

SENCOR®

STM 3780GG / STM 3787CH
STM 3789SL



HU ■ Konyhai robot

Az eredeti útmutató fordítása

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!**Általános figyelmeztetések**

- A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetések a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A készüléket gyerekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a gyerekektől.
- A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak. Tisztítást és karbantartást gyerekek nem hajthatnak végre a készüléken.
- A sérült hálózati vezetékét csak szakszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket sérült hálózati vezetékkel használni tilos.

**Figyelmeztetés!**

A helytelen használat súlyos sérülésekhez vezethet!

- A kések élesek! Legyen óvatos, amikor a kést a mixelő vagy a smoothie edényből kissereli, illetve amikor az edényt üríti, továbbá tisztítás közben. A kések kézsérülést okozhatnak.
- Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő felületeket a használati útmutatóban leírtak szerint tisztítsa meg.

- A tartozékok be- és kiszerelese, a készülék tisztítása és áthelyezése előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket húzza ki az elektromos aljzathoz.
- A tartozékok fel- és leszerelése, vagy átszerelése előtt, a készüléket kapcsolja le, várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékezését és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzathoz.

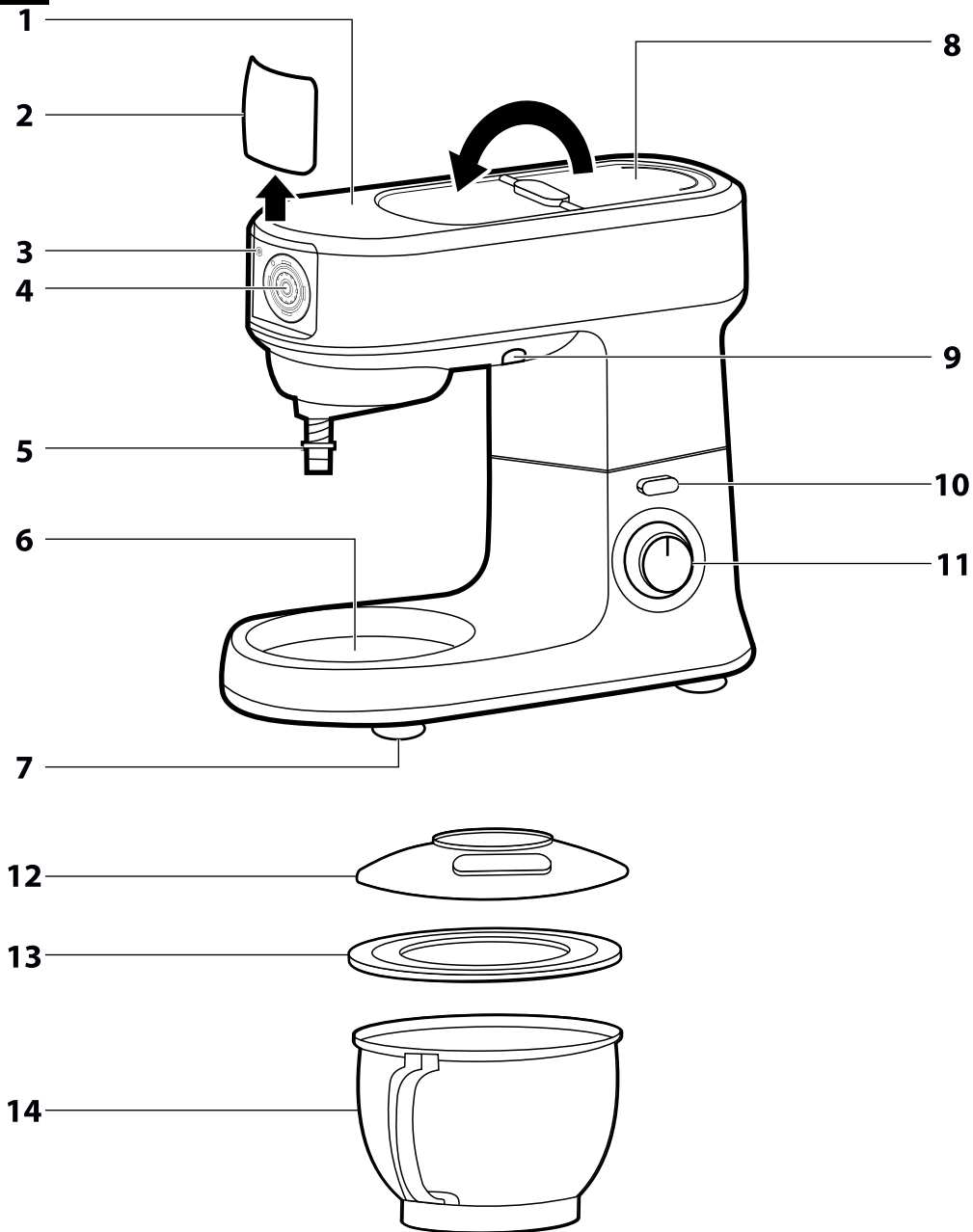
Elektromos biztonság

- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- A készüléket csak szabályszerűen leföldelt aljzathoz csatlakoztassa. A készüléket ne üzemeltesse hosszabbító vezetékről.
- A hálózati vezeték nem szabad nedves és vizes kézzel a fali aljzathoz csatlakoztatni (vagy onnan kihúzni).
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték csatlakozódugóját ne érje víz vagy nedvség.
- A hálózati vezetéket a vezetéknel megfogva nem szabad a fali aljzathoz kihúzni. A hálózati vezeték vagy a fali aljzat megsérülhet. Ehhez a művelethez a vezeték csatlakozódugóját fogja meg.
- A hálózati vezetékre ne helyezzen rá nehéz tárgyakat. A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról, és nem érhet hozzá forró vagy éles tárgyakhoz.
- Ne próbálja megjavítani a meghibásodott készüléket, illetve azon ne hajtson végre átalakításokat, ellenkező esetben áramütés érheti. A készülék minden javítását vagy beállítását bizza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék megbontása vagy szakszerűtlen javítása esetén a garancia érvényét veszti.
- A készüléket óvja a főröccsenő víztől és egyéb folyadékoktól. A készülék motoros egységét vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos!
- A készülék használatának befejezése után a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzathoz.
- A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított) konnektorhoz csatlakoztatni.
- A készüléket csak akkor kapcsolja be, ha a habverőt vagy a keverő szárat már az alapanyagokat tartalmazó edénybe dugta. Amíg a készülék be van kapcsolva, a keverő szárat ne emelje ki az edényből, mert az alapanyagot a forgó szár elszórja.
- Ha az élelmiszer alapanyagok rátapadnak a tartozékokra vagy az edény falára akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket húzza ki az aljzathoz. Kaporával húzza le a tartozékokról és az edény faláról a rátapadt élelmiszereket.
- A forgó részekhez ne érjen hozzá. Az alapanyagokat tartalmazó edénybe (ha a készülék működik) ne dugja be a kezét, illetve konyhai eszközöket se dugjon be. A hajat, ruháját stb. tartsa távol a készülék forgó alkatrészeitől. Ha bármilyen tárgy esik az edénybe, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le.
- Ügyeljen arra, hogy a húsdaráló, reszelő és szeletelő adagoló torokba ne kerüljön haj, ruha vagy bármilyen más idegen tárgy. Az adagoló torokba csak a feldolgozni kívánt alapanyagot tegye be.
- A húsdaráló, a reszelő és szeletelő adagoló torokba ne nyúljon be kézzel, és az alapanyagokat ne nyomja be az ujjával vagy valamilyen idegen tárggyal. Erre a célra használja a készülékhez tartozóként mellékelte nyomórudat.
- Működés közben a motoros kart felhajtani tilos.
- Ha forró folyadékokkal és alapanyagokkal dolgozik, akkor legyen különösen óvatos. A forró gőz vagy a kifőröccsenő forró alapanyag égési sérülést okozhat. Biztonsági okokból az alapanyagokat és élelmiszereket a feldolgozás előtt hűtse le.
- Forró alapanyagok feldolgozása után a keverő szárat a használat után forrók lehetnek.
- A tartozékok cseréje vagy kivétele előtt a készüléket kapcsolja le, és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzathoz.
- A húsdaráló kést és a mixer kést óvatosan fogja meg, ellenkező esetben a kések elvágják a kezét. Különösen legyen óvatos, amikor a húsdaráló kést vagy a mixer kést szereli ki a használat után.
- A készülékben csontot, dióhéjat vagy más hasonló és kemény alapanyagokat darálni tilos!
- A rozsdamentes edénybe 80°C-nál melegebb alapanyagokat és folyadékokat ne töltsön be. Forró folyadékok és alapanyagok keverése és feldolgozása során legyen nagyon óvatos. A forró gőz vagy a kifőröccsenő forró alapanyag égési sérülést okozhat. A mixert a megfelelő módon felhelyezett fedél nélkül ne kapcsolja be. Forró folyadékok keverése közben a belső fedelet ne emelje ki. Ne fogja meg a forró felületeket. A forró mixelő edényt kizárólag csak a fogantyúnál fogja meg.
- A készülék folyamatos üzemeltetési ideje max. 10 perc. Dagasztás közben a folyamatos üzemeltetés maximális ideje 5 perc, a mixer használata közben 2 perc. A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 30 percet a készülék lehűlése érdekében.

Biztonság karbantartás közben

- A készülék tisztításának a megkezdése előtt várja meg a készülék teljes lehűlését.
- A készüléket rendszeresen tisztítsa meg a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint. A készüléken a jelen útmutató tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetében meghatározott tisztításon kívül más karbantartást nem kell végrehajtani.
- A készülék motoros egységét vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos! A konyhai robotot mosogatógépben nem lehet elmosogatni.
- A habverő és keverő szárat, illetve egyéb tartozékokat ne hagyja túl hosszú ideig (4 órán túl) a megkevert élelmiszerben vagy italban. A keverő szárat ne tárolja vízben, a felületük megsérülhet.
- Az eltávolítás előtt a készülék motoros karját hajtja le vízszintes helyzetbe.

