

# SENCOR®

STM 8970



ROBOT KUCHENNY

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

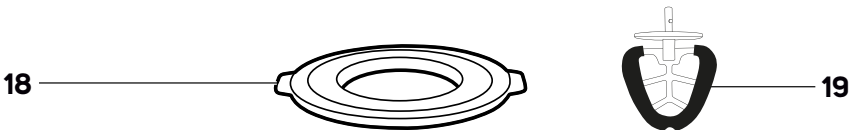
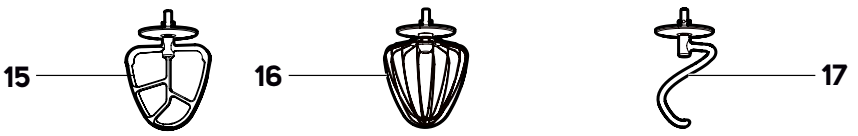
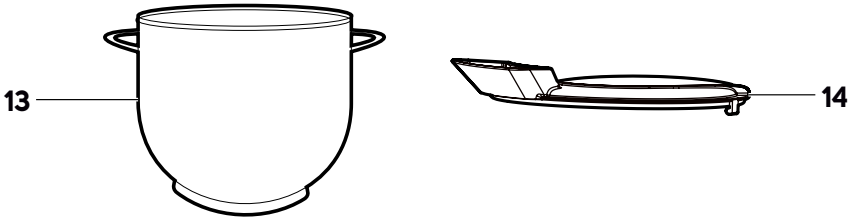
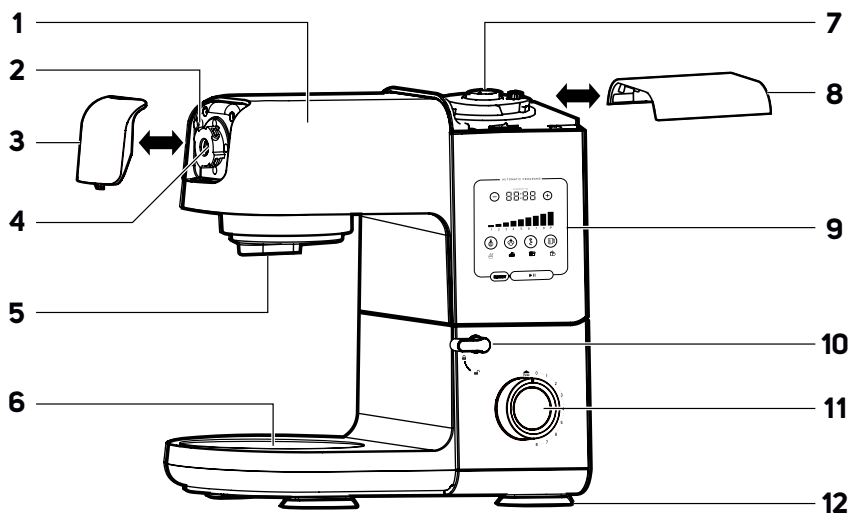


**SENCOR®**

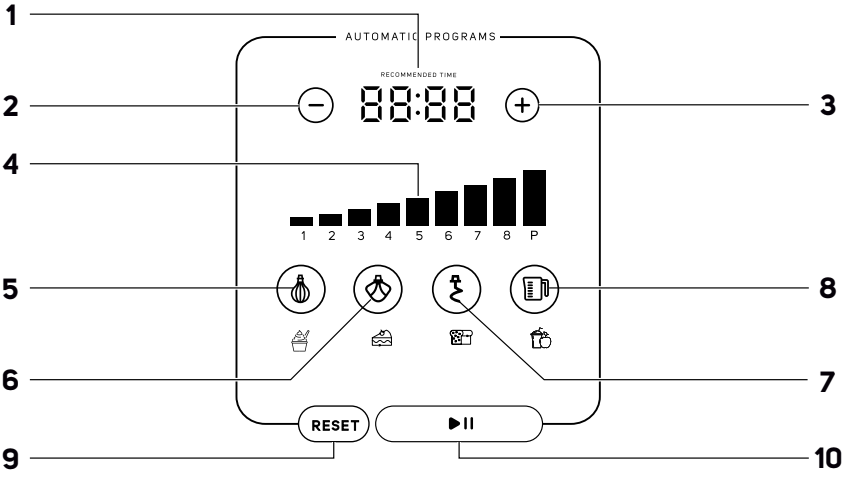
**STM 8970**



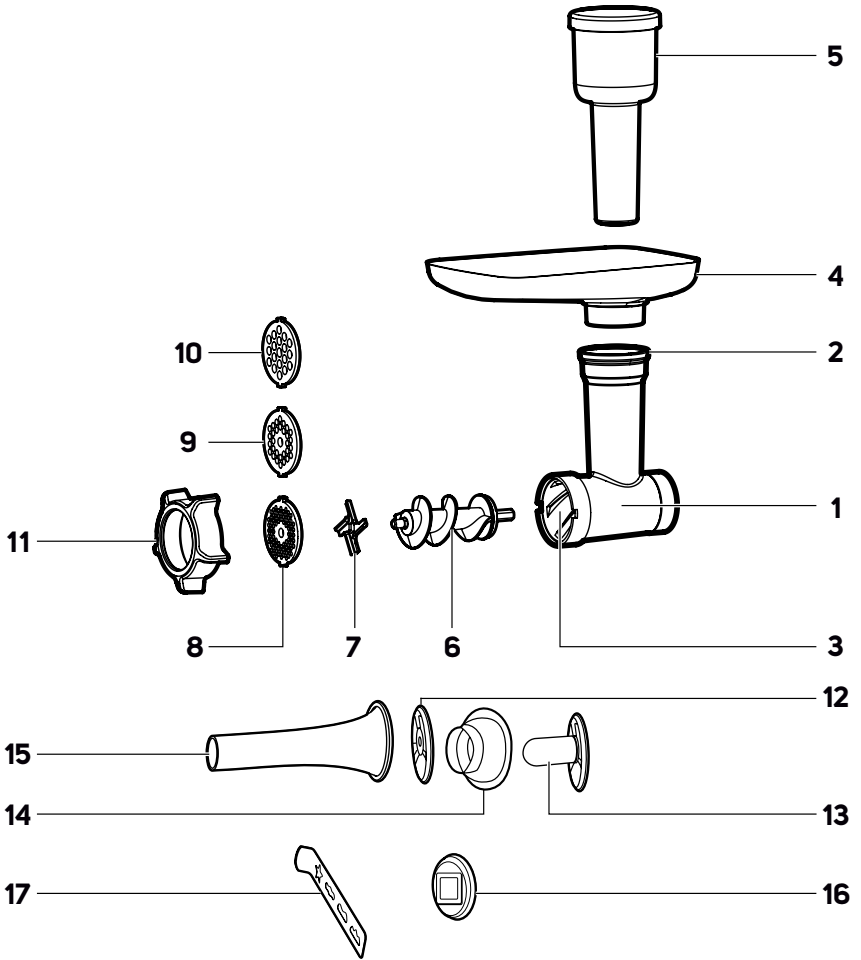
**A**



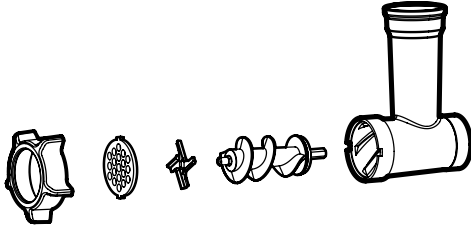
# B



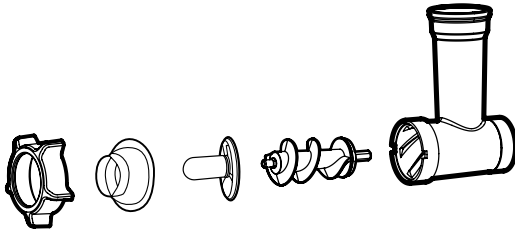
C



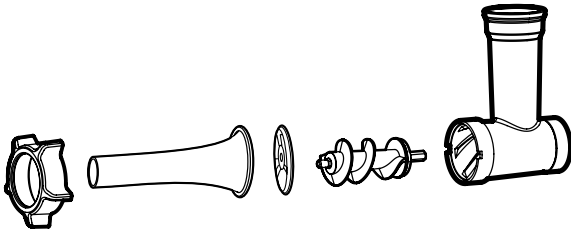
C<sub>1</sub>



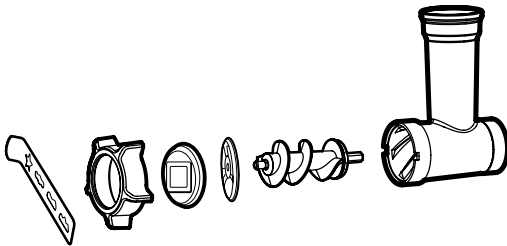
C<sub>2</sub>



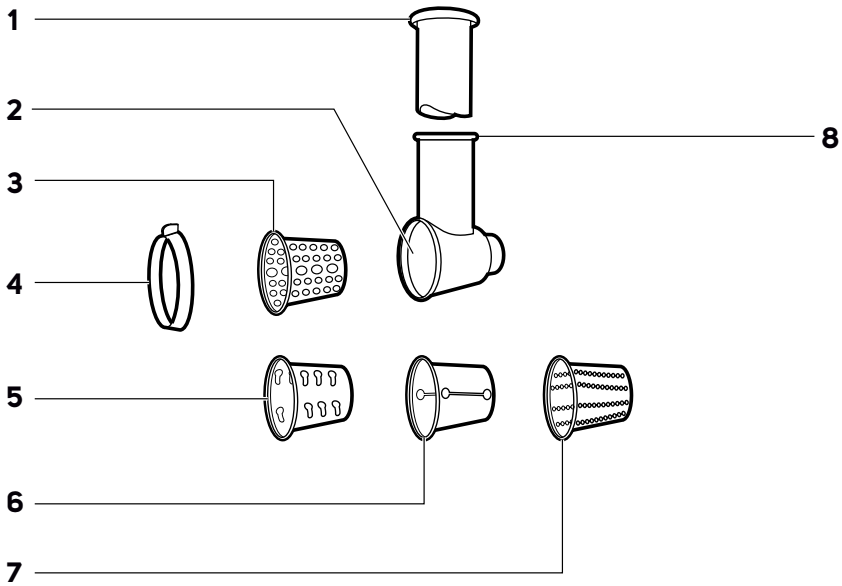
C<sub>3</sub>

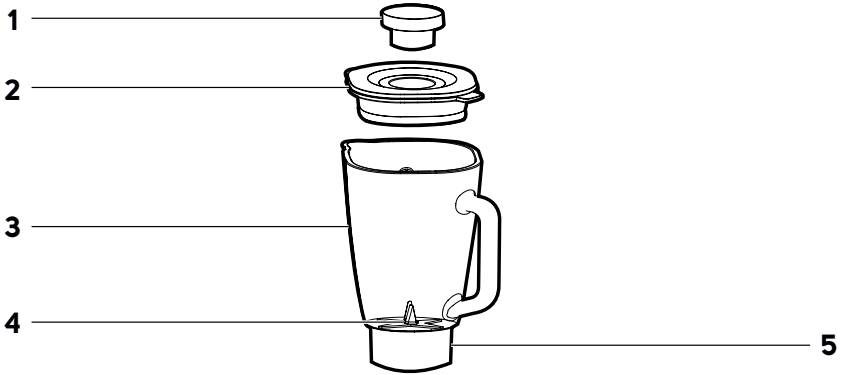
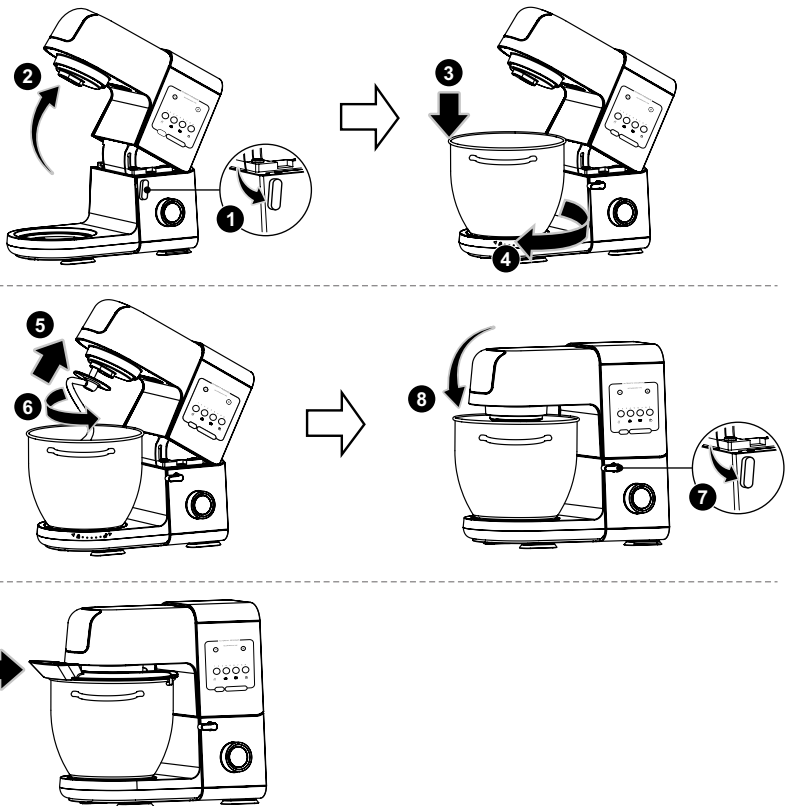


