

Webber+

ROBOT PLANETARNY

MULTIFUNCTIONAL STAND MIXER

MODERN SM17



PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ENG

USER MANUAL



Dziękujemy za zakup robota planetarnego MODERN SM17.
Gratulujemy zakupu oraz witamy w gronie tysięcy zadowolonych
Klientów marki Webber.

Prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją, by zapewnić
sprawne i bezproblemowe korzystanie z urządzenia.

SPIS TREŚCI

I. Wskazówki bezpieczeństwa	5
II. Specyfikacja techniczna	6
III. Opis produktu	7
IV. Instalacja i użytkowanie	8
V. Sugestie użycia akcesoriów	9
VI. Opis funkcji i oznaczeń wyświetlacza	10
VII. Ustawianie trybów i zapisane programy	13
VIII. Akcesoria i ich funkcje	14
IX. Czyszczenie i konserwacja	20
X. Rozwiązywanie problemów	21
XI. Warunki gwarancji	23
ENG USER MANUAL	26

I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję.
2. Instrukcję należy zachować. Producent nie odpowiada za szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem lub niewłaściwej obsługi.
3. Ostrzeżenia i ważne informacje o bezpieczeństwie zawarte w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich możliwych warunków ani sytuacji, które mogą mieć miejsce. Odpowiedzialność za ostrożne i rozważne postępowanie z urządzeniem podczas konserwacji i obsługi spoczywa na użytkowniku.
4. Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenie było zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.

PO OTRZYMANIU TOWARU:

1. Otwórz opakowanie i upewnij się, że towar nie jest uszkodzony. W razie wątpliwości nie używaj sprzętu i skontaktuj się z dostawcą.
2. Nigdy nie pozwalaj dzieciom bawić się opakowaniem ani sprzętem.
3. Przed użyciem sprawdź, czy napięcie na etykiecie znamionowej odpowiada sieci w domu.
4. Nie należy umieszczać urządzenia na gorącym gazie lub palniku elektrycznym ani w pobliżu nich, ani w nagrzanym piekarniku.
5. Nie pozwól, aby przewód zwisał nad krawędzią stołu lub blatu, ponieważ może się on zetknąć z gorącą powierzchnią.
6. Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.
7. Nie pozwól na wymianę lub naprawę uszkodzonego przewodu głównego osobie nieupoważnionej.
8. Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
9. Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj mokrymi rękami.
10. Nie stawiaj urządzenia przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Zostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i z boku oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
11. Nie kładź niczego na urządzeniu.
12. Nie używaj urządzenia do żadnych innych celów niż opisane w tej instrukcji.
13. Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
14. Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz, że wydobywa się z niego dym.

15. Upewnij się, że urządzenie stoi na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
16. To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie może być bezpiecznie stosowane w środowiskach takich jak kuchnie dla personelu, farmy, motele i inne środowiska niemieszkalne. Nie jest również przeznaczony do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach mieszkalnych.
17. Jeśli urządzenie jest używane niewłaściwie lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, lub nie jest używane zgodnie z instrukcją obsługi, gwarancja staje się nieważna i możemy odmówić jakiejkolwiek odpowiedzialności za awarie czy wyrządzone szkody.
18. Nie podłączaj urządzenia przez przedłużacz czy rozdzielacz.

II. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

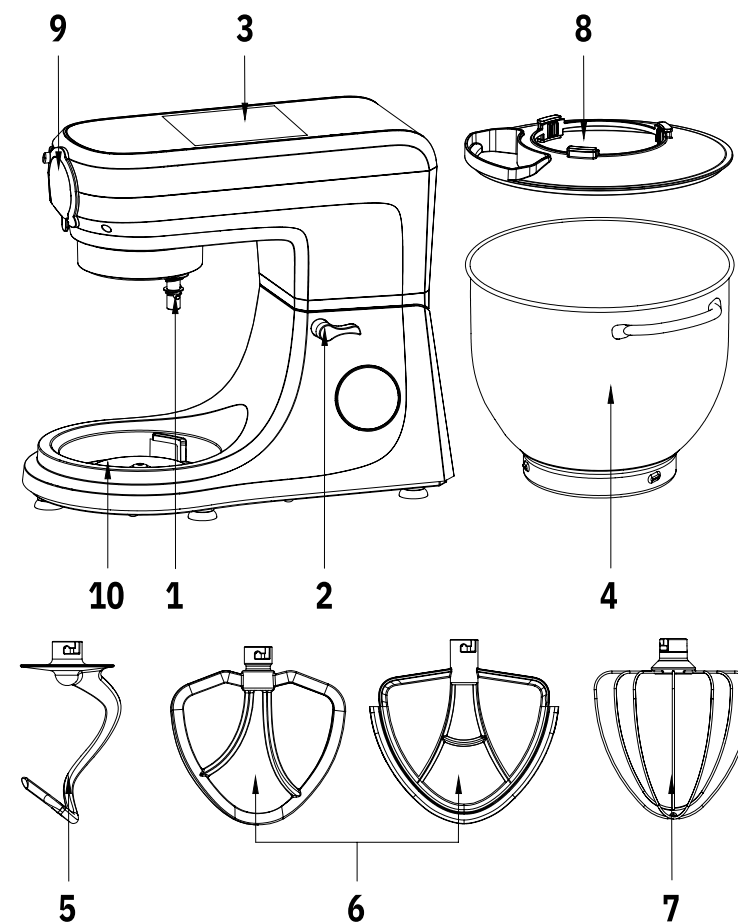
Model	SM17 Modern
Moc	2000 W
Moc maksymalna	2700 W
Napięcie	220-240 V, ~ 50/60 Hz
Pojemność misy	7 l (tolerancja pojemności do 4%)
Wymiary	380 x 213 x 341 mm
Masa netto	7,33 kg
Masa brutto	8,3 kg

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA	AKCESORIA OPCJONALNE*
- robot planetarny - misa 7 l - nakładka antyrozpryskowa na misę 4 x końcówki (hak do ciasta, 2 x mieszadło, ubijaczka) - maszynka do mięsa (z 3 sitami i zestawem do kielbas) - seperator do jajek - instrukcja obsługi	- stalowa misa 6 l - szatkownica do warzyw i owoców - plastikowe nakładki do wyrabiania makaronu - nakładki do wyrabiania ciasteczek** - stalowa przystawka do wyrabiania makaronu**

* Akcesoria opcjonalne dostępne są na naszej stronie webberplus.com.

** Dostępne wkrótce

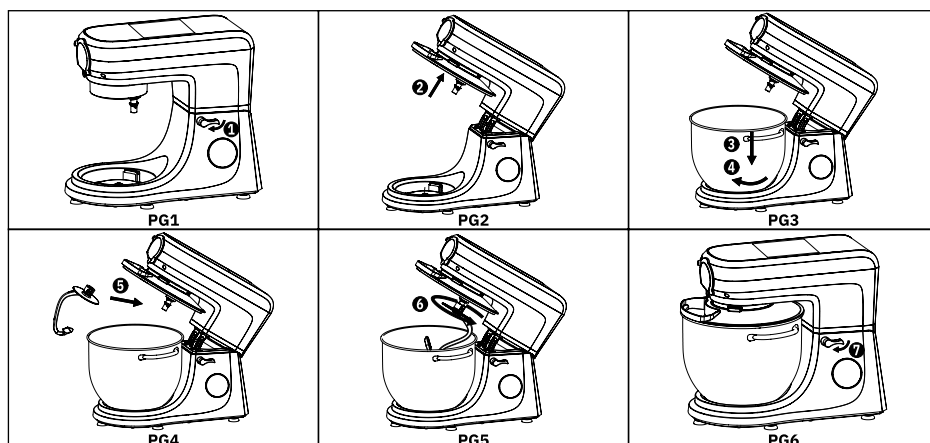
III. OPIS PRODUKTU



1	Gniazdo mieszadła	6	Mieszadło
2	Blokada podnoszenia ramienia	7	Ubijaczka
3	Wyświetlacz LCD	8	Nakładka antyrozpryskowa
4	Misa	9	Ostona gniazda dodatkowych akcesoriów
5	Hak do zagniatania ciasta	10	Element grzejny

IV. INSTALACJA I UŻYTKOWANIE

1. Przed użyciem umyj akcesoria czystą wodą, wypłucz i osusz.
2. Ustaw urządzenie na płaskiej, czystej i suchej powierzchni, przytrzymując delikatnie od góry ramię przekręć blokadę podnoszenia ramienia do momentu aż ramię zostanie zwolnione i samo się automatycznie podniesie. (PG 1 i 2)
3. Zamontuj nakładkę antyrozpryskową misy na obudowie obrotowej głowicy, zgodnie z krokiem 2. instrukcji PG2.
4. Odważ składniki i wodę, które mają być przetwarzane, i umieść je w misce miksującej, a następnie umieść miskę (4) na maszynie, wykonaj krok 3, obróć misę w prawo, aż zostanie całkowicie wkręcona i zablokowana (krok 4). (PG3)
5. Nie przekraczaj ilości ciasta — całkowita waga może wynosić do 1,5 kg.
6. Zainstaluj wybrane akcesoria (5), (6) i (7) (jedno z trzech na raz może być używane w głowicy mieszalnika (1)). Krok 5, popchnij końcówkę do góry, a następnie obróć o ćwierć obrotu w lewo aż do zablokowania (krok 6). (PG4&5)
7. Naciskając od góry na ramię, opuść je do momentu, gdy zostanie automatycznie zablokowane w pozycji poziomej przyciskiem (2) (krok 7). (PG6)
8. Następnie podłącz urządzenie do prądu i włącz włącznik zasilania.
9. Ustaw pokrętkę regulacji prędkości (3) na żadaną prędkość – rozpocznij mieszanie;
10. Po tym, jak przygotowujemy potrawa spełni wymagania, ustaw pokrętkę prędkości (3) z powrotem na bieg 0, aby zakończyć pracę urządzenia.
11. Przytrzymując delikatnie od góry ramię przekręć blokadę podnoszenia ramienia (2) w prawo, unieś górną część, obróć miskę w lewo, wyjmij miskę.
12. Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części, które poruszają się podczas użytkowania.



V. SUGESTIE UŻYCIA AKCESORIÓW

Dostosowanie czasu i biegów w zależności od masy składników.

Akcesoria	Wygląd	Bieg	Czas	Maksymalnie	Zalecane ustawienia
Hak do zagniatania/urabiania ciasta		1-4	3-5 min.	1000 g mąki + 538 g wody	1. Włącz 1 bieg na 30 s.; 2. 2 bieg na 30 s.; 3. 3 bieg na 30 s.; 4. 3-4 bieg na 2 do 4 min., aby ubić masę.
Mieszadło	 	3-9	3-10 min.	660 g mąki + 840 g wody	1. Włącz 3 bieg na 20 s.; 2. 9 bieg na ponad 2 i pół minuty.
Ubijaczka		9-11	3-10 min.	Minimum 3 białka jaj	Włącz biegi 9-11 na co najmniej 3 min. lub dłużej, wedle uznania.

VI. OPIS FUNKCJI I OZNACZEŃ WYŚWIETLACZA

TRYB CZUWANIA I UŚPIENIA

1. Gdy sprzęt jest włączony, wskaźnik biegu wyświetla „--”; wskaźnik czasu pokazuje „00:00”; ekran jest o połowę jaśniejszy. Po wybraniu jednego z klawiszy funkcyjnych, odpowiadająca mu ikona zaświeci się jaśniej niż reszta panelu.
2. W trybie czuwania naciśnij klawisz „Ustawienia, Ugniataj, Mieszaj, Ubijaj, Fermentuj lub Miel” w celu wybrania żądanej funkcji. Wybrana funkcja podświetli się. Jeśli przez 1 minutę nie będzie wykonywana żadna operacja, urządzenie powróci do trybu gotowości.
3. Jeśli cała maszyna jest w trybie czuwania lub zakończyła zadanie i nie ma operacji w ciągu 3 minut, automatycznie przejdzie w tryb uśpienia; ekran się wyłączy. Naciśnięcie dowolnej funkcji może obudzić ekran.
4. Włączanie trybu czuwania: w trakcie pracy naciśnij klawisz „Power/Start”, aby zakończyć bieżący tryb pracy. Naciśnij i przytrzymaj klawisz „Power/Start” przez 3 sekundy, aby przejść do trybu wyłączenia ekranu.
5. W stanie włączonego urządzenia, ale wygaszonego ekranu, naciśnięcie dowolnego klawisza funkcji powoduje włączenie i aktywację wyświetlacza.



FUNKCJE WYŚWIETLACZA

- **Przyciski funkcyjne:** Naciśnij ikonę na kolorowym ekranie, aby wybrać funkcje menu. Później naciśnij klawisz „Power/Start”, aby przejść do trybu pracy automatycznej.
- **Ustawianie czasu pracy:** Naciśnij klawisze „+” lub „-” aby ustawić czas. Dla trybu mieszanie maksymalne ustawienie to 30 minut, dla trybu fermentacja maksimum to 99 minut i 59 sekund.
- **Ustawianie prędkości pracy:** Wciśnij ikonę „speed” a potem przycisk „+” lub „-” aby ustawić odpowiedni bieg. Najwyższe ustawienie to 11.
- **Tryb fermentacji:** Dotknij ikony fermentacji, a następnie dotknij klawiszy szybkości/czasu i użyj klawiszy „+” lub „-” do ustawienia czasu i temperatury. Domyślny czas fermentacji wynosi 60 minut, a maksymalny ustawiony czas to 99 minut i 59 sekund. Standardowa temperatura fermentacji wynosi 38°C, a zakres regulowanej temperatury fermentacji wynosi od 25 do 45°C.

DODATKOWE FUNKCJE I ZABEZPIECZENIA

- **Tryb pauzy:** Naciśnij przycisk „Power/Start” jeden raz, aby wstrzymać bieżącą funkcję i zatrzymać timer. Naciśnij go dwukrotnie, aby wznowić program i kontynuować odliczanie.
- **Tryb ochrony podnoszenia ramienia:** Gdy maszyna pracuje, podniesienie ramienia zatrzymuje pracę. Na ekranie pojawi się „E1”. Gdy ramię zostanie ponownie zamknięte, powróci do ustawień sprzed wstrzymania. Naciśnij przycisk „Power/Start”, aby kontynuować niedokończoną pracę.
- **Tryb ochrony przed przegrzaniem silnika:** Jeśli kontroler temperatury przegrzania silnika zareaguje, maszyna przestanie działać i przejdzie w tryb czuwania. Wyjmij wtyczkę z urządzenia, odczekaj 30 minut, aż temperatura spadnie, a następnie włóż wtyczkę z powrotem. Urządzenie może następnie powrócić do trybu czuwania.
- **Tryb funkcji pamięci:** Po zatrzymaniu działania urządzenia i niewyjęciu wtyczki, po ponownym włączeniu zostanie wyświetlone poprzednie menu.

WYBIERANIE BIEGU PRĘDKOŚCI PRACY

Gdy wybrana jest już funkcja (np. ugniatacie ciasta), na liczniku wyświetlane są następujące informacje: domyślny bieg np.: 3; domyślny czas np.: 12:00. W tym momencie, jeśli naciśniesz klawisz „Prędkość”, włączone zostanie ustawianie od najniższego biegu, a wyświetlacz będzie wyświetlał migający „1”. Możesz dostosować bieg, naciskając klawisze „+” i „-”. Możesz również bezpośrednio nacisnąć klawisz „+” w celu ustawienia biegu bez naciskania klawisza „speed” (prędkość). Po ustawieniu odpowiedniego biegu i bez jakiegokolwiek operacji przez 5 sekund bieg zostanie automatycznie zapamiętany, a ikona ustawiania prędkości (speed) zgaśnie.

USTAWIANIE CZASU PRACY

Gdy wybrana funkcja (np. ugniatanie ciasta) jest wybrana, na pasku przetwarzania wyświetla się: domyślny bieg np.: 3; oraz domyślny czas pracy np.: 12:00 Naciśnij tylko przycisk ustawiania czasu "Time". Cyfry ustawienia czasu zaczną mrugać. Możesz zacząć dostosowywać czas za pomocą klawiszy „+” i „-”. Po dostosowaniu do odpowiedniego czasu, jeśli w ciągu 5 sekund nie nastąpi żadna operacja, czas zostanie potwierdzony.

USTAWIANIE TEMPERATURY FERMENTACJI

Gdy wybrano funkcję „Fermentacja”, na pasku temperatury wyświetlana jest: temperatura domyślna 38°C. W tym momencie temperaturę można ustawić, naciskając klawisze „+” i „-”. Gdy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura, można nacisnąć przycisk „Time” lub nie wykonywać żadnych czynności przez 5 sekund, aby potwierdzić ustawienie czasu.

AKTYWACJA USTAWIEŃ

Po ustawieniu funkcji, prędkości i czasu. Żeby nie czekać, naciśnij raz ikonkę odpowiadającej funkcji a zaświeci się na stałe, urządzenie wyda sygnał, potwierdzający funkcję, silnik zacznie obracać się z jednostajnie przyspieszając do wybranego biegu a na ekranie wyświetlane jest odliczanie czasu pracy.

ZAKOŃCZENIE PROGRAMU PRACY

Po zakończeniu programu urządzenie wyda trzy sygnały, na wyświetlaczu pojawi się czas „00:00”, a urządzenie przestanie pracować.

ZMIANA USTAWIEŃ PODCZAS PRACY

Podczas naciśnij klawisz „Time” lub „Speed” a potem klawisze „+” i „-”, aby dostosować czas i prędkość podczas pracy.

ODWOŁANIE WYBRANEJ FUNKCJI

Podczas wywołanej pauzy naciśnij i przytrzymaj przycisk „Power/Start” przez 3 sekundy, aby przejść do trybu wyłączenia ekranu.

VII. USTAWIANIE TRYBÓW I ZAPISANE PROGRAMY

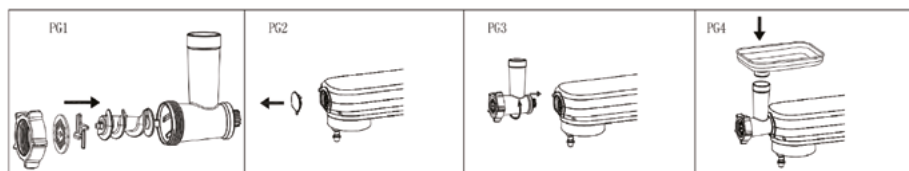
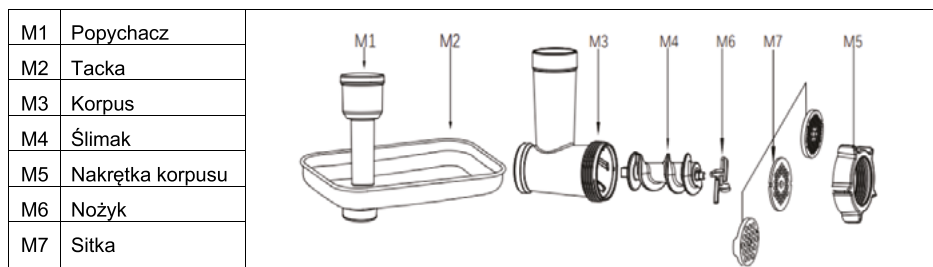
Przypisane ustawienia, mieszanie ciasta, mieszanie, ubijanie, maszynka do mielenia mięsa/siekania, fermentacja.

- 1. Tryb ręczny:** prędkość i czas ustawiasz samodzielnie.
- 2. Tryb mieszania ciasta:** Domyślna prędkość to 3, a domyślny czas to 6 minut. Program działa w następujący sposób: 1. bieg przez 30 sekund, następnie automatyczne przełącza się na 2. bieg na 30 sekund, a następnie automatyczne przełącza na 3. bieg na 5 minut, następnie automatyczne zatrzymuje się po zakończeniu programu (bieg można ustawić od 1. do 4. po 1 minucie pracy, wedle uznania).
- 3. Tryb mieszania:** Domyślna prędkość to 4, a domyślny czas to 10 minut. Program działa w następujący sposób: niska prędkość z powolnym startem przez około 5 sekund, następnie przełączenie na 4 bieg i praca przez 10 minut, a następnie automatyczne zakończenie pracy. Podczas pracy urządzenia można ręcznie dostosować prędkość od 3 do 9 w razie potrzeby.
- 4. Tryb ubijania:** Domyślna prędkość to 9, a domyślny czas to 6 minut. Program działa w następujący sposób: niska prędkość i powolny start przez około 5 sekund, następnie przełączenie na 9. bieg i praca przez 6 minut, a następnie automatyczne zatrzymanie. Podczas pracy można dostosować prędkość od 9 do 11 w razie potrzeby.
- 5. Tryb mielenia/krojenia:** Domyślna prędkość to 4, a domyślny czas to 5 minut. Gdy program się uruchamia, niska prędkość zaczyna się od wolnego tempa przez około 5 sekund, a następnie przełącza się na 4. i pracuje przez 5 minut, aż do automatycznego zatrzymania. Podczas pracy można dostosować prędkość do potrzeb i pracować z prędkością od 4. do 9.
- 6. Tryb fermentacji:** Domyślny czas to 60 minut, a domyślna temperatura to 38°C. Program działa w następujący sposób: domyślnie działa przez 60 minut, a następnie automatycznie się zatrzymuje. (Prędkość można regulować od 25 do 45.) Domyślny czas fermentacji wynosi 60 minut, a zakres regulacji to 99 minut i 59 sekund. Temperatura domyślna wynosi 38°C, a zakres regulacji temperatury wynosi od 25 do 45°C.

VIII. AKCESORIA I ICH FUNKCJE

FUNKCJA MASZYNKI DO MIĘSA

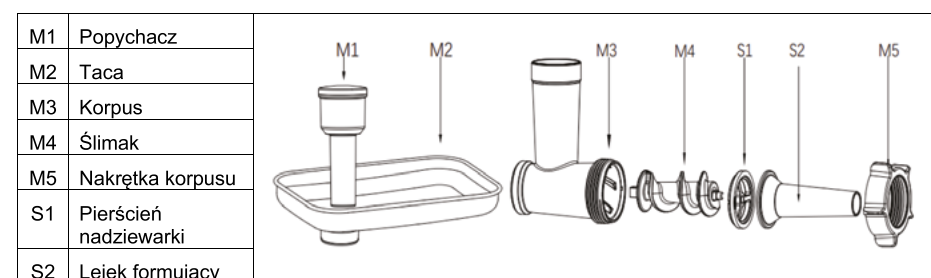
1. Aby zainstalować akcesoria do mielenia mięsa, należy najpierw zamontować nóż M6 na głowicy śruby M4, następnie umieścić odpowiednie sitko M7 (z otworami duże, średnie lub małe), zwrócić uwagę na wyrównanie rowka między sitem M7 a M3 i dokręcić nakrętkę M5 na korpusie M3. (PG1)
2. Zdejmij z robota ostonę gniazda maszynki. (PG2)
3. Naciśnij przycisk wysuwania z przodu maszyny, przyłóż korpus M3 do gniazda, włóż go do tego gniazda w urządzeniu i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu zablokowania. (PG3)
4. Zamontuj tackę M2 na korpusie maszynki do mielenia mięsa. (PG4)
5. Umieść pojemnik na wylocie maszynki do mielenia mięsa. Oczyszcz mięso i pokrój na paski. Szerokość nie powinna przekraczać wlotu otworu w tacce M2.
6. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda, a następnie ustaw pokrętkę prędkości na żądany bieg, połóż mięso na tacce M2 i powoli wsuwaj je do otworu do podawczego. Użyj popychacza M1, aby powoli wcisnąć mięso do otworu maszynki. Nie wkładaj palców ani innych przedmiotów typu sztućce do maszynki.
7. Po zakończeniu mielenia, ustaw na bieg 0 i wyłącz urządzenie.



Wskazówki: Wyjmij kość z mięsa, pokrój mięso na kawałki o długości ok. 2,5 cm. Włóż wtyczkę do gniazdka, ustaw regulator prędkości na 3-6, maszynka może średnio zmielić około 3 kg na raz. Zaleca się zrobienie przerwy po 5 minutach nieprzerwanej pracy, nie należy zbyt długo przekraczać tego czasu, aby nie uszkodzić urządzenia.

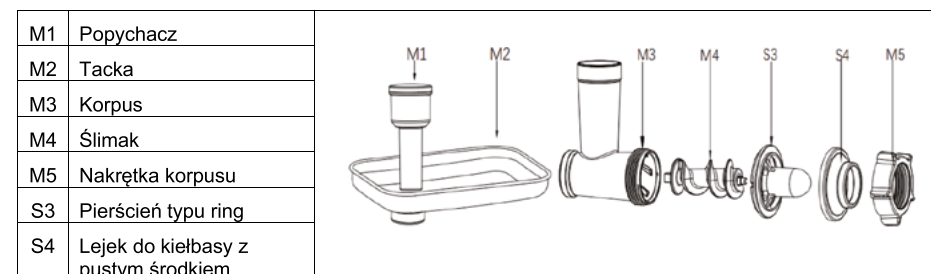
FUNKCJA TWORZENIA KIEŁBASY

1. Zamontuj pierścień nadziewarki do kiełbasy S1 na ślimaku M4 i umieść na niej lejek do kiełbasy S2. Dokręć mocno nakrętkę M5 blokującą do korpusu.
2. Przygotować farsz z mielonego mięsa.
3. Przygotuj ostonkę lub flak. Przed użyciem włóż ostonkę do wody i zawiąż na końcu supeł. Włóż ostonkę z przodu lejka do kształtowania kiełbasy S2.
4. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda, a następnie ustaw pokrętkę prędkości na żądanym biegu, włóż mielone mięso do otworu korpusu M3, a następnie delikatnie pociągnij za ostonę. Po wypełnieniu wymaganej długości pojedynczej kiełbasy skręć flak i zawiąż sznurkiem.
5. Kiełbasę należy powiesić i wysuszyć wedle uznania.



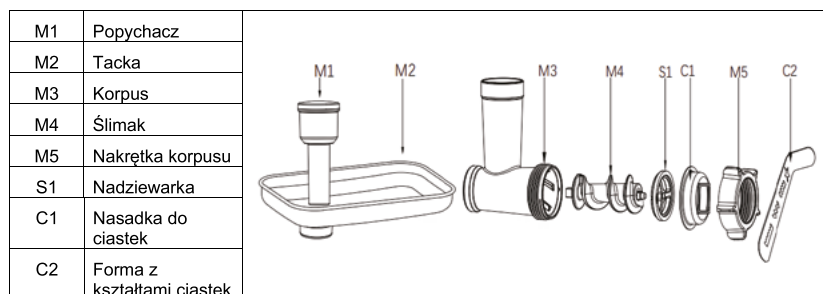
TWORZENIE KIEŁBASY Z PUSTYM ŚRODKIEM TYPU “PIERŚCIEŃ”

Aby zainstalować akcesoria do tworzenia kiełbasy, należy najpierw zamontować pierścień S3 na głowicy ślimaka M4, a następnie umieścić na nim nakładkę do produkcji kiełbasy S4. Przykręć nakrętkę M5 na korpusie M3.



TWORZENIE CIASTEK (opcjonalne akcesoria)

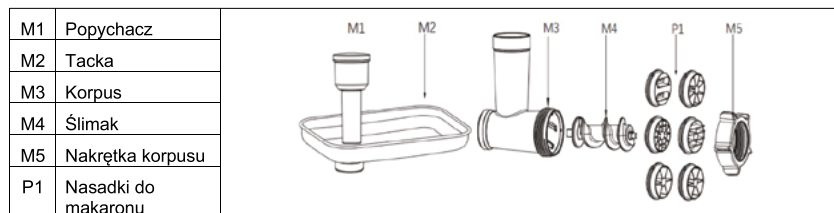
1. Zainstaluj akcesoria do ciastek, najpierw włóż pierścień nadziewarki S1 do ślimaka M4, a następnie umieść gniazdo do formowania ciastek C1 w nakrętce korpusu M5, mocno dokręć nakrętkę M5 na maszynie do mięsa M3. Następnie włóż płytkę z kształtami ciastek C2 do przedniego gniazda nasadki do ciastek C1.
2. Przesuń płytkę z kształtami C2 i wybierz kształt.
3. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka, a następnie ustaw pokrętkę prędkości na żądanym biegu.
4. Pokrój ciasto na paski, włóż je do młynka przez tacę. Dociskaj ciasto popychaczem.



Sugestia: potnij ciasto wymieszone z 1 kg mąki i 500 g wody na paski, a następnie wkładaj porcjami do wlotu korpusu, Ustaw prędkości na 3-6. Proszę przerwać pracę po 10 min ciągłej pracy i nie pracować bez przerwy przez więcej niż 30 min, aby nie uszkodzić silnika.

FUNKCJA ROBIENIA MAKARONU (opcjonalne akcesoria)

1. Zainstaluj jedną z końcówek do makaronu P1 na przedniej części ślimaka M4, dokręć mocno nakrętkę M5 na korpusie M3.
2. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka, a następnie ustaw prędkości na żądany bieg.
3. Pokrój wyrobione ciasto na paski, a następnie kolejno włóż je do otworu podającego w korpusie maszyny M1.
4. Gdy ciasto przykleja się do wewnętrznej strony korpusu spirali, można je wcisnąć za pomocą popychacza M1.

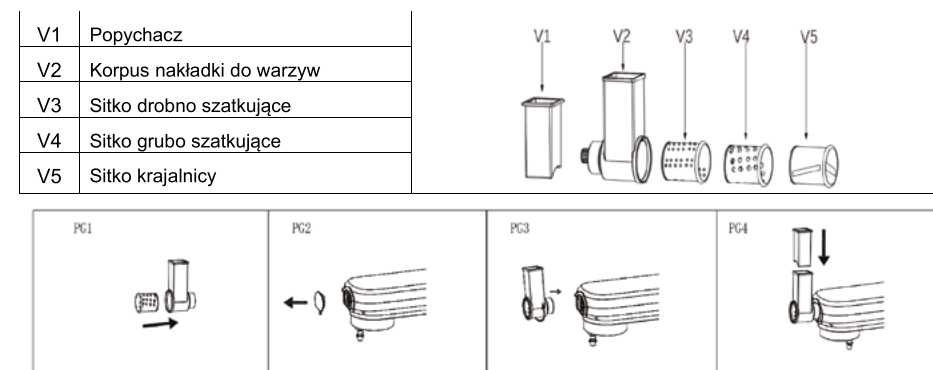


Sugestia: potnij ciasto wymieszone z 1 kg mąki i 500 g płynnego jajka na paski, a następnie wkładaj paski pojedynczo, włóż wtyczkę do gniazda, a następnie ustaw prędkości na 3-6. Należy przerwać po 10 minutach ciągłej pracy i nie pracować bez przerwy przez więcej niż 30 minut. Aby nie uszkodzić silnika.

FUNKCJA KROJENIA WARZYW I DROBNEGO SZATKOWANIA WARZYW

(opcjonalne akcesoria)

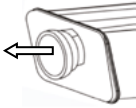
1. Zdejmij przednią osłonę gniazda maszyny do mięsa 9.
2. Zamontuj wybrane sitko z ostrzami (drobne szatkowanie V3, grubsze szatkowanie V4, krojenie V5) do wnętrza obudowy do krojenia warzyw V2. (PG1&2)
3. Naciśnij przycisk wysuwania z przodu urządzenia, podłącz złącze obudowy do krojenia warzyw V2 do części przekładniowej przedniej pokrywy, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zablokuj. (PG3)
4. Umieść miskę lub pojemnik na pocięte warzywa pod wylotem obudowy.
5. Pokrój ziemniaki lub inne warzywa na kawałki.
6. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda, a następnie ustaw prędkość na żądany bieg. Włóż kawałki warzyw do wlotu korpusu i delikatnie naciśnij popychaczem V1. (PG4)
7. Uważaj: nie popychaj palcem.
8. Po użyciu należy ustawić prędkości na 0 i odłączyć wtyczkę zasilania.



Sugestia: pokrój wybrane owoce lub warzywa na długie paski, włóż wtyczkę do gniazda, ustaw prędkości na 3-5, a następnie przyłóż odpowiednią siłę do bloku popychającego, aby docisnąć składniki. Proszę przerwać po 5 minutach ciągłej pracy i nie pracować bez przerwy przez więcej niż 15 minut – aby nie uszkodzić silnika.

STALOWA PRZYSTAWKA DO ROBIENIA MAKARONU (opcjonalne akcesoria)

Przystawka	Funkcja	Bieg	Szerokość paska
	Wałkownica	2-6	Do 140mm
	Wytwornica do Fettuccine	2-6	6.5mm
	Wytwornica do Spaghetti	2-6	2mm

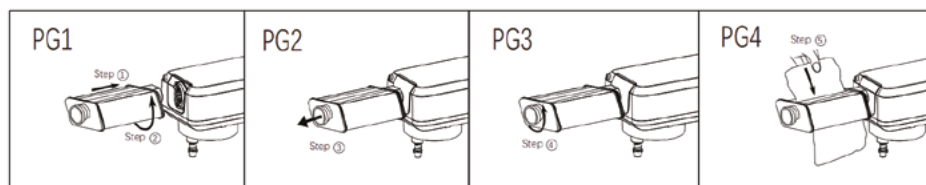
Wyciągnij i obróć	Tabela ustawień wałka	Sugerowane użycie
	1-2	Ugniatanie i formowanie ciasta
	3-4	Nudle jajeczne
	4-5	Spaghetti, Fettuccine, lasagna nudge
	6-7	Cieniutkie fettuccine, Tortellini, Linguini

Przed pierwszym użyciem

Aby uniknąć uszkodzenia, nie myj i nie zanurzaj przystawki w wodzie ani innych płynach. Nie myj jej w zmywarce. Uwaga: te przystawki są przeznaczone wyłącznie do wyrabiania ciasta na makaron. Nie ciąć ani nie wałkować niczego innego niż makaron, aby uniknąć uszkodzenia.

Montaż i użytkowanie

- Wyjmij przednią osłonkę gniazda akcesoryjnego 9 i wybraną przystawkę.
- Włóż przystawkę do makaronu do gniazda. Krok 2: Obróć, aby dopasować do gniazda. (PG1)
- Po całkowitym przymocowaniu przystawki do miksera wyciągnij pokrętkę regulacji wałka do makaronu na całą długość. (PG2)
- Przejdź do ustawienia odpowiedniego dla szerokości makaronu, którego potrzebujesz. (PG3)
- Włóż wtyczkę do gniazda i ustaw prędkość na poziomie 2-6. Włóż spłaszczone ciasto do wałków, aby je wyrobić. (PG4)
- Po zakończeniu korzystania zmniejszyć prędkość do 0 i odłączyć przewód zasilający.

**UWAGA:**

- Pokrój ciasto na kawałki, które zmieszczą się w maszynce do makaronu na szerokość.
- Wyciągnij pokrętkę regulacji wałka do makaronu na całą długość i ustaw na pozycji 1. Zwolnij pokrętkę, upewniając się, że kołek na obudowie wałka do makaronu wchodzi w otwór na tylnej części pokrętki, co pozwoli na jego równomierne przyłożenie do obudowy wałka.
- Włóż ciasto do wałków, aby je wyrobić. Złóż ciasto na pół i ponownie je wałkuj. Powtarzaj, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne oraz będzie miało szerokość wałka. Lekko posyp makaron mąką podczas wałkowania i krojenia, aby był bardziej suchy i się nie sklejał.
- Przesuń ciasto przez rolki, aby jeszcze bardziej spłaszczyć arkusz ciasta. Ustaw rolki na pozycji 3 i powtórz proces wałkowania. Kontynuuj zwiększanie ustawienia rolek, aż uzyskasz pożądaną grubość. W tym kroku nie zginać ciasta.
- Aby zrobić makaron, zamień wałek do makaronu na wybrany przez siebie obcinak. Włóż spłaszczone arkusze ciasta przez obcinak. Zobacz „Tabela funkcji”, aby określić odpowiednią grubość dla każdego rodzaju makaronu.
- Jeśli makaron jest zbyt miękki i pęka, można posypać go suchą mąką.

IX. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

CZYSZCZENIE OBUDOWY	Nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Nie używaj wody do bezpośredniego natryskiwania na urządzenie, aby zapobiec przedostaniu się wody do obudowy i uniknąć zwarcia, porażenia prądem, wycieków, rdzy i innych awarii.
	Nie używaj mokrego ręcznika do wycierania robota.
	Nie używaj detergentów, octu, soli ani innych żrących, silnie kwasowych, silnie zasadowych środków czyszczących do czyszczenia obudowy urządzenia, ponieważ może to uszkodzić jego powierzchnię.
	Nie używaj ostrych i szorstkich narzędzi, takich jak szczotki druciane, do czyszczenia akcesoriów. W przeciwnym razie łatwo uszkodzić powierzchnię akcesoriów.
CZYSZCZENIE AKCESORIÓW	Nie wkładaj części aluminiowych do zmywarki ani nie myj ich za pomocą żrących, silnie kwasowych lub zasadowych środków czyszczących.
	Nie mocz przez dłuższy czas w detergentach, słonej wodzie, occie i innych żrących płynach.
	Po czyszczeniu osusz akcesoria, głównie w celu utrzymania wewnętrznych części w suchości.
DODATKOWE CZYNNOŚCI	Obracający się wał głowicy będzie zostawiał niewielką czarną smugę na obudowie z powodu wysokiej prędkości i tarcia, gdy maszyna pracuje. Po każdym użyciu należy go szybko wyczyścić i utrzymywać w suchości.
	Zwróć uwagę na akcesoria i powiązane z nimi możliwe ostre części krawędzi wykończenia.
KONSERWACJA	Można użyć odrobiny oliwy z oliwek na powierzchnię miski czy akcesoria w celu zmniejszenia efektu tarcia.
	Gdy nie jest używana, można przykryć maszynę workiem do pakowania i umieścić ją w suchym miejscu.

X. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OBJAWY	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nagle przestaje działać podczas użytkowania	Może się zdarzyć, że urządzenie pracuje już zbyt długo lub temperatura otoczenia jest zbyt wysoka, co powoduje zbyt wysoką temperaturę silnika urządzenia; urządzenie uruchamia wtedy program ochrony przed przegrzaniem, automatycznie co skutkuje wyłączeniem.	Nastaw bieg na „0”, odłącz zasilanie, poczekaj, aż urządzenie osiągnie temperaturę pokojową, a następnie można je ponownie uruchomić (zwykle trwa to 15–30 minut, czas schładzania zależy od temperatury w pomieszczeniu).
Urządzenie nie działa pomimo zmiany biegów pokrętkiem	Prawdopodobnie, wtyczka zasilania nie jest dobrze wpięta do gniazdka.	Sprawdź, czy wtyczka jest podłączona do gniazdka.
	Sprawdź, czy jest prąd.	Przed rozpoczęciem pracy poczekaj na zasilanie.
	Sprawdź, czy ramię robota jest opuszczone a przycisk zwalniania blokady wrócił na miejsce i nie jest wciśnięty.	Upewnij się, że ramię robota jest unieruchomione.
Nadmierny hałas podczas pracy maszyny	Maszyna będzie pracować głośniejsz na wysokich obrotach niż na niskich.	Wybierz odpowiedni bieg do mieszania danych składników, zgodnie z zaleceniami w instrukcji obsługi.
	Ilość mieszanych składników jest zbyt duża, co powoduje przeciążenie urządzenia.	Zmniejsz prędkość mieszania.
	Napięcie jest niestabilne.	Jeśli napięcie jest niestabilne, poczekaj, aż się ustabilizuje, zanim zaczniesz używać urządzenia.
	Czas pracy jest zbyt długi.	Jeśli czas pracy jest zbyt długi, przerwij i pozwól urządzeniu ostygnąć.

Prędkość obrotów maszyny spada lub jest niestabilna	Być może temperatura w pomieszczeniu jest drastycznie niska, co powoduje ztwardnienie smaru w maszynie.	Zdemontuj misę i pozwól maszynie pracować na najniższym biegu przez 5 minut, aby zmiękczyć smar w maszynie i przywrócić stabilność pracy.
	Zamieszane składniki są zbyt twarde i zbyt obfite, co powoduje zbyt duże obciążenie maszyny.	Zmniejsz objętość mieszania i pozwól maszynie pracować zgodnie z normalnym obciążeniem.
	Występują nagle spadki napięcia.	Gdy napięcie jest stabilne, ponownie użyj urządzenia.
Maszyna kotysze się i trzęsie podczas pracy.	Sprawdź, czy podkładka na podstawie jest odłączona.	Sprawdź, czy przypadkiem któraś z podkładek podstawy nie jest odłączona lub nie odpadła.
	Sprawdź, czy maszyna jest umieszczona na gładkiej i płaskiej powierzchni do użytku.	Zmień powierzchnię ustawienia urządzenia na gładką i płaską.
Obrotowa głowica nie może się cofnąć, aby zresetować się po założeniu pokryw przeciwrozbryzgowej i miski.	Sprawdź, czy pokrywa chroniąca przed rozpryskami jest na miejscu, a misa jest poprawnie założona.	Obróć osłonę antyrozpryskową i zamontuj ją na miejscu, a następnie sprawdź, czy wszystko jest dobrze spasowane.
Odbarwienie ciasta po użyciu urządzenia.	Z głowicy mieszającej na ciasto spada czarny proszek.	Sprawdź, czy głowica mieszająca i hak do wyrabiania ciasta są suche i czy na ich powierzchni nie ma wody ani kurzu.

XI. WARUNKI GWARANCJI

- Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty sprzedaży. Ujawnione w tym czasie wady będą usuwane bezpłatnie na terenie Polski przez zakład serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty dostarczenia do zakładu serwisowego. Warunkiem udzielenia gwarancji jest zapoznanie się użytkownika z instrukcją obsługi użytkowanie sprzętu zgodnie z tą instrukcją.
- Przez naprawę gwarancyjną rozumie się wykonanie przez zakład serwisowy czynności o charakterze specjalistycznym, właściwym dla usunięcia wady objętej gwarancją. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np. zainstalowanie, sprawdzenie działania, czyszczenie i wymiana filtrów itp.
- W przypadku stwierdzenia nieprawidłowego działania urządzenia należy skontaktować się z Działem Serwisu Producenta: przez stronę: www.webber.com.pl/reklamacje lub telefonicznie: 61 1020 492.
- Reklamującemu przysługuje prawo do wymiany sprzętu na nowy, jeżeli:
 - w okresie gwarancji zakład usługowy dokona 4 napraw, a sprzęt będzie wykazywał wady uniemożliwiające używanie go zgodnie z przeznaczeniem,
 - zakład serwisowy stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady jest niemożliwe,
 - naprawa nie jest wykonana w terminie określonym w pkt. 1 lub w innym terminie uzgodnionym na piśmie z reklamującym.
- Koszty naprawy lub wymiany, w tym w szczególności koszty opłat pocztowych, przewozu, robocizny i materiałów, ponosi zakład serwisowy.
- Reklamujący udostępnia zakładowi serwisowemu towar podlegający naprawie lub wymianie. Przedsiębiorca odbiera od konsumenta towar na swój koszt.
- Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów Ustawy z dnia 30.05.2014r. o prawach konsumenta oraz innych powszechnie obowiązujących przepisów prawa regulujących sprzedaż i odpowiedzialność producenta/sprzedawcy za towar.

Niesprawne urządzenie z dokładnym opisem usterki należy przestać na adres serwisu: Metrex – Serwis, ul. Grunwaldzka 229, 60-179 Poznań, tel. 61 1020 492.

GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE

1. Przewód zasilający, sieciowy, żarówki, baterie itp... Uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, używanie niezgodnie z instrukcją obsługi materiałów eksploatacyjnych, przedmioty obce, które dostały się do wnętrza sprzętu, korozja, pyły itp.).
2. Uszkodzenia wynikłe na skutek przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez osoby trzecie lub wynikłe z użytkowania niezgodnego z instrukcją.



Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów).

Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczony do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłoby być niewłaściwe usuwanie produktu.

Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Aby uzyskać szczegółowe informacje o recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, firmą świadczącą usługi oczyszczania lub sklepem, w którym produkt został kupiony.

Producent:

METREX
ul. Grunwaldzka 229
60-179 Poznań, PL
www.webber.com.pl



Thank you for purchasing the stand mixer MODERN SM17.
 Congratulations on your purchase and welcome
 to the group of thousands of satisfied Webber customers.

Please read this manual to ensure smooth and pleasant use of the device.

INDEX

I. Warnings	27
II. Technical data	29
III. Product description	30
IV. How to use	31
V. Accessories guide	32
VI. Display description and functions	33
VII. Modes settings and saving programmes	36
VIII. Accessories and functions	37
IX. Clean and maintenance	43
X. Troubleshooting	44
XI. Warranty condition	46

I. WARNINGS

1. Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.
2. The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
3. When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
4. Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
5. Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Use only original spare parts.

CHILDREN AND FRAIL INDIVIDUALS:

7. In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
8. Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!
9. When using accessory blender and chopper, the appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
10. This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.
11. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS MACHINE:

12. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
13. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use. Do not use appliance for other than intended purpose.
14. CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
15. Only operate this machine under supervision.
16. Do not interfere with any safety switches.
17. Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
18. Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
19. Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.
20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
22. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
23. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard
24. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: – staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; – farm houses; – by clients in hotels, motels and other residential type environments; – bed and breakfast type environments.
25. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
26. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years

27. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
28. The period after which the equipment reaches automatically off mode was less than 1 min.
29. CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand

II. TECHNICAL DATA

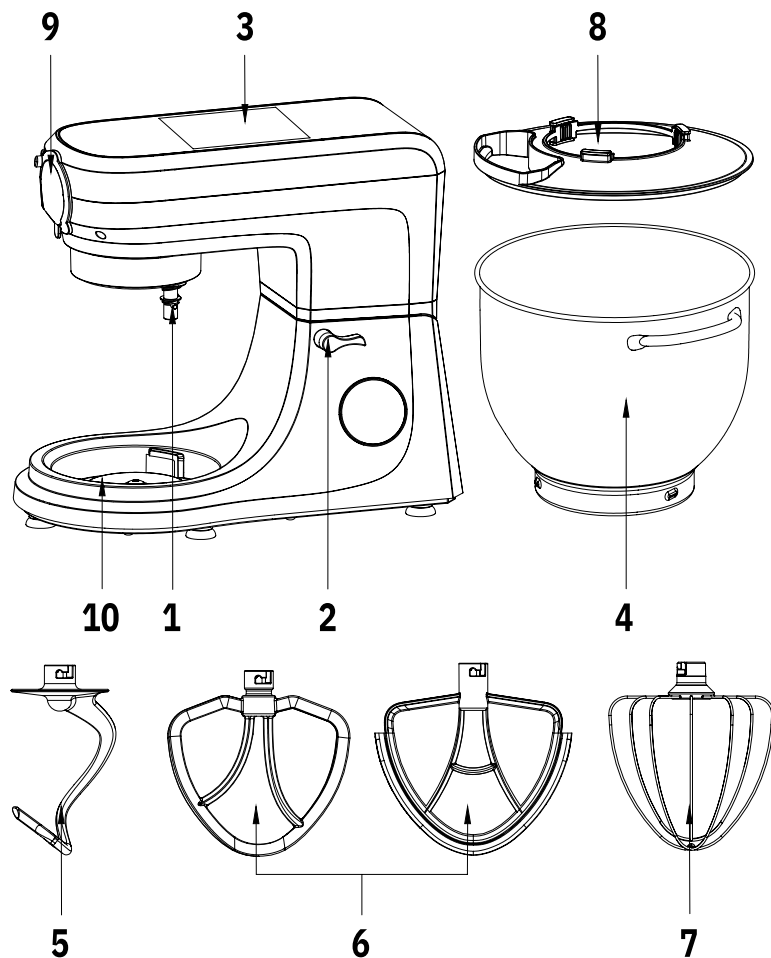
Model	SM17 Modern
Power	2000 W
Max. power	2700 W
Voltage	220-240 V, ~ 50/60 Hz
Bowl capacity	7 l (capacity tolerance up to 4%)
Dimensions	380 x 213 x 341 mm
Net weight	7,33 kg
Gross weight	8,3 kg

PACKAGE CONTAINS	OPTIONAL ACCESSORIES
- stand mixer - bowl 7 l - bowl cover 4 x accessories (dough hook, 2 x beater, whisk) - meat grinder (with 3 sieves and sausage maker) - egg separator - user manual	- steel bowl 6 l - salad maker - plastic noodle maker - cookies maker** - steel noodle maker**

*Optional accessories are available on our website webberplus.com.

** available soon

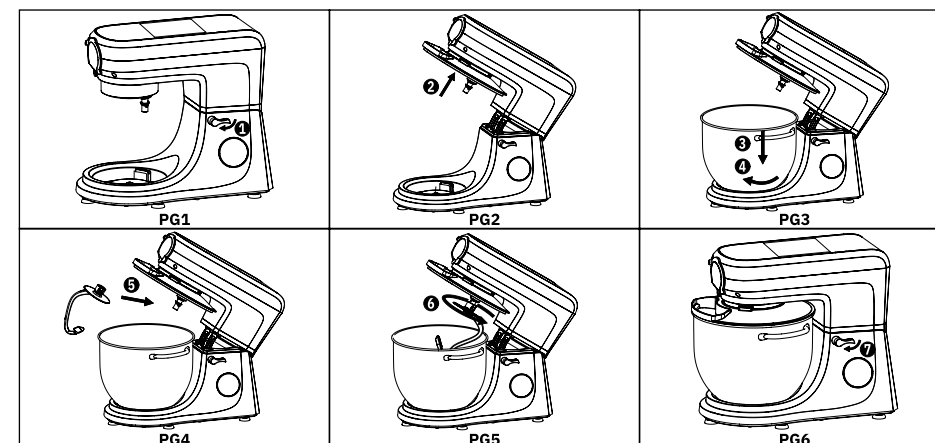
III. PRODUCT DESCRIPTION



1	Output shaft	6	Beater
2	Rise button	7	Whisk
3	LCD display	8	Bowl cover
4	Bowl	9	Front cover
5	Dough hook	10	Heating element

IV. HOW TO USE

- Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.
- Place the machine on a flat, clean and dry table, Press the head of the machine, turn again the head-up knob (2) Step1, the upper body will lift up automatically. (PG 1 & 2).
- Install the pot cover into the stirring end Step2. of the machine as per PG2
- Weigh the food and water to be processed into the mixing bowl, then assemble the mixing bowl (4) on the machine step 3, rotate clockwise until the buckle is screwed in and locked step 4; (PG3).
- Do not exceed the amount of dough - the total weight can hold up to 1.5kg.
- Install the required accessories (5), (6) and (7) (only one of the three can be used at a time) onto the head mixing output shaft (1) step 5, push the accessories to the top, and then turn a quarter turn counterclockwise to the locking position step 6; (PG4&5)
- Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2) step 7, which is in the horizontal position; (PG6) then plug in the plug and turn on the power switch.
- Control speed knob (3) to the required speed – start mixing.
- After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.
- Press the head of the machine by hand, rotate the lifting knob (2) clockwise, lift the upper body, rotate the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl and take out the dough.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.



V. ACCESSORIES GUIDE

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 1.5kg of Mixture.

Accessories	Picture	Speed	Time	Maximum	Operation method
Dough hook		1-4	3-5 min	1000 g flour + 538 g water	1. 1 speed run for 30 s, the 2 speed run for 30 s; 2. then the 3-4 speed run for 2 min to 4 min to form a cluster.
Beater		3-9	3-10 min	660 g flour + 840 g water	1. 3 speed run for 20 s; 2. the 9 speed run for more than 2 min 40 s.
					
Whisk		9-11	3-10 min	Min. 3 eggs whites	Open 9-11 speed to run 3min above.

VI. DISPLAY DESCRIPTION AND FUNCTIONS

STANDBY MODE

1. When the entire machine is powered on, the gear position shows "--"; the time bar shows "00:00"; the full screen is half-bright. When one of the function keys is selected, the corresponding icon for that function lights up, while the other function icons remain half-bright.
2. In standby mode, press the "Customize, Knead, Stir, Whisk, Ferment, Roll/Grind" keys to select a function. The selected function becomes fully lit. If there is no operation for 1 minute, it will return to standby mode.
3. If the entire machine is in standby or has completed a task and there is no operation within 3 minutes, it will automatically enter sleep mode; the screen will turn off. Pressing any function mode can wake up the screen.
4. Standby setting: During operation, press the "Power/Start" key to end the current working mode. Press and hold the "Power/Start" key for 3 seconds to enter the screen-off mode.
5. In the powered-on screen-off state, pressing any function mode can light up and activate the screen.



COLOR SCREEN OPERATION INSTRUCTIONS

- **Function Keys:** Touch the icons on the color screen to select menu functions. Press the "Power/Start" key to enter the automatic working mode.
- **Time Key:** Touch the time adjustment icon and use the "+, -" keys to adjust. The maximum working time for stirring is 30 minutes, and the maximum time for fermentation is 99 minutes and 59 seconds.
- **Speed Key:** Touch the speed adjustment icon and use the "+, -" keys to adjust. You can also directly press the "+, -" keys to adjust the speed settings. The maximum working speed setting is 11.
- **Fermentation Key:** Touch the fermentation icon, then touch the speed/time key and use the "+, -" keys to adjust the time or temperature. The default fermentation time is 60 minutes, and the maximum set time is 99 minutes and 59 seconds. The default fermentation temperature is 38 degrees Celsius, and the adjustable fermentation temperature range is 25 to 45 degrees Celsius.

MACHINE OPERATION MODES

- **Full machine operation mode:** Press the "Power/Start" button once to pause the current function and stop the timer. Press it twice to resume the function program and continue the timer.
- **Head lift protection mode:** When the machine is working, lifting the head will stop the operation. The color screen will display "E1". When the head is closed again, it will return to the paused state. Press the "Power/Start" button to continue the unfinished work.
- **Motor overheating protection mode:** If the motor overheating temperature controller disconnects for 5 seconds, the machine will stop working and enter standby mode. Unplug the machine, wait for 30 minutes for the temperature to drop, and then plug it back in. The machine can then return to standby mode.
- **Memory function mode:** After the machine stops operating and the plug is not removed, when it is turned on again, the previous menu will be displayed.

ADJUSTING THE GEAR

When a function is selected (e.g., kneading dough), the gear bar shows: default gear: 3; time bar: 12:00. At this point, if you press the "Speed" key alone, the speed light will turn on, and the speed bar will display "1" flashing. You can adjust the gear by pressing the "+, -" keys. You can also directly press the "+" key to adjust the gear without pressing the "Speed" key. After adjusting to the appropriate gear and without any operation for 5 seconds, the gear will be automatically locked, and the speed light will also turn off. You can also directly press the "+, -" keys to confirm the speed and start working, and the speed light will also turn off.

ADJUSTMENT TIME

When the selected function (such as kneading dough) is selected, the gear bar displays: Default gear: 3; Time bar: 12:00 Press the "Time" key alone. At this point, the "Time" light will turn on and the "12:00" in the time bar will flash. You can adjust the time through the "+" and "-" keys. After adjusting to the appropriate time, if there is no operation within 5 seconds, the time will be confirmed. You can also directly press the "+" button to adjust the time and start working directly. At the same time, the "Time" light will also go off.

ADJUST THE FERMENTATION TEMPERATURE

When the "Fermentation" function is selected, the temperature bar displays: default temperature 38°C. At this point, the temperature can be adjusted by pressing the "+" and "-" keys. When the appropriate temperature is reached, the "Time key" can be pressed or there can be no operation for 5 seconds to confirm the time.

FUNCTION ACTIVATION

When the functions, speed and time are set. Press once, the corresponding function indicator light remains constantly on, the whole machine gives a prompt, confirms the function, the motor starts to rotate at a slow acceleration, and the working countdown is displayed on the screen.

FUNCTION COMPLETED

After the program is completed, the whole machine gives three prompts, the time shows "00:00", and the whole machine stops working.

FUNCTION ADJUSTMENT

During the operation of the entire machine, press the "Time Key", "Speed key", and combine them with the "+" and "-" keys to adjust the time and speed during operation.

FUNCTION CANCELLATION

In the whole machine pause mode, press and hold the "Power/Start" button for 3 seconds to enter the screen-off mode.

VII. MODES SETTINGS AND SAVING PROGRAMMES

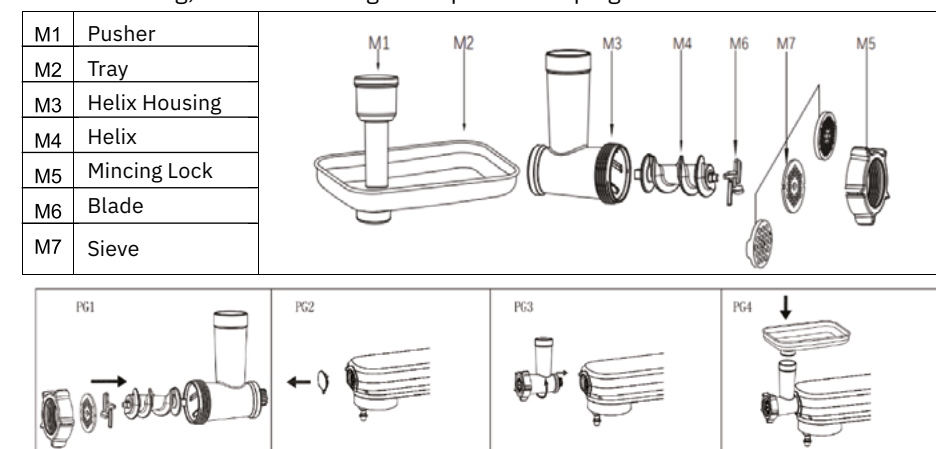
Self-setting, dough mixing, stirring, whipping, Meat grinder/Slicer, fermentation:

- 1. Manual mode:** Speed and time are set by yourself.
- 2. Dough mixing mode:** The default speed is 3, and the default time is 6 minutes. The program runs as follows: 1st speed for 30 seconds, then automatically switches to 2nd speed for 30 seconds, and then automatically switches to 3rd speed for 5 minutes, and then automatically stops (the speed can be adjusted from 1 to 4 after 1 minute of operation).
- 3. Stirring mode:** The default speed is 4, and the default time is 10 minutes. The program runs as follows: low speed slow start for about 5 seconds, then switches to 4th speed and works for 10 minutes, and then automatically stops. During operation, the machine can adjust the speed from 3 to 9 as needed.
- 4. Whipping mode:** The default speed is 9, and the default time is 6 minutes. The program runs as follows: low speed slow start for about 5 seconds, then switches to 9th speed and works for 6 minutes, and then automatically stops. During operation, the machine can adjust the speed from 9 to 11 as needed.
- 5. Meat grinder/Slicer mode:** The default speed is 4 and the default time is 5 minutes. When the program runs, the low speed starts slowly for about 5 seconds, then it turns to 4 and works for 5 minutes until it stops automatically. During the work, the prototype can adjust the speed according to the need and run from 4 to 9 speed.
- 6. Fermentation mode:** The default time is 60 minutes, and the default temperature is 38 degrees. The program runs as follows: the program works for 60 minutes by default, and then automatically stops. (The speed can be adjusted from 25 to 45.) The default fermentation time is 60 minutes, and the adjustable time range is 99 minutes and 59 seconds. The default temperature is 38 degrees, and the adjustable temperature range is 25 to 45 degrees.

VIII. ACCESSORIES AND FUNCTIONS

MEAT MINCER FUNCTION

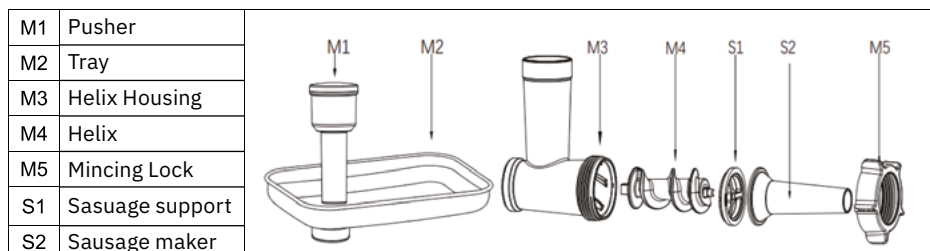
- To install the meat grinder accessories, first install the meat grinder blade M6 on the head of the meat grinder screw M4, put on the required meat grinder cutter M7 (coarse hole, medium hole or fine hole), pay attention to align the groove between the meat grinder sieve M7 and the meat grinder m3, and tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3. (PG1)
- Disassemble the front cover. (PG2)
- Press the eject button at the front of the machine, hold the meat grinder M3, connect it to the transmission part of the front cover, and rotate it counterclockwise to the locking position. (PG3)
- Align the discharge port of tray M2 with the feed port of meat grinder M3 and install it in place. (PG4)
- Place a container at the outlet of the meat grinder. Clean the pork and cut it into strips. The width should not exceed the feed inlet of the tray M2.
- Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear, put the meat on the tray M2 and put it into its feeding port. Please use the pusher M1 to slowly press the meat into the feeding port of the meat grinder. Do not put your fingers into the meat grinder M3.
- After using, switch to setting 0 and pull off the plug.



Suggestions: Take the bone out of the meat and cut it into 2.5cm pieces. Insert the plug into the socket, then set the speed control to 3-6, put the meat into the container, and it can work continuously for 3kg at one time. Please stop working after working continuously for 5 minutes, not for 15 minutes. So as not to affect the performance of the machine.

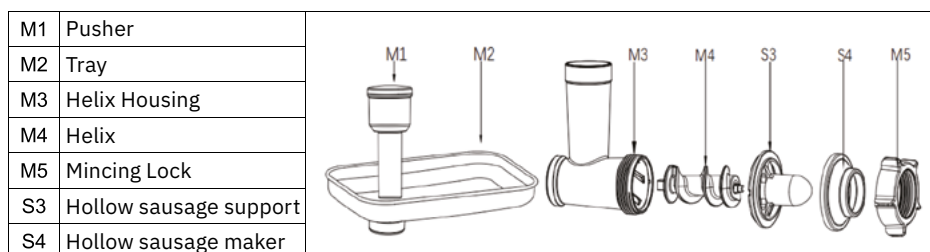
SAUSAGE FUNCTION

1. Install the sausage support S1 on the helix M4 and put the sausage maker S2 on it. Tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3. It shall be installed at the front end of the machine according to the method of assembling the meat grinder.
2. Prepare minced meat stuffing and add relevant accessories. Mix evenly by hand and marinate for a period of time.
3. Prepare the casing. Before use, put the casing into water and tie a knot at the end. Insert casing on the front of the sausage maker S2.
4. Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear, Put the minced meat into the helix housing M3, Then gently pull the casing. When filling the required length, tighten and tie it with a rope, and then again.
5. The sausage needs to be hung up and dried for a period of time. It does not need to be completely dried.



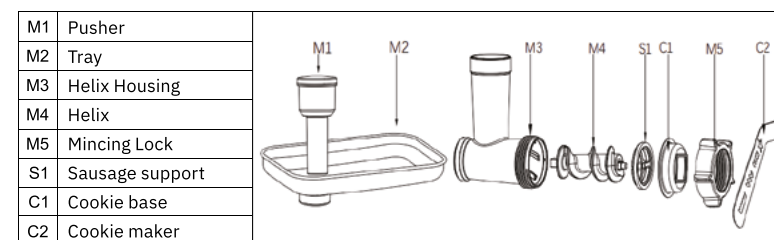
HOLLOW SAUSAGE FUNCTION

1. To install the hollow sausage accessories, first install the hollow sausage support S3 on the head of the helix M4 and put on the hollow sausage maker S4. Tighten the mincing lock M5 on the helix housing M3.
2. Please take the instruction of sausage maker.



COOKIE MAKER FUNCTION

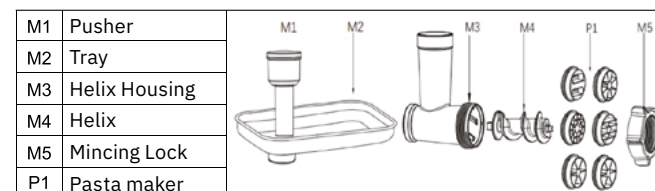
1. Install the biscuit accessories, first put the sausage bracket S1 into the twisted meat screw M4, the cookie forming seat C1 set into the twisted meat tube nut M5, Tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3. Then insert the cookie maker C2 into the front slot of cookie maker C1.
2. Move the cookie maker C2 and select the shape.
3. Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear.
4. Cut the dough into strips, put it into helix housing through tray. The biscuits will be squeezed out of the output section.
5. When the dough sticks to the inner side of the helix housing, you can push the dough into the helix housing with the push bar M1.



Suggestion: Cut the dough mixed with 1kg flour and 500g water into strips, then put it into the feed inlet in turn, insert the plug into the socket, and then set the speed control to 3-6. Please stop working after continuous operation for 10 minutes and do not work continuously for 30 minutes. So as not to affect the performance of the machine.

PASTA MAKER FUNCTION (optional accessory)

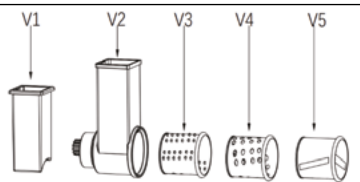
1. Install one of the pasta makers P1 on the front helix M4, tighten the mincing lock M5 on the helix housing M3.
2. Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear.
3. Please cut the kneaded dough into strips, and then put it into the feed port of meat grinder M1 in turn. The pasta will be squeezed out of the output.
4. When the dough sticks to the inner side of the helix housing, you can push the dough into the helix housing with the push bar M1.

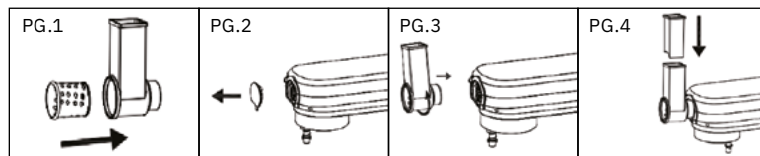


Suggestion: Cut the dough mixed with 1kg flour and 500g egg liquid into strips, then put it into the feeding port in turn, insert the plug into the socket, and then set the speed control to 3-6. Please stop working after continuous operation for 10 minutes and do not work continuously for 30 minutes. So as not to affect the performance of the machine.

VEGETABLE SLICER FUNCTION

1. Remove front cover 9.
2. Load the selected blade (fine shredder V3, coarse shredder V4, slicer V5) into the interior of the vegetable cutting housing V2. (PG1&2)
3. Press the eject button at the front of the machine, connect the connection of the vegetable cutting housing V2 to the transmission part of the front cover, rotate counterclockwise and lock it. (PG3)
4. Place the container under the outlet of the housing.
5. Cut potatoes or other vegetables into pieces, the size is suitable for the import of vegetable cutting housing.
6. Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear. Push the vegetable into the inlet of the feeding tube and press gently with the pusher V1. (PG4) (Reminder – do not press by finger).
7. After use, adjust the speed knob to 0 and unplug the power plug.

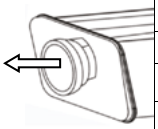
V1	Pusher	
V2	Tray	
V3	Helix Housing	
V4	Helix	
V5	Mincing Lock	



Suggestion: Cut the solid food into long strips, pass through the incision, insert the plug into the socket, set the speed control to 3-5, and then apply appropriate force above the push block to press the food. Please stop working after continuous operation for 5min, and do not work continuously for 15 min. So as not to affect the performance of the machine.

PASTA MAKER FUNCTION

Attachment	Function	Speed	Noodle width
	Pasta roller	2-6	up to 140 mm
	Fettuccine cutter	2-6	6.5 mm
	Spaghetti cutter	2-6	2 mm

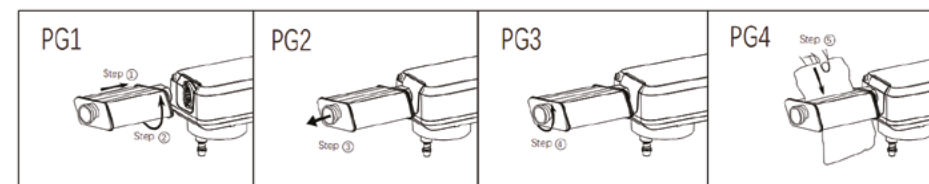
Attachment	Roller settings chart	Suggested use
	1-2	Kneading and tinning dough
	3-4	Egg noddles
	4-5	Spaghetti, Fettuccine, lasagna, noddles
	6-7	Thin fettuccine, tortellini, linguine

BEFORE FIRST USE

To avoid damage, do not wash or immerse the attachment in water or other liquid. Do not wash in the dishwasher. Note: These attachments are designed for making pasta dough only. Do not cut or roll anything other than pasta to avoid damaging your pasta maker.

ASSEMBLING & USAGE

1. Take out the front cover 9 of stand mixer and select the attachment that you need.
2. Insert the pasta roller into the hub.
3. Contrarotate for fits into the square of hub socket. (PG1)
4. Pull the pasta roller adjustment knob straight out after the attachment is completely secured to the mixer. (PG2)
5. Turn to setting according to the noodle width that you need. (PG3)
6. Put the plug into the socket and set up the speed to 2-6 level. Feed flattened dough into rollers to knead. (PG4)
7. Please reduce the speed to 0 and unplug the power cord after finish using.



ATTENTION:

1. Cut dough into sections that fit in the pasta roller.
2. Pull the pasta roller adjustment knob straight out and turn to setting 1. Release the knob, making certain the pin on the pasta roller housing engages the opening on the back of the adjustment knob, allowing the knob to fit flush against the roller housing.
3. Feed flattened dough into rollers to knead. Fold dough in half and roll again. Repeat until the dough is smooth and pliable and covers the width of the roller. Lightly dust pasta with flour while rolling and cutting to make it dryer and separation.
4. Feed dough through rollers to further flatten the sheet of dough. Charge the roller to setting 3 and repeat the rolling process. Continue to increase roller setting until desired thickness is reached. Do not fold the dough during this step.
5. To make noodles, exchange the pasta roller for the cutter of your choice. Feed the flattened sheets of dough through the cutter. See the "Function chart" to determine the correct thickness for each type of pasta.
6. You can sprinkle dry flour to the dough if the noodles are too soft and become cracked.

IX. CLEAN AND MAINTENANCE

BODY CLEANING	Do not immerse the machine in the water. Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures.
	Do not use a dripping wet towel to wipe the machine.
	Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface.
	Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.
ACCESSORY CLEANING	Do not put the cast aluminum parts into the dishwasher or wash them with corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products. Please do not put them into the dishwasher for cleaning. (Except for stainless steel parts or surface-treated Teflon parts and electrophoresis parts).
	Do not soak for a long time in detergent, saltwater, vinegar, and other corrosive liquids; use in time to clean accessories.
	After cleaning, dry the accessories, to keep the internal parts dry in time.
SPECIAL CLEANING	The rotating output shaft will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry.
	Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.
PRESERVATION AND MAINTENANCE	You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing pot to ensure the dry and wet environment to oxidize it.
	When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.

X. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSES	SOLUTION
The machine suddenly stops working during use.	It may be that the machine runs too long, or the ambient temperature is too high, resulting in the machine's motor temperature being too high; the machine starts the overheating protection program, automatic shutdown.	Gear reset to "0", unplug the power, wait for the machine to return to room temperature can be restarted (need 15-30 minutes, the room temperature varies cooling time).
Turning the gear knob machine does not run	Check if the plug is in good contact with the socket.	Verify that the power plug is plugged into the outlet.
	Check if the power is out.	Wait for power before operating.
	Check if the rise button springs back in place.	Make sure the headstock is stuck in place.
Excessive noise when the machine is running	The machine will work louder in high gear than in low gear.	Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual.
	The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine.	Reduce the amount of stirring.
	Voltage is unstable.	If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using.
	Working time is too long	If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.
The machine speed drops, or the speed is unstable	Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden.	Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability.
	The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine.	Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload.
	Whether the voltage suddenly becomes low.	When the voltage is stable, use the machine again.

Machine swaying and shaking when working	Check if the foot pad on the base is off.	Check if the foot pad on the base is off.
	Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use.	Place on a smooth and flat countertop for use.
The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl	Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.	Rotate the anti-splash cover and assemble it in place and assemble the mixing pot in place.
Dough darkening found after use	Black powder falls onto the dough at the mixing head.	Please check that the mixing head and hook are dry and that no water or dust is present on the surface before use.

XI. WARRANTY CONDITIONS

1. The warranty is granted for a period of 24 months from the date of sale. Defects discovered within this period will be repaired free of charge in Poland by the service center within 14 business days from the date of delivery to the service center. The condition for granting the warranty is that the user has read the operating manual and uses the equipment in accordance with this manual.
2. Warranty repair is understood as the performance of specialist activities by the service center, appropriate for removing a defect covered by the warranty. Warranty repair does not include activities provided for in the operating manual, which the user is obliged to perform independently and at their own expense, e.g., installation, functional testing, cleaning, and filter replacement, etc.
3. In case of improper operation of the device, please contact the Manufacturer's Service Department: via website: www.webber.com.pl/reklamacje or by phone: 61 1020 492.
4. The claimant is entitled to a replacement of the equipment with a new one if:
 - a. within the warranty period, the service center performs 4 repairs, and the equipment exhibits defects preventing its intended use,
 - b. the service center states in writing that the removal of the defect is impossible,
 - c. the repair is not performed within the period specified in point 1 or within another period agreed upon in writing with the claimant.
5. The costs of repair or replacement, including in particular the costs of postage, transport, labor, and materials, are borne by the service center.
6. The claimant shall make the goods subject to repair or replacement available to the service center. The entrepreneur shall collect the goods from the consumer at their own expense.
7. The warranty does not exclude, limit, or suspend the buyer's rights arising from the provisions of the Act of May 30, 2014, on Consumer Rights, and other generally applicable legal provisions regulating the sale and liability of the manufacturer/seller for the goods.

A faulty device with a detailed description of the fault should be sent to the service address: Metrex – Service: ul. Grunwaldzka 229 | 60-179 Poznań, PL | tel. 61 1020 492.

THE WARRANTY DOES NOT COVER:

1. Connection cords, network cords, light bulbs, batteries, etc... Mechanical, thermal, chemical and any other damage caused by the user's action or omission or external force (overvoltage in the network, use of consumables inconsistent with the instructions for use, foreign objects that have gotten into the inside the equipment, corrosion, dust, etc.).
2. Damage resulting from modifications and design changes made by third parties or resulting from use inconsistent with the instructions.



Disposal of used electrical and electronic equipment (applies to European Union countries and other European countries with separate waste collection systems).

This symbol on the product or its packaging means that the product should not be treated as household waste. It should be handed over to the appropriate point that collects and recycles electrical and electronic equipment. Correct disposal of the product will prevent potential negative consequences for the environment and human health that could otherwise be caused by inappropriate disposal of the product.

Recycling materials helps preserve natural resources. For detailed information about recycling this product, please contact your local authority, waste disposal service or the store where you purchased the product.

Manufacturer:

METREX
ul. Grunwaldzka 229
60-179 Poznań, PL
www.webber.com.pl



Webber+



METREX

ul. Grunwaldzka 229
60-179 Poznań
Polska



follow us

Webber+



WEBBER.COM.PL

WEBBERPLUS.COM