A

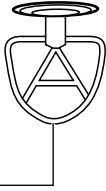


B

1



2



3

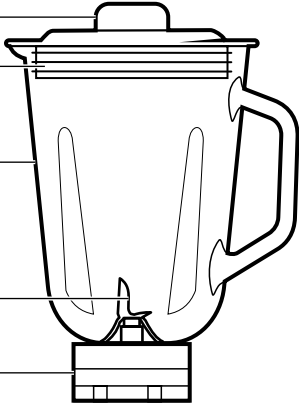


4



C

1

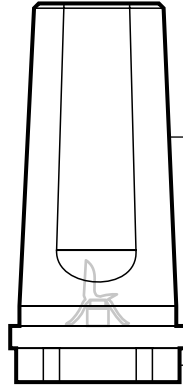


2

3

4

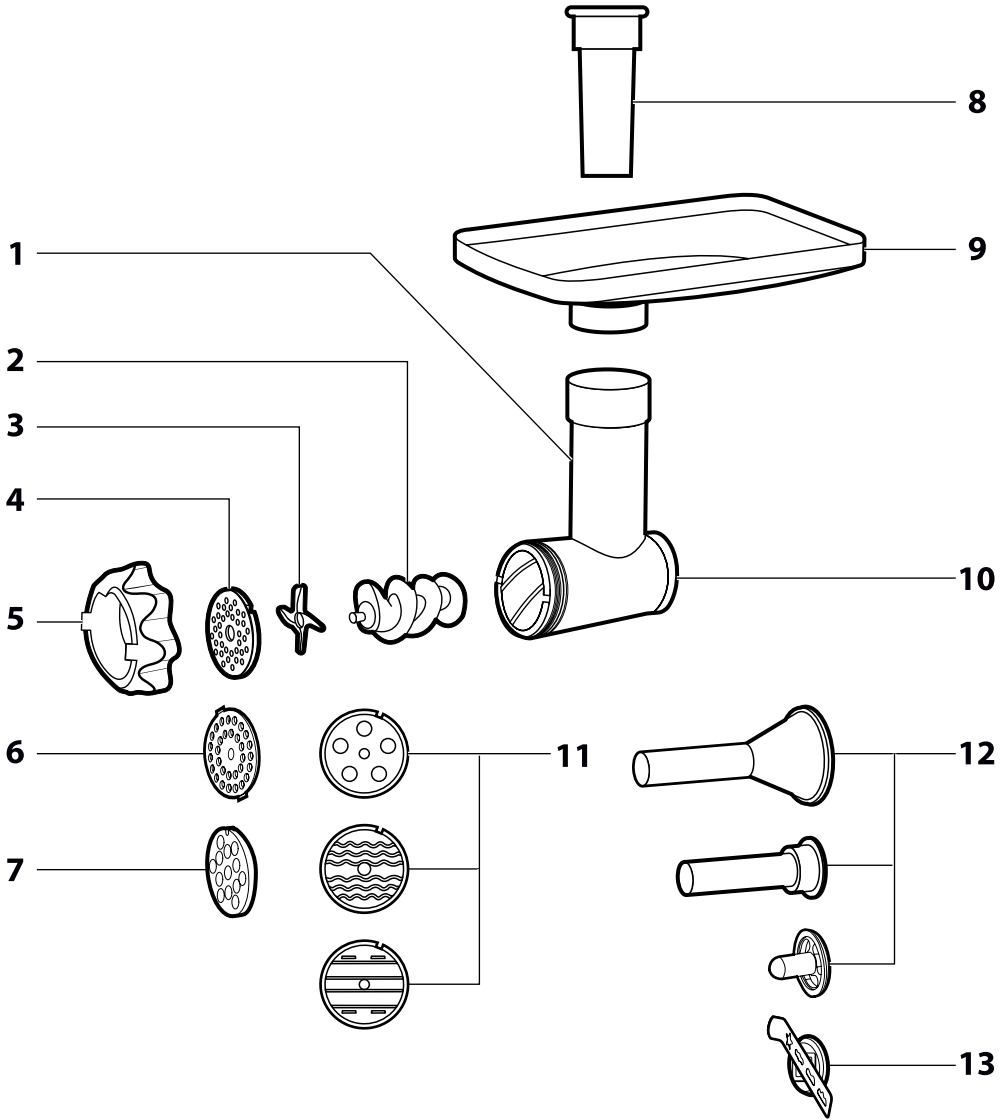
5

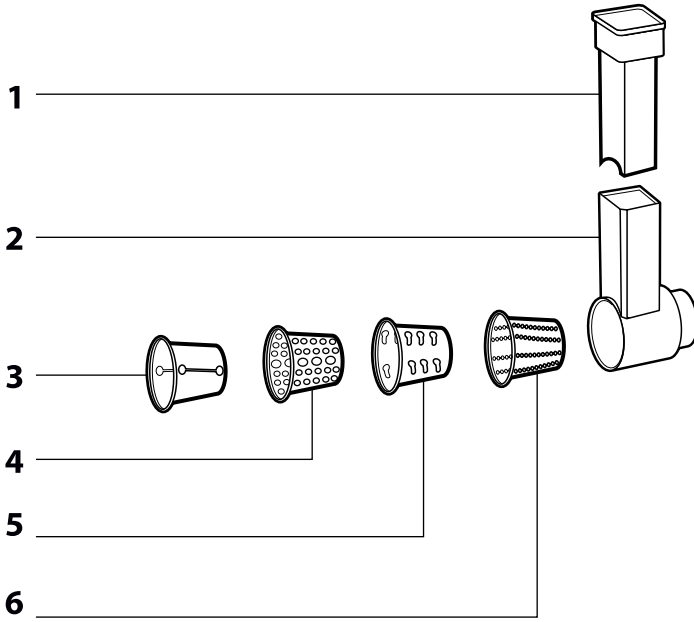
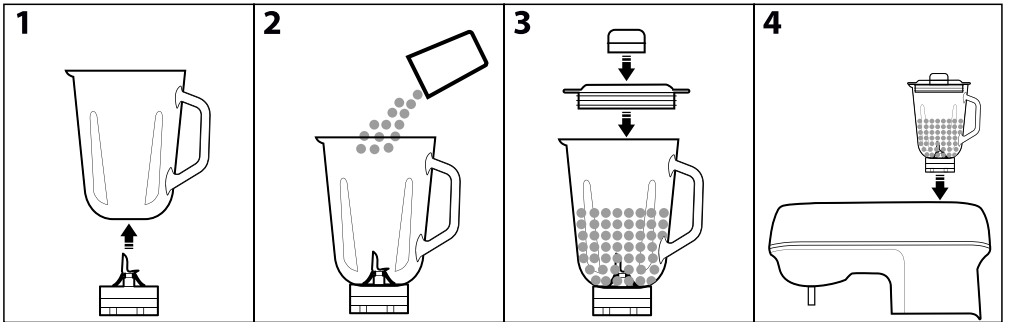
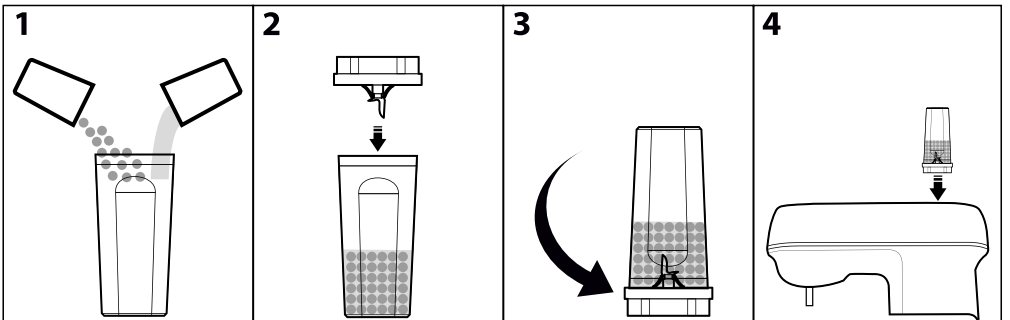


6

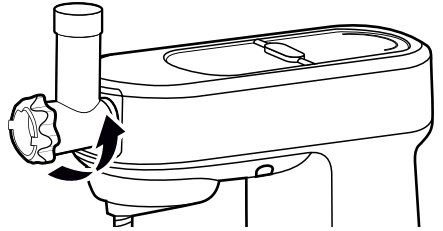
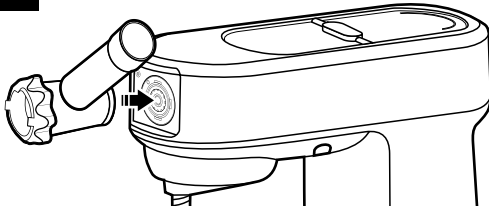
7

D

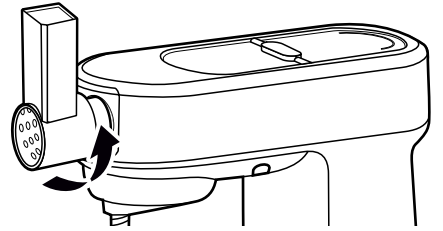
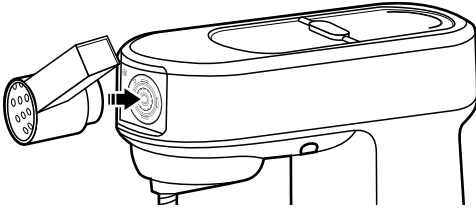


E**F****G**

H






I



AZ ELSŐ HASZNÁLTATBA VÉTEL ELŐTT

- A készülék első használatba vétele előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülékek használatát már ismeri. A készüléket a jelen használati útmutatóban leírtak szerint használja. A használati útmutatót őrizze meg, később is szüksége lehet rá. Ha a készüléket eladja vagy kölcsönadja, akkor a készülékkel együtt a jelen használati útmutatót is adja át.
- Legalább a termékhiba felelősség (illetve garancia) időtartama alatt javasoljuk az eredeti csomagolás (kartondoboz és egyéb csomagolóanyagok), a pénztári bizonylat, a termékhiba felelősségre vonatkozó gyártói nyilatkozat vagy a garancialevél megőrzését. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.
- A készüléket vegye ki a csomagolásból, és addig ne dobja ki a csomagolóanyagot, amíg minden tartozékot és alkatrészt meg nem talál.

