

SENCOR®

STM 6377CH / STM 6378BK



EN ■ Food Processor

Translation of the original manual

READ CAREFULLY AND STORE FOR FUTURE USE.

- This appliance may not be used by children. Keep the appliance and its power cord away from children.
- The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed to use the appliance in a safe manner and understand the potential dangers.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance performed by the user must not be performed by unsupervised children.
- In the event that the power cord is damaged, have it repaired at a professional service centre to prevent causing a dangerous situation. It is forbidden to use the appliance if it has a damaged power cord.



Warning:

Incorrect use may lead to injuries.

- Be careful when handling and cleaning the attachments.
- The surfaces of the appliance that come into contact with food must always be cleaned according to the instructions in this user's manual.
- Always turn off the appliance and disconnect it from the power socket if you will not be using it and if you will be leaving it without supervision, before assembly, disassembly, cleaning or moving it.
- Before replacing the accessories or accessible parts that move during use, turn the appliance off and disconnect it from the power supply.

- This appliance may be used by persons with physical or mental impairments or by inexperienced persons, if they are properly supervised or have been informed about how to use the appliance in a safe manner and understand the potential dangers.
- Children must not use this appliance or play with it. Keep this appliance and the power cord out of reach of children.
- Before connecting this appliance to a power socket, make sure the rated voltage stated on its rating label corresponds to the voltage in your power socket.
- Never use accessories, which have not been supplied with this appliance or which have not been explicitly recommended by the manufacturer for this type of appliance.
- This appliance is designed for household use. Do not use it for commercial purposes, in industrial surroundings, or outdoors, or for purposes other than those for which it is intended.
- Always place the appliance on an even, dry and stable surface. Do not place it on an electric or gas stove, in the vicinity of an open flame or appliances that are sources of heat.



Do not put your hands into an area marked by this symbol. Otherwise injury could result when the multi-function head is tilted out and is not properly locked in the top position.

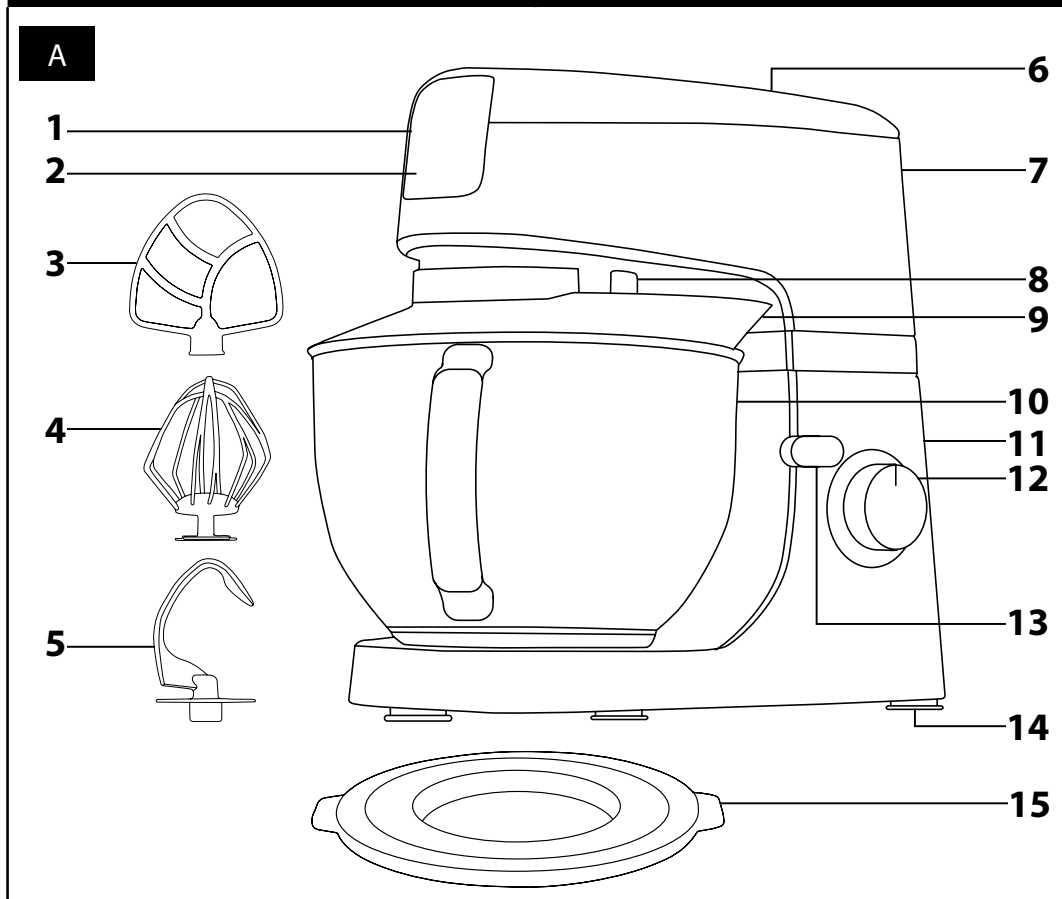
- Never use multiple attachments at the same time.
- Before putting the appliance into operation, check that it is correctly assembled and that the multi-function head is tilted down in the horizontal position. For safety reasons, this appliance is equipped with a safety mechanism that prevents the motor from being started when the multi-function head is tilted out.
- In the event that the multi-function head tilts out during operation, the appliance will automatically stop running. When the multi-function head is tilted to the horizontal working position, the appliance will not automatically resume operation. To resume operation, it is necessary to set the speed control knob to the OFF position and then re-select the desired speed.
- Do not touch rotating parts of the appliance and ensure that foreign items such as clothing, hair, etc. are kept away. An injury could occur or the appliance could be damaged.
- In the event that an item, such as a spoon, falls into the bowl during operation, immediately set the speed control knob to the OFF position (stand-by mode), and disconnect the power cord from the power socket. Wait until the rotating parts come to a stop and then remove the item.
- If ingredients stick to the attachment or the sides of the bowl, turn the appliance off, disconnect it from the power socket, and wait until the rotating parts come to a stop. Use a silicone spatula to clean the attachment and the inside of the bowl. Then you can restart the appliance.
- Make sure that no hair, clothing or other items enter the feed tube of meat grinder while it is running. Do not put anything other than the ingredients that are to be processed into the feed tube.
- Never use your fingers or other items to push ingredients through the meat grinder feed tube. For this purpose there is a pusher included as an accessory.
- If the grating and slicing attachment is in operation, ensure that hair, clothing and other items are kept away from the feed tube. Do not put anything other than the ingredients that are to be processed into the feed tube.
- Do not use fingers or other utensils to push ingredients through the feed tube of the grating and slicing attachment. For this purpose there is a pusher included as an accessory to this attachment.
- The grating and slicing attachment is not intended for processing frozen food, nut shells, coffee beans, hard fruit stones, etc.

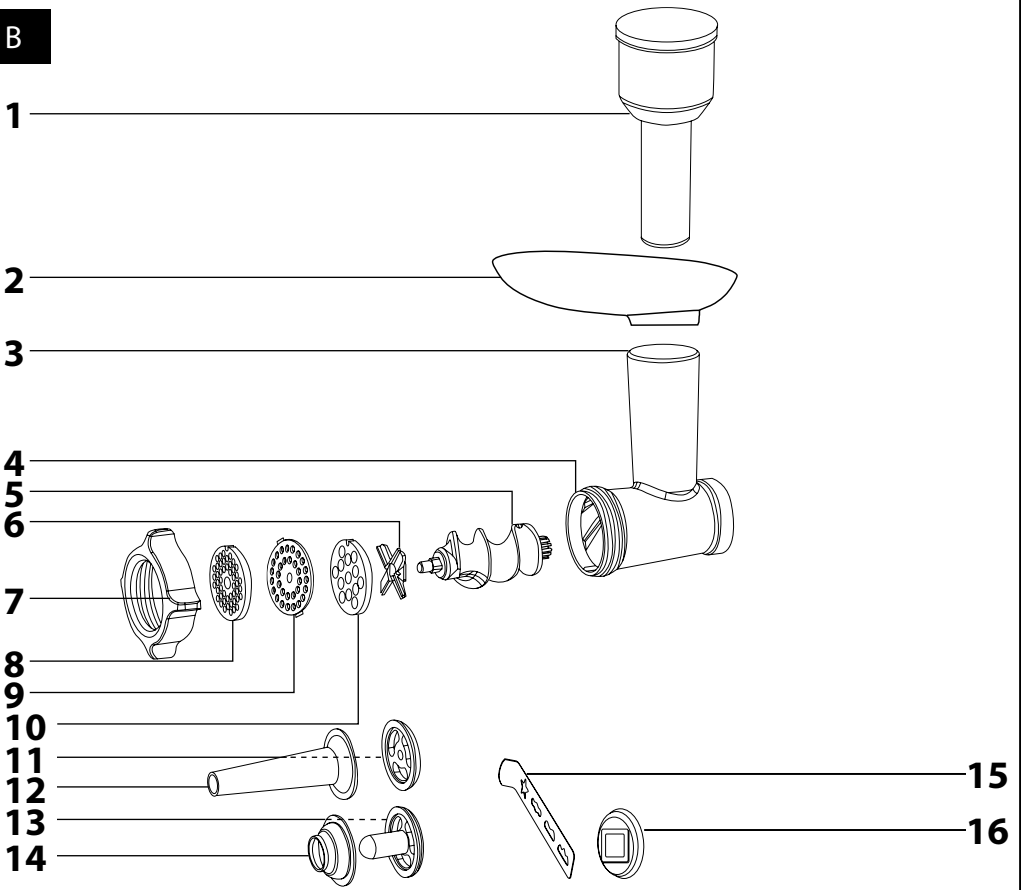
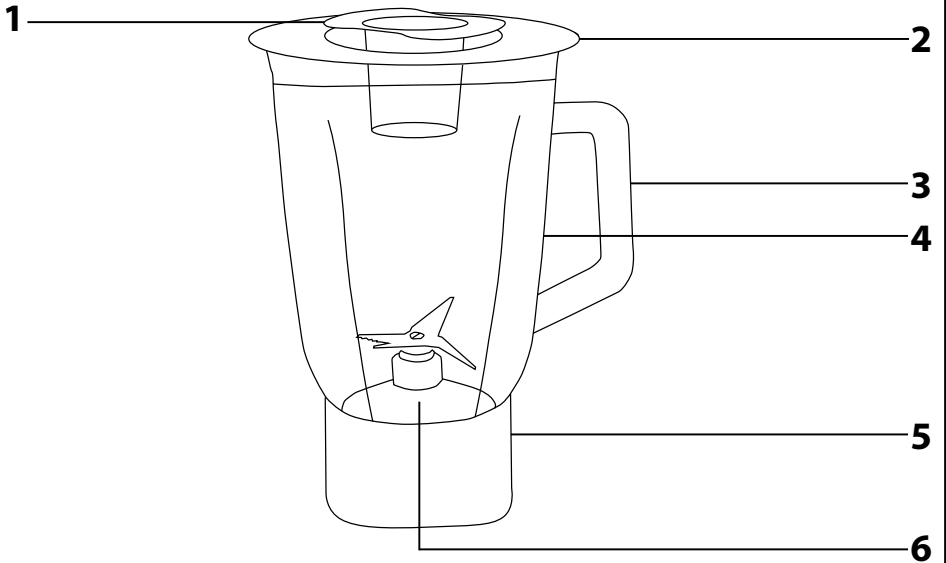


Warning:

Incorrect use may lead to injuries.

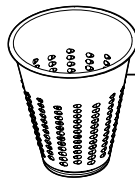
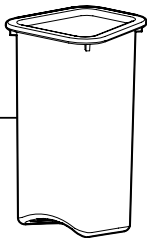
- To prevent injury caused by sharp edges, be especially careful when handling the grinding blade of the meat grinder and the blade assembly of the blender. Increased attention must also be paid when emptying out the blending jar, when removing the blade assembly from the blending jar, when removing the grinding blade from the chamber, and when cleaning the appliance.
- Do not attempt to grind bones, nut shells or other hard ingredients.
- Hot liquids up to a temperature of 55 °C may be processed in the blending jar. Be especially careful when handling hot liquids. Hot steam or splashing hot foods and liquids may cause scalding. Never start the blender without the lid properly seated in position. When processing hot liquids, do not remove the inner cap during operation. Do not touch the hot surface. Use the handle to carry the blending jar when it is hot.
- The maximum continuous operating time is 10 minutes. Do not exceed the maximum operating time of 5 minutes when in the kneading mode and do not exceed the maximum operating time of 2 minutes when using the blender. Before starting it again, allow the appliance to cool down for 30 minutes.
- Always turn off the appliance, disconnect it from the power socket when not be using it, when leaving it without supervision, and before assembling, disassembling, cleaning or moving it. Prior to disassembling the appliance and replacing accessories or accessible parts that move during use, wait until all moving parts come to a stop.
- Clean it according to the instructions in chapter Cleaning and maintenance.
- Never wash the appliance under running water or submerge it in water or another liquid.
- Do not turn on the appliance when it is empty. Incorrect use of the appliance may negatively affect its lifetime.
- Ensure that the power plug contacts do not come into contact with water or moisture. Do not place heavy items on the power cord. Make sure that the power cord does not hang over the edge of a table or that it is not touching a hot surface.
- Disconnect the power cord from the power socket by pulling on the plug, never pulling on the cord. Otherwise, this could damage the power cord or the socket.
- If the power cord is damaged, have it replaced at a professional service centre. It is forbidden to use the appliance if it has a damaged power cord.
- To avoid the danger of injury by electrical shock, do not repair the appliance yourself or make any adjustments to it. Have all repairs performed at an authorised service centre. By tampering with the appliance, you risk voiding your legal rights arising from unsatisfactory performance or quality warranty.



B**C**

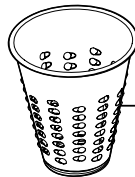
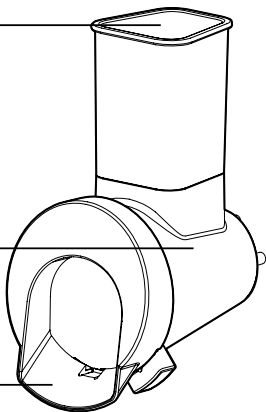
D

1



5

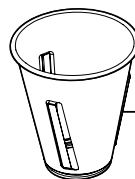
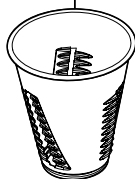
2



6

7

3

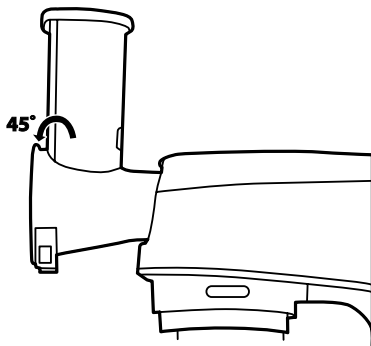


8

4

9

E



- Prior to using this appliance, please read the user's manual thoroughly, even if you already have experience in using similar appliances. Only use the appliance in the manner described in this user's manual. Keep this user's manual in a safe place where it can be easily retrieved for future use.
- We recommend saving the original cardboard box, packaging material, purchase receipt and responsibility statement of the vendor or warranty card for at least the duration of the legal liability for unsatisfactory performance or quality. In the event of transportation, we recommend that you pack the appliance in the original box from the manufacturer.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES

A1 Button for releasing the meat grinder from the front attachment hub	A10 4.5-litre stainless steel bowl
A2 Removable cover of the front meat grinder attachment hub	A11 Base unit
A3 A-shaped beater	A12 Speed control knob
A4 Balloon whisk	Serves to gradually set the speed level MIN-1-2-3-4-5-6-MAX, set the pulse level (PULSE) and to turning off the appliance (OFF).
A5 Kneading hook	A13 Multi-function head release lock
A6 Removable cover of the top blender attachment hub	A14 Anti-slip feet for stability of the appliance during operation
A7 Tilt-out multi-function head	A15 Lid
A8 Attachment hub for mounting attachments A3-A5	serves to close the stainless steel bowl
A9 Bowl cover with a hole for adding ingredients	A10 for short term storage of processed ingredients.

DESCRIPTION OF MEAT GRINDER ACCESSORIES

B1 Pusher	B9 Medium fine grinding plate
B2 Stainless steel hopper	B10 Coarse grinding plate
B3 Feed tube	B11 Separator
B4 Grinding chamber	B12 Sausage stuffer attachment
B5 Screw shaft	B13 Moulder
B6 Grinding blade	B14 Conical attachment
B7 Screw ring	B15 Cookie maker
B8 Fine grinding plate	B16 Cookie maker holder



Note:

Parts **B11-B14** are contained inside the pusher **B1**.
Certain models are only equipped with a fine and coarse grinding disc **B8** and **B10**.

DESCRIPTION OF THE BLENDER ACCESSORIES

C1 Inner cap of the blending jar	C4 Glass blending jar with 1.5l capacity
C2 Outer lid of the blending jar with a hole for adding ingredients	C5 Cuff
C3 Handle	C6 Blade assembly

DESCRIPTION OF THE GRATING AND SLICING ATTACHMENT

D1 Pusher	D5 Fine grating cone
D2 Feed tube	D6 Potato grating cone
D3 Grating cone chamber	D7 Coarse grating cone
D4 Chute for directing grated food into a container	D8 Wave slice grating cone
	D9 Slice grating cone

BEFORE FIRST USE

1. Take the appliance and its accessories out of the packaging materials.
2. Thoroughly wash all accessory parts that are intended to come into contact with food using warm water and a neutral kitchen detergent. Then rinse under clean running water and thoroughly wipe dry with a fine wiping cloth or allow them to dry naturally. After washing and drying, we recommend to coat the grinding blade **B6** and the grinding plates **B8-B10** with cooking oil.
3. Do not submerge the food processor or its power cord in water or any other liquids.



Attention:

The metal parts of the meat grinder and attachments **A3-A5** are not intended for washing in a dishwasher. Other removable parts may be washed in a dishwasher.

When handling the grating cones **D5-D9**, be very careful not to injure yourself on their sharp blades.

BEATING, WHIPPING AND KNEADING

SELECTING ATTACHMENT TYPES

Attachment type	Purpose of use
Beater A3	It is used for beating light and medium heavy yeast-free doughs, for preparing sauces, creams, fillings, etc. Do not use it for kneading heavy doughs.
Balloon whisk A4	It is used for whisking whole eggs or egg whites, whipped cream, foamy creams, etc. Do not use it for beating or kneading doughs.
Kneading hook A5	It is used for kneading various types of doughs including heavy and thick doughs such as for example bread dough, pizza dough, fresh pastry doughs, etc.

ASSEMBLING AND DISASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

- Before you start assembling or disassembling the food processor, check that it is turned off and disconnected from the el. power socket.

1. Inserting the bowl and attaching the cover

- 1.1 Place the food processor on an even, dry and stable surface, for example on a kitchen countertop.
- 1.2 Use the lock **A13** to release the multi-function head **A7** and tilt it out all the way. After tilting out the multi-function head **A7** release the lock **A13**. Locking of the multi-function head **A7** in the top open position is indicated by the lock **A13** returning to the default position, which is accompanied by an audible click.
- 1.3 Insert the stainless steel bowl **A10** into the base unit **A11** and secure it in place by turning it clockwise. When the bowl **A10** is properly attached, it cannot be separately lifted out of the base unit **A11**.
- 1.4 On to the bottom part of the multi-function head **A7** with attachment hub **A8**, slide the cover **A9** so that the latches along the perimeter of the round opening in the cover **A9** slide into the grooves along the perimeter of the attachment hub **A8**.
- 1.5 The lid **A15** is used for covering the bowl **A10** for short term storage of processed ingredients.

2. Mounting attachments

- 2.1 When attaching an attachment, the multi-function head **A7** must be locked in the open position, see point 1.2 in the previous chapter. To attachment hub **A8**, attach one of the attachments **A3-A5** in such a way that the attachment hub shaft **A8** slides into the attachment. Push the attachment towards the attachment hub **A8** and turn it anticlockwise to secure it in place. Lightly pull the attachment downwards with one hand to check that it is properly attached.
- 2.2 Place the ingredients that you wish to process into the bowl **A10**. Release the lock **A13** and tilt the multi-function head **A7** to a horizontal position. After tilting down the multi-function head **A7**, release the lock **A13**. The locked status of the multi-function head **A7** in the tilted down work position is indicated by the lock **A13** returning to the default position. This is accompanied by an audible click.

3. Disassembly

- 3.1 Use the lock **A13** to release the multi-function head **A7** and tilt it out all the way. After tilting out the multi-function head **A7**, release the lock **A13**. Locking of the multi-function head **A7** in the top open position is indicated by the lock **A13** returning to the default position, which is accompanied by an audible click.
- 3.2 Push the attachment towards the attachment hub **A8** and turn it clockwise to release it, and then remove it. Turn the bowl **A10** anticlockwise and remove it from the base unit **A11**. Remove the cover **A9** by pulling it downwards. Move the multi-function head **A7** back to the horizontal position.

GRINDING THE FOOD PROCESSOR

1. Select the right type of attachment based on its intended use and assemble the appliance according to the instructions in the chapter Assembling and disassembling the appliance. Place the ingredients into the bowl **A10**.



Attention:

In a single batch, it is possible to process no more than 2.2 litres of light dough or 0.8 litres of thick, heavy dough. The maximum number of egg whites that can be whisked at once is 12. We recommend that you do not fill the bowl **A10** past the level of the 3l mark. If an insufficient amount of ingredients are put in the bowl **A10** (less than 0.3 litres of dough), then they may not be optimally processed.

2. Make sure that the multi-function head **A7** is tilted down in the horizontal working position and that the speed control knob **A12** is set to the OFF position. Connect the power cord to a power socket.
3. Set the required speed using the speed control knob **A12**. Gradually turn the speed control knob **A12** clockwise to increase the speed, turning it in the opposite direction will reduce the speed. To initially stir in the ingredients, first set a lower speed and then adjust it as required. Electronic speed regulation ensures that the set speed will be maintained under various loads. While it is running, ingredients may be added into the bowl **A10** through the hole in the cover **A9**.
4. The pulse mode is used for increasing the speed to maximum for a short time. To activate the pulse mode, turn the speed control knob **A12** to the PULSE position and to ensure continuous operation hold it down in this position. As soon as you release the speed control knob **A12**, it will automatically return to the OFF position.
5. If it is necessary to wipe ingredients off the inside of the mixing bowl **A10** and the attachment, first turn off the food processor by setting the speed control knob **A12** to the OFF position and then disconnect it from the power socket. Wait until the rotating parts come to a stop and only then scrape away the ingredients with a spatula.
6. After you have finished using the appliance, set the speed control knob **A12** to the OFF position and disconnect the power cord from the power socket.
7. Wait until the rotating parts come to a stop and disassemble the food mixer according to the instructions included in chapter Assembling and disassembling the appliance. Use a soft plastic spatula to empty out the contents of the bowl **A10**.
8. Clean out the food processor after each use according to the instructions in chapter Cleaning and maintenance.

LED LIGHT

- The multi-function head **A7** has a LED light that turns on automatically when the food processor is connected to a power socket. The LED light turns off automatically after 2.5 minutes of inactivity, i.e. when the appliance is not running or when the speed is not set during this time. The LED light turns on again automatically when the food processor is put into operation by the control knob **A12** being set to a desired speed level.

QUICK GUIDE TO PROCESSING INGREDIENTS

Attachment type	Ingredients	Maximum load	Processing time	Speed selection
Balloon whisk A4	Egg whites	12 pcs	4 min	5-6
Balloon whisk A4	Whipping cream	1l	6-8 min	5-6
Beater A3	Cake dough	2.2l	6 min	3-4
Kneading hook A5	Bread dough Pizza dough	0.8l	4-5 min	MIN to 2

**Note:**

The above processing times are only a reference.

When whipping egg whites, the bowl **A10** and the beater **A4** must be perfectly clean and dry. Even a small amount of fat may cause the egg whites not to be whipped to the desired snowy consistency.

Whipping cream should be cooled to a temperature of 6 °C prior to being whipped.

Prior to processing them, allow the ingredients used for making various doughs to rest at room temperature.

GRINDING MEAT, MAKING SAUSAGES AND KEBABS, AND MAKING COOKIES**ASSEMBLING AND DISASSEMBLING THE MEAT GRINDER**

1. Insert the screw shaft **B5** into the grinding chamber **B4** with the cogged wheel entering first.
2. Place the grinding blade **B6** on to the shaft **B5** (with the edge facing outwards from the chamber) and on to it attach a grinding plate **B8**, **B9** or **B10** depending on the preferred grind. Make sure that the notch in the grinding chamber **B4** slides into the groove in the grinding plate.

**Attention:**

When attaching the blade **B6**, be very careful not to injure yourself on the sharp edge.

3. Place the screw ring **B7** on to the grinding chamber **B4** and tighten it securely by screwing it clockwise. Place the stainless steel hopper **B2** on to the feed tube **B3**.
4. Make sure that the food processor is turned off and disconnected from the power socket. The multi-function head **A7** must be tilted down in the horizontal position and the whisk, beater or kneading attachments must be removed. Remove the front cover **A2** from the multi-function head **A7**. Place the assembled attachment against the attachment hub so that the feed tube **B3** is tilted to the right at an angle of approximately 45° from the vertical axis and secure the attachment in vertical position by turning it anticlockwise. The attachment is locked in place when the button **A1** slides out. This is accompanied by an audible click.
5. When disassembling the meat grinder, first remove the hopper **B2**. Then press the button **A1** and remove the meat grinder by turning it clockwise. After removing the grinder, put the cover **A2** back in its place.
6. When disassembling the meat grinder into its individual parts, proceed in the reverse sequence.

USING THE MEAT GRINDER

1. First prepare the meat for grinding in the following way. Remove all bones, tendons, cartilage and cut the meat into 2 x 2 x 6 cm size pieces that will freely pass through the feed tube **B3**.

**Attention:**

Do not process frozen meat. Allow it to defrost before grinding it.

2. Make sure that the food processor is correctly assembled and that the speed control knob **A12** is set to the OFF position.
3. Place the bowl **A10** or another suitable container under the meat grinder. Insert the power plug into a power socket.
4. Use the speed control knob to set the desired speed. We recommend to initially set speed 3 and then increase it as required. Gradually place the meat pieces into the feed tube **B3** and push them in using the pusher **B1**. Take care not to clog up the feed tube **B3** by a large amount of meat. Do not process more than 5 kg of meat per batch. The processing time is only several minutes.

**Attention:**

Do not use fingers or other items to push the meat in. Always use the pusher **B1** designed for this purpose.

5. The ground meat will fall into the prepared bowl. The meat that remains in the grinding chamber **B4** can be removed by grinding a slice of bread or a bread roll.
6. To turn off the food processor, set the speed control knob **A12** to the OFF position.
7. Clean out the meat grinder after each use according to the instructions in chapter Cleaning and maintenance.

ASSEMBLING AND DISASSEMBLING THE SAUSAGE STUFFER ATTACHMENT

1. Proceed in the same way as when assembling the meat grinder, only with the difference that instead of the grinding blade **B6** and the grinding plate **B8**, **B9** or **B10**, only parts **B11** a **B12** are used.
2. Place the separator **B11** on to the screw shaft so that the notch in the grinding chamber **B4** fits into the groove in the separator **B11**. Place the sausage stuffer attachment **B12** on to the separator **B11** and complete the entire sausage stuffer assembly by screwing the screw ring **B7** on to the grinding chamber **B4**. Place the stainless steel hopper **B2** on to the feed tube **B3**.
3. Attach the attachment to the food processor in the same way as described in point 4 in chapter Assembling and disassembling the meat grinder.
4. When disassembling, first remove the hopper **B2**. Then press the button **A1** and remove the attachment by turning it clockwise. After removing the attachment, put the cover **A2** back in its place.
5. When disassembling the attachment into its individual parts, proceed in the reverse sequence.

USING THE SAUSAGE STUFFER ATTACHMENT

1. Make sure that the food processor is correctly assembled and that the speed control knob **A12** is set to the OFF position. Insert the power plug into a power socket.
2. Prepare a sausage casing that you will stuff with ground meat and allow it to soak in lukewarm water for approx. 10 minutes. Place the ground meat mixture on to the hopper **B2**. Take the sausage casing out of the water and skewer or tie up one end and slide the other end like a sock on to the sausage stuffer attachment **B12**.
3. Use the speed control knob **A12** to set the desired speed. We recommend to initially set the lowest speed and then increase it as required. With one hand hold the sausage casing on the attachment **B12** and use the other hand to push the ground meat mixture with the pusher **B1** through the feed tube **B3**. If the sausage casing sticks to the attachment **B12**, it is necessary to moisten it with water again.

**Attention:**

Do not use fingers or other items to push the ground meat in. Always use the pusher **B1** designed for this purpose.

4. To turn off the appliance, set the speed control knob **A12** to the OFF position.
5. Clean out the individual parts of the attachment after each use according to the instructions in chapter Cleaning and maintenance.

