponownego zatrzymania na skutek bezpiecznika termicznego, nie wolno niniejszego urządzenia zasilać przez zewnętrzne urządzenie włączające, jakim jest timer, albo nie może być podłączone do obwodu, którego właściwością jest regularne włączanie i wyłączanie.
- Używaj wyłącznie akcesoriów, które zostały dostarczone razem z niniejszym urządzeniem lub są zalecane przez producenta do tego urządzenia. Nigdy nie używaj innych akcesoriów. W przeciwnym razie może dojść do niebezpiecznej sytuacji. Użyciem nieoryginalnych akcesoriów narażasz się na ryzyko utraty gwarancji.

- Akcesoria do niniejszego urządzenia zawierają ostre ostrza tnące i tarki, i dlatego zawsze przechowuj je poza zasięgiem dzieci.
- Na urządzeniu nie kładź żadnych przedmiotów. W otwory wentylacyjne urządzenia nie wsuwaj żadnych przedmiotów.
- Akcesoriów urządzenia nie wkładaj do kuchenki mikrofalowej.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na czystej, suchej, poziomej i stabilnej powierzchni. Urządzenia nie umieszczaj na krawędzi płyty roboczej albo stołu ani nie używaj je na płycie ociekacza zlewu.
- Urządzenia nigdy nie umieszczaj na kuchence elektrycznej lub gazowej ani innych źródłach ciepła lub w ich pobliżu.
- Urządzenia nigdy nie podłączaj do gniazdka sieciowego, dopóki nie jest poprawnie zmontowane.
- Podczas składania końcówek przestrzegaj instrukcji podanych w niniejszej instrukcji obsługi. Końcówki nigdy nie składaj na urządzeniu.
- Nigdy nie mocuj ani nie używaj jednocześnie więcej niż jednej końcówki.
- Z powodów bezpieczeństwa niniejsze urządzenie wyposażone jest w bezpiecznik, który uniemożliwia uruchomienie silnika, kiedy głowica wielofunkcyjna jest uchylona.
- Jeżeli doszło by do uchylenia głowicy wielofunkcyjnej podczas pracy, praca urządzenia zostanie automatycznie wstrzymana. Z powodów bezpieczeństwa nie dojdzie do automatycznego wznowienia pracy urządzenia po opuszczeniu głowicy wielofunkcyjnej z powrotem do pozycji roboczej. Do wznowienia pracy trzeba najpierw przekręcić regulator do pozycji 0 (wyłączone) i potem ponownie wybrać wymaganą prędkość.



### **Ostrzeżenie:**

W celu unikania ryzyka skaleczenia, nie wkładaj rąk do przestrzeni, która oznakowana jest tym symbolem.

- Jeżeli używasz miotełki do mieszania, trzepaczki albo końcówki do ugniatania, nigdy nie wkładaj do miski rąk ani przedmiotów, jak np. szpachelka itd., kiedy urządzenie pracuje.
- Jeżeli ingrediencje przyczepiają się do ścian miski, pojemnika miksera albo pojemnika końcówki do siekania i tarcia, wyłącz urządzenie. Zaczekaj, dopóki nie zatrzymają się wirujące części i odłącz przewód zasilający od gniazdka sieciowego. Po odłączeniu przewodu zasilającego od gniazdka sieciowego wyczyść szpachelką silikonową ściany odpowiedniego pojemnika.
- Nie dotykaj wirujących części urządzenia i dbaj o to, by do ich bliskości nie przedostały się przedmioty obce, jakimi są np. ubranie, włosy itp. Grozi niebezpieczeństwo skaleczenia albo uszkodzenia urządzenia.

- Podczas pracy dbaj o to, by do bliskości otworu napełniającego maszynki do mielenia mięsa albo końcówki do siekania i tarcia nie przedostały się włosy, ubranie albo inne przedmioty. Grozi niebezpieczeństwo skałeczenia albo uszkodzenia urządzenia.
- Podczas pracy nigdy nie wkładaj i nie używaj palców albo innych przedmiotów jak np. szpachelka kuchenna, do przecięnięcia surowców przez otwór napełniający maszynki do mielenia albo końcówki do siekania i tarcia. Korzystaj wyłącznie z popychacza, który dostarczany jest z niniejszym urządzeniem.
- Prosimy korzystać z urządzenia tylko w taki sposób, który opisany jest w instrukcji obsługi.

### **Ostrzeżenie:**

Niepoprawne używanie może prowadzić do skałeczeń.

- Urządzenia nie włączaj bez obciążenia. Niepoprawne korzystanie z urządzenia może w negatywny sposób wpływać na jego trwałość.
- Akcesoria urządzenia zawierają ostrza do siekania i ostrza tnące oraz tarki, które są bardzo ostre. Z ostrzami i tarkami obchodzić się bardzo ostrożnie, by nie doszło do skałeczenia.
- Szczególną uwagę należy poświęcić manipulacji z ostrzami tnącymi i tarkami, przede wszystkim podczas wyjmowania ostrzy albo terek z pojemnika, opróżniania pojemnika, wyjmowania ostrza tnącego maszynki do mielenia mięsa oraz podczas czyszczenia.
- Nie dotykaj ostrzy, to obowiązuje przede wszystkim, kiedy urządzenie podłączone jest do gniazdka sieciowego. Ostrza są bardzo ostre.
- Jeżeli podczas pracy dojdzie do zacięcia ostrza do siekania albo miotёлki do mieszania, trzepaczki lub haka do ugniatania, najpierw odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego, zanim wyjmiesz surowce, które spowodowały zablokowanie końcówki. Przed odłączeniem od gniazdka sieciowego wyłącz urządzenie.
- Gorące surowce zostaw przed przetwarzaniem ostygnąć. Nie dodawaj surowców o temperaturze powyżej 60 °C ponad temperaturą otoczenia. Pojemnik, do którego dodajesz surowce, musi być stabilizowany do temperatury otoczenia. W przeciwnym razie może dojść do jego pęknięcia.
- Bądź bardzo ostrożny, jeżeli gorący płyn nalany jest do miski, pojemnika miksera lub pojemnika końcówki do siekania i tarcia, ponieważ gorący płyn może wytrysnąć z urządzenia z powodu nagłego zluźnienia pary.
- Nigdy nie przerabiaj płynu o temperaturze wrzenia.
- Ostrza do siekania końcówki do siekania i tarcia nie używaj do przeróbki twardych surowców, jak na przykład zmrożonej żywności, kostek lodu, ziarn kawy, gałek muszkatołowych, kurkumy itp.

- Maszynki do mielenia mięsa nie używaj do mielenia zmrożonego mięsa albo mięsa zawierającego kości.
- Pojemnik do produkcji lodu służy do produkcji lodu i chłodzenia gotowych napoi w butelce przenośnej do napoi smoothie. Pojemnika tego nigdy nie wkładaj wspólnie z surowcami do pojemnika, w którym będziesz przerabiać żywność.
- Nigdy nie przekraczaj maksymalnej pojemności, która wyznaczona jest na pojemniku miksera, blendera do smoothie albo na pojemniku końcówki do siekania i tarcia. Podczas napełniania miski nierdzewnej nie przekraczaj  $\frac{3}{4}$  jej całkowitej objętości.
- Podczas użycia poszczególnych końcówek zawsze przestrzegaj maksymalnej ilości żywności, czasów przetwarzania i ustawienia prędkości, jak podano w niniejszej instrukcji obsługi.
- Po każdej dawce żywności, którą przerobiłeś, zostaw zawsze urządzenie do ostygnięcia. Do ostygnięcia urządzenia trzeba dotrzymać przerwę minimum 20 minut.
- Urządzenie się automatycznie wyłączy po 15 minutach nieprzerwanej pracy. To zapobiega możliwości powstania niebezpiecznych problemów z powodu dłuższego czasu użycia.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego po zakończeniu używania.
- Urządzenia nie wolno zostawić bez nadzoru, o ile pracuje albo o ile podłączone jest do gniazdka sieciowego.
- Urządzenie zawsze wyłącz przez przestawienie regulatora prędkości do pozycji 0 (wyłączone). Po wyłączeniu zawsze zaczekaj, dopóki zupełnie nie zatrzymają się wirujące części i potem odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego, zanim uchylicz głowicę wielofunkcyjną, przed otwarciem, demontażem końcówek lub wyjęciem jakichkolwiek części ze stojaka.
- Nigdy nie odbezpieczaj głowicy wielofunkcyjnej urządzenia, kiedy do niej przymocowany jest mikser, blender do smoothie, maszynka do mielenia mięsa albo kocówka do siekania i tarcia.

### **Ostrzeżenie:**

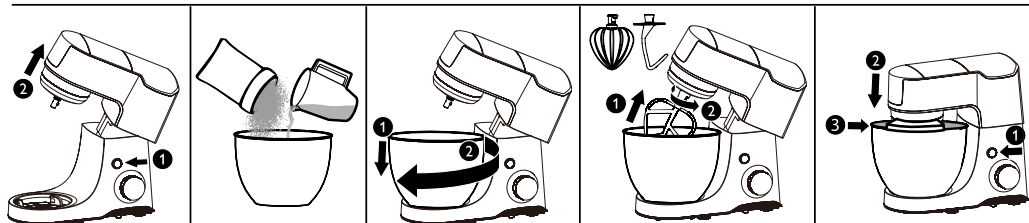
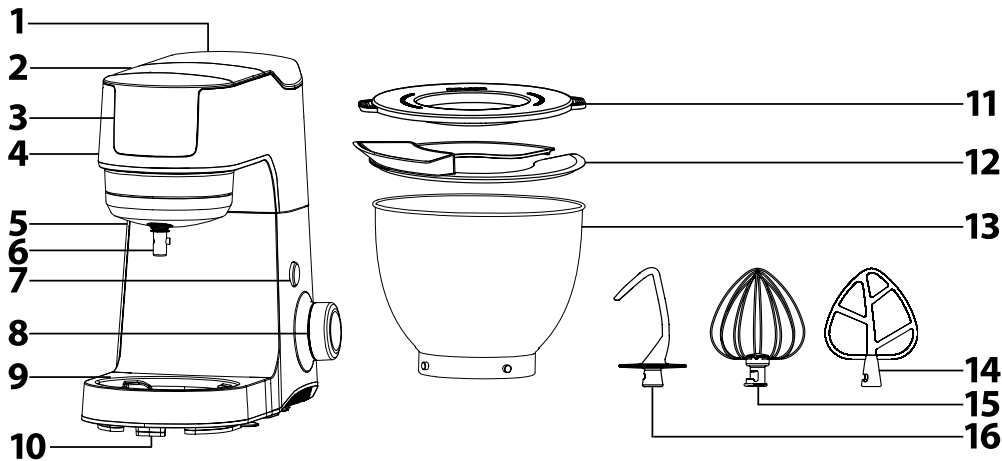
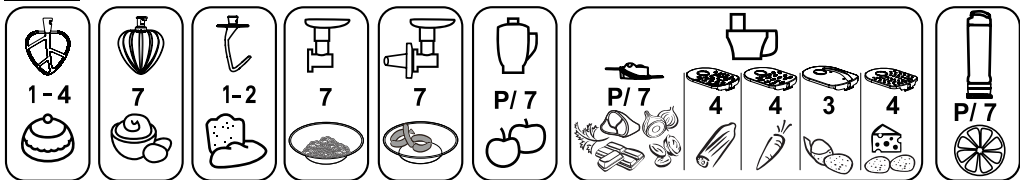
Urządzenie zawsze odłączaj od zasilania, jeżeli zostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem czyszczeniem, konserwacją albo jego przemieszczaniem.