A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI

- A1** Felhajtható multifunkciós fej
A2 Levehető homlok fedél, a húsdaráló vagy reszelő egység felszereléséhez
A3 Húsdaráló kioldó gomb
A4 Húsdaráló, reszelő és szeletelő hajtás
A5 Hajtó tengely
A6 Edénytartó
A7 Cszúszgátoló lábak
A8 Felhajtható fedél a mixer rögzítéséhez
A9 Világítás
A10 Multifunkciós fej kioldó és rögzítő retesz
- A11** Fordulatszám szabályozó gomb, világítással
 - 0 (kikapcsolás; készenléti üzemmód)
 - fordulatszám fokozatok 1-2-3-4-5-6
 - mixelés üzemmód, mixelő edényben 
 - mixelés üzemmód, smoothie edényben 
 - világítás 
A12 Átlátszó fedél, betöltő nyílással
A13 Fedél a rozsdamentes edényre
A14 5 l-es rozsdamentes acéledény

B1 Balón alakú habverő	B3 Dagasztókar
B2 Keverőszár	B4 Rugalmas élő keverő
C1 Belső fedél	C4 Késégység
C2 Nagy fedél a mixelő edényhez, adagoló nyílással	C5 Mixelő edény rögzítő
C3 1,5 l-es mixelő edény	C6 0,6 l-es smoothie edény
D1 Daráló	C7 Smoothie edény talp
D2 Csigatengely	D8 Nyomórúd
D3 Daráló kés	D9 Adagoló garat
D4 Finom daráló tárcsa	D10 Daráló kamra
D5 Menetes gyűrű	D11 Tésztakészítő tárcsák
D6 Közepes daráló tárcsa	D12 Kolbászító feltét
D7 Durva daráló tárcsa	D13 Daráló keksz sablon, tartóval
E1 Nyomórúd	E4 Durva reszelő
E2 Reszelő	E5 Burgonya reszelő
E3 Szeletelő	E6 Finom reszelő

A KÉSZÜLÉK RENDELTEZÉSE

- A konyhai robotot a család élelmiszerfeldolgozásának megfelelő mennyiségű alanyagok különböző feldolgozásához lehet felhasználni. A készülékkel mixelni, keverni, dagasztani, darálni és reszelni lehet.

AZ ELSŐ HASZNÁLTATBA VÉTEL ELŐTT

- Minden tartozékot, amely közvetlenül kapcsolatba kerül a feldolgozott élelmiszerekkel, alaposan mosogassa el mosogatógépes meleg vízzel. A tartozékokat tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra).



Figyelmeztetés!

A **B1-B4** tartozékokat, a húsdaráló **D1** és a reszelő **E2** fém alkatrészeit nem lehet mosogatógépben elmosogatni. A többi levehető tartozékot mosogatógépben is el lehet mosogatni.

A késégység **C4** tisztítása közben legyen nagyon óvatos, a kések élesek, késérülést okozhatnak.

- A készülék házát enyhén benedvesített ruhával törölje meg.



Figyelmeztetés!

A konyhai robotot és a hálózati vezetéket vízbe mártani vagy folyóvíz alatt elmosogatni tilos! Az állványt és a motoros egységet mosogatógépben nem lehet elmosogatni.

KEVERÉS, HABVERÉS ÉS DAGASZTÁS BOLYGÓMŰVES KEVERÉS

- A bolygóműves keverés két forgómozgást biztosít a befogott keverőszáraknak. A keverőszár az edény falánál az óramutató járásával ellenkező irányba, míg a saját tengelye körül az óramutató járásával azonos irányba forog. Ezzel biztosítja az alanyagok tökéletes és egyenletes elkeverését az edényben.

ELŐKÉSZÜLETEK A HASZNÁLTATHOZ



Figyelmeztetés!

A készülék össze- vagy szétszerelése előtt a készüléket kapcsolja le, a hálózati vezetéket pedig húzza ki a fali aljzatból. Ha a készülék a hálózathoz van csatlakoztatva, akkor a véletlen bekapcsolás súlyos sérülést is okozhat.

A Keverőszár kiválasztása

Tartozék típus	Felhasználás
Balón alakú habverő B1	Tojás sárgája keveréséhez, tojás fehérje és tejszín habosításához, könnyű tészták és habkrémek stb. készítéséhez használható. Nehezebb és sűrűbb tésztákhoz ne használja.
Keverőszár B2	Közepesen sűrű és könnyebb (élesztő nélküli) tészták (pl. piskóta), valamint krémek, szószok, öntetek stb. keveréséhez használható. Kemény és nehéz tészták dagasztásához nem használható.
Dagasztókar B3	Nehezebb és sűrűbb tészták, kelt tészták dagasztásához és keveréséhez (pl. kenyér- és pizzatészához, friss házi tészta) használható.
Rugalmas élő keverő B4	Torta és sütemények stb. vajkrémek, instant krémek, majonéz, piskótákészítés, finom keveréséhez használható. Ne használja sűrű és nehezen keverhető krémekhez.

Az alanyagok adagolása

- A rozsdamentes edénybe tegye bele a feldolgozandó alanyagokat. Egy adag: könnyű tészta esetében 2,7 kg, nehéz tészta esetében 0,8 kg-nál nem lehet több.
- Egyszerre legfeljebb csak 8 tojás fehérjét lehet felverni habbá.
- Az edénybe legfeljebb csak 4 l alanyagot töltsön be.
- Ha az edényben túl kevés az alanyag (0,3 l-nél kevesebb), akkor a robot nem tudja az alanyagokat tökéletesen összekeverni.

A keverőszárak rögzítése

- A konyhai robotot visszakapcsolja és sima, valamint száraz felületre állítsa fel (pl. a konyhabútor munkapadra).
- Nyomja meg a **A10** gombot. A kioldott kart lassan engedje fel. A kart kattanásig hajtja fel.
- Ha az edényben használni kívánja az átlátszó fedelet **A12**, akkor ezt az edény készülékhez helyezze előtt tegye fel. A fedelet húzza rá alulra a kihajtó tengely házára, majd az óramutató járásával ellenkező irányba fordítsa el.
- A feldolgozandó alanyagoknak megfelelően kiválasztott keverőszárát húzza rá az **A5** tengelyre. A keverőszárát (a rögzítéshez) az óramutató járásával ellentétes irányba fordítsa el. A szárat az egyik kezével húzza lefelé (ellenőrizze le a megfelelő rögzítést).