ASSEMBLING AND DISASSEMBLING THE KEBAB MAKER ATTACHMENT

1. Proceed in the same way as when assembling the meat grinder, only with the difference that instead of the grinding blade **B6** and the grinding plate **B8**, **B9** or **B10**, only parts **B13** a **B14** are used.
2. Place the moulder **B13** on to the screw shaft **B5** so that the notch in the grinding chamber **B4** fits into the groove in the moulder **B13**. Place the kebab moulder attachment **B13** on to the conical attachment **B14** and complete the entire kebab maker assembly by screwing the screw ring **B7** on to the grinding chamber **B4**. Place the stainless steel hopper **B2** on to the feed tube **B3**.
3. Attach the attachment to the food processor in the same way as described in point 4 in chapter Assembling and disassembling the meat grinder.
4. When disassembling, first remove the hopper **B2**. Then press the button **A1** and remove the attachment by turning it clockwise. After removing the attachment, put the cover **A2** back in its place.
5. When disassembling the attachment into its individual parts, proceed in the reverse sequence.

USING THE KEBAB MAKER ATTACHMENT

1. Make sure that the food processor is correctly assembled and that the speed control knob **A12** is set to the OFF position. Insert the power plug into a power socket.
2. Place the prepared kebab meat mixture on to the hopper **B2**. Use the speed control knob **A12** to set the desired speed. We recommend to initially set the lowest speed and then increase it as required. Using the pusher **B1**, push the mixture through the feed tube **B3**. The result will be a hollow meat that is then cut into smaller pieces. The kebab is a traditional meal from the Middle East made predominantly from ground meat and whole grain wheat.

**Attention:**

Do not use fingers or other items to push the ground meat in. Always use the pusher **B1** designed for this purpose.

3. To turn off the appliance, set the speed control knob **A12** to the OFF position.
4. Clean out the individual parts of the attachment after each use according to the instructions in chapter Cleaning and maintenance.

ASSEMBLING AND DISASSEMBLING THE COOKIE MAKER ATTACHMENT

1. Proceed in the same way as when assembling the meat grinder, only with the difference that instead of the grinding blade **B6** and the grinding plate **B8**, **B9** or **B10** only parts **B11**, **B15** and **B16** are used.
2. Place the separator **B11** on to the screw shaft so that the notch in the grinding chamber **B4** fits into the groove in the separator **B11**. Insert the cookie maker holder **B16** into the screw ring **B7**. Screw the screw ring **B7** clockwise on to the grinding chamber **B4**. Complete the assembly by inserting the cookie maker **B15** into the holder **B16** and attaching the hopper **B2** to the feed tube **B3**.
3. Attach the attachment to the food processor in the same way as described in point 4 in chapter Assembling and disassembling the meat grinder.
4. When disassembling, first remove the hopper **B2**. Then press the button **A1** and remove the attachment by turning it clockwise. After removing the attachment, put the cover **A2** back in its place.
5. When disassembling the attachment into its individual parts, proceed in the reverse sequence.

USING THE COOKIE MAKER ATTACHMENT


1. Place the prepared dough on to the hopper **B2**. Slide the cookie maker **B15** to the left or right to set the desired cookie shape.
2. Insert the power plug into a power socket. Set the required speed using the speed control knob **A12**. When starting it for the first time, we recommend that you set speed 3 and then increase or decrease it as required.
3. Use the pusher **B1** to push the dough through the feed tube **B3**. The food processor will push the dough out in the required shape that you set using the cookie maker **B15**. We recommend that you place a tray or your palm underneath the pushed out dough. Then cut the formed dough into smaller pieces.

**Attention:**

Do not use fingers or other items to push the dough in. Always use the pusher B1.

- When you have finished using the food processor, turn it off by setting the speed control knob **A12** to the OFF position.
- Clean out the attachment after each use according to the instructions in chapter Cleaning and maintenance.

BLENDING**ASSEMBLING AND DISASSEMBLING THE BLENDER**

- On to the blending jar **C4**, place the outer lid **C2** so that its edges copy the neck of the jar, and push it down thoroughly along its entire perimeter. Into the hole in the lid **C2**, place the inner cap **C1** and push it down all the way.
- Make sure that the food processor is turned off and disconnected from the power socket. The multi-function head **A7** must be tilted down in the horizontal position and the whisk, beater or kneading attachments must be removed. Release and remove the top attachment hub cover **A6**. Place the assembled blending jar on to the top hub and pulling it gently turn it in the direction of the symbol  all the way. The safety mechanism will prevent the blender from starting unless it is correctly secured to the multi-function head **A7**.
- To disassemble proceed in the reverse sequence.

USING THE BLENDER

- The blender is intended for preparing meals and drinks such as milkshakes, creamy soups, sauces, spreads, fresh baby foods, etc. It is not intended for juicing fruit and vegetables, preparing potato purée, yeast dough or for whipping egg whites.
- Assemble the blender according to the instructions in chapter Assembling and disassembling the blender, and put the ingredients (larger pieces need to be cut up in advance) into the blending jar **C4**.


**Note:**

The maximum capacity of the blending jar **C4** is 1.5 litres. Never fill it past the maximum mark. When processing hot liquids or liquids that expand in volume during the blending process, it is recommended to fill the blending jar to no more than 2/3 of its maximum capacity.

- Make sure that the food processor is correctly assembled and that the speed control knob **A12** is set to the OFF position. Connect the power cord to a power socket. Set the required speed using the speed control knob **A12**. We recommend to first set a slower speed to allow the ingredients to mix together. Then the speed may be increased. The pulse level is appropriate when you wish to blend food only very quickly. To start the pulse level, turn the speed control knob **A12** to the PULSE position and hold it in this position for a moment. As soon as you release the speed control knob **A12**, it will automatically return to the OFF position.

**Attention:**

Hot liquids up to a temperature of 55 °C may be processed in the blending jar. The maximum operating time of the blender is 2 minutes. Do not leave the appliance in continuous operation for longer than indicated above. Then allow it to cool down for 30 minutes.

- While blending, you may add food or liquids to the blending jar **C4** through the hole in the lid **C2** after removing the inner cap **C1**. Never open the outer lid **C2** during operation. When processing hot liquids, the inner cap **C1** must remain closed.
- In the event that food is sticking to the blade assembly **C6** or the walls of the blending jar **C4**, turn the appliance off by turning the speed control knob **A12** to the OFF position and disconnect it from the power socket. Make sure that the blade assembly **C6** has stopped rotating. Carefully remove the assembled blending jar from the multi-function head **A7** by turning it in the direction of the symbol . Take off the lid and using a plastic spatula, clean the blade assembly **C6** and the inside of the blending jar **C4**. Put the lid back on and reattach the blender assembly to the multi-function head **A7**. Plug the power cord into a power socket and continue blending.
- After you have finished using the appliance, set the speed control knob **A12** to the OFF position and disconnect the power cord from the power socket. Check that the blade assembly **C6** has stopped rotating and carefully take the blending jar assembly off the multi-function head **A7**. Put the cover **A6** back in its place and use a soft plastic spatula to remove food from the blending jar **C4**.
- Disassemble the assembled bowl and clean the individual parts after each use according to the instructions in chapter Cleaning and maintenance.

ADVANCE AND TIPS FOR BLENDING

- First cut food with a firm consistency such as fruit and vegetables into smaller pieces measuring 3 cm and only then blend it.
- First, blend a smaller amount of ingredients and then gradually add more ingredients through the hole in the lid **C2** while blending. In this way, you will achieve better results than by adding all ingredients into the blending jar **C4** at once.
- If you need to blend food of a solid consistency together with liquids, we recommend that you first blend the food of solid consistency and a part of the liquids. Then gradually add the remaining liquids through the hole in the lid **C2** while blending.
- To blend very thick liquids, we recommend using the pulse level so that the blade assembly **C6** does not get jammed too often. Start the blender repeatedly in short intervals.
- Ice cubes must be processed immediately upon being removed from the freezer. When the ice starts to melt, the ice cubes will stick together and it will not be possible to blend them.

QUICK GUIDE TO PROCESSING INGREDIENTS

Ingredients	Speed selection	Recommended blending time
Fruit, vegetables cut into smaller pieces	5-6	30 s
Baby food	5-6	40 s
Spreads, dressings, marinades	3-4	30 s
Smoothies and cocktails	6 to MAX	40 s
Soups	6 to MAX	30 s
Ice cubes	PULSE	

**Note:**

The above food processing times are only a reference. The actual blending time depends on the size of the ingredients, their amount and the required final consistency.

GRATING AND SLICING**PURPOSE OF THE GRATING AND SLICING ATTACHMENT**

- The attachment is designed for slicing and grating fruit and vegetables, cheeses, chocolate, nuts, for making breadcrumbs, etc.
- The table Choosing the right type of grating cone will help you to select the right type.

ASSEMBLING AND DISASSEMBLING THE GRATING AND SLICING ATTACHMENT

- Select one of the grating cones **D5-D9** and insert it into the chamber **D3**, so that the shaft inside the chamber **D3** slides into the pentagonal hole in the centre of the grating cone. Attach the chute **D4** to the chamber **D3**.
- Make sure that the food processor is turned off and disconnected from the power socket. The arm of the food processor must be tilted down in the horizontal position and the blender, beater or kneading attachments must be removed. Remove the front cover from the multi-function head of the food processor, and push the assembled attachment at an angle of 45° against the front attachment hub and secure it in place by turning it anticlockwise, see figure D.
- The attachment is securely mounted in the vertical position when the button located on the left of the front attachment hub slides out. An audible click is made when the button slides out. The attachment is assembled when the pusher **D1** is inserted in the feed tube **D2**. The attachment is now assembled and ready for use.
- When removing an attachment, first press the button located on the left of the front attachment hub, and then remove the attachment by turning it clockwise. When disassembling the attachment into its individual parts, proceed in the reverse sequence.

USING THE GRATING AND SLICING ATTACHMENT

- Prepare the ingredients and cut them into pieces that will pass through the feed tube **D2**. Remove hard kernels or stones from the fruit and vegetables. Remove shells from nuts.

**Attention:**

Under no circumstances should you attempt to process frozen food, nut shells or hard stones that are found, for example, in mango or avocado.

- Make sure that the food processor is correctly assembled and that the speed control knob is set to the OFF position. Insert the power plug into an electrical power socket.
- Place the bowl **A2** or another suitable container underneath the attachment. Use the speed control knob to set the desired speed. We recommend to initially set the lowest speed and then you may increase it as required.
- Gradually add the ingredients into the feed tube **D2** and push them through using the pusher **D1**.
- In the event that the attachment becomes blocked, turn off the food processor and disconnect it from the power socket. Wait until rotating parts come to a complete stop. Remove the attachment and clean it out. Then assemble the attachment and reattach it to the food processor. Connect the food processor to a power socket, turn it on and you may continue working with it.

**Attention:**

When handling the grating cones **D5-D9**, be very careful not to injure yourself on their sharp blades.

- After you have finished using the appliance, set the speed control knob to the OFF position and disconnect the power cord from the power socket.
- Clean out the individual parts of the attachment after each use according to the instructions in chapter Cleaning and maintenance.

CHOOSING THE RIGHT TYPE OF GRATING CONE

Food type	Slicing cone D8-D9	Coarse grating cone D7	Fine grating cone D6	Very fine grating cone D5
Fruit				
Apples	•	•	•	
Pears	•			
Vegetables				
Red and white cabbage	•	•	•	
Carrot	•	•	•	
Zucchini	•	•		
Cucumbers	•	•		
Celery	•		•	
Onion	•	•		

Potatoes	.	.	.
Radish	.	.	.
Sweet potatoes	.	.	.
Other foods			
Hard cheese (e.g. Parmesan cheese)	.	.	.
Chocolate	.	.	.
Hard baked goods (for breadcrumbs)	.	.	.
Nuts without shells	.	.	.



Note:

The provided table only recommends the suitable type of grating cone for the given type of food. If necessary, it is possible to use your preferred grating cone for the given type of food.

The table includes the most common types of food that can be processed. However, you can also use the grating and slicing cone for other types of food, for which it generally applies that it can be normally cut using a knife.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning the food processor, always switch it off by setting the speed control knob **A12** to the OFF position and disconnect it from the power socket.
- Disassemble the food processor into its individual parts. Wait until moving parts come to a complete stop before disassembly.
- Thoroughly wash the used removable parts after every use using warm water with a neutral dishwashing detergent. Then rinse them under clean running water and wipe them dry with a fine wiping cloth or allow them to dry naturally. After washing and drying, we recommend to coat the grinding blade **B6** and the grinding plates **B8, B9** and **B10** with cooking oil.
- If you whisked egg whites, first rinse the bowl **A10** and the beater **A4** under cold water. If you were to use hot water, the egg white remains would harden and their removal would be more difficult.
- Clean the mixing container **C4** by filling it with 0.5 litre of clean water and a few drops of kitchen detergent and then assemble the blender and run it for 10 to 15 seconds. Then turn off the food processor, disconnect it from the power socket, and after the rotating parts have come to a stop, remove the blending jar assembly. Empty out the contents of the blending jar **C4** and then thoroughly rinse out the blending jar **C4** with clean water and wipe dry.
- If more thorough cleaning is required, the cuff **C5** with blade assembly **C6** may be removed using a special wrench that can be ordered free of charge at an authorised service centre. After cleaning, it is necessary to install the cuff **C5** with blade assembly **C6** back in its place and to properly tighten it using the wrench.



Attention:

When cleaning, be very careful not to injure yourself on the sharp cutting edge.

- After every use, it is necessary to thoroughly clean any used attachments **D5–D9** in hot water and neutral kitchen detergent. Then rinse it under clean running water and thoroughly wipe dry with a fine wiping cloth.
- The metal parts of the meat grinder, the blade assembly **C6** and attachments **A3–A5** are not intended for washing in a dishwasher. Other removable parts may be washed in a dishwasher.
- For cleaning the base unit **A11** and the multi-function head **A7**, use a cloth lightly dipped in a weak detergent solution. Then wipe everything with a clean dampened cloth and thoroughly wipe dry.
- For cleaning, do not use solvents or cleaning agents with abrasive effects. Otherwise, the surface of the appliance may be damaged.
- Do not submerge the food processor or its power cord in water or any other liquids.

STORAGE

- When not using the food processor, store it in a clean, dry place out of children's reach. Make sure that the multi-function head **A7** is tilted down into the horizontal position.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage range.....	220–240 V
Rated frequency.....	50/60 Hz
Rated power input.....	1 000 W
Noise level.....	85 dB(A)

The declared noise emission level of the appliance is 85 dB(A), which represents a level A of acoustic power with respect to a reference acoustic power of 1 pW.

INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of used packaging material at a site designated for waste in your municipality.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these appliances to determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your appliances to the local retailer when buying an equivalent new appliance.

Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility

for more details.

In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.



This product meets all the basic requirements of EU directives related to it.

SENCOR®

STM 6377CH / STM 6378BK



CZ ■ Kuchyňský robot

Návod k použití v originálním jazyce

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Obecná upozornění

- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
- Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.



Varování:

Nesprávné používání může vést ke zranění.

- Při manipulaci s nástavci a při jejich čištění buďte opatrní.
- Povrchy spotřebiče, které jsou ve styku s pokrmem, vždy čistěte dle pokynů v tomto návodu.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud jej nebudete používat a pokud ho necháváte bez dozoru, před montáží, demontáží, čištěním nebo jeho přemístěním.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, vypněte spotřebič a odpojte ho od napájení.

- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Spotřebič nesmí být používán dětmi ani si s ním nesmějí hrát. Spotřebič a jeho přírodní kabel udržujte mimo dosah dětí.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje nominální napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není dodáváno s tímto spotřebičem nebo není výslovně doporučeno výrobcem pro tento typ spotřebiče.
- Spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Nepoužívejte jej pro komerční účely, v průmyslovém prostředí nebo venku nebo k jiným účelům, než pro které je určen.
- Spotřebič vždy umísťujte na rovný, suchý a stabilní povrch. Nepokládejte jej na elektrický nebo plynový vaříč, do blízkosti otevřeného ohně nebo zařízení, které jsou zdrojem tepla.



Nevkládejte ruce do prostoru, který je označen tímto symbolem. Jinak by mohlo dojít k úrazu, pokud je multifunkční hlava odklopena a není řádně aretována v horní poloze.

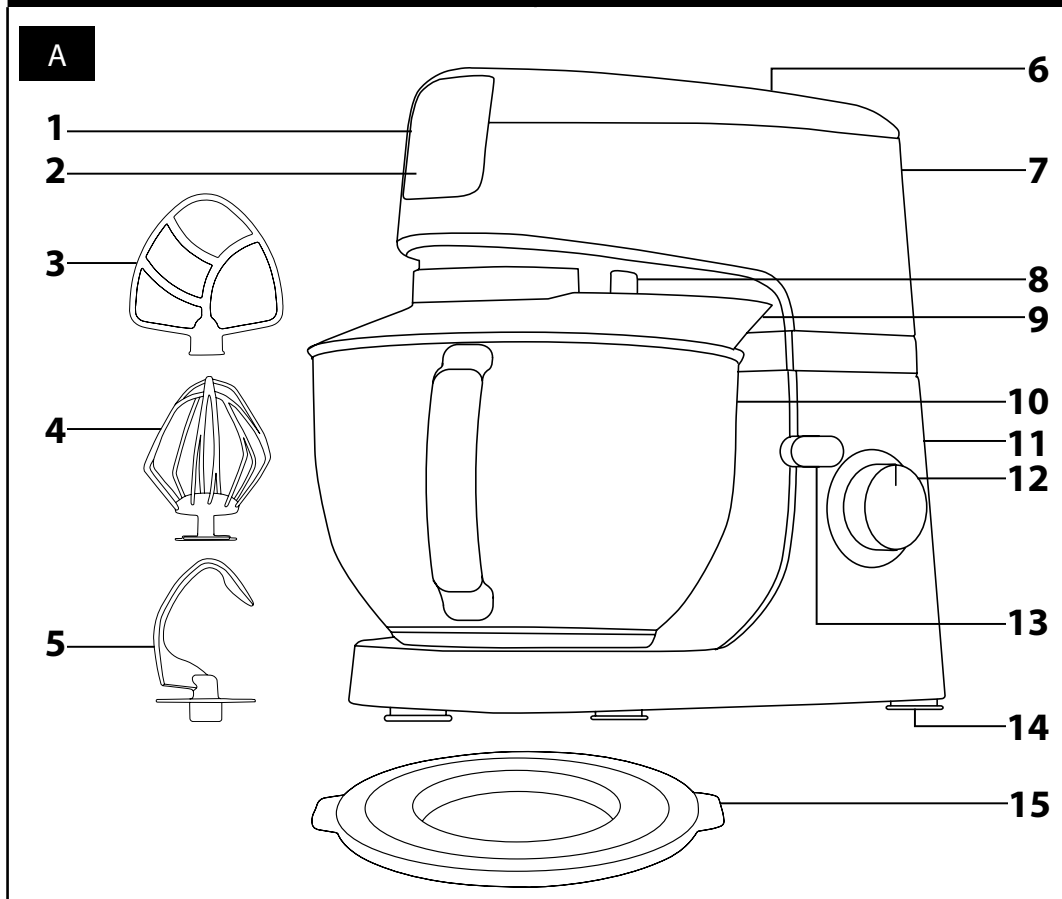
- Nikdy nepoužívejte více typů nástavců současně.
- Před uvedením spotřebiče do chodu se ujistěte, že je správně sestaven a že multifunkční hlava je sklopena do horizontální polohy. Z bezpečnostních důvodů je tento spotřebič vybaven pojistkou, která neumožní spuštění motoru, pokud je multifunkční hlava odklopena.
- Pokud dojde k odklopení multifunkční hlavy během provozu, chod spotřebiče se automaticky zastaví. Po sklopení multifunkční hlavy do horizontální pracovní polohy nedojde k automatickému obnovení chodu spotřebiče. Pro obnovení chodu je třeba nejprve nastavit regulátor do polohy OFF (vypnuto) a poté znovu zvolit požadovanou rychlost.
- Nedotýkejte se rotujících částí spotřebiče a dbejte na to, aby se do jejich blízkosti nedostaly cizí předměty, jako např. oblečení, vlasy apod. Mohlo by dojít k úrazu nebo poškození spotřebiče.
- Jestliže nějaký předmět, jako například lžice nebo vařečka, spadne do mísy během provozu, okamžitě nastavte regulátor rychlosti do polohy OFF (pohotovostní režim) a přírodní kabel odpojte od zásuvky. Vyčkejte, až se zastaví rotující část, a poté předmět vyjměte.
- Pokud se přísady přichycují k nástavci nebo stěnám mísy, spotřebič vypněte, odpojte od síťové zásuvky a vyčkejte, až se zastaví rotující část. Silikonovou stěrkou očistěte nástavec a stěny mísy. Poté můžete spotřebič opět uvést do chodu.
- Dbejte na to, aby se při provozu do plnicího otvoru mlýnku na maso nedostaly vlasy, oblečení nebo jiné předměty. Do plnicího otvoru vkládejte pouze suroviny, které mají být zpracovány.
- Nikdy nepoužívejte prsty nebo jiné předměty k protlačení přísad plnicím otvorem mlýnku na maso. K tomuto účelu slouží přítlak, který je součástí příslušenství.
- Pokud je nástavec na strouhání a krájení v provozu, dbejte na to, aby se do blízkosti plnicího otvoru nedostaly vlasy, oblečení nebo jiné předměty. Do plnicího otvoru vkládejte pouze suroviny, které mají být zpracovány.
- Nepoužívejte prsty nebo jiné předměty k protlačení surovin plnicím otvorem nástavce na strouhání a krájení. K tomuto účelu slouží přítlak, který je součástí příslušenství tohoto nástavce.
- Nástavec na strouhání a krájení není určen k zpracování zmrazených potravin, skořápek ořechů, kávových zrn, tvrdých pecek apod.

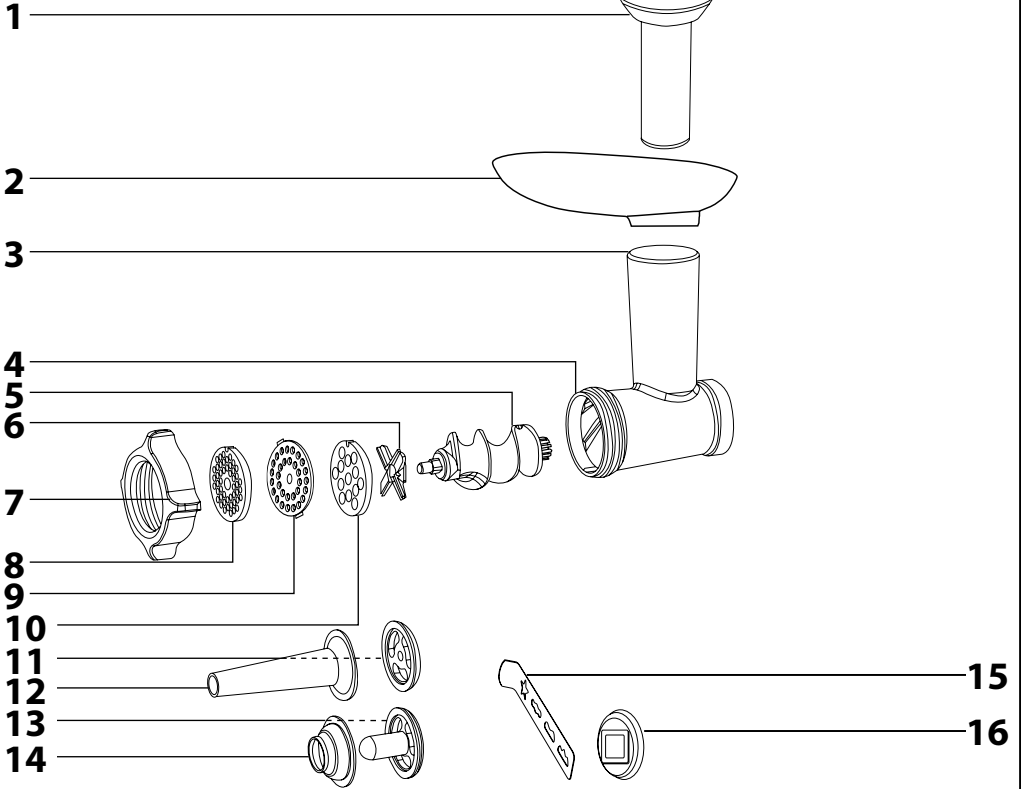
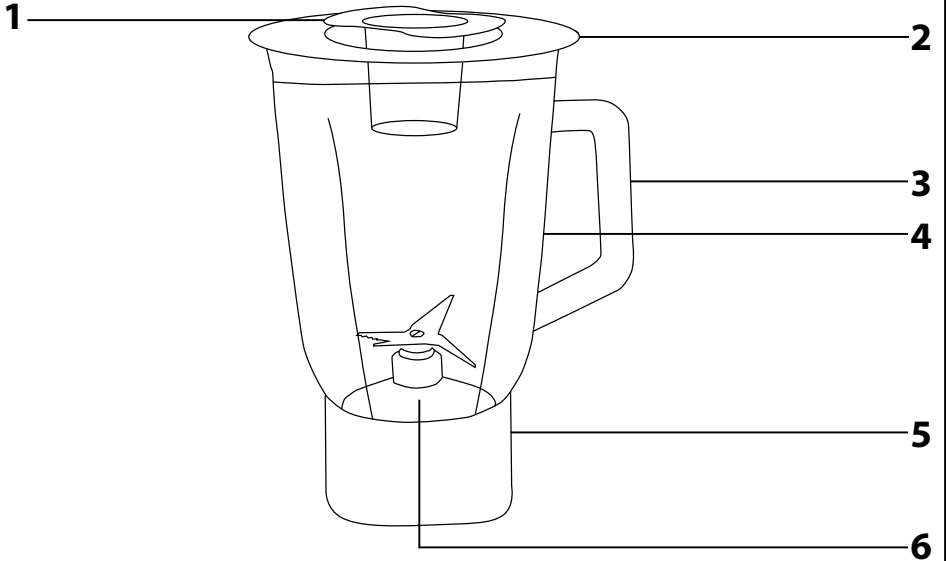
Varování:

Nesprávné používání může vést ke zranění.



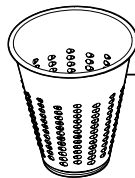
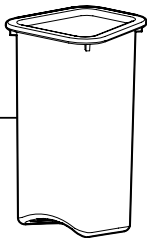
- Při manipulaci s mlecím nožem mlýnku na maso a nožovou jednotkou mixéru dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poranění o ostří. Zvýšená pozornost musí být věnována při vyprazdňování nádoby mixéru, při vyjímání nožové jednotky z nádoby, při vyjímání mlecího nože z komory a při čištění.
- Nepokoušejte se mlít kosti, skořápky ořechů nebo jiné tvrdé suroviny.
- V mixovací nádobě lze zpracovávat horké tekutiny o teplotě až do 55 °C. Při manipulaci s horkými tekutinami a potravinami dbejte zvýšené opatrnosti. Horká pára nebo rozstříknutí horkých tekutin a potravin může způsobit opaření. Nikdy nespouštějte mixér bez řádně nasazeného víka. Pokud zpracováváte horké tekutiny, neodnímejte během provozu vnitřní víčko. Nedotýkejte se zahřátého povrchu. Pro přenášení zahřáté mixovací nádoby používejte rukojev.
- Maximální doba nepřetržitého provozu je 10 minut. V režimu hnětení nepřekračujte maximální dobu provozu 5 minut a při použití mixéru nepřekračujte dobu provozu 2 minut. Před dalším spuštěním nechejte spotřebič 30 minut vychladnout.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud jej nebudete používat, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží, čištěním nebo jeho přemístěním. Před demontáží spotřebiče a výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, vyčkejte, až se pohyblivé části zastaví.
- Čištění provádějte dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.
- Spotřebič nemýjte pod tekoucí vodou ani jej neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
- Spotřebič nespouštějte naprázdno. Nesprávné používání spotřebiče může nepříznivě ovlivnit jeho životnost.
- Dbejte na to, aby se vidlice síťového kabelu nedostala do kontaktu s vodou nebo vlhkostí. Na síťový kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu.
- Síťový kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku, nikoli za kabel. Jinak by mohlo dojít k poškození síťového kabelu nebo zásuvky.
- Pokud je síťový kabel poškozen, výměnu světe odbornému servisnímu středisku. Spotřebič s poškozeným síťovým kabelem je zakázáno používat.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neupravujte. Veškeré opravy světe autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče se vystavujete riziku ztráty zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost.



B**C**

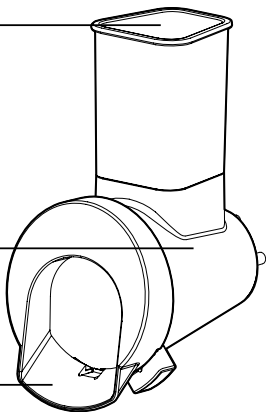
D

1

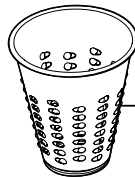


5

2

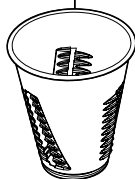


6

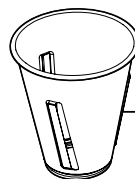


7

3



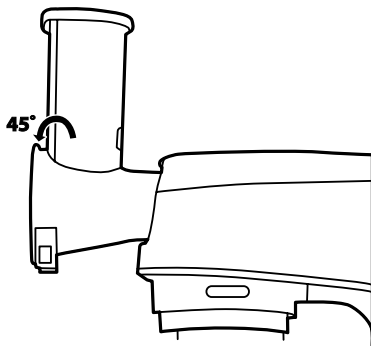
8



9

4

E



- Před zapnutím spotřebiče se, prosím, seznáme s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznámeni s používáním spotřebičů podobného typu. Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby.
- Minimálně po dobu trvání zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost doporučujeme uchovat originální přepravní karton, balicí materiál, pokladní doklad a potvrzení o rozsahu odpovědnosti prodávajícího nebo záruční list. V případě přepravy doporučujeme zabalit spotřebič opět do originální krabice od výrobce.

