

# SENCOR®

STM 3770WH / STM 3771GR / STM 3772BL  
STM 3773OR / STM 3774RD / STM 3775VT  
STM 3776YL / STM 3777TQ / STM 3778RS



## PL ■ Robot kuchenny

### **PROSIMY UWAGNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ JE NA PRZYSZŁOŚĆ.**

- 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.
- 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 w 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.
- Nigdy nie używaj 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 uchylenia głowicy wielofunkcyjnej podczas pracy, praca urządzenia zostanie automatycznie wstrzymana.
- 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 warząchew wpadnie do misy podczas pracy, natychmiast ustaw regulator pracy w pozycji 0 (wyłączone) i przewód zasilający odłącz od gniazdka. Zaczekaj, dopóki nie zatrzymają się wirujące części i potem przedmiot wyjmij.
- Jeżeli do końcówki lub ścian misy przyczepiają się surowce, wyłącz urządzenie, odłącz od gniazdka sieciowego i zaczekaj, dopóki wirujące części nie zatrzymają się. Szpatułką silikonową wyczyść końcówkę i ściany misy. 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.

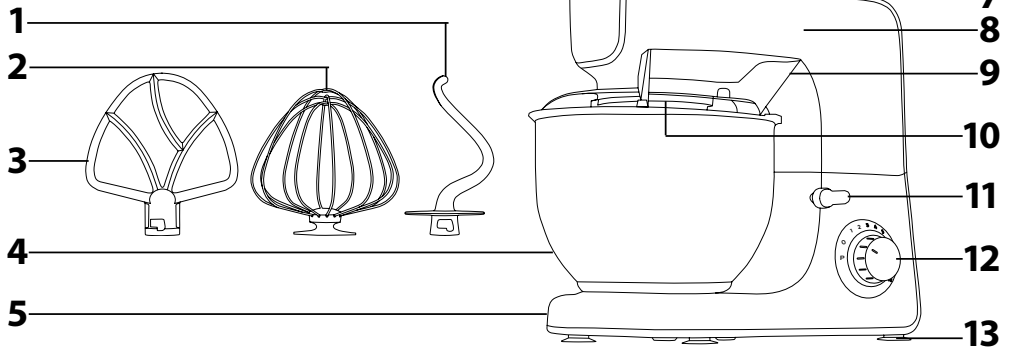
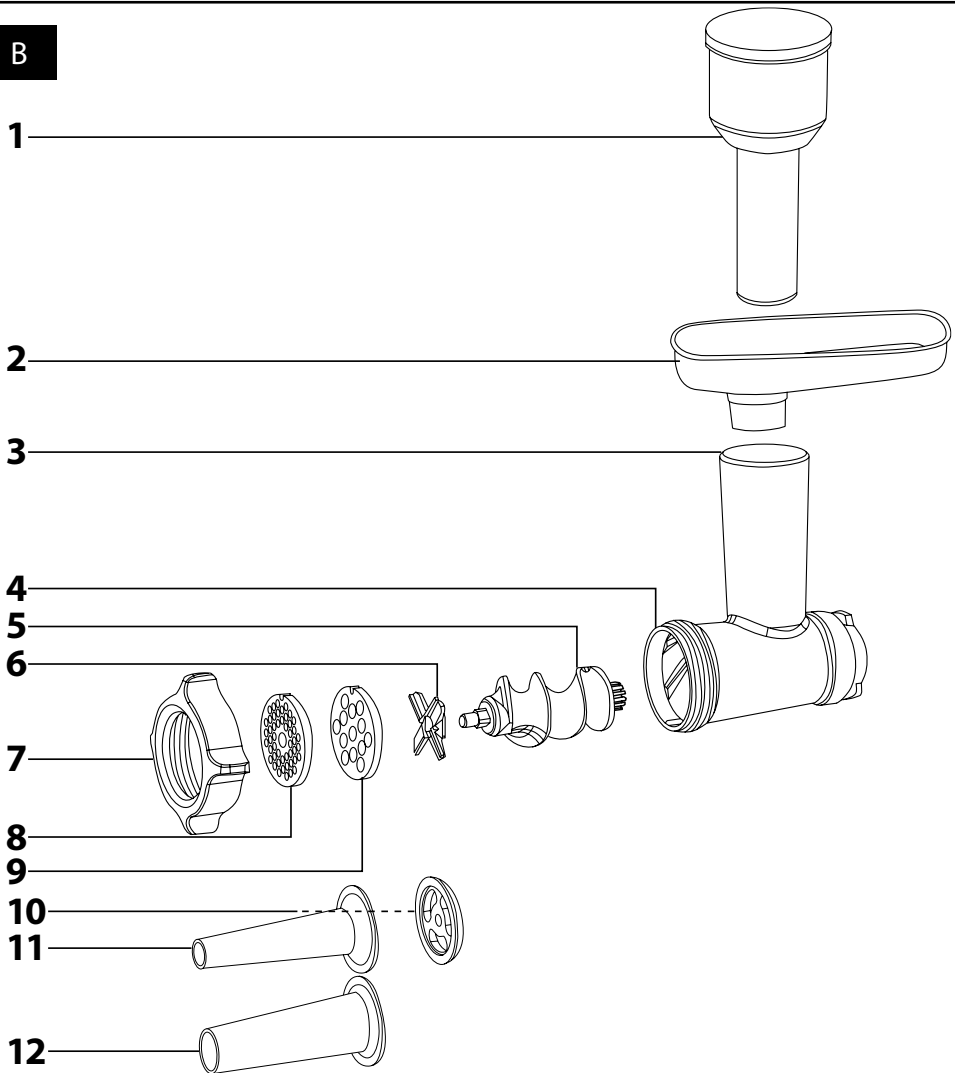


