

SENCOR®

STM 4550WS



ROBOT KUCHENNY

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

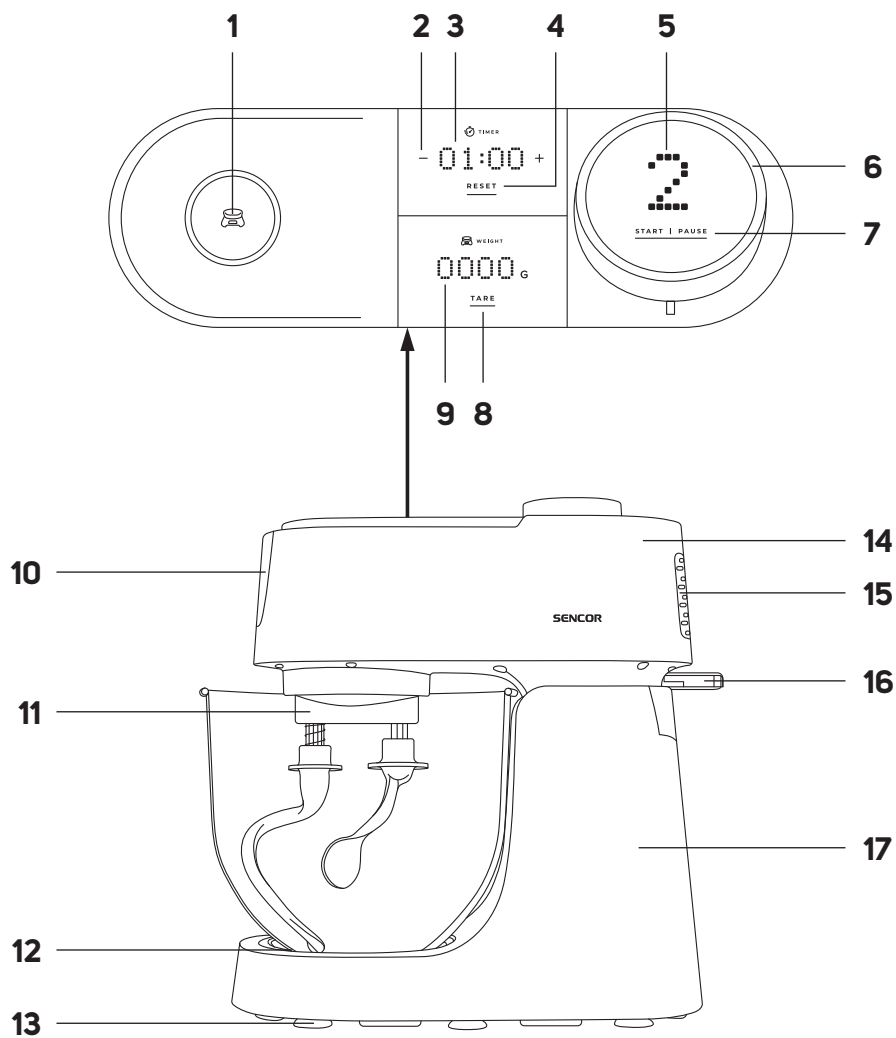


SENCOR®

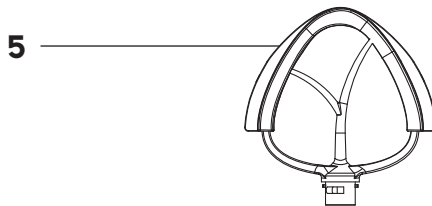
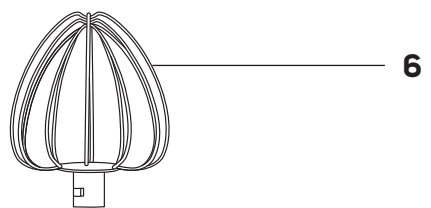
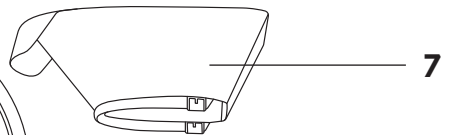
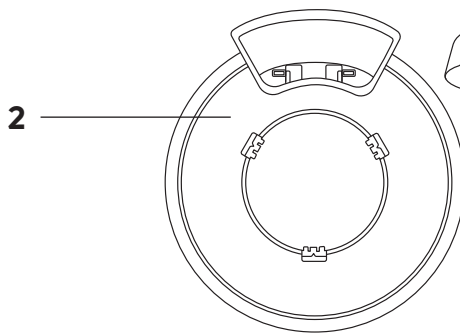
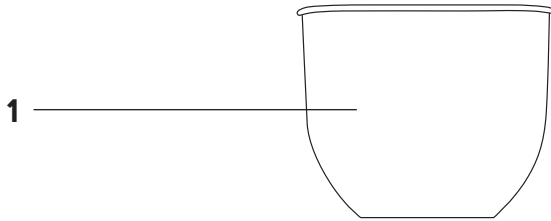
STM 4550WS