POPIS SPOTŘEBIČE A JEHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

- | | | | |
|----|--|-----|--|
| A1 | Tlačítko pro uvolnění mlýnku na maso z čelního výstupu | A10 | 4,5l nerezová mísa |
| A2 | Snímately kryt čelního výstupu pro připevnění mlýnku na maso | A11 | Základna |
| A3 | Míchací metla ve tvaru písmene A | A12 | Regulátor rychlosti |
| A4 | Šlehačí balonová metla | | slouží k plynulemu nastavení rychlostního stupně |
| A5 | Hnětací hák | | MIN-1-2-3-4-5-6-MAX, nastavení pulzního stupně (PULSE) a vypnutí spotřebiče (OFF). |
| A6 | Snímately kryt horního výstupu pro připevnění míxeru | A13 | Pojistka pro odjštění multifunkční hlavy |
| A7 | Výkvný multifunkční hlava | A14 | Protiskluzové nožky pro stabilitu spotřebiče během provozu |
| A8 | Výstup pro připevnění nástavců A3–A5 | A15 | Víko |
| A9 | Kryt mísy s otvorem pro přidávání ingrediencí | | slouží k uzavření nerezové mísy A10 , když v ní chcete zpracované ingredience krátkodobě uchovat. |

POPIS PŘÍSLUŠENSTVÍ MLÝNKU NA MASO

- | | | | |
|----|-------------------|-----|----------------------------|
| B1 | Přítlak | B5 | Středně hrubý mlécí disk |
| B2 | Nerezová násypka | B10 | Hrubý mlécí disk |
| B3 | Plnicí otvor | B11 | Separátor |
| B4 | Mlécí komora | B12 | Nastavec na plnění střívek |
| B5 | Šneková hřídel | B13 | Fornovač |
| B6 | Mlécí nůž | B14 | Kuželový nástavec |
| B7 | Šroubovací uzávěr | B15 | Tvoritko na cukroví |
| B8 | Jemný mlécí disk | B16 | Držák tvořítka na cukroví |

POPIS PŘÍSLUŠENSTVÍ MÍXERU

- | | | | |
|----|---|----|--|
| C1 | Vnitřní víčko míxovací nádoby | C4 | Skleněná míxovací nádoba o objemu 1,5l |
| C2 | Obvodové víko míxovací nádoby s otvorem pro přidávání ingrediencí | C5 | Manžeta |
| C3 | Rukojeť | C6 | Nožová jednotka |

POPIS NÁSTAVCE NA STROUHÁNÍ A KRÁJENÍ

- | | | | |
|----|---|----|---|
| D1 | Přítlak | D5 | Jemné struhadlo |
| D2 | Plnicí otvor | D6 | Struhadlo na brambory |
| D3 | Komora na struhadlo | D7 | Hrubé struhadlo |
| D4 | Koncovka pro směřování nastrouhaných potravin do nádoby | D8 | Struhadlo na krájení vlnkovaných plátků |
| | | D9 | Struhadlo na krájení plátků |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič a jeho příslušenství vyjměte z obalového materiálu.
- Všechny odnímatelné součásti příslušenství, které jsou určeny pro styk s potravinami, důkladně omyjte teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté je opláchněte čistou vodou a důkladně vytřete dosucha jemnou utěrkou, nebo je nechte volně uschnout. Po umytí a osušení doporučujeme natřít nůž **B6** a mlécí disky **B8–B10** čistým olejem.
- Robot ani jeho přírodní kabel neponožujte do vody nebo jiné tekutiny.



Upozornění:

Kovové součásti mlýnku na maso a nástavce **A3–A5** nejsou určeny k mytí v myčce nádobí. Ostatní odnímatelné součásti lze nechat umýt v myčce nádobí. Při manipulaci se struhadly **D5–D9** dbajte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o jejich ostří.

MÍCHÁNÍ, ŠLEHÁNÍ A HNĚTĚNÍ

VYBĚR TYPU NÁSTAVCE

Typ nástavce	Účel použití
Míchací metla A3	Používá se k mísení lehkých až středně těžkých těst bez kvasnic, k přípravě plev, krémů, náplní apod. Nepoužívejte ji k hnětání těžkých těst.
Šlehačí balonová metla A4	Používá se ke šlehatí celých vajec nebo vaječných bílků, šlehačky, pěnových krémů apod. Nepoužívejte ji k mísení nebo hnětání těst.
Hnětací hák A5	Používá se k hnětání různých druhů těst včetně těžkých a hutných těst, jako je například chlebové těsto, těsto na pizzu, těsto na čerstvé těstoviny apod.

SESTAVENÍ A DEMONTÁŽ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

- Než začnete sestavovat nebo demontovat kuchyňský robot, ujistěte se, že je vypnutý a odpojený od síťové zásuvky.

1. Vložení mísy a připevnění krytu

- Kuchyňský robot postavte na rovný, suchý a stabilní povrch, například na pracovní desku kuchyňské linky.
- Pomocí pojistky **A13** odjistěte multifunkční hlavu **A7** a odklopte ji až nadoraz. Po odklopení multifunkční hlavy **A7** uvolněte pojistku **A13**. Aretace multifunkční hlavy **A7** v horní otevřené poloze je signalizována vrácením pojistky **A13** do výchozí polohy, což je doprovázeno slyšitelným cvaknutím.
- Nerezovou mísu **A10** vložte do základny **A11** a upevněte ji pootočením ve směru hodinových ručiček. Pokud je mísa **A10** řádně upevněna, nelze ji samostatně zdvihnout ze základny **A11**.
- Na spodní část multifunkční hlavy **A7** s výstupem **A8** nasuňte kryt **A9** tak, aby západky po obvodu kruhového otvoru v krytu **A9** zapadly do výřezů po obvodu výstupu **A8**.
- Víko **A15** se používá k zakrytí mísy **A10**, když v ní chcete zpracované ingredience krátkodobě uchovat.

2. Připevnění nástavců

- Při nasazování nástavce musí být multifunkční hlava **A7** aretována v otevřené poloze, viz bod 1.2 předchozí podkapitoly. K výstupu **A8** připevněte jeden z nástavců **A3–A5** tak, aby hřídel výstupu **A8** zapadla do nástavce. Nástavec přitlačte směrem k výstupu **A8** a pootočte jím proti směru hodinových ručiček, aby došlo k jeho upevnění. Za nástavec jednou rukou lehce zatáhněte směrem dolů, abyste ověřili, že je řádně připevněn.
 - Do mísy **A10** vložte suroviny, které chcete zpracovat. Pojistku **A13** odjistěte a multifunkční hlavu **A7** sklopte do horizontální polohy. Po sklopení hlavy **A7** uvolněte pojistku **A13**. Aretace multifunkční hlavy **A7** ve sklopené pracovní poloze je signalizována vrácením pojistky **A13** do výchozí polohy. To je doprovázeno slyšitelným cvaknutím.
- ### 3. Demontáž
- Pomocí pojistky **A13** odjistěte multifunkční hlavu **A7** a odklopte ji až nadoraz. Po odklopení multifunkční hlavy **A7** pojistku **A13** uvolněte. Aretace multifunkční hlavy **A7** v horní otevřené poloze je signalizována vrácením pojistky **A13** do výchozí polohy, což je doprovázeno slyšitelným cvaknutím.
 - Nástavec mírně zatlačte směrem k výstupu **A8** a pootočte jím ve směru hodinových ručiček, aby došlo k jeho uvolnění a sejměte jej. Mísu **A10** pootočte proti směru hodinových ručiček a vyjměte ji ze základny **A11**. Kryt **A9** sejměte tahem dolů. Multifunkční hlavu **A7** uveďte zpět do horizontální polohy.

OBSLUHA KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

- Vyberte správný typ nástavce dle účelu použití a spotřebič sestavte dle instrukcí uvedených v kapitole Sestavení a demontáž spotřebiče. Do mísy **A10** vložte suroviny.



Upozornění:

V jedné dávce lze zpracovat maximálně 2,2 l lehkého těsta nebo 0,8 l hutného, těžkého těsta. Maximální množství bílků, které lze šlehat najednou, je 12 ks. Mísu **A10** doporučujeme plnit maximálně do úrovně rysky 3 l. Pokud vložíte do mísy **A10** příliš malé množství ingrediencí (méně než 0,3 l těsta), nemusí dojít k jejich optimálnímu zpracování.

- Ujistěte se, že multifunkční hlava **A7** je sklopena do horizontální pracovní polohy a že regulátor rychlosti **A12** je nastaven v poloze OFF (vypnutý). Síťový kabel připojte k zásuvce.
- Regulátor **A12** nastavte požadovaný rychlostní stupeň. Plynulým otáčením regulátoru **A12** ve směru hodinových ručiček se rychlost zvyšuje, otáčením v opačném směru se rychlost snižuje. K počátečnímu promíslení surovin nastavte nejprve nižší rychlost a poté ji upravte dle potřeby. Elektronická regulace rychlosti zabezpečuje udržení nastavené rychlosti při různém zatížení. Během provozu můžete přidávat do mísy **A10** ingredience otvorem v krytu **A9**.
- Pulzní režim slouží ke krátkodobému zvýšení rychlosti otáček na maximum. Ke spuštění pulzního režimu otočte regulátor rychlosti **A12** do polohy PULSE a pro zajištění nepřetržitého chodu jej přidržíte v této poloze. Jakmile regulátor **A12** uvolníte, automaticky se vrátí do polohy OFF (vypnutý).
- Pokud je třeba setřít přísady ze stěn mísy **A10** a z nástavce, kuchyňský robot nejdříve vypněte nastavením regulátoru **A12** do polohy OFF (vypnutý) a odpojte jej od síťové zásuvky. Vyčkejte, až se rotující části zastaví a teprve poté setřete přísady plastovou stěrkou.
- Po ukončení používání nastavte regulátor **A12** do polohy OFF (vypnutý) a síťový kabel odpojte od zásuvky.
- Vyčkejte, až se rotující části zastaví a kuchyňský robot demontujte dle instrukcí uvedených v kapitole Sestavení a demontáž spotřebiče. K odstranění obsahu mísy **A10** použijte měkkou plastovou stěrku.
- Po každém použití vyčistěte kuchyňský robot dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.

LED OSVĚTLENÍ

- Multifunkční hlava **A7** je vybavena LED osvětlením, které se automaticky rozsvítí po připojení kuchyňského robotu k síťové zásuvce. LED osvětlení automaticky zhasne po 2,5 minutách nečinnosti, tzn. když spotřebič není v chodu nebo když nedojde během této chvíle k nastavení rychlosti. LED osvětlení se opět automaticky zapne, když uvedete kuchyňský robot do provozu nastavením regulátoru **A12** na požadovaný rychlostní stupeň.

RYCHLÝ PRŮVODCE ZPRACOVÁNÍM INGREDIENCÍ

Typ nástavce	Prísady	Maximální množství	Doba zpracování	Výběr rychlosti
Šlehačí balonová metla A4	Bílky	12 ks	4 min	5–6
Šlehačí balonová metla A4	Smetana ke šlehání	1 l	6–8 min	5–6
Míchací metla A3	Těsto na dort	2,2 l	6 min	3–4
Hnětací hák A5	Chlebové těsto Těsto na pizzu	0,8 l	4–5 min	MIN až 2



Poznámka:

Výše uvedené doby zpracování jsou pouze orientační. Při šlehání vaječných bílků musí být masa **A10** a šlehači metla **A4** naprosto čistá a suchá. I malé množství tuku může způsobit, že nedojde k vyšlehání bílků do požadované sněhové konzistence. Smetana ke šlehání by měla být před šleháním ochlazená na teplotu 6 °C. Příklady pro přípravu různých druhů těst nechejte před zpracováním odležet při pokojové teplotě.

MLETÍ MASA, VÝROBA KLOBÁS A KEBABU A TVAROVÁNÍ CUKROVÍ

SESTAVENÍ A DEMONTÁŽ MLÝNKU NA MASO

- Do mléci komory **B4** vložte šnekovou hřídel **B5** ozubeným kolečkem napřed.
- Na hřídel **B5** nasadíte mléčnou nůž **B6** (ostřím směrem ven z mléci komory) a na něj nasadíte mléčí disk **B8, B9** nebo **B10** v závislosti na preferované hrubosti mletí. Dbejte na to, aby výstupek v mléci komoře **B4** zapadl do výřezu v mléčním disku.



Upozornění:

Při nasazování nože **B6** dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o jeho ostří.

- Na mléci komoru **B4** nasadíte uzávěr **B7** a řádně jej upevníte zašroubováním ve směru hodinových ručiček. Na plnicí otvor **B3** nasadíte nerezovou náspyčku **B2**.
- Ujistěte se, že robot je vypnutý a odpojený od síťové zásuvky. Multifunkční hlava **A7** musí být sklopena do horizontální polohy a nástavec na šlehání, míchání nebo hnětení demontován. Z multifunkční hlavy **A7** sejměte čelní kryt **A2**. Sestavený nástavec přiložte k čelnímu výstupu tak, aby byl plnicí otvor **B3** nakloněný doprava zhruba ve 45° úhlu od vlnité osy, a nástavec zajistěte ve vlnité poloze pootočením proti směru hodinových ručiček. Zajištění nástavce je signalizováno vsunutím tlačítka **A1**. To je doprovázeno slyšitelným cvaknutím.
- Při demontáži mlýnku na maso nejprve sejměte náspyčku **B2**. Poté stiskněte tlačítko **A1** a mlýnek sejměte pootočením ve směru hodinových ručiček. Po sejmutí mlýnku vraťte kryt **A2** zpět na své místo.
- Při rozebírání mlýnku na jednotlivé součásti postupujte opačným způsobem než při jeho sestavení.

POUŽITÍ MLÝNKU NA MASO

- Nejdříve si připravte maso k mletí a to následujícím způsobem. Vykostěte jej, zbavte šlach, chrupavek a nakrájejte na kousky o velikosti cca 2 x 2 x 6 cm, které volně projdou plnicím otvorem **B3**.



Upozornění:

Nezpracováváte zmražené maso. Před mletím jej nechejte rozmrazit.

- Ujistěte se, že robot je správně sestaven a regulátor **A12** je v poloze OFF (vypnutý).
- Pod mlýnek umístěte misu **A10** nebo jinou vhodnou nádobu. Zástrčku síťového kabelu připojte k zásuvce.
- Regulátorem nastavte požadovaný stupeň rychlosti. Nejprve doporučujeme nastavit rychlost 3 a pak ji zvýšit dle potřeby. Kousky masa vkládáte postupně do plnicího otvoru **B3** a stlačíte je přítlakem **B1**. Dbejte na to, aby nedošlo k ucpání plnicího otvoru **B3** velkým množstvím masa. Nezpracováváte větší množství než 5kg masa v jedné dávce. Doba zpracování se pohybuje v řádech několika minut.



Upozornění:

Ke stlačování masa nepoužívejte prsty nebo jiné předměty. Vždy používejte k tomu určený přítlak **B1**.

- Mleté maso bude padat do připravené nádoby. Zbytky masa, které zůstaly v mléci komoře **B4**, lze odstranit semletím krajice chleba nebo rolíku.
- Pro vypnutí robotu nastavte regulátor **A12** do polohy OFF (vypnutý).
- Po každém použití vyčistěte mlýnek na maso dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.

SESTAVENÍ A DEMONTÁŽ NÁSTAVCE NA VÝROBU KLOBÁS

- Postupujte stejným způsobem jako při sestavení mlýnku na maso pouze s tím rozdílem, že místo mléčného nože **B6** a disku **B8, B9** nebo **B10** použijete součásti **B11** a **B12**.
- Separátor **B11** nasadíte na šnekovou hřídel tak, aby výstupek v mléci komoře **B4** zapadl do výřezu v separátoru **B11**. Na separátor **B11** umístíte nástavec na plnění střívek **B12** a celou sestavu nástavec na výrobu klobás zkompletujete našroubováním uzávěru **B7** na mléci komoru **B4**. Na plnicí otvor **B3** nasadíte nerezovou náspyčku **B2**.
- Připevnění nástavce k robotu provedte stejným způsobem, jak je uvedeno v bodě 4 kapitoly Sestavení a demontáž mlýnku na maso.
- Při demontáži nejprve sejměte náspyčku **B2**. Poté stiskněte tlačítko **A1** a nástavec sejměte pootočením ve směru hodinových ručiček. Po sejmutí nástavce vraťte kryt **A2** zpět na své místo.
- Při rozebírání nástavce na jednotlivé součásti postupujte opačným způsobem než při jeho sestavení.

POUŽITÍ NÁSTAVCE NA VÝROBU KLOBÁS

- Ujistěte se, že robot je správně sestaven a regulátor **A12** je v poloze OFF (vypnutý). Zástrčku síťového kabelu připojte k zásuvce.

- Připravte si střívko, které budete plnit mletým masem, a nechte je máčet ve vlažné vodě cca 10 minut. Namletou masovou směs položíte na náspyčku **B2**. Střívko vymějte z vody a jeden jeho konec zaspějte nebo zavazte a druhý konec nasuňte jako harmoniku na nástavec na plnění střívek **B12**.
- Regulátorem **A12** nastavte požadovaný stupeň rychlosti. Doporučujeme nastavit nejdříve nižší rychlostní stupeň a pak jej dle potřeby zvýšit. Jednou rukou přidržujte střívko na nástavci **B12** a druhou rukou pomocí přítlaku **B1** protlačujte namletou masovou směs plnicím otvorem **B3**. Pokud se střívko přichycuje k nástavci **B12**, je třeba jej znovu navlhčit vodou.



Upozornění:

Ke stlačování mletého masa nepoužívejte prsty nebo jiné předměty. Vždy používejte k tomu určený přítlak **B1**.

- Pro vypnutí spotřebiče nastavte regulátor rychlosti **A12** do polohy OFF (vypnutý).
- Po každém použití vyčistěte jednotlivé součásti nástavce dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.

SESTAVENÍ A DEMONTÁŽ NÁSTAVCE NA VÝROBU KEBABU

- Postupujte stejným způsobem jako při sestavení mlýnku na maso pouze s tím rozdílem, že místo mléčného nože **B6** a disku **B8, B9** nebo **B10** použijete součásti **B13** a **B14**.
- Formovač **B13** nasadíte na šnekovou hřídel **B5** tak, aby výstupek v mléci komoře **B4** zapadl do výřezu ve formovači **B13**. Na formovač **B13** umístíte kuželový nástavec **B14** a celou sestavu nástavec na výrobu kebabu zkompletujete našroubováním uzávěru **B7** na mléci komoru **B4**. Na plnicí otvor **B3** nasadíte nerezovou náspyčku **B2**.
- Připevnění nástavce k robotu provedte stejným způsobem, jak je uvedeno v bodě 4 kapitoly Sestavení a demontáž mlýnku na maso.
- Při demontáži nejprve sejměte náspyčku **B2**. Poté stiskněte tlačítko **A1** a nástavec sejměte pootočením ve směru hodinových ručiček. Po sejmutí nástavce vraťte kryt **A2** zpět na své místo.
- Při rozebírání nástavce na jednotlivé součásti postupujte opačným způsobem než při jeho sestavení.

POUŽITÍ NÁSTAVCE NA VÝROBU KEBABU

- Ujistěte se, že robot je správně sestaven a regulátor **A12** je v poloze OFF (vypnutý). Zástrčku síťového kabelu připojte k zásuvce.
- Připravenou masovou směs na kebab položte na náspyčku **B2**. Regulátorem **A12** nastavte požadovaný stupeň rychlosti. Doporučujeme nastavit nejdříve nižší rychlostní stupeň a pak jej dle potřeby zvýšit. Pomocí přítlaku **B1** protlačujte směs plnicím otvorem **B3**. Výsledkem bude dutá masová trubčička, která se pak nakrájí na menší kousky. Kebab je tradiční pokrm zemi blízkého východu vyrobený převážně z mletého masa a celozrnné pšenice.



Upozornění:

Ke stlačování mletého masa nepoužívejte prsty nebo jiné předměty. Vždy používejte k tomu určený přítlak **B1**.

- Pro vypnutí spotřebiče nastavte regulátor **A12** do polohy OFF (vypnutý).
- Po každém použití vyčistěte jednotlivé součásti nástavce dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.

SESTAVENÍ A DEMONTÁŽ NÁSTAVCE NA VÝROBU CUKROVÍ

- Postupujte stejným způsobem jako při sestavení mlýnku na maso pouze s tím rozdílem, že místo mléčného nože **B6** a disku **B8, B9** nebo **B10** použijete součásti **B11, B15** a **B16**.
- Na šnekový hřídel nasadíte separátor **B11** tak, aby výstupek v mléci komoře **B4** zapadl do výřezu v separátoru **B11**. Do šroubovacího uzávěru **B7** vložte držák na tvořivku **B16**. Uzávěr **B7** našroubujte na mléci komoru **B4** ve směru hodinových ručiček a řádně jej utáhněte. Sestavu zkompletujte vsunutím tvořivky **B15** do držáku **B16** a připevněním náspyčky **B2** k plnicímu otvoru **B3**.
- Připevnění nástavce k robotu provedte stejným způsobem, jak je uvedeno v bodě 4 kapitoly Sestavení a demontáž mlýnku na maso.
- Při demontáži nejprve sejměte náspyčku **B2**. Poté stiskněte tlačítko **A1** a nástavec sejměte pootočením ve směru hodinových ručiček. Po sejmutí nástavce vraťte kryt **A2** zpět na své místo.
- Při rozebírání nástavce na jednotlivé součásti postupujte opačným způsobem než při jeho sestavení.

POUŽITÍ NÁSTAVCE NA VÝROBU CUKROVÍ

- Připravené těsto si položíte na náspyčku **B2**. Posunutím tvořivky **B15** doleva nebo doprava nastavte požadovaný tvar cukroví.
- Zástrčku síťového kabelu připojte k zásuvce. Regulátorem **A12** nastavte požadovaný rychlostní stupeň. Při prvním spuštění doporučujeme nastavit rychlost 3 a pak ji snížit nebo zvýšit dle potřeby.
- K protlačování těsta plnicím otvorem **B3** používejte přítlak **B1**. Kuchyňský robot bude vytlačovat těsto v požadovaném tvaru, který jste nastavili pomocí tvořivky **B15**. Pod vytlačovaným těstem doporučujeme přidržovat táček nebo diah. Vytvarované těsto pak rozkrájíte na menší kousky.



Upozornění:

Ke stlačování těsta nepoužívejte prsty nebo jiné předměty. Vždy používejte přítlak **B1**.

- Po ukončení používání vypněte kuchyňský robot nastavením regulátoru **A12** do polohy OFF (vypnutý).
- Po každém použití vyčistěte nástavec dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.

MIXOVÁNÍ

SESTAVENÍ A DEMONTÁŽ MIXÉRU

- Na mixovací nádobu **C4** nasadíte obvodové víko **C2** tak, aby jeho okraje kopírovaly hrdlo nádoby, a řádně její stlače dolů po celém obvodu. Do otvoru ve víku **C2** vložíte vnitřní víčko **C1** a řádně její stlače dolů až nadoraz.
- Ujistěte se, že robot je vypnutý a odpojený od síťové zásuvky. Multifunkční hlava **A7** musí být sklopena do horizontální polohy a nástavec na šlehání, míchání nebo hnětení demontován. Uvolněte a sejměte kryt horního výstupu **A6**. Sestavenou nádobu umístíte na horní výstup a lehkým tahem s ní pootočíte ve směru symbolu **A** až nadoraz. Bezpečnostní pojistka neumožní spuštění mixéru, pokud není správně připraven k multifunkční hlavě **A7**.
- Při demontáži postupujte opačným způsobem.

POUŽITÍ MIXÉRU

- Mixér je určen k přípravě pokrmů a nápojů, jako jsou mléčné koktejly, krémové polévky, omáčky, pomazánky, čerstvé dětské mixované pokrmy apod. Neslouží k odšťavňování ovoce a zeleniny, přípravě bramborového pyré, kynutého těsta ani ke šlehání vaječných bílků.
- Mixér sestavte dle instrukcí uvedených v kapitole Sestavení a demontáž mixéru a přisady (větší potraviny je třeba předem nakrájet) vložte do mixovací nádoby **C4**.



Poznámka:

Maximální kapacita mixovací nádoby **C4** je 1,5 l. Nikdy ji nenaplňujte nad rysku maxima. Při zpracování horkých tekutin nebo tekutin, které nabývají v průběhu mixování na objemu, doporučujeme plnit nádobu maximálně do 2/3 její maximální kapacity.

- Ujistěte se, že robot je správně sestaven a že regulátor **A12** je nastaven v poloze OFF (vypnuto). Síťový kabel připojte k zásuvce. Regulátorem **A12** nastavte požadovaný rychlostní stupeň. Nejprve doporučujeme nastavit nižší rychlost, aby se přisady promysly. Poté můžete rychlost zvýšit. Pulzní stupeň je vhodné použít, když chcete mixovat potraviny jen velmi krátce. Ke spuštění pulzního stupně otočte regulátorem **A12** do polohy PULSE a krátce jej v této poloze přidržte. Jakmile regulátor **A12** uvolníte, automaticky se vrátí do polohy OFF (vypnuto).



Upozornění:

V mixovací nádobě lze zpracovávat horké tekutiny o teplotě až do 55 °C. Maximální doba provozu mixéru jsou 2 minuty. Nenechávejte spotřebič nepřetržitě v provozu déle, než je výše uvedeno. Poté jej nechte 30 minut vychladnout.

- Potravinu nebo tekutinu můžete přidávat do nádoby **C4** během mixování otvorem ve víku **C2** po vyjmutí vnitřního víčka **C1**. Během provozu nikdy neotevíráte obvodové víko **C2**. Při zpracování horkých tekutin musí zůstat vnitřní víčko **C1** uzavřeno.
- Pokud se potraviny přichycují k nožové jednotce **C6** nebo stěnou nádoby **C4**, spotřebič vypněte otočením regulátoru **A12** do polohy OFF (vypnuto) a odpojte jej od síťové zásuvky. Ujistěte se, že se nožová jednotka **C6** přestala otáčet. Sestavenou nádobu opatrně demontujte z multifunkční hlavy **A7** pootočením ve směru symbolu **A**. Odklopte víko a stěrkou očistěte nožovou jednotku **C6** a stěny nádoby **C4**. Přiklopte víko a sestavu mixéru připraveně zpět k multifunkční hlavě **A7**. Síťový kabel připojte k zásuvce a pokračujte v mixování.
- Po ukončení používání nastavte regulátor **A12** do polohy OFF (vypnuto) a síťový kabel odpojte od zásuvky. Ujistěte se, že se nožová jednotka **C6** přestala otáčet a sestavu mixovací nádoby opatrně sejměte z multifunkční hlavy **A7**. Kryt **A6** vraťte zpět na své místo a k odstranění potravin z nádoby **C4** použijte měkkou plastovou stěrku.
- Pro každém použití rozeberte sestavenou nádobu a jednotlivé součásti vyčistěte dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.

TIPY A RADY PRO MIXOVÁNÍ

- Potravinu pevné konzistence, jako je např. ovoce nebo zelenina, nejprve rozkrájíte na menší kousky o velikosti zhruba 3 cm a teprve poté je rozmixujete.
- Rozmixujte nejdříve menší množství ingrediencí a další ingredience postupně přidávejte otvorem ve víku **C2** během mixování. Tím dosáhnete lepších výsledků, než když vložíte všechny ingredience do mixovací nádoby **C4** najednou.
- Pokud potřebujete zpracovat potraviny pevné konzistence současně s tekutinami, doporučujeme nejdříve rozmixovat potraviny pevné konzistence a část tekutin. Zbytek tekutin pak postupně přidejte otvorem ve víku **C2** během mixování.
- Pro mixování velmi hustých tekutin doporučujeme použít pulzní stupeň, aby nedocházelo k častému zasekávání nožové jednotky **C6**. Mixér spouštějte opakovaně v krátkých intervalech.
- Kostky ledu je třeba zpracovat okamžitě po vyjmutí z mrazničky. Jakmile začne led tát, kostky se spojí a nebude možné je rozmixovat.

RYCHLÝ PRŮVODCE ZPRACOVÁNÍM INGREDIENCÍ

Ingredience	Výběr rychlosti	Doporučení doba mixování
Ovoce, zelenina nakrájená na menší kousky	5–6	30 s
Dětská výživa, příkrmy	5–6	40 s
Pomazánky, dressinky, marinády	3–4	30 s
Smoothie a koktejly	6 až MAX	40 s
Polévky	6 až MAX	30 s
Kostky ledu	PULSE	



Poznámka:

Výše uvedené doby zpracování potravin jsou pouze orientační. Skutečná doba mixování závisí na velikosti potravin, jejich množství a požadované výsledné konzistenci.