### **Ostrzeżenie:**

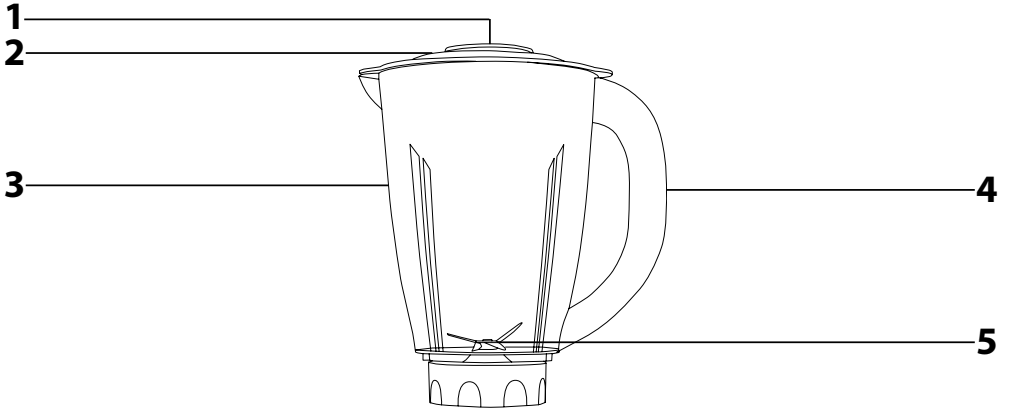
Niepoprawne użytkowanie może prowadzić do skaleczeń.

- 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 noża do mielenia z komory oraz podczas czyszczenia.
- Nie próbuj mielić kości, zmrożonego mięsa albo innych twardych surowców.
- W pojemniku do mieszania można przetwarzać gorące płyny o temperaturze nawet do 80 °C. Podczas manipulacji z gorącymi płynami i żywnością bądź zawsze nadzwyczaj ostrożnym. Gorąca para lub rozprysnięcie 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 nagrzanego powierzchni. Do przenoszenia nagrzanego pojemnika do mieszania użyj uchwyty.
- Maksymalny czas nieprzerwanej pracy wynosi 10 minut. W trybie ugniatania nie przekraczaj maksymalnego czasu pracy 5 minut, a przy stosowaniu miksera nie przekraczaj czasu pracy 3 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 Konserwacja i czyszczenie.
- Urządzenia nie myj pod ciekącą 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.

