

Webber+

ROBOT PLANETARNY

MULTIFUNCTIONAL STAND MIXER

NEXT SM16



PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ENG

USER MANUAL



Dziękujemy za zakup robota planetarnego NEXT SM16.
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.

INDEX

I.	Wskazówki bezpieczeństwa	4
II.	Specyfikacja techniczna	5
III.	Opis elementów urządzenia	6
IV.	Instalacja i użytkowanie	7
V.	Sugestie użycia akcesoriów	9
VI.	Czyszczenie i konserwacja	10
VII.	Rozwiązywanie problemów	11
VIII.	Warunki gwarancji	13

I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą 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. Nie używaj produktu, jeśli nie działa on prawidłowo lub został uszkodzony.
5. Wymiana przewodów zasilających powinna być przeprowadzana wyłącznie przez profesjonalny personel techniczny.
6. Stosuj się do odpowiednich dyrektyw napięciowych oraz krajowych lub lokalnych przepisów bezpieczeństwa. Napięcie musi być zgodne z opisem na tabliczce znamionowej urządzenia.
7. Używaj tylko oryginalnych części urządzenia.
8. Dzieci w wieku poniżej 8 lat oraz osoby z niepełnosprawnością na tle fizycznym, sensorycznym lub umysłowym, lub które nie posiadają odpowiedniego doświadczenia, muszą być nadzorowane lub instruowane w zakresie bezpieczeństwa przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i muszą być świadome zagrożeń z tym związanych przed użyciem produktu.
9. Otwórz opakowanie i upewnij się, że towar nie jest uszkodzony. W razie wątpliwości nie używaj sprzętu i skontaktuj się z dostawcą.
10. Nigdy nie pozwalaj dzieciom bawić się opakowaniem ani sprzętem.
11. Przed użyciem sprawdź, czy napięcie na etykiecie znamionowej odpowiada sieci w domu.
12. Nie należy umieszczać urządzenia na gorącym gazie lub palniku elektrycznym, w pobliżu nich, ani w nagrzanym piekarniku.
13. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał nad krawędzią stołu lub blatu, trzymaj go z dala od gorących powierzchni.
14. Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.
15. Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj go mokrymi rękami.
16. 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.
17. Nie kładź niczego na urządzeniu.

18. Nie używaj urządzenia do żadnych innych celów niż opisane w tej instrukcji.
19. Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
20. Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz, że wydobywa się z niego dym.
21. Upewnij się, że urządzenie stoi na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
22. Nie podłączaj urządzenia przez przedłużacz czy rozdzielacz prądu.
23. To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie może być 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.
24. Jeśli urządzenie jest używane niewłaściwie lub do celów profesjonalnych lub pół-profesjonalnych, lub nie jest używane zgodnie z instrukcjami w instrukcji obsługi, gwarancja staje się nieważna i możemy odmówić jakiejkolwiek odpowiedzialności za wyrządzone szkody.

II. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model	SM16 Next
Moc	1500 W
Moc maksymalna	2000 W
Zasilanie	220-240, 50-60 Hz
Pojemność	5,2 l (tolerancja pojemności do 4%)
Wymiary	317 x 187 x 288 mm
Masa netto	3,4 kg
Masa brutto	4,2 kg