STROUHÁNÍ A KRÁJENÍ

ÚČEL POUŽITÍ NÁSTAVCE NA STROUHÁNÍ A KRÁJENÍ

- Nástavec je určen ke krájení a strouhání ovoce, zeleniny, sýrů, čokolády, oříšků, výrobě strouhanky apod.
- S výběrem správného typu struhadla vám pomůže tabulka Výběr správného typu struhadla.

SESTAVENÍ A DEMONTÁŽ NÁSTAVCE NA STROUHÁNÍ A KRÁJENÍ

- Vybete jedno ze struhadel **D5–D9** a vložte je do komory **D3** tak, aby hřídel uvnitř komory **D3** zapadla do pětihranného otvoru uprostřed struhadla. Ke komoře **D3** připevněte koncovku **D4**.
- Ujistěte se, že kuchyňský robot je vypnutý a odpojený od síťové zásuvky. Rameno kuchyňského robota musí být sklopeno do horizontální polohy a nástavec na šlehání, mixování nebo hnětení musí být demontován. Z multifunkční hlavy kuchyňského robota sejměte čelní kryt a sestavený nástavec přiložte pod úhlem cca 45° k čelnímu výstupu a upevněte jej pootočením proti směru hodinových ručiček, viz obrázek D.
- Zajištění nástavce ve svíslé poloze je signalizováno vysunutím tlačítka, které je umístěno nalevo od čelního výstupu. Vysunutí tlačítka je doprovázeno slyšitelným cvaknutím. Nástavec zkompletujte vložením přítlaku **D1** do plnicího otvoru **D2**. Nyní je nástavec sestaven a připraven k použití.
- Při demontáži nástavce nejdříve stiskněte tlačítko, které je umístěno nalevo od čelního výstupu, a poté nástavec sejměte pootočením ve směru hodinových ručiček. Při rozebírání nástavce na jednotlivé součásti postupujte opačným způsobem než při jeho sestavení.

POUŽITÍ NÁSTAVCE NA STROUHÁNÍ A KRÁJENÍ

- Připravte si suroviny a nakrájejte je na kousky, které projdou plnicím otvorem **D2**. Z ovoce a zeleniny odstraňte tvrdá jádra nebo pecky. Oříšky zbavte skořápek.



Upozornění:

V žádném případě se nepokoušejte zpracovávat zmrazené potraviny, skořápek ořechů nebo tvrdé pecky, které obsahují například mango nebo avokádo.

- Ujistěte se, že kuchyňský robot je správně sestaven a regulátor rychlosti je nastaven v poloze OFF (vypnuto). Zástrčku síťového kabelu připojte k zásuvce elektrického napětí.
- Pod nástavec umístěte mísu nebo jinou vhodnou nádobu. Regulátorem nastavte požadovaný stupeň rychlosti. Doporučujeme nastavit nejdříve nižší rychlostní stupeň a pak jej můžete dle potřeby zvýšit.
- Do plnicího otvoru **D2** postupně vkládejte suroviny a protlačujte je pomocí přítlaku **D1**.
- Pokud dojde k ucpaní nástavce, kuchyňský robot vypněte a odpojte od síťové zásuvky. Vyčkejte, až se rotující část zastaví. Demontujte nástavec a pročistěte jej. Poté nástavec sestavte a připraveně zpět ke kuchyňskému robotu. Kuchyňský robot připojte k síťové zásuvce, zapněte jej a můžete pokračovat v činnosti.



Upozornění:

Při manipulaci se struhadly **D5–D9** dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o jejich ostří.

- Po ukončení používání nastavte regulátor do polohy OFF (vypnuto) a síťový kabel odpojte od zásuvky. Pro každém použití vyčistěte jednotlivé součásti nástavce dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.

VYBĚR SPRÁVNÉHO TYPU STRUHADLA

Druh potraviny	Struhadlo na krájení plátků D8–D9	Hrubé struhadlo D7	Jemné struhadlo D6	Velmi jemné struhadlo D5
Ovoce				
Jablka	•	•	•	•
Hrušky	•	•	•	•
Zelenina				
Červená a bílá zelní	•	•	•	•
Mrkev	•	•	•	•
Cuketa	•	•	•	•
Okurka	•	•	•	•
Celer	•	•	•	•
Cibule	•	•	•	•
Brambory	•	•	•	•
Ředkev	•	•	•	•
Batáty	•	•	•	•
Ostatní potraviny				
Tvrdý sýr (např. parmezán)	•	•	•	•
Čokoláda	•	•	•	•
Tvrdé pečivo (na strouhanek)	•	•	•	•
Oříšky bez skořápek	•	•	•	•



Poznámka:

Výše uvedená tabulka pouze doporučuje vhodný typ struhadla pro určitý druh potraviny. V případě potřeby lze použít pro daný druh potraviny jiný, vámi preferovaný typ struhadla.

V tabulce jsou zahrnuty nejběžnější druhy potravin, které lze zpracovat. Nástavec na strouhání a krájení můžete však použít i pro jiné druhy potravin, a to takové, pro které obecně platí, že je lze běžně krájet nožem.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním kuchyňský robot vždy vypněte nastavením regulátoru **A12** do polohy OFF (vypnuto) a odpojte jej od síťové zásuvky.
- Robot demontujte na jednotlivé části. Před demontáží vyčkejte, až se pohyblivé části zastaví.
- Po každém použití důkladně omyjte použité odnímatelné součásti teplou vodou s přidávkem neutrálního kuchyňského saponátu. Poté je opláchněte čistou tekoucí vodou a vyřete dosucha jemnou utěrkou, nebo je nechejte volně uschnout. Po umytí a osušení doporučujeme natřít nůž **B6** a mléčí disky **B8**, **B9** a **B10** stolním olejem.
- Pokud jste šlehali vaječné bílky, mísu **A10** a šlehač metlu **A4** nejdříve opláchněte studenou vodou. Pokud byste použili horkou vodu, zbytky vaječných bílků by ztvrdly a jejich odstranění by bylo obtížnější.
- Mixovací nádobu **C4** vyčistěte tak, že ji naplníte 0,5 l čisté vody s přidávkem několika kapek kuchyňského prostředku na mytí nádobí a poté mixér sestavíte a uvedete do provozu na 10 až 15 sekund. Poté robot vypněte, odpojte od síťové zásuvky a po zastavení rotujících částí z něj demontujete sestavu mixovací nádoby. Obsah mixovací nádoby **C4** vyprázdněte a nádobu **C4** pak řádně vypláchněte čistou vodou a otřete dosucha.
- V případě potřeby důkladnějšího čištění lze manžetu **C5** s nožovou jednotkou **C6** demontovat za použití speciálního klíče, který lze zdarma objednat v autorizovaném servisním středisku. Po vyčištění je třeba manžetu **C5** s nožovou jednotkou **C6** připevnit zpět na své místo a řádně dotáhnout opět za použití klíče.

Upozornění:

Při čištění dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o ostří čepelí.



- Po každém použití je třeba každý využitý nástavec **D5–D9** důkladně omyt teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté jej opláchněte pod čistou tekoucí vodou a důkladně vyřete dosucha jemnou utěrkou.
- Kovové součásti mlynku na maso, nožová jednotka **C6** a nástavce **A3–A5** nejsou určeny k mytí v myčce nádobí. Ostatní odnímatelné součásti lze nechat umýt v myčce nádobí.
- K čištění základny **A11** a multifunkční hlavy **A7** použijte hadřík mírně navlhčený ve slabém roztoku saponátového čistícího přípravku. Vše pak otřete čistým navlhčeným hadříkem a řádně vyřete dosucha.
- K čištění nepoužívejte ředidla nebo čistící prostředky s abrazivním účinkem. Jinak může dojít k narušení povrchové úpravy spotřebiče.
- Robot ani jeho přívodní kabel neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.

SKLADOVÁNÍ

- Pokud nebudete kuchyňský robot používat, uložte jej na čisté, suché místo mimo dosah dětí. Ujistěte se, že multifunkční hlava **A7** je sklopena do horizontální polohy.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí	220–240 V
Jmenovitý kmitočet	50/60 Hz
Jmenovitý příkon	1 000 W
Hlučnost	85 dB(A)

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 85 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další

podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnice EU, které se na něj vztahují.

SENCOR®

STM 6377CH / STM 6378BK



SK ■ Kuchynský robot

Preklad pôvodného návodu

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.**Všeobecné upozornenia**

- Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržiavajte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti.
- Ak je prívodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Spotrebič s poškodeným prívodným káblom je zakázané používať.

**Varovanie:**

Nesprávne používanie môže viesť k zraneniu.

- Pri manipulácii s nadstavcami a pri ich čistení buďte opatrní.
- Povrchy spotrebiča, ktoré sú v styku s pokrmom, vždy čistite podľa pokynov v tomto návode.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nebudete používať a ak ho nechávate bez dozoru, pred montážou, demontážou, čistením alebo jeho premiestnením.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, vypnite spotrebič a odpojte ho od napájania.

- Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumujú prípadným nebezpečenstvám.
- Spotrebič nesmú používať deti ani sa s ním nesmú hrať. Spotrebič a jeho prírodný kábel udržiajte mimo dosahu detí.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, či sa zhoduje nominálne napätie uvedené na jeho typovom štítku s napätím vo vašej zásuvke.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré sa nedodáva s týmto spotrebičom alebo nie je výslovne odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.
- Spotrebič je určený na použitie v domácnosti. Nepoužívajte ho na komerčné účely, v priemyselnom prostredí alebo vonku alebo na iné účely, než na aké bol určený.
- Spotrebič umiestňujte iba na rovný, suchý a stabilný povrch. Nekladte ho na elektrický alebo plynový varič, do blízkosti otvoreného ohňa alebo zariadení, ktoré sú zdrojom tepla.



Neukladajte ruky do priestoru, ktorý je označený týmto symbolom. Inak by mohlo dôjsť k úrazu, ak sa multifunkčná hlava odklopila a nie je riadne aretovaná v hornej polohe.

- Nikdy nepoužívajte viac typov nadstavcov súčasne.
- Pred uvedením spotrebiča do chodu sa uistite, či je správne zostavený a či sa multifunkčná hlava sklopila do horizontálnej polohy. Z bezpečnostných dôvodov je tento spotrebič vybavený poistkou, ktorá neumožní spustenie motora, ak je multifunkčná hlava odklopená.
- Ak sa multifunkčná hlava odklopí počas prevádzky, chod spotrebiča sa automaticky zastaví. Po sklopení multifunkčnej hlavy do horizontálnej pracovnej polohy nedôjde k automatickému obnoveniu chodu spotrebiča. Na obnovenie chodu je treba najskôr nastaviť regulátor do polohy OFF (vypnuté) a potom znovu zvoliť požadovanú rýchlosť.
- Nedotýkajte sa rotujúcich častí spotrebiča a dbajte na to, aby sa do ich blízkosti nedostali cudzie predmety, ako je napr. oblečenie, vlasy a pod. Mohlo by dôjsť k úrazu alebo poškodeniu spotrebiča.
- Ak nejaký predmet, ako je napríklad lyžica alebo vareška, spadne do nádoby počas prevádzky, okamžite nastavte regulátor rýchlosti do polohy OFF (pohotovostný režim) a odpojte prírodný kábel od zásuvky. Počkajte, kým sa rotujúce časti nezastavia a potom predmet vyťahnite.
- Ak sa prísady prichytávajú k nadstavcu alebo stenám misky, spotrebič vypnite, odpojte od sieťovej zásuvky a počkajte, kým sa nezastavia rotujúce časti. Silikónovou stierkou očistite nadstavce a steny nádoby. Potom môžete spotrebič znovu uviesť do prevádzky.
- Dbajte na to, aby sa počas prevádzky do otvoru na plnenie mlynčeka na mäso nedostali vlasy, oblečenie alebo iné predmety. Do plniaceho otvoru vkladajte iba suroviny, ktoré majú byť spracované.
- Nikdy nepoužívajte prsty alebo iné predmety na pretlačenie prísad plniacim otvorom v mlynčeku na mäso. Na tento účel slúži zátka na zatlačenie, ktoré je súčasťou príslušenstva.
- Ak je násadec na strúhanie a krájanie v prevádzke, dbajte na to, aby sa do blízkosti plniaceho otvoru nedostali vlasy, oblečenie alebo iné predmety. Do plniaceho otvoru vkladajte iba suroviny, ktoré sa majú spracovať.
- Nepoužívajte prsty alebo iné predmety na pretlačenie surovín plniacim otvorom násadca na strúhanie a krájanie. Na tento účel slúži zatlačadlo, ktoré je súčasťou príslušenstva tohto násadca.
- Násadec na strúhanie a krájanie nie je určený na spracovanie zmrazených potravín, škrupiny orechov, kávových zŕn, tvrdých kôstok a pod.

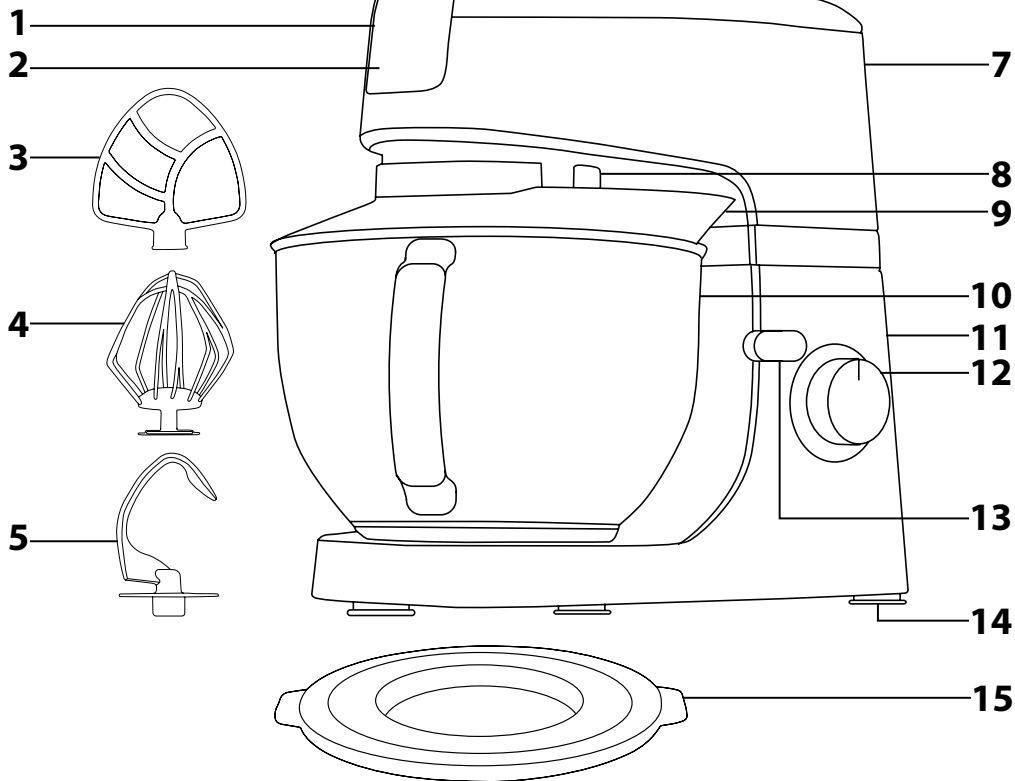
Varovanie:

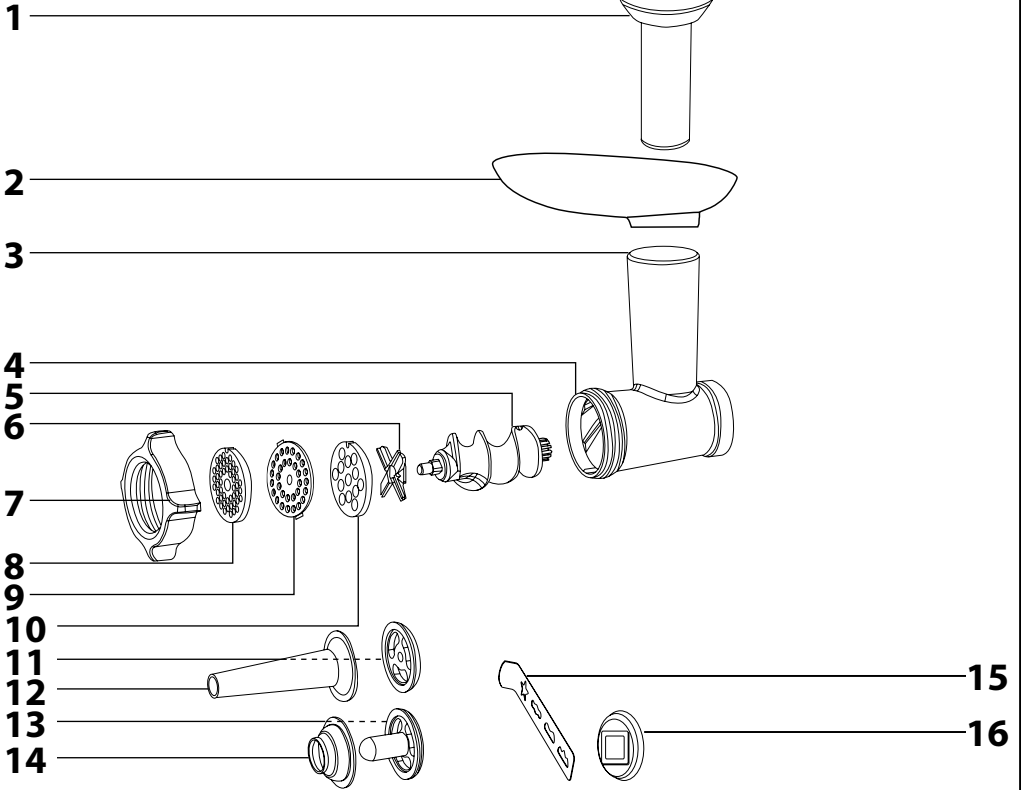
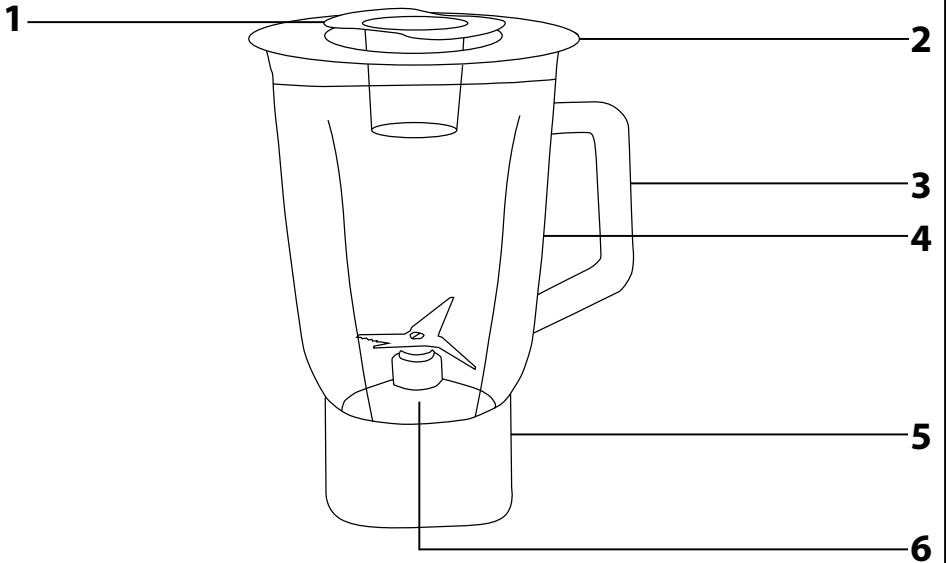
Nesprávne používanie môže viesť k zraneniu.



- Pri manipulácii s nožom na mletie v mlynčeku na mäso a jednotkou nožov mixéra dbajte na zvýšenú opatnosť, aby nedošlo k poraneniu o ostrie. Zvýšená pozornosť sa musí venovať pri vyprázdňovaní nádoby mixéra, pri vyberaní jednotky nožov z nádoby, pri vyberaní noža na mletie z komory a pri čistení.
- Nepokúšajte sa mlieť kosti, škrupinky orechov alebo iné tvrdé suroviny.
- V nádobe na mixovanie môžete spracovávať horúce tekutiny s teplotou až do 55 °C. Pri manipulácii s horúcimi tekutinami dbajte na zvýšenú opatnosť. Horúca para alebo rozstreknutie horúcich tekutín a potravín môžu spôsobiť oparenie. Nikdy nespúšťajte mixér bez riadne nasadeného veka. Ak spracovávate horúce tekutiny, neodnímajte počas prevádzky vnútorné viečko. Nedotýkajte sa ohriateho povrchu. Na prenášanie ohriatej nádoby na mixovanie používajte rukoväť.
- Maximálny čas nepretržitej prevádzky je 10 minút. V režime miesenie neprekračujte maximálnu dobu prevádzky 5 minút a pri použití mixéru neprekračujte dobu prevádzky 2 minúty. Pred ďalším spustením ho nechajte spotrebič na 30 minút vychladnúť.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nebudete používať, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou, čistením alebo jeho premiestnením. Pred demontážou spotrebiča a výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, vyčkejte, až sa pohyblivé časti zastavia.
- Čistenie prevádzkajte podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.
- Spotrebič neumývajte pod tečúcou vodou ani ju neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Spotrebič nezapínajte naprázdno. Nesprávne používanie spotrebiča môže nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť.
- Dbajte na to, aby sa vidlica sieťového kábla nedostala do kontaktu s vodou alebo vlhkosťou. Na sieťový kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
- Sieťový kábel odpojajte od zásuvky ťahom za zástrčku, nie za sieťový kábel. Inak by mohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kábla alebo zásuvky.
- Ak je sieťový kábel poškodený, výmenu zverte odbornému servisnému stredisku. Spotrebič s poškodeným sieťovým káblom je zakázané používať.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotrebiča sa vystavujete riziku straty zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť.

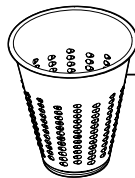
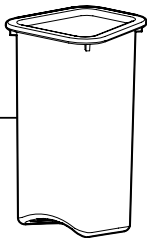
A



B**C**

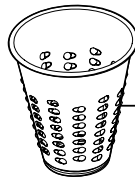
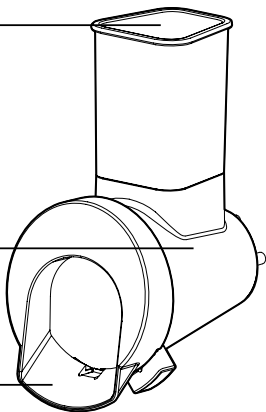
D

1



5

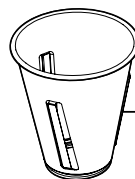
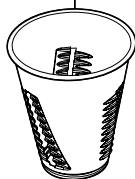
2



6

7

3

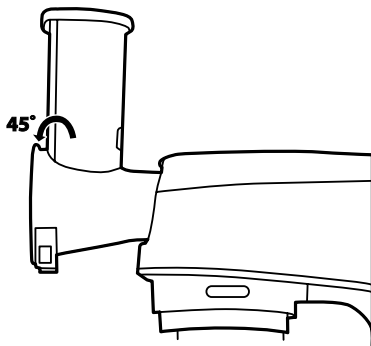


8

4

9

E



Kuchynský robot

Návod na použitie

- Pred zapnutím spotrebiča sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámení s používaním spotrebičov podobného typu. Spotrebič používajte iba tak, ako je popísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby.
- Minimálne počas trvania zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akost odporúčame uschovať originálny prepravňací karton, balací materiál, pokladničný doklad a potvrdenie o rozsahu zodpovednosti predávajúceho alebo záručný list. V prípade prepravy odporúčame zabaliť spotrebič opäť do originálnej škatule od výrobcu.

POPIS SPOTREBIČA A JEHO PRÍSLUŠENSTVA

A1 Tlačidlo na uvoľnenie mlynčeka na mäso z čelného výstupu	A10 4,5l nerezová miska
A2 Sínateľný kryt čelného výstupu na prípravu mlynčeka na mäso	A11 Základňa
A3 Metla na miešanie v tvare písmena A	A12 Regulator rýchlosti
A4 Balónová metla na šľahanie	služí na plynulé nastavenie rýchlostného stupňa
A5 Hák na miesenie	MIN-1-2-3-4-5-6-MAX, nastavenie pulzného stupňa (PULSE) a vypnutie spotrebiča (OFF).
A6 Sínateľný kryt horného výstupu na prípravu mixéru	A13 Poistka na odistenie multifunkčnej hlavy
A7 Vykývna multifunkčná hlava	A14 Protišmykové nožičky pre stabilitu spotrebiča počas prevádzky
A8 Výstup na prípravu nadstavcov	A15 Veko
A3-A5	Služia na uzatvorenie nerezovej misy A10 , keď v nej chcete spracované ingrediencie krátkodobu uchovať.
A9 Kryt misy s otvorom na pridávanie ingrediencií	

POPIS PRÍSLUŠENSTVA MLYNČEKA NA MÄSO

B1 Prítlač	B9 Stredne hrubý mlieci disk
B2 Nerezová násypka	B10 Hrubý mlieci disk
B3 Pliňaci otvory	B11 Separátor
B4 Komora na mletie	B12 Nadstavec na plnenie črievok
B5 Závitkový hriadeľ	B13 Formovač
B6 Nôž na mletie	B14 Kuželový nadstavec
B7 Uzáver na skrútkovanie	B15 Vykrajovač pečiva
B8 Jemný mlieci disk	B16 Držiak vykrajovača na pečivo



Poznámka:

Súčasti **B11-B14** sú uložené v prítlaču **B1**.

Niektoré modely sú vybavené iba jemným a hrubým diskom na mletie **B8** a **B10**.

POPIS PRÍSLUŠENSTVA MIXÉRA

C1 Vnútroštie večiko nádoby na mixovanie	C4 Sklenená nádoba na mixovanie s objemom 1,5 l
C2 Obvodové večiko nádoby na mixovanie s otvorom na pridávanie ingrediencií	C5 Manžeta
C3 Rukoväť	C6 Jednotka nožov

POPIS NÁSDADCA NA STRÚHANIE A KRÁJANIE

D1 Zatiačadlo	D5 Jemné strúhadlo
D2 Pliňaci otvor	D6 Strúhadlo na zemiaky
D3 Komora na strúhadlo	D7 Hrubé strúhadlo
D4 Koncovka na smerovanie nasturhnaných potravín do nádoby	D8 Strúhadlo na krájanie vlnkových plátkov
	D9 Strúhadlo na krájanie plátkov

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Spotrebič a príslušenstvo vyberte z obalového materiálu.
2. Všetky oddeliteľné časti príslušenstva, ktoré sú určené pre styk s potravinami, dôkladne omyte teplotou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ich opláchnite pod čistou vodou a dôkladne vytrite dosucha jemnou utierkou alebo ich nechajte voľne vyschnúť. Po umytí a osušení odporúčame natrieť nôž **B6** a mliecié disky **B8-B10** stolovým olejom.
3. Robot ani jeho privodný kábel neponárajte do vody alebo inej tekutiny.



Upozornenie:

Kovové súčasti mlynčeka na mäso a nadstavca **A3-A5** nie sú určené na umývanie v umývačke na riad. Ostatné odnímateľné súčasti je možné nechať umyť v umývačke riadu.
Pri manipulácii so strúhadlami **D5-D9** dbajte na zvýšenú opatnosť, aby ste sa neporanili o ich ostrie.

MIXOVANIE, ŠLAHANIE A HNENIE

VÝBER TYPU NÁSDADCA

Typ nadstavca	Účel použitia
Metla na miešanie A3	Používa sa na miesenie ľahkých až stredne ťažkých ciest bez kvasnic, na prípravu plevy, krémov, náplní atď. Nepoužívajte ju na miesenie ťažkých ciest.
Balónová metla na šľahanie A4	Používa sa na šľahanie celých vajec alebo vaječných bielkov, šľahačky, penových krémov atď. Nepoužívajte ju na miesenie alebo hnetenie cesta.
Hák na miesenie A5	Používa sa na miesenie rôznych druhov cesta vrátane ťažkého a hutného cesta, ako je napr. chlebové cesto, cesto na pizzu, cesto na čerstvé cestoviny a pod.

ZOSTAVENIE A DEMONTÁŽ KUCHYNSKÉHO ROBOTA

- Skôr ako začnete zosťavovať alebo demontovať kuchynský robot, uistite sa, či je vypnutý a odpojený od sieťovej zásuvky.

1. Vloženie misy a prípevnenie krytu

- 1.1 Kuchynský robot postavte na rovný, suchý a stabilný povrch, napríklad na pracovnú dosku kuchynskej linky.
- 1.2 Pomocou poistky **A13** odistite multifunkčnú hlavu **A7** a odklopte ju až na doraz. Po odklopení multifunkčnej hlavy **A7** uvoľnite poistku **A13**. Aretácia multifunkčnej hlavy **A7** v hornej otvorenej polohe je signalizovaná vrátením poistky **A13** do východzej polohy, ktorú doprevádza zreteľné cvaknutie.
- 1.3 Nerezovú misku **A10** vložte do základne **A11** a upevnite ju otočením v smere hodinových ručičiek. Ak je miska **A10** riadne upevnená, nemôžete ju samostatne zdvihnúť zo základne **A11**.
- 1.4 Na spodnú časť multifunkčnej hlavy **A7** s výstupom **A8** nastrčte kryt **A9** tak, aby západky po obvodě kruhového otvoru v kryte **A9** zapadli do výrezov po obvodě výstupu **A8**.
- 1.5 Veko **A15** sa používa na zakrytie misy **A10**, keď v nej budete chcieť spracované ingrediencie krátkodobu uchovať.

