

SENCOR®

STM 7651WS
STM 7630RS
STM 7632WP



ROBOT KUCHENNY GORDON

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

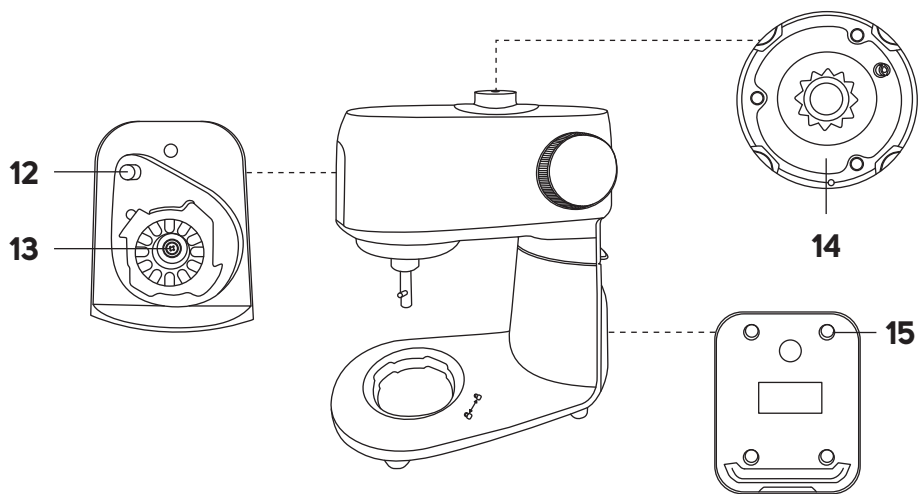
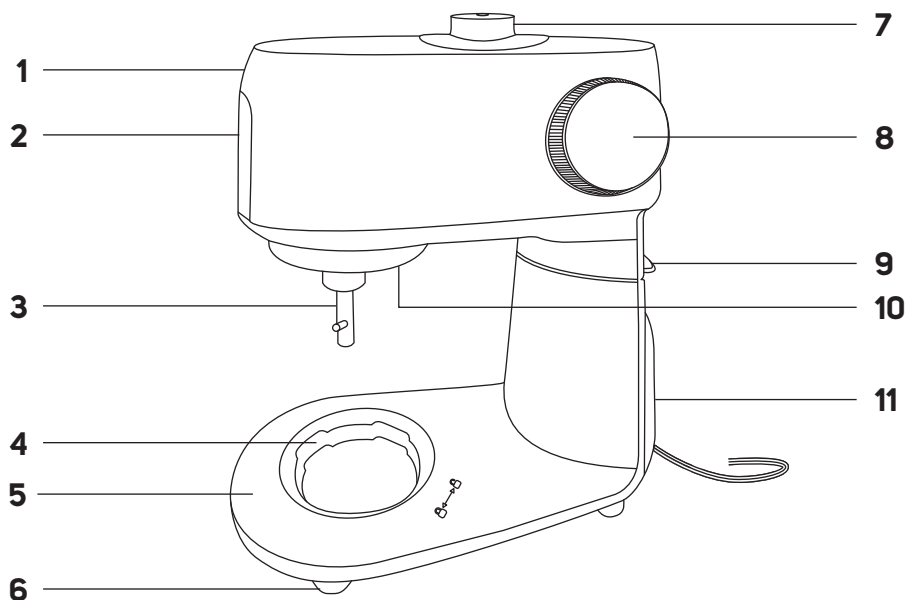


SENCOR®

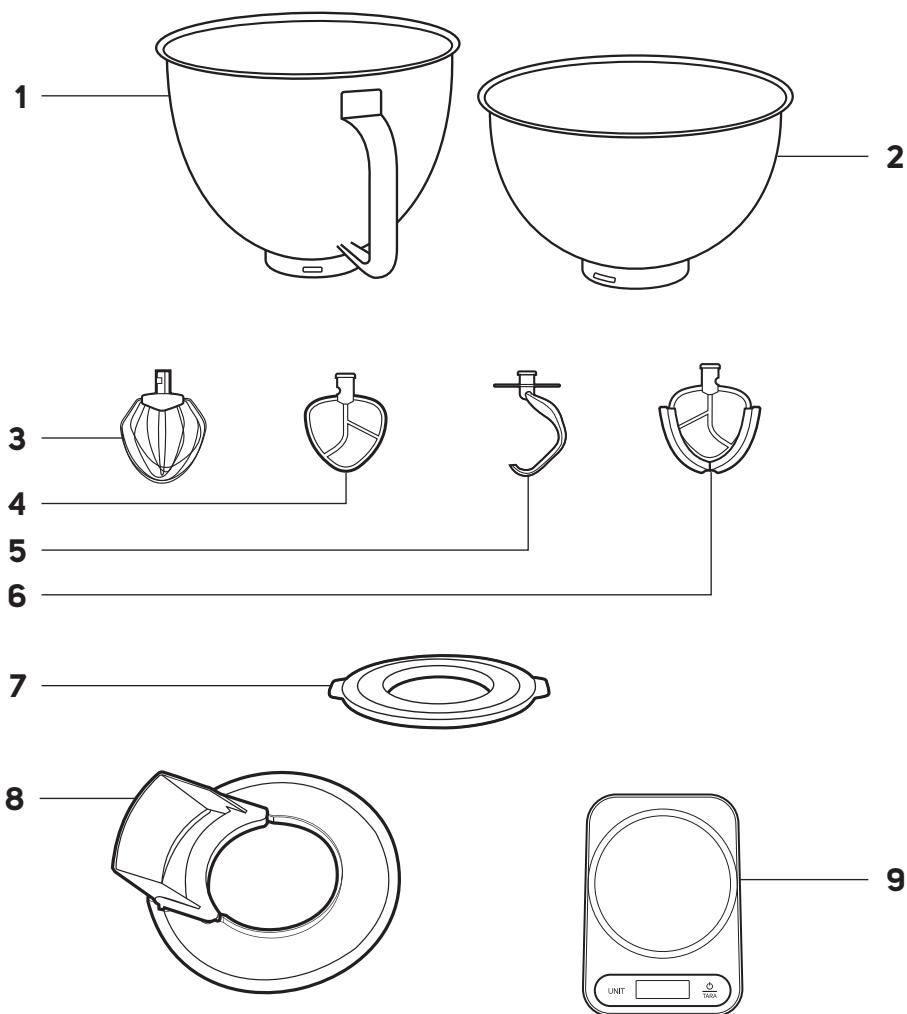
**STM 7651WS
STM 7630RS
STM 7632WP**

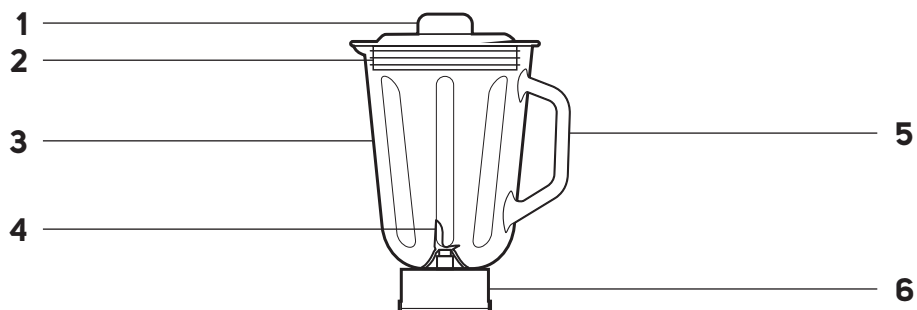
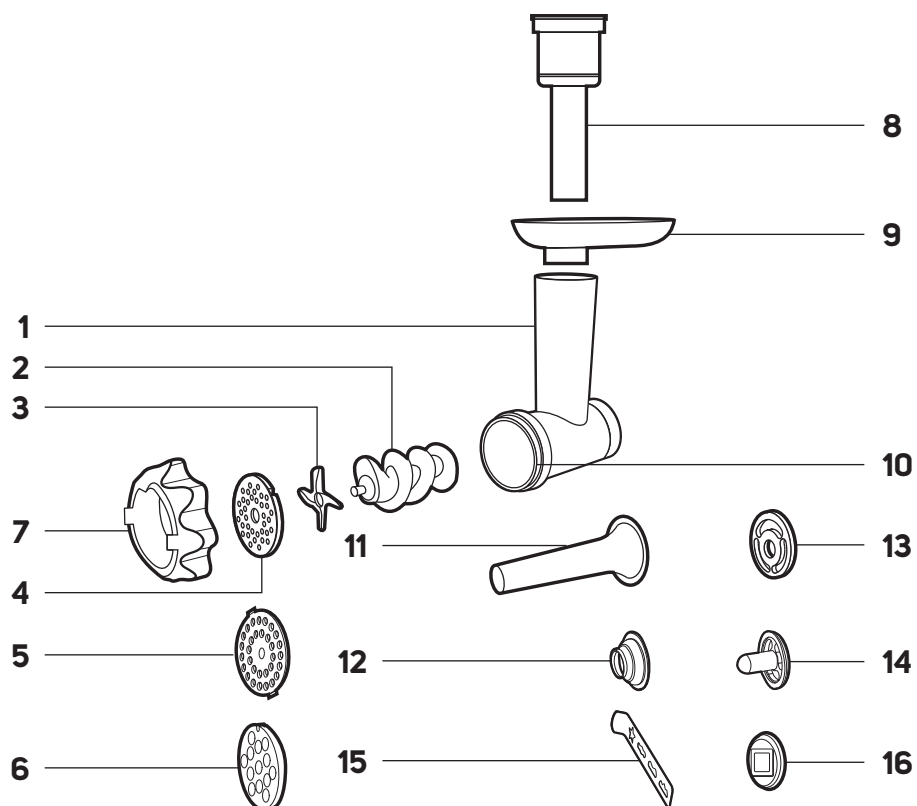