Przed wymianą akcesoriów albo dostępnych części, które podczas używania się poruszają, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

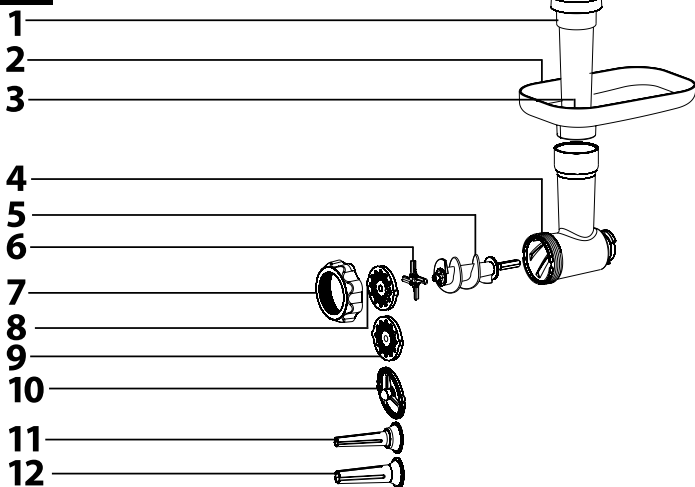
- Przed pierwszym użyciem dokładnie wymyj zdejmowane akcesoria, które przeznaczone są do kontaktu z żywnością według instrukcji podanych w rozdziale Przed pierwszym użyciem.

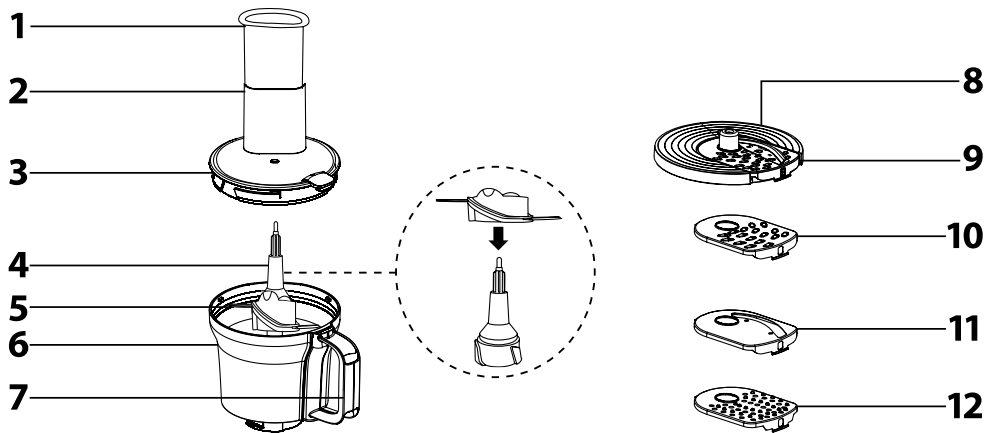
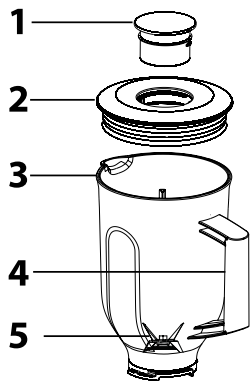
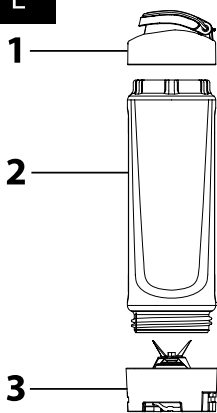
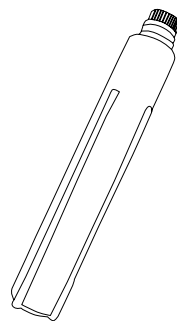
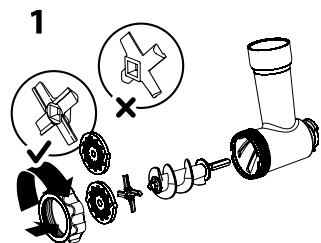
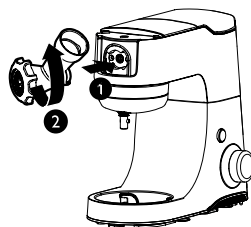
- Urządzenie utrzymuj w czystości. Czyszczenie wykonuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie. W urządzeniu nie wykonuj jakiegokolwiek konserwacji, niż czyszczenie podane w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.
- Przed czyszczeniem zdemontuj wszystkie użyte akcesoria z urządzenia.
- Jednostki silnikowej (podstawy z głowicą wielofunkcyjną) nigdy nie myj pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj jej w wodzie lub innym płynie.
- Misy i przenośnej butelki blendera do smoothie można użyć do krótkotrwałego magazynowania żywności lub napoi.
- Pojemnik końcówki do siekania i tarcia oraz pojemnik miksera nie służą do magazynowania żywności. Żywność przesuń do pojemnika odpowiedniego do magazynowania żywności.
- Dbaj o to, by wtyczka przewodu zasilającego nie zetknęła się z wodą lub wilgocią. Na przewodzie zasilającym nie stawiaj żadnych przedmiotów. Dbaj o to, by przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu, by nie dotykał gorącej powierzchni lub ostrych przedmiotów i by nie znalazł się w pobliżu wirujących części urządzenia.
- Przewód zasilający odłączaj z gniazdka ciągnąc za wtyczkę przewodu zasilającego, nie jednak ciągnąc za przewód zasilający. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego technika serwisowego lub przez w podobny sposób wykwalifikowaną osobę, aby zapobiec powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeżeli uszkodzony jest jego przewód zasilający albo wtyczka przewodu zasilającego, pokrywa ochronna jednostki silnikowej albo jakakolwiek inna część urządzenia lub jego akcesoriów albo kiedy stwierdzisz widoczne pęknięcia na urządzeniu.
- By uniknąć powstania niebezpiecznej sytuacji, nigdy nie naprawiaj ani nie przerabiaj sam urządzenia. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencją w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa wynikającego z roszczeń do wad gwarancji jakości.

**A**

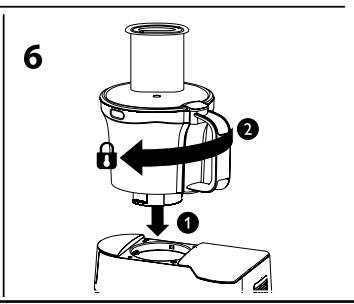
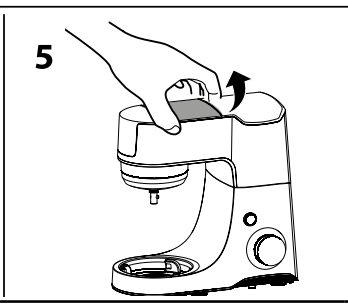
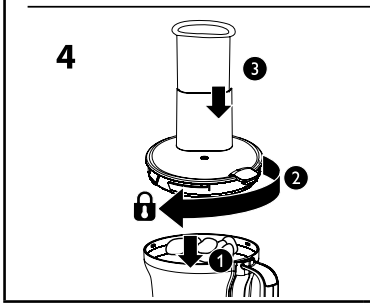
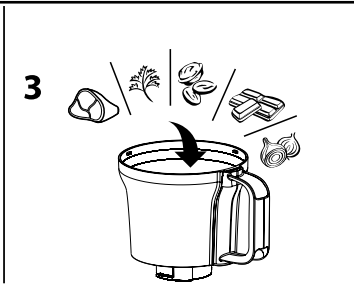
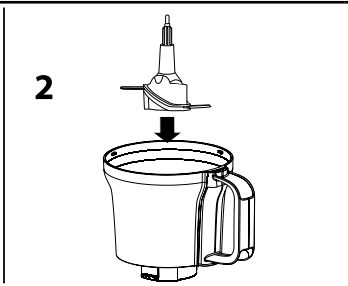
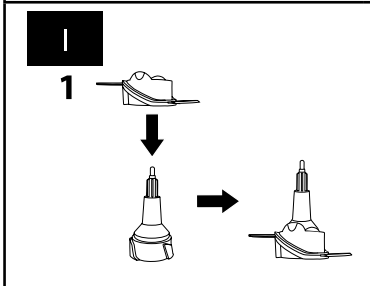
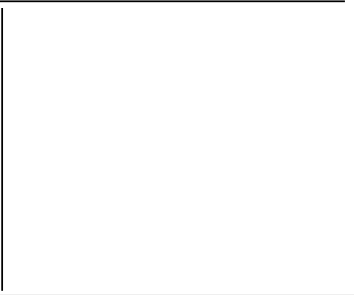
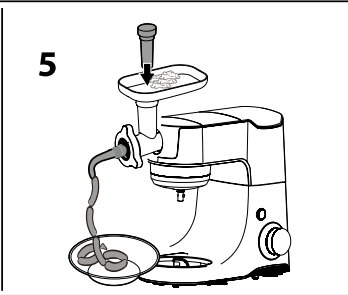
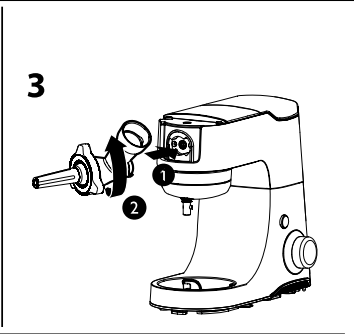
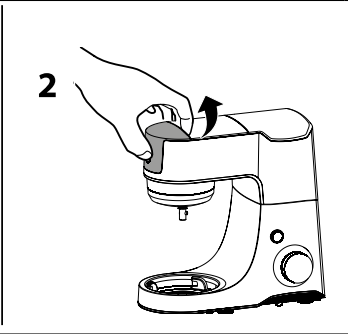
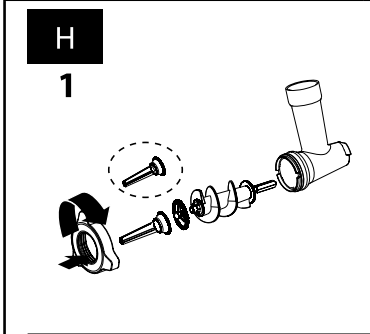
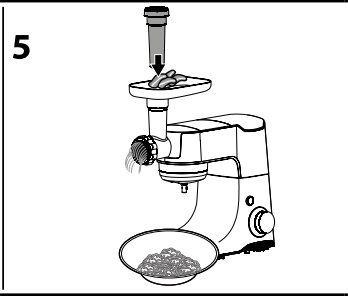
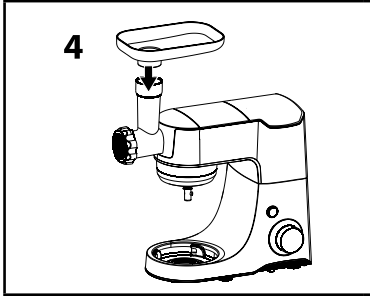