2. Prípevnenie nadstavcov

- 2.1 Pri nasadzovaní nadstavcov musia byť multifunkčná hlava **A7** aretovaná v otvorenej polohe, pozri bod 1.2 v predchádzajúcej podkapitole. K výstupu **A8** prípevnite jeden z nadstavcov **A3-A5** tak, aby hriadeľ výstupu **A8** zapadol do nadstavca. Nadstavec pritlačte smerom k výstupu **A8** a otočte nim proti smeru hodinových ručičiek, aby došlo k jeho upevneniu. Za nadstavec jednou rukou zľahka zatiahnite smerom nadol, aby ste zistili, či je riadne pripojený.
- 2.2 Do misy **A10** vložte suroviny, ktoré chcete spracovať. Poistku **A13** odistite a multifunkčnú hlavu **A7** sklopte do horizontálnej polohy. Po sklopení hlavy **A7** uvoľnite poistku **A13**. Aretácia multifunkčnej hlavy **A7** v sklopanej pracovnej polohe je signalizovaná vrátením poistky **A13** do východzej polohy. To sprevádza počuteľné cvaknutie.

3. Demontáž

- 3.1 Pomocou poistky **A13** odistite multifunkčnú hlavu **A7** a odklopte ju až na doraz. Po odklopení multifunkčnej hlavy **A7** poistku **A13** uvoľnite. Aretácia multifunkčnej hlavy **A7** v hornej otvorenej polohe je signalizovaná vrátením poistky **A13** do východzej polohy, ktorú doprevádza zreteľné cvaknutie.
- 3.2 Nadstavec mierne zatlačte smerom k výstupu **A8** a otočte nim v smere hodinových ručičiek, aby došlo k jeho uvoľneniu a dajte ho dolu. Miskou **A10** otočte proti smeru hodinových ručičiek a vyťahujte ju zo základne **A11**. Kryt **A9** oddelite ťahom nadol. Multifunkčnú hlavu **A7** uveďte späť do horizontálnej polohy.

OBSLUHA KUCHYNSKÉHO ROBOTA

1. Všetky správné typy nadstavca podľa účelu použitia a spotrebič zostavte podľa inštrukcií uvedených v kapitole Zostavenie a demontáž spotrebiča. Do misy **A10** vložte suroviny.



Upozornenie:

V jednej dávke môžete spracovať maximálne 2,2 l ľahkého cesta, alebo 0,8 l hutného, ťažkého cesta. Maximálne množstvo bielkov, ktoré je možné šľahať naraz, je 12 ks. Misku **A10** odporúčame plniť maximálne do úrovne rysky 31. Ak vložíte do misy **A10** príliš málo množstvo ingrediencií (menej než 0,3 l cesta), nemusí dôjsť k ich optimálnemu spracovaniu.

2. Uistite sa, či sa multifunkčná hlava **A7** sklopila do horizontálnej pracovnej polohy a či regulator rýchlosti **A12** je nastavený v polohe OFF (vypnuté). Sieťový kábel pripojte k zásuvke.
3. Regulatorom **A12** nastavte požadovaný rýchlostný stupeň. Plynulým otáčaním regulatora **A12** v smere hodinových ručičiek sa rýchlosť zvyšuje, otáčaním v opačnom smere sa rýchlosť znižuje. Na začiatkové miesenie surovín nastavte najskôr najnižšiu rýchlosť a potom ju podľa potreby upravte. Elektronická regulácia rýchlosti zabezpečuje udržanie nastavenej rýchlosti pri rôznom zaťažení. Počas prevádzky môžete pridávať do misy **A10** ingrediencie otvorom v kryte **A9**.
4. Pulzný režim slúži na krátkodobé zvýšenie rýchlosti otáčok na maximum. Na spustenie pulzného režimu otočte regulatorom rýchlosti **A12** do polohy PULSE a na zaistenie nepretržitej chodu ho pridržte v tejto polohe. Hneď ako regulator **A12** uvoľníte, automaticky sa vráti do polohy OFF (vypnuté).
5. Ak budete potrebné zotrieť prísady zo stien misy **A10** a z nadstavca, kuchynský robot najskôr vypnite nastavením regulatora **A12** do polohy OFF (vypnuté) a odpojte ho od sieťovej zásuvky. Počkajte, kým sa rotujúce časti nezastavia a až potom zotrite prísady plastovou stierkou.
6. Po ukončení používania nastavte regulator **A12** do polohy OFF (vypnuté) a sieťový kábel odpojte od zásuvky.
7. Počkajte, kým sa rotujúce časti nezastavia a kuchynský robot demontujte podľa inštrukcií uvedených v kapitole Zostavenie a demontáž spotrebiča. Na odstránenie obsahu misy **A10** použite mäkkú plastovú stierku.
8. Po každom použití vyčistite kuchynský robot podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.

LED OSVETLENIE

- Multifunkčná hlava **A7** je vybavená LED osvetlením, ktoré sa automaticky rozsvieti po pripojení kuchynského robota k sieťovej zásuvke. LED osvetlenie automaticky zhasne po 2,5 minútach nečinnosti, tzn. keď spotrebič nie je v prevádzke alebo keď nedžie počas tejto chvíle k nastaveniu rýchlosti. LED osvetlenie sa opäť automaticky zapne, keď uvoľnite kuchynský robot do prevádzky nastavením regulatora **A12** na požadovaný rýchlostný stupeň.

RÝCHLY SPRIEVODCA SPRACOVANÍM INGREDIENCIÍ

Typ nadstavca	Prísady	Maximálne množstvo	Čas spracovania	Výber rýchlosti
Balónová metla na šľahanie A4	Bielky	12 ks	4 min	5–6
Balónová metla na šľahanie A4	Smotana na šľahanie	1 l	6–8 min	5–6
Metla na miešanie A3	Cesto na tortu	2,2 l	6 min	3–4
Hák na miesenie A5	Chlebové cesto Cesto na pizzu	0,8 l	4–5 min	MIN až 2



Poznámka:

Vyššie uvedené časy spracovania sú iba orientačné.
Pri šľahaní vaječných bielkov musí byť miska **A10** a metla na šľahanie **A4** úplne čísa a suchá. Aj malé množstvo tuku môže spôsobiť, že nedôjde k vyšľahaniu bielkov do požadovanej snehovej konzistencie.
Smotana na šľahanie by mala byť pred šľahaním vychladená na teplotu 6 °C.
Prísady na prípravu rôznych druhov cesta nechajte pred spracovaním odležať pri izbovej teplote.

MLETIE MÄSA, VÝROBA KLOBÁS A KEBABU A TVAROVANIE PEČIVA

ZOSTAVENIE A DEMONTÁŽ MLYNČEKA NA MÄSO

- Do komory na mletie **B4** vložte závitový hriadeľ **B5** obuzeným kolieskom dopredu.
- Na hriadeľ **B5** nasadíte mliečny nôž **B6** (ostrím smerom von z komory na mletie) a naň nasadíte disk na mletie **B8**, **B9** alebo **B10** v závislosti od preferovanej hrúbosti mletia. Dbajte na to, aby výstupok v komore na mletie **B4** zapadol do výrezu v disku na mletie.



Upozornenie:

Pri nasadzovaní noža **B6** dbajte na zvýšenú opatnosť, aby ste sa neporanili o jeho ostrie.

- Na komoru na mletie **B4** nasadíte uzáver **B7** a riadne ho zaskrutkujte v smere hodinových ručičiek. Na plniaci otvor **B3** nasadíte nerezový násypanik **B2**.
- Uistite sa, či je robot vypnutý a odpojený od sieťovej zásuvky. Multifunkčná hlava **A7** musí byť sklopená do horizontálnej polohy a nadstavce na šľahanie, miešanie alebo mliečanie musíte demontovať. Z multifunkčnej hlavy **A7** dajte dolu celý kryt **A2**. Zostavený nadstavec priložte k celnému výstupku tak, aby bol plniaci otvor **B3** naklonený doprava zhruba do 45° uhla od zvislej osi, a nadstavec zaistite vo zvislej polohe otočením proti smeru hodinových ručičiek. Zaistenie nadstavca je signalizované vsunutím tlačidla **A1**. To sprevádza počutelné cvaknutie.
- Pri demontáži mlyňčeka na mäso najskôr odoberte otvor na sypanie **B2**. Potom stlačte tlačidlo **A1** a mlyňček odoberte pootočením v smere hodinových ručičiek. Po oddelení mlyňčeka vráťte kryt **A2** naspäť na svoje miesto.
- Pri rozobratí mlyňčeka na jednotlivé súčasti postupujte opačným spôsobom než pri jeho zostavení.

POUŽITIE MLYNČEKA NA MÄSO

- Najskôr si pripravte mäso na mletie a to nasledujúcim spôsobom. Vykostíte ho, zbavíte šliach, chrupavice a nakrájate na kúsky s veľkosťou cca 2 x 2 x 6 cm, ktoré voľne prejdú plniacim otvorom **B3**.



Upozornenie:

Nespracovávajte zmrazené mäso. Pred mletím ho nechajte rozmraziť.

- Uistite sa, či je robot správne zostavený a regulátor **A12** je v polohe OFF (vypnuté).
- Pod mlyňček umiestnite misku **A10** alebo inú vhodnú nádobu. Zástrčku sieťového kábla pripojte k zásuvke.
- Regulátorom nastavte požadovaný stupeň rýchlosti. Najprv odporúčame nastaviť nižšiu rýchlosť 3 a potom ju zvýšiť podľa potreby. Kúsky mäsa vkladajte postupne do plniaceho otvoru **B3** a stlačte zátku na zatlačenie **B1**. Dbajte na to, aby sa neupchal plniaci otvor **B3** veľkým množstvom mäsa. Nespracovávajte väčšie množstvo než 5 kg mäsa v jednej dávke. Doba spracovania sa pohybuje v radoch niekoľkých minút.



Upozornenie:

Na stlačenie mäsa nepoužívajte prsty alebo iné predmety. Vždy používajte k tomu určenú zátku na zatlačenie **B1**.

- Mleté mäso bude padať do pripravenej nádoby. Zvyšky mäsa, ktoré zostali v komore na mletie **B4**, je možné odstrániť zomletím krajca chleba alebo rožka.
- Vypnutie robota prevediete nastavením regulátora **A13** do polohy OFF (vypnuté).
- Po každom použití vyčistíte mlyňček na mäso podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.

ZOSTAVENIE A DEMONTÁŽ NÁDSTAVCA NA VÝROBU KLOBÁS

- Postupujte rovnakým spôsobom ako pri zostavení mlyňčeka na mäso iba s tým rozdielom, že namiesto noža na mletie **B6** a disku **B8**, **B9** alebo **B10** použijete súčasti **B11** a **B12**.
- Separátor **B11** nasadíte na závitový hriadeľ tak, aby výstupok v komore na mletie **B4** zapadol do výrezu v separátore **B11**. Na separátor **B11** umiestnite nadstavec na plnenie črievok **B12** a celú zostavu nadstavca na výrobu klobás skompletizujte tak, že sa naskrutkuje uzáver **B7** na komoru na mletie **B4**. Na plniaci otvor **B3** nasadíte nerezový násypanik **B2**.

- Pripavenie nadstavca k роботу prevediete rovnakým spôsobom, ako je uvedený v bode 4 kapitole Zostavenie a demontáž mlyňčeka na mäso.
- Pri demontáži mlyňčeka najskôr odoberte násypanik **B2**. Potom stlačte tlačidlo **A1** a nadstavec odoberte pootočením v smere hodinových ručičiek. Po oddelení mlyňčeka vráťte kryt **A2** naspäť na svoje miesto.
- Pri rozobratí nadstavca na jednotlivé súčasti postupujte opačným spôsobom než pri jeho zostavení.

POUŽITIE NÁDSTAVCA NA VÝROBU KLOBÁS

- Uistite sa, či je robot správne zostavený a regulátor **A12** je v polohe OFF (vypnuté). Zástrčku sieťového kábla pripojte k zásuvke.
- Prípravte si črievko, ktoré budete plniť mäsom, a nechajte ho máčať vo vlažnej vode cca 10 minút. Mletú masovú mies zmes pridajte na násypanik **B2**. Črievko vyberte z vody a jeden jeho koniec uzavrite špagou alebo zaviažte a druhý koniec nastrečte ako harmoniku na nadstavec na plnenie črievok **B12**.
- Regulátorom **A12** nastavte požadovaný stupeň rýchlosti. Odporúčame najskôr nastaviť nižší rýchlostný stupeň a potom ho podľa potreby zvýšiť. Jednou rukou pridržujte črievko na nadstavci **B12** a druhou rukou pomocou prítlaku **B1** pretlačíte mletú masovú zmes plniacim otvorom **B3**. Ak sa črievko prichytáva k nadstavcu **B12**, je potrebné ho znovu navlhčiť vodou.



Upozornenie:

Na stlačenie mletého mäsa nepoužívajte prsty alebo iné predmety. Vždy používajte k tomu určenú zátku na zatlačenie **B1**.

- Vypnutie spotrebiča prevediete nastavením regulátora rýchlosti **A12** do polohy OFF (vypnuté).
- Po každom použití vyčistíte jednotlivé súčasti nadstavca podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.

ZOSTAVENIE A DEMONTÁŽ NÁDSTAVCA NA VÝROBU KEBABU

- Postupujte rovnakým spôsobom ako pri zostavení mlyňčeka na mäso iba s tým rozdielom, že namiesto noža na mletie **B6** a disku **B8**, **B9** alebo **B10** použijete súčasti **B13** a **B14**.
- Formovač **B13** nasadíte na závitový hriadeľ **B5** tak, aby výstupok v komore na mletie **B4** zapadol do výrezu vo formovači **B13**. Na formovač **B13** umiestnite kuželový nadstavec **B14** a celú zostavu nadstavca na výrobu kebabu skompletizujte naskrutkovaním uzáveru **B7** na komoru na mletie **B4**. Na plniaci otvor **B3** nasadíte nerezový násypanik **B2**.
- Pripavenie nadstavca k роботу prevediete rovnakým spôsobom, ako je uvedený v bode 4 kapitole Zostavenie a demontáž mlyňčeka na mäso.
- Pri demontáži mlyňčeka najskôr odoberte násypanik **B2**. Potom stlačte tlačidlo **A1** a nadstavec odoberte pootočením v smere hodinových ručičiek. Po oddelení mlyňčeka vráťte kryt **A2** naspäť na svoje miesto.
- Pri rozobratí nadstavca na jednotlivé súčasti postupujte opačným spôsobom než pri jeho zostavení.

POUŽITIE NÁDSTAVCA NA VÝROBU KEBABU

- Uistite sa, či je robot správne zostavený a regulátor **A12** je v polohe OFF (vypnuté). Zástrčku sieťového kábla pripojte k zásuvke.
- Prípravu masovú zmes na kebab položte na násypanik **B2**. Regulátorom **A12** nastavte požadovaný stupeň rýchlosti. Odporúčame najskôr nastaviť nižší rýchlostný stupeň a potom ho podľa potreby zvýšiť. Pomocou zátky na zatlačenie **B1** pretlačíte zmes plniacim otvorom **B3**. Výsledkom bude dutá masová trubička, ktorá sa potom nakrája na menšie kúsky. Kebab je tradičný pokrm krajín Blízkeho východu vyrobený prevažne z mletého mäsa a celozrnnej pšenice.



Upozornenie:

Na stlačenie mletého mäsa nepoužívajte prsty alebo iné predmety. Vždy používajte k tomu určenú zátku na zatlačenie **B1**.

- Vypnutie spotrebiča prevediete nastavením regulátora **A12** do polohy OFF (vypnuté).
- Po každom použití vyčistíte jednotlivé súčasti nadstavca podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.

ZOSTAVENIE A DEMONTÁŽ NÁDSTAVCA NA VÝROBU PEČIVA

- Postupujte rovnakým spôsobom ako pri zostavení mlyňčeka na mäso iba s tým rozdielom, že miesto noža na mletie **B6** a disku **B8**, **B9** alebo **B10** použijete súčasti **B11**, **B15** a **B16**.
- Na závitový hriadeľ nasadíte separátor **B11** tak, aby výstupok v komore na mletie **B4** zapadol do výrezu v separátore **B11**. Do skrutkovacieho uzáveru **B7** vložte držiak na nadstavec na tvorenie **B16**. Uzáver **B7** naskrutkujte na komoru na mletie **B4** v smere hodinových ručičiek a riadne ho pritiahnite. Zostavu skompletizujete vsunutím nadstavca na tvorenie **B15** do držiaku **B16** a pripavením násypanky **B2** k plniacemu otvoru **B3**.
- Pripavenie nadstavca k роботу prevediete rovnakým spôsobom, ako je uvedený v bode 4 kapitole Zostavenie a demontáž mlyňčeka na mäso.
- Pri demontáži najskôr odoberte násypanik **B2**. Potom stlačte tlačidlo **A1** a nadstavec odoberte pootočením v smere hodinových ručičiek. Po oddelení mlyňčeka vráťte kryt **A2** naspäť na svoje miesto.
- Pri rozobratí nadstavca na jednotlivé súčasti postupujte opačným spôsobom než pri jeho zostavení.

POUŽITIE NÁDSTAVCA NA VÝROBU PEČIVA

- Prípravu cesto si položíte na násypanik **B2**. Posunutím dielu na tvorenie **B15** dolava alebo doprava nastavte požadovaný tvar pečiva.
- Zástrčku sieťového kábla pripojte k zásuvke. Regulátorom **A12** nastavte požadovaný rýchlostný stupeň. Pri prvom použití odporúčame nastaviť rýchlosť 3 a potom rýchlosť znížiť alebo zvýšiť podľa potreby.

- Na pretlačenie cesta plniacim otvorom **B3** používajte zátku na priláčenie **B1**. Kuchynský robot bude vytlačíť cesto požadovaného tvaru, ktorý ste nastavili pomocou dielu na tuchenie **B15**. Pod vytlačeným cestom odporúčame pridržiavať tlačku alebo dlaň. Vytvarované cesto potom rozkrájajte na menšie kúsky.




Upozornenie:

Na stláčanie surovín nepoužívajte prsty alebo iné predmety. Vždy používajte zátku na priláčenie **B1**.

- Na ukončení používania vypnite kuchynský robot nastavením regulátora **A12** do polohy OFF (vypnuté).
- Po každom použití vyčistite nadstavec podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.

MIXOVANIE

ZOSTAVENIE A DEMONTÁŽ MIXÉRA

- Na nádobu na mixovanie **C4** nasadte obvodové veko **C2** tak, aby jeho okraje kopirovali hrdlo nádoby, a riadne ho stlačte nadol po celom obvode. Do otvoru vo veku **C2** vložte vnútorné viečko **C1** a riadne ho stlačte dolu až na doraz.
- Uistite sa, či je robot vypnutý a odpojený od sieťovej zásuvky. Multifunkčná hlava **A7** musí byť sklopená do horizontálnej polohy a nadstavec na šľahanie, miešanie alebo mixovanie musíte demontovať. Uvoľnite a odoberte kryt horného výstupu **A6**. Zostavenú nádobu umiestnite na horný výstup a ľahkým ťahom s ňou otočte v smere symbolu  až na doraz. Bezpečnostná poistka neumožní spustenie mixéra, ak nie je správne pripravený k multifunkčnej hlave **A7**.
- Pri demontáži postupujte opätým spôsobom.

POUŽITIE MIXÉRA

- Mixér je určený na prípravu pokrmov a nápojov, ako sú mliečne koktaily, krémové polievky, omáčky, nátierky, čerstvé detské mixované pokrmy a pod. Neslúži na odšťavňovanie ovocia a zeleniny, prípravu zemiakového pyré, kysnutého cesta ani na šľahanie vaječných bielkov.
- Mixér zostavte podľa inštrukcií uvedených v kapitole Zostavenie a demontáž mixéra a prísady (väčšie potraviny je treba dopredu nakrájať) vložte do nádoby na mixovanie **C4**.



Poznámka:


Maximálna kapacita nádoby na mixovanie **C4** je 1,5 l. Nenaplnujte ju nad rysku maxima. Pri spracovaní horúcich tekutín alebo tekutín, ktoré získavajú v priebehu mixovania na objeme, odporúčame plniť nádobu maximálne do 3/4 jej maximálnej kapacity.

- Uistite sa, či je robot správne zostavený a regulátor **A12** je nastavený v polohe OFF (vypnuté). Sieťový kábel pripojte k zásuvke. Regulátorom **A12** nastavte požadovaný rýchlostný stupeň. Najprv odporúčame nastaviť nižšiu rýchlosť, aby sa prísady premiešali. Potom môžete rýchlosť zvýšiť. Pulzný stupeň je vhodné použiť, keď chcete mixovať potraviny len veľmi krátko. Na spustenie pulzného stupňa otočte regulátor **A12** do polohy PULSE a krátko ho v tejto polohe pridržiť. Hneď ako regulátor **A12** uvoľníte, automaticky sa vráti do polohy OFF (vypnuté).



Upozornenie:

V nádobe na mixovanie môžete spracovávať horúce tekutiny s teplotou až do 55 °C. Maximálny čas prevádzky mixéra sú 2 minúty. Nenechávajte spotrebič nepretržite v prevádzke dlhšie, než je vyššie uvedené. Potom ho nechajte 30 minút vychladnúť.

- Potraviny alebo tekutiny môžete pridávať do nádoby **C4** počas mixovania otvorom vo veku **C2** po vybraní vnútorného viečka **C1**. Počas prevádzky nikdy neotvárajte obvodové veko **C2**. Pri spracovaní horúcich tekutín musí zostať vnútorné viečko **C1** uzatvorené.
- Ak sa potraviny prichytávajú k jednotke nožov **C6** alebo stenám nádoby **C4**, spotrebič vypnite otočením regulátora **A12** do polohy OFF (vypnuté) a odpojte ho od sieťovej zásuvky. Uistite sa, že sa jednotka nožov **C6** prestala otáčať. Zostavenú nádobu opätne demontujte z multifunkčnej hlavy **A7** otočením v smere symbolu . Odklopte veko a stierkou očistite jednotku nožov **C6** a steny nádoby **C4**. Pripojte veko a zostavu mixéra pripevnite späť k multifunkčnej hlave **A7**. Sieťový kábel pripojte k zásuvke a pokračujte v mixovaní.
- Po ukončení používania nastavte regulátor **A12** do polohy OFF (vypnuté) a sieťový kábel odpojte od zásuvky. Uistite sa, či sa jednotka nožov **C6** prestala otáčať a zostavu nádoby na mixovanie opätne odoberte z multifunkčnej hlavy **A7**. Kryt **A6** vráťte naspäť na svoje miesto a na odstránenie potravín z nádoby **C4** použite mäkkú plastovú stierku.
- Po každom použití rozoberte zostavenú nádobu a jednotlivé súčasti vyčistite podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.

TIPY A RADY NA MIXOVANIE

- Potraviny pevnej konzistencie, ako je napr. ovocie alebo zelenina, najprv rozkrájajte na menšie kúsky s veľkosťou zhruba 3 cm a až potom ich vložte do mixéru.
- Rozmixujte najskôr menšie množstvo ingrediencií a ďalšie ingrediencie postupne pridávajte otvorom vo veku **C2** počas mixovania. Tým dosiahnete lepšie výsledky, než keď vložíte všetky ingrediencie do nádoby na mixovanie **C4** naraz.
- Ak potrebujete spracovať potraviny pevnej konzistencie súčasne s tekutinami, odporúčame najskôr rozmixovať potraviny pevnej konzistencie s časť tekutín. Zvyšok tekutín potom postupne pridajte otvorom vo veku **C2** počas mixovania.
- Na mixovanie veľmi hustých tekutín odporúčame použiť pulzný stupeň, aby sa často nezasekávala jednotka nožov **C6**. Mixér spúšťajte opakovane v krátkych intervaloch.
- Kocky ľadu je potrebné spracovať okamžite po vybratí z mrazničky. Hneď ako sa začne ľad topiť, kocky sa spoja a nebude možné ich rozmixovať.

RÝCHLY SPRIEVODCA SPRACOVANÍM INGREDIENCIÍ

Ingrediencie	Výber rýchlosti	Odporúčaný čas mixovania
Ovocie, zelenina nakrájaná na menšie kúsky	5–6	30 s
Detská výživa, príkrmy	5–6	40 s
Nátierky, dressinky, marinády	3–4	30 s
Smoothie a koktaily	6 až MAX	40 s
Polievky	6 až MAX	30 s
Kocky ľadu	PULSE	



Poznámka:

Vyššie uvedené časy spracovania potravín sú iba orientačné. Skutočný čas mixovania závisí od veľkosti potravín, ich množstva a požadovanej výslednej konzistencie.

STRÚHANIE A KRÁJANIE

ÚČEL POUŽITIA NÁSADCA NA STRÚHANIE A KRÁJANIE

- Násadec je určený na krájanie a strúhanie ovocia a zeleniny, syrov, čokolády, oreškov, výrobu strúhanky a pod.
- S výberom správneho typu strúhadla vám pomôže tabuľka Výber správneho typu strúhadla.

ZOSTAVENIE A DEMONTÁŽ NÁSADCA NA STRÚHANIE A KRÁJANIE

- Vyberte jedno zo strúhadlí **D5–D9** a vložte ho do komory **D3** tak, aby hriadeľ vnútri komory **D3** zapadol do pátranného otvoru uprostred strúhadla. Ku komore **D3** pripievajte koncovku **D4**.
- Uistite sa, že kuchynský robot je vypnutý a odpojený od sieťovej zásuvky. Rameno kuchynského robota musí byť sklopené do horizontálnej polohy a násadec na šľahanie, mixovanie alebo hnetenie musí byť demontovaný. Z multifunkčnej hlavy kuchynského robota odoberte čelný kryt a zostavený násadec priložte pod uholom cca 45° k čelnému výstupu a upevnite ho pootočením proti smeru hodinových ručičiek, pozrite obrázok D.
- Zaistenie násadca vo zvolenej polohe je signalizované vysunutím tlačidla, ktoré je umiestnené naľavo od čelného výstupu. Vysunúte tlačidlo spravidla počuťelné cvaknutie. Násadec skontrolujte vložením zatlačadla **D1** do plniacieho otvoru **D2**. Teraz je násadec zostavený a pripravený na použitie.
- Pri demontáži násadca najskôr stlačte tlačidlo, ktoré je umiestnené naľavo od čelného výstupu, a potom násadec odoberte pootočením v smere hodinových ručičiek. Pri rozobieraní násadca na jednotlivé súčasti postupujte opätým spôsobom než pri jeho zostavení.

POUŽITIE NÁSADCA NA STRÚHANIE A KRÁJANIE

- Pripravte si suroviny a nakrájajte ich na kúsky, ktoré prejdú plniacim otvorom **D2**. Z ovocia a zeleniny odstráňte tvrdé jadrá alebo kôstky. Orešky zbavte škrupín.



Upozornenie:

V žiadnom prípade sa nepokúšajte spracovať zmrazené potraviny, škrupiny orechov alebo tvrdé kôstky, ktoré obsahujú napr. mango alebo avokádo.

- Uistite sa, či je kuchynský robot správne zostavený a regulátor rýchlosti je nastavený v polohe OFF (vypnuté). Zástrčku sieťového kábla pripojte k zásuvke elektrického napätia.
- Pod násadec umiestnite misu **A2** alebo inú vhodnú nádobu. Regulátorom nastavte požadovaný stupeň rýchlosti. Odporúčame nastaviť najskôr nižšiu rýchlosť stupeň a potom ho môžete podľa potreby zvýšiť.
- Do plniacieho otvoru **D2** postupne vkladajte suroviny a pretlačte ich pomocou zatlačadla **D1**.
- Ák dôjde k upchatiu násadca, kuchynský robot vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky. Vyčkejte, kým sa rotujúce časti nezastavia. Demontujte násadec a prečistite ho. Potom násadec zostavte a pripievajte späť ku kuchynskému robotu. Kuchynský robot pripojte k sieťovej zásuvke, zapnite ho a môžete pokračovať v činnosti.



Upozornenie:

Pri manipulácii so strúhadlami **D5–D9** dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa neporanili o ich ostrie.

- Po ukončení používania nastavte regulátor do polohy OFF (vypnuté) a sieťový kábel odpojte od zásuvky.
- Po každom použití vyčistite jednotlivé súčasti násadca podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.

VÝBER SPRÁVNEHO TYPU STRÚHADLA

Druh potraviny	Strúhadlo na krájanie plátkov D8 – D9	Hrubé strúhadlo D7	Jemné strúhadlo D6	Veľmi jemné strúhadlo D5
Ovocie				
Jablká	-	-	-	-
Hrušky	-	-	-	-
Zelenina				
Červená a biela kapusta	-	-	-	-
Mrvka	-	-	-	-
Cuketa	-	-	-	-
Uhorka	-	-	-	-
Zeler	-	-	-	-
Cibuľa	-	-	-	-
Zemiaky	-	-	-	-
Redkovka	-	-	-	-

Batáty	-	-	-
Ostatné potraviny			
Tvrdý syr (napr. parmezán)	.	.	.
Čokoláda	.	.	.
Tvrdé pečivo (na strúhanku)	.	.	.
Oriešky bez škrupín	.	.	.