C<sub>4</sub>

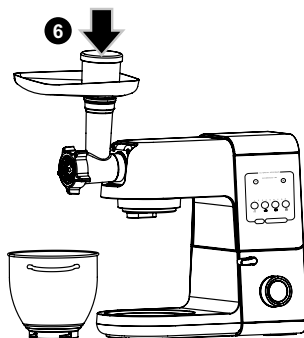
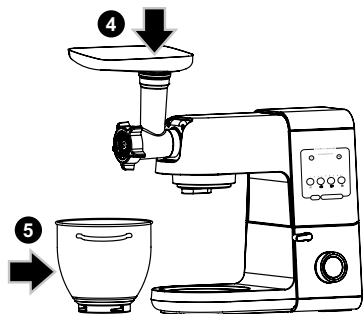
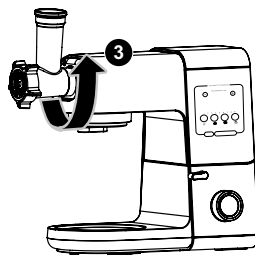
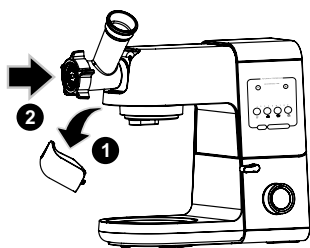
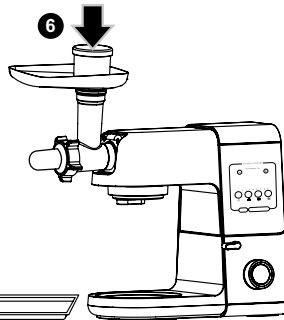
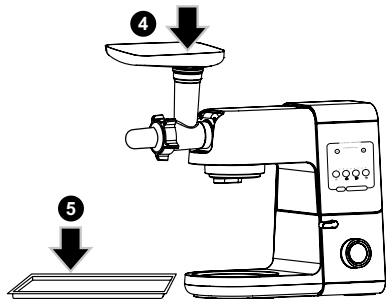
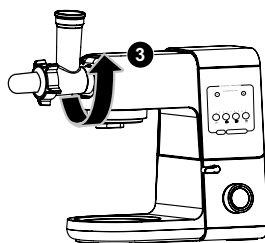
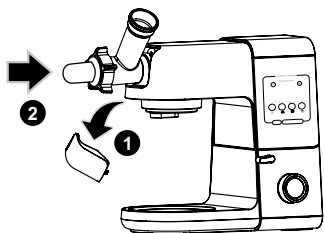


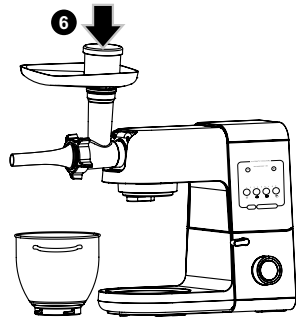
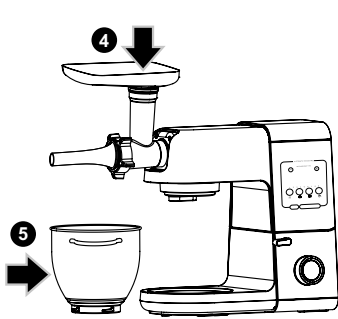
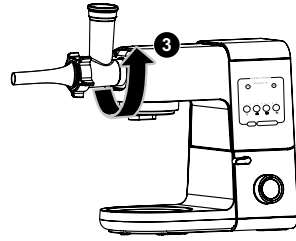
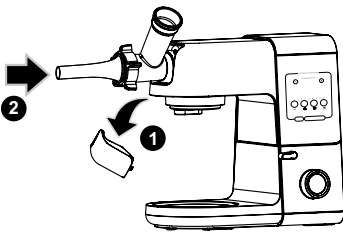
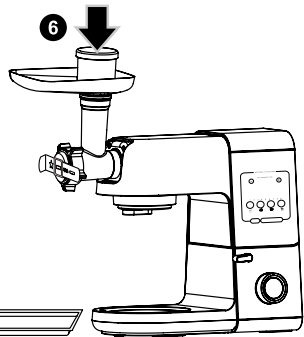
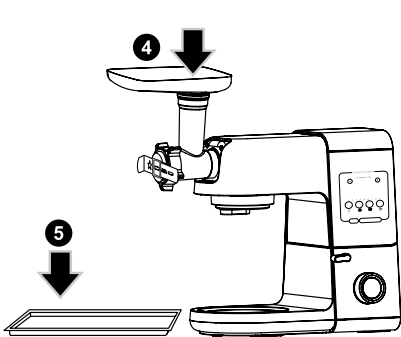
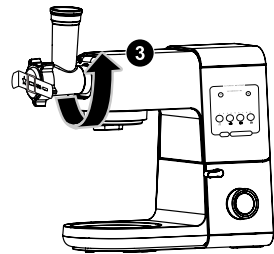
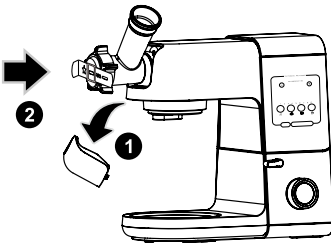
**D**

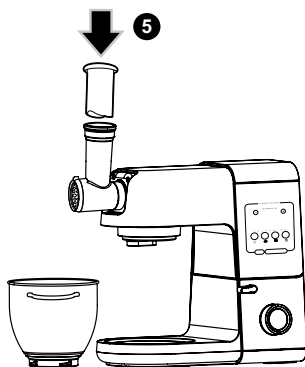
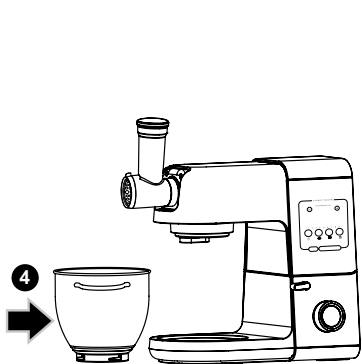
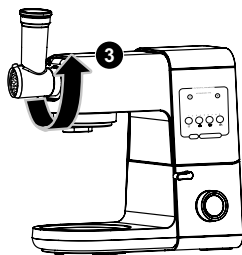
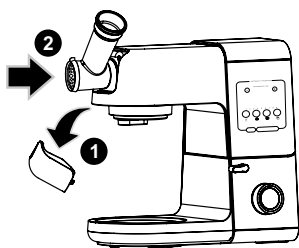
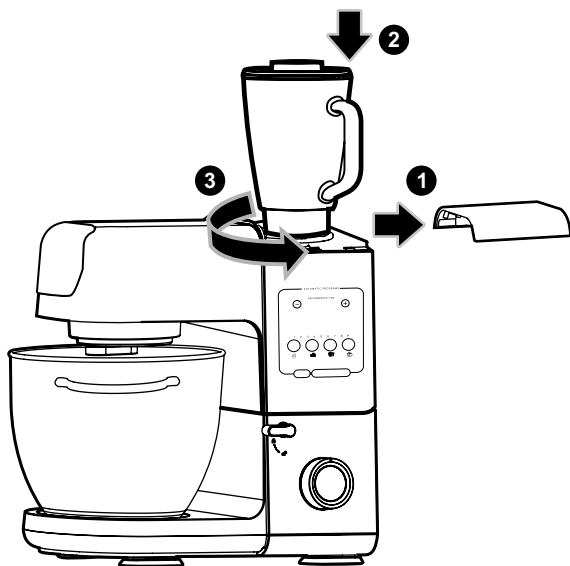


**E****F**



**G****H**

**I****J**

**K****L**

## Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

### **PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.**

#### **Ostrzeżenia ogólne**

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



## Ostrzeżenie:

Niepoprawne użytkowanie może prowadzić do skaleczeń.

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

### Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Nie używaj przedłużaczy.
- Przed użyciem w pełni rozwin przewód zasilający.
- Dbaj o to, aby wtyczka przewodu zasilającego nie miała kontaktu z wilgocią, wodą ani inną cieczą.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka elektrycznego poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka elektrycznego. Przewód zasilający należy odłączyć od gniazdka elektrycznego pociągając za wtyczkę przewodu zasilającego.
- Wtyczki przewodu zasilającego nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Na przewodzie zasilającym nie stawiaj żadnych przedmiotów. Dbaj o to, by przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni lub ostrych przedmiotów.

- Przewód zasilający przechowuj w suchym miejscu.
- Nie owijaj kabla zasilającego wokół urządzenia.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia sam ani w żaden sposób je nie przerabiaj. Wszelkie naprawy i regulację niniejszego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, może skutkować utratą gwarancji.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nigdy nie zanurzaj urządzenia ani jego przewodu zasilającego w wodzie ani w innych cieczach, nie mój ich pod bieżącą wodą.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka elektrycznego po zakończeniu używania.
- Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, w żadnym wypadku nie korzystaj z niego. Urządzenie przekaż do kontroli do autoryzowanego punktu serwisowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy za pośrednictwem zewnętrznego wyłącznika czasowego albo jakiegokolwiek innej części, która włączyłaby urządzenie automatycznie.

### Bezpieczeństwo podczas obsługi

- Urządzenie zostało skonstruowane do użytku domowego w celu przyrządzenia przeciętnej ilości żywności w gospodarstwie domowym. Nie używaj je do celów komercyjnych lub innych celów, niż do których jest przeznaczone.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach wewnętrznych. Nigdy nie używaj urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz.
- Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami producenta.



