

SENCOR®

STM 6350WH / STM 6351GR / STM 6352BL
STM 6353OR / STM 6354RD / STM 6355VT
STM 6356YL / STM 6357GG / STM 6358RS



RO ■ Robot de bucătărie

CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU O UTILIZARE VIITOARE

- Acest consumator poate fi utilizat de către persoanele având capacitatea fizică, senzorială sau mentală redusă sau având experiență sau cunoștințe insuficiente, doar dacă acestea sunt sub supraveghere sau au fost instruite reglementar în legătură cu utilizarea consumatorului și înțeleg eventualele pericole.
- Se interzice utilizarea acestui consumator de către copii. Copiii nu au voie să se joace cu acest consumator. Aparatul și cablul de rețea al acestuia trebuie păstrate departe de accesul copiilor.
- Înainte de conectarea consumatorului la priza de rețea, trebuie să vă asigurați că tensiunea specificată pe plăcuța de tip a acestuia este conformă cu tensiunea prizei.
- Nu utilizați niciodată accesoriile care nu sunt livrate împreună cu acest aparat sau nu sunt recomandate expres de către constructor pentru acest consumator.
- Consumatorul este destinat utilizării în gospodărie. Nu utilizați aparatul într-un mediu industrial sau pentru alte scopuri decât cele stabilite.
- Amplasați consumatorul doar pe o suprafață plană, uscată. Nu-l așezați pe un fierbător electric sau pe gaz, în apropierea focului deschis sau a aparatelor care sunt o sursă de căldură.



Nu introduceți mâinile în spațiul marcat cu acest simbol. În caz contrar s-ar putea produce un accident, dacă capul multifuncțional este rabatat și nu este blocat reglementar în poziția de sus.

- Nu utilizați niciodată mai multe tipuri de accesorii simultan.
- Înainte de punerea consumatorului în funcțiune, asigurați-vă că este asamblat reglementar și că, capul multifuncțional este rabatat în poziție orizontală. Pentru securitate, prezentul consumator este echipat cu o siguranță care nu permite pornirea motorului dacă capul funcțional este rabatat.
- În cazul în care are loc rabatarea capului multifuncțional în cursul exploatării, funcționarea consumatorului se întrerupe automat. După rabatarea capului multifuncțional în poziție orizontală de lucru, nu are loc reluarea automată a funcționării consumatorului. Pentru reluarea funcționării, mai întâi trebuie setat variatorul în poziția 0 (oprit) și apoi trebuie selectată viteza cerută.
- Nu atingeți părțile rotative ale consumatorului și aveți grijă să nu ajungă în apropierea acestora obiecte străine, cum este îmbrăcămintea, părul etc. S-ar putea produce un accident sau s-ar putea deteriora consumatorul.

- În cazul în care, în cursul exploatării, cade vreun obiect de tipul lingură sau lingura de lemn cad în bol, setați imediat variatorul în poziția 0 (regim de standby) și deconectați cablul de alimentare de la priză. Așteptați să se oprească părțile rotative și apoi scoateți obiectul.
- În cazul în care ingredientele se prind de accesoriu de lucru sau pereții bolului, opriți consumatorul, deconectați de la priza de rețea și așteptați oprirea componentelor rotative. Cu ajutorul spatulei de silicon curățați accesoriu de lucru și pereții bolului. Apoi puteți repune aparatul în funcțiune.
- Aveți grijă ca, în cazul operării, să nu intre în gura de alimentare a tocătorului de carne, să nu ajungă fire de păr, îmbrăcăminte sau alte obiecte. În gura de alimentare trebuie să introduceți doar materiile prime care urmează a fi prelucrate.
- Niciodată nu folosiți degetele sau alte obiecte pentru împingerea ingredientelor prin gura de alimentare a tocătorului de carne. Pentru acesta aveți elementul de presare care este parte integrantă a accesoriilor.



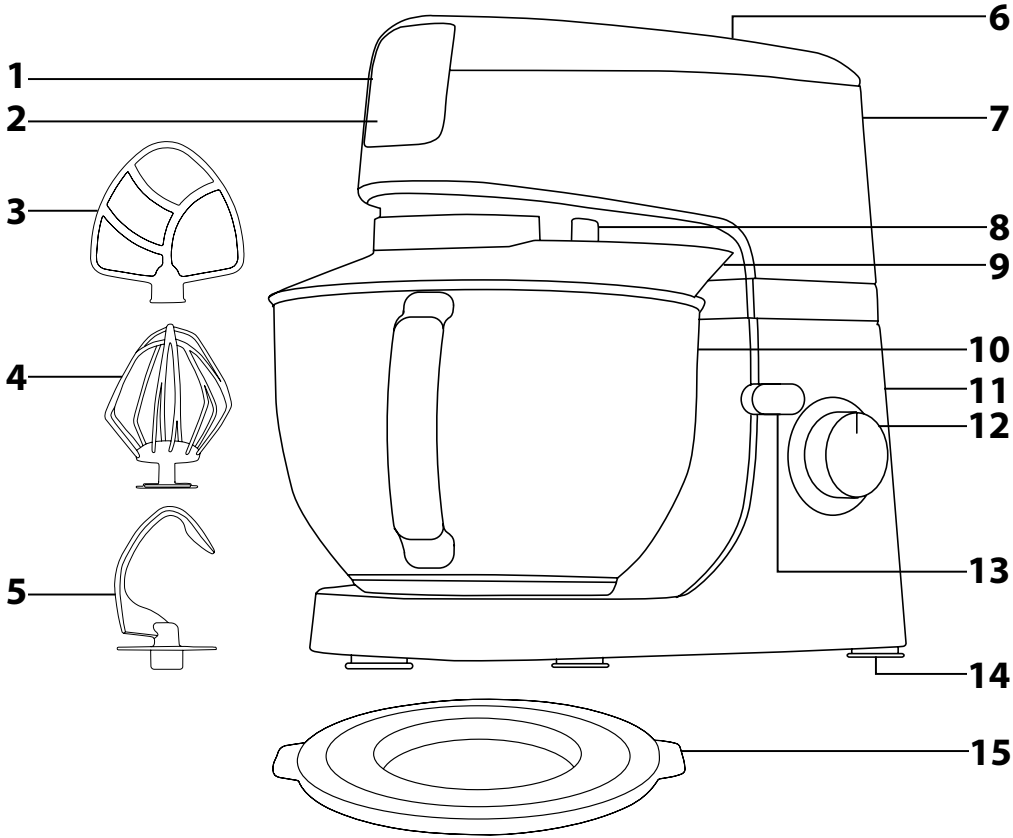
Avertizare:

O utilizare incorectă poate duce la răniri.