Poznámka:

Vyššie uvedená tabuľka iba odporúča vhodný typ strúhadla pre určitý druh potraviny. V prípade potreby je možné použiť pre daný druh potraviny iný, vami preferovaný typ strúhadla.

V tabuľke sú zahrnuté najbežnejšie druhy potravín, ktoré je možné spracovať. Násadeč na strúhanie a krájanie môžete však použiť aj na iné druhy potravín, a to také, pre ktoré všeobecne platí, že je ich možné bežne krájať nožom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením kuchynský robot vždy vypnite nastavením regulátora **A12** do polohy OFF (vypnuté) a odpojte ho od sieťovej zásuvky.
- Robot demontujte na jednotlivé časti. Pred demontážou počkajte, kým sa rotujúce časti nezastavia.
- Po každom použití dôkladne umyte použité odnímateľné súčasti teplou vodou s prídavkom neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ich opláchnite čistou tečúcou vodou a vytrite ich dosucha jemnou utierkou alebo ich nechajte voľne uschnúť. Po umytí a osušení odporúčame natrieť nôž **B6** a mlecie disky **B8, B9** a **B10** stolovým olejom.
- Ak ste šľahali vaječné bielky, misu **A10** a metlu na šľahanie **A4** najskôr opláchnite studenou vodou. Ak by ste použili horúcu vodu, zvyšky vaječných bielkov by stvrdli a ich odstránenie by bolo ťažšie.
- Nádobu na mixovanie **C4** vyčistite tak, že ju naplníte 0,5 l čistej vody s prídavkom niekoľkých kvapiek kuchynského prostriedku na umývanie riadu a potom mixér zastavíte a uvediete do prevádzky na 10 až 15 sekúnd. Potom robot vypnite, odpojte od sieťovej zásuvky a po zastavení rotujúcich častí z neho demontujete zostavu mixovacej nádoby. Obsah mixovacej nádoby **C4** vyprázdňte a nádobu **C4** potom riadne vypláchnite čistou vodou a utrite dosucha.
- V prípade potreby dôkladnejšieho čistenia možno manžetu **C5** s nožovou jednotkou **C6** demontovať za použitia špeciálneho kľúča, ktorý možno bezplatne objednať v autorizovanom servisnom stredisku. Po vyčistení je potrebné manžetu **C5** s nožovou jednotkou **C6** pripievať späť na svoje miesto a riadne dotiahnuť opäť za použitia kľúča.



Upozornenie:

Pri čistení dajte na zvýšenú opatnosť, aby ste sa neponaraili o ostria čepeli.

- Po každom použití je potrebné každý využitý nastavac: **D5–D9** dôkladne umyť teplou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ho opláchnite pod čistou tečúcou vodou a dôkladne vytrite dosucha jemnou utierkou.
- Kovové súčasti mlynčeka na mäso, nožová jednotka **C6** a nastavca **A3–A5** nie sú určené na umývanie v umývačke na riad. Ostatné odnímateľné súčasti je možné nechať umyť v umývačke riadu.
- Na čistenie základne **A11** a multifunkčnej hlavy **A7** použite handričku mierne navlhčenú v slabom roztoku saponátového čistiaceho prípravku. Všetko potom poutierajte čistou vlhkou handričkou a osušte.
- Na čistenie nepoužívajte riedidlá alebo čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom. Inak môže dôjsť k narušeniu povrchovej úpravy spotrebiča.
- Robot ani jeho prívodný kábel neponárajte do vody alebo inej tekutiny.

SKLADOVANIE

- Ak nebudete kuchynský robot používať, uložte ho na čisté, suché miesto mimo dosahu detí. Uistite sa, či je multifunkčná hlava **A7** sklopená do horizontálnej polohy.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia.....	220 – 240 V
Menovitý kmitočet.....	50/60 Hz
Menovitý príkon.....	1 000 W
Hlučnosť.....	85 dB(A)

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 85 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽÍTÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽÍTYCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridať do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu.

Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomáhať prevencii potenciálnych negatívnych vplyvov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta.

Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smernice EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

SENCOR®

STM 6377CH / STM 6378BK



HU ■ Konyhai robot

Az eredeti útmutató fordítása

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!

Általános figyelmeztetések

- A készüléket gyerekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a gyerekektől.
- A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
- A felhasználó által végzett tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik el.
- A sérült hálózati vezetékét csak szakszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket sérült hálózati vezetékkel használni tilos.



Figyelmeztetés!

A helytelen használat súlyos sérülésekhez vezethet!

- A keverőszárak tisztítása és megfogása közben legyen óvatos.
- Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő felületeket a használati útmutatóban leírtak szerint tisztítsa meg.
- A tartozékok be- és kiszerelese, a készülék tisztítása és áthelyezése előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetékét húzza ki az elektromos aljzatból.

■ A tartozékok fel- és leszerelése, vagy átszerelése előtt, a készüléket kapcsolja le, várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékezését és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzatból.

- A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseknek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A készülék nem játék, a készüléket gyerekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a gyerekektől.
- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- Ne használjon olyan tartozékokat, amit nem a készülékhez kapott, illetve amit a gyártó nem ajánl ehhez a készüléktípushoz.
- A készülék kizárólag csak háztartásokban használható. A készüléket ne használja kereskedelmi célokra, ipari környezetben vagy szabadban. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
- A készüléket csak tisztá, száraz, stabil és egyenes felületre állítsa fel. A készüléket ne tegye forró helyre (nyílt láng vagy más hőforrások közelébe), illetve gáz- vagy elektromos tűz helyre.



A kezével ne nyúljon olyan helyre, amely ilyen jellel van megjelölve. Amennyiben a multifunkciós fej fel van hajtva, de nincs megfelelő módon rögzítve, akkor kézsérülést szenvedhet.

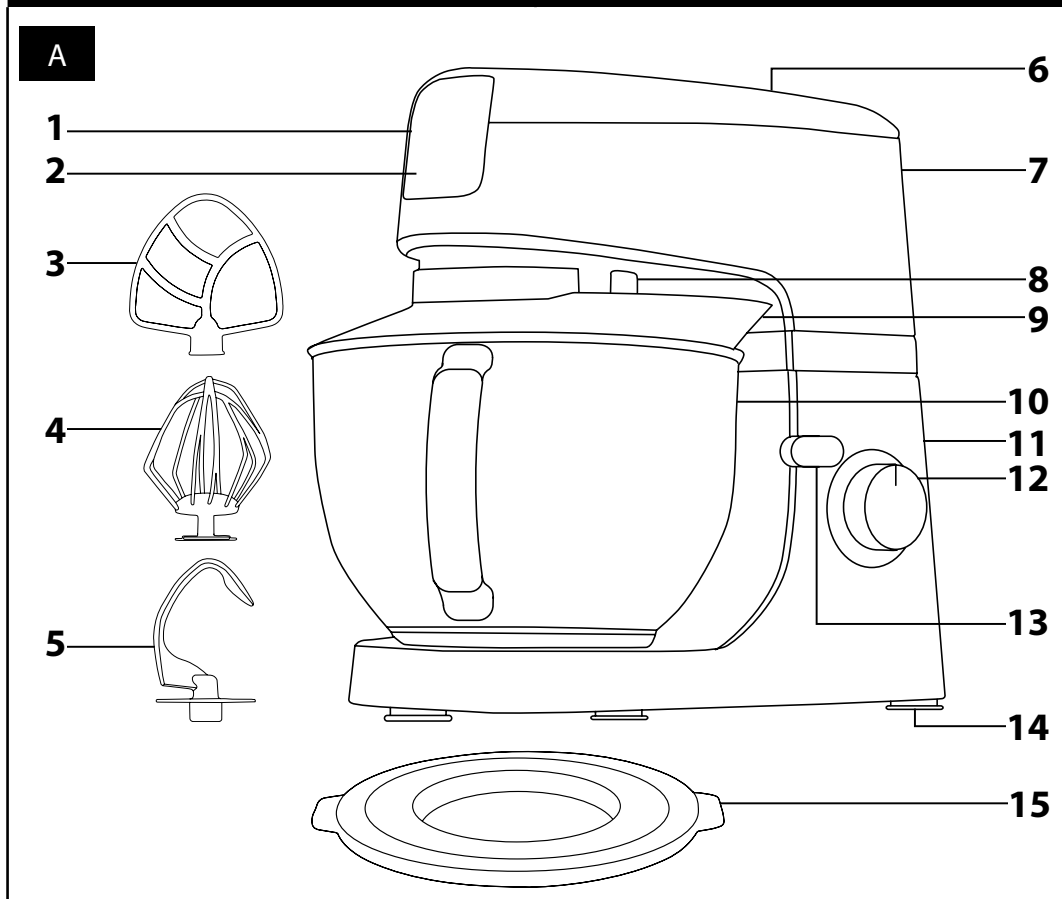
- A készülékre ne szereljen fel egyidejűleg különböző tartozékokat.
- A készülék bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a használni kívánt tartozékok megfelelő módon vannak-e szerelve, illetve a multifunkciós fejet vízszintes helyzetbe kell lehajtani. Biztonsági okokból a készülék motorja nem kapcsol be akkor, ha a multifunkciós fej fel van hajtva.
- Amennyiben működtetés közben a multifunkciós fejet felhajtja, akkor a készülék motorja automatikusan leáll. A multifunkciós fej alaphelyzetbe való lehajtása után a motor nem kapcsol be automatikusan. Az ismételt bekapcsoláshoz a fordulatszám szabályozó gombot először OFF (kikapcsolva) állásba kell fordítani, majd újból be kell állítani a kívánt fordulatszámot.
- A készülék és a felszerelt tartozékok forgó alkatrészeit ne fogja meg, és ügyeljen arra is, hogy a forgó részek közelébe ne kerüljenek idegen tárgyak (pl. ruha, haj stb.). Ellenkező esetben a készülék sérülést és anyagi kárt okozhat.
- Ha használat közben valamilyen idegen tárgy (pl. kanál, fakanál stb.) a keverőedénybe esik, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le (a fordulatszám szabályozó fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba), a hálózati vezetéket húzza ki az elektromos aljzatból és a tárgyat vegye ki a keverőedényből. Mindig várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékezését.
- Ha a feldolgozott alapanyagok a tartozékok vagy a keverőedény belső falára tapadnak, akkor a készüléket kapcsolja le, a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból, és várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékezését. Kaparóval húzza le a tartozékokról és az edény faláról a rátapadt alapanyagokat. Ezt követően a készüléket ismét bekapcsolhatja.
- Ügyeljen arra, hogy a húsdaráló adagoló torokba ne kerüljön haj, ruha vagy bármilyen más idegen tárgy. Az adagoló torokba csak a feldolgozni kívánt alapanyagot tegye be.
- A húsdaráló adagoló nyílásába ne nyúljon be kézzel, és az alapanyagokat ne nyomja be az ujjával vagy valamilyen idegen tárggyal. Erre a célra használja a készülékhez tartozékként mellékelt nyomórudat.
- A reszelő és szeletelő egység üzemeltetése során ügyeljen arra, hogy a betöltő torok közelébe ne kerüljön a haja, ruhája, vagy más tárgy, amit a gép behúzhat. Az adagoló torokba csak a feldolgozni kívánt alapanyagot tegye be.
- Az alapanyagokat nem szabad kézzel, vagy más tárggyal a betöltő torokba nyomni. Erre a célra használja a készülékhez tartozékként mellékelt nyomórudat.
- A reszelő és szeletelő egység nem alkalmas fagyott alapanyagok, héjas diófélék, kávészemek, vagy kemény magok stb. feldolgozására

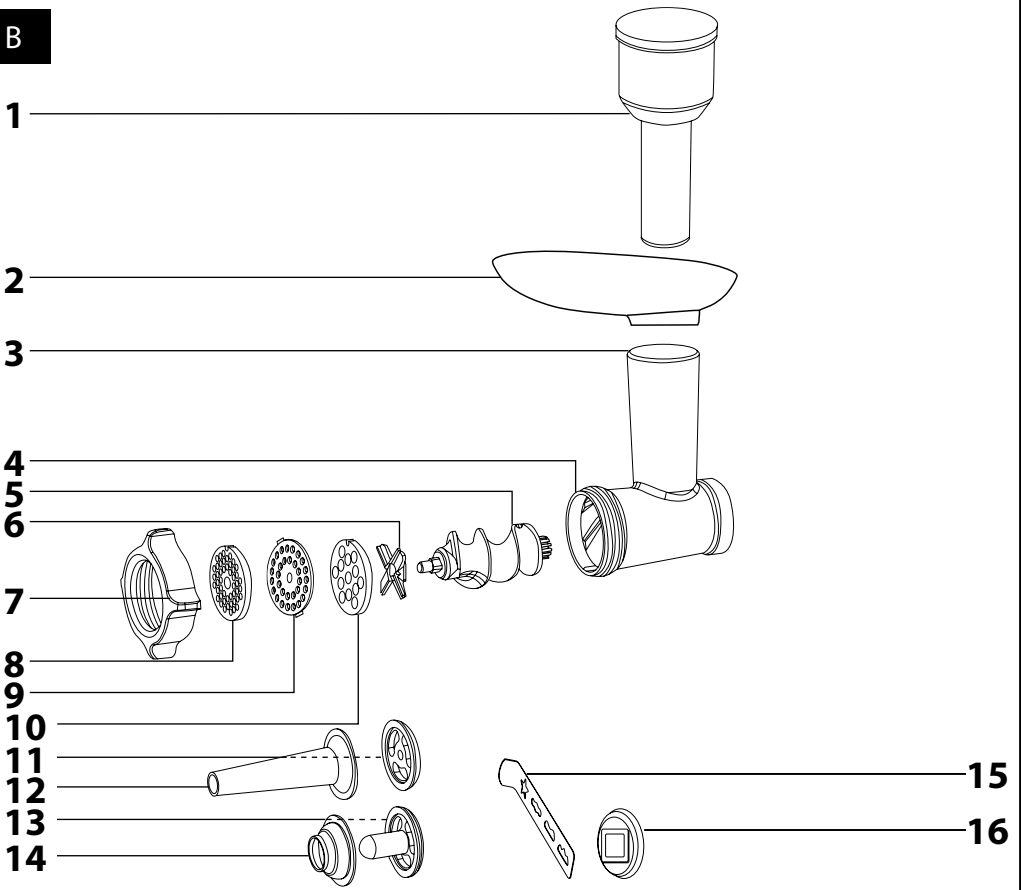
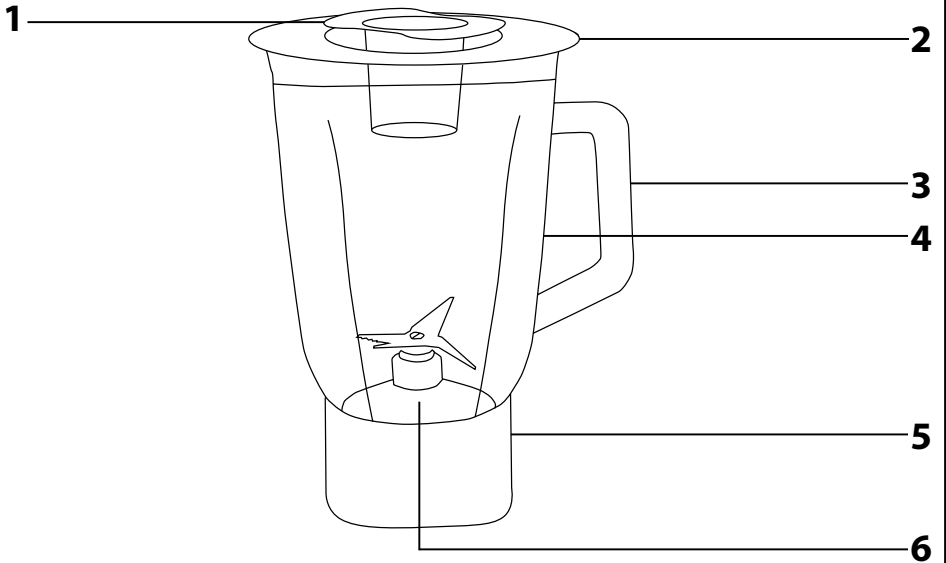
Figyelmeztetés!

A helytelen használat súlyos sérülésekhez vezethet!



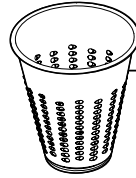
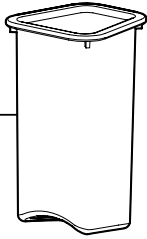
- A húsdaráló kést és a mixer kését óvatosan fogja meg, ellenkező esetben a kések elvágthatják a kezét. Különösen legyen óvatos, amikor a húsdaráló kését vagy a mixer kését szereli ki a használat után.
- A készülékben csontot, dióhéjat vagy más hasonló és kemény alapanyagokat darálni tilos.
- A készülékbe 55 °C-nál melegebb alapanyagokat és folyadékokat adagolni tilos. Forró folyadékok keverése során legyen nagyon óvatos. A forró gőz vagy a kiforrósodott forró alapanyag égési sérülést okozhat. A mixert a megfelelő módon felhelyezett fedél nélkül ne kapcsolja be. Forró folyadékok keverése közben a belső fedelet ne emelje ki. Ne fogja meg a forró felületeket. A forró mixeléd edényt kizárólag csak a fogantyúnál fogja meg.
- A készülék folyamatos üzemeltetési ideje max. 10 perc. Dagsztás közben a folyamatos üzemeltetés maximális ideje 5 perc, a mixer használata közben 2 perc. A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 30 percet a készülék lehűlése érdekében.
- A tartozékok fel- és leszerelése, a készülék tisztítása és áthelyezése előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket húzza ki az elektromos aljzatból. A tartozékok fel- és leszerelése, a készülék tisztítása vagy átszerelése előtt várja meg a forgó alkatrészek teljes leállítását.
- A készülék tisztítását a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint hajtja végre.
- A készülék motoros egységét vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos!
- A készüléket ne kapcsolja be üresjárásban. A helytelen használat hatással van a készülék várható élettartamára.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték csatlakozódugóját ne érje víz vagy nedvesség. A hálózati vezetékre ne helyezzen rá nehéz tárgyakat. A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról (munkalapról) és nem érhet hozzá éles vagy forró tárgyakhoz.
- A hálózati vezetéket nem szabad a vezetéknel megfogni a fali aljzatból kihúzni, ehhez a művelethez a csatlakozódugót fogja meg. Ellenkező esetben a vezeték vagy az aljzat megsérülhet.
- A sérült hálózati vezetéket csak szakszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki. A készüléket sérült hálózati vezetékkel használni tilos.
- Ne próbálja megjavítani a meghibásodott készüléket, illetve azon ne hajtsa végre átalakításokat, ellenkező esetben áramütés érheti. A készülék minden javítását bízza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék illetéktelen megbontása esetén a termékhiba felelősség és a garancia megszűnik.



B**C**

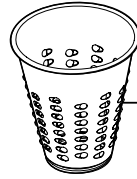
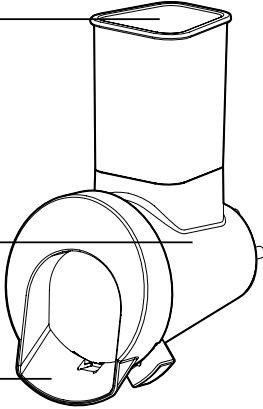
D

1



5

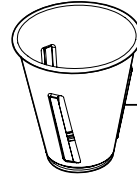
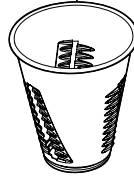
2



6

7

3

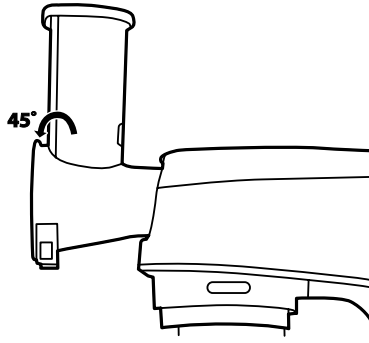


8

4

9

E



- A készülék első bekapcsolása előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülékek használatát már ismeri. A készüléket a jelen használati útmutatóban leírtak szerint használja. A használati útmutatót őrizze meg, később is szüksége lehet rá.
- Legalább a termékhiba felelősség (illetve garancia) időtartama alatt javasoljuk az eredeti csomagolás (kartondoboz) és egyéb csomagolóanyagok), a pénztári bizonylat, a termékhiba felelősségre vonatkozó gyártói nyilatkozat vagy a garancialevél megőrzését. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.

A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI

- A1** Húsdaráló kioldó gomb
A2 Húsdaráló hajtás, levehető fedél
A3 A-alakú keverő
A4 Balón alakú habverő
A5 Dagasztókar
A6 Mixer hajtás, levehető fedél
A7 Felhajtható multifunkciós fej
A8 Fő hajtás az **A3–A5** száraz rögzítéséhez
A9 Edény fedél, adagoló nyílással
A10 4,5 l-es rozsdamentes acéledény
A11 Készülékház
- A12** Fordulatszám szabályozó fordulatszám fokozatok beállítása MIN-1-2-3-4-5-6-MAX, impulzus üzemmód (PULSE) és kikapcsolás (OFF).
A13 Multifunkciós fej kioldó gomb
A14 Stabil helyzetet biztosító csúszásgátló lábák
A15 Fedél az edény **A10** lefedéséhez, az összekevert alapanyagok rövid tárolásához és védelméhez.

A HÚSDARÁLÓ TARTOZÉKAI

- B1** Nyomórúd
B2 Rozsdamentes adagoló tálca
B3 Adagoló torok
B4 Daráló kamra
B5 Csíगतengely
B6 Daráló kés
B7 Menetes gyűrű
B8 Finom daráló tárcsa
- B9** Közepes daráló tárcsa
B10 Durva daráló tárcsa
B11 Szepárator
B12 Kolbászöntő feltét
B13 Formázó
B14 Kúpos feltét
B15 Darálék készs sablon
B16 Sablontartó



Megjegyzés:

A **B11–B14** tételek a **B1** nyomórúdban tárolhatók. Bizonyos típusokhoz csak finom **B8** és durva **B10** darálótárcsa tartozik.

A MIXER TARTOZÉKAI

- C1** Belső fedél a mixelő edényhez
C2 Nagy fedél a mixelő edényhez, adagoló nyílással
C3 Fogantyú
- C4** 1,5 l-es mixelő üvegedény
C5 Menetes gyűrű
C6 Késéység

A RESZELŐ ÉS SZELETELŐ TARTOZÉKAI

- D1** Nyomórúd
D2 Adagoló torok
D3 Daráló kamra
D4 Toldalék a lereszelt alanyag edénybe vezetéséhez
- D5** Finom reszelő
D6 Burgonya reszelő
D7 Durva reszelő
D8 Hullámos szeletelő
D9 Szeletelő

AZ ELSŐ HASZNÁLTATBA VÉTEL ELŐTT

- A készüléket és a tartozékait vegye ki a csomagolásból.
- Minden levehető alkatrészt, amely közvetlenül kapcsolatba kerül a feldolgozott élelmiszerekkel, mosogatószer vízben alaposan mosogassa el. Az alkatrészeket tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra). A mosogatás és szárítás után a **B6** kést, és a **B8–B10** daráló tárcsákat vékonyan kenje be étolajjal.
- A készüléket és a hálózati vezetékét vegye vagy más folyadéka mártani tilos.



Figyelmeztetés!

A húsdaráló fém alkotórészeit és a keverő szárazakat **A3–A5** nem lehet mosogatógépen elmosogatni. A többi tartozék mosogatógépen is elmosogatható.

A daráló doboz **D5–D9** élesek, legyen óvatos amikor ezeket megfogja.

KEVERÉS, HABVERÉS ÉS DAGASZTÁS

KEVERŐSZÁR KIVÁLASZTÁSA

Tartozék típus	Rendeltetés
A3 keverő	Közepesen sűrű és könnyebb (élesztő nélküli) tészták, valamint krémek, szószok, öntetek stb. keveréséhez használható. Kemény és nehéz tészták dagasztásához nem használható.
A4 balón alakú habverő	Tojás sárgája keveréséhez, tojás fehérje és tejszín habosításához, könnyű tészták és habkrémek stb. készítéséhez használható. Nehezebb és sűrűbb tésztákhoz ne használja.
A5 dagasztókar	Nehezebb és sűrűbb tészták, kelt tészták dagasztásához és keveréséhez (pl. kenyér- és pizzatészához, friss házi tészához) használható.

A KONYHAI ROBOT ÖSSZE- ÉS SZÉTSZERELÉSE

- A készülék össze- vagy szétszerelése előtt a készüléket kapcsolja le, a hálózati vezetékét pedig húzza ki a fali aljzatból.

1. Az edény behelyezése és a fedél rögzítése

- A konyhai robotot vízszintes és sima, valamint száraz felületre állítsa fel (pl. a konyhabútor munkalapjára).
- Fordítsa el a kioldó gombot **A13** és hajtsa fel a multifunkciós fejet **A7**. A multifunkciós fej **A7** felhajtása után a gombot **A13** engedje el. A multifunkciós fej **A7** felső helyzetben való rögzödése után a kioldó gomb **A13** alaphelyzetbe ugrik vissza, amit kattánno hang is jelez.
- A rozsdamentes edényt **A10** tegye a gép alján **A11** kiképzett nyílásba és fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba. A megfelelően rögzített edényt **A10** nem lehet kiemelni a gép alsó részéből **A11**.
- A multifunkciós fej **A7** nyakrészeire **A8** húzza fel a fedelet **A9** úgy, hogy a fedél **A9** belső részén kiképzett nyelvek a nyakrész **A8** hornyába ugorjanak.
- A fedelet **A15** az edényre **A10** felhelyezve a megkevert alapanyagokat lehet rövid időre letakarni, vedelni és tárolni.

2. A keverők rögzítése

- A keverők felhelyezése közben a multifunkciós fejnek **A7** felhajtott és rögzített állapotban kell lennie (lásd az 1.2 pontban). A tengelyhez **A8** csatlakoztassa az egyik keverőt (**A3–A5**), a keverőnek rögzítnie kell a tengelyen **A8**. Ehhez a kiválasztott keverőt nyomja a tengelyre **A8**, majd az óramutató járásával ellenkező irányba ütőköszög fordítsa el. A keverőt az egyik kezével húzza lefelé (ellenőrizze a megfelelő rögzítést).
- Az edénybe **A10** tegye bele a feldolgozandó alapanyagokat. A gombbal **A13** oldja ki a multifunkciós fejet **A7**, majd a fejet hajtja le a vízszintes helyzetbe. A multifunkciós fej **A7** lehajtása után a gombot **A13** engedje el. A multifunkciós fej **A7** alsó helyzetben való rögzítését a retesz **A13** alaphelyzetbe való visszaillesése jelzi ki. Eközben kattánno hang is hallatszik.

3. Szétszerelés

- Fordítsa el a kioldó gombot **A13** és hajtja fel a multifunkciós fejet **A7**. A multifunkciós fej **A7** felhajtása után a gombot **A13** engedje el. A multifunkciós fej **A7** felső helyzetben való rögzödése után a kioldó gomb **A13** alaphelyzetbe ugrik vissza, amit kattánno hang is jelez.
- A keverőt kissé nyomja a tengely **A8** felé, majd fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba és húzza ki. Az edényt **A10** fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba és emelje ki a gép alsó részéből **A11**. A fedelet **A9** húzza lefelé és vegye ki. A multifunkciós fejet **A7** hajtja le a vízszintes helyzetbe.

A KONYHAI ROBOT HASZNÁLATA

- Válasszon megfelelő tartozékok (keverőt) és a készüléket az össze- és szétszereléssel foglalkozó fejezetben leírtak szerint állítsa össze. Az edénybe **A10** töltsé bele az alapanyagokat.



Figyelmeztetés!

Egy adag: könnyű tészta esetében 2,2 liternél, nehéz tészta esetében 0,8 l-nél nem lehet több. Egyszerre legfeljebb csak 12 tojás fehérjét lehet felverni habbá. Az edénybe **A10** legfeljebb csak 3 l alapanyagot töltsön bele (a max. jelég). Ha az edényben **A10** túl kevés az alanyag (0,3 l-nél kevesebb), akkor a robot nem tudja az alapanyagokat tökéletesen összekeverni.