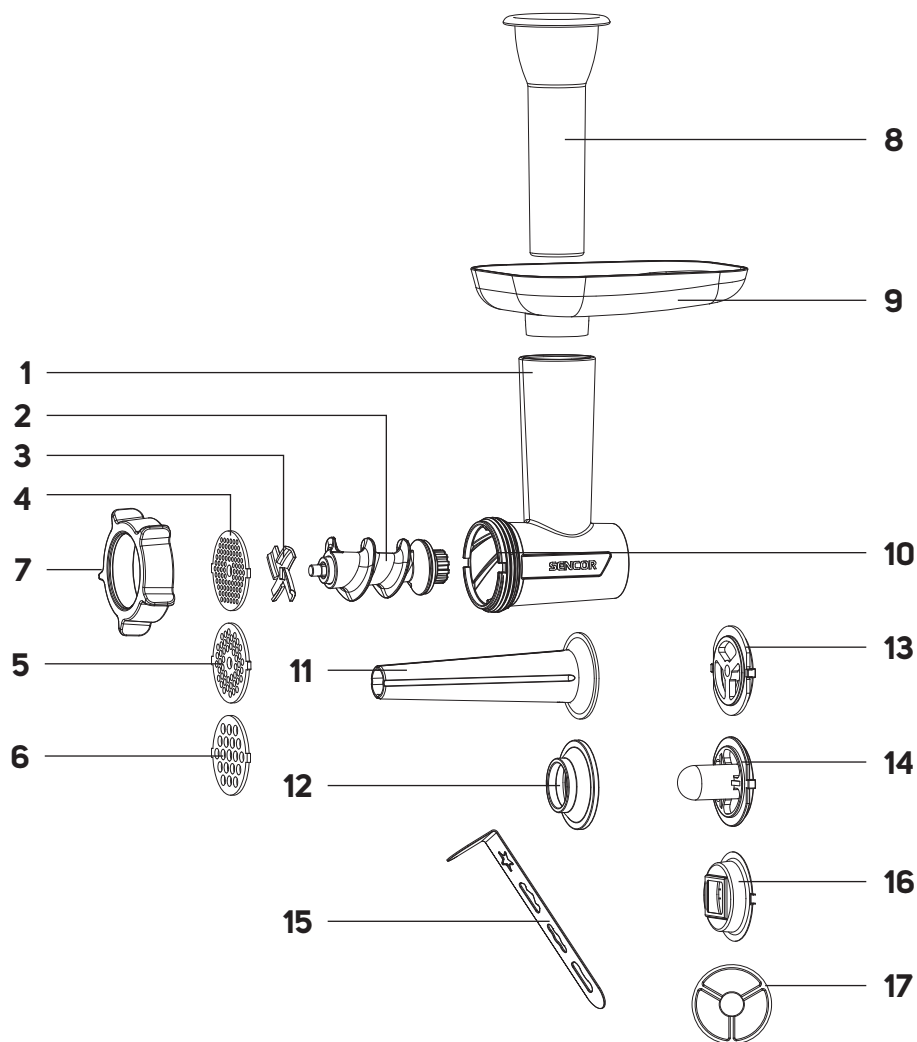
A



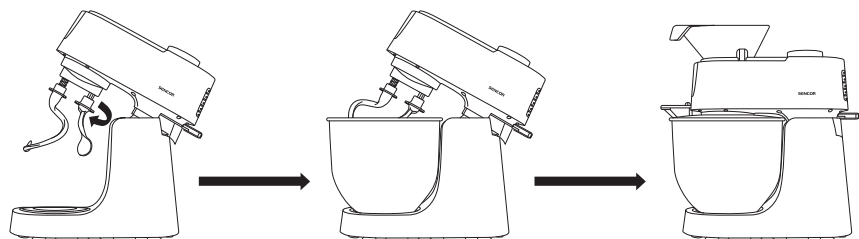
B



C



D



ISTOTNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU.

Uwagi ogólne

- Z niniejszego urządzenia nie mogą korzystać dzieci. Urządzenie i jego kabel zasilający przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia i konserwacji wykonywanej przez użytkownika bez nadzoru.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec niebezpiecznym sytuacjom. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.



Ostrzeżenie:

Niewłaściwa obsługa może doprowadzić do obrażeń. Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami tnącymi i nasadką, zwłaszcza podczas wyjmowania ich z miski, opróżniania miski i podczas czyszczenia.

- Części urządzenia, które mają kontakt z żywnością, zawsze czyść zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj je od gniazdka elektrycznego, jeśli nie będziesz z niego korzystać i jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub przenoszeniem.
- Wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania przed wymianą akcesoriów lub dostępnych części, które poruszają się podczas użytkowania.
- Przestrzegaj zaleceń dotyczących czasu obróbki składników zawartych w niniejszej instrukcji.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka. Nie używaj przedłużaczy.
- Nie podłączaj kabla zasilającego urządzenia do gniazdka elektrycznego ani nie odłączaj go od gniazdka mokrymi rękami.
- Zadbaj o to, aby wtyczka kabla zasilającego nie dostała się do kontaktu z wodą lub wilgocią.
- Nie odłączaj urządzenia od gniazdka elektrycznego przez pociągnięcie za kabel zasilający. Mogłoby dojść do uszkodzenia kabla zasilającego lub gniazdka elektrycznego. Odłączaj kabel od gniazdka, ciągnąc za wtyczkę kabla zasilającego.
- Nie kładź na kablu zasilającym ciężkich przedmiotów. Zadbaj o to, aby kabel zasilający nie zwisał przez krawędź stołu lub aby nie doszło do jego kontaktu z gorącymi powierzchniami lub ostrymi przedmiotami.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, unikaj samodzielnych napraw i przeróbek urządzenia. Wszelkie naprawy i regulacje tego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie w okresie gwarancji może spowodować utratę gwarancji.
- Nie spryskuj urządzenia wodą ani inną cieczą. Nigdy nie myj go pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj w wodzie lub innej cieczy.
- Po zakończeniu użytkowania zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj je od gniazdka elektrycznego.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego ani pilota zdalnego sterowania.

Prawidłowe korzystanie z urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone i skonstruowane do przetwarzania zwykłych ilości artykułów spożywczych w gospodarstwie domowym.
- Urządzenia nie wolno używać w innych celach niż te, do których jest przeznaczone.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w zamkniętych pomieszczeniach. Nigdy nie używaj go na zewnątrz ani w środowisku przemysłowym.
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- Używaj urządzenia tylko z oryginalnymi akcesoriami dostarczonymi wraz z nim.



Ostrzeżenie:

Używanie nieoryginalnych akcesoriów może doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

- W pobliżu urządzenia nie wolno stosować aerozoli.
- Urządzenie umieszczać wyłącznie na równej, suchej powierzchni. Nie stawiać urządzenia na parapetach okiennych lub na niestabilnych powierzchniach. Nie odstawiać urządzenia na kuchenkę elektryczną ani gazową lub w ich pobliżu, nie umieszczać go w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo, spadło na ziemię, zostało zanurzone w wodzie lub jest w inny sposób uszkodzone. Urządzenie przekazać do naprawy lub sprawdzenia w autoryzowanym serwisie.
- Zabrania się jakiegokolwiek modyfikacji powierzchni urządzenia, np. za pomocą samoprzylepnej tapety, folii itp.
- Przed pierwszym użyciem akcesoria dokładnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie przepłukać wodą oraz dokładnie wytrzeć do sucha przy pomocy delikatnej ściereczki.
- Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia upewnij się, że zostało ono prawidłowo zmontowane i że głowica wielofunkcyjna znajduje się w pozycji poziomej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli masz mokre ręce.
- Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych urządzenia.
- Nie uruchamiaj pustego urządzenia. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może niekorzystnie wpłynąć na jego trwałość.
- Włącz urządzenie dopiero po zanurzeniu nasadki w misce ze składnikami. Podczas pracy urządzenia trzymaj nasadki zanurzone w misce, aby uniknąć rozpryskiwania żywności.
- Jeśli artykuły spożywcze przywierają do nasadki lub ścianek miski, wyłącz urządzenie i odczekać je od gniazdka elektrycznego. Oczyszcz łopatką nasadki i krawędzie miski.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi elementami urządzenia. Nie wkładaj rąk, widelców ani innych przedmiotów do miski ze składnikami podczas mikсования i trzymaj włosy, odzież itp. z dala od obracających się części urządzenia. Jeśli widelec lub inny przedmiot wypadnie do miski podczas pracy urządzenia, natychmiast wyłącz urządzenie.
- Zadbaj o to, aby podczas pracy maszyny do mięsa nie dostały się do niej włosy, ubrania ani inne przedmioty. Do otworu do napełniania wkładaj wyłącznie surowce przeznaczone do przetworzenia.
- Nigdy nie używaj palców albo innych przedmiotów do przeciskania składników przez otwór napełniający maszyny do mięsa i tarki. Do tego celu służy tłok stanowiący wyposażenie urządzenia.
- Nie przechylaj głowicy wielofunkcyjnej podczas pracy.
- Podczas pracy z gorącymi płynami i produktami spożywczymi zachowaj szczególną ostrożność. Gorąca para lub rozpryskujące się gorące płyny i produkty spożywcze mogą powodować poparzenia. Ze względów bezpieczeństwa przed rozpoczęciem obróbki zaleca się schłodzenie gorących płynów i potraw.
- W przypadku przetwarzania gorących produktów zdejmowane nasadki mogą być gorące po użyciu.
- Przed przycocowaniem nasadek do urządzenia, przed ich wyjęciem lub wymianą upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka elektrycznego.
- Podczas obsługi noża mielącego maszyny do mięsa zachowaj szczególną ostrożność, aby nie doszło do skaleczenia ostrzem. Podczas wyjmowania noża mielącego z komory i podczas czyszczenia zachowaj szczególną ostrożność.
- Nie próbuj mielić kości, skorupkę, orzechów lub innych twardych surowców.
- Gorące płyny o temperaturze do 55°C mogą być przetwarzane w misce ze stali nierdzewnej. Podczas pracy z gorącymi płynami i produktami spożywczymi zachowaj szczególną ostrożność. Gorąca para lub rozpryskujące się gorące płyny i produkty spożywcze mogą powodować poparzenia.
- Maksymalny czas ciągłej pracy urządzenia wynosi 10 minut. Nie przekraczaj maksymalnego czasu pracy wynoszącego 5 minut w trybie ugniatań. Przed ponownym użyciem pozostaw urządzenie na co najmniej 30 minut do wystygnięcia.

Bezpieczeństwo podczas konserwacji

- Przed czyszczeniem zawsze poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Regularnie czyść urządzenie po każdym użyciu zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**. Nie wykonuj na urządzeniu żadnej innej konserwacji niż czyszczenie opisane w rozdziale **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**.
- Nie myj głowicy wielofunkcyjnej ani podstawki pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj ich w wodzie lub innym płynie. Urządzenia nie można myć w zmywarce do naczyń.
- Końcówki przeznaczone są do krótkotrwałego kontaktu z artykułami spożywczymi (w tym z napojami), tj. maks. przez 4 godziny. Nie pozostawiaj ich zanurzonych np. w wodzie przez dłuższy czas, aby nie uszkodzić ich powierzchni.
- Przed odłożeniem urządzenia upewnij się, że głowica wielofunkcyjna jest opuszczona do pozycji poziomej.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI UMIESZCZONYCH NA PRODUKCIE LUB W DOKUMENTACJI TOWARZYSZĄCEJ



Ten produkt spełnia wszelkie dotyczące go podstawowe wymagania dyrektyw UE.



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi.

- Dziękujemy, że wybrałeś produkt marki SENCOR i mamy nadzieję, że będziesz z niego zadowolony.
- Przed użyciem urządzenia zapoznaj się z instrukcją jego obsługi, nawet w przypadku, jeśli masz doświadczenie z użytkowaniem urządzeń podobnego typu. Z urządzenia korzystaj wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Zachowaj instrukcję na przyszłość. Jeżeli urządzenie zostanie przekazane innej osobie, zapewni, aby wraz z urządzeniem została przekazana również niniejsza instrukcja obsługi.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, aby nie wyrzucić żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich jego części. Co najmniej w okresie obowiązywania rękojmi lub gwarancji zalecamy zachowanie oryginalnego kartonu transportowego, opakowania, dowodu zakupu i potwierdzenia zakresu odpowiedzialności sprzedawcy lub karty gwarancyjnej. W razie konieczności wysyłki urządzenia zalecamy zapakować je do oryginalnego pudełka od producenta.

OPIS URZĄDZENIA (rys. A)

- A1 Obszar ważenia
- A2 Przyciski +/- do ustawiania czasu pracy
- A3 Wyświetlacz czasu pracy
- A4 Przycisk **RESET**
- A5 Wyświetlacz wstępnie ustawionego biegu
- A6 Pokrętko do regulacji prędkości
- A7 Przycisk **START/PAUSE** do uruchamiania i wyłączania
- A8 Przycisk **Tare**
- A9 Wyświetlacz wagi kuchennej
- A10 Zdejmowana pokrywa przedniego wylotu do zamocowania maszynki do mięsa
- A11 Wał mocujący
- A12 Miejsce na miskę ze stali nierdzewnej
- A13 Nóżki antypoślizgowe zapewniające stabilność urządzenia podczas pracy
- A14 Odchylana głowica wielofunkcyjna
- A15 Otwory wentylacyjne
- A16 Bezpiecznik do składania i przechylania głowicy wielofunkcyjnej
- A17 Podstawa

OPIS AKCESORIÓW (rys. B)

- B1 Miska ze stali nierdzewnej do obróbki żywności o pojemności 5,6 l
- B2 Przezroczysta pokrywa miski z otworem do napętniania
- B3 Główny hak ugniatający
- B4 Mały hak ugniatający
- B5 Trzepaczka
- B6 Trzepaczka do ubijania
- B7 Pojemnik wagi

OPIS MASZYNY DO MIĘSA WRAZ Z AKCESORIAMI (rys. C)

- C1 Maszynka do mięsa
- C2 Wał ślimakowy
- C3 Nóż mielący
- C4 Drobną tarczą do mielenia
- C5 Średnią tarczą do mielenia
- C6 Grubą tarczą do mielenia
- C7 Zamknięcie z gwintem
- C8 Tłok
- C9 Aluminiowy lejek
- C10 Komora mieląca
- C11 Końcówka do napętniania osłonek do kiełbas
- C12 Zamknięcie stożkowe

- C13 Separator
- C14 Końcówka do robienia klopsów Kebbe
- C15 Foremka do ciastek
- C16 Uchwyt foremki do ciastek
- C17 Adapter foremki do ciastek

PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

- Urządzenie jest przeznaczone do przetwarzania zwykłej ilości żywności w gospodarstwie domowym. Nadaje się do miksowania, ubijania, ugniatacia, mielenia, produkcji ciastek, nadziewania wędlin.
- W zestawie znajduje się również waga kuchenna.

