

Webber+

ROBOT PLANETARNY

MULTIFUNCTIONAL STAND MIXER

FUTURA XEF-900



PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ENG

USER MANUAL



Dziękujemy za zakup robota planetarnego XEF-900 Futura.
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	7
III.	Opis produktu	8
IV.	Przed pierwszym użyciem	10
V.	Montaż	11
VI.	Użycie produktu	12
VII.	Funkcje	14
VIII.	Korzystanie z akcesoriów	17
IX.	Czyszczenie i konserwacja	23
X.	Rozwiązywanie problemów	24
XI.	Warunki gwarancji	25
ENG	USER MANUAL	28

I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przeczytaj dokładnie niniejszą instrukcję przed pierwszym użyciem, nawet jeśli jesteś zaznajomiony z tego typu produktem. Zawarte w tym dokumencie środki ostrożności zmniejszają ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń, jeśli są prawidłowo przestrzegane. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, wraz z wypełnioną kartą gwarancyjną, dowodem zakupu i kartonem.

W razie potrzeby przekaż te instrukcje następnemu właścicielowi urządzenia.

Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności i środków zapobiegania wypadkom, w tym:

1. BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE I OBSŁUGA PRZEWODÓW:

- **Połączenie:** Podłączaj urządzenie wyłącznie do łatwo dostępnego, prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego i upewnij się, czy napięcie wskazane na etykiecie znamionowej odpowiada napięciu w domu.
- **Woda:** Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu zlewu lub umywalki, aby urządzenie, wtyczka sieciowa i przewód zasilający nie mogły przypadkowo zetknąć się z wodą. Jeśli urządzenie, wtyczka sieciowa lub przewód wpadną do wody, natychmiast wyłącz zasilanie. Nie sięgaj do wody!
- **OSTRZEŻENIE!** Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nigdy nie obsługuj tego produktu mokrymi rękami. Nigdy nie zanurzaj urządzenia, wtyczki sieciowej i/lub przewodu zasilającego w wodzie lub innej cieczy.
- **Przewód zasilający:** Nie zginaj, nie zginiataj ani nie uszkodzaj przewodu zasilającego i chroń go przed ostrymi krawędziami i ciepłem. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu; Nie pozwól, aby dotykał gorących powierzchni. Przechowuj go w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **Przedłużacz:** Zalecamy, aby nie używać urządzenia z przedłużaczem. Ale jeśli musisz go użyć, upewnij się, że ma takie same specyfikacje techniczne, jak urządzenie.
- **Obsługa przewodu:** Całkowicie rozwiń przewód zasilający przed użyciem produktu. Przewód, jak również każdy wymagany przedłużacz, powinny być poprowadzone w taki sposób, aby nie było ryzyka, że ktoś przypadkowo go pociągnie lub potknie się o niego.
- **Uszkodzenie:** Nie podnoś ani nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, wtyczka lub obudowa są uszkodzone lub gdy działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzo-

ny, musi zostać wymieniony przez producenta lub wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z naszą linią obsługi posprzedażnej w celu uzyskania porady.

- **RCD:** O ile Twój dom nie jest już wyposażony w wyłącznik różnicowoprądowy (wyłącznik bezpieczeństwa), zalecamy zainstalowanie wyłącznika różnicowoprądowego o znamionowym prądzie różnicowym nieprzekraczającym 30 mA, aby zapewnić dodatkową ochronę bezpieczeństwa podczas korzystania z urządzeń elektrycznych. Skontaktuj się z elektrykiem, aby uzyskać profesjonalną poradę.

2. WARUNKI I OGRANICZENIA UŻYTKOWANIA:

- **Tylko do użytku domowego:** To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do prywatnego użytku domowego. Nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie używaj go w mokrym środowisku, czy na zewnątrz.
- **Przeznaczenie:** To urządzenie jest przeznaczone do mieszania, ugniatania i ubijania żywności w środowisku domowym. Używaj go wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i używaj go tylko zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji. Jakiegokolwiek inne użycie nie jest zalecane, może narazić Cię na niebezpieczeństwo i unieważnić gwarancję.
- **Ograniczenia użytkowania:** 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 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.
- **Dzieci:** Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem. Trzymaj dzieci i zwierzęta z daleka, gdy urządzenie jest używane. Ścisły nadzór jest konieczny, gdy jakiegokolwiek urządzenie jest używane w pobliżu dzieci.
- **UWAGA:** Nie pozostawiaj bez nadzoru! Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Odłącz je, gdy wychodzisz z pokoju, nawet jeśli jest to tylko na chwilę.
- **Akcesoria:** Nie używaj akcesoriów, które nie są sprzedawane z urządzeniem lub nie są zalecane w niniejszej instrukcji. Używaj tylko jednej nasadki na raz.
- **Niewłaściwe użytkowanie:** Niewłaściwa instalacja lub użytkowanie może spowodować ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń ciała. Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub nieprawidłową obsługą.

- **Powierzchnia robocza:** Umieść urządzenie na stabilnej, równej i suchej powierzchni. Nie umieszczaj go na powierzchni, która może się nagrzać, na przykład na płycie kuchennej lub w pobliżu kuchenki gazowej.
- **Środowisko pracy:** Nie używaj urządzenia w miejscach, w których obecne są wysoce łatwopalne gazy lub w miejscach, w których jest ono narażone na działanie ekstremalnych temperatur, wody lub wysokiej wilgotności.
- **Przed użyciem:** Przed podłączeniem urządzenia do zasilania upewnij się, że pokrętko regulacji prędkości jest w pozycji OFF, a urządzenie jest prawidłowo zmontowane. Niezastosowanie się do tego może narazić Cię na niebezpieczeństwo i spowodować uszkodzenie urządzenia.
- **Pojemność miski:** Nie przepełniaj misy. Może to spowodować przegrzanie urządzenia lub uszkodzenie silnika.
- **UWAGA:** Nie dotykaj ruchomych części! Trzymaj palce z dala od ruchomych części i otworu w nasadce. Nie dotykaj trzepaczki, ostrza miksera ani haka do ugniatania podczas użytkowania.
- **Odłącz:** Po zakończeniu pracy z urządzeniem, a przed założeniem lub zdjęciem nasadki, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć przewód zasilający od sieci elektrycznej. Podczas odłączania chwyć za wtyczkę, nie ciągnij za przewód.

II. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model	XEF-900 Futura
Moc	1500-1800 W
Napięcie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Pojemność misy	7 l
Wymiary	375 x 300 x 420 mm
Masa netto	11.4 kg
Masa brutto	13.9 kg

III. OPIS PRODUKTU



1	Zdejmowana pokrywa portu pozwalającego na podłączenie dodatkowych akcesoriów tj. maszynki do mięsa, makaronu, ciastek i szatkownica do warzyw i owoców
2	Nakładka antyrozpryskowa na misę
3	Miska ze stali nierdzewnej 7,0 l
4	Uchylne ramię miksera
5	Przycisk blokady podnoszenia ramienia
6	Gniazdo dodatkowych akcesoriów (maszynki do mięsa czy szatkownicy do warzyw i owoców)
7	Pokrętko z podświetleniem LED, ze skalą 8 prędkości
8	Wyświetlacz LED
9	Trzepaczka
10	Mieszadło
11	Hak do wyrabiania ciasta
12	Trzepaczka silikonowa

AKCESORIA



a	Trzepaczka: służy do ubijania śmietany, ubijania białek, do ubijania jajek, mąjonezu. Nie używać do ubijania ani wałkowania ciasta.
b	Mieszadło płaskie: służy do mieszania zwykłego i lżejszego ciasta i ciasta biszkoptowego, ciasta naleśnikowego lub do mieszania składników. Nie używać do wyrabiania ciężkich/gęstych ciast.
c	Hak do wyrabiania ciasta: służy do mieszania i wyrabiania cięższych (np. drożdżowych) ciasta, chleba, pizzy i ciasta makaronowego, lub do mieszania surowego mięsa mielonego.
d	Trzepaczka silikonowa: służy do mieszania zwykłego i lżejszego ciasta i ciasta biszkoptowego, ciasta naleśnikowego lub do mieszania składników
e	Nakładka antyrozpryskowa na misę: służy do dodawania składników do miski podczas mieszania i zapobiegania rozlaniu.

UWAGA: Nie wkładaj żadnych akcesoriów zawierających metal do kuchenki mikrofalowej.

IV. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Ten produkt został zapakowany w celu ochrony przed uszkodzeniami transportowymi. Rozpakuj urządzenie i przechowuj oryginalny karton opakowaniowy i materiały w bezpiecznym miejscu. Pomoże to zapobiec uszkodzeniom, jeśli produkt będzie musiał być transportowany w przyszłości i będzie można go używać do przechowywania urządzenia, gdy nie jest używane.
2. Wszystkie materiały opakowaniowe należy poddać recyklingowi.
3. Plastikowe opakowanie może stwarzać ryzyko uduszenia dla niemowląt i małych dzieci, dlatego upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe są poza ich zasięgiem i są bezpiecznie zutylizowane.
4. Sprawdź wszystkie części urządzenia pod kątem uszkodzeń wizualnych. Rozwiń przewód zasilający na całą długość i sprawdź, czy przewód i wtyczka nie są uszkodzone. Nie używaj urządzenia, jeśli urządzenie lub jego przewód zostały uszkodzone lub nie działają prawidłowo. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z naszą linią obsługi posprzedażnej w celu uzyskania porady.
5. Upewnij się, że przeczytałeś i zrozumiałeś wszystkie instrukcje i ostrzeżenia.
6. Zapoznaj się ze stronami Przegląd produktu, aby zapoznać się z produktem i zidentyfikować wszystkie części. Zwróć szczególną uwagę na instrukcje bezpieczeństwa na poprzednich stronach.
7. Umyj miskę ze stali nierdzewnej, nakładkę antyrozpryskową i trzy narzędzia do mieszania miękką szmatką lub gąbką w ciepłej wodzie i odrobinie płynu do mycia naczyń, aby usunąć kurz z transportu. Spłucz czystą wodą i dokładnie wysusz.
8. **UWAGA:** Nigdy nie myj podstawy miksera stojącego w wodzie lub innym płynie.
9. Twój nowy robot planetarny jest teraz gotowy do użycia.

MOŻESZ PRACOWAĆ Z MASZYNĄ 24H NA DOBĘ, 7 DNI W TYGODNIU BEZ ZATRZYMYWANIA SIĘ - DZIĘKI NASZEMU OPATENTOWANEMU SYSTEMOWI CHŁODZENIA.

V. MONTAŻ

1. Umieść robota na równej, stabilnej powierzchni. Upewnij się, że pokrętko regulacji prędkości znajduje się w pozycji OFF. Upewnij się również, że blat nie jest zakurzony, aby antypoślizgowe nóżki miksera mogły dobrze przylegać.
2. Naciśnij przycisk zwalniający ramię i odchyl je do góry, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
3. Aby ostrożnie zamocować nakładkę antyrozpryskową do uchwytu głowicy, wsuń ją delikatnie od prawej strony urządzenia. Lejek do dolewania składników powinien być skierowany w twoją stronę.
4. Zamontuj wybraną końcówkę wkładając ją w gniazdo głowicy popychając lekko do góry i obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara o ćwierć obrotu aż do momentu pełnego zabezpieczenia nasadki przed wypadnięciem.
5. Umieść misę na miejscu na podstawie miksera i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie prawidłowo i bezpiecznie zablokowana na swoim miejscu.
6. Opuść ramię robota w dół poprzez naciśnięcie przycisku zwalniającego blokadę. Puść przycisk, przytrzymaj od góry ramię aż usłyszysz, że zatrzasnęło się ono całkowicie w dolnej pozycji.
7. Twój nowy robot planetarny jest teraz gotowy do użycia.

UWAGA: Urządzenie nie włączy się, dopóki głowica miksera nie zostanie opuszczona i nie zatrzaśnie się bezpiecznie na swoim miejscu.



VI. UŻYCIĘ PRODUKTU

1. Umieść składniki w misce zgodnie z wybranym przepisem.
2. Zamontuj urządzenie zgodnie z punktami 1-6 (str. 10).
3. Podłącz mikser do zasilania i przekręć pokrętło regulacji prędkości zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wybrać odpowiedni poziom prędkości 1-8. Alternatywnie, zapoznaj się z naszym zalecanym przewodnikiem (str. 14). Dostępne są 2 tryby operowania: tryb ręczny (A) i tryb automatyczny (B):

A. Tryb ręczny: samodzielne ustawianie parametrów pracy za pomocą pokrętła (9), zalecane dla własnych przepisów wychodzących poza ustawienia z tej instrukcji.

**Uruchamianie pokrętłem: Obróć pokrętło (9), aby uruchomić mikser, wybierając żdaną prędkość 0,1,2,3,4, 5,6,7,8 (cyfrowe wyświetlacz (9) pokazuje odpowiadającą jej prędkość). Obrócenie pokrętłem (9) do pozycji „0”, kończy pracę.*

B. Tryb automatyczny: obsługa za pomocą ekranu dotykowego (10) za pomocą jednego przycisku, automatycznie zostanie rozpoczęte wykonywanie przepisu zgodnie z instrukcją obsługi (przepis pokazany jako „Przewodnik po przetwarzaniu” poniżej).

**Obsługa za pomocą ekranu dotykowego (10): Uruchom robota, klikając dowolną z 4 ikon programów wstępnie ustawionych: „Hak do ciasta”, „Mieszadło”, „Mieszadło do niskiego mieszania” i „Mieszadło do szybkiego mieszania”. Fabryczne programy dla poszczególnych przycisków są opisane w tabeli na 13 stronie instrukcji.*



4. Podczas mieszania dodawać składniki zgodnie z potrzebami przez ostonę do nalewania.
5. Po zakończeniu mieszania wyłącz mikser, przekręcając pokrętło regulacji prędkości na pierwotną pozycję (Fig. 1).
6. Naciśnij przycisk zwalniający uchylnie ramię i przechyl głowicę miksera do góry, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu (Fig. 2).
7. Delikatnie popchnij mieszadło do góry i obróć je zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż występ na ustalaczu znajdzie się we wgłębieniu narzędzia mieszającego; powoli się zwolni, a narzędzie do mieszania można teraz wyjąć.
8. Obróć miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdejmij ją z podstawy.
9. Ostrożnie zdejmij nakładkę antyrozpryskową.
10. Odłącz urządzenie i umyj części zgodnie z instrukcją czyszczenia.

WSKAZÓWKI I PORADY DOTYCZĄCE NAJLEPSZYCH WYNIKÓW

- Schłodzone składniki, takie jak masło i jajka, powinny mieć temperaturę pokojową przed wymieszaniem.
- Podczas mieszania składników w robocie zalecamy zaczynać od niskiej prędkości i stopniowo zwiększać do wyższej, jeśli jest to wymagane.
- Nie przepełniaj misy, w przeciwnym razie silnik miksera może się przegrzać. W zależności od rodzaju użytych składników, miska o pojemności 7 litrów nadaje się do przygotowania ciasta o masie do 3000g.
- Podczas mieszania można dodawać składniki do misy przez ostonę do nalewania w nakładce antyrozpryskowej.
- Zawsze usuwaj pestki z owoców i kości z mięsa przed zmieszaniem, ponieważ mogą one uszkodzić narzędzia do mieszania.
- Podczas mieszania ciast i suchych mieszanek może być konieczne od czasu do czasu wyłączenie urządzenia, a gdy narzędzia przestaną się poruszać, zeszkrobanie mieszanki plastikową skrobaczką ze ścianek miski z powrotem do środka miski.



UWAGA: W przypadku używania urządzenia w trybie ręcznym nie można używać 4 przycisków ikon programów fabrycznych (tryb automatyczny) i można je używać tylko po ustawieniu pokrętła z powrotem na 0. W odwrotnej sytuacji jeśli używasz któregoś z 4 programów fabrycznie ustawionych, prędkość można zmienić parametry pracy obracając pokrętłem, wtedy robot będzie kontynuował dalej pracę z nowo ustawioną prędkością do zakończenia wybranego programu.

START/PAUZA – Gdy robot pracuje, możesz dotknąć ikony „Start/Pauza” „▶||” aby wstrzymać pracę, a następnie ponownie kliknąć, aby ją wznowić.

VII. FUNKCJE

LICZNIK CZASU



Licznik czasu jest szczególnie przydatny do mierzenia czasu mieszania lub gdy przepis nie określa czasu mieszania. Możesz monitorować czas potrzebny na dokładne wymieszanie składników, aby następnym razem, gdy wymieszasz te same składniki, móc ustawić minutnik odliczający czas na określony czas.

Timer odliczający automatycznie rozpocznie odliczanie, gdy tylko pokrętko regulacji prędkości zostanie obrócone z pozycji OFF do jednej z prędkości mieszania.

Gdy pokrętko regulacji prędkości zostanie obrócone z powrotem do pozycji OFF, na ekranie LCD pojawi się 0:00.

TIMER ODLICZAJĄCY CZAS



Minutnik jest szczególnie przydatny w przypadku każdego przepisu, który określa czas mieszania składników. Na przykład, jeśli przepis brzmi „ubijaj przez 3 minuty”, możesz ustawić minutnik odliczający czas na 3 minuty, naciskając „+” „-”. Po 3 minutach miksowania na ekranie LCD pojawi się „00:00”, rozlegnie się alarm, a mikser automatycznie się wyłączy. Pokrętko regulacji prędkości należy obrócić z powrotem do pozycji OFF, aby zresetować timer i kontynuować miksowanie. Aby ustawić minutnik odliczający, naciskaj strzałki w górę lub w dół, aż żądany czas mieszania zostanie wyświetlony na ekranie LCD. Obróć pokrętko regulacji prędkości zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wybrać żądaną prędkość i rozpocząć mieszanie. Gdy mikser automatycznie się wyłączy, pokrętko regulacji prędkości należy obrócić z powrotem do pozycji OFF, aby zresetować minutnik i kontynuować miksowanie.

UWAGA: Jeżeli ramię robota zostanie podniesione podczas pracy, mikser przestanie pracować i przejdzie w tryb zawieszenia, a TIMER na ekranie dotykowym (10) będzie mrukał. Po opuszczeniu ramienia kliknij ikonę Start/Pauza, aby kontynuować pracę z poprzednim ustawionym czasem i prędkością/programem.

METODA DZIAŁANIA ZAPROGRAMOWANEGO TIMERA



Podczas korzystania z zaprogramowanego timera dotknij ikony „+” „-”, aby dodać lub skrócić czas, przez pierwsze pięć minut, każde dotknięcie zmienia ustawiony czas o 30 sekund, po pięciu minutach każde dotknięcie liczy czas o jedną minutę.

Cztery programy dotykowe: powolne mieszanie, mieszanie normalne, mieszanie delikatne, szybkie mieszanie.



Programy	Ikona	Czas i prędkość	Za pomocą
Powolne mieszanie		Całkowity czas mieszania – 7 minut 0-7 minut: prędkość 1	Hak do ciasta: mieszanie ciasta ze wszystkich rodzajów mąk
Normalne mieszanie		Całkowity czas mieszania – 5 minut 1) 0-30s: prędkość 1 2) 30-60s: prędkość 2 3) 1-5 minut: prędkość 3 do końca	Mieszadło: mieszanie gęstego materiału, takiego jak cukier i masło
Delikatne mieszanie lub ubijanie		Całkowity czas mieszania – 5 minut 1) 0-30s: prędkość 1 2) 30-60s: prędkość 4 3) >1 minuta: prędkość 6 do końca	Hak do ubijania (trzepaczka do jajek): do dużej ilości śmietany, białka jaja, masła itp.
Szybkie mieszanie		Całkowity czas mieszania – 5 minut 1) 0-30s: prędkość 3 2) 30-90s: prędkość 6 3) 1,5-5 minut: prędkość 8 do końca	Hak do ubijania (trzepaczka do jajek): na średnią ilość śmietany, białka jaja, masła itp.

SPOSÓB OBSŁUGI PROGRAMÓW DOTYKOWYCH

- Wybierz żądaną ikonę, odczekaj 3 sekundy, zgodnie z programem ikony, maszyna uruchomi się, łączny czas pracy czterech IKON wynosi 5 minut.
- Jeśli chcesz wstrzymać pracę urządzenia, możesz dotknąć ikony uruchamiania paury.
- Prędkość można zmienić, obracając pokrętko podczas pracy, a maszyna będzie nadal pracować ze zmienioną prędkością do końca pięciu minut.
- Istnieją dwa tryby uruchamiania maszyny, jeden to uruchomienie maszyny przez cztery IKONY ustawione na maszynie, drugi to uruchomienie maszyny za pomocą pokrętkła zgodnie z własnymi potrzebami.

FUNKCJA BEZPIECZEŃSTWA

- Robot planetarny wyposażony jest w zabezpieczenie przed przeciążeniem, które wyłącza silnik w przypadku przeciążenia urządzenia. W takim przypadku wyłącz i odłącz urządzenie i pozwól mu odpocząć przez co najmniej 30 minut przed ponownym uruchomieniem.
- W przypadku przepełnienia miski, odłóż część ciasta przed wznowieniem pracy urządzenia. Wyrabiaj ciasto partiami – najpierw połowę, aż będzie gotowa, a następnie osobno pozostałą część.

PRZEWODNIK

Akcesoria	Produkt	Minimum	Optymalnie	Maks (limit urządzenia)	Czas	Prędkość
Trzepaczka	Śmietana (35%-40% tłuszczu)	200g	500g	1000g	3-8 min	8
	Białko	3szt	10szt	20szt	2-8 min	8
Hak do ciasta	Mąka	350g	1000g	1500g	5-8 min	1-2
	Woda	175g	500g	750g		
Mieszadło płaskie	Mąka	100g	500g	650g	5 minut	1-5
	Rzucający Suger	100g	500g	650g		
	Masło / Margaryna	100g	500g	650g		
	Jajko	2szt	10szt	13szt		
	Proszek do pieczenia	2g	10g	13g		
Maszynka do mielenia mięsa	Mięso	/	/	/	<10 min	1-3
Nakładka do ciastek	Ciasto na ciasteczka	/	/	/	<10 min	1-3
Maszynka do makaronu	Makaron	/	/	/	<10 min	1-3
Szatkwonica do warzyw	Ziemniak, marchewka itp	/	/	/	<10 min	Max

UWAGA:

- W jednej partii można przetworzyć nie więcej niż 3,0 kg (proporcja płynu powinna wynosić co najmniej 60%) lekkiego ciasta lub 2,3 kg ciężkiego ciasta. Maksymalna liczba białek, które można ubić na raz: 20. Zalecamy, aby nie napętniać miski do 4,5 l. Jeśli do miski włożysz niewystarczającą ilość składników (mniej niż 0,5 kg ciasta), mogą one nie zostać optymalnie przetworzone.
- Zawsze uruchamiaj maszynę z prędkością minimalną przez 30 sekund, aż większość składników w proszku i płynnych zostanie wymieszana ze sobą (z wyjątkiem białka jaja), a następnie przyspiesz maszynę zgodnie z przepisem i preferencjami, ale nie przekraczaj zalecanej prędkości każdego akcesorium.
- Możesz użyć innego przepisu lub dostosować go zgodnie z powyższym w proporcjach, co jest tylko odniesieniem.

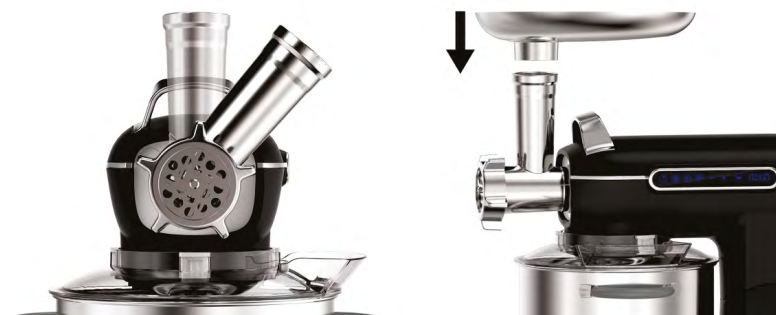
VIII. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

FUNKCJA MASZYNKI DO MIĘSA / DO ROBIENIA CIASTEK

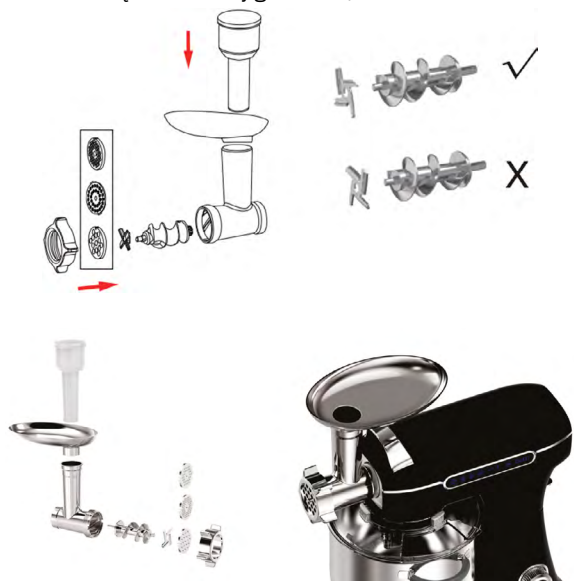
- Zdejmij przednią osłonę gniazda akcesoryjnego.



- Podłącz maszynkę do mięsa w pozycji na godzinę 2 na zegarze, a następnie obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż znajdzie się w pionie.



3. Połóż pokrojone mięso na tacy, a następnie wepchnij je do bębna za pomocą plastikowego popychacza.
4. Jeśli chcesz zmielić mięso o różnej grubości, sitka do mielenia można wymienić.



UWAGA: Nie przetwarzać mięsa mrożonego. Pozwól mu rozmrozić się przed zmieleniem/nadziewaniem.

Nie używaj palców ani innych przedmiotów do wciskania mięsa. Zawsze używaj popychacza.

Uważaj, aby nie zatkać rury zasilającej dużą ilością mięsa. Nie przetwarzaj więcej niż 5 kg mięsa na partię.

5. Aby przygotować kielbasę, części należy złożyć w następujący sposób. Przygotuj ostonę kielbasy, którą napełnisz mielonym mięsem, i namocz w letniej wodzie przez ok. 10 minut. Umieść mieszankę mielonego mięsa w leju. Wyciągnij ostonę kielbasy z wody, zawiąż lub zawiąż jeden koniec i nałóż drugi koniec jak skarpetę na końcówkę nadziewarki. Użyj pokrętła aby ustawić żądaną prędkość. Zalecamy ustawienie najniższej prędkości, a następnie zwiększenie jej w razie potrzeby. Jedną ręką przytrzymaj ostonę kielbasy na końcówce, a drugą ręką popychaj mieszankę mielonego mięsa za pomocą popychacza. Jeśli ostona kielbasy przykleja się do końcówki, należy ponownie zwilżyć ją wodą.



6. Aby przygotować mięso na szaszłyki lub kebab, części można złożyć w następujący sposób. Umieść przygotowaną mieszankę na kebab w leju. Użyj pokrętła aby ustawić żądaną prędkość. Zalecamy, aby początkowo ustawić najniższą prędkość, a następnie zwiększyć ją w razie potrzeby. Użyj popychacza, aby przepchnąć mieszankę przez młynek. W efekcie powstanie pusty w środku kawałek mięsa, który następnie zostanie pocięty na mniejsze kawałki.



7. Aby przygotować ciastka, części można złożyć w następujący sposób. Umieść przygotowane ciasto w zasobniku. Przesuń maszynę do ciastek w lewo lub w prawo, aby ustawić żądany kształt. Użyj cyfrowego pokręta, aby ustawić żądaną prędkość. Zalecamy ustawienie prędkości 3, a następnie zwiększenie lub zmniejszenie jej w razie potrzeby. Użyj popychacza aby popchnąć ciasto przez maszynkę. Mikser wypchnie ciasto w żądanym kształcie, który ustawisz za pomocą maszyny do ciastek. Zalecamy umieszczenie tacy lub dłoni pod wypchniętym ciastem. Następnie pokrój uformowane ciasto na mniejsze kawałki.



Aby rozłożyć każdą z przystawek: Najpierw należy nacisnąć przycisk zwalniania przedniego łącznika (7), a następnie obrócić osprzęt w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do godziny 2:00, a następnie można go wyjąć.



NASADKA SZATKOWNICY DO WARZYW I OWOCÓW

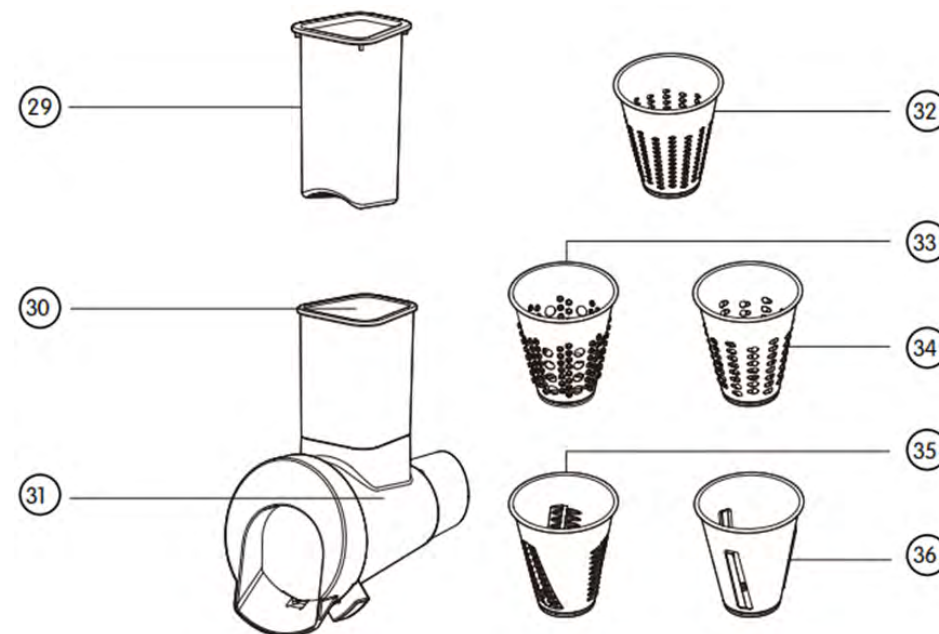
1. Zdejmij przednią osłonę gniazda akcesoryjnego.



2. Podłącz zespół szatkownicy wsuwając ją do urządzenia w pozycji na godzinie 2, a następnie obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż znajdzie się w pionie.



3. Włóż warzywa do tuby i w razie potrzeby wepchnij je plastikowym popychaczem.
4. Jeśli chcesz zmienić krojenie, szatkowanie lub zacieranie, wkładki szatkujące można wymienić.



29	Popychacz
30	Tuba
31	Komora na sitko
32	Sitko do bardzo drobnego szatkowania
33	Sitko do drobnego szatkowania
34	Sitko do zgrubnego szatkowania
35	Sitko do szatkowania w fale
36	Sitko do cięcia w paski



Podczas pracy z sitkami (32)–(36) należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zranić się na ostrych krawędziach.

UWAGA: W żadnym wypadku nie należy próbować przetwarzać mrożonych produktów spożywczych, łupin orzechów ani twardych pestek, które można znaleźć na przykład w mango lub awokado.

SUGEROWANY DOBÓR SITKA DO RODZAJU SKŁADNIKÓW

Rodzaj	Sitko (35)-(36)	Sitko (34)	Sitko (33)	Sitko (32)
OWOCE				
Jabłko	✓	✓	✓	
Gruszka	✓	✓	✓	
WARZYWA				
Kapusta	✓	✓	✓	
Marchewka	✓	✓	✓	
Cukinia	✓	✓		
Ogórek	✓	✓		
Seler	✓	✓	✓	
Cebula	✓	✓		
Ziemniaki	✓	✓	✓	
Rzodkiewka	✓	✓	✓	
Batat	✓	✓	✓	
INNE SKŁADNIKI				
Twardy ser (np. Parmesan)		✓	✓	✓
Czekolada		✓	✓	✓
Twarde pieczywo (na bułkę tartą)				✓
Orzechy bez skorupki				✓

UWAGA: W tabeli przedstawiono jedynie zalecany rodzaj sitka odpowiedni dla danego rodzaju żywności. W razie potrzeby można użyć innego, wybranego sitka do tarcia dla danego rodzaju żywności. Tabela zawiera najczęściej przetwarzane rodzaje żywności. W przypadku innych rodzajów żywności, staraj się wcześniej pokroić wszystko nożem.

IX. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA: przed czyszczeniem (oraz przed założeniem lub zdjęciem narzędzi) upewnij się, że urządzenie jest WYŁĄCZONE i odłączone od zasilania.

CZYSZCZENIE JEDNOSTKI SILNIKOWEJ

- Wyczyść obudowę suchym lub lekko damp tylko szmatką. W razie potrzeby dodaj trochę łagodnego detergentu na szmatkę.
- Wytrzyj urządzenie do sucha czystą szmatką.
- UWAGA: Upewnij się, że do obudowy nie dostał się żaden płyn. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie trzymaj go pod bieżącą wodą.

CZYSZCZENIE MISKI MIKSERA I NARZĘDZI

- Aby ułatwić czyszczenie, wypłucz miskę i akcesoria natychmiast po użyciu.
- Wszystkie akcesoria (z wyjątkiem jednostki silnikowej) można myć w zmywarce. Umyj je w zmywarce na górnym koszu lub ręcznie używając ciepłej wody i łagodnego detergentu, spłucz i dokładnie wysusz.
- W razie potrzeby namocz narzędzia do mieszania w ciepłej wodzie z mydłem, aby zmiękczyć uporczywe resztki ciasta i ułatwić ich usunięcie.
- Nie używaj żadnych ani ściernych środków czyszczących do czyszczenia jakiegokolwiek części urządzenia, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę powierzchniową.

PRZECHOWYWANIE

- Przechowuj urządzenie w suchym, czystym miejscu, niedostępnym dla dzieci.
- Trzymanie akcesoriów w misce zapewni, że zawsze będziesz mieć wszystkie akcesoria razem.
- Przechowywanie całego urządzenia w oryginalnym kartonie ochroni je przed kurzem.

X. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Mikser nie działa	Sprawdź i upewnij się, że maszyna jest prawidłowo podłączona do gniazdka ściennego i czy zasilanie jest włączone w gniazdku.
	Upewnij się, że gniazdko elektryczne nie jest uszkodzone, sprawdź je z innym urządzeniem lub użyj innego gniazdka.
	Sprawdź i upewnij się, że pokrętło regulacji prędkości jest ustawione na odpowiednią prędkość mieszania (od 1 do 8).
Przekręcanie pokrętła regulacji prędkości nie daje żadnego efektu	Upewnij się, że głowica miksera została prawidłowo opuszczona. Urządzenie nie będzie działać, dopóki głowica miksera nie zostanie opuszczona i zatrzaśnięta bezpiecznie na swoim miejscu.
Mikser zatrzymuje się podczas pracy	Upewnij się, że misa nie jest przepiętna. Jeśli tak się stało, silnik może się przegrzać i przestać działać. W takim przypadku wyłącz i odłącz urządzenie od zasilania, a następnie wyjmij trochę ciasta z miski. Oczekaj co najmniej 30 minut, a następnie kontynuuj wyrabianie połowy ciasta aż będzie gotowe.
Prędkość spada podczas mieszania ciężkiego, twardego ciasta lub składników	Upewnij się, że misa nie jest przepiętna. Jeśli jest, zaczyna działać ochrona silnika i prędkość spada. W takim przypadku należy wyłączyć i odłączyć urządzenie od zasilania oraz usunąć trochę ciasta lub składników z miski, prędkość powróci do normy.

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:

- 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.).
- 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 XEF-900 Futura.
 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	29
II.	Technical data	31
III.	Product description	32
IV.	Before first use	34
V.	Montage	35
VI.	Use of produkt	36
VII.	Functions	37
VIII.	Accessories	40
IX.	Clean and maintenance	43
X.	Troubleshooting	44
XI.	Warranty conditions	45

I. WARNINGS

Read this manual thoroughly before first use, even if you are familiar with this type of product. The safety precautions enclosed herein reduce the risk of fire, electric shock and injury when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and carton. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance.

Always follow basic safety precautions and accident prevention measures when using an electrical appliance, including the following:

1. ELECTRICAL SAFETY AND CORD HANDLING:

- **Connection:** Only connect the appliance to a readily accessible, properly earthed electrical wall outlet, and make sure that your outlet voltage and circuit frequency correspond to the voltage stated on the appliance rating label.
- **Water:** Do not place the appliance near a sink or basin so that the device, the mains plug and the power cord cannot accidentally come into contact with water. If the appliance, mains plug or cord falls into water, turn off the power immediately. Do not reach into the water!
- **WARNING!** To reduce the risk of electrocution, never operate this product with wet hands. Never immerse the device, the mains plug and/or the power cord in water or other liquid.
- **Power cord:** Do not kink, squash or damage the power cord and protect it from sharp edges and heat. Do not let the cord hang over the edge of a table or benchtop. Do not let it touch hot surfaces. Keep it out of children's reach.
- **Extension core:** We recommend you do not use the appliance with an extension cord. But if you must use one, make sure it has the same technical specifications as the one of the appliance.
- **Cord handling:** Unwind the power cord completely for use. The cord as well as any extension cord required should be run in such a way that there will be no risk of anyone pulling it inadvertently or tripping over it.
- **Damage:** Do not pick up or operate the appliance if the power supply cord, plug or housing is damaged, or after it malfunctions or has been damaged in any manner. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid a hazard. In case of damage, contact our after sales support line for advice.
- **RCD:** Unless your home is already fitted with a residual current device (safety

switch), we recommend installing an RCD with a rated residual operating current not exceeding 30mA to provide additional safety protection when using electrical appliances. See your electrician for professional advice.

2. USAGE CONDITIONS AND RESTRICTIONS:

- **Domestic use only:** This appliance is intended for private domestic use only. It is not suitable for commercial use. Do not use it outdoors or in wet or damp environments.
- **Intended purpose:** This appliance is intended for mixing, kneading and beating foods in a domestic environment. Only use it for its intended purpose, and only use it as described in this manual. Any other use is not recommended, may expose you to danger and void the warranty.
- **Usage restriction:** The 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.
- **Children:** Supervise children to ensure they do not play with the appliance. Keep children and pets away when the appliance is in use. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- **CAUTION:** Do not leave unattended! Never leave the appliance unattended during use. Unplug it when you leave the room, even if it is just for a moment.
- **Accessories:** Do not use accessory attachments that are not sold with the appliance or recommended in this manual. Only use one attachment at a time.
- **Improper use:** Improper installation or use may result in the risk of fire, electric shock and/or personal injury. We accept no liability for any damage due to improper use or incorrect handling.
- **Work surface:** Place the appliance on a stable, level, dry surface. Do not place it on a surface that can become hot, such as on a cooktop or near a gas stove.
- **Work environment:** Do not use the appliance where highly flammable gases are present, or where it is exposed to extreme temperatures, water or high humidity.
- **Before use:** Before connecting the appliance to power, ensure the speed control dial is in the OFF position and the appliance is correctly assembled. Failing to do so may expose you to danger and cause damage to the appliance.
- **Bowl capacity:** Do not overfill the mixing bowl. This might result in the device overheating or damage to the motor.

- **CAUTION:** Do not touch moving parts! Keep your fingers away from moving parts and the opening on an attachment. Do not touch the whisk, mixer blade or kneading hook during use.
- **Disconnect:** After you have finished with the appliance, and before attaching or removing an attachment, make sure to switch off the appliance and unplug the power cord from the mains electricity supply. Grip the plug when disconnecting, do not pull the cord.

II. TECHNICAL DATA

Model	XEF-900 Futura
Power	1500-1800 W
Voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Bowl capacity	7 l
Dimensions	375 x 300 x 420 mm
Net weight	11.4 kg
Gross weight	13.9 kg

III. PRODUCT DESCRIPTION



1	Removable cover: This is an accessory port (with cover and release button) for extra attachments, such as meat grinder, salad maker, noodle maker, etc.
2	Splash guard pouring shield
3	7.0L Stainless steel bowl
4	Tilting mixer head
5	Tilt head release button
6	Power outlet for meat grinder, salad maker, noodle maker and so on optional accessories
7	LED knobs, total a lot of 8 speeds
8	LED screen display
9	Whisk
10	Beater
11	Dough hook
12	Silicone beater

ACCESSORIES



a	whisk - use for whipping cream, beating egg whites, for whisking egg, mayonnaise, sponge cake batter or any dough or batter that needs air incorporated.
b	beater - use for mixing normal to lighter cake and biscuit dough, pancake batter or for stirring ingredients.
c	dough hook - used for mixing and kneading heavier (e.g.yeast) cake, bread, pizza, and pasta dough, or for mixing raw minced meat.
d	Silicone beater - use for mixing normal to lighter cake and biscuit dough, pancake batter or for stirring ingredients.
e	Splash guard pouring shield - use to pour ingredients into the bowl during mixing and prevent spillage.

NOTE: Do not put any accessories containing metal in a microwave oven.

IV. BEFORE FIRST USE

1. This product has been packaged to protect it against transportation damage. Unpack the appliance and keep the original packaging carton and materials in a safe place. It will help prevent any damage if the product needs to be transported in the future, and you can use it to store the appliance when it is not in use. In the event the carton is to be disposed of.
2. Please recycle all packaging materials where possible.
3. Plastic wrapping can be a suffocation hazard for babies and young children, so ensure all packaging materials are out of their reach and disposed of safely.
4. Inspect all parts of the appliance for visual damage. Unwind the power cord to its full length and inspect the cord and plug for damage. Do not use the appliance if the appliance or its cord have been damaged or are not working properly. In case of damage, contact our after-sales support line for advice.
5. Make sure you have read and understood all instructions and warnings in this manual.
6. Refer to the Product Overview pages to familiarize yourself with the product and identify all parts. Pay particular attention to the safety instructions on the previous pages.
7. Wash the stainless-steel bowl, splash guard and the three mixing tools with a soft cloth or 'sponge' in warm water and a little dish detergent to remove any dust from transport. Rinse with clean water and dry thoroughly.
8. **CAUTION:** Never wash the base of the stand mixer in water or other liquid.
9. Your new stand mixer is now ready for use.

YOU CAN RUN THE MACHINE 24/7 WITHOUT ANY STOPPING - THANKS TO OUR PATENTED COOLING SYSTEM.

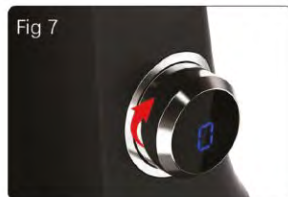
V. MONTAGE

1. Place the stand mixer on a level, stable surface. Ensure that the speed control dial is in the OFF position.
2. Press the tilt head release button and tilt the mixer head upwards until it clicks securely into place.
3. To attach the splash guard carefully into the planetary holder, pour shield in the right front of operator.
4. Attach the required mixing attachment by inserting it onto the shaft on the mixer head, making sure to pass the lug on the shaft through the slot on the mixing tool. Push the mixing tool up and turn it anticlockwise for a quarter turn until the lug is positioned in the recess provided on the mixing attachment.
5. Place the mixing bowl on the base of the mixer. Turn the bowl clockwise until it is correctly and securely locked in place.
6. To lower the mixer head into the bowl, press the tilt head release button and carefully lower the mixer head into the bowl unit until it clicks into place.
WARNING: The appliance will not switch on until the mixer head is lowered and clicks securely into place.
7. Your new stand mixer is now ready for use.



VI. USE OF PRODUCT

1. Place ingredients into the bowl in accordance with your recipe.
2. Assemble the appliance according to points 1-6 on the opposite page.
3. Connect the mixer to the power supply and turn the speed control dial clockwise to select a suitable speed level, from 1 to 8 (Fig. 7). Alternatively, see our recommended processing guide.



4. During mixing, add ingredients as required through the pouring shield (Fig. 8).
5. Once mixing is complete, switch the mixer off by turning the speed control dial to the original position (Fig. 1).



6. Press the tilt head release button and tilt the mixer head upwards until it clicks securely into place (Fig. 2).
7. Gently push the mixing tool upwards and turn it clockwise until the lug on the retainer is located at the recess of the mixing tool; it will slowly release, and the mixing tool can now be removed (Fig. 9).



8. Turn the bowl anticlockwise and take it off the base (Fig. 10).
9. Remove the splash guard carefully.
10. Unplug the appliance and wash the parts as cleaning instruction.



HINTS AND TIPS FOR BEST RESULTS

- Refrigerated ingredients such as butter and eggs should be at room temperature before mixing.
- When mixing ingredients in the stand mixer, we recommend you start at a slow speed and increase gradually to a higher speed, if required.
- Do not overfill the mixing bowl, otherwise the mixer motor may overheat. Depending on the type of ingredients used, the 7.0L bowl is suitable for the preparation of dough weighing up to 3000g.

- During mixing, more ingredients can be added into the mixing bowl through the pouring shield in the splash guard.
- Always remove the stones from fruit and bones from meat before mixing as these can damage the mixing tools.
- When mixing dough and drier mixtures, it may be necessary to switch off the appliance occasionally and, when the tools have stopped moving, scrape the mixture with a plastic scraper from the walls of the bowl back into the centre of the bowl.

VII. FUNCTIONS

THE COUNT-UP TIMER



The count-up timer is especially useful to gauge mixing time or when a recipe does not specify the mixing time. You can monitor the time it takes to thoroughly mix the ingredients, so that the next time you mix the same ingredients you can set the count-down timer to a specific time.

The count-up timer will automatically begin counting as soon as the Speed Control Dial is rotated from the OFF position to one of the mixing speeds. When the Speed Control Dial is rotated back to the OFF position, the LCD screen will display at 0:00.

THE COUNT-DOWN TIMER



The count-down timer is especially useful for any recipe that specifies the length of time ingredients should be mixed. For example, if a recipe reads, „beat for 3 minutes“, you can set the count-down timer to 3 minutes by pressing the „+“ „-“. After 3 minutes of mixing, the LCD screen will display “00:00”, an alert will sound, and the Mixer will automatically turn off. The Speed Control Dial must be rotated back to the OFF position to reset the timer and continue mixing. To set the count-down timer, press the up or down arrows until the desired mixing time is displayed on the LCD screen. Rotate the Speed Control Dial clockwise to select the desired speed and to begin mixing. Once the Mixer automatically turns off, the Speed Control Dial must be rotated back to the OFF position to reset the count-down timer and continue mixing.

OPERATION METHOD OF THE PRESET TIMER



When use the preset timer, touch the “+” “-” icon to add or reduce the time, for the first five minutes, each touch count time by 30 seconds, after five minutes, each touch counts the time by one minute.

Four touch programs: Slow mixing, Normal mixing, soften mixing, Fast mixing.



Programs	Icon	Time and speed	Using
Slow mixing		Total Mixing time – 7 mins 0-7mins: Speed 1	Dough hook: mixing dough from all types of flours
Normal mixing		Total Mixing time – 5 mins 1) 0-30s: speed 1 2) 30-60s: speed 2 3) 1-5 mins: speed 3 till finish	Guitar Hook: mixing of thick material such as sugar and butter
Soft mixing		Total Mixing time – 5 mins 1) 0-30s: speed 1 2) 30-60s: speed 4 3) >1 min: speed 6 till finish	Whisking Hook (egg whisk): For a large amount of cream, egg white, butter and more
Fast mixing		Total Mixing time – 5 mins 1) 0-30s: speed 3 2) 30-90s: speed 6 3) 1,5-5 mins: speed 8 till finish	Whisking Hook (egg whisk): For a medium amount of cream, egg white, butter, etc.

OPERATION METHOD OF THE TOUCH PROGRAMS

- Select the required icon, wait 3 seconds, according to the icon program, the machine starts, the total running time of the four ICONS is 5 minutes.
- If you need to pause during the process, you can touch the pause start icon to operate.
- The speed can be changed by turning knobs during operation, but the machine will continue to run at the changed speed until the end of the five minutes.
- There are two modes to start the machine, one is to run the machine through the four ICONS set on the machine, the other is to start the machine through the knob according to their own needs.

SAFETY FEATURE

- The stand mixer is equipped with an overload protection, which switches off the motor if the appliance is overloaded. In such a case, switch off and unplug the appliance and let it rest for at least 30 minutes before restarting.
- If the bowl is very full, remove some dough from the bowl before restarting the appliance. Continue processing half the dough until ready, then process the remainder separately.

PROCESSING GUIDE

Accessory	Food	Minimum	Optimum	Max (limit of the machine)	Time	Speed
Whisk	Cream (35%-40% fat)	200g	500g	1000g	3-8 min	8
	Egg white	3pcs	10pcs	20pcs	2-8 min	8
Dough hook	Flour	350g	1000g	1500g	5-8 min	1-2
	Water	175g	500g	750g		
Beater	Flour	100g	500g	650g	5 min	1-5
	Caster sugar	100g	500g	650g		
	Butter / Margarine	100g	500g	650g		
	Egg	2pcs	10pcs	13pcs		
	Baking powder	2g	10g	13g		
Meat grinder	Meat	/	/	/	<10 min	1-3
Cookie maker	Cookie dough	/	/	/	<10 min	1-3
Noodle maker	Noodles	/	/	/	<10 min	1-3
Salad maker	Potatoes, carrots	/	/	/	<10 min	Max

NOTE:

1. In a single batch, it is possible to process no more than 3.0KG. The proportion of liquid should be at least 60% of light dough or 2.3KG of heavy dough. The Max number of egg whites that can be whisked at once 20. We recommend you do not fill the bowl past 4.5L. If an insufficient amount of ingredients is put in the bowl (less than 0.5kg of dough), then they may not be optimally processed.
2. Always run the machine at Speed Min for 30 sec. until most of the powder and liquid ingredients are mixed (except egg white) then speed up the machine relates to the recipe and preference but does not beyond the recommended speed of each accessory.
3. You can use different recipes or adjust it according to the above in proportion, which is only just a reference.

VIII. ACCESSORIES**MEAT FUNCTION**

1. Take away the front cover.



2. Connect the meat grinder at two o'clock in the direction of the front connector and then turn it counterclockwise until it is vertical.



3. Put the cut meat onto the tray and then push it into the drum with the plastic pusher.
4. When want to make meat of different thickness, the meat discs can be changed.



5. When want to make meat sausage, parts can be assembled as follows.



6. When want to make meat kebab, parts can be assembled as below.



7. When I want to make cookies, parts can be assembled as below.



SALAD MAKER FUNCTION

1. Take away the front cover.



2. Connect the salad maker at two o'clock in the front connector and then turn it counter-clockwise until it is vertical.



3. Put the vegetables into the tube and push it with a plastic pusher if needed.
4. When I want to change slicing, shredding, or mashing, the discs can be changed.



IX. CLEAN AND MAINTENANCE

CAUTION! Before cleaning (and before attaching or removing tools), make sure the appliance is switched OFF and disconnected from the power supply.

CLEANING THE MOTOR UNIT

- Clean the housing with dry or slightly damp cloth only. If necessary, add a little mild detergent on the cloth.
- Wipe the appliance dry with a clean cloth.
- **CAUTION:** Ensure that no liquid enters the housing. Never immerse the appliance in water or hold it under running water.

CLEANING THE MIXER BOWL AND TOOLS

- For ease of cleaning, rinse the bowl and accessories immediately after use.
- All accessories (apart from the motor unit) are dishwasher safe. Wash them in the dishwasher on the upper rack, or by hand using warm water and mild detergent, rinse and dry thoroughly.
- If necessary, soak the mixing tools in warm soapy water to soften stubborn remnants of dough for easy removal.
- Do not use any caustic or abrasive cleaning agents to clean any part of the appliance as these can damage the surface coating.

STORAGE

- Store the appliance in a dry, clean place that is not accessible to children.
- Keeping the accessories inside the bowl will ensure you always have all the accessories together.
- Storing the complete appliance in the original carton will keep it protected from dust.

X. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause and solution
The mixer does not work	Check and ensure that the machine is properly connected to the wall outlet and that power is switched on at the outlet.
	Make sure that the power outlet is not defective, check it with another appliance or use a different outlet.
	Check and ensure that the speed control dial is set to the appropriate mixing speed (between the 1 and 8 positions).
Turning the speed control dial has no effect	Make sure the mixer head has been lowered properly. The appliance will not work until the mixer head has been lowered and clicks securely into place.
The mixer stops during operation	Make sure the mixing bowl is not overfilled. If the bowl is too full, the motor may overheat and stop working. In such a case, switch off and unplug the appliance and remove some dough from the bowl. Wait for at least 30 minutes and then continue processing half of the dough until ready.
Speed drops down during mixing heavy hard dough or ingredients	Make sure the mixing bowl is not overfilled. If the ingredients are too full, the motor protection takes effect and speed drop down. In such a case, switch off and unplug the appliance and remove some dough or with the ingredients from the bowl, the speed will resume normal.

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