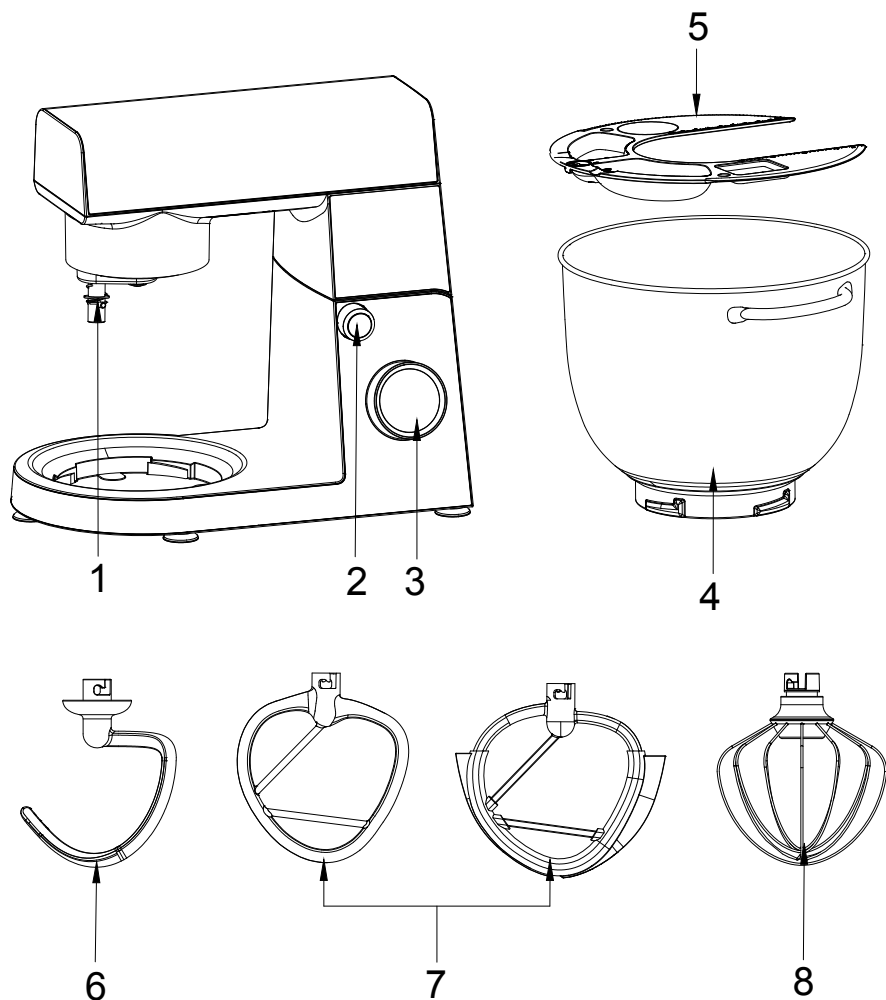
OPAKOWANIE ZAWIERA:

- robot planetarny
- misa 5,2 l
- nakładka antyrozpryskowa na misę
- 4 x końcówki (hak do ciasta, mieszadło, mieszadło z silikonową osłoną, ubijaczka)
- instrukcja obsługi

AKCESORIA OPCJONALNE (dostępne na naszej stronie webberplus.com):

- misa 4 l
- szklana misa 5 l

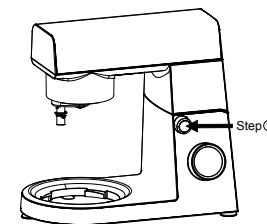
III. OPIS ELEMENTÓW URZĄDZENIA



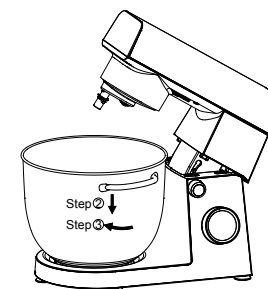
- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Gniazdo mieszadła | 5. Nakładka antyrozpryskowa na misę |
| 2. Blokada podnoszenia ramienia | 6. Hak do zagniatania ciasta |
| 3. Regulator prędkości i pracy | 7. Mieszadła |
| 4. Misa | 8. Ubijaczka |

IV. INSTALACJA I UŻYTKOWANIE

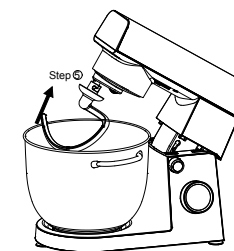
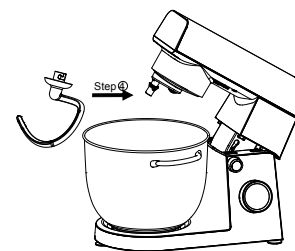
1. Przed użyciem umyj akcesoria czystą wodą, wypłucz i osusz.
2. Ustaw maszynę na płaskiej, czystej i suchej powierzchni, naciśnij głowicę maszyny ręką a następnie obróć (lub naciśnij) przycisk (2) na obudowie, a ramię automatycznie się uniesie.



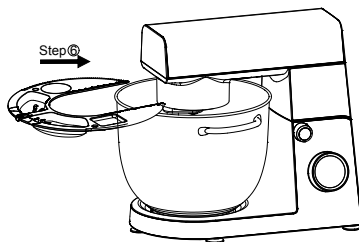
3. Odważ składniki i wodę, które mają być przetworzone i umieść je w misce miksującej, a następnie umieść miskę (4) w maszynie. Obracaj misę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie ona trwale zablokowana w podstawie. Nie przekraczaj maksymalnej łącznej wagi ciasta.



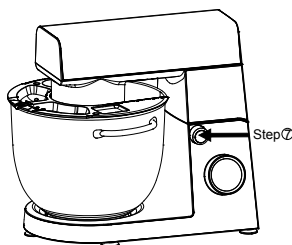
4. Zamontuj wymagane akcesoria (6), (7), (8) w gnieździe mieszadła (1) (można użyć tylko jednego z nich na raz). Przyciśnij nasadkę do ramienia tak aby weszła do samego końca i lekko obróć.