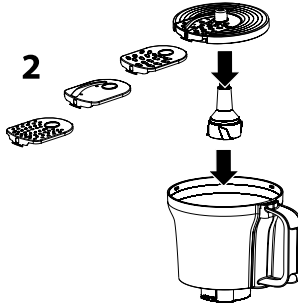
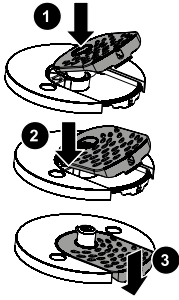
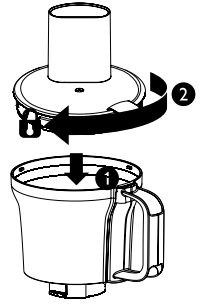
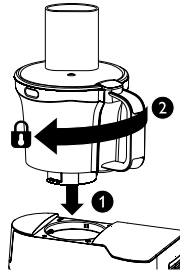
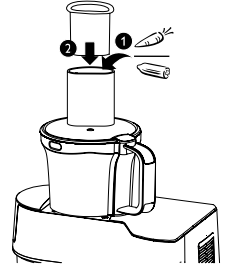
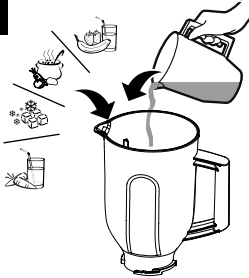
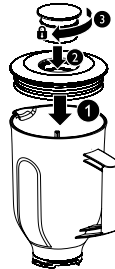
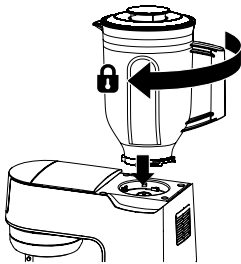
**B**

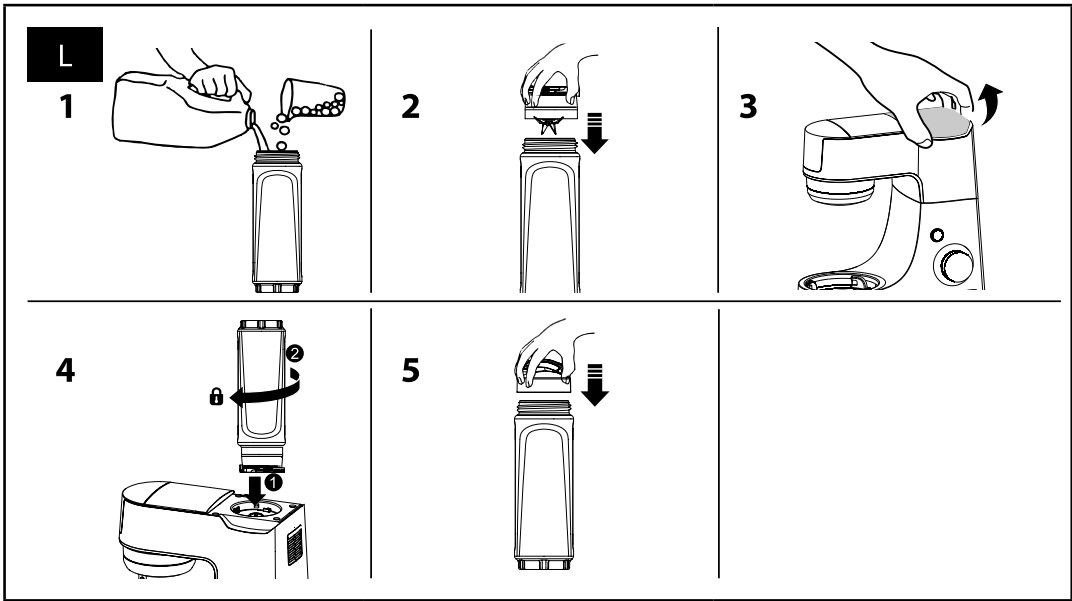


**C****D****E****F****G****2****3**





**J****1****3****4****5****6****K****1****2****3****4**



M			
	x	x	✓
	✓	✓	✓
	✓	x	x
	✓	x	✓

# Robot kuchenny

## Instrukcja obsługi

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkowania. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości. Jeżeli przekazujesz urządzenie innej osobie zapewnij, by do niego załączona została niniejsza instrukcja obsługi.
- Minimalnie w czasie trwania rozszczeń z wadliwej realizacji, ewent. ustawowej gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowania, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedającego lub kartę gwarancji. W razie transportu zalecamy zapakować urządzenie ponownie do oryginalnego pudełka od producenta.

### OPIS URZĄDZENIA

- A1** Zdejmowana pokrywa ochronna czołowego wyjścia wysokiej prędkości do przymocowania miksera albo blendera do smoothie
- A2** Zdejmowana pokrywa ochronna czołowego wyjścia wysokiej prędkości do przymocowania końcówki do siekania i tarcia
- A3** Zdejmowana pokrywa wyjścia czołowego do przymocowania maszyny do mielenia mięsa
- A4** Głowica wielofunkcyjna
- A5** Wyjście do przymocowania miotekli do mieszania, trzepaczki albo haka do ugniatacia
- A6** Podstawa z jednostką silnikową
- A7** Przycisk do odbezpieczenia głowicy wielofunkcyjnej
- A8** Regulator prędkości służy do wyłączenia urządzenia i do ustawienia stopnia prędkości i stopnia impulsowego. P (stopień impulsowy) – 0 (wyłączone) – prędkość 1 do 7
- A9** Przestrzeń do umieszczenia misy
- A10** Nóżki antypoślizgowe i przysawki zapewniają stateczność urządzenia podczas pracy.
- A11** Pokrywa służy do przykrycia misy, kiedy przechowywać chcesz w niej żywność.
- A12** Pokrywa ochronna misy z otworem do dodawania ingrediencji
- A13** Misa nierdzewna o objętości 4,5 l
- A14** Miotelka do mieszania w kształcie litery A
- A15** Trzepaczka balonowa
- A16** Hak do ugniatacia

### OPIS AKCESORIÓW MASZYNKI DO MIELENIA MIĘSA

- B1** Popychacz
- B2** Podajnik
- B3** Otwór napelniający
- B4** Komora mielenia
- B5** Wałek ślimakowy
- B6** Ostrza tnące
- B7** Srubowane zamknięcie
- B8** Średnia tarcza do mielenia
- B9** Gruba tarcza do mielenia
- B10** Separator
- B11** Końcówka do produkcji cieńszych kielbasek lub parówek
- B12** Końcówka do produkcji grubszych kielbasek lub parówek

### OPIS AKCESORIÓW KOŃCÓWKI DO SIEKANIA I TARCIA

- C1** Popychacz
- C2** Otwór napelniający
- C3** Pokrywa
- C4** Zabierak jednostki nożowej i tarek
- C5** Jednostka nożowa z ostrzami do siekania
- C6** Pojemnik o objętości 1,25 l
- C7** Rękojeść pojemnika
- C8** Tarcza do tarki
- C9** Delikatna tarcza
- C10** Gruba tarcza
- C11** Tarcza do tarcia plasterków
- C12** Bardzo delikatna tarcza

### OPIS AKCESORIÓW MIKSERA

- D1** Wieczko miarowe
- D2** Pokrywa pojemnika do mieszania z otworem do dodawania ingrediencji
- D3** Pojemnik do mieszania o objętości 1,25 l
- D4** Rękojeść pojemnika do mieszania
- D5** Ostrza do siekania z wykończeniem powierzchni z tytanu

### OPIS AKCESORIÓW BLENDERA DO SMOOTHIE

- E1** Wieko ze zamykanym ustnikiem, 2 szt.
- E2** Pojemnik o objętości 0,6 l, 2szt. wyprodukowany z bardzo wytrzymałego tworzywa Tritan.
- E3** Zdejmowana jednostka nożowa z ostrzami do siekania z wykończeniem powierzchni z tytanu

### OPIS AKCESORIÓW DODATKOWYCH

- F1** Pojemnik do produkcji lodu, 2 szt.

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjmij urządzenie z jego wyposażenie z materiału opakowaniowego. Zdejmij wszystkie metki reklamowe lub etykiety.
- Zanim pierwszy raz użyjesz urządzenia, dokładnie umyj zdejmowane akcesoria, które przeznaczone są do kontaktu z żywnością, ciepłą bieżącą wodą z dodatkiem ciekłego środka do ręcznego mycia naczyń. Następnie oplucz je czystą bieżącą wodą, aby usunąć z nich wszystkie resztki środka do mycia naczyń. Ostrza do siekania i tarki zostaw swobodnie uschnąć. Pozostałe części wytrzyj do sucha delikatną ścierką.



#### Ostrzeżenie:

Szczególną uwagę trzeba poświęcać podczas czyszczenia ostrzy do ciekania i tarek. Z ostrzami i tarkami obchodzić się bardzo ostrożnie, by nie doszło do skaleczenia.

- Podstawy **A6** z głowicą wielofunkcyjną **A4** nigdy nie myj pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj jej w wodzie lub innym płynie.