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Twój robot kuchenny jest wyposażony w wiele akcesoriów do różnych zastosowań. Zawsze używaj tylko jednego akcesorium. Akcesoria nie mogą być łączone i używane jednocześnie.

Robot kuchenny

- Robot kuchenny nadaje się do ubijania białek jaj lub śmietany; mieszania ciasta na torty lub babeczki; lub wyrabiania ciasta na chleb lub pizzę.
- Przymocuj jedną z nasadek (trzepaczkę do ubijania, trzepaczkę, hak ugniatający, elastyczną trzepaczkę).
- Wybierz prędkość i przetwórz składniki.
- Więcej informacji znajdziesz w instrukcji dotyczącej **MIESZANIA, UBIJANIA, UGNIATANIA**.

Maszynka do mięsa, do nadziewania kiełbas, do produkcji klopsików i ciastek

- Zmontuj robot kuchenny:
 - z maszynką do mielenia mięsa na klopsiki, burgery, pieczeń z mięsa mielonego lub paszety;
 - z nasadką do napętniania osłonek kiełbas lub parówek;
 - z nasadką do produkcji klopsików kebbe, do produkcji klopsików i ich późniejszego nadziewania;
 - z foremką do ciastek do robienia ciasteczek lub herbatników.
- Wybierz prędkość i przetwórz składniki.
- Więcej informacji znajdziesz w instrukcji w rozdziale **MIELENIE MIĘSA, WYPEŁNIANIE OSŁONEK DO KIEŁBAS, PRZYGOTOWANIE KLOPSIKÓW I CIASTEK**.

Waga kuchenna

- Robot kuchenny jest wyposażony w wagę kuchenną.
- Umieść pojemnik wagi na obszarze ważenia, naciśnij przycisk tarowania i zważ składniki, które będziesz przetwarzać w robocie kuchennym.
- Więcej informacji znajdziesz w instrukcji w rozdziale **WAGA KUCHENNA**.

Pokrętko

- Pokrętko służy do uruchamiania i płynnej regulacji prędkości. Można ją ustawić w zakresie od 1 do 8, gdzie 1 oznacza najniższą prędkość, a 8 najwyższą prędkość. Jeśli przekreślisz pokrętko do pozycji 0, robot kuchenny zostanie wyłączony.
- Pokrętko jest wyposażone w duży wyświetlacz, na którym wyświetlana jest ustawiona prędkość.

Przycisk **START/PAUSE**

- Przycisk **START/PAUSE** na pokrętku (pod wyświetlaczem) służy do przerywania pracy robota kuchennego. Ponowne naciśnięcie przycisku spowoduje zresetowanie robota kuchennego do ustawionej prędkości.

Wyświetlacz czasu pracy

- Na wyświetlaczu czasu pracy wyświetla się czas, przez jaki robot kuchenny jest w użyciu. Naciśnięcie przycisku **START/PAUSE** powoduje przerwanie pracy robota kuchennego oraz wstrzymanie odliczania czasu pracy.
- Ponowne naciśnięcie przycisku powoduje wznowienie pracy robota kuchennego oraz rozpoczęcie odliczania czasu pracy.

Ustawienie czasu pracy

- Gdy robot kuchenny jest włączony, ale nie pracuje, użyj przycisków **+/-**, aby ustawić czas, przez który robot kuchenny powinien pracować.
- Naciśnij przycisk **START/PAUSE** lub obróć pokrętkę, aby ustawić bieg, a robot kuchenny się uruchomi. Na wyświetlaczu czasu pracy będzie odliczany ustawiony czas.
- Po upływie ustawionego czasu robot kuchenny przestanie działać.

Przycisk RESET

- Naciśnij przycisk **RESET**, a czas na wyświetlaczu czasu pracy zostanie wyzerowany.

Zestawienie rekomendowanych prędkości odpowiednio do sposobu użycia

Akcesoria	Prędkość	Ilość	Czas przygotowania	Uwaga
Haki ugniatające	1–3	5 części mąki + 3 części wody, maks. 1500 g mąki	30 sekund przy prędkości 1, 30 sekund przy prędkości 2 i maks. 5 minut przy prędkości 3	Ciasto na chleb lub na pizzę
Trzepaczka	1–3	5 części mąki + 3 części wody, maks. 1500 g mąki	30 sekund przy prędkości 1, 30 sekund przy prędkości 2 i maks. 5 minut przy prędkości 3	Ciasto tortowe, biszkopt itp.
Trzepaczka do ubijania	7–8	200–800 ml Maks. 12 jajek	3–5 minut	Białka jajek, bita śmietana lub lekkie ciasta, np. na naleśniki
Maszynka do mięsa	4–5	200–1000 g	6 minut	Mielenie mięsa, napełnianie osłonek, przygotowywanie klopsików i ciastek



Uwaga:

Nie używaj urządzenia dłużej niż 15 minut (praca ciągła). Wyłącz je i pozostaw do wystygnięcia przed ponownym użyciem.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wymij robot kuchenny i wszystkie akcesoria z opakowania. Usuń z etykiety reklamowe. Sprawdź, czy robot kuchenny lub akcesoria są uszkodzone.
- Przed przechowywaniem lub utylizacją materiału opakowaniowego sprawdź, czy zostały wyjęte wszystkie części i akcesoria z wytłoczek i materiału opakowaniowego.
- Przetrzyj korpus robota i wagę lekko zwilżoną miękką ściereczką. Przetrzyj suchą szmatką.
- Akcesoria i części mające kontakt z żywnością (patrz lista poniżej) dokładnie umyj ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego płynu do mycia

naczyn. Następnie oplucz wszystko czystą wodą i pozostaw do swobodnego wyschnięcia lub wytrzyj dokładnie miękką szmatką.

- Akcesoria i części nadające się do mycia ręcznego:
 - Miska ze stali nierdzewnej do obróbki żywności
 - Trzepaczka do ubijania
 - Trzepaczka do mieszania
 - Hak ugniatający
 - Przezroczysta pokrywa miski z otworem do napełniania
 - Pojemnik wagi
 - Maszynka do mięsa z akcesoriami (wszystkie części rysunku **C**)



Ostrzeżenie:

Żadna część urządzenia ani jego nasadek nie nadaje się do mycia w zmywarce.



Ostrzeżenie:

Podczas obsługi noża mielącego zachowaj szczególną ostrożność, aby nie doszło do obrażeń.



Ostrzeżenie:

Nie oplukuj korpusu robota, kabla zasilającego ani widelca pod wodą ani nie zanurzaj ich w wodzie.



Uwaga:

Podczas pierwszego użycia może pojawić się delikatny zapach. Jest to normalne zjawisko, które zniknie podczas użytkowania.

MIESZANIE, UBIJANIE, UGNIATANIE

System miksowania planetarnego

- Robot wyposażony jest w system miksowania planetarnego, który zapewnia dokładną i równomierną obróbkę składników. Nasadka obraca się zarówno wokół własnej osi, jak i wzdłuż obwodu miski. Dzięki temu podwójnemu obrotowi całe wnętrze miski jest przykryte, a składniki są lepiej wymieszane bez konieczności wycierania ścianek.

Montaż (rys. D)



Ostrzeżenie:

Przed rozpoczęciem montażu lub demontażu akcesoriów robot kuchenny upewnij się, że jest on wyłączony i odłączony od gniazдка elektrycznego. Jeśli podczas zakładania nasadki głowica wielofunkcyjna będzie podłączona do sieci, może dojść do przypadkowego włączenia urządzenia a w konsekwencji do poważnych obrażeń.

Mocowanie nasadki

- Powstaw robot kuchenny na równej, suchej i stabilnej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
- Jedną ręką chwyć głowicę wielofunkcyjną, a drugą ręką naciśnij bezpiecznik. W ten sposób odblokujesz głowicę. Przechyl głowicę do góry, do oporu, aż usłyszysz kliknięcie.
- Wymij miskę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Wybierz nasadkę – patrz tabela poniżej i wsuń ją na wał mocujący. Obracając nasadkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, zamocujesz ją. Jedną ręką lekko pociągnij w dół nasadkę, aby sprawdzić, czy jest dobrze zamocowana.
- Jeśli będziesz mocować oba haki, zawsze najpierw przymocuj hak główny, a następnie mały hak.

Wybór rodzaju nasadki

Typ nasadki	Sposób użycia
Trzepaczka do ubijania	Służy do ubijania całych jajek lub białek, śmietany, kremów itp. Nie używaj jej do miksowania oraz zagniatania ciast.
Trzepaczka	Służy do mieszania lekkich i średnio ciężkich ciast bez drożdży, do przygotowywania sosów, kremów, mieszanek tortowych, farszów itp. Nie używaj jej do wyrabiania ciężkich ciast.
Haki ugniatające	Służą do wyrabiania różnych rodzajów ciasta, w tym ciężkiego i gęstego, takiego jak ciasto chlebowe, ciasto na pizzę, ciasto na świeże makarony itp.

Wkładanie składników do miski

- 6. Włóż do miski ze stali nierdzewnej składniki, które chcesz przetworzyć.
- 7. Zalecamy napełnienie miski maksymalnie do 2/3 całkowitej pojemności. Jeśli włożysz do miski zbyt mało składników (mniej niż 0,3 l ciasta), mogą one nie zostać przetworzone w optymalny sposób.

Mocowanie miski

- 8. Włóż miskę ze stali nierdzewnej do otworu w podstawie i zamocuj ją, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Jeśli miska jest prawidłowo zamocowana, nie można jej samodzielnie podnieść z podstawy.
- 9. Naciśnij bezpiecznik jedną ręką, a głowicę wielofunkcyjną docisnij w dół drugą ręką tak, aby usłyszeć kliknięcie.

Korzystanie z przezroczystej pokrywki miski

- Jeśli zdecydujesz się na użycie przezroczystej pokrywki, najpierw umieść większą okrągłą pokrywę na misce, aby przylegała prawidłowo na całym jej obwodzie. Następnie zatrzasknij górną pokrywę na okrągłej pokrywce.

Sposób użycia

- Wtyczkę kabla zasilającego podłącz do należyście uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Za pomocą pokręteł ustaw odpowiedni stopień prędkości w zakresie od 1 do 8. Robot kuchenny uruchomi się automatycznie.
- Zalecamy rozpoczęcie od niższej prędkości i stopniowe jej zwiększanie. Ustawienia prędkości można zmieniać również podczas pracy urządzenia.
- Zalecamy przetwarzanie surowców najpierw przy niższej prędkości, aby zapobiec rozpryskiwaniu się składników. Po wymieszaniu składników zwiększ prędkość na odpowiedni stopień.



Ostrzeżenie:

Podczas pracy nie wolno wkładać do miski przedmiotów takich jak łyżki, noże kuchenne, widelce itp., ponieważ może to spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia.

Uwalnianie zablokowanych składników

- Jeśli składnik (np. ciasto) przyklei się do krawędzi miski, wyłącz robotą przyciskiem **START/PAUSE** i odłącz go od gniazdka elektrycznego.
- Jeśli użyłeś pokrywki miski, najpierw ją zdejmij. Następnie podnieś głowicę wielofunkcyjną.
- Za pomocą zwykłej szpatułki usuń nagromadzone składniki z krawędzi miski i umieść je na środku miski.
- Opuść głowicę miksera z powrotem do pozycji roboczej i załóż pokrywę na miskę. Kontynuuj pracę.

Czas pracy robota kuchennego

- Podczas mieszania, ubijania lub ugniatacia nie pozostawiaj urządzenia włączonego na dłużej niż 15 minut.
- Podczas wyrabiania ciężkiego i gęstego ciasta nie pozostawiaj urządzenia włączonego dłużej niż 5 minut.
- Po upływie dowolnego ze wskazanych czasów wyłącz urządzenie i pozostaw je do wystygnięcia. Z urządzenia można skorzystać ponownie po 30 minutach.

Szybki przewodnik po obróbce składników

Typ nasadki	Składniki	Maksymalna ilość	Czas obróbki	Wybór prędkości
Trzepaczka do ubijania	Białko jaj	12 szt.	4 min	6–8
	Śmietana do ubijania	1 l	6–8 min	6–8
Trzepaczka	Ciasto tortowe	1 kg	6 min	4–6
Haki ugniatające	Ciasto chlebowe Ciasto na pizzę	1,5 kg	4–5 min	1–3



Uwaga:

Wyżej wymieniony czas obróbki ma charakter orientacyjny. Aby nie dochodziło do rozpryskiwania składników poza miskę, wybierz jako początkową prędkość 1 lub 2. Następnie w zależności od potrzeby można ustawić wyższą prędkość. W celu łatwiejszego mieszania ciasta zalecamy użycie miękkiej margaryny lub masła. Podczas ubijania białek miska i trzepaczka muszą być idealnie czyste i suche. Nawet niewielka ilość tłuszczu może spowodować, że białka jaj nie ubiją się do pożądanej puszystej konsystencji piany. Śmietana powinna być schłodzona do temperatury 6°C przed ubijaniem. Przed przystąpieniem do przygotowywania różnych rodzajów ciasta pozostaw składniki w temperaturze pokojowej.

Zakończenie pracy i demontaż akcesoriów

- Po zakończeniu użytkowania obracaj pokrętełm, aż na wyświetlaczu pojawi się „0”, lub naciśnij przycisk **START/PAUSE** i odłącz kabel zasilający od gniazdka elektrycznego.
- Jeśli używałeś przezroczystej pokrywki na miskę, zdejmij ją. Zatrzasknij górną pokrywę z większej okrągłej pokrywki, a następnie zdejmij okrągłą pokrywę z miski.
- Jedną ręką chwyć głowicę wielofunkcyjną, a drugą ręką naciśnij bezpiecznik. W ten sposób odblokujesz głowicę. Przechyl głowicę do góry, do oporu, aż usłyszysz kliknięcie.
- Obróć nasadkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją odkręcić i zdejmij ją.
- Obróć miskę ze stali nierdzewnej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmij ją z podstawy.
- Umieść głowicę wielofunkcyjną z powrotem w pozycji poziomej.
- Po każdym użyciu wyczyść robota kuchennego i użyte akcesoria zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**.

MIELENIE MIĘSA, NAPEŁNIANIE OSŁONEK, PRZYGOTOWANIE KLOPSIKÓW I CIASTEK



Ostrzeżenie:

Przed rozpoczęciem montażu lub demontażu akcesoriów robota kuchennego upewnij się, że jest on wyłączony i odłączony od gniazdka elektrycznego. Jeśli podczas zakładania nasadki głowica wielofunkcyjna będzie podłączona do sieci, może dojść do przypadkowego włączenia urządzenia a w konsekwencji do poważnych obrażeń. Głowicę wielofunkcyjną należy złożyć w do pozycji poziomej, a nasadkę do ubijania, mieszania lub ugniatacia należy zdemontować.

Montaż maszyny do mielenia mięsa

1. Postaw robota kuchenny na równej, suchej i stabilnej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
2. Do komory mielącej włóż wał ślimaka zębatką skierowaną do przodu.
3. Na wał załóż nóż do mielenia (ostrzem skierowanym na zewnątrz komory mielenia), następnie załóż tarczę mielącą (w zależności od

preferowanej grubości mielenia). Upewnij się, że występy na tarczy do mielenia weszły w wycięcia w komorze mielącej.



Ostrzeżenie:

Podczas nakładania noża do mielenia zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zranić się o jego ostrze.

4. Teraz natół na komorę mielącą gwintowane zamknięcie i dobrze je przykręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Montaż maszyny do napętniania ostonek

1. Postaw robot kuchenny na równej, suchej i stabilnej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
2. Do komory mielącej włóż wał ślimaka zębatką skierowaną do przodu.
3. Zamocuj separator na wale, a na nim nasadkę do napętniania ostonek.
4. Teraz natół na komorę mielącą gwintowane zamknięcie i dobrze je przykręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Podczas dokręcania zamknięcia jedną ręką zalecamy trzymanie nasadki do napętniania ostonek tak, aby nasadka była umieszczona w środku.

Montaż maszyny do produkcji klopsików kebbe

1. Postaw robot kuchenny na równej, suchej i stabilnej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
2. Do komory mielącej włóż wał ślimaka zębatką skierowaną do przodu.
3. Załóż nasadkę do klopsików kebbe na wał i załóż na nią stożkowe zamknięcie.
4. Teraz natół na komorę mielącą gwintowane zamknięcie i dobrze je przykręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Montaż maszyny do ciastek

1. Postaw robot kuchenny na równej, suchej i stabilnej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
2. Wyjmij foremkę z uchwyty.
3. Do komory mielącej włóż wał ślimaka zębatką skierowaną do przodu.
4. Na wał nasadź adapter, a następnie uchwyt foremki.
5. Teraz natół na komorę mielącą gwintowane zamknięcie i dobrze je przykręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Podczas dokręcania gwintowanego zamknięcia zaleca się jedną ręką trzymać uchwyt foremki tak, aby był w pozycji poziomej po dokręceniu.
6. Do otworu w uchwycie włóż foremkę do ciastek.

Montaż zmontowanej maszyny w robocie

- Upewnij się, że robot jest odłączony od gniazdka elektrycznego. Głowicę wielofunkcyjną należy złożyć do pozycji horyzontalnej, a nasadkę do ubijania, mieszenia lub ugniatania należy zdemontować.
- Zdejmij przednią pokrywę z głowicy wielofunkcyjnej. Przechyl zmontowaną maszynkę w prawo pod kątem około 45°, włóż ją do przedniego gniazda i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zamocować ją w pozycji roboczej. Pozycja robocza jest wskazywana przez wysunięcie przycisku i słyszalne kliknięcie.



Uwaga:

Robot jest wyposażony w bezpiecznik, który uniemożliwia jego uruchomienie, jeśli maszyna nie jest prawidłowo zamontowana i przymocowana do przedniego gniazda.

- Przymocuj lejek ze stali nierdzewnej do górnego otworu napętniającego maszyny.

Mielenie mięsa

- Najpierw przygotuj mięso do mielenia w następujący sposób: Wyfiletuj je, pozbadź się ścięgien, chrząstek i pokrój na kawałki o wymiarach ok. 2 x 2 x 6 cm, które swobodnie przechodzą przez górny otwór wypełniający maszynki.



Ostrzeżenie:

Nie miel mrożonego mięsa. Przed mieleniem pozostaw je do rozmrożenia.

- Umieść odpowiednie naczynie na zmielone mięso pod wylotem maszyny.
- Wtyczkę kabla zasilającego podłącz do należyście uziemionego gniazdka elektrycznego.

- Za pomocą pokrętła wybierz żądaną prędkość. Zalecamy najpierw ustawienie prędkości 3, a następnie zwiększenie jej w razie potrzeby.
- Do otworu wkładaj kolejno kawałki mięsa i przeciskaj je tłokiem.
- Uważaj, żeby nie zablokować otworu do napętniania dużą ilością mięsa. Nie miel więcej niż 5 kg mięsa w jednej partii.
- Czas mielenia wynosi kilka minut.



Ostrzeżenie:

Do przeciskania mięsa nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze używaj przeznaczonego do tego celu tłoka.

- Zmielone mięso będzie spadać do przygotowanego naczynia. Resztki mięsa, które zostały w komorze mielącej, można usunąć poprzez zmielenie kromki chleba lub bułki.

Zablokowanie maszyny podczas mielenia mięsa

- Jeśli podczas pracy dojdzie do zablokowania maszyny mięsem, jej działanie zostanie zatrzymane.
- Wyłącz robot kuchenny za pomocą pokrętła, aż na wyświetlaczu pojawi się „0”, lub naciśnij przycisk **START/PAUSE** i odłącz kabel zasilający od gniazdka elektrycznego.
- Wyjmij moduł maszyny i zdemontuj go w odwrotnej kolejności, w jakiej został zmontowany, oraz usuń składniki, które spowodowały zablokowanie.
- W razie potrzeby umyj i ponownie zmontuj maszynkę i jej części. Zmontuj z powrotem do robota i kontynuuj mielenie.



Ostrzeżenie:

Nie używaj wyższej prędkości ani programu pulsacyjnego, aby odblokować mięso. Zawsze wyłączaj robot kuchenny i odłączaj go od źródła zasilania. Zdemontuj go, aby wyeliminować przyczynę zablokowania.



Ostrzeżenie:

Jeśli maszyna zablokuje się, natychmiast wyłącz robot. Nie pozostawiaj go włączonego przez dłuższy czas. Istnieje ryzyko przegrzania i uszkodzenia silnika.

Napętnianie ostonek

- Przygotuj ostonkę do napętnienia przygotowanym wcześniej zmielonym mięsem i pozostaw ją do namoczenia w letniej wodzie przez około 10 minut.
- Umieść zmieloną mieszaninę mięsą w lejku.
- Wyjmij ostonkę z wody, zwiąż lub zablokuj koniec, a drugi koniec załóż jak harmonijkę na nasadkę do napętniania ostonek.
- Za pomocą pokrętła wybierz żądaną prędkość. Zalecamy najpierw ustawienie niższego biegu, a następnie zwiększenie go w razie potrzeby.
- Jedną ręką przytrzymaj ostonkę na nasadce, a drugą ręką przy pomocy tłoka przepchnij zmielone mięso przez otwór do napętniania w maszynie.
- Jeśli ostonka przykleja się do nasadki, należy ją ponownie zwilżyć.
- Gdy ostonka jest wypełniona na całą długość i już zużyty został cały farsz mięsny, zdejmij koniec ostonki z nasadki i zamknij ją szpilcuterem lub zawiąż na supeł.
- Zaczynj formować kielbaski, przekręcając je. Na żądanej długości przekręć końcówki w przeciwnych kierunkach (jedną w prawo, drugą w lewo), aby się nie rozwiązały. Powtórz ten proces na całej długości ostonki, aby uformować kielbaski.



Rada:

Do formowania kielbask można również użyć sznurka do zwinności, aby zamknąć końce kielbasek za pomocą prostego węzła.

**Ostrzeżenie:**

Do przeciskania mięsa nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze używaj przeznaczonego do tego celu tłoka.

**Uwaga:**

Nie naciskaj na osłonkę, aby jej nie rozerwać. Jeśli tak się stanie, zamknij obydwa końce i kontynuuj napełnianie.

Przygotowanie klopsików kebbe

- Gotową mieszankę mięsną umieść w lejku.
- Za pomocą pokręta wybierz żądaną prędkość. Zalecamy najpierw ustawienie niższego biegu, a następnie zwiększenie go w razie potrzeby.
- Używając tłoka, przepchnij mieszaninę przez otwór maszyny.
- Pod wyłotem nasadki umieść deskę lub włóż wolną rękę. W rezultacie powstanie pusta rurka mięsna, którą pokroi się na mniejsze kawałki i wypełni farszem mięsnym. Następnie smaży się ją na oleju lub piecze w piekarniku.

**Ostrzeżenie:**

Do przeciskania mięsa nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze używaj przeznaczonego do tego celu tłoka.

Przygotowanie ciastek

- Przygotowane ciasto umieść w lejku.
- Przesuń foremkę w uchwycie w lewo lub w prawo, aby ustawić żądany kształt ciastek.
- Za pomocą pokręta wybierz żądaną prędkość. Przy pierwszym uruchomieniu zaleca się ustawienie prędkości 3, a następnie jej zmniejszenie lub zwiększenie w zależności od potrzeb.
- Za pomocą nacisku przepchnij ciasto przez otwór do napełniania. Rezultatem będzie ciastko o kształcie zgodnie z wybraną foremką.

**Ostrzeżenie:**

Do wsuwania ciasta nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze używaj przeznaczonego do tego celu tłoka.

- Zaleca się trzymanie tacy lub dłoni pod wyciskaniem ciastem. Uformowane ciasto pokrój na mniejsze kawałki.

Zakończenie pracy i demontaż maszyny

- Po zakończeniu użytkowania obracać pokrętem, aż na wyświetlaczu pojawi się „0”, lub naciśnij przycisk **START/PAUSE** i odłącz kabel zasilający od gniazdka elektrycznego.
- Podczas demontażu maszyny najpierw zdejmij lejek. Następnie naciśnij przycisk i zdejmij maszynkę, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Po zdjęciu maszyny załóż pokrywę z powrotem na miejsce.
- Podczas demontażu maszyny na poszczególne części postępuj w odwrotny sposób niż podczas montażu.
- Po każdym użyciu wyczyść maszynkę i akcesoria zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**.

WAGA KUCHENNA**Obsługa wagi**

- Aby móc korzystać z wagi kuchennej, robot kuchenny musi być podłączony do gniazdka elektrycznego i wyłączony (na wyświetlaczu pokręta wyświetla się „0”).
- Umieść pojemnik wagi na obszarze ważenia, naciśnij przycisk **Tare**. Spowoduje to włączenie wagi.
- Włóż do pojemnika składniki, które chcesz zważyć. Wyświetlacz pokaże ich wagę.
- Jeśli chcesz zresetować wartość na wyświetlaczu i zważyć inne surowce, naciśnij przycisk **Tare**.

- Jeśli chcesz zważyć składniki podczas pracy robota kuchennego, naciśnij przycisk **START/PAUSE**, aby przerwać jego pracę, a następnie naciśnij przycisk **Tare**, aby wyłączyć wagę.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyłącz całkowicie urządzenie, przelączając pokrętkę do pozycji „0” (wyłączony) i wujmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka elektrycznego. Odczekaj do wystygnięcia urządzenia.
- Robot kuchenny oraz używaną nasadkę wyczyść natychmiast po zakończeniu użytkowania. Nie dopuść do zaschnięcia resztek jedzenia.

**Ostrzeżenie:**

Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie, ani innych cieczach.

**Ostrzeżenie:**

Do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia nie używaj ściernych środków czyszczących, rozpuszczalników itp., które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia. Żaden element tego urządzenia nie jest przeznaczony do mycia w zmywarce.

**Ostrzeżenie:**

Do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia nie używaj drucianych (metalowych ani plastikowych) zmywaków. Mogą zarysować powierzchnię i uszkodzić ją.

Robot kuchenny

- Oczyszć korpus robota kuchennego lekko zwilżoną miękką ściereczką. Przetrzyj suchą szmatką.

Nasadki i części akcesoriów

- Akcesoria i części mające kontakt z żywnością (patrz lista poniżej) dokładnie umyj ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego płynu do mycia naczyń. Następnie opłucz wszystko czystą wodą i pozostaw do swobodnego wyschnięcia lub wytrzyj dokładnie miękką szmatką.
- Akcesoria i części nadające się do mycia ręcznego:
 - Miska ze stali nierdzewnej do obróbki żywności
 - Trzepaczka do ubijania
 - Trzepaczka do mieszania
 - Hak ugniatający
 - Przeprocysta pokrywa miski z otworem do napełniania
 - Pojemnik wagi
 - Maszynka do mięsa z akcesoriami (wszystkie części rysunku **C**)

**Ostrzeżenie:**

Żadna część urządzenia ani jego nasadek nie nadaje się do mycia w zmywarce.

**Ostrzeżenie:**

Podczas obsługi noża mielącego zachowaj szczególną ostrożność, aby nie doszło do obrażeń.

Wskazówki i porady dotyczące czyszczenia i konserwacji nasadek i akcesoriów

- Do czyszczenia i usuwania resztek jedzenia można również użyć szczotki z miękkim włosiem.
- Po zakończeniu ubijania białek jaj opłucz najpierw miskę ze stali nierdzewnej, a użytą trzepaczkę do ubijania opłucz zimną wodą. W przypadku użycia gorącej wody doszłoby do stwardnienia resztek białek. Ich usunięcie byłoby trudniejsze.
- Usuń pozostałości mięsa i mieszanek mięsnej z otworów tarczy mielącej za pomocą szpikulca lub cienkiej szczotki.

- Po wyczyszczeniu przetrzyj tarczę mielącą i nóż niewielką ilością oleju roślinnego, który został wcześniej nałożony na papierowy ręcznik kuchenny. Wydłuży to ich żywotność i zapobiegnie ewentualnej korozji.
- Przepłucz nasadkę do napełniania osłonek ciepłą wodą. Możesz użyć wąskiej okrągłej szczotki, aby usunąć resztki mieszanek mięsnej wewnątrz nasadki. Wytrzyj do sucha lub pozostaw do całkowitego wyschnięcia.
- Użyj miękkiej szczotki i strumienia ciepłej wody, aby usunąć resztki ciasta z otworów w foremce do ciastek.

PRZECHOWYWANIE

- Przed przechowywaniem urządzenia musi być całkowicie wystudzone i odłączone od zasilania, czyste i suche.
- Umieść miskę ze stali nierdzewnej w podstawie i umieść w niej nasadki. Przechyl głowicę wielofunkcyjną do pozycji poziomej. Robot i jego akcesoria przechowuj w czystym i suchym miejscu poza zasięgiem dzieci.



Ostrzeżenie:

Nie wystawiaj przechowywanego robota kuchennego na działanie ekstremalnych temperatur, bezpośredniego światła słonecznego, nadmiernej wilgoci i nie umieszczaj go w nadmiernie zapyłonym otoczeniu. Nie umieszczaj niczego na przechowywanym robocie.

DANE TECHNICZNE

Robot kuchenny

Zakres napięcia znamionowego.....	220–240 V~
Częstotliwość nominalna	50–60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	800 W
Pojemność miski ze stali nierdzewnej	5,6 l
Głośność	70 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi ≤ 70 dB(A), co stanowi poziom mocy akustycznej A w odniesieniu do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Wartości wymienione zgodnie z rozporządzeniem Komisji UE 2023/826

Tryb wyłączenia	
Zużycie energii elektrycznej w trybie wyłączenia	0 W
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia	<20 min
Tryb czuwania	
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	–
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania	–
Tryb czuwania przy podłączeniu do sieci (Wi-Fi)	
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci	–
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania przy podłączeniu do sieci	–

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI OPAKOWANIAM

Zużyte opakowanie oddaj do punktu wyznaczonego przez gminę do składowania odpadów.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie wyrzucaj do zwykłych odpadów komunalnych. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przekaz te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. Alternatywnie, w niektórych krajach UE lub innych krajach europejskich można zwrócić produkty do lokalnego sprzedawcy detalicznego przy zakupie równoważnego nowego produktu. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne zasoby surowców naturalnych i przeciwdziałać negatywnemu oddziaływaniu na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzkie, do czego mogłoby dochodzić nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, po potrzebne informacje zwróć się do sprzedawcy lub dostawcy produktu.

Utylizacja w krajach spoza Unii Europejskiej

Przed utylizacją tego produktu w innym miejscu, po stosowne informacje dotyczące prawidłowej utylizacji zgłoś się do odpowiednich urzędów lokalnych lub sprzedawcy.

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