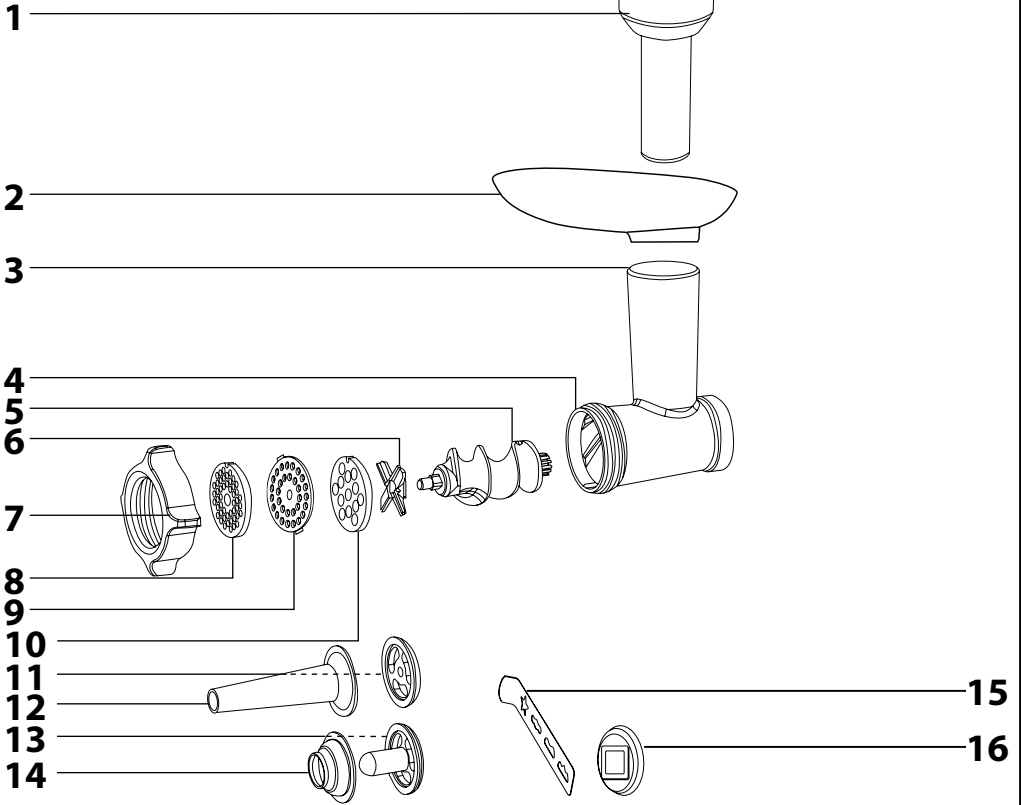
- În cursul manipulării cuțitului de tocare al tocătorului de carne și a unității lamelor mixerului trebuie să fiți deosebit de atenți pentru a evita rănirea de tășuri. O atenție deosebită trebuie acordată în cursul golirii recipientului mixerului, în cursul scoaterii unității lamelor din recipient, în cursul scoaterii cuțitului de tocare din cameră și în cursul curățării.
- Nu încercați să tocați oase, coji de nucă sau alte materii prime tari.
- În recipientul de mixare se pot procesa lichide fierbinți având temperatura de până la 80 °C. În cursul manipulării alimentelor fierbinți trebuie să fiți deosebit de atenți. Aburul fierbinte sau stropii de lichide și alimente fierbinți pot cauza opăriri. Nu porniți niciodată mixerul fără capacul pus reglementar. În cazul în care procesați lichide fierbinți, nu îndepărtați capacul intern în cursul exploatării. Nu atingeți suprafața încălzită. Pentru mutarea recipientului de mixare cald dintr-un loc în altul faceți uz de mâner.
- Durata maximă de exploatare continuă este de 10 minute. În regimul de frământare, nu depășiți durata maximă de exploatare de 5 minute iar în cazul utilizării mixerului, nu depășiți durata de exploatare de 2 minute. Înainte de o nouă pornire, lăsați aparatul să se răcească timp de 30 minute.
- Întotdeauna decuplați și scoateți consumatorul din priza de rețea, dacă nu îl veți folosi și dacă îl lăsați fără supraveghere, înainte de montaj, demontaj, curățare sau mutare. Înainte de dezasamblarea consumatorului și înlocuirea accesoriilor de lucru sau a componentelor accesibile care se rotesc în timpul exploatării, așteptați să se oprească componentele mobile.

- Efectuați curățarea potrivit instrucțiunilor de la capitolul Curățare și mentenanță.
- Nu spălați consumatorul sub jet de apă și nici nu îl scufundați în apă sau alt lichid.
- Nu porniți consumatorul în gol. Utilizarea incorectă a consumatorului poate influența negativ durata de viață a acestuia.
- Aveți grijă ca ștecărul cablului de rețea să nu ajungă în contact cu apa sau umiditatea. Nu amplasați pe cablul de rețea obiecte grele. Aveți grijă ca, cablul de rețea să nu fie atârnat peste marginea mesei sau să nu atingă de suprafața fierbinte.
- Deconectați cablul de rețea de la priză prin tragerea de ștecăr, nu de cablu. În caz contrar, cablul de rețea sau priza de rețea s-ar putea deteriora.
- În cazul în care cablul de rețea este deteriorat, însărcinați înlocuirea acestuia unui centru de service de specialitate. Se interzice utilizarea consumatorului având cablul de rețea sau ștecărul cablului de rețea deteriorate.
- Pentru a evita pericolul de electrocutare, nu reparați consumatorul singuri și nu îl adaptați în nici un fel. Încredințați toate reparațiile unui centru de service autorizat. Prin intervenția în aparat vă expuneți la riscul pierderii dreptului legal din derulare defectuoasă, eventual a garanției pentru calitate.

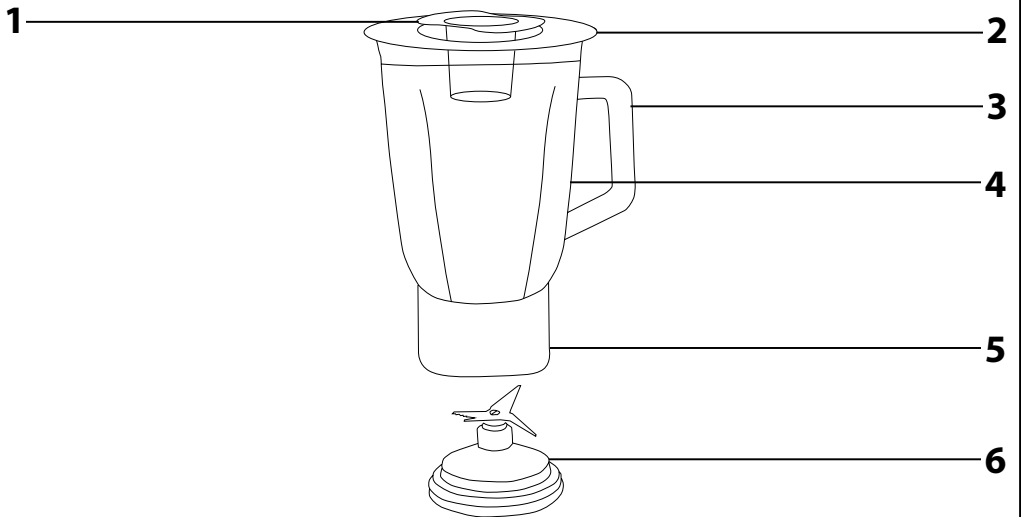
A



B



C



- Înainte de utilizarea acestui consumator, vă rugăm să vă familiarizați cu instrucțiunile de deservire, și anume, și în cazul în care ați fost deja familiarizați cu utilizarea consumatoarelor de tip similar. Utilizați aparatul așa cum este descris în prezentele instrucțiuni de utilizare. Păstrați instrucțiunile pentru eventualele necesități viitoare.
- Cel puțin pe durata existenței dreptului legal dintr-o derulare defectuoasă, eventual a garanției pentru calitate, recomandăm să păstrați cutia de carton originală de transport, materialul de ambalare, bonul de casă și confirmarea de răspundere a vânzătorului sau certificatul de garanție. În cazul transportului, recomandăm ambalarea aparatului înapoi în cutia originală a producătorului.

DESCRIEREA APARATULUI ȘI A ACCESORIILOR ACESTUIA

A1 Buton pentru degajarea tocătorului de carne din racordul frontal	A10 4,5l bol inoxidabil
A2 Capac amovibil al racordului superior pentru fixarea tocătorului de carne	A11 Baza
A3 Paleta de amestecare având forma literei A	A12 Variatorului de viteză servește pentru setarea fluentă a treptei de viteză
A4 Tel de baterie tip balon	A13 Siguranță pentru deblocarea capului multifuncțional
A5 Cârlig de frământare	A14 Picioare anti-derapare pentru stabilitatea aparatului în cursul exploatații
A6 Capac amovibil al racordului superior pentru fixarea mixerului	A15 Capacul servește pentru închiderea bolului din inox A10 în cazul în care doriți să lăsați în el pentru un timp scurt ingredientele.
A7 Cap multifuncțional rabatabil	
A8 Racord pentru fixarea accesoriilor de lucru A3-A5	
A9 Capac bol cu orificiu pentru adăugare ingrediente	

DESCRIEREA ACCESORIULUI TOCĂTORULUI DE CARNE

B1 Element presare	B9 Disc tocare granulozitate medie
B2 Pălinie inox	B10 Disc tocare brută
B3 Gura de alimentare	B11 Separator
B4 Camera de tocare	B12 Accesoriu pentru umplere mațe
B5 Arbore melcat	B13 Formator
B6 Cuțit de tocare	B14 Accesoriu conic
B7 Închidere tip șurub	B15 Fasonator prăjitori
B8 Disc tocare fină	B16 Suport fasonator prăjitori



Observație:

Componentele **B11-B14** sunt amplasate în elementul de presare **B1**. Unele modele sunt echipate doar cu disc fin și brut de tocare **B8** și **B10**.

DESCRIEREA ACCESORIULUI MIXER

C1 Capac intern recipient mixare	C4 Recipient mixare de sticlă având capacitatea de 1,5 l
C2 Capac periferic recipient mixare cu orificiu pentru adăugare ingrediente	C5 Manșon
C3 Măner	C6 Unitatea lamelor

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Scoateți consumatorul și accesoriile acestuia din ambalaj.
- Toate părțile amovibile ale accesoriilor destinate contactului cu produsele alimentare trebuie spălate bine cu apă caldă și detergent de bucătărie neutru. După care clătiți cu apă curată și ștergeți foarte bine cu o cârpă fină sau lăsați să se usuce liber la aer. După spălare și uscare, recomandăm ungerea cuțitului **B6** și a discurilor de tocare **B8-B10** cu ulei de masă.
- Nu scufundați robotul și nici cablul de alimentare în apă sau alt lichid.



Atenție:

Părțile mecanice ale tocătorului de carne și ale elementului **A3-A5** nu sunt destinate spălării în mașina de spălat vase. Celelalte componente amovibile se pot spăla în mașina de spălat vase.

AMESTECARE, BATERE ȘI FRĂMĂNTARE

SELECTAREA TIPULUI DE ACCESORIU DE LUCRU

Tip accesoriu	Scop utilizare
Paleta de amestecare A3	Se utilizează pentru frământarea unor aluaturi ușoare până la moderate, fără drojdie, pentru gătitul supei, a cremelor, umpluturilor etc. Nu utilizați și pentru frământarea unor aluaturi grele.
Paleta de baterie tip balon A4	Se utilizează pentru bătarea ouălor întregi sau a albușurilor de ou, a friștii, a cremelor se spumă etc. Nu folosiți pentru amestecarea sau frământarea aluatului.
Cârlig de frământare A5	Se utilizează pentru frământarea diferitelor tipuri de aluat inclusiv aluatul greu și consistent, cum este, de exemplu, aluatul pentru pizza, aluatul pentru produse de patiserie proaspete.

ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA ROBOTULUI DE BUCĂTĂRIE

- Înainte de a începe să asamblați sau să dezamblați robotul de bucătărie, asigurați-vă că este oprit și decuplat de la priză de rețea.

1. Amplasarea bolului și fixarea capacului

- Așezați robotul de bucătărie pe o suprafață plană, uscată și stabilă, de exemplu, masa de lucru a mobilierului de bucătărie.
- Cu ajutorul siguranței **A13** deblocați capul multifuncțional **A7** și rabatați-l până la limită. După rabatarea capului multifuncțional **A7** deblocați siguranța **A13**. Blocarea capului multifuncțional **A7** în poziția superioară deschisă este semnalizată prin revenirea siguranței **A13** în poziția inițială, ceea ce este însoțit de clăntănitură audibilă.
- Așezați bolul inox **A10** pe baza aparatului **A11** și fixați prin rotăcire în sensul de rotație al acelor de ceasornic. În cazul în care bolul **A10** este fixat corect, nu poate fi ridicat separat de pe bază **A11**.
- Pe partea inferioară a capului multifuncțional **A7** cu racordul **A8**, amplasați capacul **A9** în așa fel încât clichetele de pe perimetrul circular al capacului **A9** să intre în creștăturile de pe perimetrul racordului **A8**.
- Capacul **A15** se utilizează pentru acoperirea bolului **A10** a doriți să păstrați în acesta pe termen scurt ingredientele preparate.

2. Fixarea accesoriilor de lucru

- În cursul montării elementului de presare, capul multifuncțional **A7** trebuie să fie blocat în pozițiedeschisă, vezi punctul 1.2 al capitolului precedent. La racordul **A8** montați unul din accesoriile de lucru **A3-A5** în așa fel, încât arborele racordului **A8** să intre în aceluși. Presați accesoriul de lucru în direcția racordului **A8** și răsuciți-l contra sensului de rotație al acelor de ceasornic pentru fixare. Cu o mână, trageți ușor accesoriul în direcția jos, pentru a verifica fixarea corectă.
- Puneți în bolul **A10** materiile prime pe care doriți să le procesați. Deblocați siguranța **A13** și rabatați capul multifuncțional **A7** în poziție orizontală. După rabatarea capului multifuncțional **A7** deblocați siguranța **A13**. Blocarea capului multifuncțional **A7** în poziție rabatăta de lucru este semnalizată prin revenirea siguranței **A13** în poziția inițială. Acest lucru este însoțit de clăntănitură audibilă.

3. Dezasamblare

- Cu ajutorul siguranței **A13** deblocați capul multifuncțional **A7** și rabatați-l până la limită. După rabatarea capului multifuncțional **A7** eliberați siguranța **A13**. Blocarea capului multifuncțional **A7** în poziția superioară deschisă este semnalizată prin revenirea siguranței **A13** în poziția inițială, ceea ce este însoțit de clăntănitură audibilă.
- Presăați ușor accesoriul în direcția racordului **A8** și răsuciți-l în sensul de rotație al acelor de ceasornic, pentru a asigura slăbirea, după care dați-l jos. Rotiți bolul **A10** contra sensului de rotație al acelor de ceasornic și scoateți de pe bază **A11**. Dați jos capacul **A9** prin tragere în jos. Reduceți capul multifuncțional **A7** în poziția orizontală.

DESERVIREA ROBOTULUI DE BUCĂTĂRIE

- Selecțiți tipul corect de accesoriu de lucru potrivit scopului și asamblați consumatorul potrivit instrucțiunilor menționate la capitolul Asamblarea și dezasamblarea consumatorului. În bol **A10** puneți materiile prime.



Atenție:

Într-o doză se pot procesa maximum 2,2 l de aluat ușor sau 0,8 l de aluat consistent, greu. Cantitatea maximă de albușuri de ou care se poate bate deodată este 12 buciți. Recomandăm umplerea bolului **A10** până la maximum indicat de reper, 3 l. În cazul în care puneți în bolul **A10** o cantitate prea mică de ingrediente (mai puțin de 0,3 l aluat), s-ar putea să nu fie prelucrate optim.

- Asigurați-vă că, capacul multifuncțional **A7** este rabatat în poziție orizontală și că variatorul de viteză **A12** se află în poziția OFF (oprit). Conectați cablul de rețea la priză de rețea.
- Cu ajutorul variatorului **A12** setați treapta de viteză cerută. Prin rotirea continuă a variatorului **A12** în sensul de rotație al acelor de ceasornic se mărește viteza, prin rotire în sens invers, viteza se reduce. Pentru frământarea inițială a materiei prime, setați mai întâi o treaptă de viteză mică, după care reglați după necesități. Reglajul electronic al vitezei asigură menținerea vitezei setate la diferite grade de sarcină. În cursul exploatații puteți adăuga în bolul **A10** ingredientele prin gura capacului **A9**.
- Regimul cu impuls servește pentru mărirea de scurtă durată a vitezei de rotație la maximum. Pentru pornirea regimului cu impuls, rotiți variatorul de viteză **A12** în poziția PULSE și pentru asigurarea funcționării continue, țineți-l în această poziție. Îndată ce eliberați variatorul **A12**, revine automat în poziția OFF (oprit).
- În cazul în care este necesar să ștergeți ingredientele de pe pereții bolului **A10** și de pe accesoriul de lucru, mai întâi opriți robotul de bucătărie prin comutarea variatorului **A12** în poziția OFF (oprit) și deconectați de la priză de rețea. Așteptați până ce se opresc componentele rotative și abia atunci ștergeți ingredientele cu spatula de plastic.
- După ce ați terminat utilizarea, setați variatorul **A12** în poziția OFF (oprit) și deconectați cablul de rețea de la priză.
- Așteptați să se oprească componentele rotative și apoi dezamblați robotul de bucătărie potrivit instrucțiunilor de la capitolul Asamblarea și dezasamblarea consumatorului. Pentru scoaterea conținutului bolului **A10** faceți uz de o spatulă moale de plastic.
- Curățați robotul de bucătărie după fiecare utilizare potrivit instrucțiunilor de la capitolul Curățare și mentenanță.

ILUMINATUL LED

- Capul multifuncțional **A7** este prevăzut cu lumină LED care se aprinde automat după conectarea robotului de bucătărie la priză de rețea. Lumină LED se stinge automat după 25 minute de inactivitate, adică, când aparatul nu este în funcțiune sau, când în acest interval de timp nu este setată viteză. Lumină LED se reaprinde automat în momentul în care porniți robotul de bucătărie prin setarea variatorului **A12** pe treapta de viteză cerută.

GHID RAPID PENTRU PRELUCRAREA INGREDIENTELOR

Tip accesoriu de lucru	Ingrediente	Cantitate maximă	Durata de prelucrare	Selectare viteză
Paleta de baterie tip balon A4	Albușuri	12 buc.	4 min	5-6
Paleta de baterie tip balon A4	Smântână de băut	1 l	6-8 min	5-6
Paleta de amestecare A3	Aluat pentru tort	2,2 l	6 min	3-4
Cărlig de frământare A5	Aluat pentru pâine Aluat pentru pizza	0,8 l	4-5 min	MIN până la 2



Observație:

Duratele de procesare a alimentelor sunt doar orientative. În cursul bateriei albușurilor de ou, bolul **A10** și paleta de baterie **A4** trebuie să fie absolut curate și uscate. Chiar și cantitate mică de grăsime poate cauza faptul că albușurile de ou nu vor fi bătute la consistența de pulverizare cerută. Înainte de baterie, smântâna pentru băut ar trebui să fie răcită la o temperatură de 6 °C. Ingredientele pentru pregătirea diferitelor tipuri de aluat trebuie lăsate să stea în repaus la temperatura camerei.

TOCAREA CĂRNII, FABRICAREA CĂRNAȘILOR ȘI A KEBABULUI ȘI FASONAREA PRĂJITURILOR

ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA TOCĂTORULUI DE CARNE

1. În camera de tocare **B4** introduceți arborile melcat **B5** cu roțița dințată înainte.
2. Pe arborile **B5** montați cuțitul de tocare **B6** (cu lama afară din camera de tocare) și amplasați pe acesta discul de tocare **B8, B9** sau **B10** în funcție de granulozitatea de tocare preferată. Aveți grijă ca proeminența din camera de tocare **B4** să intre în fanta din discul de tocare.



Atenție:

În cursul montării cuțitului **B6** fiți deosebit de atenți, pentru a nu vă răni de tășuri.

3. Pe camera de tocare **B4** amplasați capacul **B7** și fixați-l bine prin înșurubare în sensul de rotație al acelor de ceasornic. Pe gura de alimentare **B3** amplasați pâlnia de inox **B2**.
4. Asigurați-vă că robotul este oprit și deconectat de la priză de rețea. Capul multifuncțional **A7** trebuie rabatat în poziția orizontală iar accesoriul pentru baterie, amestecare sau frământare trebuie să fie demontat. De pe capul multifuncțional **A7** dați jos capacul frontal **A2**. Amplasați accesoriul asamblat pe racordul frontal în așa fel, încât gura de alimentare **B3** să fie înclinată spre dreapta la un unghi de circa 45° față de axa verticală și asigurați accesoriul în poziție verticală prin răsucire în direcția opusă sensului de rotație al acelor de ceasornic. Asigurarea accesoriului este semnalizată prin degajarea butonului **A1**. Acest lucru este însoțit de o clăntănitură audibilă.
5. La demontarea tocătorului de carne, mai întâi dați jos pâlnia **B2**. Apoi presătați butonul **A1** și dați tocătorului jos în sensul de rotație al acelor de ceasornic. După ce ați dat jos tocătorul, puneți capacul **A2** înapoi la locul său.
6. În cursul dezamblării tocătorului în piese separate procedați în ordinea inversă asamblării acestuia.

UTILIZAREA TOCĂTORULUI DE CARNE

1. Pregătiți-vă mai întâi carnea pentru tocat, și anume după cum urmează: Îndepărtați toate oasele, tendoanele și cartilajele, tăiați în bucăți de circa 2 x 2 x 6 cm, care trec fără probleme prin gura de alimentare **B3**.



Atenție:

Nu procesați carnea congelată. Înainte de tocare, lăsați carnea să se decongeleze.

2. Asigurați-vă că robotul este asamblat corect și că variatorul **A12** se află în poziția OFF (oprit).
3. Sub tocător amplasați bolul **A10** sau un alt vas adecvat. Introduceți în priză ștecarul cablului de rețea.
4. Cu ajutorul variatorului, setați treapta de viteză cerută. Recomandăm să setați mai întâi viteza 3 și apoi să măriți după nevoie. Introduceți treptat bucățile de carne în gura de alimentare **B3** și presătați cu elementul de presare **B1**. Aveți grijă să nu se infunde gura de alimentare **B3** cu cantități mari de carne. Nu procesați într-o singură doză o cantitate de carne mai mare de 5 kg. Durata procesării este de ordinul câtorva minute.



Atenție:

Nu presătați materiile prime cu degetele sau cu alte obiecte. Întotdeauna folosiți pentru acest element de presare stabilizator **B1**.

5. Carnea tocată va cădea în vasul pregătit dinainte. Resturile de carne rămase în camera de tocare **B4** se pot îndepărta prin tocare unei felii de pâine sau a unui con.
6. Pentru oprirea robotului, setați variatorul **A12** în poziția OFF (oprit).
7. Curățați robotul de bucățile după fiecare utilizare potrivit instrucțiunilor de la capitolul Curățare și mentenanță.

ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA ACCESORIULUI PENTRU FABRICAREA CĂRNAȘILOR

1. Procedați la fel ca și în cazul asamblării tocătorului de carne, cu deosebirea că, în locul lamei de tocare **B6** și a discului **B8, B9** sau **B10** faceți uz de piesele **B11** și **B12**.
2. Montați separatorul **B11** pe arborile melcat în așa fel, încât proeminența din camera de tocare **B4** să intre în creștătura din separator **B11**. Pe separator **B11** amplasați accesoriul pentru umplerea maștelor **B12** și completați întregul ansamblu pentru fabricarea cărnașilor prin înșurubarea capacului **B7** pe camera de tocare **B4**. Pe gura de alimentare **B3** amplasați pâlnia de inox **B2**.
3. Fixați accesoriul pe robot prin aceeași modalitate, așa cum este descris la punctul 4 al capitolului Asamblarea și dezamblarea tocătorului de carne.

4. Pentru demontarea, mai întâi dați jos pâlnia **B2**. Apoi presătați butonul **A1** și dați accesoriul jos prin răsucire în sensul de rotație al acelor de ceasornic. După ce ați dat jos accesoriul, puneți capacul **A2** înapoi la locul său.
5. În cursul dezamblării accesoriului în piese separate procedați în ordinea inversă asamblării acestuia.

UTILIZAREA ACCESORIULUI PENTRU FABRICAREA CĂRNAȘILOR

1. Asigurați-vă că robotul este asamblat corect și că variatorul **A12** se află în poziția OFF (oprit). Introduceți în priză ștecarul cablului de rețea.
2. Pregătiți-vă mașta pe care îl veți umple cu carnea tocată și lăsați-l să se înmoaie în apa caldă timp de circa 10 minute. Puneți amestecul de carne tocată pe pâlnie **B2** și legați un capăt, introduceți celălalt capăt ca și o armonică pe accesoriul de umplere maște **B12**.
3. Cu ajutorul variatorului **A12**, setați treapta de viteză cerută. Se recomandă setarea mai întâi a treptei de viteză mai joase și apoi mărirea vitezei după nevoie. Cu o mână țineți mașta pe accesoriul de umplere **B12** și cu cealaltă mână, cu ajutorul elementului de presare **B1**, presătați amestecul de carne tocată prin gura de alimentare **B3**. În cazul în care mașta se lipește de accesoriu **B12**, trebuie umezit din nou în apă.



Atenție:

Nu presătați carnea tocată cu degetele sau cu alte obiecte. Întotdeauna folosiți pentru acesta elementul de presare stabilizator **B1**.

4. Pentru oprirea aparatului, setați variatorul **A12** în poziția OFF (oprit).
5. Curățați după fiecare utilizare potrivit instrucțiunilor de la capitolul Curățare și mentenanță.

ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA ACCESORIULUI PENTRU FABRICAREA KEBABULUI

1. Procedați la fel ca și în cazul asamblării tocătorului de carne, cu deosebirea că, în locul lamei de tocare **B6** și a discului **B8, B9** sau **B10** faceți uz de piesele **B11** și **B14**.
2. Montați formatorul **B13** pe arborile melcat **B5** în așa fel, încât proeminența din camera de tocare **B4** să intre în creștătura din formator **B13**. Pe formator **B13** amplasați accesoriul conic **B14** și completați întregul ansamblu pentru fabricarea kebabului prin înșurubarea capacului **B7** pe camera de tocare **B4**. Pe gura de alimentare **B3** amplasați pâlnia de inox **B2**.
3. Fixați accesoriul pe robot prin aceeași modalitate, așa cum este descris la punctul 4 al capitolului Asamblarea și dezamblarea tocătorului de carne.
4. Pentru demontarea, mai întâi dați jos pâlnia **B2**. Apoi presătați butonul **A1** și dați accesoriul jos prin răsucire în sensul de rotație al acelor de ceasornic. După ce ați dat jos accesoriul, puneți capacul **A2** înapoi la locul său.
5. În cursul dezamblării accesoriului în piese separate procedați în ordinea inversă asamblării acestuia.

UTILIZAREA ACCESORIULUI PENTRU FABRICAREA KEBABULUI

1. Asigurați-vă că robotul este asamblat corect și că variatorul **A12** se află în poziția OFF (oprit). Introduceți în priză ștecarul cablului de rețea.
2. Puneți amestecul de carne tocată pregătit pentru kebab pe pâlnie **B2**. Cu ajutorul variatorului **A12**, setați treapta de viteză cerută. Se recomandă setarea mai întâi a treptei de viteză mai joase și apoi mărirea vitezei după nevoie. Cu ajutorul elementului de presare **B1** împingeți amestecul prin gura de alimentare **B3**. Rezultatul va fi un tubuleț de carne gol pe dinăuntru care e tăie ulterior în bucăți mici. Kebabul este mâncarea tradițională a țărilor Orientului Apropiat, pregătită preponderent din carne tocată și grâu integral.



Atenție:

Nu presătați carnea tocată cu degetele sau cu alte obiecte. Întotdeauna folosiți pentru acesta elementul de presare stabilizator **B1**.

3. Pentru oprirea robotului, setați variatorul **A12** în poziția OFF (oprit).
4. Curățați după fiecare utilizare potrivit instrucțiunilor de la capitolul Curățare și mentenanță.

ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA ACCESORIULUI PENTRU FABRICAREA PRĂJITURILOR

1. Procedați la fel ca și în cazul asamblării tocătorului de carne, cu deosebirea că, în locul lamei de tocare **B6** și a discului **B8, B9** sau **B10** faceți uz de piesele **B11, B15** și **B16**.
2. Pe arborile melcat montați separatorul **B11** în așa fel, încât proeminența din camera de tocare **B4** să intre în creștătura din separator **B11**. În capacul cu înșurubare **B7** introduceți suportul fasonatorului **B16**. Înșurubați capacul **B7** pe camera de tocare **B4** în sensul de rotație al acelor de ceasornic și strângeți bine. Completați ansamblul prin introducerea fasonatorului **B15** în suport **B16** și fixarea pâlniei **B2** pe gura de alimentare **B3**.
3. Fixați accesoriul pe robot prin aceeași modalitate, așa cum este descris la punctul 4 al capitolului Asamblarea și dezamblarea tocătorului de carne.
4. Pentru demontarea, mai întâi dați jos pâlnia **B2**. Apoi presătați butonul **A1** și dați accesoriul jos prin răsucire în sensul de rotație al acelor de ceasornic. După ce ați dat jos accesoriul, puneți capacul **A2** înapoi la locul său.
5. În cursul dezamblării accesoriului în piese separate procedați în ordinea inversă asamblării acestuia.

UTILIZAREA ACCESORIULUI PENTRU FABRICAREA PRĂJITURILOR

1. Puneți aluatul pregătit pe pâlnie **B2**. Prin deplasarea fasonatorului **B15** spre stânga sau dreapta, setați forma de prăjitură cerută.
2. Introduceți în priză ștecarul cablului de rețea. Cu ajutorul variatorului **A12** setați treapta de viteză cerută. La prima pornire, recomundăm să setați mai întâi viteza 6 și apoi să o măriți sau să o reduceți după nevoie.
3. Pentru împingerea aluatului prin gura de alimentare **B3** folosiți elementul de presare **B1**. Robotul de bucătărie va împinge afară aluat în forma cerută setată cu ajutorul fasonatorului **B15**. Recomandăm să țineți o tavă sau palmă sub aluatul extrudat. Ulterior, aluatul fasonat se taie în bucăți mici.



Atenție:

Nu presătați aluatul cu degetele sau cu alte obiecte. Folosiți întotdeauna elementul de presare **B1**.

- După finalizarea lucrului, opriți robotul de bucătărie prin comutarea variatorului **A12** în poziția OFF (oprit).
- Curățați accesoriul de lucru după fiecare utilizare potrivit instrucțiunilor de la capitolul Curățare și mentenanță.

MIXAREA

ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA MIXERULUI

- În recipientul pentru mixare **C4**, introduceți din partea de jos unitatea lamelor **C6** și înșurubați în sensul de rotație al acelor de easonomic.
- Pe recipientul de mixare **C4** montați capul periferic **C2** în așa fel, încât marginile lui să copizeze gura recipientului, presăți bine în jos pe tot perimetrul. În orificiul capacului **C2** introduceți căpăcelul intern **C1** și apăsați-l reglementar în jos până la limită.



Observație:

Nu scoateți din recipientul de mixare **C4** manșonul **C5**.

- Asigurați-vă că robotul este oprit și deconectat de la priză de rețea. Capul multifuncțional **A7** trebuie rabatat în poziția orizontală iar accesoriul pentru batere, amestecare sau frământare trebuie să fie demontat. Degajați și dați jos capacul racordului superior **A6**. Amplașați recipientul asamblat pe racordul superior și, printr-o tragere ușoară, rotiți-l în sensul simbolului **A** până la limită. Siguranța nu permite pornirea mixerului, dacă nu este fixat corect pe capul multifuncțional **A7**.
- La dezasamblare procedați în mod invers.

UTILIZAREA MIXERULUI

- Mixerul este destinat pregătirii unor băuturi, cum sunt cocteilurile de lapte, supele cremă, sosurile, pastele de întins pe pâine, hrană mixată proaspătă pentru copii etc. nu servește pentru stoarcerea fructelor și legumelor, eventual pentru piure de cartofi, aluat dospit și nici pentru baterea albușurilor de ou.
- Asamblați mixerul potrivit instrucțiunilor din capitolul Asamblarea și demontarea mixerului (produsele alimentare având dimensiuni mai mari trebuie tăiate dinainte) și introduceți ingredientele în recipientul **C4**.



Observație:

Capacitatea maximă a recipientului de mixare **C4** este de 1,5 l. La umplere nu depășiți reperul de capacitate maximă. În cursul procesării lichidelor fierbinți sau a lichidelor care își măresc volumul în cursul mixării, recomandăm umplerea recipientului până la 2/3 din capacitatea maximă a acestuia.

- Asigurați-vă că robotul este asamblat corect și că variatorul **A12** se află în poziția OFF (oprit). Conectați cablul de rețea la priză de rețea. Cu ajutorul variatorului **A12** setați treapta de viteză 220–240 V. Recurdăm să setați mai întâi o viteză mai mică, pentru ca ingredientele să se frământă. După care puteți mări viteza. Treapta cu impuls se poate folosi atunci când doriți să mixați alimentele pentru un timp foarte scurt. Pentru pornirea regimului cu impuls, rotiți variatorul de viteză **A12** în poziția „PULSE” și țineți-l scurt în această poziție. Îndată ce eliberați variatorul **A12**, revine automat în poziția OFF (oprit).



Atenție:

Durata maximă de exploatare continuă a mixerului este de 2 minute. Nu lăsați consumatorul să funcționeze continuu pentru o perioadă mai lungă decât cea menționată mai sus. După care lăsați-l să se răcească timp de 30 minute.

- Alimentele sau lichidele se pot adăuga în recipient **C4** în cursul mixării prin orificiul capacului **C2** după scoaterea capacului intern **C1**. În cursul exploatarei, nu deschideți recipientul capul perimetral **C2**. În cursul procesării lichidelor fierbinți, capul intern **C1** trebuie să rămână închis.
- În cazul în care alimentele se prind de unitatea de tocarea **C6** sau peretei recipientului **C4**, opriți aparatul prin comutarea variatorului **A12** în poziția OFF (oprit) și deconectați-l de la priză de rețea. Asigurați-vă că unitatea lamelor **C6** nu se mai rotește. Demontați cu grijă recipientul asamblat pe capul multifuncțional **A7** prin rotirea în direcția simbolului **A**. Deschideți capul și, cu ajutorul unei spatule de plastic, curățați unitatea lamelor **C6** și peretei recipientului **C4**. Închideți capul și fixați ansamblul mixer inapoi pe capul multifuncțional **A7**. Conectați cablul de rețea la priză de rețea și continuați mixarea.
- După ce ați terminat utilizarea, setați variatorul **A12** în poziția OFF (oprit) și deconectați cablul de rețea de la priză. Asigurați-vă că unitatea lamelor **C6** nu se mai rotește și dați jos cu atenție ansamblul unității de mixare de pe capul multifuncțional **A7**. Puneți capacul **A6** inapoi la locul său și, pentru îndepărtarea alimentelor din recipientul **C4**, faceți uz de o spatulă moale de plastic.
- După fiecare utilizare, dezamblați recipientul asamblat în piese separate și curățați fiecare piesă potrivit instrucțiunilor de la capitolul Curățare și mentenanță.

INDICAȚII ȘI SFATURI PENTRU MIXARE

- Alimentele având o consistență mică mare, cum sunt, de exemplu, fructele sau legumele, trebuie mai întâi tăiate în bucăți mai mici de circa 3 cm și abia apoi se pot mixa.
- Mixați mai întâi o cantitate mai mică de ingredient, adăugând treptat altele prin orificiul din capac **C2** în cursul mixării. Prin această obțineți rezultate mai bune decât dacă ați introduce toate ingredientele deodată în recipientul de mixare **C4** deodată.
- În cazul în care urmează să procesați alimente având o consistență mai mare împreună cu lichide, recomandăm să mixați mai întâi alimentele cu consistență mai mare și o parte de lichide. Restul lichidelor se adaugă treptat prin orificiul din capac **C2** în cursul mixării.
- Pentru mixarea unor lichide foarte dense, recomandăm utilizarea treptei cu impuls, pentru a se evita blocarea frecventă a unității lamelor **C6**. Porniți mixerul repede în intervale scurte.
- Cuburile de gheață trebuie procesate imediat după scoaterea din frigider. Îndată ce gheața începe să se topească, cuburile se unesc și nu vor putea fi mixate.

GHID RAPID PENTRU PRELUCRAREA INGREDIENTELOR

Ingrediente	Selectare viteză	Durata de mixare recomandată
Fructe și legume tăiate în bucăți mai mici	5–6	30 s
Hrană pentru copii, adaos de mâncare	5–6	40 s
Pastă, dressinguri, marinade	3–4	30 s
Smoothie și cocteiluri	de la 6 la MAX	40 s
Supe	de la 6 la MAX	30 s
Cuburi de gheață	PULSE	



Observație:

Duratele de procesare a alimentelor sunt doar orientative. Durata efectivă de procesare depinde de mărimea produselor alimentare, cantitatea acestora consistență finală cerută.

CURĂȚARE ȘI MENTENANȚA

- Înainte de curățare, robotul de bucătărie trebuie întotdeauna oprit prin setarea variatorului **A12** în poziția OFF (oprit) și trebuie deconectat de la priză de rețea.
- Dezasamblați robotul în piese separate. Înainte de dezamblare, așteptați să se oprească piesele rotative.
- După fiecare utilizare, spălați bine piesele amovibile în apă caldă cu detergent neutru de bucătărie. După care clătiți cu apă curată și ștergeți foarte bine cu o cârpă fină sau lăsați să se usuce liber la aer. După spălare și uscare, recomandăm ungerea cuțitului **B6** și a discurilor de tocarea **B8**, **B9** și **B10** cu ulei comestibil.
- În cazul în care ați bătut albușurile de ou, bolul **A10** și paleta de batere **A4** trebuie mai întâi clătite cu apă rece. Dacă ați folosi apa fierbinte, resturile de albușuri e ou s-ar întări și îndepărtarea a acestora ar fi mai dificilă.
- Părțile metalice ale tocătorului de carne și ale elementului **A3–A5** nu sunt destinate spălării în mașina de spălat vase. Celelalte componente amovibile se pot spăla în mașina de spălat vase.
- Pentru curățarea bazei **A11** și a capului multifuncțional **A7** utilizați o cârpă înmuiată puțin într-o soluție slabă de detergent de săpun. După care ștergeți totul cu o cârpă curată umezită și ștergeți foarte bine.
- Pentru curățare nu utilizați niciodată diluanți sau detergenți cu efecte abrazive. În caz contrar se poate deteriora suprafața consumatorului.
- Nu scufundați robotul și nici cablul său de alimentare în apă sau alt lichid.

DEPOZITAREA

- În cazul în care nu veți mai folosi robotul de bucătărie, depuneți-l într-un loc curat și uscat, departe de accesul copiilor. Asigurați-vă că, capul multifuncțional **A7** este rabatat în poziție orizontală.

DATE TEHNICE

Tensiune nominală.....	220–240 V
Frecvență nominală.....	50/60 Hz
Putere consumată nominală.....	1 000 W
Clasa de protecție (contra electrocutării).....	II
Gradul de zgomot.....	85 dB(A)

Valoarea declarată a emisiilor de zgomot a acestui consumator este de 85 dB(A), ceea ce reprezintă nivelul A al puterii acustice, având în vedere puterea acustică de referință 1 pW.

Explicarea noțiunilor tehnice

Clasa de protecție contra electrocutării:

Clasa II – Protecție contra electrocutării este asigurată prin izolație dublă sau întârită

INSTRUCȚIUNI ȘI INFORMAȚII REFERITOARE LA MANIPULAREA AMBALAJULUI FOLOSIT

Materialul de ambalare folosit trebuie depus la locul stabilit de către comună pentru depozitarea deșeurilor.

LICHIDAREA INSTALAȚIILOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE UZATE



Acest simbol aflat pe produse sau pe documentele însoțitoare înseamnă că produsele electrice și electronice uzate nu pot fi aruncate în deșeurile comunale obișnuite. Pentru o lichidare corectă, reabilitare și reciclare, predați aceste produse la locurile de colectare stabilite. Alternativ, în unele țări ale Uniunii Europene sau alte țări europene, puteți restitui produsele dumneavoastră către comerciantul local în momentul achiziției unui produs nou echivalent.

Prin lichidarea corectă a acestui produs ajutați cu păstrarea resurselor naturale prețioase și cu prevenirea impactelor potențiale negative asupra mediului și sănătății umane, ceea ce ar putea fi urmările lichidării incorecte a deșeurilor. Cereți alte detalii de la autoritățile locale sau de la cel mai apropiat centru de colectare.

În cazul lichidării incorecte a acestui tip de deșeu, puteți fi amendatți potrivit unor reglementări naționale.

Pentru operatorii economici din țările Uniunii Europene

Dacă doriți să lichidați instalațiile electrice și electronice, cereți informațiile necesare de la comerciantul sau furnizorul dumneavoastră.

Lichidarea în celelalte țări în afara Uniunii Europene

Acest simbol este valabil în Uniunea Europeană. În cazul în care doriți să lichidați acest produs, cereți informațiile necesare de la autoritățile locale sau de la comerciantul dumneavoastră în legătură cu modalitatea de lichidare.



Acest produs îndeplinește toate cerințele de bază ale directivelor UE care se referă la acesta.