### MIOTEŁKA DO MIESZANIA, TRZEPACZKA I HAK DO UGNIATANIA

#### WYBÓR POPRAWNEGO TYPU KOŃCÓWKI, USTAWIENIE PRĘDKOŚCI I CZAS PRACY

Typ końcówki	Przeznaczone do użycia	Ustawienie prędkości	Maksymalny czas nieprzerwanej pracy
<b>Miotelka do mieszania A14</b>	Używana do mieszania lekkich lub średnio ciężkich ciast bez drożdży, jak na przykład ciasto biszkoptowe lub tarte ciasto, do przygotowania lukrów, kremów, napelnień itp. Nie stosuj jej do ugniatacia ciężkich ciast.	W zależności od przerabianych surowców ustaw prędkość w zakresie od 1 do 4.	6 min
<b>Trzepaczka balonowa A15</b>	Stosowana jest do ubijania całych jaj lub białek jaj, bitej śmietany, kremów piankowych itp. Nie stosuj jej do mieszania lub gniecenia ciast.	Prędkość 7 W zależności od przerabianych surowców można ustawić niższą prędkość.	8 min
<b>Hak do ugniatacia A16</b>	Używany jest do gniesienia różnych ciast włącznie ciężkich i gęstych ciast zawierających drożdże. Nadaje się również do przygotowania ciasta chlebowego, ciasta do pizzy itd.	Prędkość od 1 do 2	8 min

### MONTAŻ I DEMONTAŻ URZĄDZENIA (RYSUNEK A)

- Urządzenie zawsze odłącz od zasilania przed montażem i demontażem. Przed wymianą akcesoriów albo dostępnych części, które podczas używania się poruszają, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Umieść robot kuchenny na równej i suchej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
- Wciśnięciem przycisku **A7** odbezpiecz głowicę wielofunkcyjną **A4**. Głowicę wielofunkcyjną **A4** od góry lekko przytrzymaj jedną ręką i uchyl ją aż do oporu. Unieruchomienie głowicy wielofunkcyjnej **A4** w górnej otwartej pozycji jest sygnalizowane kłapinięciem i wysunięciem przycisku **A7**.
- Do misy nierdzewnej **A13** włóż surowce. Podczas napelniania misy **A13** przestrzegaj wszystkich instrukcji dotyczących bezpieczeństwa i maksymalnej ilości surowców określonej dla tego akcesoria w podręczniku Obsługa urządzenia oraz Przewodnik przerabianiem ingrediencji.
- Misę nierdzewną **A13** z umieszczonymi surowcami włóż do podstawy **A6** i przymocuj ją przekręceniem w kierunku wskazówek zegara. Poprawnie przymocowanej misy **A13** nie można samodzielnie podnieść z podstawy **A6**.
- Według przeznaczenia użycia wybierz poprawny typ końcówki **A14**, **A15** albo **A16** i wsuń ją na wałek wyjścia **A5**. Końcówkę dociśnij w kierunku do wyjścia **A5** i jednocześnie przekręć ją w kierunku przeciw wskazówkom zegara aż do oporu. Potem ją luzuj. W ten sposób dojdzie do jej przymocowania. Za końcówkę podciągnij jedną ręką w kierunku w dół, w celu sprawdzenia, czy została poprawnie zamocowana.
- Wciśnij przycisk **A7** i głowicę wielofunkcyjną **A4** spuść do pozycji roboczej. Unieruchomienie głowicy wielofunkcyjnej **A4** w opuszczonej pozycji jest sygnalizowane kłapinięciem i wysunięciem przycisku **A7**.
- Misę **A13** przykryj pokrywą ochronną **A12**. Pokrywa **A12** musi poprawnie dolegać na całym obwodzie krawędzi misy **A13**. Pokrywa **A12** musi być osadzona na misie **A13** równo, nie może być wychylona na jedną stronę itd.
- Upewnij się, że zdejmowane pokrywy **A1**, **A2** i **A3** są poprawnie przymocowane do głowicy wielofunkcyjnej **A4**. Teraz urządzenie jest zmontowane i gotowe do pracy.
- System bezpieczeństwa nie umożliwia uruchomienia urządzenia, jeżeli pokrywy bezpieczeństwa **A1** i **A2** nie są poprawnie przymocowane w swoim miejscu.
- Podczas demontażu postępuj w odwrotnej kolejności.

## OBSLUGA URZĄDZENIA

- Do misy **A13** włożyć surowce.



### Ostrzeżenie:

W jednej dawce przetwarzacza można maksymalnie 2,2 l lekkiego ciasta albo 0,8 l gęstego, ciężkiego ciasta. Maksymalna ilość białek, które można mieszać jednocześnie, wynosi 8 szt.

Misę **A13** napełniaj maksymalnie do ¾ jej całkowitej objętości.

Jeżeli włożysz do misy **A13** zbyt małą ilość składników (mniej niż 0,3 l ciasta), nie musi dojść do ich optymalnego przetworzenia.

- Wybierz poprawny typ końcówki według celu zastosowania i po zmontowaniu urządzenia postępuj zgodnie z instrukcją podanymi w poprzednim podrozdziale. Montaż i demontaż urządzenia. Przed montażem zawsze upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka sieciowego.
- Przed podłączeniem do gniazdka sieciowego upewnij się, że urządzenie zostało poprawnie zmontowane i że regulator prędkości **A8** ustawiony jest w pozycji 0 (wyłączone).
- Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka sieciowego. Regulatorem **A8** ustaw stopień prędkości. Przekręcaniem regulatora **A8** w kierunku wskazówek zegara prędkość się zwiększa, przekręcaniem przeciwno wskazówkom zegara prędkość maleje. Po początkowym wymieszaniu surowców ustaw najpierw niższą prędkość. Elektroniczna regulacja prędkości zapewnia utrzymanie ustawionych obrotów przy różnym obciążeniu.
- Podczas pracy możesz dodawać do misy **A13** składniki otworem w pokrywie **A12**.
- Przestrzegaj maksymalnej ilości surowców, czasu pracy i ustawienia prędkości, jak podane jest w niniejszej instrukcji obsługi. Nie przekraczaj ustawienia prędkości, które określone jest dla poszczególnych końcówek, by nie doszło do uszkodzenia urządzenia.
- Kiedy trzeba zetrzeć surowce ze ścian misy **A13**, robot kuchenny najpierw wyłącz poprzez ustawienie regulatora **A8** w pozycji 0 (wyłączone) i odłącz go od gniazdka sieciowego. Po odłączeniu od gniazdka sieciowego wyczyść ściany misy **A13** plastikową szpachelką.
- Zawsze po zakończeniu używania ustaw regulator **A8** w pozycji 0 (wyłączone), a wtyczkę przewodu zasilającego odłącz od gniazdka sieciowego. Przed odłączeniem od gniazdka sieciowego zaczekaj, dopóki nie zatrzymają się wszystkie części obrotowe.
- Zanim zdemontujesz robot kuchenny upewnij się, że jest wyłączony i odłączony od gniazdka sieciowego. Do usunięcia zawartości misy **A13** użyj miękkiej plastikowej szpachelki.

## PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENTY

Typ końcówki	Ingrediente	Maksymalna ilość (dawka)	Maksymalny czas przetwarzania	Ustawienie prędkości
Trzepaczka balonowa A15	Białka	8 szt.	4 min	7
Trzepaczka balonowa A15	Śmietana do ubijania	1 l	8 min	5-7
Miotelka do mieszania A14	Ciasto tortowe	2,2 l	6 min	1-4
Hak do ugniatania A5	Ciasto do pizzy Ciasto chlebowe	0,8 l	5 min	1-2



### Notatka:

Podczas ubijania białek jaj powinna być misa **A13** i miotelka do mieszania **A15** zupełnie czysta i sucha. 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.

Podczas przygotowywania ciasta zostaw składniki przed przetwarzaniem odstąć w temperaturze pokojowej.

## MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA – MIELENIE MIĘSA

### MONTAŻ I DEMONTAŻ URZĄDZENIA (RYSUNEK G1–G4)

- Urządzenie zawsze odłącz od zasilania przed montażem i demontażem. Przed wymianą akcesoriów albo dostępnych części, które podczas używania się poruszają, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Do komory mielenia **B4** włożyć wałek ślimakowy **B5**. Na wałek **B5** założyć najpierw ostrza do siekania **B6** (ostrzem w kierunku na zewnątrz) za komory mielenia **B4**) i na nim założyć średnią lub grubą tarczę do mielenia **B8** albo **B9** w zależności od preferowanej grubości mielenia. Dbaj o to, by tarcza do mielenia poprawnie wpadła w otwór komory mielenia **B4**.



### Ostrzeżenie:

Podczas manipulacji z ostrzami tnącymi **B6** bądź nadzwyczaj ostrym, byś nie skaleczył się o ich ostrza.

- Na komorze mielenia **B4** założyć zamknięcie **B7** i przez przysrubowanie w kierunku wskazówek zegara poprawnie go zamocuj.
- Upewnij się, że jednostka silnikowa jest odłączona od gniazdka sieciowego i że głowica wielofunkcyjna **A4** je opuszczona do poziomej pozycji roboczej.

- Z głowicy wielofunkcyjnej **A4** zdejmij pokrywę **A3**, patrz rysunek **G2**. Zgodnie z rysunkiem **G3** przyłóż zmontowaną maszynkę do mielenia mięsa do wyjścia czolowego i przymocuj ją przez przekręcenie przeciw wskazówkom zegara aż do oporu. Na otworze napełniającym **B3** umieść podajnik **B2**.
- Upewnij się, że zdejmowane pokrywy ochronne **A1** i **A2** są poprawnie przymocowane do głowicy wielofunkcyjnej **A4**. Teraz urządzenie jest zmontowane i gotowe do pracy.
- System bezpieczeństwa nie umożliwi uruchomienie urządzenia, jeżeli pokrywy ochronne **A1** i **A2** nie są poprawnie przymocowane w swoim miejscu.
- Podczas demontażu postępuj w odwrotnej kolejności.

## OBSLUGA URZĄDZENIA

- Najpierw w następujący sposób przygotuj mięso do mielenia. Usuń kości, oczyść ze ścięgien, chrząstek i pokrój na kawałki o wielkości ok. 2 × 2 × 6 cm, które swobodnie przejdą przez otwór napełniający **B3**.



### Ostrzeżenie:

Nigdy nie próbuj przerabiać zmrożonego mięsa. Przed mieleniem zostaw go rozmarznąć.

- Pod maszynką umieść misę **A13** albo inne odpowiednie naczynie.
- Przed podłączeniem do gniazdka sieciowego upewnij się, że urządzenie zostało poprawnie zmontowane i że regulator prędkości **A8** ustawiony jest w pozycji 0 (wyłączone).
- Czystymi i suchymi rękami podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego. Regulatorem **A8** ustaw prędkość. Dla tej końcówki jest zalecane ustawienie prędkości 7. Kawałki mięsa wkładaj kolejno do otworu napełniającego **B3** i wcisłaj je popychacem **B1**, patrz rysunek **G5**. Dbaj o to, by nie doszło do zapchania maszynki do mielenia dużą ilością mięsa.



### Ostrzeżenie:

Do wiskania mięsa nigdy nie używaj palców ani innych przedmiotów. Używaj zawsze dołączonego popychacza **B1**.

Podczas używania maszynki do mielenia mięsa porusza się wałek wyjścia **A5**.