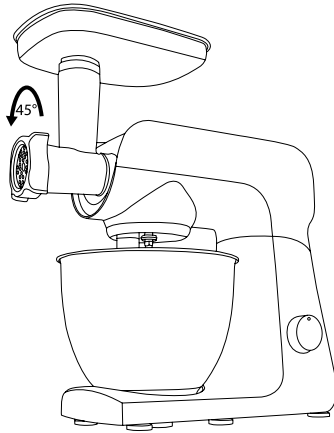
- Przewód zasilający odłączaj od gniazdka sieciowego poprzez pociąganie za wtyczkę, a nie za przewód. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony, jego wymianę należy powierzyć specjalistycznemu serwisowi. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia samemu 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**



# Robot kuchenny

## Instrukcja obsługi

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkowania. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- Minimalnie w czasie trwania rozszerzeń z wadliwej realizacji, event. 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 ROBOTA KUCHENNEGO

- A1** Hak do ugniatania  
**A2** Trzepaczka balonowa  
**A3** Miotelka do mieszania w kształcie litery A  
**A4** 5,5l misa nierzewna  
**A5** Podstawa  
**A6** Zdejmowana pokrywa wyjścia czolowego do przymocowania maszyny do mielenia mięsa  
**A7** Zdejmowana pokrywa wyjścia górnego do przymocowania miksera  
**A8** Uchylna głowica wielofunkcyjna  
**A9** Pokrywa misy z otworem do dodawania składników

- A10** Wyjście do przymocowania końcówek **A1-A3**  
**A11** Bezpiecznik do odbezpieczenia głowicy wielofunkcyjnej  
**A12** Regulator prędkości obrotów służy do ustawienia prędkości od 1 do 10, ustawienia stopnia impulsowego i wyłączenia urządzenia.  
**A13** Przyślawki zapewniają stateczność urządzenia podczas jego pracy.

### OPIS AKCESORIÓW MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA

- B1** Popychacz  
**B2** Podajnik  
**B3** Otwór napełniający  
**B4** Komora mielenia  
**B5** Wałek ślimakowy  
**B6** Nóż do mielenia  
**B7** Śrubowane zamknięcie  
**B8** Delikatna tarcza do mielenia  
**B9** Gruba tarcza do mielenia  
**B10** Separator  
**B11** Końcówka do produkcji cieńszych kiełbasek  
**B12** Końcówka do produkcji grubszych kiełbasek

### OPIS AKCESORIÓW MIKSERA

- C1** Wewnętrzne wieczko pojemnika do mieszania  
**C2** Obwodowe wieko pojemnika do mieszania z otworem do dodawania składników  
**C3** Szklany pojemnik do mieszania o objętości 1,5 l  
**C4** Rękojeść  
**C5** Jednostka nożowa  
 Jest integralną częścią pojemnika do mieszania.

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjmij urządzenie i jego wyposażenie 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 noż **B6** oraz tarcze do mielenia **B8** i **B9** olejem stołowym.
- Robota ani jego przewodu zasilającego nie zanurzaj w wodzie ani innej cieczy.



#### Ostrzeżenie:

Metalowe części maszyny do mielenia mięsa i końcówki **A1-A3** nie są przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń. Pozostałe zdejmowane części można umyć w zmywarce do naczyń.

### MIESZANIE, UBIJANIE I GNIECENIE

#### WYBÓR TYPU KOŃCÓWKI

Typ końcówki	Przeznaczone do użycia
Miotelka do mieszania <b>A3</b>	Używana do mieszania lekkich lub średnio ciężkich ciast bez drożdży, do przygotowania lukrów, kremów, napieńni itp. <b>Nie stosuj jej do ugniatania ciężkich ciast.</b>
Trzepaczka balonowa <b>A2</b>	Stosowana jest do ubijania całych jaj lub białek jaj, bitej śmietany, kremów piankowych itp. <b>Nie stosuj jej do mieszania lub gniecenia ciast.</b>
Hak do ugniatania <b>A1</b>	Stosowany do ugniatania różnych ciast włącznie ciężkich i gęstszych 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