#### Ostrzeżenie:

Używanie nieoryginalnych akcesoriów może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- Zabronione jest jakiegokolwiek zmienianie powierzchni urządzenia, np. przy pomocy tapety samoprzylepnej, folii, itp.
- Urządzenia i jego akcesoriów używaj wyłącznie zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć poszczególne części zdejmowanych akcesoriów ciepłą wodą z zastosowaniem środka do mycia naczyń, następnie opłukać je wodą do picia i dokładnie wytrzeć do sucha ścierką. Podczas czyszczenia pojemnika do mieszania dbaj o to, by w dół do podstawki, którą mikser mocowany jest do robota, nie przedostała się woda. Robota kuchennego ani jego przewodu zasilającego nie płucz pod bieżącą wodą i nie zanurzaj go w wodzie.
- Zanim przymocujesz zdejmowane akcesoria do urządzenia, upewnij się, że są czyste i całkowicie suche.
- Podczas uchylania głowicy wielofunkcyjnej bądź nadzwyczajaj ostrożnym, by nie doszło do zgniecenia palców pomiędzy uchylną i stałą częścią robota.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy wybrane wyposażenie nie zostało uszkodzone. Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonymi akcesoriami.
- Nie przykrywaj otworów wentylacyjnych urządzenia.
- Nie stawiaj urządzenia ani jego akcesoriów na kuchence elektrycznej lub gazowej, w pobliżu krawędzi blatu, jak również na niestabilnym podłożu. Urządzenia ani jego akcesoriów nie umieszczaj w pobliżu elementów grzewczych, otwartego płomienia oraz innych źródeł ciepła. Urządzenie zawsze umieszczaj na czystej, równej, suchej i gładkiej powierzchni.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa poprawnie lub upadło na podłogę, po zanurzeniu w wodzie lub jeżeli uległo uszkodzeniu w jakikolwiek inny sposób. Urządzenie przekaż do autoryzowanego serwisu w celu kontroli lub naprawy.
- Urządzenia i jego akcesoriów nie narażaj na działanie środowiska zewnętrznego, ekstremalnych temperatur, bezpośredniego promieniowania słonecznego, nadmiernej wilgotności lub nadmiernie zapyłonego środowiska.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że zmontowane zostało poprawnie i głowica wielofunkcyjna znajduje się w pozycji poziomej. W razie użycia akcesoria, które przeznaczone jest do mieszania, wyrabiania albo ubijania, upewnij się, że jest zanurzone w misie nierdzewnej z żywnością.
- Nie uruchamiaj urządzenia bez obciążenia. Nieprawidłowe używanie urządzenia może wpływać na jego żywotność.
- Podczas manipulacji z urządzeniem dbaj o to, byś miał czyste i suche ręce.
- Aby zapobiec powstania niebezpiecznej sytuacji, unikaj kontaktu z wirującymi elementami urządzenia. Podczas mieszania nie wkładaj do naczyń z surowcami rąk, widelca ani innych przedmiotów i utrzymuj włosy, ubranie itp. w odpowiedniej odległości od wirujących części urządzenia. Jeżeli widelce albo inny przedmiot wpadnie do naczyń do mieszania, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz od gniazdka elektrycznego.
- Dbaj o to, by podczas pracy do otworu napełniającego maszynyki do mielenia mięsa lub szatkownicy nie przedostały się włosy, ubranie albo inne przedmioty. Do otworu napełniającego wkładaj tylko surowce, które mają zostać przerobione.
- Nigdy nie stosuj palców albo innych przedmiotów do przeciskania surowców przez otwór napełniający maszynyki do mielenia albo tarki. Do tego celu służą popychacz, który jest częścią akcesoriów niniejszego urządzenia.
- Podczas pracy nigdy nie wychylaj głowicy wielofunkcyjnej.
- Przed przymocowaniem akcesoriów do urządzenia, ich wycięciem lub wymianą upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka elektrycznego.
- Akcesoriów nigdy nie składaj ani rozkładaj na urządzeniu.
- Nigdy nie włączaj miksera bez poprawnie założonej pokrywy. Podczas pracy musi być pokrywa zawsze poprawnie przymocowana do naczyń do mieszania.
- Gorąca para albo rozpryskiwanie gorących płynów lub żywności może spowodować poparzenia. Zachowaj szczególną ostrożność zawsze podczas pracy z gorącymi cieczami i surowcami.
- Szklany pojemnik do mieszania odporny jest na temperatury do 55 °C. Nigdy do niego nie wkładaj żywności ani nie wlewaj płynów o wyższej temperaturze, w przeciwnym razie grozi niebezpieczeństwo pęknięcia szklanego pojemnika i następnie może dojść do poparzenia.

- Z powodu zwiększenia bezpieczeństwa pozostaw gorące płyty i surowce przed mieszaniem do wystygnięcia przed uruchomieniem urządzenia.
- Jeżeli przerabiasz zagrzane płyty w pojemniku do mieszania, nie zdejmuj podczas pracy wiecзка wewnętrznego pojemnika do mieszania.
- Powierzchnie użytych akcesoriów mogą być po użyciu zagrzane. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. Do przenoszenia pojemnika do mieszania albo misy nierdzewnej użyj rękojeści albo uchwytów przeznaczonych do tego celu.
- Żadne z akcesoriów niniejszego urządzenia nie jest przeznaczone do użycia w kuchence mikrofalowej albo piekarniku elektrycznym itp.
- Podczas manipulacji z nożem maszynki do mielenia mięsa, tarkami i jednostką nożową miksera bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do skaleczenia o ostrze. Zwiększoną uwagę poświęć podczas wypróżniania pojemnika miksera, podczas montażu maszynki do mielenia mięsa, podczas wyjmowania noża do mielenia z komory, podczas montażu i demontażu tarki oraz podczas czyszczenia.
- Aby uniknąć powstania niebezpiecznej sytuacji, nigdy nie używaj urządzenia do przerabiania twardych surowców, jakimi są np. kości, skorupki kruchych orzeszków, twarde pestki moreli, brzoskwiń, manga itp.
- Maksymalny czas ciągłej pracy urządzenia wynosi 10 minut. Przy użyciu miksera nie przekraczaj czasu pracy 3 minuty. Przed kolejnym uruchomieniem zostaw urządzenie przynajmniej przez 30 minut do ostygnięcia. Nie przekraczaj maksymalnego czasu nieprzerwanej pracy i przestrzegaj czasu potrzebnego do ostygnięcia urządzenia przed jego kolejnym użyciem.

#### **Bezpieczeństwo podczas konserwacji i czyszczenia**

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

# PL Robot kuchenny

## Instrukcja obsługi

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

### OPIS URZĄDZENIA I JEGO AKCESORIÓW

- A1** Uchylna głowica wielofunkcyjna z oświetleniem przestrzeni misy nierdzewnej
- A2** Przycisk do złuzowania maszyny do mielenia mięsa / końcówki tarki z wyjścia czółowego głowicy
- A3** Zdejmowana pokrywa wyjścia czółowego do przymocowania maszyny do mielenia mięsa / końcówki tarki
- A4** Zdejmowana pokrywa wyjścia czółowego do przymocowania maszyny do mielenia mięsa i końcówki tarki
- A5** Otwór do przymocowania miotłeki do mieszania, trzepaczki albo haka do wyrabiania
- A6** Podstawa do misy nierdzewnej
- A7** Wyjście górne do przymocowania miksera
- A8** Zdejmowana pokrywa wyjścia górnego do przymocowania miksera
- A9** Panel sterujący z wyświetlaczem
- A10** Bezpiecznik do zwolnienia/blokady głowicy wielofunkcyjnej
- A11** Obrotowy regulator prędkości służy do ustawienia stopnia prędkości i do zatrzymania pracy urządzenia w trybie ustawienia ręcznego  
O – zatrzymanie pracy urządzenia
- A12** 1–8 – stopnie prędkości (1 – najniższy, 8 – najwyższy)  
P – tryb PULSE służy do krótkotrwałego podniesienia prędkości do maksymalnych obrotów
- A13** Misa nierdzewna do przerabiania żywności o całkowitej objętości 6,7 l (2szt.)  
Maksymalna pojemność napełnienia misy nierdzewnej wynosi 4,5 l
- A14** Przechroczysta pokrywa przeciw rozbrzygiwaniu ingrediencji z otworem do stopniowego dodawania ingrediencji do misy nierdzewnej
- A15** Miotłeka do mieszania
- A16** Trzepaczka balonowa
- A17** Hak do wyrabiania
- A18** Pokrywa misy nierdzewnej (2 szt.) służy do zakrycia misy nierdzewnej **A13**, jeżeli chcesz przechować w niej przerobione surowce.
- A19** Miotłeka do mieszania flexi ze szpachlą.  
Używana jest identycznie jak miotłeka do mieszania **A15**.  
Dodatkowo wyposażona jest w szpachlę, która ścięra ścianę misy nierdzewnej i w ten sposób zapewnia lepsze przerabianie wszystkich ingrediencji w przygotowywanej mieszance.

### Panel sterujący z wyświetlaczem

- B1** Wskaźnik czasu pracy pokazuje ustawiony, ubiegły albo pozostały czas pracy
- B2** Przycisk do zmniejszenia czasu pracy
- B3** Przycisk do zwiększenia czasu pracy
- B4** Wskaźnik prędkości
- B5** Przycisk dotykowy do włączenia/zakończenia wstępnie ustawionego programu do mieszania trzepaczką balonową
- B6** Przycisk dotykowy do włączenia/zakończenia wstępnie ustawionego programu do wyrabiania hakiem do wyrabiania
- B7** Przycisk dotykowy do włączenia/zakończenia wstępnie ustawionego programu dla miksera
- B8** Przycisk dotykowy RESET
- B9** Przycisk dotykowy Start/Przerwa

### Maszynka do mielenia mięsa

- C1** Komora mielenia
- C2** Otwór napełniający
- C3** Otwór do włożenia wátka ślimakowego
- C4** Podajnik
- C5** Popychacz
- C6** Watek ślimakowy
- C7** Nóż do mielenia
- C8** Delikatna tarcza do mielenia
- C9** Średnia tarcza do mielenia
- C10** Gruba tarcza do mielenia
- C11** Śrubowane zamknięcie
- C12** Separator
- C13** Końcówka do kibbehu
- C14** Końcówka stożkowa
- C15** Końcówka do napełniania ostonek
- C16** Uchwyt końcówki do ciastek
- C17** Końcówka do ciastek

### Końcówka tarki

- D1** Popychacz
- D2** Komora do włożenia tarki
- D3** Bardzo delikatna tarka
- D4** Śrubowane zamknięcie do zabezpieczenia tarki w środku komory
- D5** Gruba tarka
- D6** Tarka do krojenia plasterków
- D7** Delikatna tarka
- D8** Otwór napełniający

### Mikser

- E1** Wieczko wewnętrzne
- E2** Obwodowa pokrywa z otworem do dodawania ingrediencji
- E3** Pojemnik do mieszania o objętości 1,5 l
- E4** Jednostka nożowa jest nieodłączną częścią pojemnika do mieszania
- E5** Podstawa do przymocowania/zdejmowania miksera z górnego wyjścia głowicy wielofunkcyjnej

### ZASTOSOWANIE URZĄDZENIA

- Robot kuchenny przeznaczony jest do przyrządzania przeciętnej ilości artykułów spożywczych stosowanych w gospodarstwie domowym. Nadaje się do mieszania, ubijania, wyrabiania i miksowania żywności, do mielenia mięsa, do produkcji kibbehu albo kibbasek, tarcia żywności i kształtowania ciasteczek.



## PRZED PIERWYSZYM UŻYCIEM

- Powierzchnię zewnętrzną robota wyczyść lekko zwilżoną szmatką i jednocześnie dbaj o to, by do obrotowego regulatora prędkości **A11** nie przedostała się wilgoć.
- Wyjście człowe **A4** do przymocowania maszyny do mielenia albo końcówki tarki oraz wyjście górne **A7** do przymocowania miksera, wyczyść tylko suchą ściereczką.
- Przewód zasilający robota należy wyczyścić wyłącznie suchą ściereczką.



### Ostrzeżenie:

Robota kuchennego i jego przewodu zasilającego nie puszcz pod bieżącą wodą i nie zanurzaj go w wodzie.

- Przed pierwszym użyciem wyczyść wszystkie części, które przeznaczone są do kontaktu z żywnością, w następujący sposób:
- Misę nierdzewną **A13**, pokrywę **A18**, pokrywę **A14**, końcówki **A15**, **A16**, **A17**, **A19**, części maszyny do mielenia **C1–C17**, części końcówki tarki **D1–D8** oraz akcesoria **E1–E2** dokładnie umyj w ciepłej wodzie przy użyciu neutralnego kuchennego środka do mycia. Następnie opłucz je czystą wodą i pozostaw do wyschnięcia lub wytrzyj do sucha delikatną ściereczką.
- Przestrzeń wewnętrzną pojemnika do mieszania **E3** dokładnie wypłucz ciepłą wodą z użyciem neutralnego kuchennego środka do mycia i potem kilka razy wypłucz czystą wodą. Powierzchnię zewnętrzną szklanego pojemnika **E3** opłucz pod ciepłą bieżącą wodą z użyciem neutralnego kuchennego środka do mycia.  
**Uwaga:** Podczas czyszczenia dbaj o to, by w dół do podstawki **E5**, która mikser mocowany jest do robota, nie przedostała się woda. Ewentualną wilgoć ostrożnie wysusz albo zostaw do zupełnego oschnięcia. Przestrzeń wewnętrzną pojemnika do mieszania **E3** zostaw do zupełnego oschnięcia i powierzchnię zewnętrzną szklanego pojemnika **E3** wysusz ściereką.



### Ostrzeżenie:


Robot kuchenny ani jego akcesoria NIE SĄ przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń. Podczas czyszczenia przestrzeni pojemnika do mieszania **E3**, w którym umieszczona jest jednostka nożowa **E4**, oraz podczas czyszczenia tarcz do mielenia **C8–C10**, noża do mielenia **C7**, wałki ślimakowego maszyny do mielenia **C6** i tarek **D3**, **D5–D7** bądź nadzwyczaj ostrożnym, byś nie skaleczył się ostrzami lub ostrymi krawędziami.