- Zmielone mięso będzie spadać do przygotowanego naczynia. Resztki mięsa, które pozostały w komorze do mielenia **B4**, można usunąć poprzez zmielenie kromki chleba lub rogaliika. W jednej dawce można przerobić maksymalnie 2 kg surowców. Maksymalny czas przerzucania pracy wynosi 6 minut.
- Jeżeli dojdzie do zablokowania mięsa w środku maszynki do mielenia, urządzenie wyłączy przez ustawienie regulatora **A8** w pozycji 0 (wyłączone) i odłącz je od gniazdka sieciowego. Po odłączeniu od gniazdka sieciowego zdejmij podajnik **B2** i maszynkę do mielenia zdejmij z głowicy wielofunkcyjnej **A4**. Potem maszynkę do mielenia rozmontuj na poszczególne części i usuń surowce, które spowodowały jej zablokowanie. Maszynkę do mielenia ponownie poprawnie zmontuj i przymocuj do głowicy wielofunkcyjnej **A4**. Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka sieciowego, ustaw prędkość i kontynuuj czynności.
- Po zakończeniu używania ustaw regulator **A8** w pozycji 0 (wyłączone), a wtyczkę przewodu zasilającego odłącz od gniazdka. Przed odłączeniem od gniazdka sieciowego zaczekaj, dopóki nie zatrzymają się wszystkie części obrotowe.
- Zanim zdemontujesz maszynkę do mielenia z głowicy wielofunkcyjnej **A4**, upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka sieciowego.

## PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENTY

Typ akcesoriów	Ingrediente	Maksymalna ilość (dawka)	Ustawienie prędkości	Maksymalny czas mielenia
Maszynka do mielenia	Mięso pokrojone na kawałki	2 kg	7	3 min

## MASZYŃKA DO MIELENIA – PRODUKCJA KIEŁBASEK I PARÓWEK

### MONTAŻ I DEMONTAŻ URZĄDZENIA (RYSUNEK H1–H4)

- Urządzenie zawsze odłącz od zasilania przed montażem i demontażem. Przed wymianą akcesoriów albo dostępnych części, które podczas używania się poruszają, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Do komory mielenia **B4** włożyć wałek ślimakowy **B5**. Na wałek ślimakowy **B5** założyć separator **B10**. Dbaj o to, by separator **B10** poprawnie wpadł do otworu komory mielenia **B4**.
- Na separatorze **B10** umieść końcówkę do produkcji kiełbasek lub parówek **B11** albo **B12** i potem umieść zamknięcie **B7** na komorze mielenia **B4**.
- Upewnij się, że jednostka silnikowa jest odłączona od gniazdka sieciowego i że głowica wielofunkcyjna **A4** je opuszczona do pozycji roboczej.
- Z głowicy wielofunkcyjnej **A4** zdejmij pokrywę **A3**, patrz rysunek **H2**. Według rysunku **H3** przyłóż zmontowaną końcówkę do wyjścia czolowego i przez przekręcenie w kierunku przeciw wskazówkom zegara aż do oporu. Na otworze napełniającym **B3** umieść podajnik **B2**.
- Upewnij się, że zdejmowane pokrywy ochronne **A1** i **A2** są poprawnie przymocowane do głowicy wielofunkcyjnej **A4**. Teraz urządzenie jest zmontowane i gotowe do pracy.
- System bezpieczeństwa nie umożliwi uruchomienie urządzenia, jeżeli pokrywy bezpieczeństwa **A1** i **A2** nie są poprawnie przymocowane w swoim miejscu.
- Podczas demontażu postępuj w odwrotnej kolejności.

## OBSLUGA URZĄDZENIA

- Przygotuj osłonkę, którą będziesz napelniał mielonym mięsem. Osłonkę trzeba najpierw zostawić namoczyć w letniej wodzie przez około 10 minut i potem jeden jej koniec zakończyć szpilkami lub zawiązać.
- Przed podłączeniem do gniazdka sieciowego upewnij się, że urządzenie zostało poprawnie zmontowane i że regulator prędkości **A8** ustawiony jest w pozycji 0 (wyłączone).
- Czystymi i suchymi rękami podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.
- Zmieloną mieszkankę mięsa umieść na podajniku **B2** i swobodny koniec osłonki wsuń jak harmonijkę na końcówkę **B11** albo **B12**. Regulatorem **A8** ustaw prędkość. Dla tej końcówki jest zalecane ustawienie prędkości 7.
- Jedną ręką przytrzymaj osłonkę przy końcówce **B11** albo **B12**, a drugą ręką przy pomocy popychacza **B1** przesuń zmieloną mieszkankę mięsa poprzez otwór napelniającego **B3**, patrz rysunek **H5**. Jeżeli osłonka przytrzyma się do końcówki **B11** albo **B12**, to trzeba ją ponownie zwilżyć wodą.
- W jednej dawce można przerobić maksymalnie 5 kg mieszaniki mielonej. Maksymalny czas nieprzerwanej pracy wynosi 20 minut.



### Ostrzeżenie:

Do wiskania mielonego mięsa nigdy nie używaj palców ani innych przedmiotów. Używaj zawsze dołączonego popychacza **B1**.

- Po zakończeniu używania ustaw regulator **A8** w pozycji 0 (wyłączone), a wtyczkę przewodu zasilającego odłącz od gniazdka. Przed odłączeniem od gniazdka sieciowego zaczekaj, dopóki nie zatrzymają się wszystkie części obrotowe.
- Zanim zdemontujesz maszynkę do mielenia z głowicy wielofunkcyjnej **A4**, upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka sieciowego.

## PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENTYCJI

Typ akcesoriów	Ingredience	Maksymalna ilość (dawka)	Ustawienie prędkości	Maksymalny czas przetwarzania
Maszynka do mielenia – końcówka do produkcji kiełbasek lub parówek <b>B11</b> albo <b>B12</b>	Zmielona mieszanika mięsa	5 kg	7	6 min

## KOŃCÓWKĄ DO SIEKANIA I TARCIA

### MONTAŻ I DEMONTAŻ URZĄDZENIA

- Urządzenie zawsze odłącz od zasilania przed montażem i demontażem. Przed wymianą akcesoriów albo dostępnych części, które podczas używania się poruszają, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

### A. MONTAŻ URZĄDZENIA DO SIEKANIA ŻYWNOCI I DEMONTAŻ URZĄDZENIA (RYSUNEK J1–J5)

- Jednostkę nożową **C5** załóż od góry na zabieraku **C4** i wciśnij ją w dół. Jednostkę nożową **C5** lekko przekręć w jedną i w drugą stronę, dopóki poprawnie nie siędzie na zabieraku **C4**.



### Ostrzeżenie:

Podczas manipulacji z jednostką nożową **C5** trzeba być nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do skaleczenia. Jednostkę nożową **C5** trzymaj za dolną plastikową część. Ostrza są bardzo ostre. Nie dotykaj jej ostrzy.

- Zabierak **C4** z jednostką nożową **C5** włóż do pojemnika **C6** tak, by zabierak **C4** poprawnie siędł na wałku środkowym na dnie pojemnika **C6**.
- Do pojemnika **C6** włóż żywność. Większe surowce należy wcześniej pokroić na kawałki o wielkości mniej więcej 3cm. Żywność należy włożyć do pojemnika **C6** zawsze dopiero potem, co w nim umieszczony zostanie zabierak **C4** z jednostką nożową **C5**. Podczas napelniania pojemnika **C6** przestrzegaj wszystkich instrukcji dotyczących bezpieczeństwa i maksymalnej ilości surowców określonej dla tej końcówki, patrz podrozdział Obsługa urządzenia – A. Siekanie żywności oraz podrozdział Przewodnik przerabianiem ingrediencji. Maksymalna pojemność pojemnika wynosi 1,25 l. Pojemnika **C6** nie przepelniaj.
- Na pojemniku **C6** umieść wieko **C3**. Jedną ręką chwyć pojemnik za rękkość **C7**, a drugą ręką przekręć wieko **C3** w kierunku wskaźówek zegara, dopóki nie dojdzie do jego przymocowania do pojemnika **C6**. Temu towarzyszy kłapanięcie. Do otworu napelniającego **C2** włóż popychacz **C1**.
- Upewnij się, że jednostka silnikowa jest odłączona od gniazdka sieciowego i że głowica wielofunkcyjna **A4** je opuszczona do pozycji roboczej. Zgodnie z rysunkiem **I5** zdejmij z głowicy wielofunkcyjnej **A4** pokrywę **A2**. Zgodnie z rysunkiem **I6** załóż zmontowaną końcówkę na wyjściu głowicy wielofunkcyjnej **A4** i przymocuj ją przez przekręcenie w kierunku wskaźówek zegara aż do oporu. Podczas zakładania końcówki na wyjściu trzeba zapewnić, by symbol ▼ wyznaczony na pojemniku **C6** był wyrównany z symbolem □, który wyznaczony jest na głowicy wielofunkcyjnej **A4**. Do przymocowania do głowicy wielofunkcyjnej **A4** trzeba przekręcić końcówkę w kierunku wskaźówek zegara, dopóki nie dojdzie do wyrównania symbolu ▼ wyznaczonego na pojemniku **C6** z symbolem □, który wyznaczony jest na głowicy wielofunkcyjnej **A4**.

- Upewnij się, że zdejmowane pokrywy **A1** i **A3** są poprawnie przymocowane do głowicy wielofunkcyjnej **A4**. Teraz urządzenie jest zmontowane i gotowe do pracy.
- System bezpieczeństwa nie pozwoli na uruchomienie urządzenia, jeżeli pokrywa **C5** nie jest poprawnie przymocowana do pojemnika **C6**, jeżeli końcówka nie jest poprawnie przymocowana do głowicy wielofunkcyjnej **A4** oraz jeżeli pokrywa ochronna **A1** nie jest poprawnie zamocowana w swoim miejscu.
- Podczas demontażu postępuj w odwrotnej kolejności.

### A. MONTAŻ URZĄDZENIA DO TARCIA ŻYWNOCI I DEMONTAŻ URZĄDZENIA (RYSUNEK J1–J5)

- Zgodnie z rysunkiem **J1** włóż do tarczy **C8** jedną z tarek **C9**, **C10**, **C11** albo **C12** i dbaj o to, by do niej wpadła poprawnie.



### Ostrzeżenie:

Podczas manipulacji z tarkami **C9**, **C10**, **C11** i **C12** bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do skaleczenia jej ostrzami. Tarki trzymaj tylko za krawędzie.