- A multifunkciós fejet **A7** hajtja le a vízszintes helyzetbe, a fordulatszám szabályozó gombot **A12** pedig kapcsolja OFF (kikapcsolva) állásba. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz.
- A fordulatszám szabályozó gombbal **A12** állítsa be a kívánt fordulatszámot. A fordulatszám szabályozó gomb **A12** óramutatóval azonos irányba való elforgatásával a fordulatszámot növeli, ellenkező irányba való elforgatásával a fordulatszámot csökkenti. A keverést alacsonyabb fordulatszámmal kezdje, majd fokozatosan növelje. Az elektronikus fordulatszám szabályozó különböző terhelések esetén is konstans értéket tartja a fordulatszámot. Keverés közben a fedélén **A19** keresztül tud további alapanyagokat adagolni az edénybe **A10**.
- Impulzus üzemmódban a készüléket rövid ideig maximális fordulattal lehet üzemeltetni. Az impulzus üzemmód bekapcsolásához a fordulatszám szabályozó gombot **A12** fordítsa PULSE állásba, és a gombot tartsa ebben a helyzetben. A fordulatszám szabályozó gomb **A12** engedése után a gomb automatikusan visszakapcsol OFF (kikapcsolva) állásba.
- Ha a keverőedény **A10** faláról le kívánja húzni a felpatadt alapanyagokat, akkor előbb a fordulatszám szabályozó gombot **A12** kapcsolja OFF (kikapcsolva) állásba, és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzathoz. Várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését, majd műanyag kaparóval húzza le az alapanyagokat.
- A használat után a fordulatszám szabályozó gombot **A12** fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba és a hálózati vezetékét is húzza ki.
- Várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését, majd a készüléket az össze- és szétszereléssel foglalkozó fejezetben leírtak szerint szedje szét. Az edényből **A10** puha lezuhóval szedje ki a kész keveréket.
- Minden használat után tisztítsa meg a konyhai robotot (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

LED VILÁGÍTÁS

- A többfunkciós fejbe **A7** LED világítás is be van építve, amely automatikusan bekapcsol, amikor a konyhai robotot a hálózathoz csatlakoztatja. Ha a készüléket nem használja (tehát a készülék nem működik, vagy azon nem állított be 2,5 percen belül fordulatszám fokozatot), akkor a LED világítás 2,5 perc múlva automatikusan lekapcsol. A LED világítás automatikusan bekapcsol, ha az **A12** fordulatszám szabályozóval bekapcsolja és üzemelteti a készüléket.

AZ ALAPANYAGOK FELDOLGOZÁSA

Tartozék típus	Alapanyagok	Maximális mennyiség	Feldolgozási idő	Fordulatszám
A4 balón alakú habverő	Tojás fehérje	12 db	4 perc	5-6
A4 balón alakú habverő	Habtejszín	1 l	6-8 perc	5-6
A3 keverő	Torta tészta	2,2 l	6 perc	3-4
A5 dagasztókar	Kenyértészta Pizza tészta	0,8 l	4-5 perc	MIN vagy 1-2



Megjegyzés

A fenti adatok és keverési idők csak tájékoztató jellegűek.

Tojás fehérje habveréséhez az edény **A10** és a habverő **A4** legyen tökéletesen tiszta és száraz. Ne felejtse el, hogy kis mennyiségű zsiradék (vagy tojás sárgája) is megműsítja a fehérjét tökéletes felveréset.

A tejszín a felverés előtt hűsse le kb. 6 °C-ra.

Az alapanyagok a keverés előtt legyenek szobahőmérsékletűek.

HÚSDARÁLÁS, KOLBÁSZTÖLTÉS, KEBAB ÉS DARÁLT KEKSZ KÉSZÍTÉSE

A HÚSDARÁLÓ ÖSSZE- ÉS SZÉTSZERELÉSE

1. A daráló kamrába **B4** dugja be a csigetengelyre **B5** (fogazott véggel befelé).
2. A tengely **B5** végére húzza rá a kést **B6** (az elekkel kifelé), majd a fínom, közepes vagy durva daráló tárcsát. (**B8**, **B9** vagy **B10**), attól függően, hogy milyen méretre kívánja darálni a húst. Ügyeljen arra, hogy a daráló tárcsa homlya a daráló kamrában **B4** található bütökre üljön fel.



Figyelmeztetés!

A **B6** daráló kés éles, legyen óvatos amikor a kést megfogja és a tengelyre húzza.

3. A daráló kamrába **B4** hajtsa rá a **B7** menetes gyűrűt (az óramutató járásával azonos irányba). Az adagoló torokhoz **B3** helyezze rá a rozsdamentes adagoló tálcát **B2**.
4. A készüléket kapcsolja le és még ne csatlakoztassa a fali aljzathoz. A multifunkciós fej **A7** legyen vízszintes helyzetben, és arról szereljen le minden egyéb tartozékot (habverőt, mixert, dagasztót stb.). A multifunkciós fejről **A7** vegye le a fedelet **A2**. Az összeállított darálót a homlok hájtásra tegye fel úgy, hogy az adagoló torok **B3** a függőleges vonalról körülbelül 45°-ban legyen jobbra elfordítva, majd a darálót fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba (függőleges helyzetbe). A feltét megfelelő rögzülését az **A1** gomb kiugrása jelzi. Eközben kattánno hang is hallatszik.
5. A húsdaráló leszerelése előtt vegye le a **B2** adagoló tálcát. Ezt követően nyomja meg az **A1** gombot és a darálót fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba. A húsdaráló levelete után a fedelet **A2** szerelje vissza a helyére.
6. A húsdarálót az összeszerelés fordított sorrendjében szedje szét a tisztítással.

A HÚSDARÁLÓ HASZNÁLATA

1. Előbb készítsen elő a következő módon. A húst csontozta ki, abból vágja ki az inas és porcos részeket, majd a húst vágja kb. 2 x 2 x 6 cm-es darabokra, hogy könnyedén lehessen adagolni a **B3** nyílásba.



Figyelmeztetés!

Fagyott húst nem szabad a húsdarálóba adagolni. A darálás előtt a húst ki kell olvasztani.

2. Győződjön meg a készülék helyes összeállításáról, és az **A12** fordulatszám szabályozó gombot fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba.
3. A húsdaráló alá helyezze be az **A10** edényt vagy valamilyen más edényt. A hálózati vezetékek csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba.
4. A fordulatszám szabályozóval állítsa be a kívánt fokozatot. Előbb csak kisebb fordulatszámot állítson be (pl. 3), és ha szükséges, akkor kapcsoljon magasabb fokozatba. A húsdarabokat egymás után tolja az adagoló torokba **B3** a tartozékként mellékelt nyomórúddal **B1**. Ügyeljen arra, hogy a **B3** nyílást ne tömjék el nagyobb húsdarabok. Egy adagban ne daráljon 5 kg-nál több húst. A húsdarálás időtartama néhány perc.



Figyelmeztetés!

A húst a kezével vagy más tárggyal a gépbe nyomni tilos. Erre a célra kizárólag csak a nyomórúdat **B1** használja.

5. A darált hús az odakészített edénybe fog kiesni. A **B4** húsdaráló házban maradt húsdarabokat egy zsemle, vagy egy kenyérszelet ledarálásával lehet kinyomni.
6. A kikapcsoláshoz a fordulatszám szabályozó gombot **A13** fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba.
7. Minden használat után tisztítsa meg a húsdarálót (lásd a tisztítással és karbantatással foglalkozó fejezetet).

A KOLBÁSZTÖLTŐ ÖSSZE- ÉS SZÉTSZERELÉSE

1. A kolbásztöltő összeállítását a húsdaráló összeállításához hasonlóan végezze el, azzal a különbséggel, hogy a daráló kés **B6** és a tárcsák (**B8**, **B9** vagy **B10**) helyett a **B11** és a **B12** alkatrészeket használja.

2. A **B11** szeparátort úgy helyezze fel a csigetengelyre, hogy a daráló kamrában **B4** található bütöky a szeparátor **B11** hornyába kerüljön. A **B11** szeparátora tegye rá a kolbásztöltő feltétet **B12**, majd a **B7** menetes gyűrűt csavarozza fel a **B4** daráló kamra végén található menetre. Az adagoló torokra **B3** helyezze rá a rozsdamentes adagoló tálcát **B2**.
3. Az összeállított darálót a 4. fejezetben, a húsdaráló fel- és leszerelésénél található módon szerelje fel a konyhai robotra.
4. A leszerelés előtt vegye le a **B2** adagoló tálcát. Ezt követően nyomja meg az **A1** gombot, majd a darálót fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba. A daráló levelete után a fedelet **A2** szerelje vissza a helyére.
5. A darálót az összeszerelés fordított sorrendjében szedje szét.

A KOLBÁSZTÖLTŐ FELTÉT HASZNÁLATA

1. Győződjön meg a készülék helyes összeállításáról, és az **A12** fordulatszám szabályozó gombot fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba. A hálózati vezetékek csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba.
2. Készítse elő a belet (amelybe a kolbászt tölteni fogja), és legalább 10 percig áztassa langyos vízbe. A már megdarált és összekevert kolbásztöltőleket tegye a **B2** tálcára. A belet vegye ki a vízből és az egyik végét kösse be (pl. hurkapálcika segítségével), a másik végét pedig húzza rá (mint egy harmonikát) a **B12** kolbásztöltő feltét kúpos felületére.
3. A fordulatszám szabályozóval **A12** állítsa be a kívánt fokozatot. Javasoljuk, hogy alacsonyabb fordulaton kezdje meg a munkát (ha szükséges, akkor növelje a fordulatszámot). Az egyik kezével fogja meg a bél összekötött végét a **B12** feltétnél, majd a másik kezével a **B1** nyomórúdat megfogva adagolja a **B3** adagoló nyílásba a kolbásztöltőleket. Ha a bél ráragad a **B12** feltételre, akkor vizezze be a belet.



Figyelmeztetés!

A darált hús keveréket a kezével vagy más tárggyal a gépbe nyomni tilos. Erre a célra kizárólag csak a nyomórúdat **B1** használja.

4. A kikapcsoláshoz a fordulatszám szabályozó gombot **A12** fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba.
5. Minden használat után tisztítsa meg az egységet és a tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantatással foglalkozó fejezetet).

A KEBAB KÉSZÍTŐ ÖSSZE- ÉS SZÉTSZERELÉSE

1. A kebab készítő összeállítását a húsdaráló összeállításához hasonlóan végezze el, azzal a különbséggel, hogy a daráló kés **B6** és a tárcsák (**B8**, **B9** vagy **B10**) helyett a **B13** és a **B14** alkatrészeket használja.
2. A formázott **B13** úgy helyezze fel a csigetengelyre **B5**, hogy a daráló kamrában **B4** található bütöky a **B13** formázó homyába kerüljön. A formázóra **B13** tegye rá a **B14** kúpos feltétet, majd a **B7** menetes gyűrűt csavarozza a daráló kamra **B4** végén található menetre. Az adagoló torokra **B3** helyezze rá a rozsdamentes adagoló tálcát **B2**.
3. Az összeállított darálót a 4. fejezetben, a húsdaráló fel- és leszerelésénél található módon szerelje fel a konyhai robotra.
4. A leszerelés előtt vegye le a **B2** adagoló tálcát. Ezt követően nyomja meg az **A1** gombot, majd a darálót fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba. A daráló levelete után a fedelet **A2** szerelje vissza a helyére.
5. A darált keksz készítő az összeszerelés fordított sorrendjében szedje szét.

A KEBAB KÉSZÍTŐ FELTÉT HASZNÁLATA

1. Győződjön meg a készülék helyes összeállításáról, és az **A12** fordulatszám szabályozó gombot fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba. A hálózati vezetékek csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba.
2. A már megdarált és összekevert kebab húskeveréket tegye a **B2** adagoló tálcára. A fordulatszám szabályozóval **A12** állítsa be a kívánt fokozatot. Javasoljuk, hogy alacsonyabb fordulaton kezdje meg a munkát (ha szükséges, akkor növelje a fordulatszámot). A **B1** nyomórúddal adagolja a keveréket a **B3** adagoló nyílásba. A készülékűlől üreges hűtőszegér jön ki, amit kisebb darabokra lehet felszeletelni. A kebab egy hagyományos távol-keleti étel, amit darált húsból és töltelékűből áll.



Figyelmeztetés!

A darált hús keveréket a kezével vagy más tárggyal a gépbe nyomni tilos. Erre a célra kizárólag csak a nyomórúdat **B1** használja.

3. A kikapcsoláshoz a fordulatszám szabályozó gombot **A12** fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba.
4. Minden használat után tisztítsa meg az egységet és a tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantatással foglalkozó fejezetet).

A DARÁLT KEKSZ KÉSZÍTŐ ÖSSZE- ÉS SZÉTSZERELÉSE

1. A darált keksz készítő összeállítását a húsdaráló összeállításához hasonlóan végezze el, azzal a különbséggel, hogy a daráló kés **B6** és a tárcsák (**B8**, **B9** vagy **B10**) helyett a **B11**, **B15** és a **B16** alkatrészeket használja.
2. A szeparátort **B11** úgy helyezze fel a csigetengelyre, hogy a daráló kamrában **B4** található bütöky a szeparátor **B11** hornyába kerüljön. A menetes gyűrűre **B7** tegye be a sablonrúdot **B16**. A menetes gyűrűt **B7** csavarozza fel a daráló kamra **B4** menetére (az óramutató járásával azonos irányba) és jól húzza meg. A darált keksz sablont **B15** dugja a sablonrúdot **B16**, valamint tegye fel az adagoló tálcát **B2** az adagoló torokra **B3**.
3. Az összeállított darálót a 4. fejezetben, a húsdaráló fel- és leszerelésénél található módon szerelje fel a konyhai robotra.
4. A leszerelés előtt vegye le a **B2** adagoló tálcát. Ezt követően nyomja meg az **A1** gombot, majd a darálót fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba. A daráló levelete után a fedelet **A2** szerelje vissza a helyére.
5. A darált keksz készítő az összeszerelés fordított sorrendjében szedje szét.

A DARÁLT KEKSZ KÉSZÍTŐ HASZNÁLATA

1. Az előkészített tésztát tegye az adagoló tálcába **B2**. A sablon **B15** balra vagy jobbra húzásával állítsa be a sütni kívánt keksz keresztmetszetét.
2. A hálózati vezeték csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba. A fordulatszám szabályozó gombbal **A12** állítsa be a kívánt fordulatszámot. Indításkor a 3. fokozatot kapcsolja be, majd a tésztá darálása közben igény szerint gyorsítsa vagy lassítsa a húsdaráló csigetengely forgását.
3. A tésztát az adagoló torokba **B3** a nyomórúddal **B1** nyomja be. A konyhai robot az adagolt tésztát a beállított sablon **B15** szerinti keresztmetszettel nyomja ki a gépből. A gépből kijövő darált tésztát egy tálcával vagy a tenyerével húzza el a sablontól. A hosszú tésztákigóyt szeletelje kisebb darabokra.



Figyelmeztetés!

A tésztát a kezével vagy más tárggyal a gépbe nyomni tilos. Ehhez a művelethez a nyomórúdat **B1** használja.

4. A kikapszoláshoz a fordulatszám szabályozó gombot **A12** fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba.
5. Minden használat után tisztítsa meg a feltelet (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

MIXELÉS

A MIXER ÖSSZEÁLLÍTÁSA ÉS SZÉTSZERELÉSE

1. A mixelő edénybe **C4** dugja bele a nagy fedelet **C2**, ügyelve arra, hogy a perem az edény teljes körületén felüljön. A nagy fedélbe **C2** dugja bele a belső fedelet **C1** (nyomja le ütőközéig).
2. A készüléket kapcsolja le és még ne csatlakoztassa a fali aljzathoz. A multifunkciós fej **A7** legyen vízszintes helyzetben, és arról szereljen le minden egyéb tartozékot (habverőt, mixert, dagasztót stb.). A fedelet vegye le a felső kihajtásról **A6**. Az összeállított mixelő edény helyezze a felső hajtásra, és finoman fordítsa el a **H** jel irányába (egészen ütőközéig). A készüléke olyan biztonságos kapcsoló van beépítve, amely nem engedi a bekapcsolást, ha a mixelő edény **A7** nincs helyesen a multifunkciós karral felszerelve.
3. A szétszerelés fordított sorrendben hajtja végre.

A MIXER HASZNÁLATA

1. A mixert friss gyümölcs italok, tejes kóktélok, kevert italok, krémes levesek, szószok, friss mártások és mixelt bébiételek készítéséhez lehet használni. A mixerrel nem lehet gyümölcs és zöldség leveket előállítani, burgonyapürét készíteni vagy tojást felverni.
2. A mixert állítsa össze a mixer összeállítás és szétszerelése leíratak szerint, majd az alapanyagokat tegye a mixelő edénybe **C4** (a nagyobb alapanyagokat előbb aprítsa fel).



Megjegyzés

A mixelő edény **C4** maximális kapacitása 1,5 l. Ne töltsön be a maximum jelnél magasabban alapanyagokat. Forró folyadékok és habosodó alapanyagok esetében az edénybe a maximális szintnek csak a 2/3-ig töltsön alapanyagokat.

3. Győződjön meg a készülék helyes összeállításáról, és az **A12** fordulatszám szabályozó gombot fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba. A hálózati vezeték csatlakoztassa a fali aljzathoz. A fordulatszám szabályozó gombbal **A12** állítsa be a kívánt fordulatszámot. Javasoljuk, hogy először alacsonyabb fokozatot állítson be, az alapanyagok összekeveréséhez. A fordulatszámot később nagyobb értékre kapcsolhatja. Az impulzus fokozatot akkor használja, ha az alapanyagokat gyorsan és rövid ideig kívánja mixelni. Az impulzus fokozat bekapcsolásához a fordulatszám szabályozó gombot **A12** fordítsa PULSE állásba, és rövid ideig tartsa itt. A fordulatszám szabályozó gomb **A12** elengedése után a gomb automatikusan visszakapcsol OFF (kikapcsolva) állásba.



Figyelmeztetés!

A készülékbe 55 °C-nál melegebb alapanyagokat és folyadékokat adagolni tilos. A mixer folyamatos üzemeltetési ideje legfeljebb 2 perc. Ennél hosszabb ideig ne működtesse a készüléket. Ezt követően a készüléket hűtse 30 percig hűlni.

4. Mixelés közben, a mixelő edénybe **C4** a nagy fedélre **C2** keresztül, a belső fedél **C1** kihúzásával lehet további alapanyagokat vagy folyadékokat adagolni. Mixelés közben a nagy fedelet **C2** ne vegye le. Forró alapanyagok mixelése közben a belső fedelet **C1** ne húzza ki.
5. Ha az élelmiszer alapanyagok rátapadnak a késékre **C6** vagy az edény **C4** falára, akkor a fordulatszám szabályozó gombot **A12** kapcsolja OFF (kikapcsolva) állásba, és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatról. Várja meg a késék **C6** teljes lefekeződését. Az összeállított mixert óvatosan szerelje le a multifunkciós fejről **A7** (fordítsa el a **H** jel irányába). A fedelet húzza ki, és kaparóval tisztítsa meg a késéket **C6** és az edény falát **C4**. A fedelet tegye vissza, majd a mixelő edényt szerelje vissza a multifunkciós fejre **A7**. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz és folytassa a mixelést.
6. A használat után a fordulatszám szabályozó gombot **A12** fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba és a hálózati vezetékét is húzza ki. Várja meg a késék **C6** lefekeződését, majd a mixelő edényt óvatosan vegye le a multifunkciós fejről **A7**. A fedelet **A6** tegye vissza a helyére, az edényből **C4** műanyag kaparóval szedje ki a mixelt alapanyagokat.
7. Minden használat után tisztítsa meg a használt vezetékét és a tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

MIXELÉSI TÍPPEK ÉS TANÁCSOK

- Az élelmiszer alapanyagokat (pl. zöldség, gyümölcs stb.) kb. 3 cm-es darabokra szeletelje tegye a mixelő edénybe.

- Előbb csak kisebb adagot tegyen az edénybe, majd a fedél **C2** nyílásán keresztül adagolja fokozatosan az alapanyagokat. Ezzel jobb lesz a mixelés eredménye, mintha az összes alapanyagot egyszerre tenné a mixelő edénybe **C4**.
- Ha keményebb alapanyagokat folyadékokkal kíván összemixelni, akkor előbb a kemény alapanyagokat csak kisebb mennyiségű folyadékkal mixelje össze. A maradék folyadékokat a fedél **C2** nyílásán keresztül fokozatosan töltsse az edénybe.
- Sűrű alapanyagok mixelése közben használja az impulzus funkciót, hogy az alapanyagok ne tapadjanak a késékre **C6**. A mixert rövid bekapcsolási intervallumokkal üzemeltesse.
- A jégkockákat a fagyasztóba való kivétel után azonnal izzítsa össze. A részben megolvad jégkockákból nagy darab jégcsomó keletkezik, amelyet már nem lehet a géppel összemixelni.

AZ ALAPANYAGOK FELDOLGOZÁSA

Alapanyag	Fordulatszám	Ajánlott mixelési idő
Feldarabolt gyümölcs vagy zöldség	5–6	30 másodperc
Bébiétel, főzelék	5–6	40 másodperc
Mártás, krém, páclé	3–4	30 másodperc
Smoothie és kóktélok	6 vagy MAX	40 másodperc
Levesek	6 vagy MAX	30 másodperc
Jégkocka	PULSE	



Megjegyzés

A fenti adatok és mixelési idők csak tájékoztató jellegűek. A tényleges mixelési idő függ az alapanyag méretétől és az elvárt mixelési konzisztenciától.

RESZELÉS ÉS SZELETELÉS

A RESZELŐ ÉS SZELETELŐ EGYSÉG RENDELTELEGE

- Az egységgel gyümölcsöt, zöldséget, keménysajtot, csokoládét, diófeleket, száraz kifitt és zsemlet lehet szeletelni és darálni.
- A megfelelő dob kiválasztásához segítséget nyújt az alábbi táblázat.

A RESZELŐ ÉS SZELETELŐ EGYSÉG ÖSSZE- ÉS SZÉTSZERELÉSE

1. Válassza ki a használni kívánt dobot **D5–D9**, és dugja a kamrába **D3**, ügyelve arra, hogy a kamrán **D3** belül a dob nyílása felüljön az ötlapú tengelyvégre. A kamrára **D3** erősítse fel a toldalékat **D4**.
2. A készüléket kapcsolja le és még ne csatlakoztassa a fali aljzathoz. A konyhai robot karját hajtás vízszintes helyzetbe, és arról szerelje le az egyéb tartozékokat (habverőt, mixert, dagasztót stb.). A multifunkciós fejről vegye le a fedelet. A feltelet kb. 45°-os szögben helyezze a multifunkciós fej első részében található kihajtó tengelyre, majd a feltelet az óramutató járásával ellenkező irányba ütőközéig elforgatva rögzítse a készülékben (lásd a D. ábrát).
3. A feltelet (függőleges helyzetben), a multifunkciós fej felső részén, a kihajtástól balra található gomb kinyomódása rögzíti a konyhai robotot. A gomb kinyomódását kattánás jelzi. Az egységhez tartozó nyomórúdat **D1** tegye az adagoló torokba **D2**. Ezzel a feltelet használatra kész.
4. A leszereléshez a multifunkciós fej felső részén (a kihajtástól balra található) gombot nyomja meg, majd a fejet az óramutató járásával azonos irányba elfordítva vegye le. A darálót az összeszerelés fordított sorrendjében szedje szét.

A RESZELŐ ÉS SZELETELŐ EGYSÉG HASZNÁLATA

1. Az alapanyagokat készítse elő és darabolja olyan méretűre, hogy beleferjenek a **D2** adagoló torokba. A magokat és más kemény részeket távolítsa el a gyümölcsökből és zöldségekből. A diófeleket héj nélkül darálja.



Figyelmeztetés!

Kemény magokat (pl. mogyoró vagy avokádó), fagyaszott alapanyagokat, diófeleket héj stb. reszelni tilos.

2. Győződjön meg a konyhai robot helyes összeállításáról, és fordulatszám szabályozó gombot fordítsa OFF állásba (kikapcsolva). A hálózati vezeték csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba.
3. Tegye a daráló egység alá a készülék rozsdamentes edényét **A2**, vagy valamilyen más edényt. A fordulatszám szabályozóval állítsa be a kívánt fokozatot. Javasoljuk, hogy alacsonyabb fordulaton kezdje meg a munkát (ha szükséges, akkor növelje a fordulatszámot).
4. A **D2** nyílásba adogassa az előkészített alapanyagot, majd a **D1** nyomórúddal nyomja be a darálóba.
5. Ha a daráló egység eldugul, akkor a konyhai robotot kapcsolja ki, és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatról. Várja meg a fémgő alkárteszt teljes lefekeződését. Szerelje le a daráló egységet és tisztítsa ki. Az egységet állítsa ismét össze, majd szerelje vissza a konyhai robotra. A konyhai robot hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz és folytassa a megkezdett munkát.



Figyelmeztetés!

A daráló dobok **D5–D9** élesek, legyen óvatos amikor ezeket megfogja.

6. A használat után a fordulatszám szabályozó gombot fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba és a hálózati vezetékét is húzza ki.
7. Minden használat után tisztítsa meg az egységet és a tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

A RESZELŐDOB KIVÁLSZTÁSA

Élelmiszer	Szeletelő D8–D9	Durva daráló D7	Finom daráló D6	Nagyon finom reszelő D5
Gyümölcs				
Alma	•	•	•	
Körte	•	•	•	
Zöldségféle				
Piros és fehér káposzta	•	•	•	
Sárgarépa	•	•	•	
Cukkini	•	•	•	
Uborka	•	•	•	
Zeller	•	•	•	
Hagyma	•	•	•	
Burgonya	•	•	•	
Retek	•	•	•	
Édesburgonya	•	•	•	
Egyéb alapanyagok				
Keménysajt (pl. parmezán)		•		•
Csokoládé		•	•	•
Száraz péksütemény (zsemlemorzsa készítéséhez)				•
Héj nélküli diófélék				•



Megjegyzés

A fenti táblázat csak ajánlásokat tartalmaz a felhasználható dobtípusokra. Természetesen az adott alapanyaghoz és az alapanyag felhasználási módjához más dobtípus is használható.

A táblázatban csak a leggyakrabban szeletelt és darált élelmiszer alapanyagok szerepelnek. Természetesen más (konyhai késsel szeletelhető) élelmiszer alapanyagokat is fel lehet dolgozni a készülékkel.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A készülék tisztításának a megkezdése előtt az **A12** fordulatszám szabályozó gombot fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba, és a hálózati vezetékét is húzza ki az aljzatból.
- A konyhai robotról szerelje le a tartozékokat. A szétszerelés előtt várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékezésedését.
- Minden használat után alaposan mosogassa el a használt tartozékokat (az egységeket a mosogatás előtt szedje szét). A mosogatáshoz hagyományos mosogatószeret használjon. A tartozékokat tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra). A mosogatás és szárítás után a **B6** kést és a daráló tárcsákat (**B8, B9** és **B10**) vékonyan kenje be étolajjal.
- Ha tojáshéjéből készített habot, akkor a keverő edényt **A10** és a habverőt **A4** előbb hideg vízzel öblítse le. Ha ehhez a művelethez forró vizet használna, akkor a maradék fehérje megkeményedik és nehezebben távolítható el a felületről.
- A mixelő edény **C4** tisztításhoz töltsön az edénybe 0,5 l tiszta vizet, és cseppentsen bele néhány csepp mosogatószeret, majd a mixert szerelje össze és 10–15 másodpercre kapcsolja be. A készüléket kapcsolja ki, a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból, várja meg a kés lefékezésedését, majd az edényt vegye le a készülékről. A mixelő edény **C4** tartalmát öntse ki, az edényt **C4** alaposan öblítse ki tiszta vízzel, majd törölje szárazra.
- A még alaposabb tisztításhoz a kéesség **C6** és a mandzsetta **C5** is leszerelhető, ehhez a művelethez speciális kulcsot kell használni. A kulcs ingyen megrendelhető a márkaszervízben. A kéesség **C6** és a mandzsetta **C5** megtisztítása után ezeket vissza kell csavarozni a mixelő edénybe, a speciális kulcs segítségével.

Figyelmeztetés:

A kések élesek! Legyen óvatos, amikor a késségeket megfogja.



- Minden használat után alaposan mosogassa el a használt **D5–D9** tartozékokat. A mosogatáshoz hagyományos mosogatószeret használjon. A tartozékokat tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával töröljészárazra).
- A húsdaráló fém alkatrészeit, kéesség **C6** és a keverő szárazakat **A3–A5** nem lehet mosogatógépekben elmosogatni. A többi tartozék mosogatógépekben is elmosogatható.
- A készülék alsó részének **A11** és a multifunkciós fejnek **A7** a felületét enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg. Majd száraz ruhával alaposan törölje meg.
- A tisztításhoz szerves oldószereket, higítókat vagy karcoló és agresszív anyagokat használni tilos. Ezek a készüléken maradó sérüléseket okozhatnak.
- A készüléket és a hálózati vezetékét vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.

TÁROLÁS

- A konyhai robotot száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva tárolja. A tárolás előtt a multifunkciós fejet **A7** hajtsa le vízszintes helyzetbe.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség.....	220–240 V
Névleges frekvencia.....	50/60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel.....	1000 W
Zajszint.....	85 dB(A)

A készülék deklarált zajszintje 85 dB(A), ami „A” akusztikus teljesítménynek felel meg. 1 pW akusztikus teljesítményt figyelembe véve.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE



Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban arra hívja fel a figyelmét, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható a háztartási hulladék közé. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz a terméket kijelölt gyűjtőhelyen adja le. A fentiek alternatívájaként az EU országokban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasználtott termék az üzletben is leadható.

A termék megfelelő módon történő ártalmatlanításával Ön is segíti megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást.

Az ilyen típusú hulladékok nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása esetén a helyi előírások értelmében bírság szabható ki.

Az Európai Unió országában működő vállalkozások részére

Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván ártalmatlanítani, akkor erre vonatkozóan kérjen információt a termék eladójától vagy forgalmazójától.