## UMIĘSZCZENIE URZĄDZENIA

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

## WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE



- Przed podłączeniem robota do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z instrukcją obsługi, że głowica wielofunkcyjna **A1** jest wychylona do poziomej pozycji roboczej i że regulator obrotowy prędkości **A11** ustawiony jest w pozycji **0** (wyłączone).
- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Zabrzmie sygnalizacja dźwiękowa. Wskaźnik **B1** a **B4**, przyciski dotykowe **B5–B10**, regulator prędkości **A11** oraz oświetlenie przestrzeni

misy nierdzewnej na krótko zaświecą się i potem zgasną. Przycisk sterowania **B10**  następnie gaśnie i zapala się.

- Po wciśnięciu przycisku **B10**  robot przejdzie do trybu czuwania. Zabrzmie sygnalizacja dźwiękowa, zaświecą się przyciski **B5–B9**, regulator prędkości **A11** i oświetlenie przestrzeni misy nierdzewnej. Następnie będą przyciski **B5–B8** gnać i zapalać się. Przestrzeń misy nierdzewnej, przyciski **B9–B10** i regulator prędkości **A11** zostaną oświetlone.










### Notatka:

Jeżeli do 10 minut od wprowadzenia robota do trybu czuwania nie wykonasz żadnego ustawienia, zgaśnie panel sterujący z wyświetlaczem **A9**, obrotowy regulator prędkości **A11** oraz oświetlenie przestrzeni misy nierdzewnej. Aktywny zostanie tylko przycisk **B10** . W takim razie wystarczy tylko ponownie nacisnąć przycisk **B10**  do wprowadzenia robota do trybu czuwania.

- Z trybu czuwania wprowadzisz robota do trybu roboczego przy pomocy elementów sterujących opisanych poniżej w niniejszej instrukcji obsługi. Przed wprowadzeniem robota do pracy najpierw dokładnie przeczytaj całą instrukcję obsługi. Podczas pracy przestrzegaj instrukcji podanych w niniejszej instrukcji obsługi. Cel i sposób użycia poszczególnych typów akcesoriów podane są w odpowiednich rozdziałach.
- Do zakończenia pracy użyj odpowiednich elementów sterujących. Jeżeli wybrałeś niektóre z wstępnie ustawionych programów, do zakończenia pracy dojdzie automatycznie po zakończeniu wstępnie ustawionego programu.
- Po zakończeniu używania zawsze upewnij się, iż robot jest wyłączony i że regulator obrotowy **A11** ustawiony jest w pozycji **0** (wyłączone). Potem odłącz robota od gniazdka elektrycznego.

## ELEMENTY STEROWANIA

Element sterujący	Funkcje
Przycisk <b>B10</b> 	<p>Po podłączeniu robota do gniazdka elektrycznego zaczekaj przez kilka sekund, zanim dojdzie do aktywacji przycisku, a następnie wciśnij go do wprowadzenia robota do trybu czuwania.</p> <p>Jeżeli robot pracuje, naciśnięciem tego przycisku przerwiesz jego pracę. Przerwanie pracy sygnalizowane jest szybkim zapaleniem się i gaśnięciem oświetlenia regulatora obrotowego <b>A11</b>. Ponownym naciśnięciem tego przycisku wprowadzisz robota ponownie do trybu pracy. Funkcja pamięci umożliwi ponowne uruchamianie do 10 minut od przerwania pracy. Po 10 minutach zgaśnie panel sterujący z wyświetlaczem <b>A9</b>, regulator obrotowy <b>A11</b> i oświetlenie przestrzeni misy nierdzewnej. Aktywny zostanie tylko przycisk <b>B10</b>. Jeżeli robot przedtem znajdował się w trybie ustawiania ręcznego, ustaw regulator obrotowy <b>A11</b> z powrotem do pozycji <b>0</b> (wyłączone).</p> <p>Jeżeli robot podłączony jest do gniazdka sieciowego i na panelu sterującym aktywny jest tylko przycisk <b>B10</b>, naciśnij go do wprowadzenia robota do trybu czuwania.</p>

Przycisk <b>B9</b> RESET	Jeżeli robot pracuje w trybie wstępnie ustawionego programu albo ustawienia ręcznego, naciśnij ten przycisk do zakończenia pracy. Robot przełączy się do trybu czuwania. W razie ustawienia ręcznego, trzeba po zakończeniu pracy ustawić regulator obrotowy <b>A11</b> z powrotem do pozycji 0 (wyłączone).
Przycisk <b>B2</b>  i <b>B3</b> 	Najpierw wybierz wstępnie ustawiony program albo ręcznie ustaw prędkość i potem możesz przy pomocy tych przycisków zmieniać albo ustawić czas pracy urządzenia w trybie ustawienia ręcznego wynosi 10 minut. We wstępnie ustawionych programach wynoszą maksymalnie ustawiane czasy: 4 min dla programu ubijania, 6 min dla programu mieszania, 8 min dla programu wyrabiania i 3 min dla programu miksowania.  Jeżeli ustawiony czas wynosi 5 minut lub mniej, każde naciśnięcie przycisku <b>B2</b> obniży czas o 30 sekund. Jeżeli ustawiony jest czas powyżej 5 minut, każde naciśnięcie przycisku <b>B2</b> obniży czas o 1 minutę.  Jeżeli ustawiony czas wynosi 5 minut lub mniej każde naciśnięcie przycisku <b>B2</b> zwiększy czas o 30 sekund. Jeżeli ustawiony jest czas powyżej 5 minut, każde naciśnięcie przycisku <b>B2</b> zwiększy czas o 1 minutę.
Przycisk <b>B5</b> 	W trybie czuwania naciśnięciem niniejszego przycisku uruchomisz wstępnie ustawiony program do ubijania trzepaczką balonową Ponownym naciśnięciem przycisku program zakończysz.
Przycisk <b>B6</b> 	W trybie czuwania naciśnięciem niniejszego przycisku uruchomisz wstępnie ustawiony program do mieszania miotek. Ponownym naciśnięciem przycisku program zakończysz.
Przycisk <b>B7</b> 	W trybie czuwania naciśnięciem niniejszego przycisku uruchomisz wstępnie ustawiony program do wyrabiania hakiem. Ponownym naciśnięciem przycisku program zakończysz.
Przycisk <b>B8</b> 	W trybie czuwania naciśnięciem niniejszego przycisku uruchomisz wstępnie ustawiony program miksera. Ponownym naciśnięciem przycisku program zakończysz.

Obrotowy regulator prędkości <b>A11</b>	Służy do ustawienia stopnia prędkości i do zatrzymania pracy urządzenia w trybie ustawienia ręcznego  0 (wyłączone) – zatrzymania pracy urządzenia 1–8 – stopnie prędkości (1 – najniższy, 8 – najwyższy) P – tryb PULSE służy do krótkotrwałego podniesienia prędkości do maksymalnych obrotów Regulator obrotowy <b>A11</b> trzeba trzymać w pozycji P. Po zluźnieniu regulator <b>A11</b> wróci z powrotem do pozycji 0. Regulator <b>A11</b> przytrzymuj w pozycji P zawsze tylko w krótkich kilkusekundowych odstępach.  Jeżeli podłączasz robota do gniazdka sieciowego i regulator obrotowy <b>A11</b> ustawiony jest w innej pozycji niż 0 (wyłączone), trzeba regulator <b>A11</b> najpierw przestawić do pozycji 0 (wyłączone) i dopiero potem można ustawić wymagany stopień prędkości.  Zawsze po zakończeniu używania upewnij się, że regulator obrotowy <b>A11</b> ustawiony jest w pozycji 0 (wyłączone).
---	---

#### FUNKCJA SOFT START

Niniejszy robot kuchenny wyposażony jest w funkcję Soft Start, która zapewnia płynny rozbieg silnika podczas startu i jednocześnie oszczędza komponenty wewnętrzne urządzenia oraz wydłuża jego żywotność.

#### OCHRONA SILNIKA

- Silnik robota kuchennego wyposażony jest w bezpiecznik, który chroni go przed uszkodzeniem, jeżeli robot kuchenny narażony jest na zbyt duże obciążenia albo pracuje przez zbyt długi czas. Jeżeli taka sytuacja będzie miała miejsce, zatrzyma się bezpiecznik i praca robota zatrzyma się. Regulator obrotowy **A11** ustaw w pozycji 0 (wyłączone), przewód zasilający odłącz od gniazdka sieciowego i zostaw robot do ostygnięcia przez co najmniej 30 minut.
- Nie zostawiaj robota kuchennego pracować zbyt długo przy dużym obciążeniu. Większe dawki surowców podziel na kilka mniejszych.

#### MIESZANIE, UBIJANIE I WYRABIANIE



##### Ostrzeżenie:

Przed przymocowaniem lub demontażem akcesoriów musi być robot kuchenny zawsze wyłączony i odłączony od gniazdka elektrycznego.

Jeżeli będziesz mocować końcówkę do głowicy wielofunkcyjnej **A1** albo ją z niej demontował, a robot byłby podłączony do sieci, mogłoby dojść do nieumyślnego włączenia i następnego poważnego skaleczenia.

#### System mieszania planetarnego

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

## Wybór rodzaju nasadki

Typ końcówki	Zastosowanie
Miotetka do mieszania <b>A15</b> albo <b>A19</b>	Używana do mieszania lekkich lub średnio ciężkich ciast bez drożdży, do przygotowania lukrów, kremów, mieszanek tortowych, napnień itp. Nie stosuj jej do wyrabiania ciężkich ciast.
Trzepaczka balonowa <b>A16</b>	Stosowana jest do ubijania całych jaj lub białek jaj, śmietany (bitej), kremów piankowych itp. Nie stosuj jej do mieszania lub wyrabiania ciast. W przeciwnym razie może dojść do jej uszkodzenia.
Hak do wyrabiania <b>A17</b>	Stosowany do wyrabiania różnych ciast włącznie ciężkich i gęstych ciast, jak np. ciasto chlebowe, ciasto do pizzy, ciasto do świeżych makaronów itp.

## Przymocowanie końcówki i przymocowanie misy nierzdzewnej (rys. F)

- Upewnij się, że regulator strumienia pary **A11** jest ustawiony w pozycji O (wyłączone) i że robot jest odłączony od gniazdka sieciowego. Pokrywa **A8** i **A3** musi być przymocowana w swoim miejscu.



### Notatka:

Robot wyposażony jest w bezpiecznik, który nie umożliwia jego włączania, jeżeli pokrywa **A8** nie jest poprawnie zamocowana w swoim miejscu.

- Jedną ręką wciśnij bezpiecznik **A10** w kierunku w dół do symbolu otwartego zamka. W ten sposób dojdzie do zluźnienia głowicy wielofunkcyjnej **A1**. Drugą ręką jednocześnie przytrzymuj głowicę wielofunkcyjną **A1** od góry. Bezpiecznik **A10** zluźnij, a głowicę wielofunkcyjną **A1** uchył w górę aż do oporu. Unieruchomienie głowicy wielofunkcyjnej **A1** w uchyłonej pozycji sygnalizowane jest automatycznym wróceniem bezpiecznika **A10** do pozycji wyjściowej (do symbolu zamkniętego zamka), czemu towarzyszy słyszalne kłapanie.
- Misę nierzdzewną **A13** wóź do podstawy **A6** i przymocuj ją przekręceniem w kierunku wskaźówek zegara. Jeżeli misa nierzdzewna **A13** jest poprawnie przymocowana, nie można jej samodzielnie podnieść z podstawy **A6**.
- Wybierz końcówkę **A15**, **A16** albo **A17** według celu użycia, wsuń ją w otwór **A5** w głowicy wielofunkcyjnej **A1** i przekręceniem w kierunku przeciw wskaźówek zegara zabezpiecz ją. Za końcówkę pociągnij jedną ręką w kierunku w dół, w celu sprawdzenia, czy została poprawnie zamocowana.
- Misę nierzdzewną **A13** napełnij składnikami, które chcesz przerabiać. Postępuj według rozdziału Umieszczenie surowców do misy.
- Jedną ręką wciśnij bezpiecznik **A10** w dół i drugą ręką powoli uchyłaj głowicę wielofunkcyjną **A1** w dół i jednocześnie zwalniaj bezpiecznik **A10**. Po uchyleniu głowicy wielofunkcyjnej **A1** do pozycji poziomej zabrzmi słyszalne kłapanie i bezpiecznika **A10** wróci do pozycji poziomej (do symbolu zamkniętego zamka). W ten sposób głowica wielofunkcyjna **A1** zabezpieczona jest w pozycji roboczej.