A rozsdamentes acéledény rögzítése

- A rozsdamentes edényt tegye a gép alján kiképzett nyílásba **A5** és fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba. A megfelelően rögzített edényt nem lehet kiemelni a gép alsó részéből.
- A jobb kezével nyomja meg az **A10** reteszt, a bal kezével nyomja lefelé a multifunkciós kart (kattanás jelzi a rögzülést).

A TERMÉK HASZNÁLATA


- A hálózati vezetéket csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba.
- A működtető gombbal állítsa be a kívánt fordulatszám fokozatot (1 és 6 között). Az alanyagok feldolgozását kezdje kisebb fordulatszámmal. A fordulatszám a keverés közben bármikor megváltoztatható. A hibálgó alanyagokat alacsonyabb fordulatszámmal keverje, ellenkező esetben az alanyag kifőrcsög. Az alanyagok összekeverése után fokozatosan növelheti a fordulatszámot.



Figyelmeztetés!

A keverés ideje alatt az edénybe ne dugjon be semmilyen konyhai eszközt (kést, villát stb.), mert a szúr ezt elkaphatja, és sérülést vagy készülék meghibásodást okozhat.

A felpadt alanyagok leszedése

- Ha a keverőedény faláról le kívánja húzni a rátpadt alanyagokat, akkor előbb kapcsolja le a készüléket, majd a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból.
- Hajtsa fel a multifunkciós fejet. Az edény megvilágításához kapcsolja a kapcsolót  állásba.
- Konyhai kaparóval húzza le az edény falára tapadt alanyagokat, és tegye az edény közepére.
- Hajtsa le a fejet, és csatlakoztassa a vezetéket a fali aljzathoz. Folytassa a keverést.

A konyhai robot üzemeltetési ideje

- Keverés, habverés vagy laga tészta dagasztása esetén 10 percnél hosszabb ideig ne üzemeltesse a készüléket.
- Nehéz és sűrű tészták keverése és dagasztása esetén csak 6 percig üzemeltesse a készüléket.
- A fenti idők eltelte után a készüléket kapcsolja le és várja meg a motoros egység lehűlését (tartson szünetet). 30 perc szünet után a készülék ismét bekapcsolható.

Az alanyagok feldolgozása

Tartozék típus	Alanyagok	Fordulatszám fokozat	Feldolgozási idő
Balón alakú habverő B1	Könnnyű keverék (pl. tejszín, tojásfehérje, puding)	5-6	4 perc
B2 keverő vagy B4 rugalmas élű keverő	Közepesen sűrű keverékek (például torta, palacsinta, piskóta)	3-4	6 perc
Dagasztókar B3	Nehéz és sűrű tészták (kenyér, pizza)	1-3	4-5 perc



Megjegyzés

A fenti adatok és keverési idők csak tájékoztató jellegűek. Az alanyagokat előbb alacsony fokozaton (1 vagy 2) keverje össze, ellenkező esetben azok kifrócsoghatnak az edényből. Majd állíts be magasabb fordulatszámot (szükség szerint). A keverés könnyebb lesz, ha puha vaját és margarint használ.

Tojás fehérje habveréséhez az edény és a habverő legyen tökéletesen tiszta és száraz. Ne felejtse el, hogy kis mennyiségű zsíradék (vagy tojás sárgája) is megütheti a fehérje tökéletes felverését.

A tejszint a felverés előtt hűtse le kb. 6°C-ra.

Az alanyagokat a keverés előtt legyenek szobahőmérsékletűek.

A HASZNÁLT BEFEJÉZÉSE ÉS A TARTOZÉKOK LESZERELÉSE

- A használt befejezése után a működtető gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba és a hálózati vezetékét is húzza ki.
- Nyomja meg a **A10** gombot és a kart kattanásig hajtsa fel.
- A keverő szárat fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba és húzza le.
- Az edényt fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba és emelje ki a gép alsó részéből.
- Az átlátszó fedelet **A12** az óramutató járásával azonos irányba fordítsa el és vegye le.
- A multifunkciós fejet hajtsa le a vízszintes helyzetbe.
- Minden használat után tisztítsa meg a konyhai robotot és a használt tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

MIXELÉS

A MIXER HASZNÁLATA

- A mixert friss gyümölcs italok, tejes koktélok, kevert italok, smoothie-k, krémes levesek, szosok, friss mártások és mixelt bébiételek készítéséhez lehet használni.
- A mixerrel nem lehet gyümölcs és zöldség leveket előállítani, burgonyapürét készíteni vagy tojást felverni.
- A mixeléshez a mixelő edényt **C3** (1,5 l) vagy a smoothie edényt **C6** (0,6 l) lehet használni.

A MIXER ÖSSZEÁLLÍTÁSA

A robot előkészítése mixeléshez

- A mixeléshez az alábbiak szerint készítsé elő a robotot:
 - a konyhai robotot vízszintes és síma, valamint száraz felületre állítsa fel (pl. a konyhabot munkalapjára),
 - a robotot még ne csatlakoztassa az elektromos hálózathoz,
 - a multifunkciós fejet hajtsa le a vízszintes helyzetbe, és arról szereljen le minden egyéb tartozékot,
 - a rozsdamentes edény legyen a helyén a készülékben.
- Hajtsa fel az **A8** fedelet. A mixelő edény és a smoothie mixer hajtása és rögzítése található a fedél alatt.

1,5 l-es mixelő edény – összeállítás és rögzítés (F. ábra)

- A mixer felszerelése előtt ellenőrizze le, hogy a kétségesség szabályszerűen van-e a mixelő edénybe szerelve.
- Az összeállított mixelő edényt tegye a felső kihajtásra és az óramutató járásával azonos irányba elforgatva rögzítse a készülékhez. A készülékbe olyan biztonságos kapcsoló van beépítve, amely nem engedi a bekapcsolást, ha a mixer nincs helyesen a multifunkciós karra felszerelve.
- A mixelő edénybe töltsé bele az alanyagokat. A nagyobb méretű alanyagokat szeletelje fel kisebb kockákra.



Megjegyzés

Az edénybe ne töltsön a maximum jelnél több alanyagot. Forró folyadékok és habosodó alanyagok esetében az edénybe a maximális szintnek csak a 2/3 részéig töltsön alanyagot.







- A mixelő edénybe dugja bele a külső fedelet **C2**, a fedél teljes kerületén üljön fel az edény felső szélére. A fedél furatába dugja be a belső fedelet **C1**, és az óramutató járásával azonos irányba elforgatva rögzítse.