Ártalmatlanítás az Európai Unió országain kívül

Ez a jel az Európai Unióban érvényes. Amennyiben ezt a terméket ártalmatlanítani kívánja, akkor tájékoztatóért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzati hivatal illetékes osztályához.



A termék megfelel az adott termékekre vonatkozó összes európai uniós műszaki és egyéb előírásnak.

SENCOR®

STM 6377CH / STM 6378BK



PL ■ Robot kuchenny

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ JE NA PRZYSZŁOŚĆ.

Ostrzeżenia ogólne

- Zabrania się używania niniejszego urządzenia przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji, przeznaczonych do wykonania przez użytkownika.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.



Ostrzeżenie:

Nieprawidłowa eksploatacja urządzenia może być przyczyną zranienia użytkownika.

- Zachowaj ostrożność podczas manipulacji i czyszczenia miotełek.
- Powierzchnie urządzenia będące w kontakcie z artykułami spożywczymi, należy czyścić zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji.

■ Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli nie będzie używane oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub jego przemieszczaniem.

■ Przed wymianą akcesoriów albo dostępnych części, które podczas używania się poruszają, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, zuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Z tego urządzenia nie wolno korzystać dzieciom ani nie wolno się im nim bawić. Urządzenie oraz przewód zasilający przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie zostały dostarczone razem z niniejszym urządzeniem lub które nie są przez producenta dosłownie zalecane do tego typu urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Nie korzystaj z niego w środowisku przemysłowym albo na dworze, ani nie stosuj je do innych celów, niż do których jest przeznaczone.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na stabilnej, równej, suchej powierzchni. Nie umieszczaj je na kuchence elektrycznej lub gazowej, w pobliżu otwartego płomienia lub urządzeń będących źródłem ciepła.



Nie wkładaj ręk do przestrzeni, która oznakowana jest tym symbolem. W przeciwnym przypadku może dojść do skaleczenia, kiedy uchylona jest głowica wielofunkcyjna i nie jest poprawnie unieruchomiona w górnej pozycji.

- Nigdy nie stosuj kilku końcówek jednocześnie.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że zmontowane zostało poprawnie i głowica wielofunkcyjna jest opuszczona w pozycji poziomej. Z powodów bezpieczeństwa niniejsze urządzenie wyposażone jest w bezpiecznik, który uniemożliwia uruchomienie silnika, kiedy głowica wielofunkcyjna jest odchylona.
- Jeżeli dojdzie do uchylecia głowicy wielofunkcyjnej podczas pracy, praca urządzenia zostanie automatycznie wstrzymana. Po spuszczeniu głowicy wielofunkcyjnej do pozycji poziomej nie nastąpi automatyczne wznowienie pracy urządzenia. Do wznowienia pracy trzeba najpierw ustawić regulator w pozycji OFF (wyłączenie) i potem ponownie wybrać wymaganą prędkość.
- Nie dotykaj wirujących części urządzenia i dbaj o to, by do ich bliskości nie przedostały się przedmioty obce, jakimi są np. ubranie, włosy itp. Może to prowadzić do skaleczenia lub uszkodzenia urządzenia.
- Jeżeli jakiś z przedmiotów, jak na przykład łyżka lub warzachew wpadnie do miski podczas pracy, natychmiast ustaw regulator pracy w pozycji OFF (tryb gotowości) i przewód zasilający odłącz od gniazdka. Zaczekaj, dopóki nie zatrzymają się wirujące części i potem przedmiot wyjmij.
- Jeżeli surowce przyczepiają się do końcówki lub ścian miski, wyłącz urządzenie, odłącz od gniazdka sieciowego i zaczekaj, dopóki nie zatrzymają się wirujące części. Szpatułką silikonową wyczyść końcówkę i ściany miski. Potem możesz urządzenie ponownie uruchomić.
- Dbaj o to, by podczas pracy do otworu napełniającego maszyny do mielenia mięsa nie przedostały się włosy, ubranie albo inne przedmioty. Do otworu napełniającego wkładaj tylko surowce, które mają zostać przerobione.
- Nigdy nie stosuj palców albo innych przedmiotów do przeciskania surowców przez otwór napełniający maszyny do mielenia mięsa. Do tego celu służy popychacz, który jest częścią akcesoriów.
- Podczas pracy końcówki do tarcia i krojenia uważaj, by do bliskości otworu napełniającego nie przedostały się włosy, ubranie lub inne przedmioty. Do otworu napełniającego wkładaj tylko surowce, które mają zostać przerobione.
- Nie używaj palców ani innych przedmiotów do przeciskania surowców otworem napełniającym końcówki do strugania lub krojenia. Do tego celu służy popychacz, który jest częścią akcesoriów niniejszej końcówki.
- Końcówka do tarcia i krojenia nie jest przeznaczona do przeróbki zmrożonej żywności, skorupki orzeszków, ziarn kawy lub twardych pestek.

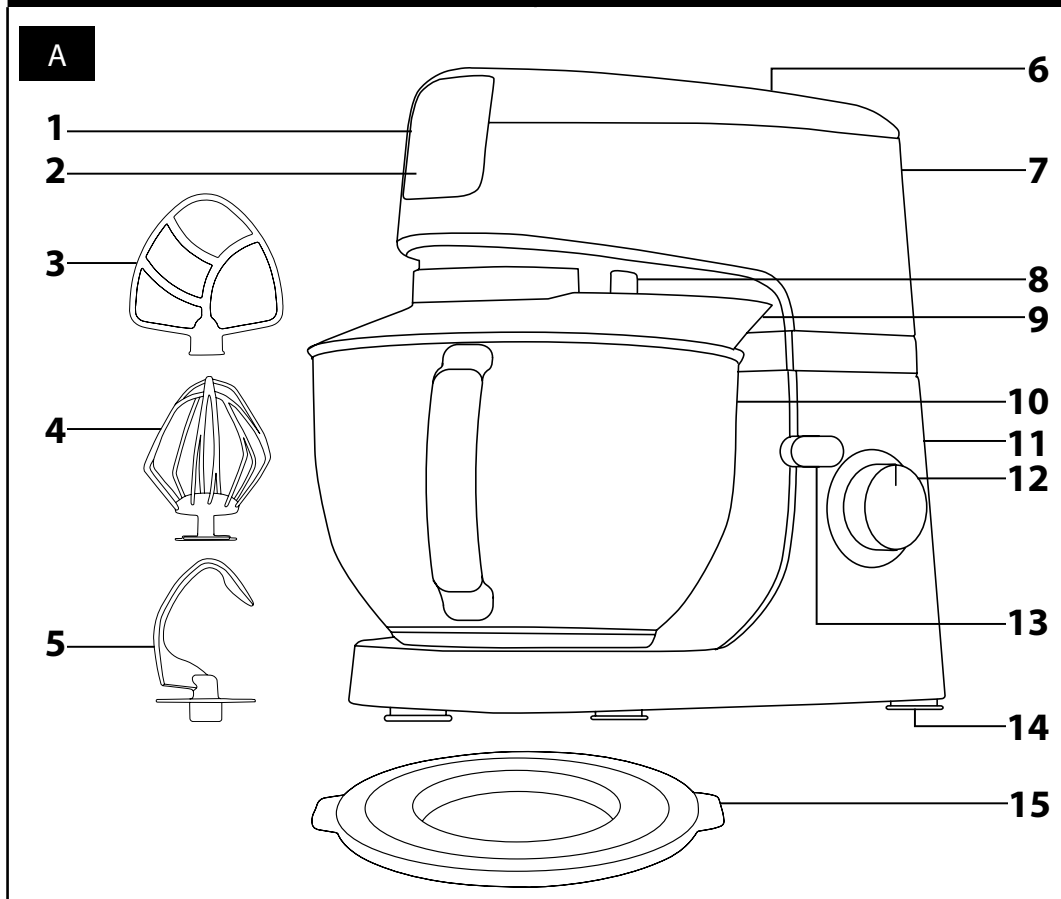


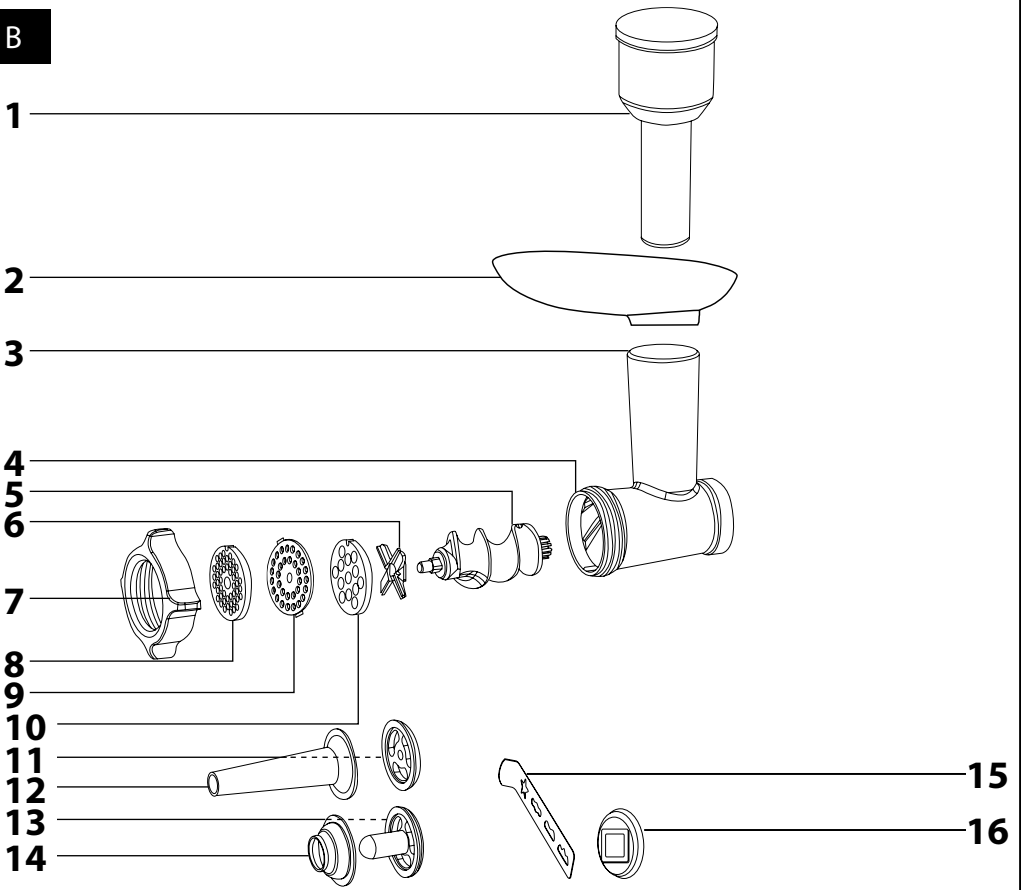
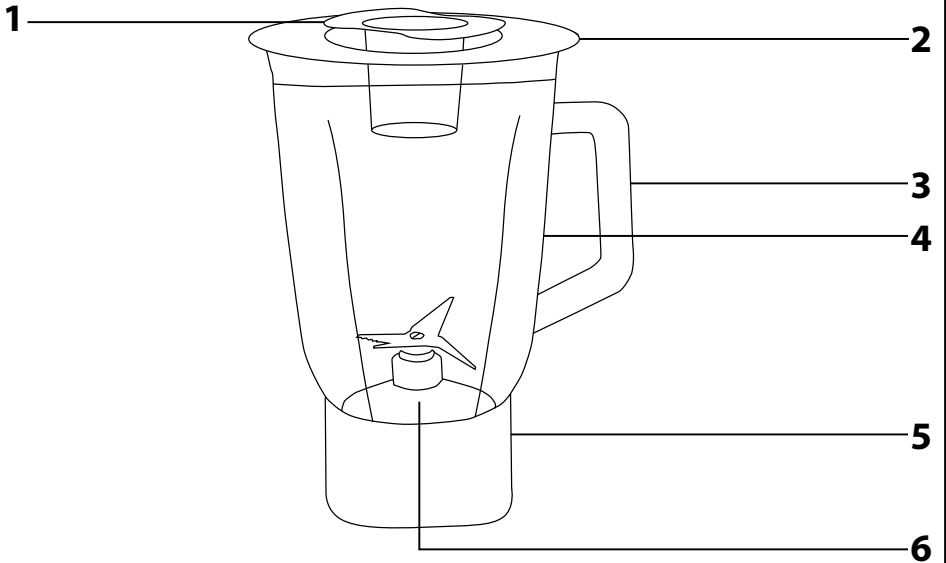
Ostrzeżenie:

Niepoprawne użytkowanie może prowadzić do skaleczeń.

- Podczas manipulacji z nożem maszyny do mielenia mięsa i jednostką nożową miksera bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do skaleczenia o ostrze. Zwiększoną uwagę poświęcaj podczas wypróżniania pojemnika miksera, podczas wyjmowania jednostki nożowej z pojemnika, podczas wyjmowania noża do mielenia z komory oraz podczas czyszczenia.
- Nie próbuj mielić kości, skorupki orzechów albo innych twardych surowców.
- W pojemniku do mieszania można przetwarzać gorące płyny o temperaturze nawet do 55 °C. Podczas manipulacji z gorącymi płynami i żywnością bądź zawsze nadzwyczaj ostrożnym. Gorąca para lub rozpryski gorących płynów może prowadzić do poparzeń. Nigdy nie włączaj miksera bez poprawnie założonego wieka. Jeżeli przetwarzasz gorące płyny, nie zdejmuj podczas pracy wieczka wewnętrznej. Do przenoszenia zagranego pojemnika do mieszania użyj uchwytu.
- Maksymalny czas nieprzerwanej pracy wynosi 10 minut. W trybie ugniataania nie przekraczaj maksymalnego czasu pracy 5 minut, a przy stosowaniu miksera nie przekraczaj czasu pracy 2 minuty. Przed kolejnym uruchomieniem pozostaw urządzenie przynajmniej przez 30 minut do ostygnięcia.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli nie będzie używane oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub jego przemieszczaniem. Przed demontażem urządzenia i wymianą akcesoriów albo dostępnych części, które poruszają się podczas pracy, zaczekaj, dopóki ruchome części nie zatrzymają się.
- Czyszczenie wykonuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
- Urządzenia nie myj pod cieknącą wodą ani nie zanurzaj go w wodzie lub innym płynie.
- Urządzenia nie włączaj bez obciążenia. Niepoprawne korzystanie z urządzenia może w negatywny sposób wpływać na jego trwałość.

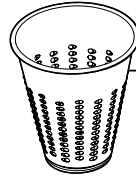
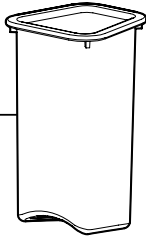
- Dbaj o to, by wtyczka przewodu sieciowego nie zetknęła się z wodą lub wilgocią. Na przewodzie zasilającym nie kładź żadnych ciężkich przedmiotów. Dbaj o to, by przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni.
- Przewód zasilający odłączaj od gniazdka sieciowego poprzez pociąganie za wtyczkę, a nie za przewód. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka. Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony, jego wymianę należy powierzyć specjalistycznemu serwisowi. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia sam ani w żaden sposób go nie przerabiaj. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencją w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa wynikającego z roszczeń do wad gwarancji jakości.



B**C**

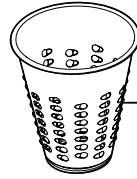
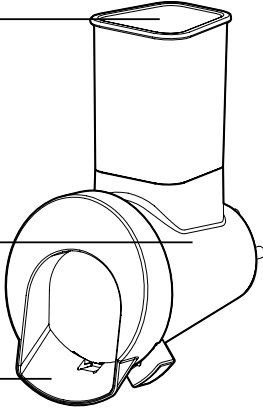
D

1



5

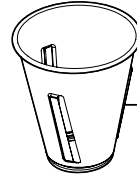
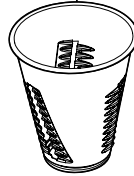
2



6

7

3

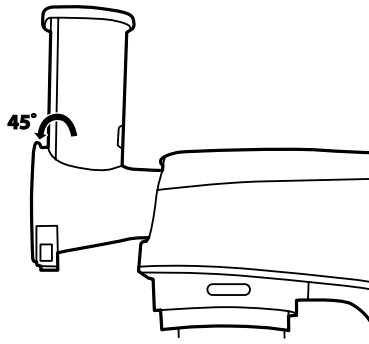


8

4

9

E



Robot kuchenny

Instrukcja obsługi

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używamy Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak jak jest to opisane w instrukcji użytkownika. Instrukcje należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- Minimalnie w czasie trwania rozszerzeń z wadliwej realizacji, event. ustawowej gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowania, dowód zakupu i potwierdzenie zakupu odpowiedzialności sprzedającego lub kartę gwarancji. W razie transportu zalecamy zapakować urządzenie ponownie do oryginalnego pudełka od producenta.

OPIS URZĄDZENIA I JEGO AKCESORIÓW

- A1** Przyśkoc do złączenia maszyny do mielenia mięsa z wyjścia czolowego
- A2** Zdejmowana pokrywka wyjścia czolowego do przycmowania maszyny do mielenia mięsa
- A3** Miotłka do mieszania w kształcie litery A
- A4** Trzepaczka balonowa
- A5** Hak do ugniatania
- A6** Zdejmowana pokrywka wyjścia górnego do przycmowania miksera
- A7** Uchylna głowica wielofunkcyjna
- A8** Wyjście do przycmowania końcówek **A3-A5**
- A9** Pokrywka misy z otworem do dodawania składników
- A10** 4,5l misa nierdzewna
- A11** Podstawa
- A12** Regulator prędkości służy do płynnego ustawiania stopnia prędkości MIN-1-2-3-4-5-6-MAX, ustawienia stopnia impulsowego (PULSE) i wyłączenia urządzenia (OFF).
- A13** Bezpiecznik do odbezpieczenia głowicy wielofunkcyjnej
- A14** Nóżki antypoślizgowe zapobiegają ruchowi robota podczas pracy
- A15** Pokrywka służy do zamknięcia misy nierdzewnej **A10**, kiedy chcesz w niej krótkotrwale przechowywać składniki.

OPIS AKCESORIÓW MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA

- B1** Popychacz
- B2** Podajnik nierdzewny
- B3** Otwór napelający
- B4** Komora mielenia
- B5** Walek ślimakowy
- B6** Nóż do mielenia
- B7** Śrubowane zamknięcie
- B8** Delikatna tarcza do mielenia
- B9** Średnia tarcza do mielenia
- B10** Gruba tarcza do mielenia
- B11** Separator
- B12** Końcówka do napełniania osłonek
- B13** Forma
- B14** Końcówka stożkowa
- B15** Końcówka do ciastek
- B16** Uchwyty końcówki do ciastek



Notatka:

Notatki **B11-B14** umieszczone są w popychaczu **B1**.
Niektóre modele są wyposażone tylko w delikatną i grubą tarczą do mielenia **B8** i **B10**.
Podczas manipulacji z tarkami **D5-D9** bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie skaleczyć się o ich ostrza.

OPIS AKCESORIÓW MIKSERA

- C1** Wewnętrzne wieczko pojemnika do mieszania
- C2** Obwodowe wieczko pojemnika do mieszania z otworem do dodawania składników
- C3** Uchwyty
- C4** Szklany pojemnik do mieszania o objętości 1,5 l
- C5** Mankiet
- C6** Jednostka nożowa

OPIS KOŃCÓWKI DO TARCIA I KROJENIA

- D1** Popychacz
- D2** Otwór napelający
- D3** Komora do tarki
- D4** Końcówka do skierowania startej żywności do pojemnika
- D5** Tarka delikatna
- D6** Tarka do ziemiaków
- D7** Tarka gruba
- D8** Tarka do krojenia plasterów falistych
- D9** Tarka do krojenia plasterów

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjmij urządzenie i jego akcesoria z materiału opakowaniowego.
- Wszystkie części akcesoriów, które można zdemontować i są przeznaczone do kontaktu z żywnością, należy opłukać w ciepłej wodzie z zastosowaniem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie opłucz je czystą wodą i dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ściereczką lub pozostaw je swobodnie uschnąć. Po umyciu i wysuszeniu zalecamy nasmarować nóż **B6** oraz tarcze do mielenia **B8-B10** olejem stołowym.
- Robota ani jego przewodu zasilającego nie zanurzaj w wodzie ani innej cieczy.



Ostrzeżenie:

Metalowe części maszyny do mielenia mięsa i końcówki **A3-A5** nie są przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń. Pozostałe zdejmowane części można umyć w zmywarce do naczyń.

MIESZANIE, UBIJANIE I GNIECENIE

WYBÓR TYPU KOŃCÓWKI

Typ końcówki	Przeznaczone do użycia
Miotłka do mieszania A3	Używana do mieszania lekkich lub średnio ciężkich ciast bez drożdży, do przygotowania lukieru, kremów, napełnień itp. Nie stosuj jej do ugniatania ciężkich ciast.
Trzepaczka balonowa A4	Używana jest do ubijania ciałek jaj lub białek jaj, bitych śmietany, kremów piankowych itp. Nie używaj jej do mieszania lub ugniatania ciast.
Hak do ugniatania A5	Stosowany do ugniatacia różnych ciast włącznie ciężkich i gęstych ciast, jak np. ciasto chlebowe, ciasto do pizzy, ciasto do świeżych makaronów itp.

MONTAŻ I DEMONTAŻ ROBOTA KUCHENNEGO

- Przed rozpoczęciem montażu lub demontażu robota kuchennego upewnij się, że jest on wyłączony i odłączony od gniazdka sieciowego.

1. Włożenie misy i przycmowanie pokrywy

- Umieść robot kuchenny na równej, suchej i stabilnej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
- Przy pomocy bezpiecznika **A13** odbezpiecz głowicę wielofunkcyjną **A7** i uchył ją aż do oporu. Po uchyleniu głowicy wielofunkcyjnej **A7** złuzj bezpiecznik **A13**. Uniieruchomienie głowicy wielofunkcyjnej **A7** w górnej pozycji otwartej sygnalizowane jest wróceniem bezpiecznika **A13** do pozycji wyjściowej, czemu towarzyszy słyszalne kląknięcie.
- Misę nierdzewną **A10** włóż do podstawy **A11** i przycmuj ją przekręceniem w kierunku wskazówek zegara. Jeżeli misa **A10** jest poprawnie przycmowana, nie można jej samodzielnie podnieść z podstawy **A11**.
- Do dolnej części głowicy wielofunkcyjnej **A7** z wyściem **A8** wsuń pokrywę **A9** tak, by zapadki na obwodzie okrągłego otworu w pokrywie **A9** wpadły w wycięcia na obwodzie wyjścia **A8**.
- Pokrywka **A15** służy do przykrycia misy **A10**, kiedy chcesz w niej krótkotrwale przechowywać przerobione ingredience.

2. Przygotowanie końcówek

- Podczas wkładania końcówki głowicy wielofunkcyjnej **A7** powinna być unieruchomiona w pozycji otwartej, patrz punkt 1.2 poprzedniego podrozdziału. Do wyjścia **A8** przycmuj jedną z końcówek **A3-A5** tak, by walek wyjścia **A8** wpadł do końcówki. Końcówkę wcisnij w kierunku wyjścia **A8** i przekręć ją w kierunku przeciw wskazówkom zegara, by doszło do jej zamocowania. Za końcówkę podajnij jedną ręką w kierunku w dół, w celu sprawdzenia, czy została poprawnie zamocowana.
- Do misy **A10** włóż surowce, które chcesz przetwarzać. Bezpiecznik **A13** odbezpiecz i głowicę wielofunkcyjną **A7** spuść do pozycji poziomej. Po uchyleniu głowicy wielofunkcyjnej **A7** złuzj bezpiecznik **A13**. Uniieruchomienie głowicy wielofunkcyjnej **A7** w opuszczonej pozycji roboczej sygnalizowanej jest wróceniem bezpiecznika **A13** do pozycji wyjściowej, temu towarzyszy słyszalne zatrzaśnięcie.

3. Demontaż

- Przy pomocy bezpiecznika **A13** odbezpiecz głowicę wielofunkcyjną **A7** i uchył ją aż do oporu. Po uchyleniu głowicy wielofunkcyjnej **A7** złuzj bezpiecznik **A13**. Uniieruchomienie głowicy wielofunkcyjnej **A7** w górnej pozycji otwartej sygnalizowane jest wróceniem bezpiecznika **A13** do pozycji wyjściowej, czemu towarzyszy słyszalne kląknięcie.
- Końcówkę wcisnij w kierunku do wyjścia **A8** i przekręć ją w kierunku wskazówek zegara, by doszło do jej złuzowania i zdejmij ją. Misę **A10** przekręć w kierunku przeciw wskazówkom zegara i wyjmij ją z podstawy **A11**. Pokrywkę **A9** zdejmij przez odgięnięcie w dół. Głowicę wielofunkcyjną **A7** wprowadź z powrotem do pozycji poziomej.

OSŁONA ROBOTA KUCHENNEGO

- Wybierz poprawny typ końcówki według celu zastosowania i zmontuj urządzenie zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Montaż i demontaż urządzenia. Do misy **A10** włóż surowce.



Ostrzeżenie:

W jednej dawce przetwarzacz może maksymalnie 2,2 l lekkiego ciasta albo 0,8 l gęstego, ciężkiego ciasta. Maksymalna ilość białek, które można mieszać jednocześnie, wynosi 12 sz. Misę **A10** zalecamy napełniać maksymalnie do wysokości poziomu ryski 3 l. Jeżeli włożysz do misy **A10** zbyt małą ilość składników (mniej niż 0,3 l ciasta), nie musi dojść do ich optymalnego przerobienia.

- Upewnij się, że głowica wielofunkcyjna **A7** jest opuszczona do pozycji roboczej i że regulator prędkości **A12** jest ustawiony w pozycji OFF (wyłączone). Przewód zasilający podłącz do gniazdka.
- Regulatorem **A12** ustaw wymagany stopień prędkości. Płynnym przekręceniem regulatora **A12** w kierunku wskazówek zegara prędkość się zwiększa, przekręceniem przeciw wskazówkom zegara prędkość maleje. Do wstępnego przemieszania surowców ustaw najpierw niższą prędkość i potem dostosuj ją według potrzeb. Elektroniczna regulacja prędkości zapewnia utrzymanie ustawionej prędkości przy różnym obciążeniu. Podczas pracy możesz dodawać do misy **A10** ingredience otworem w pokrywie **A9**.
- Tryb impulsowy służy do krótkotrwałego podniesienia prędkości obrotów do maksimum. Do uruchomienia trybu impulsowego złuzj regulator prędkości **A12** do pozycji PULSE i w celu zapewnienia nieprzerwanej pracy trzymaj go w tej pozycji. Kiedy regulator **A12** złuzujesz, automatycznie wróci do pozycji OFF (wyłączone).
- Kiedy trzeba zetrzeć surowce ze ścian misy **A10** i końcówki, robot kuchenny najpierw wyłącz przez ustawienie regulatora **A12** w pozycji OFF (wyłączone) i odłącz go od gniazdka sieciowego. Zaczekaj, dopóki wirujące części nie zatrzymają się i dopiero potem wytrzyj ingredience plastikową szpatułką.
- Po zakończeniu użycia ustaw regulator **A12** w pozycji OFF (wyłączone) i przewód zasilający odłącz do gniazdka.
- Zaczekaj, dopóki wirujące części nie zatrzymają się i zdemontuj robot kuchenny zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Montaż i demontaż urządzenia. Do usunięcia zawartości misy **A10** użyj miękkiej plastikowej szpatułki.
- Po każdym użyciu wyyczyj robot kuchenny zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

OSWIETLENIE LED

- Głowica wielofunkcyjna **A7** jest wyposażona w oświetlenie LED, które się automatycznie zapali po podłączeniu robota kuchennego do gniazdka sieciowego. Oświetlenie LED automatycznie gaśnie po 2,5 minutach nieczynności, tzn. kiedy urządzenie nie pracuje albo nie dojdzie w tym czasie do ustawienia prędkości. Oświetlenie LED ponownie automatycznie się włączy, kiedy uruchomisz robot kuchenny ustawieniem wymaganego stopnia prędkości na regulatorze **A12**.

SZYBKIE PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENTY

Typ końcówki	Ingredience	Maksymalna ilość	Czas przetwarzania	Wybór prędkości
Trzepaczka balonowa A4	Białka	12 szt.	4 min	5-6
Trzepaczka balonowa A4	Śmietana do ubijania	1 l	6-8 min	5-6
Miotłka do mieszania A3	Ciasto tortowe	2,2 l	6 min	3-4
Hak do ugniatacia A5	Ciasto chlebowe Ciasto do pizzy	0,8 l	4-5 min	MIN do 2



Notatka:

Powyższe podane czasy przetwarzania są tylko orientacyjne.
 Podczas ubijania białek jaj powinna być miska **A10** i motelka do mieszania **A4** zupełnie czysta i sucha. Nawet mała ilość tłuszczu może spowodować, że nie dojdzie do ubicia białka na sztywno. Śmietana do ubijania powinna być przed ubijaniem schłodzona do temperatury 6 °C.
 Surowce do przygotowania różnych typów ciast pozostaw przed przetwarzaniem w temperaturze pokojowej przez jakiś czas.

MIELIENIE MIĘSA, PRODUKJA KIELBASEK I KEBABU ORAZ KSZTAