

SENCOR®

STM 6377CH / STM 6378BK



PL ■ Robot kuchenny

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ JE NA PRZYSZŁOŚĆ.

Ostrzeżenia ogólne

- Zabrania się używania niniejszego urządzenia przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenia mogą 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.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- 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:

Nieprawidłowa eksploatacja urządzenia może być przyczyną zranienia użytkownika.

- Zachowaj ostrożność podczas manipulacji i czyszczenia miotełek.
- Powierzchnie urządzenia będące w kontakcie z artykułami spożywczymi, należy czyścić zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji.

■ Urządzenia zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli nie będzie używane oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub jego przemieszczaniem.

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

- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, zuciowymi 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.
- Z tego urządzenia nie wolno korzystać dzieciom ani nie wolno się im nim bawić. Urządzenie oraz przewód zasilający przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie zostały dostarczone razem z niniejszym urządzeniem lub które nie są przez producenta dosłownie zalecane do tego typu urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Nie korzystaj z niego w środowisku przemysłowym albo na dworze, ani nie stosuj je do innych celów, niż do których jest przeznaczone.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na stabilnej, równej, suchej powierzchni. Nie umieszczaj je na kuchence elektrycznej lub gazowej, w pobliżu otwartego płomienia lub urządzeń będących źródłem ciepła.



Nie wkładaj ręk do przestrzeni, która oznakowana jest tym symbolem. W przeciwnym przypadku może dojść do skaleczenia, kiedy uchylona jest głowica wielofunkcyjna i nie jest poprawnie unieruchomiona w górnej pozycji.

- Nigdy nie stosuj kilku końcówek jednocześnie.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że zmontowane zostało poprawnie i głowica wielofunkcyjna jest opuszczona w pozycji poziomej. Z powodów bezpieczeństwa niniejsze urządzenie wyposażone jest w bezpiecznik, który uniemożliwia uruchomienie silnika, kiedy głowica wielofunkcyjna jest odchylona.
- Jeżeli dojdzie do uchylecia głowicy wielofunkcyjnej podczas pracy, praca urządzenia zostanie automatycznie wstrzymana. Po spuszczeniu głowicy wielofunkcyjnej do pozycji poziomej nie nastąpi automatyczne wznowienie pracy urządzenia. Do wznowienia pracy trzeba najpierw ustawić regulator w pozycji OFF (wyłączenie) i potem ponownie wybrać wymaganą prędkość.
- Nie dotykaj wirujących części urządzenia i dbaj o to, by do ich bliskości nie przedostały się przedmioty obce, jakimi są np. ubranie, włosy itp. Może to prowadzić do skaleczenia lub uszkodzenia urządzenia.
- Jeżeli jakiś z przedmiotów, jak na przykład łyżka lub warzachew wpadnie do miski podczas pracy, natychmiast ustaw regulator pracy w pozycji OFF (tryb gotowości) i przewód zasilający odłącz od gniazdka. Zaczekaj, dopóki nie zatrzymają się wirujące części i potem przedmiot wyjmij.
- Jeżeli surowce przyczepiają się do końcówki lub ścian miski, wyłącz urządzenie, odłącz od gniazdka sieciowego i zaczekaj, dopóki nie zatrzymają się wirujące części. Szpatułką silikonową wyczyść końcówkę i ściany miski. Potem możesz urządzenie ponownie uruchomić.
- Dbaj o to, by podczas pracy do otworu napełniającego maszyny do mielenia mięsa 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 maszyny do mielenia mięsa. Do tego celu służy popychacz, który jest częścią akcesoriów.
- Podczas pracy końcówki do tarcia i krojenia uważaj, by do bliskości otworu napełniającego nie przedostały się włosy, ubranie lub inne przedmioty. Do otworu napełniającego wkładaj tylko surowce, które mają zostać przerobione.
- Nie używaj palców ani innych przedmiotów do przeciskania surowców otworem napełniającym końcówki do strugania lub krojenia. Do tego celu służy popychacz, który jest częścią akcesoriów niniejszej końcówki.
- Końcówka do tarcia i krojenia nie jest przeznaczona do przeróbki zmrożonej żywności, skorupki orzeszków, ziarn kawy lub twardych pestek.



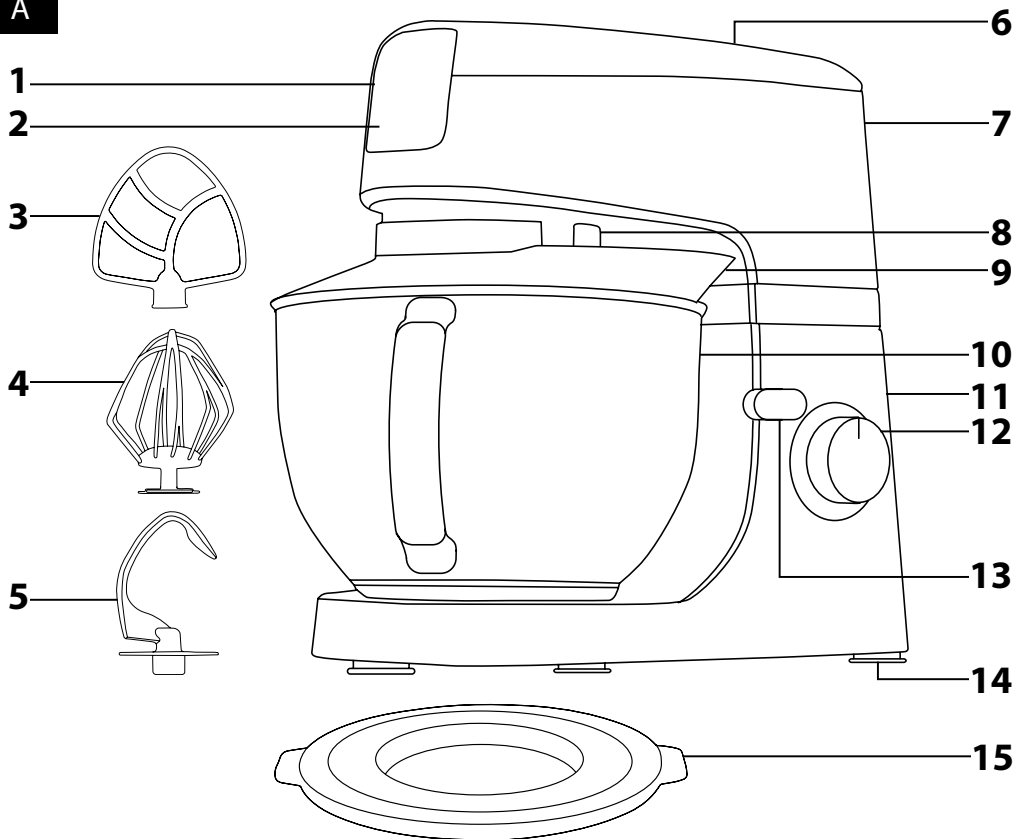
Ostrzeżenie:

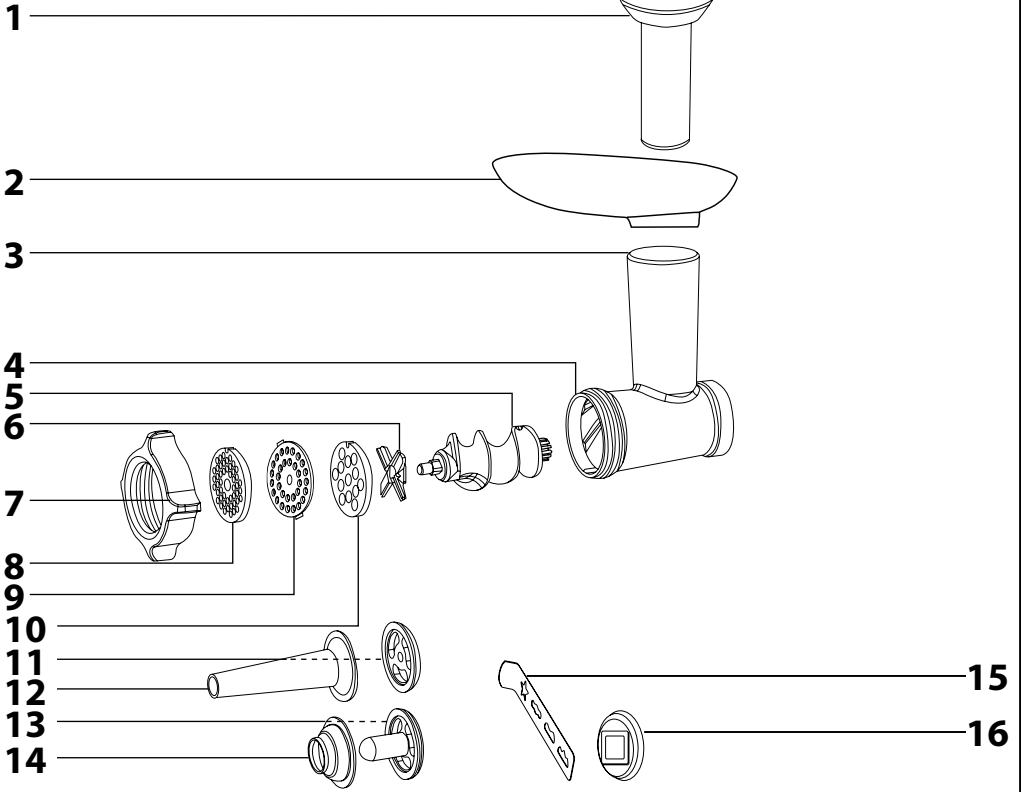
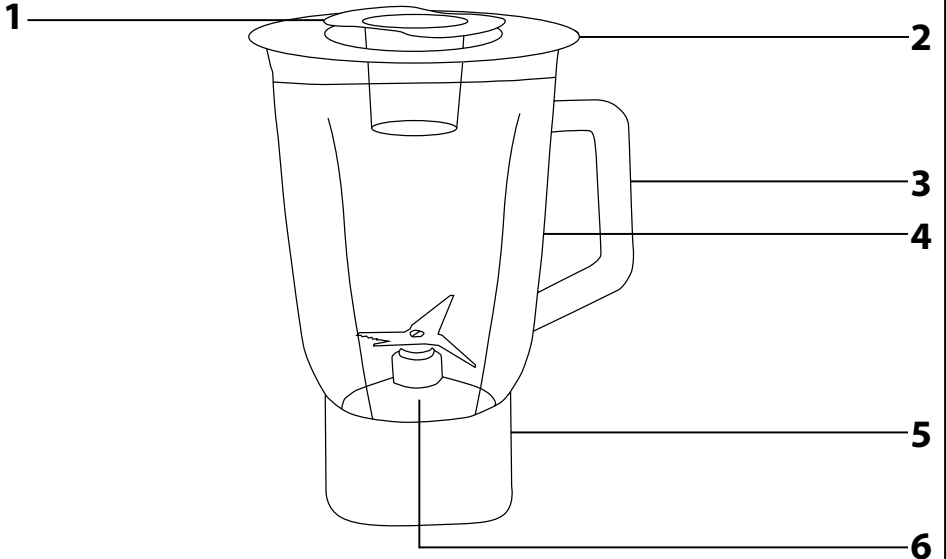
Niepoprawne użytkowanie może prowadzić do skaleczeń.

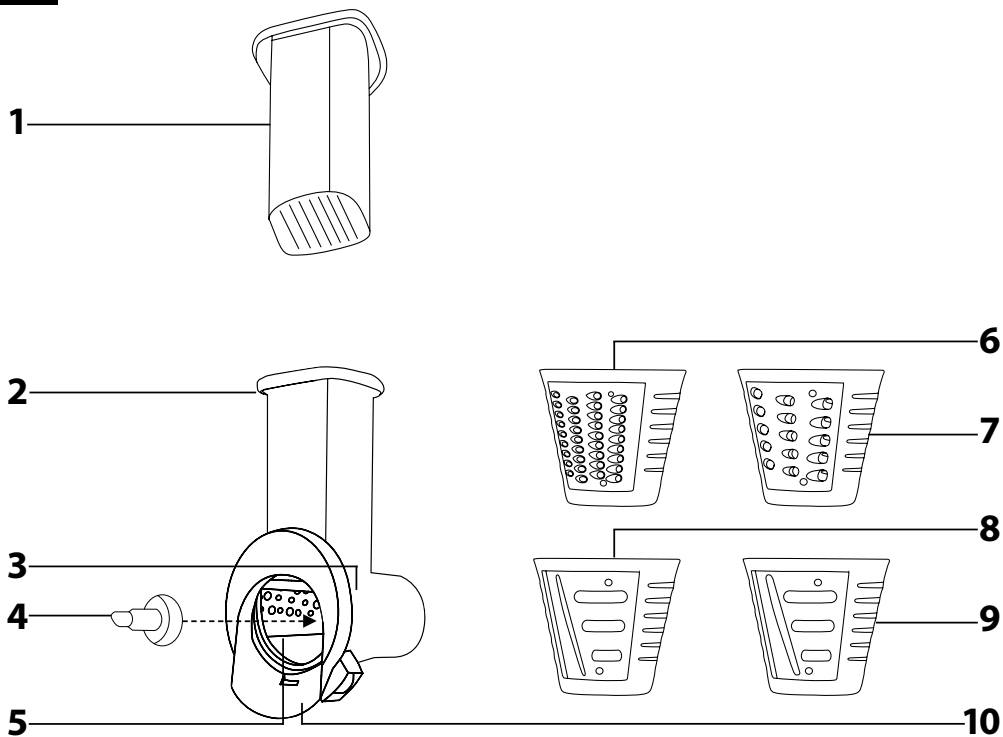
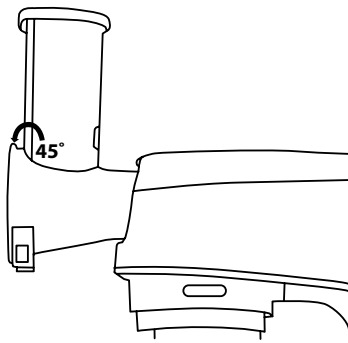
- Podczas manipulacji z nożem maszyny do mielenia mięsa i jednostką nożową miksera bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do skaleczenia o ostrze. Zwiększoną uwagę poświęcaj podczas wypróżniania pojemnika miksera, podczas wyjmowania jednostki nożowej z pojemnika, podczas wyjmowania noża do mielenia z komory oraz podczas czyszczenia.
- Nie próbuj mielić kości, skorupki orzechów albo innych twardych surowców.
- W pojemniku do mieszania można przetwarzać gorące płyny o temperaturze nawet do 55 °C. Podczas manipulacji z gorącymi płynami i żywnością bądź zawsze nadzwyczaj ostrożnym. Gorąca para lub rozpryski gorących płynów może prowadzić do poparzeń. Nigdy nie włączaj miksera bez poprawnie założonego wieka. Jeżeli przetwarzasz gorące płyny, nie zdejmuj podczas pracy wieczka wewnętrznego. Nie dotykaj zagranżonej powierzchni. Do przenoszenia zagranżonego pojemnika do mieszania użyj uchwytu.
- Maksymalny czas nieprzerwanej pracy wynosi 10 minut. W trybie ugniataania nie przekraczaj maksymalnego czasu pracy 5 minut, a przy stosowaniu miksera nie przekraczaj czasu pracy 2 minuty. Przed kolejnym uruchomieniem pozostaw urządzenie przynajmniej przez 30 minut do ostygnięcia.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli nie będzie używane oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub jego przemieszczaniem. Przed demontażem urządzenia i wymianą akcesoriów albo dostępnych części, które poruszają się podczas pracy, zaczekaj, dopóki ruchome części nie zatrzymają się.
- Czyszczenie wykonuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
- Urządzenia nie myj pod cieknącą wodą ani nie zanurzaj go w wodzie lub innym płynie.
- Urządzenia nie włączaj bez obciążenia. Niepoprawne korzystanie z urządzenia może w negatywny sposób wpływać na jego trwałość.

- Dbaj o to, by wtyczka przewodu sieciowego nie zetknęła się z wodą lub wilgocią. Na przewodzie zasilającym nie kładź żadnych ciężkich przedmiotów. Dbaj o to, by przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni.
- Przewód zasilający odłączaj od gniazdka sieciowego poprzez pociąganie za wtyczkę, a nie za przewód. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka. Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony, jego wymianę należy powierzyć specjalistycznemu serwisowi. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia sam ani w żaden sposób go nie przerabiaj. 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**

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkownika. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- 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 I JEGO AKCESORIÓW

- A1** Przycisk do zluźniania maszyny do mielenia mięsa z wyjścia czolowego
- A2** Zdejmowana pokrywa wyjścia czolowego do przymocowania maszyny do mielenia mięsa
- A3** Miotelka do mieszania w kształcie litery A
- A4** Trzepaczka balonowa
- A5** Hak do ugniatania
- A6** Zdejmowana pokrywa wyjścia górnego do przymocowania miksera
- A7** Uchylna głowica wielofunkcyjna
- A8** Wyjście do przymocowania końcówek **A3-A5**
- A9** Pokrywa misy z otworem do dodawania składników
- A10** 4,5l misa nierdzewna
- A11** Podstawa
- A12** Regulator prędkości
- sterujący do płynnego ustawiania stopnia prędkości
- MIN-1-2-3-4-5-6-MAX, ustawienia stopnia impulsowego (PULSE) i wyłączenia urządzenia (OFF).
- A13** Bezpiecznik do odbezpieczenia głowicy wielofunkcyjnej
- A14** Nożyki antypoślizgowe zapobiegają ruchowi robota podczas pracy
- A15** Pokrywa służy do zamknięcia misy nierdzewnej **A10**, kiedy chcesz w niej krótkotwale przechowywać składniki.

OPIS AKCESORIÓW MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA

- B1** Popychacz
- B2** Podajnik nierdzewny
- B3** Otwór napełniający
- B4** Komora mielenia
- B5** Wałek ślimakowy
- B6** Nóż do mielenia
- B7** Śrubowane zamknięcie
- B8** Delikatna tarcza do mielenia
- B9** Średnia tarcza do mielenia
- B10** Gruba tarcza do mielenia
- B11** Separator
- B12** Końcówka do napełniania osłonek
- B13** Forma
- B14** Końcówka stożkowa
- B15** Końcówka do ciastek
- B16** Uchwyt końcówki do ciastek

OPIS KOŃCÓWKI DO TARCIA I KROJENIA

- D1** Popychacz
- D2** Otwór napełniający
- D3** Komora do tarki
- D4** Kolek zabezpieczający służy do przymocowania tarki do komory.
- D5** Bardzo delikatna tarka
- D6** Delikatna tarka
- D7** Gruba tarka
- D8** Tarka do krojenia cieńszych plasterków
- D9** Tarka do krojenia grubszych plasterków
- D10** Końcówka do skierowania tarki zwnożności do pojemnika



Notatka:

Części **B11-B14** umieszczone są w popychaczu **B1**. Niektóre modele są wyposażone tylko w delikatną i grubą tarkę do mielenia **B8 i B10**. Podczas manipulacji z tarkami **D5-D9** bądź nadzwyżaj ostrożnym, by nie skaleczył się o ich ostrza.

OPIS AKCESORIÓW MIKSERA

- C1** Wewnętrzne wieczko pojemnika do mieszania
- C2** Obwodowe wieko pojemnika do mieszania z otworem do dodawania składników
- C3** Uchwyt
- C4** Szklany pojemnik do mieszania o objętości 1,5 l
- C5** Mankiet
- C6** Jednostka nożowa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjmij urządzenie i jego akcesoria z materiału opakowaniowego.
- Wszystkie części akcesoriów, które można zdemontować i są przeznaczone do kontaktu z żywnością, należy opłukać w ciepłej wodzie z zastosowaniem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie opłucz je czystą wodą i dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ściereczką lub pozostaw je swobodnie uschnąć. Po umyciu i wysuszeniu zalecamy nasmarować nóż **B6** oraz tarkę do mielenia **B8-B10** olejem stołowym.
- Robota ani jego przewodu zasilającego nie zanurzaj w wodzie ani innej cieczy.



Ostrzeżenie:

Metalowe części maszyny do mielenia mięsa i końcówki **A3-A5** nie są przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń. Pozostałe zdejmowane części można umyć w zmywarce do naczyń.

MIESZANIE, UBIJANIE I GNIECIECIE

WYBÓR TYPU KOŃCÓWKI

Typ końcówki	Przeznaczone do użycia
Miotelka do mieszania A3	Używana do mieszania lekkich lub średnio ciężkich ciast bez drożdży, do przygotowania lukieru, kremów, napelnień itp. Nie stosuj jej do ugniatania ciężkich ciast.
Trzepaczka balonowa A4	Używana jest do ubijania ciałych jaj lub białek jaj, bitej śmietany, kremów piankowych itp. Nie używaj jej do mieszania lub ugniatania ciast.
Hak do ugniatania A5	Stosowany do ugniatania różnych ciast włącznie ciężkich i gęstych ciast, jak np. ciasto chlebowe, ciasto do pizzy, ciasto do świeżych makaronów itp.