- Umieść robot kuchenny na równej i suchej, na przykład na blacie kuchennym.
- Naciśnięciem bezpiecznika **A11** w dół odbezpiecz głowicę wielofunkcyjną **A8** i uchył ją aż do oporu. Unieruchomienie głowicy wielofunkcyjnej **A8** w pozycji otwartej sygnalizowane jest wróceniem bezpiecznika **A11** do pozycji wyjściowej.
- Misę nierzewną **A4** włóż do podstawy **A5** i przymocuj ją przekręceniem w kierunku wskazówek zegara. Jeżeli misa **A4** jest poprawnie przymocowana, nie można jej samodzielnie podnieść z podstawy **A5**.

#### 2. Przymocowanie końcówek i osłon

- Podczas wkładania końcówki głowica wielofunkcyjna **A8** powinna być unieruchomiona w pozycji otwartej, patrz punkt 1.2 poprzedniego podrozdziału. Na wałek w dolnej części głowicy wielofunkcyjnej **A8** załóż jedną z końcówek tak, by wałek wpadł do otworu w końcówce. Końcówkę wcisnij w kierunku głowicy wielofunkcyjnej **A8** i przekręć ją w kierunku przeciw wskazówkom zegara, by doszło do jej zamocowania. Za końcówkę pociągnij jedną ręką w kierunku w dół, w celu sprawdzenia, czy została poprawnie zamocowana.
- Do misy **A4** włóż surowce, które chcesz przetwarzać. Bezpiecznik **A11** odbezpiecz i głowicę wielofunkcyjną **A8** spuść do pozycji poziomej. Po uchyleniu głowicy wielofunkcyjnej **A8** złuzuj bezpiecznik **A11**. Unieruchomienie głowicy wielofunkcyjnej **A8** w opuszczonej pozycji roboczej sygnalizowane jest wróceniem bezpiecznika **A11** do pozycji wyjściowej. Temu towarzyszy słyszalne zatrzaśnięcie.
- Na misę **A4** umieść pokrywę **A9**.

#### 3. Demontaż

- Zdejmij pokrywę **A9**. Odbezpiecz bezpiecznik **A11** i głowicę wielofunkcyjną **A8** uchył ją aż do oporu. Po uchyleniu głowicy wielofunkcyjnej **A8** złuzuj bezpiecznik **A11**. Unieruchomienie głowicy wielofunkcyjnej **A8** w górnej pozycji otwartej sygnalizowane jest wróceniem bezpiecznika **A11** do pozycji wyjściowej, czemu towarzyszy słyszalne kłapanięcie.
- Końcówkę lekko wcisnij w kierunku głowicy wielofunkcyjnej **A8**. Potem przekręć ją w kierunku wskazówek zegara, by złuzować ją z wałka i zdejmij ją. Misę **A4** przekręć w kierunku przeciw wskazówkom zegara i wyjmij ją z podstawy **A5**. Ramię **A8** wprowadź z powrotem do pozycji poziomej.

#### OBŚLUGA ROBOTA KUCHENNEGO

- Wybierz poprawny typ końcówki według celu zastosowania i zmontuj urządzenie zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Montaż i demontaż robota kuchennego. Zanim opuścisz głowicę wielofunkcyjną **A8** do pozycji poziomej, włóż do misy surowce **A4**.



#### 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 sz. Jeżeli włożysz do misy **A4** zbyt małą ilość składników (mniej niż 0,3 l ciasta), nie musi dojść do ich doskonałego przetworzenia.