0,6 l-es smoothie edény – összeállítás és rögzítés (G. ábra)

- A smoothie mixerrel zöldség és gyümölcs smoothie italokat lehet készíteni.
- A smoothie edénybe öntsé bele a folyadékok és/vagy az alanyagot, amelyet fel kíván dolgozni. A nagyobb alanyagokat szeletelje 2 cm-es darabokra. Az edénybe ne töltsön a maximum jelnél több alanyagot.

- Az edényre a késsel lefelé helyezze rá a kétségességet **C7**, majd a kétségességet csavarozza az edényre. Jól húzza meg.
- Az így összeállított smoothie edényt fordítsa fejtetőre, kétségességgel lefelé. Ellenőrizze le, hogy a kétségesség és az edény találkozásánál nincs-e szivárgás.
- Az összeállított edényt tegye a kihajtásra, majd az óramutató járásával azonos irányba ütközésig fordítsa el.

AZ ALANYAGOK FELDOLGOZÁSA

Alanyag	Fordulatszám	Ajánlott mixelési idő
Feldarabolt gyümölcs vagy zöldség	 vagy 5-6	30 másodperc
Bébiétel, főzelék	 vagy 5-6	40 másodperc
Mártás, krém, páclék	 vagy 5-6	30 másodperc
Levesek	 vagy 5-6	40 másodperc
Smoothie és koktélok		30 másodperc
Jégkocka		Szükség szerint



Megjegyzés

A fenti adatok csak tájékoztató jellegűek. A tényleges mixelési idő függ az alanyag méretétől és az elvárt mixelési konzisztenciától.

MIXELÉSI TIPPKE ÉS TANÁCSOK

- Az élelmiszer alanyagokat (pl. zöldség, gyümölcs stb.) kb. 3 cm-es darabokra szeletelve tegye a mixelő edénybe.
- Előbb csak kisebb adagot tegyen az edénybe, majd a fedél **C1** nyílásán keresztül adagolja fokozatosan az alanyagokat. Ezzel jobb lesz a mixelés eredménye, mintha az összes alanyagot egyszerre tenné a mixelő edénybe.
- Ha keményebb alanyagokat folyadékokkal kíván összemélni, akkor előbb a kemény alanyagokat csak kisebb mennyiségű folyadékkal mixelje össze. A maradék folyadékot a fedél nyílásán keresztül fokozatosan töltsé az edénybe.
- Sűrű anyagokat és folyadékokat többször és rövid ideig mixelje.
- A jégkockákat a fagyasztóból való kivétel után azonnal zúzza össze. A részben megolvadt jégkockákból nagy darab jégcsomó keletkezik, amelyet már nem lehet a géppel összeüzni.

MIXELÉS

- A gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz.
- A működtető gombbal állítsa be a kívánt fordulatszám fokozatot. Javasoljuk, hogy először alacsonyabb fokozatot állítson be, az alanyagok összekeveréséhez. A fordulatszámot később nagyobb értékre kapcsolhatja.



Figyelmeztetés!

A mixelő edénybe ne töltsön 80 °C-nál melegebb alanyagokat. A mixer folyamatos üzemeltetési ideje legfeljebb 2 perc. Ennél hosszabb ideig ne működtesse a készüléket. A mixelés után hagyja kb. 30 percig hűlni a készüléket. Mixelés közben az **A5** tengely is forog a keverőedényben.

- Ha a mixelés közben újabb alanyagot kíván betölteni az edénybe, akkor a **C2** külső fedélben található belső fedelet **C1** vegye ki. A külső fedelet mixelés közben ne vegye ki az edényből. Forró alanyagok mixelése közben a belső fedelet **C1** ne húzza ki.
- Ha az élelmiszer alanyagok rátapadnak a kékre vagy az edény falára, akkor a működtető gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba, és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzathoz. Várja meg a kések lefejedését. Az összeállított mixert óvatosan szerelje le a multifunkciós fejről (fordítsa el és emelje fel). A fedelet vegye ki és műanyag kaparóval tisztítsa meg az edény falát és a késeket. A fedelet tegye vissza, majd az edényt szerelje vissza a multifunkciós fejre. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz és folytassa a mixelést.

A HASZNÁLAT BEFEJÉZÉSE ÉS A MIXER LESZERELÉSE

- A használat befejezése után a működtető gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba és a hálózati vezetékét is húzza ki. Várja meg a kések lefékeződését.

1,5 l-es mixelő edény – leszerelés

- A mixelő edényt az óramutató járásával ellenkező irányba forgassa el, majd emelje le a felső kihajtásról.
- A mixelő edény tartalmát töltse poharakba vagy valamilyen edénybe (pl. a további felhasználáshoz), majd a mixelő edénybe engedjen vizet és alaposan öblítse ki.
- Az edényt fordítsa fejfelé lefelé.
- Az egyik kezével fogja meg az edény fogantyúját, a másik kezével lazítsa meg, majd az óramutató járásával ellenkező irányba forgatva vegye le a késegséget.
- Ha a késegséget kézzel nem tudja megmozdítani, akkor szerelje vissza a kihajtásra. Az egyik kezével fogja meg a késegséget, a másik kezével az edényt forgassa el az óramutató járásával ellenkező irányba. Az edény megmozdul és lecsavarozható a késegségről. Az edény leszerelése után, a kihajtásról a késegséget is szerelje ki. A kihajtást takarékosan fedelje le a helyére.
- A mixelő edény egyes tartozékait tisztítsa meg (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

0,6 l-es smoothie edény – leszerelés

- A smoothie edényt óvatosan kell a készülékről leszerelni, mert ha az edény előbb megmozdul mint a késegség, akkor az edény tartalma kifolyhat.
- A smoothie edényt (a késegséggel együtt) az óramutató járásával ellenkező irányba forgassa el, majd emelje le a felső kihajtásról. A kihajtást takarékosan fedelje le a helyére.
- A smoothie edényt fordítsa fejtetőre (a késegség legyen felül).
- A késegséget csavarozza le az edényről.
- A smoothie edény egyes tartozékait tisztítsa meg (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

HÚSDARÁLÁS

A DARÁLÓ HASZNÁLATA

- A húsdarálóban csont, bőr és in nélküli húsokat, vagy zöldségeket és gyümölcsöket lehet darálni. A daráló tartozékait házi tisztát és darált kekszt is lehet készíteni, továbbá kolbászt lehet tölteni.
- A darálóval kemény alapanyagokat (csontok, dióféléket stb.) nem lehet feldolgozni.

A DARÁLÓ ÖSSZEÁLLÍTÁSA

A robot előkészítése daráláshoz

- A daráláshoz az alábbiak szerint készítesse elő a robotot:
 - a konyhai robotot vízszintes és síma, valamint száraz felületre állítsa fel (pl. a konyhabútor munkalapjára),
 - a robotot még ne csatlakoztassa az elektromos hálózathoz,
 - a multifunkciós fejet hajtsa le vízszintes helyzetbe, és arról szereljen le minden egyéb tartozékot,
- Vegye le az **A2** fedelet. A fedél alatt a daráló hajtása és rögzítése található.

A daráló összeállítása és rögzítése (H. ábra)

- A daráló kamrába **D11** dugja be a csigatengelyt **D2** (fogazott véggel befelé).
- A tengely végére húzza rá a kést **D3** (az élekkel kifelé), majd a finom, a közepes vagy a durva daráló tárcsa valamelyikét (attól függően, hogy milyen méretre kívánja darálni a húst). Ügyeljen arra, hogy a daráló tárcsa hornyai a daráló kamrában található bütőkre illjenek fel.

Figyelmeztetés!

A kés éles! Legyen óvatos, amikor a kést megfogja.



- A daráló kamrára hajtsa rá a **D5** menetes gyűrűt (az óramutató járásával azonos irányba elforgatva).
- Az összeállított darálót kb. 45°-os szöggel elfordítva helyezze hajtásra **A4**, majd az óramutató járásával ellenkező irányba forgassa el üzemi (függőleges) helyzetbe. Az üzemi helyzet beállítását és a daráló rögzítését az **A3** gomb kinyomódása és kattánás jelzi ki.

Megjegyzés

A készülékbe biztonsági kapcsoló van beépítve, amely nem engedi a motor bekapcsolását, ha a homlok hajtásra a daráló nincs szabványos módon felszerelve és rögzítve.

- A darálóra tegye fel az adagoló tálcát **D9**, a daráló kimenete alá pedig tegyen be egy edényt a feldolgozott alapanyag részére.

DARÁLÁS

- Előbb készítse elő a húst a következő módon. A húst csontozza ki, abból vágja ki az inas és porcos részeket, majd a húst vágja kb. 2 x 2 x 6 cm-es darabokra, hogy könnyedén lehessen adagolni a nyílásba.

Figyelmeztetés!

Fagytott húst nem szabad a húsdarálóba adagolni. A darálás előtt a húst ki kell olvasztani.



- A gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz.
- A működtető gombbal állítsa be a kívánt fordulatszám fokozatot. Előbb csak kisebb fordulatszámot állítson be (pl. 3), és ha szükséges, akkor kapcsoljon magasabb fokozatra. A húsdarabokat egymás után tolja az adagoló torokba a tartozékként mellékelt nyomórúddal **D8**. Ügyeljen arra, hogy a nyílást ne tömjék el nagyobb húsdarabok. Egy adagban ne daráljon 5 kg-nál több húst. A húsdarálás időtartama néhány perc.

Figyelmeztetés!

A húst a kezével vagy más tárggyal a gépbe nyomni tilos. Erre a célra kizárólag csak a nyomórúdat **D8** használja. A daráló folyamatos üzemeltetési ideje 6 perc. Ennél hosszabb ideig ne működtesse a készüléket. A darálás után hagyja kb. 30 percig hűlni a készüléket.

Darálás közben az **A5** tengely is forog a keverőedényben.

- A darált hús az odakészített edénybe fog kiesni. A húsdaráló kamrában maradt húsdarabokat egy zsemle, vagy egy kenyérszelet ledarálásával lehet kinyomni.

DARÁLT KEKSZ ÉS TÉSZA KÉSZÍTÉSE, ILLETVE KOLBÁSZTÖLTÉS

- A darált és a húsdaráló összeállításánál leírt módon állítsa össze, azzal a kivétellel, hogy a kés és a tárcsa helyett a **D11** (tésztakészítő); a **D12** kolbásztöltő vagy a darált keksz **D13** készítő tartozékot szerelje be.

A HASZNÁLAT BEFEJÉZÉSE ÉS A DARÁLÓ LESZERELÉSE

- A használat befejezése után a működtető gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba és a hálózati vezetékét is húzza ki.
- Vegye le az adagoló tálcát **D9**. Ezt követően nyomja meg az **A2** gombot, a darálót fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba, majd a darálót húzza ki. A húsdaráló kiszerelese után a fedelet **A2** szerelje vissza a helyére.
- A darálót az összeszerelés fordított sorrendjében szedje szét a tisztításhoz.
- Minden használat után tisztítsa meg a darálót és a használt tartozékot (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

RESZELÉS ÉS SZELETTELÉS

A RESZELŐ ÉS SZELETELŐ HASZNÁLATA

- A reszelővel és a szeletelővel a gyümölcsöket és zöldségeket, sajtot, hék nélküli dióféléket, csokoládét és más alapanyagokat lehet reszelni és szeletelni.

A RESZELŐ ÉS SZELETELŐ ÖSSZEÁLLÍTÁSA

A robot előkészítése reszeléshez és szeleteléshez

- A daráláshoz az alábbiak szerint készítesse elő a robotot:
 - a konyhai robotot vízszintes és síma, valamint száraz felületre állítsa fel (pl. a konyhabútor munkalapjára),
 - a robotot még ne csatlakoztassa az elektromos hálózathoz,
 - a multifunkciós fejet hajtsa le vízszintes helyzetbe, és arról szereljen le minden egyéb tartozékot,
- Vegye le az **A2** fedelet. A fedél alatt a reszelő és szeletelő egység hajtása és rögzítése található.

A reszelő és szeletelő összeállítása és rögzítése (I. ábra)

- A reszelő és szeletelő egyébe dugja be a használni kívánt tartozékot (**E3** + **E6**).

Figyelmeztetés!

A reszelő és szeletelő hengerek élesek, legyen óvatos amikor ezeket megfogja.



- Az összeállított reszelőt kb. 45°-os szöggel elfordítva helyezze hajtásra **A4**, majd az óramutató járásával ellenkező irányba forgassa el üzemi (függőleges) helyzetbe. Az üzemi helyzet beállítását és a daráló rögzítését az **A3** gomb kinyomódása és kattánás jelzi ki.

Megjegyzés

A készülékbe biztonsági kapcsoló van beépítve, amely nem engedi a motor bekapcsolását, ha a homlok hajtásra a reszelő nincs szabványos módon felszerelve és rögzítve.

RESZELÉS ÉS SZELETTELÉS

- Az élelmiszer alapanyagot készítse elő és darabolja olyan méretűre, hogy belefértjen az adagoló torokba. Bizonyos zöldségekből és gyümölcsökből a távolsít a kemény részeket (hék, mag stb.).
- A reszelő kimenete alá tegyen egy megfelelő edényt a feldolgozott alapanyag részére.
- A gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz.
- A feldolgozandó alapanyagot fokozatosan adagolja a torokba. Az alapanyagok készülékbe nyomásához a nyomórúdat **E1** használja.