### Ostrzeżenie:

Podczas uchylenia głowicy wielofunkcyjnej **A1** w dół bądź ostrożnym, by nie doszło do zgniecenia palców pomiędzy uchylną i stałą częścią robota.

- Na misie nierzdzewnej **A13** załóż przezroczystą pokrywę **A14** tak, by otwór napełniający skierowany był do czolowej części głowicy wielofunkcyjnej **A1**.


## Włożenie surowców do misy

- Do misy nierzdzewnej **A13** wóź surowce, które chcesz przetwarzać. Misę nierzdzewną **A13** nie napełniaj powyżej ryski maksimum, tj. 4,5 litrów.

- Jeżeli wóżyysz do misy **A13** zbyt małą ilość składników, nie musi dojść do ich optymalnego przerobienia.
- Minimalna i maksymalna ilość surowców, które przerabiać można w jednej dawce, podana jest w następującej tabeli. Różne przepisy mogą zawierać różne stosunki sypkich i ciekłych składników, dlatego też należy uwzględnić całkowity skład konkretnego przepisu.

Składniki/Typ ciasta	Minimalna ilość	Maksymalna ilość
Białka jaj	4 szt.	12 szt.
Śmietana do ubicia	300 g	800 g
Tortowe ciasto, ciasto do ciasteczek, pierników itp.	400 g mąki	1500 g mąki
Ciasto chlebowe itp.	400 g mąki	1500 g mąki

## Praca robota kuchennego z hakiem do wyrabiania, miotetką do mieszania lub ubijania

- Przed podłączeniem robota do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z instrukcją obsługi, że głowica wielofunkcyjna **A1** jest wychylona do poziomej pozycji roboczej i że regulator obrotowy prędkości **A11** ustawiony jest w pozycji O (wyłączone).
- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po wciśnięciu przycisku **B10**  wprowadź robot do trybu czuwania.

## Domyślne programy

- Robot kuchenny wyposażony jest w trzy wstępnie ustawione programy: mieszanie, ubijanie i wyrabianie.

Przycisk	Kończowka	Przebieg programu
	Trzepaczka balonowa <b>A16</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wstępnie ustawiona prędkość 1-8</li> <li>Długość programu: 4 minuty</li> </ul> <p>Na początku programu prędkość stopniowo rośnie z odstępami ok. 3 sekund, aż do osiągnięcia prędkości 8.</p>
	Miotetka do mieszania <b>A15</b> albo <b>A19</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wstępnie ustawiona prędkość 1-6</li> <li>Długość programu: 3 minuty</li> </ul> <p>Na początku programu prędkość stopniowo rośnie z odstępami ok. 6 sekund, aż do osiągnięcia prędkości 6.</p>
	Hak do wyrabiania <b>A17</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wstępnie ustawiona prędkość 1-3</li> <li>Długość programu: 6 minut</li> </ul> <p>Prędkość 1 ustawiona jest dla pierwszej minuty pracy, przez czas kolejnych dwu minut ustawiona jest prędkość 2 i przez czas ostatnich 3 minut pracy ustawiona jest prędkość 3.</p>

- W trybie czuwania włącz cykl roboczy z wstępnie ustawioną prędkością i czasem poprzez naciśnięcie przycisku jednego ze wstępnie ustawionych programów. Świecić się będą przyciski **B9–B10**, przycisk prawie wybranego programu, wskaźnik prędkości **B4** (aktualna prędkość wskazywana jest zapalaniem i gaszeniem odpowiedniej liczby elementów na skali prędkości), a na wyświetlaczu odliczany będzie czas do upływu wstępnie ustawionego czasu.

**Notatka:**

We wstępie ustawionym programie nie można zmieniać prędkości. Na panelu sterowania można zmienić tylko



czas przy pomocy przycisków **B2** i **B3**. Maksymalne ustawienia czasu są następujące: 04:00 dla programu ubijania, 06:00 dla programu mieszania i 08:00 dla programu wyrabiania.

- Jeżeli chcesz przerwać pracę programu, naciśnij przycisk **B10** . Ponownym naciśnięciem przycisku **B10** nastąpi wznowienie biegu programu. Funkcja pamięci umożliwiła ponowne uruchamianie programu do 10 minut od jego przerwania. Po 10 minutach wyświetlacz z panelem sterującym **A9** zgaśnie. Na panelu sterującym zostanie aktywny tylko przycisk **B10** .
- Jeżeli chcesz przedwcześnie zakończyć program, naciśnij przycisk **B9** RESET albo przycisk, którym uruchomiłeś program.
- Po zakończeniu programu zabrmi sygnalizacja dźwiękowa, praca robota się zatrzyma i dojdzie do jego przetężenia do trybu czuwania.

**Ostrzeżenie:**

Podczas pracy, nie wkładaj do misy nierdzewnej **A13** żadnych przedmiotów, jakimi są łyżki, noży kuchennych, widelce itp., ponieważ pojawia się ryzyko skaleczenia lub uszkodzenia urządzenia.

**Ustawienie ręczne**

- Jeżeli nie chcesz korzystać z wstępnie ustawionych programów, możesz prędkość i czas przerabiania żywności ustawić sam.
- Ustawienie stopnia prędkości możesz zmieniać podczas pracy. Zalecamy zawsze najpierw rozpocząć z ustawieniem niższej prędkości i potem kontynuować z jej stopniowym zwiększaniem. Ciasta o niegęstej konsystencji zalecamy mieszać przy mniejszej prędkości, w celu uniknięcia rozpryskiwania się mieszanej zawartości. Gdy zostaną one już wymieszane, zwiększ prędkość do wymaganego stopnia. Zalecane czasy przerabiania żywności i zalecane ustawienia prędkości podane są w tabeli Szybki przewodnik do przetwarzania składników.

**Ustawienie prędkości**

- Przekręceniem regulatora obrotowego **A11** do wymaganego stopnia prędkości uruchom robota. Na wyświetlaczu **A9** pokazywany będzie upływ czasu pracy.
- Czas przetwarzania większości żywności znajduje się zazwyczaj w granicach kilku minut. Przy użyciu trzepaczki do ubijania zalecamy zazwyczaj nie przekraczać czasu pracy 4 min przy użyciu miotłeki do mieszania czasu 6 minut i przy użyciu haka do ugniatania czasu 8 minut.
- Do zakończenia pracy ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji O (wyłączone). W ten sposób wprowadzisz robota do trybu czuwania. Robot kuchenny automatycznie zatrzyma się po 10 minutach pracy, jeżeli wcześniej nie ustawisz regulatora obrotowego **A11** w pozycji O (wyłączone). Jeżeli doszło do automatycznego zatrzymania, regulator prędkości **A11** ustaw z powrotem w pozycji O (wyłączone).

**Ustawienie prędkości i czasu pracy**

- Przekręceniem regulatora obrotowego **A11** do wymaganego stopnia prędkości uruchom robota. Na wyświetlaczu **A9** rozpocznie się odliczanie upływu czasu pracy.
- Przyciskami **B2** i **B3** ustaw wymagany czas pracy. Maksymalne możliwe ustawienie czasu pracy wynosi 10 minut. Na wyświetlaczu **A9** wyświetlany będzie czas pozostały do upływu ustawionego czasu. Po zakończeniu ustawionego czasu zabrmi sygnalizacja dźwiękowa, robot automatycznie się zatrzyma i przełączy do trybu czuwania
- Obrótoty regulator prędkości **A11** ustaw z powrotem w pozycji O (wyłączone).

**Ostrzeżenie:**

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

**Stopień impulsowy**

- Jeżeli chcesz krótkotwale zwiększyć prędkość do maksymalnych obrotów, przekręć regulator **A11** do pozycji **P** (stopień impulsowy) i krótko trzymaj go w takiej pozycji. Kiedy regulator **A11** zluźniesz, automatycznie wróci on do pozycji O (wyłączone). Regulator **A11** przytrzymuj w pozycji P zawsze tylko w krótkich kilkusekundowych odstępach.

**Szybki przewodnik po przetwarzaniu składników**

Końcówka	Surowce	Zalecane ustawienie
Trzepaczka balonowa <b>A16</b>	białka jaj, śmietana do ubijania, kremy piankowe itp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prędkość: 6-8</li> <li>• Czas 2– 4 minuty</li> </ul>
Miotłka do mieszania <b>A15</b> albo <b>A19</b>	polewy, mieszanki tortowe, nadzienia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prędkość: 4-6</li> <li>• Czas 3– 4 minuty</li> </ul>
Hak do wyrabiania <b>A17</b>	ciasto chlebowe, ciasto do pizzy itp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prędkość: 1-3</li> <li>• Czas 4-6 minut</li> </ul> Dla tego typu końcówek nie jest zalecane ustawianie wyższych prędkości.

**Notatka:**

Powwyż podane prędkości i czasy przerabiania są wyłącznie orientacyjne. Aby nie dochodziło do rozryzujwania składników poza misę nierdzewną **A13**, wybierz jako prędkość początkową stopień 1 albo 2. Potem ustaw wyższą prędkość według potrzeb. Do łatwiejszego mieszania ciasta zalecamy zastosować miękką margarynę lub masło. Podczas ubijania białek jaj powinna być miska nierdzewna **A13** i miotłeczka do mieszania **A16** 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. Ingredience do przygotowania innych rodzaj ciast zostaw przed przerabianiem przez jakiś czas w temperaturze pokojowej.

**Odbieranie lub luzowanie przyczepionych ingrediencji**

- Jeżeli potrzebujesz odebrać ingrediencje lub jeżeli ingrediencja (np. ciasto) przyczepi się do krawędzi misy **A13** i trzeba je zluźnować, zakończ pracę urządzenia naciśnięciem przycisku RESET **B9** (w trybach wstępnie ustawionych) albo przez ustawienie regulatora obrotowego **A11** w pozycji O (przy ustawieniu ręcznym). **Uwaga:** Zakończeniem pracy anulowane zostaną wszystkie wcześniejsze ustawienia.
- Upewnij się, że regulator obrotowy **A11** jest ustawiony w pozycji O i odłącz robota od gniazdka elektrycznego.
- Jeżeli użyłeś pokryw **A14**, najpierw ją zdejmij. Uchyl głowicę wielofunkcyjną **A1**. Upewnij się, że jest poprawnie zabezpieczona w górnej pozycji otwartej i według potrzeby odbierz ingrediencje. W razie przyklepienia ingrediencji użyj do ich starcia z krawędzi misy **A13** zwykłej szpachelki kuchennej.
- Upewnij się, że w misie nierdzewnej **A13** znajduje się tylko żywność, którą chcesz przerabiać. Uchyl z powrotem głowicę wielofunkcyjną **A1** do pozycji roboczej. Na misie **A13** umieść pokrywę **A14**. Robot kuchenny podłącz do gniazdka elektrycznego i ponownie wykonaj ustawienie według aktualnej potrzeby.

## Zakończenie pracy i demontaż akcesoriów

- Po zakończeniu używania zawsze ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji **O** (wyłączone), a przewód zasilający odłącz od gniazdka sieciowego.
- Jeżeli korzystałeś z przezroczystej pokrywy **A14**, odbierz ją.
- Jedną ręką wciśnij bezpiecznik **A10** w kierunku w dół do symbolu otwartego zamka. W ten sposób dojdzie do zluźnienia głowicy wielofunkcyjnej **A1**. Drugą ręką jednocześnie przytrzymuj głowicę wielofunkcyjną **A1** od góry. Bezpiecznik **A10** zluźni, a głowicę wielofunkcyjną **A1** uchył w górę aż do oporu. Unieruchomienie głowicy wielofunkcyjnej **A1** w uchyłonej pozycji sygnalizowane jest automatycznym wróceniem bezpiecznika **A10** do pozycji wyjściowej (do symbolu zamkniętego zamka), czemu towarzyszy słyszalne kłapanie.
- Końcówkę, którą użyłeś, lekko wciśnij w kierunku do góry do głowicy wielofunkcyjnej **A1** i jednocześnie przekręć ją w kierunku wskazówek zegara. W ten sposób dojdzie do jej zluźnienia i możesz ją wująć z głowicy wielofunkcyjnej **A1**.
- Mięso nierdzewną **A13** przekręć w kierunku przeciw wskazówkom zegara i ostrożnie wyjmij ją z podstawy **A6**.
- Głowicę wielofunkcyjną **A1** wprowadź z powrotem do pozycji poziomej.
- Po każdym użyciu wyczyść użyte akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.