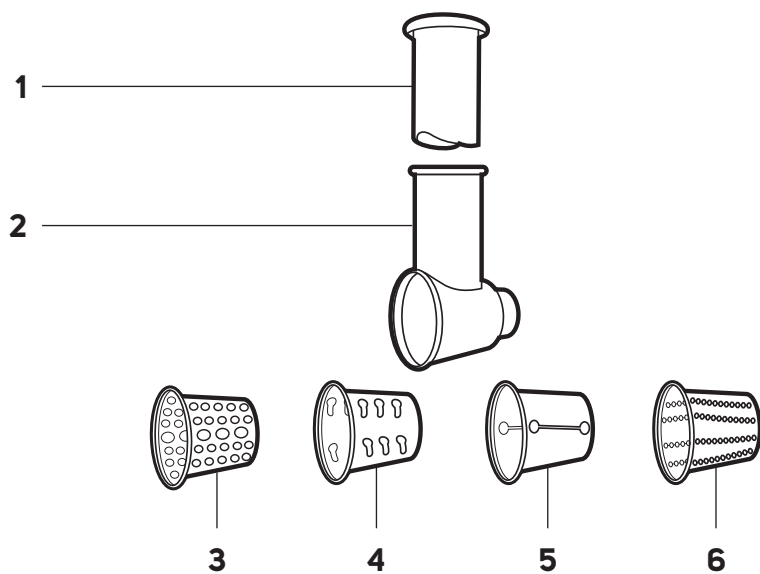
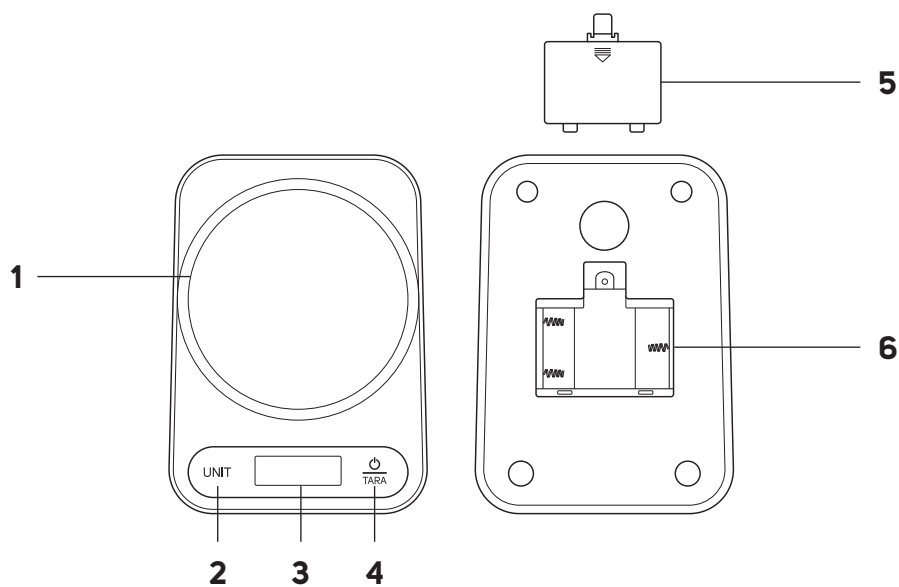
A

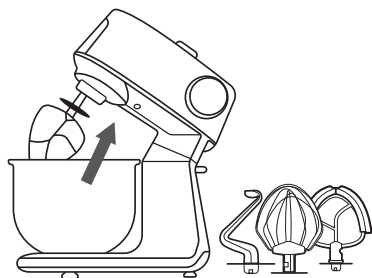
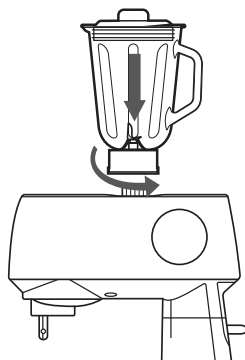
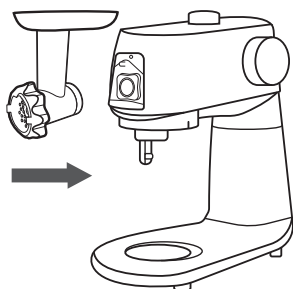
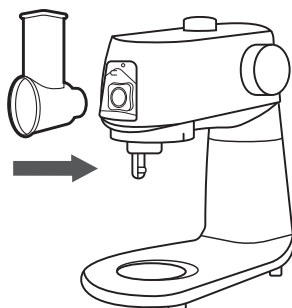
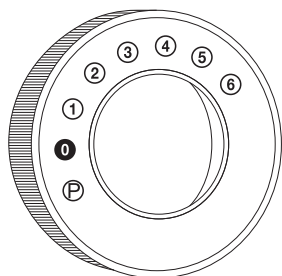