- Do pojemnika włóż zabierak **C4** (jednostka nożowa **C5** musi zostać z niego zdjeta) i dbaj o to, by poprawnie siędł na wałku środkowym na dnie pojemnika **C6**. Na zabierak **C4** załóż tarczę **C8** z tarką tak, by ostrza tarki skierowane były do góry.
- Na pojemniku **C6** umieść wieko **C3**. Jedną ręką chwyć pojemnik za rękkość **C7**, a drugą ręką przekręć wieko **C3** w kierunku wskaźówek zegara, dopóki nie dojdzie do jego przymocowania do pojemnika **C6**. Temu towarzyszy kłapanięcie.
- Upewnij się, że jednostka silnikowa jest odłączona od gniazdka sieciowego i że głowica wielofunkcyjna **A4** je opuszczona do poziomej pozycji roboczej. Zgodnie z rysunkiem **J4** zdejmij z głowicy wielofunkcyjnej **A4** pokrywę **A2**. Zgodnie z rysunkiem **J5** załóż zmontowaną końcówkę na wyjściu głowicy wielofunkcyjnej **A4** i przymocuj ją przez przekręcenie w kierunku wskaźówek zegara aż do oporu. Podczas zakładania końcówki na wyjściu trzeba zapewnić, by symbol ▼ wyznaczony na pojemniku **C6** był wyrównany z symbolem □, który wyznaczony jest na głowicy wielofunkcyjnej **A4**. Do przymocowania do głowicy wielofunkcyjnej **A4** trzeba przekręcić końcówkę w kierunku wskaźówek zegara, dopóki nie dojdzie do wyrównania symbolu ▼ wyznaczonego na pojemniku **C6** z symbolem □, który wyznaczony jest na głowicy wielofunkcyjnej **A4**.
- Upewnij się, że zdejmowane pokrywy **A1** i **A3** są poprawnie przymocowane do głowicy wielofunkcyjnej **A4**. Teraz urządzenie jest zmontowane i gotowe do pracy.
- System bezpieczeństwa nie pozwoli na uruchomienie urządzenia, jeżeli pokrywa **C5** nie jest poprawnie przymocowana do pojemnika **C6**, jeżeli końcówka nie jest poprawnie przymocowana do głowicy wielofunkcyjnej **A4** oraz jeżeli pokrywa ochronna **A1** nie jest poprawnie zamocowana w swoim miejscu.
- Podczas demontażu postępuj w odwrotnej kolejności.

## OBSLUGA URZĄDZENIA

### A. SIEKANIE ŻYWNOCI

- Przygotuj sobie surowce i pokrój je na kawałki mniej więcej 3cm. Warzywa, jak np. cebula, wystarczy pokroić na ćwiartki.
- Urządzenie zmontuj zgodnie z instrukcjami podanymi w podrozdziale A. Montaż urządzenia do siekania żywności i demontaż urządzenia. Przed montażem zawsze upewnij się, że jednostka nożowa jest odłączona od gniazdka sieciowego. Żywność należy włożyć do pojemnika **C6** zawsze dopiero potem, co w nim umieszczony zostanie zabierak **C4** z jednostką nożową **C5**.



### Ostrzeżenie:

Maksymalna pojemność pojemnika **C6** wynosi 1,25 l. Nie napelniaj go powyżej ryzyki maksimum.

- Przeznaczaj maksymalnej ilości surowców określonej dla tej końcówki podanej w podrozdziale Przewodnik przerabianiem ingrediencji.
- Kończówki nie używaj do przerabiania twardych ingrediencji, jakimi są zmrożona żywność, ziarna kawy, gałki muskatłowe, kurkuma albo kostki lodu itp.
- Przed podłączeniem do gniazdka sieciowego upewnij się, że urządzenie zostało poprawnie zmontowane i że regulator prędkości **A8** ustawiony jest w pozycji 0 (wyłączone).
- Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka sieciowego. Regulatorem prędkości **A8** ustaw prędkość. Dla tej końcówki jest zalecane ustawienie prędkości 7 albo P (stopień impulsowy). Stopień impulsowy służy do krótkotrwałego ustawienia prędkości obrotów do maksimum. Do uruchomienia stopnia impulsowego przekręć regulator prędkości **A8** do pozycji P i trzymaj go w tej pozycji. Kiedy regulator **A8** zluźniesz, automatycznie wróci do pozycji 0 (wyłączone). Krótkim włączeniem impulsowym zapobiegasz nadmiernemu rozdrobnieniu surowców.
- Urządzenia nie zostawiaj pracować przez zbyt długi czas, kiedy siekasz twarde ser albo czekoladę. W przeciwnym razie może dojść do zagrzenia tych ingrediencji, zaczynają rozpuszczać i powstawać grudki.



### Ostrzeżenie:

Podczas używania końcówki porusza się wałek wyjścia **A5**.

- Przeznaczaj maksymalnego czasu przeróbki i ustawienia prędkości określonej dla tej końcówki podanej w podrozdziale Przewodnik przerabianiem ingrediencji.

- Maksymalny czas nieprzerwanej pracy wynosi 6 minut.
- Po zakończeniu używania ustaw regulator **A8** w pozycji 0 (wylączone), a wtyczkę przewodu zasilającego odłącz od gniazdka. Przed odłączeniem od gniazdka sieciowego zaczekaj, dopóki nie zatrzymają się wszystkie części obrotowe.
- Zanim zdemontujesz końcówkę z głowicy wielofunkcyjnej **A4**, upewnij się, że urządzenie jest wylączone i odłączone od gniazdka sieciowego. Szczególną uwagę należy poświęcić manipulacji z ostrzami tnącymi, przede wszystkim podczas wyjmowania noży do siekania z pojemnika **C6** i opróżniania pojemnika **C6**.

## B. TARCIE ŻYWNOSCI

- Przygotuj surowce i pokrój je na kawałki, które przedostaną się poprzez otwór napelniający **C2**.
- Wybierz typ tarki i zmontuj urządzenie zgodnie z instrukcjami w podrozdziale B. Montaż urządzenia do tarcia żywności i demontaż urządzenia. Przed montażem zawsze upewnij się, że jednostka nożowa jest odłączona od gniazdka sieciowego.
- Tarki **C9**, **C10**, **C11** i **C12** nie używaj do tarcia zbyt twardych składników. Tarki **C9**, **C10**, **C11** i **C12** można używać tylko do przeróbki takich żywności, które można pokroić zwykłym nożem.
- Przed podłączeniem do gniazdka sieciowego upewnij się, że urządzenie zostało poprawnie zmontowane i że regulator prędkości **A8** ustawiony jest w pozycji 0 (wylączone).
- Wtyczkę przewodu zasilającego włącz do gniazdka sieciowego i regulatorem prędkości **A8** ustaw prędkość 3 albo 4.



### Ostrzeżenie:

Podczas używania końcówki porusza się wałek wyjścia **A5**.

- Do otworu napelniającego **C2** kolejno wkładaj surowce i przeciskaj je przy pomocy popychacza **C1**, patrz rysunek **J6**.



### Ostrzeżenie:

Do wiskania surowców nigdy nie używaj palców ani innych przedmiotów. Używaj zawsze dołączanego popychacza **C1**.

- Przestrzegaj maksymalnej ilości surowców, maksymalnego czasu przeróbki i ustawienia prędkości określonej dla tej końcówki podanej w podrozdziale Przewodnik przerabianiem składników.
- Dla tej końcówki dozwolona jest maksymalna prędkość 4. Maksymalny czas nieprzerwanej pracy wynosi 6 minut.
- Po zakończeniu używania ustaw regulator **A8** w pozycji 0 (wylączone), a wtyczkę przewodu zasilającego odłącz od gniazdka. Przed odłączeniem od gniazdka sieciowego zaczekaj, dopóki nie zatrzymają się wszystkie części obrotowe.
- Zanim zdemontujesz końcówkę z głowicy wielofunkcyjnej **A4**, upewnij się, że urządzenie jest wylączone i odłączone od gniazdka sieciowego. Szczególną uwagę należy poświęcić manipulacji z tarkami, przede wszystkim podczas wyjmowania tark z pojemnika **C6** i opróżniania pojemnika **C6**.

## PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENCJI

Typ końcówki	Ingredience	Maksymalna ilość (dawka)	Ustawienie prędkości	Maksymalny czas przetwarzania	
Jednostka nożowa <b>C5</b>	Mięso lub szynka	500 g	7 albo P (stopień impulsowy)	5 s albo 5×1 s	
	Cebula	500 g	P	5×1 s	
	Zioła	50 g	P (stopień impulsowy)	30 s	
	Orzechy pozbawione skorupki	250 g	7	60 s	
	Czekolada	250 g	7	45 s	
Końcówka do siekania i tarcia	Tarka gruba <b>C10</b>	Marchewka	500 g	4	30 s
	Tarka delikatna <b>C9</b>	Ogórek	2 szt.	4	30 s
	Tarka do tarcia plasterków <b>C11</b>	Obrane ziemniaki	500 g	3	30 s
	Bardzo delikatna tarka <b>C12</b>	Obrane ziemniaki	500 g	4	30 s
Bardzo delikatna tarka <b>C12</b>	Parmezan	200 g	4	30 s	

## MIKSER

### MONTAŻ I DEMONTAŻ URZĄDZENIA (RYSUNEK K1–K4)

- Urządzenie zawsze odłącz od zasilania przed montażem i demontażem. Przed wymianą akcesoriów albo dostępnych części, które podczas używania się poruszają, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Do pojemnika do mieszania **D3** wlej płyny albo wózek żywności. Większą żywność trzeba wcześniej pokroić na mniejsze kawałki. Podczas napelniania pojemnika **D3** przestrzegaj wszystkich instrukcji dotyczących bezpieczeństwa i maksymalnej ilości surowców określonej dla tego akcesoria w podręczniku Obsługa urządzenia oraz Przewodnik przerabianiem ingrediencji. Maksymalna pojemność pojemnika do mieszania **D3** wynosi 1,25 l. Nie napelniaj go powyżej ryzyki maksimum.
- Na pojemnik do mieszania **D3** załóż pokrywę **D2** i mocno wcisnij ją w dół, by przyległa do szyjki pojemnika **D3** po całym obwodzie. Do otworu w pokrywie **D2** wózek wielkości miarowej **D1** i przetrzeń nim w kierunku wskaźników zegara aż do oporu, by doszło do jego zamocowania.
- Upewnij się, że jednostka silnikowa jest odłączona od gniazdka sieciowego i że głowica wielofunkcyjna **A4** jest opuszczona do poziomej pozycji roboczej. Z głowicy wielofunkcyjnej **A4** zdejmij pokrywę **A1**, patrz rysunek **K3**. Zgodnie z rysunkiem **K4** załóż pojemnik do mieszania na wyjściu i przetrzeń nim w kierunku wskaźników zegara aż do oporu. Podczas zakładania zmontowanego pojemnika do mieszania na wyjściu trzeba zapewnić, by symbol ▼ wyznaczony na pojemniku **D3** był wyrównany z symbolem □, który wyznaczony jest na głowicy wielofunkcyjnej **A4**. Do przymocowania do głowicy wielofunkcyjnej **A4** trzeba przetrzeć pojemnikiem do mieszania w kierunku wskaźników zegara, dopóki nie dojdzie do wyrównania symbolu ▼ wyznaczonego na pojemniku **D3** z symbolem □, który wyznaczony jest na głowicy wielofunkcyjnej **A4**.
- Upewnij się, że zdejmowane pokrywy **A2** i **A3** są poprawnie przymocowane do głowicy wielofunkcyjnej **A4**. Teraz urządzenie jest zmontowane i gotowe do pracy.
- System bezpieczeństwa nie pozwoli na uruchomienie urządzenia, jeżeli mikser nie jest poprawnie przymocowany do głowicy wielofunkcyjnej **A4** oraz jeżeli pokrywa ochronna **A2** nie jest poprawnie zamocowana w swoim miejscu.
- Podczas demontażu postępuj w odwrotnej kolejności.