## MIELENIE MIĘSA, PRODUKCJA KIBBEHU, NAPEŁNIANIE OSŁONEK ORAZ KSZTAŁTOWANIE CIASTECZEK



### Ostrzeżenie:

Przed przymocowaniem lub demontażem akcesoriów musi być robot kuchenny zawsze wyłączony i odłączony od gniazdka elektrycznego.

Jeżeli będziesz mocował maszynkę do mielenia do głowicy wielofunkcyjnej **A1** albo ją z niej demontował, a robot byłby podłączony do sieci, mogłoby dojść do nieumyślnego włączenia i następnego poważnego skaleczenia.

### Montaż maszynki do mielenia mięsa (rys. C i C<sub>1</sub>)

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



### Ostrzeżenie:

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

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

### Montaż maszynki do produkcji kibbehu (rys. C i C<sub>2</sub>)

- Do komory mielenia **C1** włóż wałek ślimakowy **C6**. Jednocześnie dbaj o to, by wałek ślimakowy **C6** został włożony do komory mielenia **C1** w poprawnym kierunku i by w komorze poprawnie leżał.
- Na wałek **C6** załóż końcówkę do kibbehu **C13** i jednocześnie dbaj o to, by zapadki po obwodzie tarczy wpadły do wycięć po obwodzie komory **C1**. Końcówkę stożkową **C14** załóż na końcówkę do kibbehu **C13**.

- Cały zestaw skompletuj przyśrubowaniem zamknięcia **C11** do komory mielenia **C1**. Dokręć zamknięcie **C11** odpowiednio dużą siłą.

### Montaż maszynki do napetniania ostonek (rys. C i C<sub>2</sub>)

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

### Montaż maszynki do kształtowania ciasteczek (rys. C i C<sub>2</sub>)

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

### Montaż zmontowanej maszynki do mielenia do robota (rys. G-J)

- Upewnij się, że regulator strumienia pary **A11** jest ustawiony w pozycji **O** (wyłączone) i że żelazko jest odłączone od gniazdka sieciowego. Głowica wielofunkcyjna **A1** musi być uchyłona do pozycji poziomej i nie może być do niej zamocowana żadna z końcówek **A15**, **A16**, **A17** albo **A19**. Pokrywa **A8** musi być przymocowana w swoim miejscu.



### Notatka:

Robot wyposażony jest w bezpiecznik, który nie umożliwia jego włączania, jeżeli pokrywa **A8** nie jest poprawnie zamocowana w swoim miejscu.

- Z głowicy wielofunkcyjnej **A1** zdejmij pokrywę czolową **A3**. Po zdjęciu pokrywy czolowej **A3** trzeba palcem wskazującym nacisnąć na część dolną ostony **A3**, w ten sposób dojdzie do jej zluźnienia i następnie można ją zdjąć przez pociągnięcie do góry.
- Zmontowaną maszynkę do mielenia załóż na wyjściu czolowym **A4** pod kątem ok. 45° i przekręceniem w kierunku przeciw wskazówkom zegara aż do oporu zamocuj ją w pozycji roboczej.
- Na otwór napetniający maszynki do mielenia **C2** załóż od góry nierdzewny podajnik **C4** i pod maszynką do mielenia umieść pojemnik na żywność. Możesz wykorzystać mięso nierdzewną **A13**. Przy użyciu końcówki do produkcji kibbehu albo końcówki do kształtowania ciasteczek zalecamy użyć tacę.

### Mielenie mięsa

- Na początku przygotuj mięso do mielenia w następujący sposób: Usuń kości, oczyść ze ścięgien, chrząstek i pokrój na kawałki o wielkości ok. 2 × 2 × 6 cm, które swobodnie przejdą przez otwór napetniający **C2**.




### Ostrzeżenie:

Nie miel zamrożonego mięsa. Przed mieleniem zostaw go rozmrażać.

- Przed podłączeniem robota do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z instrukcją obsługi, że głowica wielofunkcyjna **A1** jest wychylona do poziomej

pozycji roboczej i że regulator obrotowy prędkości **A11** ustawiony jest w pozycji O (wyłączone).

- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po wciśnięciu przycisku **B10**  wprowadź robot do trybu czuwania.
- Regulatorem obrotowym **A11** ustaw wymagany stopień prędkości. Do mielenia mięsa jest zalecane ustawienie prędkości 4. Zawsze najpierw ustaw niższą prędkość i potem zwiększ ją według potrzeby. Na wyświetlaczu pokazywany będzie upływ czasu pracy.
- Kawalki mięsa wkładaj kolejno do otworu napełniającego **C2** i wciskaj je popychaczem **C5**. Dbaj o to, by nie doszło do zapchania otworu napełniającego **C2** dużą ilością mięsa. Nie przetwarzaj większej ilości mięsa niż 5 kg w jednej dawce. Czas przetwarzania znajduje się w granicach kilku minut.




#### ostrzeżenie:

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

- Mielone mięso będzie spadać do pojemnika umieszczonego pod młynkiem. Resztki mięsa, które pozostały w komorze do mielenia **C1**, można usunąć poprzez zmielenie kromki chleba lub rogalika.
- Do zakończenia pracy ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji O (wyłączone).
- Robot automatycznie się zatrzyma po 10 minutach pracy, o ile nie wyłączysz go wcześniej przestawieniem regulatora obrotowego **A11** do pozycji O. Jeżeli doszło do automatycznego zatrzymania, regulator prędkości **A11** ustaw z powrotem w pozycji O (wyłączone).

#### Produkcja kibbehu

- Przygotuj sobie wcześniej zmieloną mieszankę mięsa do kibbehu i umieść ją na podajniku **C4**.
- Przed podłączeniem robota do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z instrukcją obsługi, że głowica wielofunkcyjna **A1** jest wychylona do poziomej pozycji roboczej i że regulator obrotowy prędkości **A11** ustawiony jest w pozycji O (wyłączone).
- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po wciśnięciu przycisku **B10**  wprowadź robot do trybu czuwania.
- Regulatorem obrotowym **A11** ustaw wymagany stopień prędkości. Do przygotowania kibbehu jest zalecane ustawienie prędkości 4. Zawsze najpierw ustaw niższą prędkość i potem zwiększ ją według potrzeby. Na wyświetlaczu pokazywany będzie upływ czasu pracy.
- Zmieloną mieszankę mięsa wkładaj kolejno do otworu napełniającego **C2** i wciskaj je popychaczem **C5**. Wynikiem będzie pusta rurka mięsna, która zostaje następnie pokrojona na mniejsze kawalki. Kibbeh to tradycyjne danie krajów bliźniego wschodu wyprodukowane przede wszystkim z mielonego mięsa i pszenicy pełnoziarnistej.




#### ostrzeżenie:

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

- Do zakończenia pracy ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji O (wyłączone).
- Robot automatycznie się zatrzyma po 10 minutach pracy, o ile nie wyłączysz go wcześniej przestawieniem regulatora obrotowego **A11** do pozycji O. Jeżeli doszło do automatycznego zatrzymania, regulator prędkości **A11** ustaw z powrotem w pozycji O (wyłączone).

#### Napełnianie ostonek

- Przygotuj ostonkę, którą napełniać będziesz wcześniej zmielonym mięsem i pozostaw ją moczyć w letniej wodzie przez ok.10 minut. Zmieloną mieszankę mięsa umieść na podajniku **C4**. Ostonkę wyjmij z wody i jeden jej koniec zawiąż szpilką lub węzłem, a drugi koniec załóż na końcówce do napełniania ostonek **C15**.
- Przed podłączeniem robota do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z instrukcją obsługi, że głowica wielofunkcyjna **A1** jest wychylona do poziomej pozycji roboczej i że regulator obrotowy prędkości **A11** ustawiony jest w pozycji O (wyłączone).
- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po wciśnięciu przycisku **B10**  wprowadź robot do trybu czuwania.
- Regulatorem obrotowym **A11** ustaw wymagany stopień prędkości. Do napełniania ostonek jest zalecane ustawienie prędkości 4. Zawsze najpierw ustaw niższą prędkość i potem zwiększ ją według potrzeby. Na wyświetlaczu pokazywany będzie upływ czasu pracy.
- Jedną ręką przytrzymuj ostonkę przy końcówce **C15**, a drugą ręką przy pomocy popychacza **C5** przeciskaj zmieloną mieszankę mięsa poprzez otwór napełniający maszyny do mielenia **C2**. Jeżeli ostonka przyczepia się do końcówki **C15**, to trzeba ją ponownie zwilżyć wodą.




#### ostrzeżenie:

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

- Do zakończenia pracy ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji O (wyłączone).
- Robot automatycznie się zatrzyma po 10 minutach pracy, o ile nie wyłączysz go wcześniej przestawieniem regulatora obrotowego **A11** do pozycji O. Jeżeli doszło do automatycznego zatrzymania, regulator prędkości **A11** ustaw z powrotem w pozycji O (wyłączone).

#### Kształtowanie ciastek

- Przygotowane ciasto połóż na podajniku **C4**.
- Przesunięciem końcówki do ciastek **C17** w lewo albo w prawo ustaw wymagany kształt ciastka.
- Przed podłączeniem robota do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z instrukcją obsługi, że głowica wielofunkcyjna **A1** jest wychylona do poziomej pozycji roboczej i że regulator obrotowy prędkości **A11** ustawiony jest w pozycji O (wyłączone).
- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po wciśnięciu przycisku **B10**  wprowadź robot do trybu czuwania.
- Regulatorem obrotowym **A11** ustaw wymagany stopień prędkości. Do kształtowania ciastek jest zalecane ustawienie prędkości 3–4. Zawsze najpierw ustaw niższą prędkość i potem zwiększ ją według potrzeby. Na wyświetlaczu pokazywany będzie upływ czasu pracy.
- Przy pomocy popychacza **C5** przeciskaj ciasto otworem napełniającym **C2**. Wynikiem będzie ciasto o wymaganym kształcie, który ustawiliś przy pomocy końcówki **C17**. Pod wyściskanym ciastem zalecamy przytrzymywać tacę albo dłoń. Wykształtowane ciasto następnie pokrój na mniejsze kawalki.



#### ostrzeżenie:

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

- Do zakończenia pracy ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji O (wyłączone).
- Robot automatycznie się zatrzyma po 10 minutach pracy, o ile nie wyłączysz go wcześniej przestawieniem regulatora

obrotowego **A11** do pozycji O. Jeżeli doszło do automatycznego zatrzymania, regulator prędkości **A11** ustaw w powrotem w pozycji O (wyłączone).

### Zakończenie pracy i demontaż maszynki do mielenia

- Po zakończeniu używania zawsze ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji O (wyłączone), a przewód zasilający odłącz od gniazdka sieciowego.
- Do demontażu maszynki do mielenia mięsa z robota zdejmij najpierw podajnik **C4**. Potem naciśnij przycisk **A2**, maszynkę przekręć w kierunku wskazówek zegara i pociągnij w kierunku od głowicy wielofunkcyjnej **A1** zdejmij ją. Po zdjęciu maszynki wróć pokrywą wyjścia czotowego **A3** z powrotem w swoje miejsce.
- Podczas demontażu maszynki do mielenia na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jej montażu.
- Po każdym użyciu wyczyść użyte akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.

### TARCIE



#### Ostrzeżenie:

Przed przymocowaniem lub demontażem akcesoriów musi być robot kuchenny zawsze wyłączony i odłączony od gniazdka elektrycznego.

Jeżeli będziesz mocować końcówki tarki do głowicy wielofunkcyjnej **A1** albo ją z niej demontować, a robot byłby podłączony do sieci, mogłoby dojść do nieumyślnego włączenia i następnego poważnego skaleczenia.

### Montaż końcówki tarki (rys. D)

- Do komory **D2** włóż jedną z tark **D3**, **D5**, **D6** albo **D7**. Jednocześnie zadbaj o to, byś włożył tarkę do komory **D2** poprawnym kierunkiem i by poprawnie wpadła do komory **D2**. Z wyborem tarki pomoże ci Szypki przewodnik wyboru tarki.