B

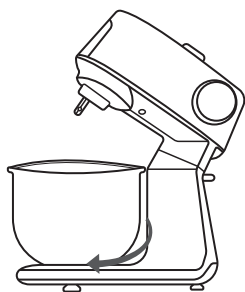


C**D**

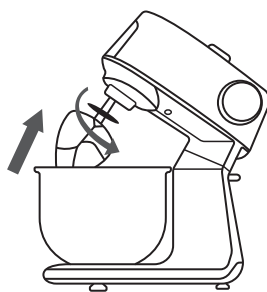
E**F**

G1**G2****G3****G4****G5**

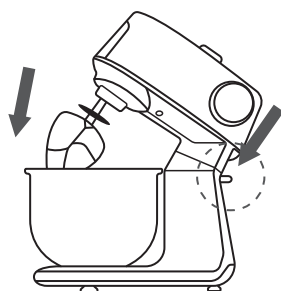
H1



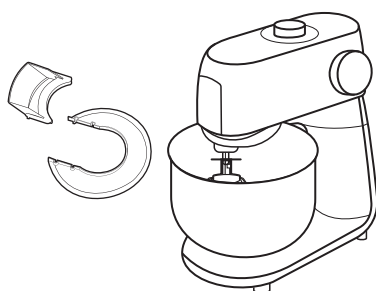
H2



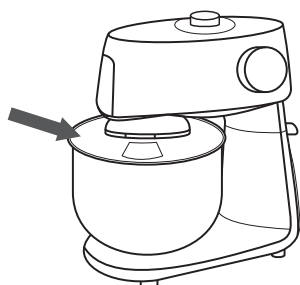
H3



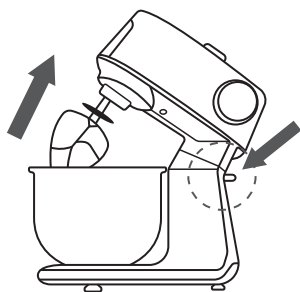
H4



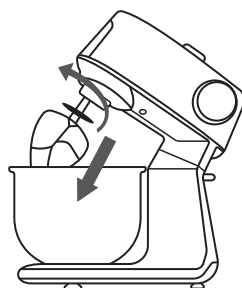
H5



H6



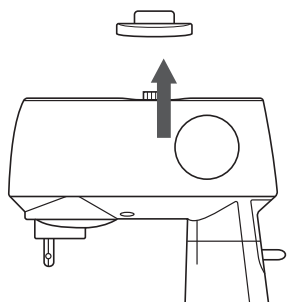
H7



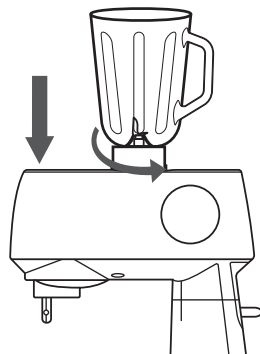
H8



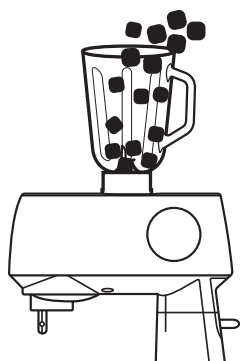
11



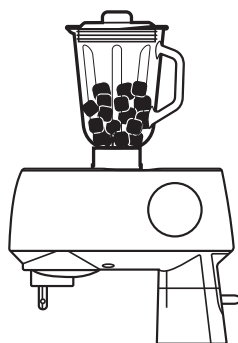
12



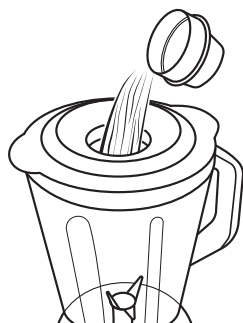
13



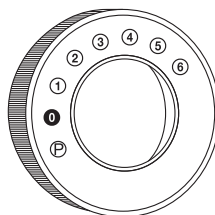
14



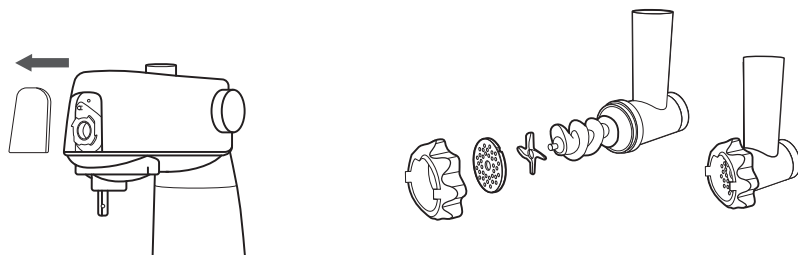
15



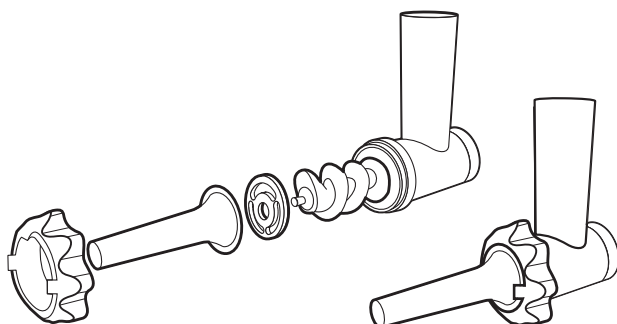
16



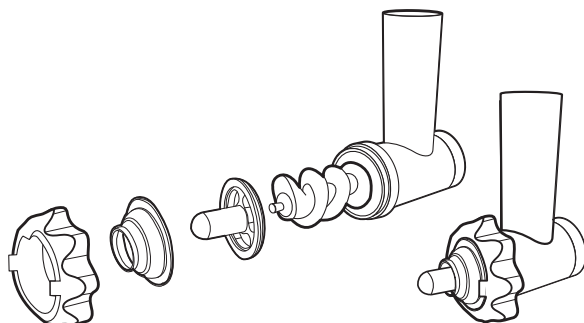
J1

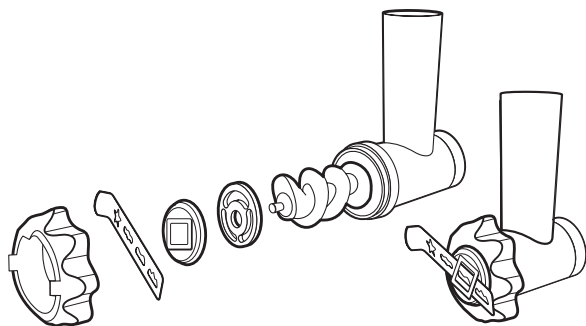
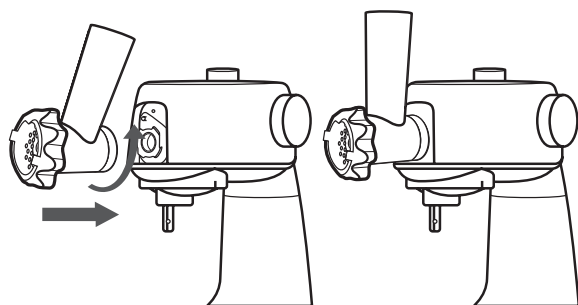
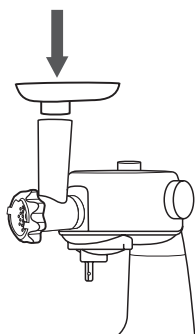
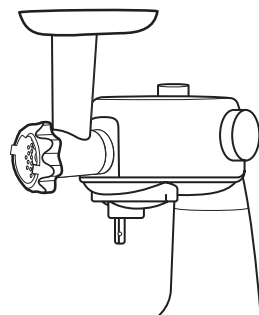


J2

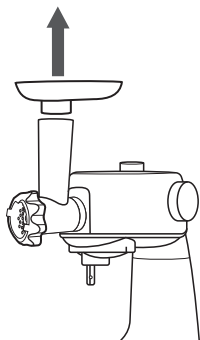


J3

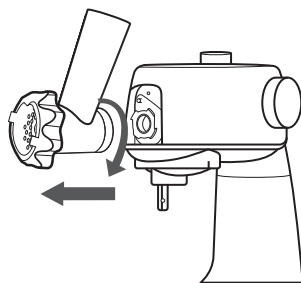


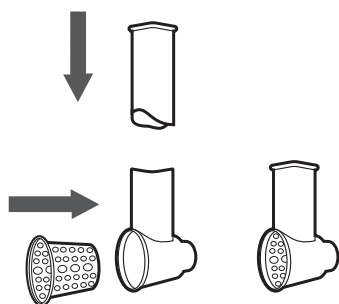
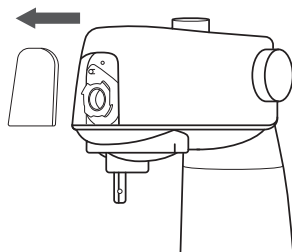
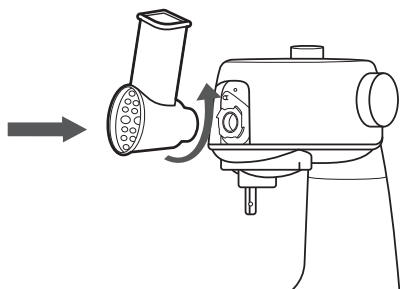
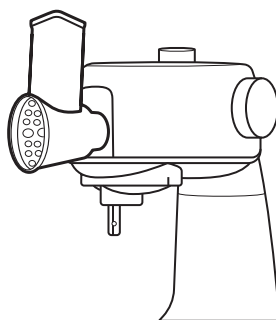
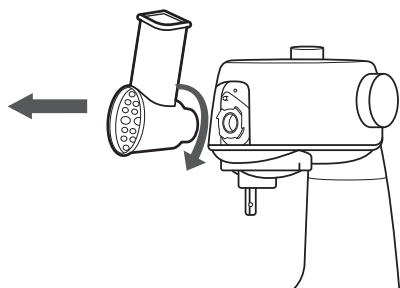
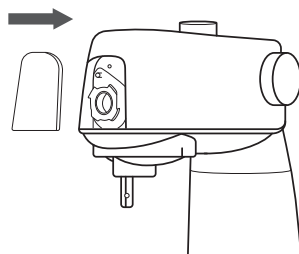
J4**J5****J6****J7**

J8

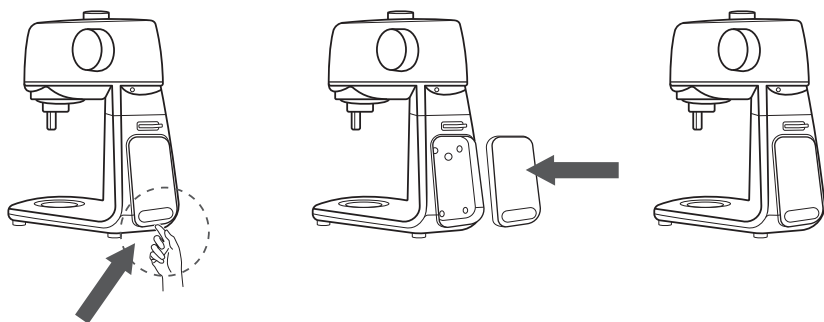


J9



K1**K2****K3****K4****K5****K6**

L



ISTOTNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE 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 intelektualnych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania 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 osprzętem, zwłaszcza podczas wyjmowania ich z pojemnika, opróżniania pojemnika i podczas czyszczenia.
- Części urządzenia, które mają kontakt z żywnością, należy zawsze czyścić zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego, jeżeli nie będzie używane przez dłuższy czas, pozostawione 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 sieciowego należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka. Nie używaj przedłużaczy.
- Nie podłączaj ani nie odłączaj przewodu zasilającego urządzenia od gniazda sieciowego mokrymi rękami.
- Zadbaj o to, aby wtyczka kabla sieciowego nie dostała się do kontaktu z wodą lub wilgocią.
- Nie odłączaj urządzenia od gniazdka przez pociągnięcie za kabel sieciowy. Mogłoby dojść do uszkodzenia kabla zasilającego lub gniazdka. Przewód z gniazdka odłącza się ciągnąc za wtyczkę przewodu doprowadzającego.
- Nie kładź na kablu zasilającym ciężkich przedmiotów. Zadbaj o to, aby przewód sieciowy 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 sieciowego.
- Tego urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub 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 należy umieszczać wyłącznie na równej, suchej powierzchni. Nie stawiaj urządzenia na parapetach okiennych lub na niestabilnych powierzchniach. Nie odstawiaj urządzenia na kuchenkę elektryczną ani gazową lub w ich pobliżu, nie umieszczaj go w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo, spadło na ziemię, zostało zanurzone w wodzie lub jest w inny sposób uszkodzone. Urządzenie przekaż do naprawy lub sprawdzenia w autoryzowanym serwisie.
- Zabrania się jakiegolwiek modyfikacji powierzchni urządzenia, np. za pomocą samoprzylepnej tapety, folii itp.
- Przed pierwszym użyciem akcesoria należy dokładnie umyć wodą z detergentem kuchennym, następnie przepłukać wodą pitną oraz dokładnie wytrzeć do sucha przy pomocy delikatnej ściereczki.
- Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia upewnij się, że zostało ono prawidłowo zmontowane i że głowica multifunkcyjna 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.
- Urządzenie należy uruchomić dopiero po zanurzeniu nasadek w pojemniku ze składnikami. Podczas pracy urządzenia trzymaj nasadki zanurzone w pojemniku na składniki, aby uniknąć rozpryskiwania.
- Jeśli artykuły spożywcze przywierają do nasadek lub ścianek miski, wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka sieciowego. Oczyść łopatką nasadki i krawędzie miski.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi elementami urządzenia. Nie wkładaj rąk, widelców ani innych przedmiotów do pojemnika ze składnikami podczas mikśowania i trzymaj włosy, odzież itp. z dala od obracających się części urządzenia. Jeśli widelec lub inny przedmiot wpadnie do pojemnika podczas pracy urządzenia, natychmiast wyłącz urządzenie.
- Zadbaj o to, aby podczas pracy młynka do mięsa nie dostały się do niego włosy, ubrania ani inne przedmioty. Do otworu do napełniania należy wkładać wyłącznie surowce przeznaczone do przetwarzania.
- Nigdy nie używaj palców albo innych przedmiotów do przeciskania składników przez otwór napełniający maszyny do mielenia mięsa i tarki. Do tego celu służy popychacz 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 przetwarzania zaleca się schłodzenie gorących płynów i potraw.
- W przypadku przetwarzania gorących produktów zdejmowane końcówki mogą być gorące po użyciu.
- Przed przycumowaniem nasadek do urządzenia, przed ich wyjęciem lub wymianą upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka sieciowego.
- Podczas obchodzenia się z nożem do mielenia mięsa i modulem noża blendera, należy zachować szczególną ostrożność, aby nie doszło do zranienia o ostrza. Należy zachować szczególną ostrożność podczas opróżniania misy blendera, wyjmowania modułu noża z misy, wyjmowania noża do mielenia z komory oraz podczas czyszczenia.
- Nie próbuj mielić kości, skorupki, orzechów lub innych twardych surowców.
- Gorące płyny o temperaturze do 55°C mogą być przetwarzane w pojemniku 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. Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez prawidłowo założonej pokryw. Podczas pracy z gorącymi płynami nie zdejmuj pokrywę wewnętrzną. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. Użyj uchwytu w razie potrzeby przeniesienia ciepłej misy blendera.
- Maksymalny czas ciągłej pracy urządzenia wynosi 10 minut. W trybie ugniatania nie przekraczaj maksymalnego czasu pracy wynoszącego 5 minut i nie przekraczaj czasu pracy wynoszącego 2 minuty podczas korzystania z blendera. Przed ponownym użyciem pozostaw urządzenie na co najmniej 30 minut do wystygnięcia.