5. Umieść pokrywę antyrozpryskową miski na jej zewnętrznej krawędzi.



6. Opuść ramię robota do pozycji poziomej a zostanie ono automatycznie zablokowane w pozycji poziomej przyciskiem.



7. Następnie podłącz wtyczkę do prądu i włącz włącznik zasilania.
 8. Ustaw pokrętkę regulacji prędkości (3) na żadaną prędkość – rozpocznij mieszanie.
 9. Jeśli chcesz zakończyć pracę, ustaw pokrętkę (3) z powrotem na bieg 0, robot zakończy mieszanie.
 10. Przytrzymaj ramię maszyny ręką i obróć (lub naciśnij) przycisk blokady podnoszenia ramienia (2), unieś górne ramię, obróć miskę do mieszania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wyjmij miskę z urządzenia.
 11. 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 akcesoriów i masy składników:

Akcesoria	Wygląd	Bieg	Czas	Maksymalnie	Zalecane ustawienia
Hak do zagniatania/urabiania ciasta		1-6	3-5 min	585 g mąki + 315 g wody	1. Włącz 1 bieg na 10 s, 2. 2 bieg na 20 s. 3. 3 bieg na 30 s. 4. 5-6 bieg na 2 do 5 min, aby ubić masę.
Mieszadło		1-7	3-10 min	660 g mąki + 840 g wody	1. Włącz 1-2 bieg na 30 s, 2. 3-7 bieg na ponad 2 i pół minuty.
Ubijaczka		8-10	3-10 min	Minimum 3 białka jaj	Włącz biegi 8-10 na co najmniej 3 minuty lub dłużej, wedle uznania.

VI. 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.

VII. 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 głośniejsze 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.	Przerwij pracę urządzenia i pozwól mu 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 prędkości.
	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.
	Maszyna nie 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 pokrywy antyrospryskowej i miski.	Sprawdź, czy pokrywa antyrospryskowa jest na miejscu, a misa jest poprawnie założona.	Obróć osłonę antyrospryskową 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.

VIII. 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 i 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 30.05.2014 r. o prawach konsumenta oraz innych powszechnie obowiązujących przepisów prawa regulujących sprzedaż i odpowiedzialność producenta/sprzedawcy za towar.

Niesprawne urządzenie z dokładnym opisem usterki należy przesać 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 wewnątrz 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 NEXT SM16.
 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	17
II.	Technical data	18
III.	Product description	19
IV.	Instalation and use	20
V.	Sugestions for the use of accessories	22
VI.	Clean and maintenance	23
VII.	Troubleshooting	24
VIII.	Warranty conditions	26

I. WARNINGS

1. Read these instructions carefully before starting up the unit.
2. Keep this manual. The manufacturer shall not be held liable for damage resulting from misuse or improper handling.
3. The warnings and important safety information contained in this manual do not cover all possible conditions or situations that may occur. The responsibility for careful and prudent handling of the equipment during maintenance and operation rests with the user.
4. Do not use the product if it is not working properly or has been damaged.
5. Replacement of supply cables should only be carried out by professional technical personnel.
6. Comply with the relevant voltage directives and national or local safety regulations. The voltage must comply with the description on the appliance's rating plate.
7. Use only original device parts.
8. Children under 8 years of age and persons with physical, sensory or mental impairments or who lack relevant experience must be supervised or given safety instructions on the use of the appliance by the person responsible for their safety and be aware of the hazards involved before using the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep children under 8 years old away from this appliance and the power cord.
9. 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).
10. 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).
11. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges.
12. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
13. The unit must be disconnected from the mains supply during cleaning or other maintenance operations.
14. In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach. Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

15. 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.
16. Do not place the appliance against a wall or next to other appliances. Leave at least 10 cm of free space at the back and side and 10 cm of free space above the appliance.
17. Do not place anything on the device. Make sure the unit is standing on a horizontal, level and stable surface.
18. Do not interfere with any safety switches.
19. If the power cord or plug of the purifier becomes damaged, or if the purifier is damaged, discontinue use of the product.
20. Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
21. Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.
22. 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.
23. CAUTION: Ensure that the mixer is switched off before removing it from the stand.