### OBŚLUGA URZĄDZENIA

- Mikser przeznaczony jest do przygotowania dań i napojów, jakimi są zupy kremowe, sosy, pasty, koktajle mleczne, świeże miksowane owoce i zioła itp. Nie służy do wyciskania soku z owoców i warzyw, przygotowania puree ziemniaczanego, ciasta drożdżowego ani do ubijania białek.
- Do pojemnika do mieszania **D3** wózek surowce (większą żywność trzeba wcześniej pokroić) i zmontuj urządzenie zgodnie z instrukcjami podanymi w poprzednim podrozdziale Montaż i demontaż urządzenia. Przed montażem zawsze upewnij się, że jednostka nożowa jest odłączona od gniazdka sieciowego.



### Ostrzeżenie:

Maksymalna pojemność pojemnika do mieszania **D3** wynosi 1,25 l. Nie napelniaj go powyżej ryzyki maksimum. Podczas przetwarzania płynów, które podczas mieszania zwiększają swą objętość, zalecamy napelnić pojemnik **D3** maksymalnie do 2/3 jego maksymalnej pojemności.

- Przed podłączeniem do gniazdka sieciowego upewnij się, że urządzenie zostało poprawnie zmontowane i że regulator prędkości **A8** ustawiony jest w pozycji 0 (wylączone).
- Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka sieciowego. Regulatorem prędkości **A8** ustaw prędkość. Dla tej końcówki jest zalecane ustawienie prędkości 7 albo P (stopień impulsowy). Stopień impulsowy zalecamy stosować, kiedy chcesz mieszać surowce tylko przez krótki czas. Do uruchomienia stopnia impulsowego przetrzeń regulator **A8** do pozycji „P” i trzymaj go w tej pozycji przez krótki czas. Kiedy regulator **A8** złuzujesz, automatycznie wróci do pozycji 0 (wylączone).



### Ostrzeżenie:

Podczas używania miksera porusza się wałek wyjścia **A5**.

- Przestrzegaj maksymalnej ilości żywności, czasu przerabiania i ustawienia prędkości podanego w tabeli Przewodnik przerabianiem ingrediencji. Maksymalny czas nieprzerwanej pracy wynosi 3 minuty.
- Surowce lub płyny możesz dodawać do pojemnika **D3** podczas mieszania poprzez otwór w wieku **D2** po wyjęciu wiecika miarowego **D1**. Podczas pracy nigdy nie otwieraj pokrywy **D2** ani nie wkładaj do pojemnika **D3** ręk albo innych przedmiotów.
- Po zakończeniu używania ustaw regulator **A8** w pozycji 0 (wylączone), a wtyczkę przewodu zasilającego odłącz od gniazdka. Przed odłączeniem od gniazdka sieciowego zaczekaj, dopóki nie zatrzymają się wszystkie części obrotowe.
- Zanim zdejmiesz pojemnik do mieszania z głowicy wielofunkcyjnej **A4**, upewnij się, że urządzenie jest wylączone i odłączone od gniazdka sieciowego. Do usunięcia surowców z pojemnika **D3** użyj miękkiej plastikowej szpachelki. Szczególną uwagę należy poświęcić podczas opróżniania pojemnika **D3**. Ostrza do siekania **D5** są bardzo ostre. Nie dotykaj ostrzy, by nie doszło do skaleczenia.

## ZALECENIA I RADY DOT. MIESZANIA

- Surowce o stałej konsystencji, jakimi są np. owoce lub warzywa, najpierw pokrój na 2cm kawałki i dopiero potem je mieszaj.
- Najpierw zmniejsz mniejszą ilość surowców, a potem stopniowo dodawaj surowce otworem w wieku **D2** w czasie mieszania. W ten sposób osiągniesz lepszych wyników, niż kiedy wkładasz wszystkie składniki jednocześnie do pojemnika do mieszania **D3**.
- Jeżeli nie potrzebujesz przerabiać surowców o stałej konsystencji jednocześnie z płynami, zalecamy najpierw zmieszać stałe surowce i część płynów. Resztę płynów potem stopniowo dodawaj podczas mieszania otworem w wieku **D2**.
- Podczas mieszania bardzo gęstych płynów zalecamy stosowanie stopnia impulsowego, by nie dochodziło do częstego zacinania ostrzy do siekania **D5**. Mikser uruchamiaj ponownie w krótkich odstępach czasu.
- Kostki lodu należy przerabiać natychmiast po wyjęciu z zamrażalnika. Kiedy tylko lód zacznie topnieć, kostki połączą się i nie będzie ich można mikсовать.

## PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENTY

Typ akcesoriów	Ingredিয়েncje	Maksymalna ilość (dawka)	Ustawienie prędkości	Maksymalny czas mieszania
Mikser	Napoje warzywne	1,25 l	7	2 min
	Koktajle owocowe	1,25 l	7	1 min
	Zupy schłodzone do temperatury pokojowej	1,25 l	7	1 min
	Kostki lodu	9 szt.	P (stopień impulsowy)	20x 1 s

## BLENDER DO SMOOTHIE

### MONTAŻ I DEMONTAŻ URZĄDZENIA (RYSUNEK L1–L5)

- Urządzenie zawsze odłącz od zasilania przed montażem i demontażem. Przed wymianą akcesoriów albo dostępnych części, które podczas używania się poruszają, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Do pojemnika blendera do smoothie **E2** wlej płyny oraz surowce, które chcesz zmieszać. Większe surowce należy wcześniej pokroić na kawałki o wielkości mniej więcej 2cm. Podczas napełniania pojemnika **E2** przestrzegaj wszystkich instrukcji dotyczących bezpieczeństwa i maksymalnej ilości surowców określonej dla tego akcesoria w podrozdziale Przewodnik przerabianiem ingrediencji. Maksymalna pojemność pojemnika **E2** wynosi 0,6 l. Nie napełniaj go powyżej ryzyki maksimum.
- Na szybkę pojemnika **E2** załóż jednostkę nożową **E3** tak, by ostrza tnące skierowane były do pojemnika **E2**, i poprawnie je przysrubuj i dokręć.



#### Ostrzeżenie:

Podczas manipulacji z jednostką nożową **E3** trzeba być nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do skaleczenia. Nie dotykaj się ostrzy.

- Upewnij się, że głowica wielofunkcyjna **A4** jest odłączona od gniazdka sieciowego i że głowica wielofunkcyjna **A4** jest opuszczona do poziomej pozycji roboczej. Z głowicy wielofunkcyjnej **A4** zdejmij pokrywę **A1**, patrz rysunek **L3**. Zmontowany pojemnik blendera do smoothie odwróć tak, by jednostka nożowa **E3** znajdowała się na dole. Zgodnie z rysunkiem **L4** załóż zmontowany pojemnik na wyjściu i przekręć nim w kierunku wskazówek zegara aż do oporu. Podczas zakładania zmontowanego pojemnika blendera do smoothie trzeba zapewnić, by symbol ▼ wyznaczony na jednostce nożowej **E3** był wyrównany z symbolem □, który wyznaczony jest na głowicy wielofunkcyjnej **A4** trzeba przekręcić zmontowany pojemnikiem w kierunku wskazówek zegara, dopóki nie dojdzie do wyrównania symbolu ▼ wyznaczonego na jednostce nożowej **E3** z symbolem □, który wyznaczony jest na głowicy wielofunkcyjnej **A4**.
- Upewnij się, że zdejmowane pokrywy **A2** i **A3** są poprawnie przymocowane do głowicy wielofunkcyjnej **A4**. Teraz urządzenie jest zmontowane i gotowe do pracy.
- System bezpieczeństwa nie pozwoli na uruchomienie urządzenia, jeżeli blender do smoothie nie jest poprawnie przymocowany do głowicy wielofunkcyjnej **A4** oraz jeżeli pokrywa ochronna **A2** nie jest poprawnie zamocowana w swoim miejscu.
- Podczas demontażu postępuj w odwrotnej kolejności. Zdejmowanie blendera do smoothie z urządzenia wykonaj ostrożnie tak, by nie doszło do złuzowania jednostki nożowej **E3** z szyjki pojemnika **E2**.
- Jeżeli chcesz użyć pojemnika blendera do smoothie jako butelki do picia, przymocuj do szyjki pojemnika **E2** wieko **E1**, patrz rysunek **L5**. Dbaj o to, by zamknięty był poprawnie usłnik, by nie doszło do rozlania zawartości butelki.

## OBŚLUGA URZĄDZENIA

- Blender do smoothie przeznaczony jest do przygotowania owocowych lub warzywnych napoi smoothie.
- Do pojemnika **E2** włóż surowce (większą żywność trzeba wcześniej pokroić) i zmontuj urządzenie zgodnie z instrukcjami podanymi w poprzednim podrozdziale Montaż i demontaż urządzenia. Przed montażem zawsze upewnij się, że jednostka nożowa jest odłączona od gniazdka sieciowego.



#### Ostrzeżenie:

Maksymalna pojemność pojemnika **E2** wynosi 0,6 l. Nie napełniaj go powyżej ryzyki maksimum.

- Przed podłączeniem do gniazdka sieciowego upewnij się, że urządzenie zostało poprawnie zmontowane i że regulator prędkości **A8** ustawiony jest w pozycji 0 (wyłączone).
- Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka sieciowego. Regulatorem **A8** ustaw prędkość. Dla tego typu akcesoriów jest zalecane ustawienie prędkości 7 albo P (stopień impulsowy). Stopień impulsowy zalecamy stosować, kiedy chcesz mieszać surowce tylko przez krótki czas. Do uruchomienia stopnia impulsowego przekręć regulator **A8** do pozycji „P” i trzymaj go w tej pozycji przez krótki czas. Kiedy regulator **A8** złuzujesz, automatycznie wróci do pozycji 0 (wyłączone).



#### Ostrzeżenie:

Podczas używania blendera do smoothie porusza się wałek wyjścia **A5**.

- Przestrzegaj maksymalnej ilości żywności, czasu przerabiania i ustawienia prędkości podanego w tabeli Przewodnik przerabianiem ingrediencji. Maksymalny czas nieprzerwanej pracy wynosi 1,5 minuty.
- Po zakończeniu używania ustaw regulator **A8** w pozycji 0 (wyłączone), a wtyczkę przewodu zasilającego odłącz od gniazdka sieciowego. Przed odłączeniem od gniazdka sieciowego zaczekaj, dopóki nie zatrzymają się wszystkie części obrotowe.
- Zanim zdejmiesz blender do smoothie z głowicy wielofunkcyjnej **A4**, upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka sieciowego. Szczególną uwagę trzeba poświęcać podczas manipulacji z jednostką nożową **E3**, przede wszystkim podczas wyjmowania jednostki nożowej **E3** z pojemnika **E2**. Ostrza do siekania są bardzo ostre. Nie dotykaj ostrzy, by nie doszło do skaleczenia.

## PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENTY

Typ akcesoriów	Ingredিয়েncje	Maksymalna ilość (dawka)	Ustawienie prędkości	Maksymalny czas mieszania
Blender do Smoothie	Warzywne napoje smoothie	600 ml	7 albo P (stopień impulsowy)	1 min
	Owocowe napoje smoothie	600 ml	7 albo P (stopień impulsowy)	1 min

## OBŚLUGA POJEMNIKA DO PRODUKCJI LODU

- Pojemnik do produkcji lodu **F1** służy do produkcji lodu i można go użyć do chłodzenia gotowych napoi itp.
- Odsrubuj wieczko i napełnij pojemnik zimną wodą do ryzyki maksimum „MAX FILL LINE”. Wieczko zaśrubuj i włóż pojemnik do zamrażalnika.
- Aż w pojemniku powstanie lód, możesz wyjąć go z zamrażalnika i użyć do chłodzenia napoi.
- Pojemnika **F1** nigdy nie wkładaj wspólnie z surowcami do pojemnika, w którym będziesz przerabiał żywność.



## ANALIZA PROBLEMÓW I ICH ROZWIĄZANIE

- Jeżeli urządzenie podczas swej pracy wydaje dziwne dźwięki albo pojawi się zapach, dym itp., natychmiast wyłącz urządzenie, odłącz je od gniazdka sieciowego i przestaj z niego korzystać.

Problem	Możliwy powód	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do gniazdka sieciowego.	Regulator prędkości <b>A8</b> ustaw w pozycji 0 (wyłączone). Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka sieciowego i potem ustaw prędkość zgodnie z wskazówkami w niniejszej instrukcji obsługi.
	Nie jest ustawiona prędkość.	Regulatorem prędkości <b>A8</b> ustaw prędkość zgodnie z wskazówkami w niniejszej instrukcji obsługi.
	Aksesorium (końcówka do siekania i tarcia, mikser albo blender do smoothie) nie są poprawnie przymocowane do urządzenia.	Regulator prędkości <b>A8</b> ustaw w pozycji 0 (wyłączone). Wtyczkę przewodu zasilającego odłącz od gniazdka sieciowego. Aksesorium przymocuj poprawnie do urządzenia zgodnie z wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji obsługi. Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka sieciowego i potem ustaw prędkość zgodnie z wskazówkami w niniejszej instrukcji obsługi.
	Końcówka do siekania i tarcia nie jest poprawnie zmontowana.	Regulator prędkości <b>A8</b> ustaw w pozycji 0 (wyłączone). Wtyczkę przewodu zasilającego odłącz od gniazdka sieciowego. Końcówkę zdejmij z urządzenia. Do pojemnika <b>C6</b> poprawnie przymocuj pokrywę <b>C3</b> zgodnie z wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji obsługi. Końcówkę z powrotem poprawnie przymocuj do urządzenia. Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka sieciowego i potem ustaw prędkość zgodnie z wskazówkami w niniejszej instrukcji obsługi.
	Zdejmwana pokrywa ochronna <b>A1</b> i/lub <b>A2</b> nie jest poprawnie przymocowana w swoim miejscu, kiedy nie używasz wyjścia wysokiej prędkości.	Regulator prędkości <b>A8</b> ustaw w pozycji 0 (wyłączone). Wtyczkę przewodu zasilającego odłącz od gniazdka sieciowego. Zdejmowaną pokrywę ochronną <b>A1</b> i/lub <b>A2</b> poprawnie przymocuj w swoim miejscu, kiedy nie używasz wyjścia wysokiej prędkości. Upewnij się, że urządzenie jest poprawnie zmontowane zgodnie z wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji obsługi. Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka sieciowego i potem ustaw prędkość zgodnie z wskazówkami w niniejszej instrukcji obsługi.
	Głowica wielofunkcyjna <b>A4</b> nie jest opuszczona do poziomej pozycji roboczej.	Regulator prędkości <b>A8</b> ustaw w pozycji 0 (wyłączone). Wtyczkę przewodu zasilającego odłącz od gniazdka sieciowego. Wciśnij przycisk <b>A7</b> i głowicę wielofunkcyjną <b>A4</b> spsuć do poziomej pozycji roboczej. Uniieruchomienie głowicy wielofunkcyjnej <b>A4</b> w poziomej pozycji roboczej jest sygnalizowane wysunięciem przycisku <b>A7</b> . Upewnij się, że urządzenie jest poprawnie zmontowane zgodnie z wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji obsługi. Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka sieciowego i potem ustaw prędkość zgodnie z wskazówkami w niniejszej instrukcji obsługi.
Urządzenie zatrzymało się podczas swej pracy.	Niniejsze urządzenie wyposażone jest w mikroprocesor, który analizuje i reguluje wydajność roboczą. Jeżeli na urządzenie działa nadmierne obciążenie, automatycznie się zatrzyma.	Po wykonaniu resetu urządzenia ustaw regulator prędkości <b>A8</b> w pozycji 0 (wyłączone), a wtyczkę przewodu zasilającego odłącz od gniazdka sieciowego. Usunąć części surowców i urządzenie zostaw przez 20 minut do ostygnięcia. Potem możesz kontynuować czynności.

- Podczas usuwania problemów trzeba przestrzegać powyżej podanych procedur.
- Jeżeli nie uda ci się stale uruchomić urządzenia, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### Ostrzeżenie:

Przed czyszczeniem urządzenia zawsze wyłącz przez ustawienie regulatora **A8** w pozycji 0 (wyłączone) i odłącz z gniazdka sieciowego.

- Urządzenie utrzymuj w czystości. Urządzenie wyczyść po każdym zastosowaniu.
- W celu dokładnego wyczyszczenia urządzenia, zdemontuj z niego wszystkie zdejmowane części. Przed demontażem musi być urządzenie wyłączone i odłączone od gniazdka sieciowego. Aksesoria potem rozłóż na poszczególne części.
- Podczas czyszczenia kieruj się danymi w tabeli M. Tabela ta podaje, które z części przeznaczone są do czyszczenia pod bieżącą wodą, w zmywarce lub tylko do czyszczenia zwilżoną szmatką.
- Podstawy **A6** z głowicą wielofunkcyjną **A4** i przewodem zasilającym nigdy nie zanurzaj w wodzie albo innej cieczy ani nie płucz pod bieżącą wodą. Podstawę **A6** z głowicą wielofunkcyjną **A4** czyść wyłącznie lekko zwilżoną szmatką. Wyczyszczoną powierzchnię następnym razem do sucha miękką szmatką.
- Pozostałe części wyczyść pod bieżącą wodą albo umyj je w zmywarce do naczyń. Kieruj się wskazówkami w tabeli M.



### Ostrzeżenie:

Ostrza do siekania są bardzo ostre. Podczas czyszczenia tarek **C9**, **C10**, **C11** i **C12** ostrzy do siekania miksera, blendera do smoothie, maszyny do mielenia mięsa oraz końcówki do siekania i tarcia trzeba być nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do skaleczenia o ich ostrza.

- Dbaj o to, by ostrza do siekania nie znalazły się w kontakcie z twardymi przedmiotami. W przeciwnym razie może dojść do stopienia ostrzy.
- Części, które są przeznaczone do mycia pod bieżącą wodą umyj ciepłą bieżącą wodą (maks. do 60 °C) z dodatkiem ciepłego środka do mycia ręcznego naczynia. Następnie oplucz je czystą bieżącą wodą, aby usunąć z nich wszystkie resztki środka do mycia naczyń. Wyczyszczone części porządnie wytrzyj do sucha ścierką. Ostrza do siekania i tarki **C9**, **C10**, **C11** i **C12** zostaw swobodnie uschnąć.



### Ostrzeżenie:

Ostrzy do siekania i tarki **C9**, **C10**, **C11** i **C12** nie wycieraj ścierką, byś nie skaleczył się o ich ostrza.

- Ostrza do siekania **D5**, które są częścią pojemnika do mieszania **D3**, możesz wyczyścić również w taki sposób, że poprawnie zmontowany mikser uruchomisz na 15 sekund z pojemnikiem napełnionym 0,5 l wody z dodatkiem jednej kropli kuchennego środka do mycia. W ten sposób dojdzie do zluźnienia zanieczyszczonej z ostrzy do siekania **D5** i ścian pojemnika **D3**. Pojemnik **D3** potem dokładnie wypłucz czystą wodą, aby usunąć pozostałe resztki zanieczyszczeń i saponatu.
- Jeżeli ubijałeś białka jaj, misę **A13** i trzepaczkę **A15** najpierw oplucz zimną wodą. Jeżeli użyłbyś gorącej wody, resztki białek stwardnieją i ich usunięcie byłoby trudniejsze.
- Niektóre z surowców, jak na przykład karotka, mogą spowodować zabarwienie niektórych części akcesoriów. Nie ma to jednak wpływu na jego działanie. Zabarwienie zawayczaj zniknie po pewnym czasie.
- Do czyszczenia nie używaj druciaka, ściernych środków czyszczących, benzyny i innych rozpuszczalników itd. W przeciwnym razie może dojść do naruszenia powierzchni urządzenia albo powstania niebezpiecznej sytuacji.

## MAGAZYNOWANIE

- Jeżeli nie będziesz korzystał z urządzenia przechowuj go w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci. Upewnij się, że głowica wielofunkcyjna **A4** spuszczonej jest do pozycji poziomej.

## DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia .....	220–240 V
Częstotliwość znamionowa .....	50–60 Hz
Znamionowy pobór mocy .....	1 000 W
Klasa ochrony (przed porażeniem prądem elektrycznym) .....	II
Hałas .....	85 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 85 dB(A), co oznacza poziom mocy akustycznej A w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

### Wyjaśnienie terminów technicznych

Stopień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym: Klasa II – Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona za pomocą podwójnej lub wzmacnionej izolacji.

Możliwość zmiany tekstu i specyfikacji technicznych zaprzeczona.

## WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE SZKĄTYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowania umieścić w miejscu określonym przez gminę do wyrzucania odpadu.

## LIKwidACJA Zużytych Urządzeń Elektrycznych i Elektronicznych



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, odnowy lub recyklingu oddaj takie produkty w miejscach zbiorczych dla tego typu odpadów. Alternatywnie w niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich możesz oddać swe wyroby lokalnemu sprzedawcy w czasie zakupu podobnego nowego wyrobu.

Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wesprzeć prewencję potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogły by być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać możesz w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów.

W przypadku niepoprawnej likwidacji niniejszego produktu nałożone mogą zostać kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

### **Dla podmiotów w krajach Unii Europejskiej**

Jeżeli chcesz likwidować urządzenie elektryczne lub elektroniczne, pozyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

### **Likwidacja w krajach poza Unię Europejską**

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz likwidować niniejsze urządzenie pozyskaj potrzebne informacje dot. poprawnej likwidacji w lokalnych urzędach lub od swego sprzedawcy.



Niniejszy wyrób spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, którymi jest on objęty.