- Upewnij się, że regulator prędkości **A12** jest nastawiony w pozycji 0 (wyłączone) jednostka silnikowa **A8** jest spuszczone do poziomej pozycji roboczej. Pokrywa **A7** musi być poprawnie przymocowana do głowicy wielofunkcyjnej **A8**. W przeciwnym przypadku nie dojdzie do uruchomienia robota po jego włączeniu. Przewód zasilający podłącz do gniazdka.
- Regulator **A12** ustaw wymagany stopień prędkości. Płynnym przekręcaniem regulatora **A12** w kierunku wskazówek zegara prędkość się zwiększa, przekręcaniem przeciw wskazówkom 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 **A4** składniki otworem w pokrywie **A9**.
- Tryb impulsowy służy do krótkotrwałego podniesienia prędkości obrotów do maksimum. Do uruchomienia trybu impulsowego przekręć regulator prędkości **A12** do pozycji „P” i w celu zapewnienia nieprzerwanej pracy trzymaj go w tej pozycji. Kiedy regulator **A12** złuzujesz, automatycznie wróci do pozycji 0 (wyłączone).
- Kiedy trzeba zatrzymać surowce ze ścian misy **A4** i z końcówki, robot kuchenny najpierw wyłącz poprzez ustawienie regulatora **A12** w pozycji 0 (wyłączone) i odłącz go od gniazdka sieciowego. Zaczekaj, dopóki wirujące części nie zatrzymają się i dopiero potem wytrzyj składniki plastikową szpatułką.
- Po zakończeniu stosowania ustaw regulator **A12** w pozycji 0 (wyłączone), a przewód zasilający odłącz od gniazdka.
- Zaczekaj, dopóki wirujące części nie zatrzymają się i zdemontuj robot kuchenny zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Montaż i demontaż robota kuchennego. Do usunięcia zawartości misy **A4** użyj miękkiej plastikowej szpatułki.
- Po każdym użyciu wyczyść robot kuchenny zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

## SZYBKI PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENCJI

Typ końcówki	Ingrediente	Maksymalna ilość	Czas przetwarzania	Wybór prędkości
Trzepaczka balonowa <b>A2</b>	Białka	12 szt.	4 min	8–10
Trzepaczka balonowa <b>A2</b>	Śmietana do ubijania	1 l	6–8 min	8–10
Miotelka do mieszania <b>A3</b>	Ciast tortowe	2,2 l	6 min	3–6
Hak do ugniatania <b>A1</b>	Ciasto chlebowe	0,8 l	4–5 min	1–2



### Notatka:

Powyższe podane czasy przetwarzania są tylko orientacyjne. Podczas ubijania białek jaj powinna być misa **A4** i miotelka do mieszania **A2** 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.

Surowce do przygotowania różnych typów ciast i mieszanek zostaw przed przetworzeniem w temperaturze pokojowej przez jakiś czas.

## MIELENIE MIĘSA I PRODUKCJA KIEŁBASEK

### MONTAŻ I DEMONTAŻ MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA

- Do komory mielenia **B4** włóż wałek ślimakowy **B5** kołem zębatym do przodu.
- Na wałku **B5** załóż nóż do mielenia **B6** (ostrzeżenie) z komory mielenia) i na nim załóż delikatną lub grubą tarczę do mielenia **B8** albo **B9** w zależności od preferowanej grubości mięsa. Dbaj o to, by występ w komorze do mielenia **B4** wpadł do wycięcia w tarczy do mielenia.



### Ostrzeżenie:

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

- Na komorze mielenia **B4** załóż zamknięcie **B7** i przez przysrubowanie w kierunku wskazówek zegara poprawnie go zamocuj.
- Upewnij się, że robot jest wyłączony i odłączony od gniazdka sieciowego. Ramię **A8** musi być opuszczone do pozycji poziomej i końcówka **A1**, **A2** albo **A3** zdemontowana. Pokrywa **A7** musi być przymocowana do głowicy wielofunkcyjnej. W przeciwnym wypadku nie będzie można uruchomić urządzenia. Z głowicy wielofunkcyjnej zdejmij pokrywę **A6**. Zmontowaną maszynkę do mielenia mięsa przyłóż pod kątem około 45° do wyjścia tak, by otwór napełniający **B3** był uchylony w prawo pod kątem około 45° od osi pionowej, i wprowadź ją do pozycji pionowej przekręceniem aż do oporu w kierunku przeciwnym wskazówkom zegara (rys. D). Na otworze napełniającym **B3** umieść podajnik **B2**. Teraz maszynka do mielenia mięsa jest zmontowana i gotowa do pracy.
- Demontaż wykonaj w odwrotnej kolejności.

### OBŚLUGA MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA

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



### Ostrzeżenie:

Nie przetwarzaj zmrożonego mięsa. Przed mieleniem zostaw go rozmarznąć.

- Upewnij się, że maszynka została poprawnie zmontowana i regulator prędkości **A12** ustawiony jest w pozycji 0 (wyłączone).
- Pod maszynką umieść nierzewną misę **A4** albo inne odpowiednie naczynie. Wtyczkę przewodu sieciowego włącz do gniazdka.
- Regulatorem **A12** ustaw wymagany stopień prędkości. Zalecamy ustawić najpierw prędkość 5 i potem według potrzeb zwiększyć ją albo obniżyć. Kawałki mięsa wkładaj kolejno do otworu napełniającego **B3** i wcisnąj popychaczem **B1**. Dbaj o to, by nie doszło do zapchania 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 przepychania mięsa otworem napełniającym **B3** nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze stosuj do tego celu przeznaczony popychacz **B1**.

- Zmielone mięso będzie spadać do przygotowanego naczynia. Resztki mięsa, które pozostały w komorze do mielenia **B4**, można usunąć poprzez zmielenie kromki chleba lub rogalika.
- Do wyłączenia urządzenia ustaw regulator prędkości **A12** w pozycji 0 (wyłączone).
- Po każdym zastosowaniu wyczyść maszynkę do mielenia mięsa zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

### MONTAŻ I DEMONTAŻ KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI KIEŁBASEK

- Postępuj w identyczny sposób jak przy montażu maszynki do mielenia mięsa, tyle że z tą różnicą, że zamiast noża do mielenia **B6** i tarczy **B8** albo **B9** użyj części **B10**, **B11** albo **B12**.
- Separator **B10** załóż na wałku ślimakowym **B5** tak, by występ w komorze mielenia **B4** wpadł do wycięcia w separatorze **B10**. Na separatorze **B10** umieść końcówkę do napełniania osłonek **B11** albo **B12** i cały zestaw końcówki do produkcji kiełbasek skompletuj przysrubowaniem zamknięcia **B7** do komory mielenia **B4** przy mocowaniu podajnika **B2** do otworu napełniającego **B3**.
- Przymocowanie końcówki do robota wykonać w identyczny sposób, jak podane to zostało w punkcie 4 rozdziału Montaż i demontaż maszynki do mielenia mięsa.
- Podczas demontażu postępuj w odwrotnej kolejności.

### OBŚLUGA KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI KIEŁBASEK

- Upewnij się, że urządzenie zostało poprawnie zmontowane i regulator prędkości **A12** ustawiony jest w pozycji 0 (wyłączone). Wtyczkę przewodu sieciowego podłącz do gniazdka.
- Przygotuj osłonkę, którą napełniać będziesz mielonym mięsem i pozostaw ją moczyć w letniej wodzie przez ok. 10 minut. Zmieloną mieszanek mięsa umieść na podajniku **B2**. Osłonkę wyjmij z wody i jeden jej koniec zwiąż szpilką lub węzeł, a drugi koniec załóż na końcówce do napełniania osłonek **B11** albo **B12**.
- Regulatorem **A12** ustaw wymagany stopień prędkości. Zalecamy najpierw ustawić niższy stopień i następnie według potrzeb zwiększyć go. Jedną ręką przytrzymaj osłonkę przy końcówce **B11** albo **B12**, a drugą ręką przy pomocy popychacza **B1** przeciskaj zmieloną mieszanek mięsa poprzez otwór napełniający **B3**. Jeżeli osłonka przyczepia się do końcówki **B11** albo **B12**, to trzeba ją ponownie zwilżyć wodą.



### Ostrzeżenie:

Do przepychania zmielonego mięsa otworem napełniającym **B3** nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze użyj do tego celu przeznaczonego popychacza **B1**.

- Do wyłączenia urządzenia ustaw regulator prędkości **A12** w pozycji 0 (wyłączone).
- Po każdym zastosowaniu wyczyść poszczególne części końcówki zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

## MIESZANIE

### MONTAŻ I DEMONTAŻ MIKSERA

- Na pojemniku do mieszania **C3** załóż wieko obwodowe **C2** tak, by symbol strzałki wyznaczony na wieku **C2** i rękojeści **C4** był wyrównany. Wieko **C2** poprawnie wlotoc w dół po całym obwodzie, by dobrze przylegało do krawędzi pojemnika do mieszania **C3**. Do otworu wieka **C2** włóż wieczko wewnętrzne **C1** tak, by języczki po obwodzie wieczka **C1** wpadły do rowków w wieku **C2**. Wieczkiem **C1** przekręć w kierunku wskazówek zegara, by doszło do jego unieruchomienia.
- Upewnij się, że robot jest wyłączony i odłączony od gniazdka sieciowego. Głowica wielofunkcyjna **A8** musi być opuszczona do pozycji poziomej i końcówka do ubijania, mieszania lub gnecienia, musi zostać zdemontowana. Z głowicy wielofunkcyjnej **A8** zdejmij pokrywę wyjścia górnego wyjścia **A7** i zmontowany pojemnik do mieszania umieść na wyjściu tak, by strzałka wyznaczona na pojemniku do mieszania **C3** wyrównana była z symbolem otwartego zamka, który wyznaczony jest na głowicy wielofunkcyjnej **A8**. Pojemnikiem **C3** przekręć w kierunku symbolu zamkniętego zamka aż do oporu. W ten sposób dojdzie do przymocowania zestawu miksera do głowicy wielofunkcyjnej **A8**. Robot kuchenny wyposażony jest w bezpiecznik, które nie umożliwiają włączenia miksera, kiedy nie jest poprawnie zmontowany.
- 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 owoce i warzywa, przygotowania puree ziemniaczanego, ciasta drożdżowego ani do ubijania białek.
- Przygotowane surowce włóż do pojemnika do mieszania **C3** i mikser zmontuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Montaż i demontaż miksera.



### Notatka:

Maksymalna pojemność pojemnika do mieszania **C3** wynosi 1,5 l. Nie napełniaj go powyżej rygli maksimum. Podczas przetwarzania gorących płynów lub płynów, które podczas mieszania zwiększają swą objętość, zalecamy napełniać pojemnik **C3** maksymalnie do 2/3 jego maksymalnej pojemności.

- Upewnij się, że robot został poprawnie zmontowany i że regulator prędkości **A12** ustawiony jest w pozycji 0 (wyłączone). Przewód zasilający podłącz do gniazdka.



- Regulatorem prędkości **A12** ustaw wymagany stopień prędkości. Najpierw zalecamy ustawić niższą prędkość, by surowce przemieszały się. Potem możesz podnieść prędkość. Podczas mieszania zawsze przytrzymuj wieko od góry jedną ręką. Stopień impulsowy zalecamy stosować, kiedy chcesz zmieszać surowce tylko przez krótki czas. Do uruchomienia stopnia impulsowego przekreśl regulator **A12** do pozycji „P” i trzymaj go w tej pozycji przez krótki czas. Kiedy regulator **A12** zsluzujesz, automatycznie wróci do pozycji 0 (wyłączone).



#### Ostrzeżenie:

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy miksera wynosi 3 minuty. Wie zostawiaj urządzenie pracować dłużej, niż podano powyżej. Potem przez 30 minut pozostaw go do ostygnięcia.

- Surowce lub płyny możesz dodawać do pojemnika **C3** podczas mieszania poprzez otwór w wieku **C2** po wyjęciu wiecika wewnętrznego **C1**. Podczas pracy nigdy nie otwieraj wieka obwodowego **C2**. Podczas przetwarzania gorących płynów musi pozostać wieciko wewnętrzne **C1** zamknięte.
- Jeżeli surowce przyciępają się do jednostki nożowej **C5** albo do ścian pojemnika **C3**, wyłącz urządzenie przekreśleniem regulatora prędkości **A12** do pozycji 0 (wyłączone) i odłącz od gniazda sieciowego. Upewnij się, że jednostka nożowa **C5** przestała się obracać. Pojemnik ostrożnie zdejmouty z głowicy wielofunkcyjnej **A8**. Uchyl wieko i plastikową szpachelką wycyżć jednostkę nożową **C5** i ściany pojemnika **C3**. Opuść wieko i zestaw miksera przymocuj z powrotem do głowicy wielofunkcyjnej **A8**. Przewód zasilający podłącz do gniazdka i kontynuuj mieszanie.
- Po zakończeniu użycia ustaw regulator prędkości **A12** w pozycji 0 (wyłączone), a przewód zasilający odłącz od gniazdka. Upewnij się, że jednostka nożowa **C5** przestała się obracać i ostrożnie zdejmij zestaw pojemnika do mieszania z głowicy wielofunkcyjnej **A8**. Do usunięcia surowców z pojemnika **C3** użyj miękkiej plastikowej szpachelki.
- Po każdym zastosowaniu wyyczyż poszczególne części zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

#### ZALECENIA I RADY DOT. MIESZANIA

- Surowce o stałej konsystencji, jakimi są np. owoce lub warzywa, najpierw pokroj 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 ingredience jednocześnie do pojemnika do mieszania **C4**.
- Jeżeli nie potrzebujesz przerabiać surowców o stałej konsystencji jednocześnie z cieczami, zalecamy najpierw zmieszać 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 zacinania jednostki nożowej **C5**. 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 można ich mieszać.

#### SZYBKI PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENCJI

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



#### Notatka:

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

#### KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem robot kuchenny zawsze wyłącz poprzez ustawienie regulatora prędkości **A12** w pozycji 0 (wyłączone) i odłącz go od gniazda sieciowego.
- Robot rozłóż na poszczególne części. Przed demontażem zaczekaj, dopóki wirujące części nie zatrzymają się.
- Po każdym zastosowaniu dokładnie umyj zdejmowane części ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie części te oplucz pod czystą ciekącą wodą i wytrzyj delikatną ścierką. Po umyciu i wysuszeniu zalecamy nasmarować nóż **B6** oraz dyski do mielenia **B8** i **B9** olejem stołowym.
- Jeżeli ubijałeś białka jaj, mię **A4** i trzepaczkę **A2** najpierw oplucz zimną wodą. Jeżeli użyłbyś gorącej wody, resztki białek stwardnieją i ich usunięcie byłoby trudniejsze.



#### Ostrzeżenie:

Podczas czyszczenia noża do mielenia **B6** i jednostki nożowej miksera **C5** bądź nadzwyyczaj ostrożnym, by nie doszło do skaleczenia.

- Metalowe części maszynki do mielenia mięsa i końcówki **A1–A3** nie są przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń. Pozostałe zdejmowane części można umyć w zmywarce do naczyń.
- Do czyszczenia podstawy **A5** i głowicy wielofunkcyjnej **A8** użyj szmatki lekko zwilżonej w słabym roztworze środka do mycia naczyń. Wszystko potem wytrzyj czystą nawilżoną szmatką i dokładnie wysusz.
- Robota ani jego przewodu zasilającego nie zanurzaj w wodzie ani innej cieczy. Do czyszczenia nie stosuj rozcieńczalników, abrazyjnych środków czyszczących itp. W odwrotnym przypadku może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia.

#### MAGAZYNOWANIE

- Jeżeli nie będziesz korzystał z robota przechowuj go w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci. Podczas magazynowania dbaj o to, by głowica wielofunkcyjna **A8** była opuszczona do pozycji poziomej.

#### DANE TECHNICZNE

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

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

#### Wyjaśnienie terminów technicznych

Stopień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:

Klasa II – Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona za pomocą podwójnej lub wzmocnionej izolacji.

Możliwość zmiany tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

#### WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI OPAKOWANIEM

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

#### LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

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

#### Dla podmiotów w krajach Unii Europejskiej

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

#### Likwidacja w krajach poza Unię Europejską

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



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