#### Ostrzeżenie:

Podczas wkładania tarki **D3**, **D5**, **D6** albo **D7** do komory **D2** bądź nadzyczajaj ostrożnym, byś nie skaleczył o jej ostrze.

- Tarkę zabezpiecz w komorze **D2** przykręceniem zamknięcia **D4** do przedniej części komory **D2**. Dokręć zamknięcie **D4** odpowiednio dużą siłą.

### Montaż zmontowanej końcówki tarki do robota (rys. K)

- Upewnij się, że regulator strumienia par **A11** jest ustawiony w pozycji O (wyłączone) i że żelazko jest odłączone od gniazdka sieciowego. Głowica wielofunkcyjna **A1** musi być uchylona do pozycji poziomej i nie może być do niej zamocowana żadna z końcówek **A15**, **A16**, **A17** albo **A19**. Pokrywa **A8** musi być przymocowana w swoim miejscu.



#### Notatka:

Robot wyposażony jest w bezpiecznik, który nie umożliwia jego włączania, jeżeli pokrywa **A8** nie jest poprawnie zamocowana w swoim miejscu.

- Z głowicy wielofunkcyjnej **A1** zdejmij pokrywę **A3**. Po zdjęciu pokrywy wyjścia czotowego **A3** najpierw palcem wskazującym naciśnij na część dolną ostony **A3**, w ten sposób dojdzie do jej zluźnienia i potem zdejmij ją przez pociągnięcie do góry.
- Zmontowaną końcówkę tarki załóż na wyjściu czotowym **A4** pod kątem ok. 45° i przekręć w kierunku przeciwno wskazówkom zegara aż do oporu zamocuj ją w pozycji roboczej.
- Pod końcówkę tarki umieść odpowiedni pojemnik do żywności. Możesz wykorzystać misę nierdzewną **A13**.



### Obsługa tarki

- Tarka przeznaczona jest do przeróbki różnych rodzajów owoców, warzyw i niektórych innych surowców, zwykle używanych w gospodarstwie domowym.
- Przygotuj surowce i pokrój je na kawatki, które przdestanaj się poprzez górny otwór napełniający **D8**. Niektóre owoce trzeba przed przerabianiem pozabawić pestek, jąder, twardych skórek, skorupki itp.



#### Ostrzeżenie:

Nigdy nie próbuj przerabiać skorupki orzeszków albo twardych pestek.

- Przed podłączeniem robota do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z instrukcją obsługi, że głowica wielofunkcyjna **A1** jest uchylona do poziomej pozycji roboczej i że regulator obrotowy prędkości **A11** ustawiony jest w pozycji O (wyłączone).
- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po wciśnięciu przycisku **B10**   wprowadź robot do trybu czuwania.
- Regulatorem obrotowym **A11** ustaw wymagany stopień prędkości. Dla końcówki tarki jest zalecane ustawienie prędkości 6. Zawsze najpierw ustaw niższą prędkość i potem zwiększ ją według potrzeby. Na wyświetlaczu pokazywany będzie upływ czasu pracy.
- Surowce wkładaj kolejno do otworu napełniającego **D8**. Do wciskania surowców przez otwór napełniający **D8** użyj dostarczonego popychacza **D1**. Czas przetwarzania znajduje się w granicach kilku minut.



#### Ostrzeżenie:

Do wciskania żywności nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze używaj dostarczonego popychacza **D1**.

- Do otworu napełniającego wkładaj zawsze poszczególne kawatki surowców i odpowiednią siłą i płynnie naciskaj na popychacz **D1**. Podczas pracy kontroluj stan i drożność nasadki patrzniem w otwór napełniający **D8**. Nigdy nie napełniaj podajnika surowcami aż do jego górnej krawędzi. Przerabianie dużej ilości surowców jednocześnie może spowodować przeciążenie robota. Potarte surowce będą spadać do pojemnika umieszczonego pod końcówką tarki.
- Do zakończenia pracy ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji O (wyłączone).
- Robot automatycznie się zatrzyma po 10 minutach pracy, o ile nie wyłączysz go wcześniej przestawieniem regulatora obrotowego **A11** do pozycji O. Jeżeli doszło do automatycznego zatrzymania, regulator prędkości **A11** ustaw z powrotem w pozycji O (wyłączone).

### Użyteczne rady dotyczące tarcia

- Do osiągnięcia jak najlepszych wyników przerabiał świeże nieprzejrzałe owoce. To samo dotyczy warzyw.
- Bardziej miękkie rodzaje owoców możesz przed przerabianiem włożyć na parę minut do zamrażalki. Nie przerabiał zamrożonych potraw.
- Nie przerabiał miękkiego lub już tartego sera. W przeciwnym razie może dojść do zapchania otworu napełniającego.
- Jeżeli używasz delikatnej albo bardzo delikatnej tarki **D3/D7** albo tarki do krojenia plasterków **D6**, żywność przeciskaj poprzez otwór napełniający **D8** lekko. Przy użyciu grubej tarki **D5** trzeba wciskać żywność większą siłą.

## Szybki przewodnik wyboru tarki

Surowiec	Ustawienie prędkości	Tarka do krojenia plasterków D6	Tarka gruba D5	Tarka delikatna D7	Bardzo delikatna tarka D3
<b>Owoce</b>					
Jabłka	6	✓	✓	✓	
Świeży miąższ kokosowy	6			✓	✓
Gruszki	6	✓			
<b>Warzywa</b>					
Marchewka	6	✓	✓	✓	
Cukinia	6	✓	✓		
Ogórek	6	✓	✓		
Seler	6	✓	✓	✓	
Cebula	6	✓			
Ziemniaki (mniejsza wielkość)	6	✓	✓	✓	
Rzodkiewka	6	✓	✓	✓	
<b>Pozostałe surowce</b>					
Twarde pieczywo (do tartej bułki)	6				✓
Twarde ser	6		✓	✓	✓

- W tabeli podany jest spis najczęściej używanej żywności.

## Zakończenie pracy i demontaż końcówki tarki

- Po zakończeniu używania zawsze ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji **O** (wyłączone), a przewód zasilający odłącz od gniazdka sieciowego.
- Naciśnij przycisk **A2**, końcówkę tarki przekręć w kierunku wskazówek zegara i pociągnięciem w kierunku od głowicy wielofunkcyjnej **A1** zdejmij ją. Po zdjęciu końcówki tarki wróć pokrywę wyjścia czołowego **A3** z powrotem w swoje miejsce.
- Podczas demontażu końcówki tarki na jej poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jej montażu.
- Po każdym użyciu wyczyść użyte akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.

## MIESZANIE



### Ostrzeżenie:

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

## Cel życia miksera i przygotowanie surowców

- Mikser przeznaczony jest do przygotowania dań i napojów, jakimi są koktajle mleczne, zupy kremowe, sosy, pasty, świeże miksowane odcwidy, dziczące itp. Nie służy do wyściskania soku z owoców i warzyw, przygotowania puree ziemniaczanego, ciasta drożdżowego ani do ubijania białek.

- Żywność pokrój na identyczne kawałki o wielkości około 3 cm.
- Mrożone surowce (kostki lodu, mrożony banan, truskawki itp.) nie powinny być większe niż 3 cm. Kostki lodu należy przerabiać natychmiast po wyjściu z zamrażalnika.
- Z owoców i warzyw zawsze usuń twarde skórki i wyjmij twarde pestki, jak np. z moreli, brzoskwiń, mango itp., albo twarde jądra. Z ananasa zawsze usuń jego środek. W przeciwnym razie grozi uszkodzenie miksera.
- Jeżeli chcesz przerabiać orzech kokosu, przerabiaj zawsze wyłącznie jego miąższ.

## Napełnienie pojemnika do mieszania i montaż miksera

- Pojemnik do mieszania **E3** napełnij żywnością.



### Ostrzeżenie:

Gożąca para albo rozpryskiwanie gorących płynów lub żywności może spowodować poparzenia. Zachowaj szczególną ostrożność zawsze podczas pracy z gorącymi cieczami i surowcami.

Szklany pojemnik do mieszania odporny jest na temperatury do 55 °C. Nigdy do niego nie wkładaj żywności ani nie wlewaj płynów o wyższej temperaturze, w przeciwnym razie grozi niebezpieczeństwo pęknięcia szklanego pojemnika i następnie może dojść do poparzenia. Z powodu zwiększenia bezpieczeństwa pozostaw gorące płyny i surowce przed mieszaniem zawsze do wystygnięcia przed uruchomieniem urządzenia.



### Ostrzeżenie:

Maksymalna pojemność miski do mieszania wynosi 1,5 l. Nie napełniaj jej powyżej ryski maksimum. Podczas przetwarzania zagrzanych płynów lub płynów, które podczas mieszania zwiększają swą objętość, nie napełniaj pojemnika **E3** powyżej 2/3 jego maksymalnej pojemności.

- Na pojemnik **E3** załóż pokrywę obwodową **E2** tak, by jej krawędzie kopiowały gardło pojemnika **E3** i poprawnie zacisnąć ją w dół na całym obwodzie. Do otworu w pokrywie **E2** włóż wieczko wewnętrzne **E1** i upewnij się, że zostało w niej poprawnie założone.

## Przymocowanie miksera do robota (rys. L)


- Upewnij się, że regulator strumienia pary **A11** jest ustawiony w pozycji **O** (wyłączone) i że żelazko jest odłączone od gniazdka sieciowego. Głowica wielofunkcyjna **A1** musi być uchylona do pozycji poziomej i nie może być do niej zamocowana żadna z końcówek **A15**, **A16**, **A17** albo **A19**. Pokrywa wyjścia czołowego **A3** musi być przymocowana w swoim miejscu. Misa nierdzewna **A13** może być zamocowana w podstawie **A6**.
- Z głowicy wielofunkcyjnej **A1** zdejmij górną pokrywę **A3**. Poprawnie zmontowany pojemnik do mieszania umieść na górnym wyjściu **A7** i przekręć nim aż do oporu w kierunku symbolu zamkniętego zamka.



### Notatka:

Robot jest wyposażony w bezpiecznik, który nie pozwoli uruchomieniu miksera, o ile nie został poprawnie przymocowany do wyjścia górnego **A7**.


## Praca miksera

- Przed podłączeniem robota do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z instrukcją obsługi, że głowica wielofunkcyjna **A1** jest wychylona do poziomej pozycji roboczej i że regulator obrotowy prędkości **A11** ustawiony jest w pozycji **O** (wyłączone).
- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po wciśnięciu przycisku **B10**  wprowadź robot do trybu czuwania.



## Wstępnie ustawiony program

- Robot kuchenny wyposażony jest w jeden wstępnie ustawiony program dla trybu mieszania.



Przycisk	Przebieg programu
	<ul style="list-style-type: none"><li>Prędkość: 1-8</li><li>Podczas programu dochodzi do zwiększania i zmniejszania prędkości obrotów i jej zmian z krótkimi przerwami, w celu poprawnego przerobienia ingrediencji.</li><li>Czas 1,5 minuty</li></ul>


- W trybie czuwania uruchomisz przez naciśnięcie przycisku **B8** cykl roboczy dla miksera z wstępnie ustawioną prędkością i czasem. Świećki się będą przyciski **B9–B10**, przycisk wybranego programu **B8**, wskaźnik prędkości **B4** i na wyświetlaczu odliczany będzie czas do upłynięcia wstępnie ustawionego czasu.





### Notatka:

Podczas pracy z użyciem wstępnie ustawionego programu nie można zmieniać prędkości. Na panelu sterowania można zmienić tylko czas przy pomocy

przycisków **B2**  i **B3** . Maksymalny możliwy czas we wstępnie ustawionym programie mieszania wynosi 3 min.

- Jeżeli chcesz przerwać pracę programu, naciśnij przycisk **B10** .

Ponownym naciśnięciem przycisku **B10**  nastąpi wznowienie biegu programu. Funkcja pamięci umożliwi ponowne uruchamianie programu do 10 minut od jego przerwania. Po 10 minutach wyświetlacz z panelem sterującym **A9** zgaśnie. Na panelu sterującym zostanie aktywny tylko przycisk **B10** .