MONTAŻ I DEMONTAŻ ROBOTA KUCHENNEGO

- Przed rozpoczęciem montażu lub demontażu robota kuchennego upewnij się, że jest on wyłączony i odłączony od gniazdka sieciowego.

1. Włożenie misy i przymocowanie pokrywy

- Umieść robot kuchenny na równej, suchej i stabilnej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
- Przy pomocy bezpiecznika **A13** odbezpiecz głowicę wielofunkcyjną **A7** i uchył ją aż do oporu. Po uchyleniu głowicy wielofunkcyjnej **A7** zluźnij bezpiecznik **A13**. Unieruchomienie głowicy wielofunkcyjnej **A7** w górnej pozycji otwartej sygnalizowane jest wróceniem bezpiecznika **A13** do pozycji wyjściowej, czemu towarzyszy słyszalne kłapanie.
- Misę nierdzewną **A10** włóż do podstawy **A11** i przymocuj ją przekręceniem w kierunku wskaźników zegara. Jeżeli misa **A10** jest poprawnie przymocowana, nie można jej samodzielnie podnieść z podstawy **A11**.
- Do dolnej części głowicy wielofunkcyjnej **A7** z wyjściem **A8** wsuń pokrywę **A9** tak, by zapadki na obwodzie okrągłego otworu w pokrywie **A9** wpadły w wycięcia na obwodzie wyjścia **A8**.
- Pokrywa **A15** służy do przykrycia misy **A10**, kiedy chcesz w niej krótkotwale przechowywać przerobione składniki.

2. Przygotowanie końcówki

- Podczas wkładania końcówki głowica wielofunkcyjna **A7** powinna być unieruchomiona w pozycji otwartej, patrz punkt 1.2 poprzedniego podrozdziału. Do wyjścia **A8** przymocuj jedną z końcówek **A3-A5** tak, by wałek wyjścia **A8** wpadł do końcówki. Końcówkę wcisnij w kierunku wyjścia **A8** i przekręć ją w kierunku przeciw wskaźnikom zegara, by doszło do jej zamocowania. Za końcówkę pociągnij jedną ręką w kierunku w dół, w celu sprawdzenia, czy została poprawnie zamocowana.
- Do misy **A10** włóż surowce, które chcesz przetwarzać. Bezpiecznik **A13** odbezpiecz i głowicę wielofunkcyjną **A7** spuść do pozycji poziomej. Po uchyleniu głowicy wielofunkcyjnej **A7** zluźnij bezpiecznik **A13**. Unieruchomienie głowicy wielofunkcyjnej **A7** w opuszczonej pozycji roboczej sygnalizowanej jest wróceniem bezpiecznika **A13** do pozycji wyjściowej. Temu towarzyszy słyszalne zatrzaśnięcie.

3. Demontaż

- Przy pomocy bezpiecznika **A13** odbezpiecz głowicę wielofunkcyjną **A7** i uchył ją aż do oporu. Po uchyleniu głowicy wielofunkcyjnej **A7** zluźnij bezpiecznik **A13**. Unieruchomienie głowicy wielofunkcyjnej **A7** w górnej pozycji otwartej sygnalizowane jest wróceniem bezpiecznika **A13** do pozycji wyjściowej, czemu towarzyszy słyszalne kłapanie.
- Końcówkę wcisnij w kierunku do wyjścia **A8** i przekręć ją w kierunku przeciw wskaźnikom zegara, by doszło do jej zluźnienia i zdejmij ją. Misę **A10** przekręć w kierunku przeciw wskaźnikom zegara i wyjmij ją z podstawy **A11**. Pokrywę **A9** zdejmij przez pociągnięcie w dół. Głowicę wielofunkcyjną **A7** wprowadź z powrotem do pozycji poziomej.

OBŁUGA ROBOTA KUCHENNEGO

- Wybierz poprawny typ końcówki według celu zastosowania i zmontuj urządzenie zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Montaż i demontaż urządzenia. Do misy **A10** włóż 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 12 szt. Misę **A10** zalecamy napełniać maksymalnie do wysokości poziomu ryski 3 l. Jeżeli wyższą do misy **A10** zbyt małą ilość składników (mniej niż 0,3 l ciasta), nie musi dojść do ich optymalnego przerobienia.



- Upewnij się, że głowica wielofunkcyjna **A7** jest opuszczona do pozycji roboczej i że regulator prędkości **A12** jest ustawiony w pozycji OFF (wyłączone). Przewód zasilający podłącz do gniazdka.
- Regulatorem **A12** ustaw wymagany stopień prędkości. Płynnym przekręceniem regulatora **A12** w kierunku wskaźników zegara prędkość się zwiększa, przekręceniem przeciw wskaźnikom zegara prędkość maleje. Do wstępnego przemieszania surowców ustaw najpierw niższą prędkość i potem dostosuj ją według potrzeb. Elektroniczna regulacja prędkości zapewnia utrzymanie ustawionej prędkości przy różnym obciążeniu. Podczas pracy możesz dodawać do misy **A10** składniki z otworem w pokrywie **A9**.
- Tryb impulsowy służy do krótkotwałego podniesienia prędkości obrotów do maksimum. Do uruchomienia trybu impulsowego przekręć regulator prędkości **A12** do pozycji PULSE i w celu zapewnienia nieprzerwanej pracy trzymaj go w tej pozycji. Kiedy regulator **A12** zluźniesz, automatycznie wróci do pozycji OFF (wyłączone).

5. Kiedy trzeba zetrzeć surowce ze ścian misy **A10** i z końcówki, robot kuchenny najpierw wyłączyć przez ustawienie regulatora **A12** w pozycji OFF (wyłączone) i odłączyć go od gniazdka sieciowego. Zaczekać, dopóki wirujące części nie zatrzymają się i dopiero potem wytrzyj ingredিয়েncję plastikową szpatułką.
6. Po zakończeniu używania ustaw regulator **A12** w pozycji OFF (wyłączone) i przewód zasilający odłączyć od gniazdka.
7. Zaczekać, dopóki wirujące części nie zatrzymają się i zdemontuj robot kuchenny zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Montaż i demontaż urządzenia. Do usunięcia zawartości misy **A10** użyj miękkiej plastikowej szpatułki.
8. Po każdym użyciu wyczyść robot kuchenny zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

OŚWIETLENIE LED

- Głowica wielofunkcyjna **A7** jest wyposażona w oświetlenie LED, które się automatycznie zapali po podłączeniu robota kuchennego do gniazdka sieciowego. Oświetlenie LED automatycznie zgaśnie po 2,5 minutach nieczynności, tzn. kiedy urządzenie nie pracuje albo nie dojdzie w tym czasie do ustawienia prędkości. Oświetlenie LED ponownie automatycznie się włączy, kiedy uruchomisz robot kuchenny ustawieniem wymaganego stopnia prędkości na regulatorze **A12**.

SZYBKĄ PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENCJI

Typ końcówki	Ingredিয়েncje	Maksymalna ilość	Czas przetwarzania	Wybór prędkości
Trzepaczka balonowa A4	Białka	12 szt.	4 min	5–6
Trzepaczka balonowa A4	Śmietana do ubijania	1 l	6–8 min	5–6
Miotelka do mieszania A3	Ciast tortowe	2,2 l	6 min	3–4
Hak do ugniatania A5	Ciasto chlebowe Ciasto do pizzy	0,8 l	4–5 min	MIN do 2



Notatka:

Powyżej podane czasy przetwarzania są tylko orientacyjne. Podczas ubijania białek jaj powinna być misa **A10** i miotelka do mieszania **A4** zupełnie czysta i sucha. Nawet mała ilość tłuszczu może spowodować, że nie dojdzie do ubicia białka na sztywno. Śmietana do ubijania powinna być przed ubiciem schłodzona do temperatury 6 °C. Surowce do przygotowania różnych typów ciast pozostaw przed przetwarzaniem w temperaturze pokojowej przez jakiś czas.

MIELENIE MIĘSA, PRODUKCJA KIEŁBASEK I KEBABU ORAZ KSZTAŁTOWANIE CIASTECZEK

MONTAŻ I DEMONTAŻ MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA

1. Do komory mielenia **B4** włóż wałek ślimakowy **B5** kołem zębatym do przodu.
2. Na wałku **B5** załóż noż do mielenia **B6** (ostrzem na zewnątrz z komory mielenia) i na nim załóż delikatną tarczę do mielenia **B8**, **B9** albo **B10** w zależności od preferowanej grubości mielenia. Dbaj o to, by występ w komorze do mielenia **B4** wpadł do wycięcia w tarczy do mielenia.



Ostrzeżenie:

Podczas zakładania noża **B6** bądź nadzwyczaj ostrożnym, byś nie skaleczył się o jego ostrze.

3. Na komorze mielenia **B4** załóż zamknięcie **B7** i przy przysrubowanie w kierunku wskazówek zegara poprawnie go zamocuj. Na otworze napełniającym **B3** umieść nierdzewny podajnik **B2**.
4. Upewnij się, że robot jest wyłączony i odłączony od gniazdka sieciowego. Głowica wielofunkcyjna **A7** musi być opuszczona do pozycji poziomej i końcówka do ubijania, mieszania lub gnecienia, musi zostać zdemontowana. Z głowicy wielofunkcyjnej **A7** zdejmij pokrywę czolową **A2**. Zmontowana końcówkę przyłóż do wycięcia czolowego tak, by otwór napełniający **B3** był uchylony w prawo pod kątem około 45° od osi pionowej, a końcówkę zabezpiecz w pozycji pionowej przekręceniem w kierunku przeciw wskazówkom zegara. Zabezpieczenie końcówki sygnalizowane jest wysunięciem przycisku **A1**. Temu towarzyszy słyszalne zatrzaśnięcie.
5. Podczas demontażu maszyny do mielenia mięsa zdejmij najpierw podajnik **B2**. Następnie wcisnij przycisk **A1** i zdejmij maszynkę do mielenia przekręceniem w kierunku wskazówek zegara. Po zdjęciu maszyny wróć pokrywę **A2** z powrotem w swoje miejsce.
6. Podczas demontażu maszyny do mielenia na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jej montażu.

OBŚLUGA MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA

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



Ostrzeżenie:

Nie przetwarzaj zmrożonego mięsa. Przed mieleniem pozostaw go rozmarznąć.

2. Upewnij się, że robot został poprawnie zmontowany i regulator **A12** jest w pozycji OFF (wyłączone).
3. Pod maszynką umieść misę **A10** albo inne odpowiednie naczynie. Wtyczkę przewodu sieciowego włącz do gniazdka.
4. Regulatorem ustaw wymagany stopień prędkości. Najpierw zalecamy ustawić prędkość 3 i potem zwiększać ją według potrzeby. Kawałki mięsa wkładaj kolejno do otworu napełniającego **B3** i wciskaj je popychaczem **B1**. Dbaj o to, by nie doszło do zapachania otworu napełniającego **B3** dużą ilością mięsa. Nie przetwarzaj większej ilości mięsa 5 kg mięsa w jednej dawce. Czas przetwarzania znajduje się w granicach kilku minut.



Ostrzeżenie:

Do wiskania mięsa nie stosuj palców ani innych przedmiotów. Zawsze stosuj do tego celu przeznaczony popychacz **B1**.

5. Zmielone mięso będzie spadać do przygotowanego naczynia. Resztki mięsa, które pozostały w komorze do mielenia **B4**, można usunąć poprzez zmienielenie kromki chleba lub rogaliaka.
6. Do wyłączenia robota ustaw regulator **A12** w pozycji OFF (wyłączone).
7. Po każdym zastosowaniu wyczyść maszynkę do mielenia mięsa zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

MONTAŻ I DEMONTAŻ KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI KIEŁBASEK

1. Postępuj w identyczny sposób jak przy montażu maszyny do mielenia mięsa, tyle że z tą różnicą, że zamiast noża do mielenia **B6** i tarczy **B8**, **B9** albo **B10** użyj części **B11** i **B12**.
2. Separator **B11** załóż na wałku ślimakowym tak, by występ w komorze mielenia **B4** wpadł do wycięcia w separatorze **B11**. Na separatorze **B11** umieść końcówkę do napełniania osłonek **B12** i cały zestaw końcówki do produkcji kiełbasek skompletuj przysrubowaniem zamknięcia **B7** do komory mielenia **B4**. Na otworze napełniającym **B3** umieść nierdzewny podajnik **B2**.
3. Przymocowanie końcówki do robota wykonaj w identyczny sposób, jak podane to zostało w punkcie 4 rozdziału Montaż i demontaż maszyny do mielenia mięsa.
4. Podczas demontażu zdejmij najpierw podajnik **B2**. Następnie wcisnij przycisk **A1** i zdejmij końcówkę przekręceniem w kierunku wskazówek zegara. Po zdjęciu maszyny wróć pokrywę **A2** z powrotem w swoje miejsce.
5. Podczas demontażu końcówki na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jej montażu.

OBŚLUGA KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI KIEŁBASEK

1. Upewnij się, że robot został poprawnie zmontowany i regulator **A12** jest w pozycji OFF (wyłączone). Wtyczkę przewodu sieciowego włącz do gniazdka.
2. Przygotuj osłonkę, którą napełniać będziesz mielonym mięsem i pozostaw ją moczyć w letniej wodzie przez ok. 10 minut. Zmieszlaną mieszaninę mięsa umieść na podajniku **B2**. Osłonkę wyjmij z wody i jeden jej koniec zawiąż szpilką lub węzłem, a drugi koniec załóż na końcówce do napełniania osłonki **B12**.
3. Regulatorem **A12** ustaw wymagany stopień prędkości. Zalecamy najpierw ustawić niższy stopień prędkości i następnie według potrzeb zwiększyć go. Jedną ręką przytrzymaj osłonkę przy końcówce **B12**, a drugą ręką przy pomocy popychacza **B1** przeciskaj zmieszlaną mieszaninę mięsa poprzez otwór napełniający **B3**. Jeżeli osłonka przyklepa się do końcówki **B12**, to trzeba ją ponownie zwilżyć wodą.



Ostrzeżenie:

Do wiskania mielonego mięsa nie stosuj palców ani innych przedmiotów. Zawsze stosuj do tego celu przeznaczony popychacz **B1**.

4. Do wyłączenia urządzenia ustaw regulator prędkości **A12** w pozycji OFF (wyłączone).
5. Po każdym zastosowaniu wyczyść poszczególne części końcówki zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

MONTAŻ I DEMONTAŻ KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI KEBABU

1. Postępuj w identyczny sposób jak przy montażu maszyny do mielenia mięsa, tyle że z tą różnicą, że zamiast noża do mielenia **B6** i tarczy **B8**, **B9** albo **B10** użyj części **B13** i **B14**.
2. Formę **B13** załóż na wałku ślimakowym **B5** by występ w komorze mielenia **B4** wpadł do wycięcia w formie **B13**. Na separatorze **B13** umieść końcówkę do stożkową **B14** i cały zestaw końcówki do produkcji kebabu skompletuj przysrubowaniem zamknięcia **B7** do komory mielenia **B4**. Na otworze napełniającym **B3** umieść nierdzewny podajnik **B2**.
3. Przymocowanie końcówki do robota wykonaj w identyczny sposób, jak podane to zostało w punkcie 4 rozdziału Montaż i demontaż maszyny do mielenia mięsa.
4. Podczas demontażu zdejmij najpierw podajnik **B2**. Następnie wcisnij przycisk **A1** i zdejmij końcówkę przekręceniem w kierunku wskazówek zegara. Po zdjęciu maszyny wróć pokrywę **A2** z powrotem w swoje miejsce.
5. Podczas demontażu końcówki na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jej montażu.

OBŚLUGA KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI KEBABU

- Upewnij się, że robot został poprawnie zamontowany i regulator **A12** jest w pozycji OFF (wyłączone). Wtyczkę przewodu sieciowego włącz do gniazdka.
- Przygotowaną mieszankę mięsa do kebabu umieść na podajniku **B2**. Regulatorem **A12** ustaw wymagany stopień prędkości. Zalecamy najpierw ustawić niższy stopień prędkości i następnie według potrzeb zwiększyć go. Przy pomocy popychacza **B1** przeskakaj mieszankę otworem napełniającym **B3**. Wymiar będzie pusta rurka mięsna, która została następnie pokrojona na mniejsze kawałki. Kebab to tradycyjne danie krajów bliskiego wschodu wyprodukowane przede wszystkim z mielonego mięsa i pszenicy pełnoziarnistej.



Ostrzeżenie:

Do wciskania mielonego mięsa nie stosuj palców ani innych przedmiotów. Zawsze stosuj do tego celu przeznaczony popychacz **B1**.

- Do wyłączenia urządzenia ustaw regulator **A12** w pozycji OFF (wyłączone).
- Po każdym zastosowaniu wyczyść poszczególne części końcówki zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

MONTAŻ I DEMONTAŻ KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI CIASTEK

- Postępuj w identyczny sposób jak przy montażu maszyny do mielenia mięsa, tyle że z tą różnicą, że zamiast noża do mielenia **B6** i tarczy **B8, B9** albo **B10** użyj części **B11, B15** i **B16**.
- Separator **B11** załóż na wałek ślimakowy tak, by występ w komorze mielenia na **B4** wpadł do wycięcia w separatorze **B11**. Do zamknięcia śrubowanego **B7** włóż uchwyty końcówki do ciastek **B16**. Zamknięcie **B7** przysrubuj do komory mielenia **B4** w kierunku wskaźówek zegara i poprawnie dokręć. Zestaw skompletuj wsunieniem końcówki **B15** do uchwytu **B16** oraz przymocowaniem podajnika **B2** do otworu napełniającego **B3**.
- Przymocowanie końcówki do robota wykonaj w identyczny sposób, jak podane to zostało w punkcie 4 rozdziału Montaż i demontaż maszyny do mielenia mięsa.
- Podczas demontażu zdejmij najpierw podajnik **B2**. Następnie wcisnij przycisk **A1** i zdejmij końcówkę przekręceniem w kierunku wskaźówek zegara. Po zdjęciu maszyny wróć pokrywą **A2** z powrotem w swoje miejsce.
- Podczas demontażu końcówki na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jej montażu.

UŻYCIE KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI CIASTEK

- Przygotowane ciasto połóż na podajniku **B2**. Przesunięciem końcówki **B15** w lewo albo w prawo ustaw wymagany kształt ciasta.
- Wtyczkę przewodu sieciowego włącz do gniazdka. Regulatorem **A12** ustaw wymagany stopień prędkości. Podczas pierwszego uruchomienia zalecamy ustawić prędkość 3 i potem według potrzeb obniżyć albo podnieść.
- Do popychania surowców w otworze napełniającym **B3** użyj popychacza **B1**. Robot kuchenny będzie wyiskakał ciasto w wymagany kształcie, który ustawileś przy pomocy końcówki **B15**. Pod wyciskaniem ciastem zalecamy przytrzymać tacę albo dłoń. Wyszklaktowane ciasto następnie pokrój na mniejsze kawałki.




Ostrzeżenie:

Do wciskania ciasta nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze użyj popychacza **B1**.

- Po zakończeniu używania robota kuchennego ustaw regulator **A12** w pozycji OFF (wyłączone).
- Po każdym użyciu wyczyść końcówkę zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

MIESZANIE

MONTAŻ I DEMONTAŻ MIKSERA

- Na pojemnik do mieszania **C4** załóż wieko obwodowe **C2** tak, by jego krawędzie kłopiowały gardło pojemnika, i poprawnie zacisnij go w dół na całym obwodzie. Do otworu w wieku **C2** włóż wewnętrzne wieczko **C1** i poprawnie wcisnij go w dół aż do oporu.
- Upewnij się, że robot jest wyłączony i odłączony od gniazdka sieciowego. Głowica wielofunkcyjna **A7** musi być opuszczona do pozycji poziomej i końcówka do ubijania, mieszania lub gnecenia, musi zostać zdemontowana. Złuzj i zdejmij pokrywą wyjścia górnego **A6**. Zmontowany pojemnik umieść na wyjściu górnym i przez lekkie pociągnięcie przekręć nim w kierunku symbolu  aż do oporu. Bezpiecznik ochronny nie umożliwi uruchomienia miksera, który nie jest poprawnie przymocowany do głowicy wielofunkcyjnej **A7**.
- Podczas demontażu postępuj w odwrotnej kolejności.

OBŚLUGA MIKSERA

- Mikser przeznaczony jest do przygotowania dań i napojów, jakimi są koktajle mleczne, zupy kremowe, sosy, pasty, świeże miksowane owocki i dziecięce itp. Nie służy do wyciskania soku z owoców i warzyw, przygotowania puree ziemniaczanego, ciasta drożdżowego ani do ubijania białek.
- Mikser zmontuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Montaż i demontaż miksera, a surowce (większe kawałki trzeba wcześniej pokroić) włóż do pojemnika do mieszania **C4**.



Notatka:


Maksymalna pojemność pojemnika do mieszania **C4** wynosi 1,5 l. Nie napełniaj go powyżej ryski maksimum. Podczas przetwarzania gorących płynów lub płynów, które podczas mieszania zwiększają swą objętość, zalecamy napełniać pojemnik do 2/3 jego maksymalnej pojemności.

- Upewnij się, że robot został poprawnie zamontowany i że regulator **A12** ustawiony jest w pozycji OFF (wyłączone). Przewód sieciowy podłącz do gniazdka. Regulatorem **A12** ustaw wymagany stopień prędkości. Najpierw zalecamy ustawić niższą prędkość, by surowce przemieszały się. Potem możemy zwiększyć prędkość zwiększyć. Stopień impulsowy zalecamy stosować, kiedy chcesz mieszać surowce tylko przez krótki czas. Do uruchomienia stopnia impulsowego przekręć regulator **A12** do pozycji PULSE **A** i trzymaj go w tej pozycji przez krótki czas. Kiedy regulator **A12** zsluzesz, automatycznie wróci do pozycji OFF (wyłączone).



Ostrzeżenie:

W pojemniku do mieszania można przetwarzać gorące płyny o temperaturze nawet do 55 °C. Maksymalny czas przetrzwaney pracy miksera wynosi 2 minuty. Nie zostawiaj urządzenia włączonego dłużej, niż zostało podane powyżej. Potem przez 30 minut pozostaw go do ostygnięcia.

- Surowce lub płyny możesz dodawać do pojemnika **C4** podczas mieszania poprzez otwór w wieku **C2** po wyjęciu wieczka wewnętrznego **C1**. Podczas pracy nigdy nie otwieraj wieka obwodowego **C2**. Podczas przetwarzania gorących płynów musi pozostać wieczko wewnętrzne **C1** zamknięte.
- Jeżeli surowce przyczepiają się do jednostki nożowej **C6** albo do ścian pojemnika **C4**, wyłącz urządzenie przekręceniem regulatora **A12** do pozycji OFF (wyłączone) i odłącz od gniazdka sieciowego. Upewnij się, że jednostka nożowa **C6** przestała się obracać. Zmontowany pojemnik ostrożnie zdemontuj z głowicy wielofunkcyjnej **A7** przez przekręcenie w kierunku symbolu  Uchyl wieko i plastikową szpachlę wyczyść jednostką nożową **C6** i ściany pojemnika **C4**. Opuść wieko i zestaw miksera przymocuj z powrotem do głowicy wielofunkcyjnej **A7**. Przewód zasilający podłącz do gniazdka i kontynuuj mieszanie.
- Po zakończeniu używania ustaw regulator **A12** w pozycji OFF (wyłączone) i przewód zasilający odłącz do gniazdka. Upewnij się, że jednostka nożowa **C6** przestała się obracać i ostrożnie zdejmij zestaw pojemnika do mieszania z głowicy wielofunkcyjnej **A7**. Pokrywą **A6** umieść z powrotem w swoim miejscu i do usunięcia surowców z pojemnika **C4** użyj miękkiej plastikowej szpachli.
- Po każdym użyciu zdemontuj zmontowany pojemnik i wyczyść poszczególne części zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

ZALECENIA I RADY DOT. MIKSOWANIA

- Surowce o stałej konsystencji, jakimi są np. owoce lub warzywa, najpierw pokrój na mniejsze kawałki o wielkości mniej więcej 3 cm i dopiero potem je zmieszaj.
- Najpierw zmieszaj mniejszą ilość surowców, a resztę surowców stopniowo dodawaj otworem w wieku **C2** w czasie mieszania. W ten sposób osiągniesz lepszych wyników, niż kiedy wkładasz wszystkie składniki jednocześnie do pojemnika do mieszania **C4**.
- Jeżeli nie potrzebujesz przerabiać surowców o stałej konsystencji jednocześnie z cieczami, zalecamy najpierw zmiksować stałe surowce i część płynów. Resztę surowców potem stopniowo dodawaj podczas mieszania otworem w wieku **C2**.
- Podczas mieszania bardzo gęstych cieczy zalecamy stosowanie stopnia impulsowego, by nie dochodziło do częstego zacinaania jednostki nożowej **C6**. 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 miksować.

SZYBKIE PRZEMOJENIE PRZERABIANIEM INGREDIENTY

Ingrediente	Wybór prędkości	Zalecany czas mieszania
Owoce, warzywa pokrójone na mniejsze kawałki	5-6	30 s
Pokarmy dla niemowląt, dodatki	5-6	40 s
Pasty, dressingi, marynaty	3-4	30 s
Smoothie i koktajle	6 do MAX	40 s
Zupy	6 do MAX	30 s
Kostki lodu	PULSE	



Notatka:

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

TARCIE I KROJENIE

PRZEZNACZENIE KOŃCÓWKI DO TARCIA I KROJENIA

- Końcówka jest przeznaczona do tarcia i krojenia owoców i warzyw, serów, czekolady, orzeszków, produkcji bułki tartej itp.
- Z wyborem poprawnego typu tarki pomoże ci tabela Wybór poprawnego typu tarki.

MONTAŻ I DEMONTAŻ KOŃCÓWKI DO STRUGANIA I KROJENIA

- Wybierz jedną z tarek **B5-B9** i włóż ją do komory **B3**, tak by wałek w środku komory **B3** znalazł się w otworze pięciokątnym w środku tarki. Kolek zabezpieczający **B4** załóż na wałek i jego przekręceniem zabezpiecz tarkę w środku komory **B3**. Do komory **B3** przymocuj końcówkę **B10**.
- Upewnij się, że robot kuchenny jest wyłączony i odłączony od gniazdka sieciowego. Ramię robota kuchennego musi znajdować się w pozycji poziomej i końcówka do ubijania, miksowania lub gnecenia, musi zostać zdemontowana. Z głowicy wielofunkcyjnej robota kuchennego zdejmij pokrywą wyjścia czolowego i zmontowaną końcówkę przyłóż pod kątem ok. 45° do wyjścia czolowego i przymocuj ją przekręceniem w kierunku przeciw wskaźówkom zegara, patrz rysunek D.

3. Zabezpieczenie końcówki w pozycji pionowej sygnalizowane jest poprzez wysunięcie przycisku, który umieszczony jest w lewo od wyjścia czolowego. Wysunięciu przycisku towarzyszy słyszalne zatrzaśnięcie. Końcówkę skompletuj włożeniem popychacza **B1** do otworu napelniającego **B2**. Teraz końcówka jest zmontowana i gotowa do pracy.
4. Podczas demontażu końcówki najpierw wciśnij przycisk, który umieszczony jest w lewo od wyjścia czolowego, a następnie zdejmij końcówkę przekręceniem w kierunku wskaźników zegara. Podczas demontażu końcówki na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jej montażu.

OBŚLUGA KOŃCÓWKI DO TARCIA I KROJENIA

1. Przygotuj surowce i pokrój je na kawałki, które przedostaną się poprzez otwór napelniający **B2**. Z owoców i warzyw usuń twarde jądra lub pestki. Orzechy pozabaw skorupki.



Ostrzeżenie:

W żadnym wypadku nie próbuj przerabiać zmrożonej żywności, skorupki orzeszków lub twardej pestek, które zawiera np. mango lub awokado.

2. Upewnij się, że robot kuchenny został poprawnie zmontowany i regulator prędkości ustawiony został w pozycji OFF (wyłączone). Wtyczkę przewodu sieciowego włóż do gniazdka napięcia elektrycznego.
3. Pod końcówkę umieść **A2** albo inne odpowiednie naczynie. Regulatorem ustaw wymagany stopień prędkości. Zalecamy najpierw ustawić niższy stopień prędkości i następnie według potrzeb możesz go zwiększyć.
4. Do otworu napelniającego **B2** kolejno wkładaj surowce i przeciskaj je przy pomocy popychacza **B1**.
5. Jeżeli dojdzie do zapchania końcówki, wyłącz robot kuchenny i odłącz go od gniazdka sieciowego. Zaczekaj, dopóki wirujące części nie zatrzymają się. Zdemontuj końcówkę i wyczyść ją. Potem zmontuj końcówkę i przymocuj z powrotem do robota kuchennego. Robot kuchenny podłącz do gniazdka sieciowego, włącz go i możesz kontynuować pracę.



Ostrzeżenie:

Podczas manipulacji z tarkami **B5–B9** bądź nadzwyčaj ostrożnym, by nie skaleczyć się o ich ostrza.

6. Po zakończeniu używania ustaw regulator w pozycji OFF (wyłączone) i przewód zasilający odłącz do gniazdka.
7. Po każdym zastosowaniu używaj poszczególne części końcówki zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

WYBÓR POPRAWNEGO TYPU TARKI

Rodzaj żywności	Tarka do krojenia plasterków B8–B9	Tarka gruba B7	Tarka delikatna B6	Bardzo delikatna tarka B5
Owoce				
Jabłko	•	•	•	•
Gruszkę	•	•	•	•
Warzywa				
Kapusta biała i czerwona	•	•	•	•
Marchewka	•	•	•	•
Cukinia	•	•	•	•
Ogórek	•	•	•	•
Seler	•	•	•	•
Cebula	•	•	•	•
Ziemniaki	•	•	•	•
Rzodkiewka	•	•	•	•
Wilce ziemniaczane	•	•	•	•
Pozostałe surowce				
Twarde ser (np. parmezan)		•	•	•
Czekolada		•	•	•
Twarde pieczywo (do tartej bułki)				•
Orzechy bez skorupki				•



Notatka:

Powyżej podana tabelka zaleca tylko odpowiedni typ tarki dla pewnego rodzaju żywności. W razie potrzeby zastosować można dla danego typu żywności inny, preferowany typ tarki.

W tabeli podane są najwykreszniejsze rodzaje żywności, które można przerabiać. Końcówkę do tarcia i krojenia wykorzystywać można je także dla innych rodzajów żywności i to takich, o których można powiedzieć, że zwykle można je pokroić nożem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem robot kuchenny zawsze wyłącz poprzez ustawienie regulatora prędkości **A12** w pozycji OFF (wyłączone) i odłącz go od gniazdka sieciowego.
- Robot rozłoż na poszczególne części. Przed demontażem zczekaj, dopóki wirujące części nie zatrzymają się.

- Po każdym zastosowaniu dokładnie umyć zdejmowane części ciepłą wodą z dodatkiem zastosowalbyś gorącą wodę, resztki białek stwardnieją i ich usunięcie byłoby trudniejsze, a i dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ścierką lub pozostaw je swobodnie uschnąć. Po umyciu i wysuszeniu zalecamy nasmarować nóż **B6** oraz tarcze do mielenia **B8, B9 i B10** olejem stolowym.
- Jeżeli ubijałeś białka jaj, mięse **A10** i trzepakę **A4** najpierw oplucz zimną wodą. Jeżeli zastosowalbyś gorącą wodę, resztki białek stwardnieją i ich usunięcie byłoby trudniejsze.
- Pojemnik do mieszania **C4** wyczyść tak, że napełnisz go 0,5 l czystej wody z dodatkiem kilku kropli środka do mycia naczyń i następnie zmontujesz mikser i uruchomisz go na 10 do 15 sekund. Potem wyłącz robot, odłącz od gniazdka sieciowego i po zatrzymaniu obrotowych części zdemontuj z niego zestaw pojemnika do mieszania. Opróżnij zawartość pojemnika do mieszania **C4** i pojemnik **C4** potem porządnie oplucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.
- W razie konieczności dokładniejszego czyszczenia można mianki **C5** z jednostką nożową **C6** zdemontować przy pomocy specjalnego klucza, który można bezpłatnie zamówić w autoryzowanym punkcie serwisowym. Po wyczyszczeniu trzeba mianki **C5** z jednostką nożową **C6** przymocować z powrotem w swoje miejsce i poprawnie dokręcić, ponownie przy pomocy klucza.



Ostrzeżenie:

Podczas czyszczenia bądź nadzwyčaj ostrożnym, byś nie skaleczył się o ostrza.

- Po każdym użyciu trzeba dokładnie umyć każdą wykorzystaną końcówkę **D6–D9** ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie oplucz ją pod czystą bieżącą wodą i dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ścierką.
- Metalowe części maszynki do mielenia mięsa, jednostka nożowa **C6** i końcówki **A3–A5** nie są przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń. Pozostałe zdejmowane części można umyć w zmywarce do naczyń.
- Do czyszczenia podstawy **A11** i głowicy wielofunkcyjnej **A7** użyj szmatki lekko zwilżonej w słabym roztworze środka do mycia naczyń. Wszystko potem wytrzyj czystą nawilżoną szmatką i dokładnie wysusz.
- Do czyszczenia nie używaj rozcieńczalnika ani środków czyszczących powodujących ścieranie. W odwrotnym przypadku może dojść do naruszenia wykończenia powierzchni urządzenia.
- Robota ani jego przewodu zasilającego nie zanurzaj w wodzie ani innej cieczy.

MAGAZYNOWANIE

- Jeżeli nie będziesz korzystać z robota przechowuj go w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci. Upewnij się, że głowica wielofunkcyjna **A7** spuszczone jest do pozycji poziomej.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia	220–240 V
Częstotliwość nominalna	50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy	1 000 W
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.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ŻYTYM OPAKOWANIEM

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

LIKwidACJA ŻYTYCH 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 nieoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać możesz w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów.

W przypadku nieoprawnej 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.