Figyelmeztetés!

Az alapanyagot a kezével vagy más tárggyal a készülékbe nyomni tilos. Erre a célra kizárólag csak a nyomórúdat **E1** használja. Reszelés közben az **A5** tengely is forog a keverőedényben.



- A töltőtorkot ne töltsd túl, az alapanyagot csak kis erővel nyomja a készülékbe. Időnként ellenőrizze le, hogy a reszelő nem tömődött-e el. A töltőtorkot ne töltsd meg a teljes magasságáig. A túl nagy mennyiségű alapanyag a motoros egység túlterhelését okozhatja.

Hasznos tanácsok a reszeléshez és szeleteléshez

- A legjobb eredményt friss és nem túlérett gyümölcsökkel érheti el. Ugyanez érvényes a zöldségfélékre is.
- A puhább gyümölcsöket (pl. az epret) a feldolgozás előtt pár percre tegye be a fagyaszobába.
- A félkemény sajtokat könnyebben ledarálhatja, ha egy éjszakára hűtőszekrénybe, vagy 30 percre a fagyaszobába teszi.
- Puha és már egyszer reszelt sajtokat ne daráljon a készülékkel, mert a töltőtorkok eltömődhet.
- Ha a finom darálót vagy a vékony szeletelőt használja, akkor az alapanyagot csak kis erővel nyomja a töltőtorkba. A durva daráló vagy a vastag szeletelő használatát esetén az alapanyagot nagyobb erővel kell nyomni.

A HASZNÁLAT BEFEJÉSE ÉS A RESZELŐ LESZERELÉSE

- A használat befejezése után a működtető gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba és a hálózati vezetékét is húzza ki.
- A reszelő leszerelése előtt a nyomórudat húzza ki. Ezt követően nyomja meg az **A2** gombot, a reszelő egységet fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba, majd a reszelőt húzza ki. A húsdaráló kiserelése után a fedelet **A2** szerelje vissza a helyére.
- A reszelőt az összeszerelés fordított sorrendjében szedje szét a tisztításhoz.
- Minden használat után tisztítsa meg a reszelőt és a használt tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



Figyelmeztetés!

Bármilyen tisztítás vagy karbantartás megkezdése előtt a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból, és várja meg a készülék lehűlését.

A készüléket a multifunkciós fejjel, valamint a hálózati vezetékét mosogatógépbe tenni tilos!

A készüléket óvja a fröccsenő víztől és egyéb folyadékoktól, a készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.

- Minden tartozékot, amely közvetlenül kapcsolatba került a feldolgozott élelmiszerekkel, alaposan mosogassa el mosogatószeres meleg vízben. A tartozékokat tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra). A mosogatás és szárítás után a **D3** kést és a daráló tárcsákat (**D4**; **D6** és **D7**) vékonyan kenje be étolajjal.
- Ha tojásfehérjéből készített habot, akkor a keverő edényt és a habverőt előbb hideg vízzel öblítse le. Ha ehhez a művelethez forró vizet használna, akkor a maradék fehérje megkeményedik és nehezebben távolítható el a felületről.



Figyelmeztetés!

A keverőszárakat, a daráló és a reszelő kamrát mosogatógépben nem szabad elmosogatni. A többi levehető tartozékot mosogatógépben is el lehet mosogatni.

A daráló kés, a mixer vagy a smoothie késégység megfogásakor legyen óvatos, az éles kések sérülést okozhatnak.

- A mixelő edény **C3** vagy a smoothie edény **C6** tisztításához töltsön az edénybe tiszta vizet, és cseppentsen bele néhány csepp mosogatószert, majd az edényt szerelje fel a robotra és 10-15 másodpercre kapcsolja be. A robotot kapcsolja ki, a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból, várja meg a kés lefékeződését, majd az edényt szerelje le a készülékről. Az edény tartalmát öntse ki, az edényt alaposan öblítse ki tiszta vízzel, majd törölje szárazra.
- Enyhén benedvesített ruhával törölje meg a robot és a multifunkciós fej felületét.



Figyelmeztetés!

A robot és a multifunkciós fej felületét vegyi anyagokkal, karcoló vagy maró és egyéb módon agresszív anyagokkal tisztítani tilos, mert ezek maradóan sérüléseket okozhatnak a készülék felületén.

TÁROLÁS

- Az eltárolás előtt várja meg a készülék lehűlését, húzza ki a hálózati vezetékét a fali aljzatból, majd a készüléket és tartozékait tisztítsa meg és csak teljesen száraz állapotban tárolja.
- A rozsdamentes edényt tegye az állványba. Az edényben tárolhatja a keverő szárakat. A multifunkciós fejet hajtja le a vízszintes helyzetbe. A konyhai robotot és tartozékait száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva tárolja.



Figyelmeztetés!

A készüléket és tartozékait ne tegye ki közvetlen napsütés vagy szélsőséges hőmérséklet hatásának, illetve a készüléket nedves és poros környezetben se tárolja. A tárolt készülékre ne helyezzen rá semmilyen tárgyat.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges tápfeszültség.....	220–240 V AC
Névleges frekvencia.....	50/60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel.....	1200 W
Rozsdamentes edény térfogata.....	5 l
Üveg mixelő edény térfogata.....	1,5 liter
Smoothie edény térfogata.....	0,6 l
Érintésvédelmi osztály.....	II
Zajszint.....	85 dB(A)

A készülék deklarált zajszintje 85 dB(A), ami "A" akusztikus teljesítménynek felel meg, 1 pW akusztikus teljesítményt figyelembe véve.

A műszaki adatok magyarázata

Áramütés elleni védelem:

II. osztály. A felhasználó áramütés elleni védelméreli kettős szigetelés gondoskodik.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

Az elhasznált csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE

Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban arra hívja fel a figyelmét, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható a háztartási hulladék közé. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz a terméket kijelölt gyűjtőhelyen adja le. Az EU országában, illetve más európai országokban is, a használt termékek az eladóhelyen, azonos új termék vásárlása esetén is leadhatók.

A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást.

Az ilyen típusú hulladék nem megfelelő módon történő megsemmisítése esetén a helyi előírások értelmében bírság szabható ki.

Az Európai Unió országában működő vállalkozások részére

Az elektromos vagy elektronikus berendezést kíván ártalmatlanítani, akkor erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.

Megsemmisítés az Európai Unió országain kívül

Ez a jel az Európai Unióban érvényes. Amennyiben ezt a terméket ártalmatlanítani kívánja, akkor tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzati hivatal illetékes osztályához.



A termék megfelel az adott termékekre vonatkozó összes európai uniós műszaki és egyéb előírásnak.