- Jeżeli chcesz przedwcześnie zakończyć program, naciśnij przycisk **B9** RESET albo przycisk **B8**, którym uruchomiłeś program.
- Po zakończeniu programu zabrzmiał sygnalizacja dźwiękowa, praca robota się zatrzyma i dojdzie do jego przełączenia do trybu czuwania.

## Ustawienie ręczne

- Jeżeli nie chcesz korzystać z wstępnie ustawionych programów, możesz prędkość i czas przerabiania żywności ustawić sam. Ustawienie stopnia prędkości możesz zmieniać podczas pracy. Zalecamy rozpocząć pracę z niższą prędkością i stopniowo ją zwiększać. Zalecane czasy przerabiania żywności i zalecane ustawienia prędkości podane są w tabeli Szybki przewodnik mieszaniem.



### Ostrzeżenie:



Maksymalny czas nieprzerwanej pracy urządzenia w trybie mieszania wynosi 3 minuty. Nie zostawiaj urządzenia pracować w trybie mieszania dłużej niż przez 3 minuty. Potem zostaw urządzenie przez co najmniej 30 minut do ostygnięcia.

## Ustawienie prędkości

- Przekręceniem regulatora obrotowego **A11** do wymaganego stopnia prędkości uruchom mikser. Na wyświetlaczu **A9** pokazywany będzie upływ czasu pracy. Do zakończenia pracy ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji O (wyłączone). W ten sposób wprowadzisz robota do trybu czuwania.
- Nie zostawiaj robota pracować w trybie mieszania dłużej niż przez 3 minuty.

## Ustawianie prędkości i czasu pracy

- Przekręceniem regulatora obrotowego **A11** do wymaganego stopnia prędkości uruchom robota. Na wyświetlaczu **A9** rozpocznie się odliczanie upływu czasu pracy.

- Przyciskami **B2**  i **B3**  ustaw wymagany czas pracy. Nie ustawiaj czasu pracy miksera powyżej 3 minut. Na wyświetlaczu **A9** wyświetlany będzie czas pozostały do upływu ustawionego czasu. Po upływie ustawionego czasu zabrzmiał sygnalizacja dźwiękowa, robot automatycznie się zatrzyma i przełączy do trybu czuwania.
- Obrotowy regulator prędkości **A11** ustaw w powrotem w pozycji O (wyłączone).

## Stopień impulsowy

- Jeżeli chcesz krótkotrwale zwiększyć prędkość do maksymalnych obrotów, przekręć regulator **A11** do pozycji P (stopień impulsowy) i krótko trzymaj go w takiej pozycji. Kiedy regulator **A11** zluźniesz, automatycznie wróci on do pozycji O (wyłączone). Regulator **A11** przytrzymuj w pozycji P zawsze tylko w krótkich kilkusekundowych odstępach.

## Szybki przewodnik mieszaniem

Składniki	Ustawienie prędkości	Zalecany czas mieszania
Owoce, warzywa pokrojone na mniejsze kawałki	7-8	90 s
Pokarmy dla niemowląt, dodatki	7-8	90 s
Pasty, dressingi, marynaty	5-6	60 s
Smoothie i koktajle	7-8	90 s
Zupy	7-8	90 s
Kostki lodu	P	60 s



### Notatka:

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

## Zalecenia i rady dot. mieszania

- Jeżeli dochodzi do przyklepania się żywności do jednostki nożowej **E4** albo ścian pojemnika **E3**, zakończ pracę urządzenia przez naciśnięcie przycisku **B8**, którym uruchomiłeś wstępnie ustawiony program, albo ustawieniem ustawieniem regulatora obrotowego **A11** w pozycji O (przy ustawieniu ręcznym).  
**Uwaga:** Zakończeniem pracy anulowane zostaną wszystkie wcześniejsze ustawienia.
- Upewnij się, że regulator obrotowy **A11** jest ustawiony w pozycji O i odłącz robota od gniazdka sieciowego.
- Upewnij się, że jednostka nożowa **E4** przestała się obracać. Zmontowany pojemnik do mieszania ostrożnie zdemontuj z głowicy wielofunkcyjnej **A1** poprzez jego przekręcenie w kierunku symbolu otwartego zamka i podniesienie do góry. Uchyl pokrwykę **E2** i plastikową szpachelką ostrożnie wycyśnij jednostkę nożową **E4** i ściany pojemnika **E3**. Upewnij się, że w pojemniku **E3** znajdują się tylko składniki przeznaczone do przerabiania. Uchyl pokrwykę **E2** i zestaw miksera przymocuj z powrotem do głowicy wielofunkcyjnej **A1**. Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego i ponownie wykonaj ręczne ustawienie albo wybierz wstępnie ustawiony program do mieszania i w odpowiedni sposób dostosuj czas mieszania.
- Jeżeli przetwarzasz zagrzane płyny, nie zdejmuj podczas pracy wieczka wewnętrznego **E1**.
- Podczas przetwarzania zagrzanych płynów lub płynów, które podczas mieszania zwiększają swą objętość, nie napełniaj pojemnika powyżej 2/3 jego maksymalnej pojemności.
- Najpierw zmieszaj mniejszą ilość surowców, a resztę surowców stopniowo dodawaj otworem w pokrwykę w czasie mieszania. W ten sposób osiągniesz lepszych wyników, niż kiedy wkładasz wszystkie surowce jednocześnie do pojemnika do mieszania.

- 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 pokrywie.
- Podczas mieszania bardzo gęstych cieczy zalecamy użycie stopnice impulsowego, by nie dochodziło do zacinania jednostki nożowej. Mikser uruchamiaj ponownie w krótkich odstępach czasu.
- Kostki lodu należy przerabiać natychmiast po wyjęciu z zamrażalnika. Jeżeli lód znacznie topnieć, kostki połączą się i nie będzie można ich zmkisować.
- Nie poddawaj obróbce suszonych owoców, ziaren kawy, orzechów, ziaren itp. przez dłuższy czas niż 1 minuta.

#### Zakończenie pracy i demontaż miksera

- Po zakończeniu używania zawsze ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji **O** (wyłączone), a przewód zasilający odłącz od gniazdka sieciowego.
- Upewnij się, że jednostka nożowa **E4** przestała się obracać i zestaw pojemnika do mieszania ostrożnie zdemontuj z głowicy wielofunkcyjnej **A1** poprzez jego przekręcenie w kierunku symbolu otwartego zamka i podniesienie do góry. Pokrywkę wyjścia górnego **AB** poprawnie zamocuj w swoim miejscu.
- Podczas demontażu pojemnika do mieszania na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jego montażu. Do usunięcia surowców z pojemnika do mieszania **E3** użyj miękkiej plastikowej szpachelki.
- Po każdym użyciu wyczyść użyte akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.

#### KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



##### Ostrzeżenie:

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia i konserwacji, zawsze ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji **O** (wyłączone) i odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i zostaw je do ostygnięcia.

Nigdy nie używaj do czyszczenia substancji chemicznych, druciaka do naczyń, druciaka metalowego ani środków do utrzymania czystości ze składnikami ściernymi. W przeciwnym razie może dojść do naruszenia powierzchni urządzenia albo jego akcesoriów.

Robota kuchennego i jego przewodu zasilającego nie płucz pod bieżącą wodą i nie zanurzaj go w wodzie.

Robot kuchenny ani jego akcesoria NIE SĄ przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń.

- Zdemontowane akcesoria należy zawsze przed czyszczeniem zdemontować z głowicy wielofunkcyjnej **A1** i następnie rozłożyć, o ile składają się z kilku części.
- Zdemontowane akcesoria, które były w kontakcie z żywnością, należy umyć w ciepłej wodzie z użyciem neutralnego kuchennego środka do naczyń. Jeżeli ubijałeś białka jaj, misę nierdzewną **A13** i użytą trzepaczkę balonową **A16** najpierw optucz zimną wodą. Jeśli użytych gorącej wody, a następnie zmontujes i uruchomisz mikser przez czas 10 do 15 sekund. Potem wyłącz robot, odłącz od gniazdka sieciowego i po zatrzymaniu obrotowych części zdemontuj zestaw pojemnika do mieszania. Zawartość pojemnika do mieszania **E3** opróżnij i potem pojemnik **E3** porządnie optucz czystą wodą. Jeżeli zanieczyszczona jest powierzchnia zewnętrzna szklanego pojemnika **E3**, optucz go pod ciepłą bieżącą wodą z użyciem neutralnego kuchennego

środko do mycia i następnie umyj pod czystą bieżącą wodą.

**Uwaga:** Podczas czyszczenia dbaj o to, by w dół do podstawki **E5**, którą mikser mocowany jest do robota, nie przedostała się woda. Ewentualną wilgoć ostrożnie wysusz albo zostaw do zupełnego oschnięcia. Przestrzeń wewnętrzną pojemnika do mieszania **E3** zostaw do zupełnego oschnięcia i powierzchnię zewnętrzną szklanego pojemnika **E3** wysusz ścierką.

- Zdemontowane części, które umyłeś przy pomocy środka do mycia naczyń optucz czystą wodą i zostaw je do swobodnego uschnięcia albo wytrzyj je do sucha delikatną ścierką.



##### Ostrzeżenie:

Podczas czyszczenia środka pojemnika do mieszania z jednostką nożową **E4**, tarcz do mielenia **C8-C10**, noża do mielenia **C7**, wałka ślimakowego **C6** oraz tarek **D3-D7** bądź nadzwyčaj ostrożnym, byś nie skaleczył się ostrzami lub ostrymi krawędziami.

- Powierzchnię zewnętrzną robota czyść tylko lekko zwilżoną szmatką. Jednocześnie uważaj na to, by do regulatora obrotowego **A11** nie przedostała się woda.
- Wyjście czołowe **A4** i wyjście górne **A7** czyść tylko suchą szmatką.
- Przewód zasilający robota należy wyczyścić wyłącznie suchą ściereczką.

#### PRZECHOWYWANIE

- Zawsze upewnij się, że regulator prędkości **A11** jest ustawiony w pozycji **O** (wyłączone) i że robot jest odłączony od gniazdka elektrycznego. Robot i wszystkie jego akcesoria wyczyść zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE. Przed przechowywaniem musi być robot i jego akcesoria czyste. Upewnij się także, że akcesoria są zupełnie suche.
- Misę nierdzewną **A13** włóż i poprawnie przymocuj do podstawy **A6**. Głowicę wielofunkcyjną **A1** uchył do pozycji poziomej. Robot kuchenny i wszystkie jego akcesoria umieść w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci i zwierząt.



##### Ostrzeżenie:

Robota kuchennego nie narażaj na ekstremalne temperatury, bezpośrednie działanie promieni słonecznych, nadmierną wilgotność ani nie umieszczaj jej w nadmiernej zapylonym środowisku. Robota nie kładź na stronie bocznej itp. Podczas przechowywania nie zostawiaj zdejmowanych akcesoriów (mikser, maszyna do mielenia mięs, końcówki tarki) przymocowanych do głowicy wielofunkcyjnej **A1**. Nie kładź żadnych przedmiotów na przechowywanym robocie.

#### DANE TECHNICZNE

Nominalny zakres napięcia.....	220-240 V
Częstotliwość znamionowa.....	50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	1 800 W
Masa (bez akcesoriów).....	10,5 kg
Całkowita objętość misy nierdzewnej.....	6,7 l
Maksymalna pojemność napełnienia misy nierdzewnej.....	4,5 l
Maksymalna pojemność napełnienia pojemnika do mieszania.....	1,5 l
Maksymalny czas nieprzerwanej pracy.....	10 min
Maksymalny czas nieprzerwanej pracy dla miksera.....	3 min
Czas stygnięcia pomiędzy dwoma cyklami roboczymi.....	30 min
Poziom emisji hałasu.....	85 dB(A)

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

Zastrzegamy sobie prawo do zmian tekstu i parametrów technicznych.

## WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

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

## UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNYCH



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

W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach w Europie można przekazać użyte urządzenie sprzedawcy detalicznemu przy zakupie innego nowego podobnego urządzenia. Poprawną utylizacją produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem niewłaściwej utylizacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać możesz w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów.

W przypadku niedotrzymania właściwego postępowania utylizacji tego rodzaju odpadów, zgodnie z krajowymi przepisami, mogą zostać nałożone kary.

### Dla podmiotów gospodarczych działających na terenie Unii Europejskiej

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

### Utylizacja w krajach poza Unię Europejską

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



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektywy EU, które dotyczą produktu.