II. TECHNICAL DATA

Model	SM16 Next
Power	1500 W
Max. power	2000 W
Voltage	220-240, 50-60 Hz
Capacity	5,2 l (capacity tolerance up to 4%)
Dimensions	317 x 187 x 288 mm
Net weight	3,4 kg
Gross weight	4,2 kg

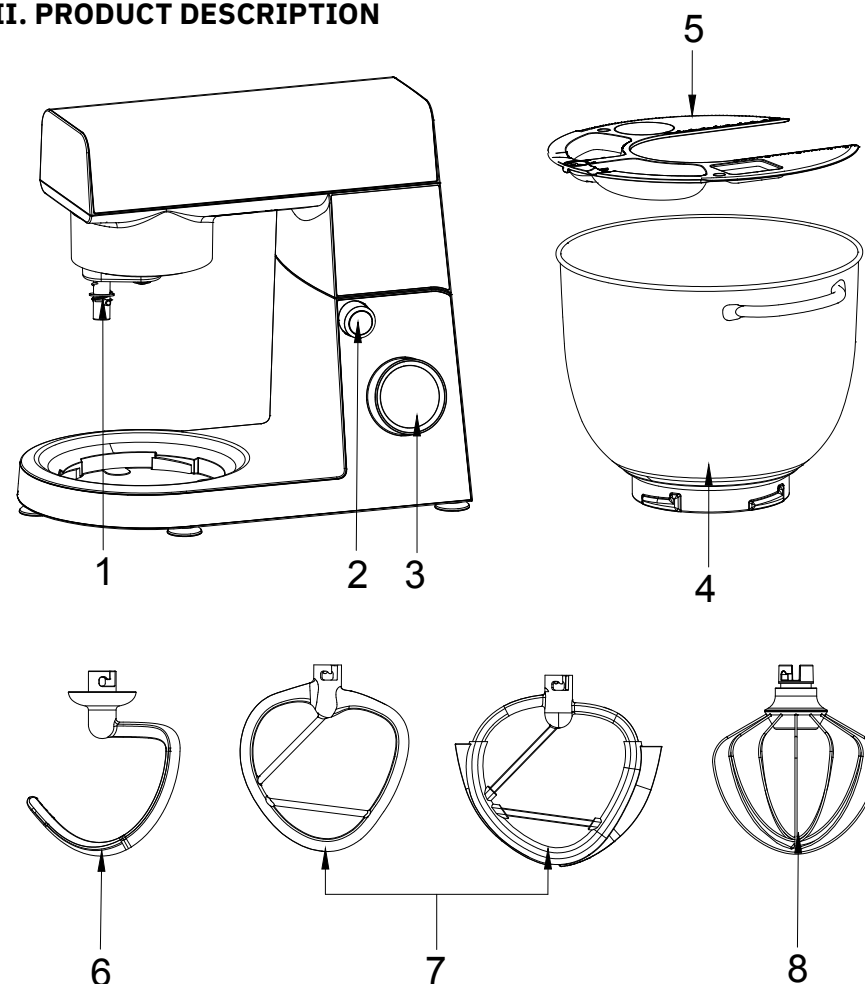
PACKAGE CONTAINS:

- stand mixer
- bowl 5,2 l
- anti-splash bowl cover
- 4 x accessories (dough hook, beater x 2, whisk)
- user manual

OPTIONAL ACCESSORIES (available on our website webberplus.com):

bowl 4 l, glass bowl 5 l.

III. PRODUCT DESCRIPTION

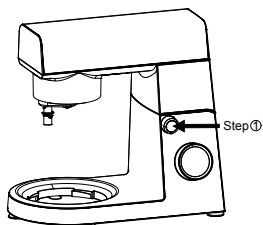


1. Output shaft
2. Rise button
3. Speed button
4. Bowl

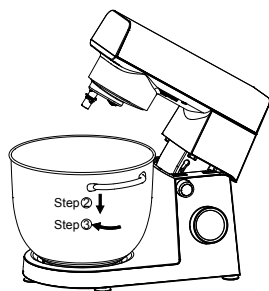
5. Anti-splash bowl cover
6. Dough hook
7. Beater
8. Whisk

IV. INSTALLATION AND USE

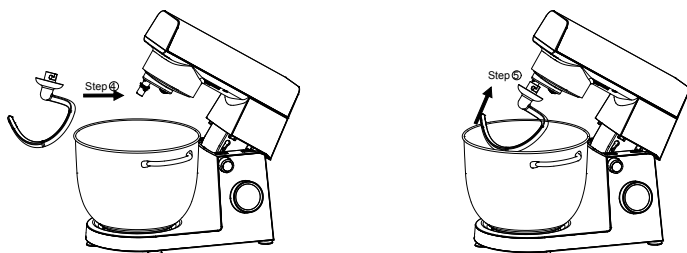
1. Wash accessories with clean water, rinse and dry before use.
2. Place the machine on a flat, clean and dry surface, press the machine head with your hand and then turn (or press) the button (2) on the housing and the arm will automatically lift.



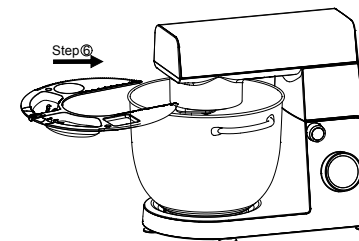
3. Weigh the ingredients and water to be processed and place them in the mixing bowl, then place the bowl (4) in the machine. Turn the bowl clockwise until it is firmly locked in the base. Do not exceed the maximum total weight of the dough.



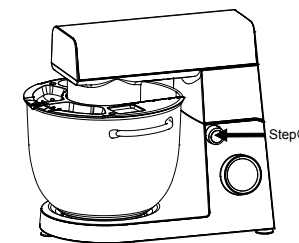
4. Fit the required accessories (6), (7), (8) into the agitator socket (1) (only one can be used at a time). Press the cap onto the arm so that it goes all the way in and turn slightly.



5. Place the anti-splash bowl cover of the bowl on its outer edge.



5. Lower the robot arm to the horizontal position and it will be automatically locked in the horizontal position by pressing a button.



5. Then plug in the power plug and turn on the power switch.
5. Set the speed control knob (3) to the desired speed – start mixing.
5. If you want to stop working, set the knob (3) back to gear 0, the robot will finish mixing.
5. Hold the machine arm with your hand and turn (or press) the arm lift lock button (2), lift the upper arm, turn the mixing bowl counterclockwise, remove the bowl from the machine.
5. Turn off the unit and unplug it from the power supply before changing accessories or approaching parts that move during use.

V. SUGGESTIONS FOR THE USE OF ACCESSORIES

Adjustment of timing and gearing according to accessories and weight of ingredients:

Accessories	Picture	Speed	Time	Maximum	Recommended settings
Dough hook		1-6	3-5 min.	585 g flour + 315 g water	1. 1 speed run for 10 s., 2. 2 speed run for 20 s. 3. 3 speed run for 30 s. 4. 5-6 speed run for 2-5 min. to form a cluster.
Beater	 	1-7	3-10 min.	660 g flour + 840 g water	1. 1-2 speed run for 30s, 2. 3-7 speed run for more than 2 min. 30s.
Whisk		8-10	3-10 min.	Min. 3 egg whites	Open 8-10 speed to run 3 min. above.

VI. 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.
ACCESSORY CLEANING	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.
	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.
SPECIAL CLEANING	After cleaning, dry the accessories, to keep the internal parts dry in time.
	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.

VII. TROUBLESHOOTING

SYMPTOMS	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The device 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 device to return to room temperature can be restarted (generally need 15-30 minutes, the room temperature varies cooling time).
Turning the gear knob device 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 spring 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 over-loading 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.

VIII. WARRANTY CONDITIONS

1. The warranty is granted for a period of 24 months from the date of sale. Defects discovered during this time will be removed free of charge in Poland by the service facility within 14 business days from the date of delivery to the service facility. The condition for granting the warranty is that the user read the user manual and use the equipment in accordance with this manual.
2. Warranty repair is understood as the performance of specialized activities by the service facility, appropriate to remove the defect covered by the warranty. The warranty repair does not cover activities provided for in the user manual, which the user is obliged to perform on his own and at his own expense, e.g. installation, checking operation, cleaning and replacing filters, etc.
3. If you have any doubts as to the proper operation of the device, please call our Service Department. If any incorrect operation of the device is found, please contact the Manufacturer's Service Department: via the website: www.webber.com.pl/reklamacje or by phone: 61 1020 492.
4. The complaining party has the right to replace the equipment with a new one if:
5. during the warranty period, the service facility will make 4 repairs and the equipment will show defects that prevent it from being used as intended,
6. the authorized service facility states in writing that it is impossible to remove the defect,
7. the repair is not completed within the deadline specified in point. 1 or on another date agreed in writing with the complaining party.
8. The costs of repair or replacement, including in particular the costs of postage, transportation, labor and materials, are borne by the service facility.
9. The complaining party provides the service facility with the goods subject to repair or replacement. The entrepreneur collects the goods from the consumer at his own expense.
10. 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



RoHS



Webber+



METREX

ul. Grunwaldzka 229
60-179 Poznań
Polska



follow us

Webber+



WEBBER.COM.PL

WEBBERPLUS.COM