Bezpieczeństwo podczas serwisowania

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Regularnie czyść urządzenie po każdym użyciu zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale Konserwacja i czyszczenie. Nie wykonuj na urządzeniu żadnej innej konserwacji niż czyszczenie opisane w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
- Multifunkcyjnej głowicy ani podstawy nigdy nie wolno myć pod bieżącą wodą ani zanurzać w wodzie lub innej cieczy. 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 odołożeniem urządzenia upewnij się, że multifunkcyjna głowica jest złożona w 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.



Ten symbol umieszczony na akumulatorze lub baterii oznacza, że zużytego akumulatora lub baterii nie wolno wyrzucać 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, zapewnij, 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 Odchylana głowica wielofunkcyjna | A8 Pokrętło sterujące |
| A2 Zdejmowana przednia pokrywa wylotowa do mocowania maszyny do mielenia mięsa lub nasadki do tarcia i krojenia | A9 Bezpiecznik do składania i przechylania głowicy wielofunkcyjnej |
| A3 Wał mocujący | A10 Oświetlenie wnętrza misy |
| A4 Miejsce na naczynie ze stali nierdzewnej | A11 Kabel zasilający |
| A5 Podstawa | A12 Przycisk zwalniający maszynkę do mielenia mięsa lub nasadkę do tarcia i krojenia |
| A6 Nóżki antypoślizgowe zapewniające stabilność urządzenia podczas pracy | A13 Przedni wylot maszyny do mielenia mięsa lub nasadki do tarcia i krojenia |
| A7 Zdejmowana górna pokrywa wylotowa do mocowania blendera | A14 Górny wylot blendera |
| | A15 Schowek na wagę |

OPIS AKCESORIÓW (Rys. B)

- | | |
|---|--|
| B1 Duże naczynie ze stali nierdzewnej o pojemności 5,5 l do obróbki składników | B5 Hak do zagniatania ciasta |
| B2 Małe naczynie ze stali nierdzewnej o pojemności 4 l do obróbki składników | B6 Elastyczna trzepaczka do mieszania |
| B3 Trzepaczka do ubijania | B7 Pokrywa do naczynia ze stali nierdzewnej |
| B4 Trzepaczka | B8 Przezroczysta pokrywa misy z otworem do napętlania |
| | B9 Waga |

OPIS NACZYNIA DO MIESZANIA (Rys. C), tylko STM 7651WS

- | | |
|--|---|
| C1 Wewnętrzna pokrywa | C4 Nóż |
| C2 Pokrywa obwodowa z otworem do dodawania składników (po wycięciu pokrywy wewnętrznej) | C5 Uchwyt naczynia do miksowania |
| C3 Naczynie do miksowania o pojemności 1,5 l | C6 Podstawa do mocowania/wymontowania blendera z gniazda |

OPIS MASZYNKI DO MIĘSA WRAZ Z AKCESORIAMI (Rys. D)

- | | |
|--------------------------------------|--|
| D1 Młynek do mięsa | D10 Komora mieląca |
| D2 Ślimak | D11 Końcówka do napętlania osłonek do kiełbas |
| D3 Nóż mielący | D12 Zamknięcie stożkowe |
| D4 Drobną tarcza do mielenia | D13 Separator |
| D5 Średnia tarcza do mielenia | D14 Końcówka do robienia klopsów Kebbe |
| D6 Gruba tarcza do mielenia | D15 Foremka do ciastek |
| D7 Zamknięcie z gwintem | D16 Uchwyt foremki do ciastek |
| D8 Popychacz | |
| D9 Aluminiowy lejek | |

OPIS TARKI (Rys. E)

- | | |
|---|---|
| E1 Popychacz | E5 Końcówka do krojenia w cienkie plastery |
| E2 Tarka | E6 Końcówka do drobnego ścierania |
| E3 Końcówka do tarcia ziemniaków | |
| E4 Końcówka do grubego ścierania | |

OPIS WAGI (Rys. F)

- | | |
|--|--|
| F1 Obszar ważenia | F5 Osłona komory na baterie |
| F2 Przycisk UNIT | F6 Komora baterii (3x bateria 1,5V AAA) |
| F3 Wyświetlacz | |
| F4 Przycisk  | |

PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

- Urządzenie jest przeznaczone do przetwarzania zwykłej ilości żywności w gospodarstwie domowym. Nadaje się do mieszania, ubijania, ugniatania, mielenia, robienia słodkich przysmaków, napętlania kielbasek lub ścierania.
- W skład zestawu wchodzi również waga kuchenna o obciążeniu do 5 kg.

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI (Rys. G)

- 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 (Rys. G1)

- Robot kuchenny nadaje się do ubijania białek jaj lub śmietany; mieszania ciasta na torty lub babeczek; lub wyrabiania ciasta na chleb lub pizzę.
- Przymocuj jedną z nasadek (trzepaczka do ubijania, trzepaczka do mieszania, hak do zagniatania ciasta, elastyczna trzepaczka).
- Wybierz prędkość i przetwórz składniki.
- Więcej informacji można znaleźć w instrukcji dotyczącej **MIESZANIA, UBIJANIA, UGNATANIA**.

Mikser (Rys. G2), tylko STM 7651WS

- Blender nadaje się do szybkiego i wydajnego mieszania, kruszenia, mieszania i emulgowania różnych składników oraz przygotowywania potraw i napojów, takich jak koktajle, zupy, sosy, pasty, sosy lub napoje mrożone. Dzięki mocnym nożom i dużym prędkościom obrotowym blender z łatwością poradzi sobie z owocami, warzywami i lodem.
- Zamontuj robot kuchenny z blenderem.
- Wybierz prędkość i przetwórz składniki.
- Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się z instrukcjami w sekcji dotyczącej **BLENDOWANIA**.

Maszynka do mięsa, do wypełniania ostonek do kielbas, do robienia klopsików i słodkich przysmaków (Rys. G3)

- Złóż robot kuchenny:
 - z maszynką do mielenia mięsa na klopsiki, burgery, pieczeń z mięsa mielonego lub pasztec;
 - z nasadką do napełniania kielbasek;
 - z przystawką do produkcji klopsików kebbe do przygotowania kulek i ich późniejszego faszerowania;
 - z foremką do ciastek do produkcji tzw. ciasteczek lub herbatników.
- Wybierz prędkość i przetwórz składniki.
- Więcej informacji znajdziesz w instrukcji w rozdziale **MIELENIE MIĘSA, WYPEŁNIANIE OSTONEK DO KIELBAS, PRZYGOTOWANIE KLOPSIKÓW I SŁODKICH WYPIEKÓW**.

Tarka (Rys. G4)

- Zdejmij jedną z nasadek tarki, włóż ją do komory tarki.
- Złóż robot kuchenny z tarką.
- Wybierz prędkość i przetwórz składniki.
- Więcej informacji znajdziesz w instrukcji w sekcji **TARCIE**.

Waga kuchenna

- Robot kuchenny jest wyposażony w wymiowaną wagę kuchenną.
- Włącz wagę za pomocą przycisku  i zważ składniki, które będziesz przetwarzać w robocie kuchennym.
- Więcej informacji znajdziesz w instrukcji w rozdziale **WAGA KUCHENNA**.

Regulator obrotowy (Rys. G5)

- Pokrętko służy do płynnej regulacji prędkości, pulsacji (P) i wyłączenia urządzenia (O).
- Pozycje na pokrętkę:
 - P: pulsacja (dostępne tylko dla blendera);
 - O: urządzenie jest wyłączone;
 - 1–6: stopnie prędkości, gdzie 1 to najmniejsza prędkość, a 6 to największa prędkość.

Zestawienie rekomendowanych prędkości odpowiednio do sposobu użycia

Akcesoria	Prę-kość	Ilość	Czas przygo-towania	Uwaga
Hak do zagniatania ciasta	1–3	200–1000 g	5 minut	Ciasto na chleb lub na pizzę
Trzepaczka do mieszania, elastyczna trzepaczka do mieszania	2–4	200–1000 g	5 minut	Ciasto tortowe, biszkopt itp.
Trzepaczka do ubijania	5–6	200–800 ml	6 minut	Białka jajek, bita śmietana lub lekkie ciasta, np. na naleśniki
Młynek do mięsa	4–5	200–1000 g	6 minut	Mielenie mięsa, napełnianie ostonek, przygotowywanie klopsików i słodkich wypieków
Tarka	4–5	200–1000 g	6 minut	Ścieranie warzyw i owoców, sera itp.
Mikser	6	200–1000 g	2 minuty	Blendowanie składników

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 należy sprawdzić, czy zostały wyjęte wszystkie części i akcesoria z wyłotczek 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) należy dokładnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka 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:
 - Obydwa naczynia ze stali nierdzewnej do obróbki żywności
 - Trzepaczka do ubijania
 - Trzepaczka do mieszania
 - Hak do zagniatania ciasta
 - Elastyczna trzepaczka do mieszania
 - Przezroczysta pokrywa misy z otworem do napełniania
 - Pokrywa do naczynia ze stali nierdzewnej
 - Pojemnik do mieszania z pokrywką i pokrywką wewnętrzną
 - Maszynka do mięsa z akcesoriami (wszystkie części rysunku **D**)
 - Tarka i jej nasadki (wszystkie części rysunku **E**)



Ostrzeżenie:

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



Ostrzeżenie:

Podczas obchodzenia się z modulem noży naczynia do mieszania, nożem do mielenia lub tarką należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć obrażeń.



Ostrzeżenie:

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



Informacja:

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. Przystawka obraca się zarówno wokół własnej osi, jak i wzdłuż obwodu misy. Dzięki temu podwójnemu obrotowi całe wnętrze naczynia jest przykryte, a składniki są lepiej wymieszane bez konieczności wycierania ścianek.

Montaż (Rys. H1–H5)



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.

Mocowanie nasadki

1. Postaw robot kuchenny na równej, suchej i stabilnej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.

2. Jedną ręką chwycić głowicę wielofunkcyjną, a drugą ręką nacisnąć bezpiecznik. W ten sposób odblokujesz głowicę. Przechylić głowicę do góry, do oporu, aż usłyszysz kliknięcie.
3. Wyjmij misę obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
4. 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.

Wybór rodzaju nasadki

Typ nasadki	Sposób użycia
Trzepaczka do ubijania	Służy do ubijania całych jajek lub białek, śmietany, kremów itp. Nie należy jej używać do miksowania oraz zagniatania ciast.
Trzepaczka do mieszania	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.
Hak do zagniatania ciasta	Służy do wyrabiania różnego rodzaju ciast, w tym ciężkich i gęstych, takich jak chleb, pizza, ciasto na makaron itp.
Elastyczna trzepaczka	Służy do mieszania kremów deserowych, puddingów instant, majonezu, ciasta biszkoptowego itp. Nie używaj jej do wyrabiania ciężkich ciast.

Wkładanie składników do misy

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

Mocowanie misy

1. Włóż misę ze stali nierdzewnej do otworu w podstawie i zamocuj ją, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (w kierunku symbolu zamkniętej kłódki). Jeśli misa jest prawidłowo zamocowana, nie można jej podnieść oddzielnie od podstawy.
2. Naciśnij bezpiecznik jedną ręką, a głowicę wielofunkcyjną docisnij w dół drugą ręką tak, aby usłyszysz kliknięcie.

Korzystanie z przezroczystej pokryw misy

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

Sposób użycia

- Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do należyście uziemionego gniazdka sieciowego.
- Za pomocą pokrętki ustaw odpowiedni stopień prędkości w zakresie od 1 do 6. Początkowo należy skorzystać najpierw z niższego poziomu prędkości i stopniowo ją zwiększać. Ustawienia prędkości można zmieniać również podczas pracy urządzenia.
- Zalecamy najpierw ustawić niską prędkość, aby uniknąć rozpryskiwania składników. Po wymieszaniu składników zwiększ prędkość na odpowiedni stopień.



Ostrzeżenie:

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać do niego 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 pojemnika, wyłącz robota, ustawiając go w pozycji O (wyłączony) i odłącz go od gniazdka sieciowego.
- Jeśli użyłeś pokryw misy, należy ją najpierw zdjąć. Następnie podnieś głowicę wielofunkcyjną.
- Za pomocą zwykłej szpatułki usuń nagromadzone składniki z krawędzi pojemnika i umieść je po środku pojemnika.

- Opuść głowicę miksera z powrotem do pozycji roboczej i załóż pokrywę na misę. Kontynuuj pracę.

Czas pracy robota kuchennego

- Podczas mieszania, ubijania lub ugniatania nie pozostawiaj urządzenia włączonego na dłużej niż 10 minut.
- Podczas wyrabiania ciężkiego, gęstego ciasta nie należy pozostawiać włączonego urządzenia na 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 przetwarzania	Wybór prędkości
Trzepaczka do ubijania	Białko jaj	12 szt.	4 min	5–6
	Śmietana do ubijania	1 l	6–8 min	5–6
Trzepaczka do mieszania lub elastyczna trzepaczka	Ciasto tortowe	1 kg	6 min	3–4
Hak do zagniatania ciasta	Ciasto na chleb, ciasto na pizzę	1 kg	4–5 min	1–2



Informacja:

Wyżej wymieniony czas opracowania ma charakter orientacyjny. Aby nie dochodziło do rozpryskiwania składników poza misę, 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 naczynia 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. Śmietanę należy schłodzić do temperatury 6°C przed ubijaniem. Przed przetworzeniem pozostaw składniki do przygotowania różnych rodzajów ciasta w temperaturze pokojowej.

Zakończenie pracy i demontaż akcesoriów (Rys. H6–H8)

- Po zakończeniu korzystania z urządzenia ustaw regulator w pozycji O (wyłączony) i odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
- Jeśli użyłeś przezroczystej pokryw na misę, zdejmij ją. Zatrzasknij górną pokrywę z większej okrągłej pokrywki, a następnie zdejmij okrągłą pokrywę z misy.
- Jedną ręką chwycić głowicę wielofunkcyjną, a drugą ręką nacisnąć bezpiecznik. W ten sposób odblokujesz głowicę. Przechylić głowicę do góry, do oporu, aż usłyszysz kliknięcie.
- Obróć nasadkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją odkręcić i zdejmij ją.
- Obróć misę ze stali nierdzewnej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (w kierunku symbolu odblokowanej kłódki) i wyjmij ją z podstawy.
- Umieść głowicę wielofunkcyjną z powrotem w pozycji poziomej.
- Po każdym użyciu wyczyść robot i użyte akcesoria zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**.

BLENDOWANIE, tylko STM 7651WS



Ostrzeżenie:

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

Montaż blendera (Rys. I1–I2)

1. Postaw robot kuchenny na równej, suchej i stabilnej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
2. Zdejmij osłonę górnego gniazdka.
3. Umieść naczynie do mieszania na górnym gnieździe i obróć, aby zablokować go w pozycji roboczej. Blokada bezpieczeństwa nie pozwoli na uruchomienie blendera, jeśli pokrywa nie jest prawidłowo przymocowana do głowicy wielofunkcyjnej.
4. Zdejmij pokrywę zewnętrzną z naczynia do mieszania.
5. Umieść składniki w naczyniu. Zalecamy wcześniejsze pokrojenie większych składników na mniejsze kawałki.



Informacja:

Maksymalna pojemność naczynia do mieszania wynosi 1,5 l. Nigdy nie napelniaj go powyżej znacznika maksimum. Podczas przetwarzania gorących płynów lub cieczy, które nabierają objętości podczas mieszania, zalecamy naplnienie naczynia do maksymalnie 2/3 jego maksymalnej pojemności.

6. Zamocuj pokrywę zewnętrzną na naczyniu w taki sposób, aby jej krawędzie były dopasowane do wlotu naczynia i odpowiednio dociśnij ją na całym obwodzie.
7. Upewnij się, że pokrywa wewnętrzna jest prawidłowo zamontowana.

Blendowanie (Rys. I3–I6)

- Upewnij się, że robot jest prawidłowo zmontowany i że pokrętko jest ustawione w pozycji O (wyłączone). Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do należyście uziemionego gniazdka sieciowego.
- Za pomocą pokrętki należy wybrać żądaną prędkość. Najpierw zalecamy ustawienie niższej prędkości w celu wymieszania składników. Następnie można zwiększyć prędkość.
- Jeśli chcesz zblendować jedzenie tylko przez chwilę z maksymalną prędkością, przekręć pokrętko do pozycji P i przytrzymaj je na krótko w tej pozycji. Po zwolnieniu pokrętki powróci ono automatycznie do pozycji O (wyłączone).



Ostrzeżenie:

W naczyniu mieszającym można przetwarzać gorące płyny o temperaturze do 55°C. Maksymalny czas pracy blendera to 2 minuty. Nie pozwól, aby urządzenie pracowało bez przerwy dłużej niż podano powyżej. Następnie pozostaw go na 30 minut do ostygnięcia.

- Możesz dodać jedzenie lub płyny do pojemnika podczas mieszania przez otwór w pokrywie po zdjęciu wewnętrznej pokrywy. Zdejmij pokrywę wewnętrzną, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie zdejmij ją.
- Nigdy nie zdejmuj pokrywy zewnętrznej podczas pracy urządzenia. Podczas przetwarzania gorących płynów pokrywa wewnętrzna musi pozostać zamknięta.
- Jeśli żywność przyklei się do modułu noży lub boków pojemnika, wyłącz urządzenie obracając pokrętko w do pozycji O (wyłączone) i odłącz je od gniazdka elektrycznego. Upewnij się, że noże przestały się obracać. Ostrożnie zdejmij zmontowane naczynie z głowicy wielofunkcyjnej, obracając je i pociągając do góry. Otwórz pokrywę i wyczyść łopatką moduł noży i ścianki naczynia. Załóż pokrywę i przymocuj moduł blendera z powrotem do głowicy wielofunkcyjnej. Podłącz kabel sieciowy do gniazdka i kontynuuj blendowanie.

Szybki przewodnik po obróbce składników

Składniki	Wybór prędkości	Zalecany czas miksowania
Owoce, warzywa pokrojone na mniejsze kawałki	5–6	30 s
Dania dla dzieci, bazy do potraw	5–6	40 s
Pasty, dressingi, marynaty	3–4	30 s
Smoothie i koktajle	5–6	40 s
Zupy	5–6	30 s
Kostki lodu	Tryb pulsacyjny (P)	



Informacja:

Podane powyżej czasy przetwarzania produktów mają charakter orientacyjny. Rzeczywisty czas przetwarzania zależy od wielkości składników, ich ilości oraz pożądanej konsystencji końcowej.

Zakończenie pracy i demontaż blendera

- Po zakończeniu korzystania z urządzenia ustaw regulator w pozycji O (wyłączony) i odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
- Upewnij się, że noż przestał się obracać i ostrożnie wyjmij moduł naczynia z głowicy wielofunkcyjnej. Załóż pokrywę i użyj miękkiej plastikowej szpatułki, aby wyjąć żywność z pojemnika do mieszania.
- Po każdym użyciu wyczyść naczynie i akcesoria zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**.



Rada:

Aby łatwo zwolnić pokrywę zewnętrzną, chwyć uchwyt jedną ręką i podnieś kciuk do góry, aż dotknie pokrywy od dołu. Lekko dociśnij kciuk do góry, a pokrywa zostanie zwolniona z sztyki naczynia.

Wskazówki i porady dotyczące mieszania

- Przed zмиксовaniem pokrój produkty stałe, takie jak owoce lub warzywa, na mniejsze kawałki o wielkości około 3 cm a dopiero potem je zmiksuj.
- Najpierw wymieszaj mniejszą ilość składników i stopniowo dodawaj inne składniki przez otwór w pokrywie podczas miksowania. Zapewni to lepsze efekty niż jednoczesne umieszczenie od razu wszystkich składników w naczyniu.
- Jeśli musisz przetwarzać żywność stałą w tym samym czasie co płyny, zalecamy najpierw zmieszanie żywności stałej i części płynów. Podczas mieszania stopniowo dodawaj resztę płynów przez otwór w pokrywie.
- W przypadku mieszania cieczy o bardzo dużej gęstości zaleca się stosowanie programu pulsacyjnego, aby uniknąć częstego blokowania się noża. Uruchamiaj blender kilkakrotnie w krótkich odstępach czasu.
- Kostki lodu powinny być przetwarzane natychmiast po wyjęciu z zamrażarki. Gdy tylko lód zacznie się topić, kostki połączą się i nie będzie można ich zmiksować.

MIELENIE MIĘSA, NAPEŁNIANIE OSŁONEK, PRZYGOTOWANIE KLOPSIKÓW I SŁODKICH WYPEKÓW



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 horyzontalnej, a nasadkę do ubijania, mieszania lub ugniatania należy zdemontować.

Montaż maszyny do mielenia mięsa (Rys. J1)

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

Montaż maszyny do napełniania osłonek (Rys. J2)

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 napełniania osłonek.
4. Teraz nałóż 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 napełniania osłonek tak, aby nasadka była umieszczona w środku.

Montaż młynka do produkcji klopsików kebbe (Rys. J3)

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

Montaż maszyny do ciastek (Rys. J4)

1. Postaw robot kuchenny na równej, suchej i stabilnej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
2. Wyjmij foremkę z uchwytu.
3. Do komory mielącej włóż wał ślimaka zębatką skierowaną do przodu.
4. Na wał załóż uchwyt do foremek do ciastek.
5. Teraz nałóż 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 foremek tak, aby był w pozycji poziomej po dokręceniu.
6. Do otworu w uchwycie włóż foremkę do ciastek.

Montaż zmontowanej maszyny na robocie (Rys. J5–J7)

- Upewnij się, że robot jest odłączony od gniazdka elektrycznego. Głowicę wielofunkcyjną należy złożyć w do pozycji horyzontalnej, a nasadkę do ubijania, mieszania lub ugniatania należy zdemontować.
- Zdejmij przednią pokrywę z głowicy wielofunkcyjnej. Przechył zmontowaną maszynę 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.



Informacja:

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 napełniającego 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 × 2 × 6 cm, które swobodnie przechodzą przez górny otwór wypełniający maszynę.



Ostrzeżenie:

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

- Umieść odpowiednie naczynie na zmielone mięso pod wylotem maszyny.
- Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do należyście uziemionego gniazdka sieciowego.
- Za pomocą pokrętki należy wybrać żądaną prędkość. Zalecamy najpierw ustawienie prędkości 3, a następnie zwiększenie jej w razie potrzeby.
- Do otworu wkładaj kolejno kawałki mięsa i przeciskaj je poprzeczkiem.
- Należy uważać, aby nie doszło do zatkania otworu zbyt dużą ilością mięsa. Nie należy mielić więcej niż 5 kg mięsa w jednej porcji.
- Czas mielenia to kilka minut.



Ostrzeżenie:

Do przeciskania mięsa nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze używaj w tym celu dedykowany tłok D8.

- Zmielone mięso będzie spadać do przygotowanego naczynia. Resztki mięsa, które zostały w komorze mielącej D10, można usunąć poprzez zmieszenie kromki chleba lub bułki.

Zablokowanie maszyny podczas mielenia mięsa

- Jeśli mięso zablokuje się podczas pracy, młynek przestanie działać.
- Wyłącz robot kuchenny, przestawiając go na pozycję O (wyłączony) i odłączając przewód zasilający od gniazdka sieciowego.
- Wyjmij moduł młynka i zdemontuj go w odwrotnej kolejności, w jakiej został zmontowany, i usuń składniki, które spowodowały zablokowanie.
- W razie potrzeby umyj i ponownie zmontuj młynek i jego części. Zamontuj z powrotem do robota i kontynuuj mielenie.



Ostrzeżenie:

Nie używaj wyższej prędkości ani programu pulsacyjnego, aby odblokować mięso. Każdorazowo należy wyłączyć robot kuchenny i odłączyć go od źródła zasilania. Zdemonuj go, aby wyeliminować przyczynę zablokowania.

**Ostrzeżenie:**

Jeśli maszyna zablokuje się, natychmiast wyłącz robot. Nie należy pozostawiać urządzenia w ruchu przez dłuższy czas. Istnieje ryzyko przegrzania i uszkodzenia silnika.

Napełnianie ostonek

- Przygotuj ostonkę do napełnienia przygotowanym wcześniej zmielonym mięsem i pozostaw ją do namoczenia w letniej wodzie przez około 10 minut.
- Włóż zmielone mięso do lejka.
- Wyjmij ostonkę z wody, zwiąż lub zablokuj koniec a drugi koniec załóż jak harmonijkę na nasadkę do napełniania ostonek.
- Za pomocą pokrętła należy wybrać 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 napełniania w maszynce.
- Jeśli ostonka przykleja się do nasadki, należy ją ponownie zwilżyć.
- Gdy ostonka jest wypełniona na całej długości lub zużyty został cały farsz mięsny, zdejmij koniec ostonki z nasadki i zamknij ją szpikulcem lub zawiąż na supeł.
- Zacznij formować kielbaski, przekraczając je. Na żądanej długości przekręć końcówki w przeciwnych kierunkach (jedna w prawo, druga w lewo), aby się nie rozwiązały. Powtórz ten proces na całej długości ostonki, aby uformować kielbaski.

**Rada:**

Do formowania kielbas można również użyć sznurka do żywności, 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.

**Informacja:**

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

Przygotowanie klopsików kebba

- Włóż zmielone mięso do wlotu.
- Za pomocą pokrętła należy wybrać żądaną prędkość. Zalecamy najpierw ustawienie niższego biegu, a następnie zwiększenie go w razie potrzeby.
- Używając tłoka, przepchnij mieszaninę przez otwór maszyny.
- Umieść deskę do krojenia lub pustą rękę pod wylotem przystawki. Rezultatem będzie pusta w środku rurka mięsna, która następnie zostanie pokrojona na mniejsze kawałki i nfaszerowana mieszkanką mięsną. Następnie potrawę należy usmażyć w oleju lub upiec w piekarniku.

**Ostrzeżenie:**

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

Przygotowanie ciastek

- Przygotowane ciasto połóż na wlocie.
- Przesuń foremkę w uchwycie w lewo lub w prawo, aby ustawić żądaną kształt ciastek.
- Za pomocą pokrętła należy wybrać żądaną prędkość. Przy pierwszym uruchomieniu zaleca się ustawienie prędkości 3, a następnie jej zmniejszenie lub zwiększenie w zależności od potrzeb.
- Użyj tłoka **D8**, aby przepchnąć ciasto przez otwór maszyny. 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 wyciskany ciastem. Następnie należy pokroić uformowane ciasto na mniejsze kawałki.

Zakończenie pracy i demontaż maszyny (Rys. J8–J9)

- Po zakończeniu korzystania z urządzenia ustaw regulator w pozycji O (wyłączony) i odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
- Podczas demontażu maszyny należy najpierw zdjąć wlot. Następnie naciśnij przycisk i zdejmij maszynkę, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Po zdjęciu maszyny załóż ostonkę 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**.

ŚCIERANIE**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 horyzontalnej, a nasadkę do ubijania, mieszania lub ugniatania należy zdemonować.

Montaż tarki (Rys. K1)

1. Postaw robot kuchenny na równej, suchej i stabilnej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
2. Do komory tarki włóż jedną z nasadek. Występ na końcu komory musi pasować do wycięcia na wąskim końcu nasadki.

**Ostrzeżenie:**

Wkładając nasadkę do tarki zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zranic się o jego ostrze.

Montaż tarki na robocie (Rys. K2–K4)

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

**Informacja:**

Robot jest wyposażony w bezpiecznik, który uniemożliwia jego uruchomienie, jeśli tarka nie jest prawidłowo zamontowana i zamocowana w przednim gnieździe.

Używanie tarki

- Tarka jest przeznaczona do ścierania prawie wszystkich owoców, warzyw i innych produktów spożywczych powszechnie stosowanych w domu.
- Przygotuj składniki i pokrój je na kawałki, które przechodzą przez górny otwór tarki. Niektóre owoce i warzywa będą musiały zostać pozabawione ziaren lub pestek.
- Umieść odpowiednie naczynie na przetworzone składniki pod tarką.

- Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do należyście uziemionego gniazdka sieciowego. Za pomocą pokrętła należy wybrać żądaną prędkość.
- Wkładaj stopniowo składniki do otworu. Do przepychania składników przez otwór zawsze używaj znajdującego się w komplecie tłoka.



Ostrzeżenie:

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

- Zawsze wkładaj poszczególne kawałki do otworu z odpowiednią siłą i płynnie naciskaj na tłok. Podczas pracy należy sprawdzić stan i przepustowość nasadki, zaglądając do otworu. Nigdy nie wypełniaj otworu składnikami aż do jego górnej krawędzi. Przetwarzanie dużej ilości składników na raz może spowodować przeciążenie wielofunkcyjnej głowicy robota.

Zakończenie pracy i demontaż tarki (Rys. K5–K6)

- Po zakończeniu korzystania z urządzenia ustaw regulator w pozycji 0 (wyłączony) i odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
- Podczas demontażu tarki najpierw usuń tłok. Następnie naciśnij przycisk i wyjmij tarkę, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Po zdjęciu tarki załóż osłonę z powrotem na miejsce.
- Podczas demontażu tarki na poszczególne części postępuj w odwrotny sposób niż podczas montażu.
- Po każdym użyciu wyczyść robot tarkę i akcesoria z zaleceniami podanymi w rozdziale **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**.

Przydatne wskazów dotyczące korzystania z tarki

- Aby osiągnąć jak najlepsze rezultaty, przetwarzaj świeże niedojrzałe owoce. To samo dotyczy warzyw.
- Bardziej miękkie owoce, takie jak truskawki, można umieścić w zamrażarce na kilka minut przed przetworzeniem.
- Ser półtwardy będzie łatwiejszy w obróbce, jeśli przechowasz go w lodówce na noc lub w zamrażarce przez 30 minut.
- Nie zaleca się przetwarzania miękkiego lub już starego sera, ponieważ otwór napętlający może się zatkać.
- Jeśli używasz drobnej tarki lub nasadki do krojenia w plastery, składniki należy delikatnie popychać przez otwór do napętlania. Używając grubej tarki lub nasadki do krojenia w grubsze plastery, musisz popychać żywność z większą siłą.

WAGA KUCHENNA

- Waga kuchenna znajduje się w kolumnie podstawy. Chwyć ją od dołu, aby wyjąć ją ze schowka – patrz rysunek **L**.

Wkładanie/wymiana baterii

- Waga jest zasilana bateriami alkalicznymi (3x 1,5 V AAA).
- Jeśli baterie są włożone do komory baterii w dolnej części wagi, wyciągnij taśmę izolacyjną, która chroni baterie przed rozładowaniem i uszkodzeniem wagi, abyś mógł korzystać z wagi.
- Jeśli baterie nie są włożone, naciśnij zabezpieczenie pokrywę komory baterii i zdejmij pokrywę. Włóż baterię do komory. Przestrzegaj prawidłowej biegunowości, która jest pokazana na dnie komory baterii i załóż pokrywę. Docisnij w dół aż usłyszysz zatrzasknięcie. To sygnalizuje poprawne zamknięcie wieka.
- Gdy na wyświetlaczu pojawi się „Lo”, należy wymienić baterie na nowe. Otwórz pokrywę komory baterii i wyjmij rozładowane baterie. Włóż nowe baterie tego samego typu. Przestrzegaj prawidłowej biegunowości, która jest pokazana na dnie komory baterii i załóż pokrywę.

Włączanie i wyłączenie wagi

- Naciśnij przycisk , aby włączyć wagę. Poczekaj, aż na wyświetlaczu pojawi się „0”.
- Naciśnij dłuższy przycisk , aby wyłączyć wagę.
- Waga wyłączy się automatycznie po około 1 minucie bezczynności.

Ważenie składników (żywności)

- Umieść wagę na płaskiej i stabilnej powierzchni, włącz ją. Poczekaj, aż na wyświetlaczu pojawi się „0”.
- Połóż na środku wagi składniki, które chcesz zważyć. Wyświetlacz pokaże ich wagę.



Informacja:

Zalecamy, aby nie umieszczać potraw bezpośrednio na wadze, ale użyć folii kuchennej, miski lub innego pojemnika. Jeśli będziesz zvažić składniki w misce, naciśnij przycisk , aby wyzerować wagę.

Funkcja TARA

- Funkcja TARA jest używana, gdy chcesz zvažić kilka produktów spożywczych w jednym pojemniku bez zdejmowania pojemnika z wagi. Funkcja ta automatycznie odlicza wagę pojemnika od całkowitej wagi składników.
- 1. Umieść pusty pojemnik na wadze. Wyświetlacz pokaże jego wagę. Naciśnij przycisk , aby wyzerować wagę i zaświeci się symbol **T** w lewym dolnym rogu.
- 2. Umieść pierwszy składnik w pojemniku. Wyświetlacz pokaże jego wagę. Naciśnięcie przycisku  spowoduje wyzerowanie wagi a symbol **T** pozostanie podświetlony. W ten sposób masa pierwszego składnika jest przechowywana w pamięci, a waga jest gotowa do następnego ważenia.
- 3. Dodaj więcej składników w ten sam sposób, aż do osiągnięcia maksymalnej wagi.
- 4. Po zdjęciu pojemnika z żywnością z wagi na wyświetlaczu pojawi się wartość ujemna.

Wybór jednostek masy

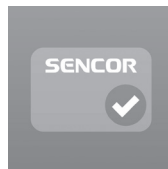
- Gdy waga jest włączona, kilkakrotnie naciśnij przycisk **UNIT**, aby przełączać się między jednostkami wagi: g lub lb:oz.

Komunikaty błędów

Wyświetlacz	Co robić
Lo	Rozładowane baterie. Wymień baterie. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w części Wkładanie/wymiana baterii.
Err	Przekroczono maksymalny udźwig wagi.

POŁĄCZENIE WAGI Z URZĄDZENIEM INTELIGENTNYM

- Waga jest wyposażona w bezprzewodową technologię Bluetooth, która w połączeniu z bezpłatną aplikacją **Sencor FOOD** zainstalowaną na urządzeniu inteligentnym oferuje bezpośredni dostęp do bogatej i regularnie aktualizowanej bazy danych żywności i jej wartości odżywczych.
- Aplikacja **Sencor FOOD** została opracowana we współpracy z twórcami aplikacji Tabele Kalorii / Dine4Fit i jest przeznaczona dla smartfonów z systemem iOS (wersja 13 i nowsze) lub Android (wersja 5 i nowsze). Podczas korzystania z aplikacji telefon musi być połączony z Internetem.





- Połączenie wagi z telefonem odbywa się automatycznie po uruchomieniu aplikacji. Aby je sparować, wystarczy włączyć funkcję Bluetooth w urządzeniu inteligentnym. Jeśli aplikacja nie znajdzie wagi, aktywnie wyświetli monit o ponowne podłączenie wagi.
- Po sparowaniu wagi z aplikacją na wyświetlaczu pojawi się ikona Bluetooth. Gdy waga nie jest sparowana z aplikacją lub połączenie jest zerwane, ikona Bluetooth będzie wyłączona.



Informacja:

Waga może łączyć się tylko z jednym urządzeniem mobilnym na raz. W przypadku problemów z parowaniem należy upewnić się, że w zasięgu nie znajduje się żadne inne urządzenie, które jest aktywnie połączone z wagą.

Aplikacja oferuje trzy tryby ważenia:

1. Tryb „Na wadze”

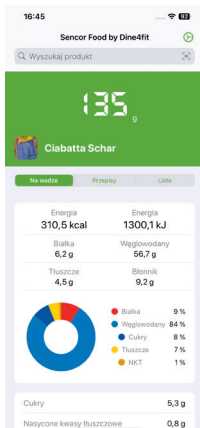
Wyświetla wagę aktualnie ważonego składnika. Po wskazaniu w polu „Znajdź żywność”, jaką żywność ważysz, waga wyświetli wartości odżywcze żywności w odniesieniu do aktualnie ważonej wagi.

2. Tryb „Przepisy”

W tej sekcji znajdziesz przepisy, które dla Ciebie przygotowaliśmy. Przepisy są opracowywane z wykorzystaniem robotów kuchennych marki Sencor. Przepis przeprowadzi Cię przez cały proces przygotowania i pomoże zapisać rzeczywistą wagę poszczególnych składników w zakładce Lista.

3. Tryb „Lista”

Umożliwia określenie łącznej wartości odżywczej wielu produktów spożywczych. Tryb ten jest przydatny na przykład podczas przygotowywania potraw zgodnie z przepisem. Stopniowo dodawaj produkty spożywcze do wagi, korzystając z pola „Znajdź produkt spożywczy”, aby wprowadzić jego nazwę. Po określeniu wagi i rodzaju żywności użyj przycisku „+ Dodaj żywność do listy”, aby dodać ją do sumy wartości odżywczych. W razie potrzeby podczas ważenia należy użyć przycisku TARA na wadze, aby zważyć dodawane składniki. Waga stale wyświetla całkowitą wagę składników i oblicza wagę poszczególnych składników odżywczych (na przykład, ile gramów węglowodanów zawiera łącznie ważona żywność) podczas całego procesu ważenia w trybie „Lista”.



Wprowadzanie/wyszukiwanie ważonej żywności

- Podsumowanie wartości odżywczych ważonej żywności można wyszukać, wprowadzając nazwę żywności na pasku stanu „Znajdź żywność”. Kliknij na pasku stanu, aby wyświetlić kursor i klawiaturę. Po wprowadzeniu nazwy żywności lub słowa kluczowego aplikacja wyszuka żywność lub listę żywności z danym słowem kluczowym, a wybranie żywności spowoduje wyświetlenie jej wartości odżywczych.
- Podsumowanie wartości odżywczych można znaleźć szybciej, praktyczniej i dokładniej, skanując unikalny kod kreskowy EAN z opakowania żywności. Kliknij ikonę kodu kreskowego po prawej stronie paska stanu „Znajdź produkt spożywczy” i zeskanuj kod kreskowy. Wyświetlone zostanie podsumowanie wartości odżywczych.



Informacja:

Jeśli aplikacja nie otrzymała zgody na korzystanie z kamery i funkcji nagrywania wideo podczas instalacji aplikacji (lub podczas edycji ustawień), włącz tę funkcję. W przeciwnym razie kody kreskowe nie będą mogły zostać zeskanowane.



Informacja:

Aplikacja **Sencor FOOD** jest połączona z aplikacją Tabele kalorii. Po zakończeniu ważenia możesz jednym kliknięciem wprowadzić swoje posiłki do diety w Tabelach kalorii i zachować długoterminowy przegląd spożywanych posiłków (UWAGA: Niektóre zaawansowane funkcje aplikacji Tabele kalorii mogą być płatne).

Możliwe problemy z aplikacją i ich rozwiązywanie

- Aplikacja nie wyszukuje ważonych produktów spożywczych.
 - Sprawdź aktualne połączenie z Internetem.
 - Połączenie Bluetooth nie powiodło się.
 - Sprawdź, czy do wagi podłączone jest tylko jedno urządzenie.
 - Upewnij się, że wersja Bluetooth urządzenia to 4.0 lub nowsza.
- Aplikacja nie może wyświetlać danych z wagi.
 - Upewnij się, że funkcja Bluetooth w telefonie/tablecie jest włączona.
 - Upewnij się, że znajdujesz się w zasięgu sygnału Bluetooth.
 - Sprawdź, czy baterie w wadze nie są wyczerpane. Wymień baterie na nowe.
 - Zresetuj aplikację.
 - Zresetuj system operacyjny i połączenie Bluetooth.
- Jeśli w pobliżu znajdują się inne urządzenia nadające w tym samym paśmie częstotliwości co Bluetooth (router Wi-Fi, radio DAB, kuchenka mikrofalowa, inny smartfon itp.), mogą wystąpić zakłócenia. Spróbuj przenieść wagę lub urządzenie inteligentne w inne miejsce.

PRZECHOWYWANIE

- Jeśli nie zamierzasz używać wagi kuchennej, umieść ją w schowku w słupku podstawy. Waga kuchenna łatwo przylega do ściany za pomocą magnesu.
- Jeśli nie zamierzasz używać wagi kuchennej przez dłuższy czas, wyjmij z niej baterie, aby nie uszkodzić jej w przypadku wycieku elektrolitu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyłącz całkowicie urządzenie, przelączając pokrętko do pozycji „0” (wyłączony) i wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego. Odczekaj do wystygnięcia urządzenia.
- Niezwłocznie po użyciu wyczyść robot kuchenny i zużyty nasadkę. 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 środków czyszczących (metalowych lub plastikowych). Mogą zarysować powierzchnię i uszkodzić ją.

Robot kuchenny i waga

- Przetrzyj korpus robota i wagę lekko zwilżoną miękką ściereczką. Przetrzyj suchą szmatką.

Nasadki i części akcesoriów

- Akcesoria i części mające kontakt z żywnością (patrz lista poniżej) należy dokładnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka 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:
 - Obydwa naczynia ze stali nierdzewnej do obróbki żywności
 - Trzepaczka do ubijania
 - Trzepaczka do mieszania
 - Hak do zagniatania ciasta
 - Elastyczna trzepaczka do mieszania
 - Przeorczysta pokrywa misy z otworem do napełniania
 - Pokrywa do naczynia ze stali nierdzewnej
 - Pojemnik do mieszania z pokrywką i pokrywką wewnętrzną
 - Maszynka do mięsa z akcesoriami (wszystkie części rysunku D)
 - Tarka i jej nasadki (wszystkie części rysunku E)

**Ostrzeżenie:**

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

**Ostrzeżenie:**

Podczas obchodzenia się z modulem noży naczynia do mieszania, nożem do mielenia lub tarką należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć 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.
- Z łatwością wyczyścisz naczynie blendera, napełniając go 0,5 l czystej wody kilkoma kroplami detergentu do mycia naczyń kuchennych, a następnie zmontuj i uruchom blender na 10 do 15 sekund. Następnie wyłącz robot, odłącz go od gniazdka ścielowego i po zatrzymaniu części obrotowych zdemontuj moduł blendera. Opróżnij zawartość naczynia blendera, a następnie wypłucz je czystą wodą i wytrzyj do sucha. Użyj szczotki z długim uchwytem, aby usunąć wszelkie resztki żywności pod ostrzami.
- 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 należy nałożyć wcześniej na papierowy ręcznik kuchenny. Wydłuży to ich żywotność i zapobiegnie ewentualnej korozji.
- Przepłucz nasadkę do napełniania ostonek 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 urządzenie 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.
- Tłok do maszyny do mielenia mięsa służy do przechowywania akcesoriów maszyny do mięsa. Zdejmij górną pokrywę tłoka i włóż akcesoria w następującej kolejności: nasadka stożkowa, nasadka do wypełniania ostonek, nasadka do klopsików kebbe, separator i tarcze tnące. Załóż ostonę.

**Ostrzeżenie:**

Urządzenie nie powinno być narażane na działanie skrajnych temperatur, bezpośredniego światła słonecznego oraz nadmiernej wilgotności. Nie należy go także umieszczać w zbyt zapylonym środowisku. Nie umieszczaj niczego na przechowywanym robocie.

DANE TECHNICZNE**Robot kuchenny**

Zakres napięcia znamionowego.....	220–240 V~
Częstotliwość nominalna.....	50–60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	1 500 W
Pojemność naczynia ze stali nierdzewnej.....	5,5 l
Pojemność drugiego naczynia ze stali nierdzewnej.....	4,0 l
Pojemność szklanego naczynia.....	1,5 l
Głośność.....	85 dB(A)

Waga

Zasilanie.....	3× 1,5 V baterie typu AAA
Obciążenie (maksymalne obciążenie).....	5 kg/11 lb
Dokładność ważenia.....	1 g/0,1 oz
Wybór jednostek.....	g / lb:oz

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

SENCOR niniejszym oświadcza, że typ urządzenia radiowego STM 7651WS spełnia wymogi dyrektywy 2014/53/UE. Pełne brzmienie deklaracji zgodności UE jest dostępne na stronie internetowej: www.sencor.eu.

Wartości wymienione zgodnie z rozporządzeniem Komisji UE 2023/826

Tryb wyłączenia	
Zużycie energii elektrycznej w trybie wyłączenia	0,5 W
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia	Po podłączeniu do źródła zasilania: Urządzenie przełączy się automatycznie w tryb czuwania po 18 minutach bezczynności. Po jednym cyklu pracy: Urządzenie przełączy się automatycznie w tryb czuwania po 10 minutach bezczynności.
Tryb czuwania	
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	W
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania	min.
Tryb czuwania przy podłączeniu do sieci (Wi-Fi)	
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci	W
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania przy podłączeniu do sieci	min.

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, przekaż 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 przeciwdziałasz 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 zgodne 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.

LIKwidacja zużytych baterii

Baterie zawierają substancje, które są szkodliwe dla środowiska i dlatego nie należą do zwykłych odpadów komunalnych. Zużyte baterie należy oddać do odpowiedniego punktu zbiórki baterii.

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

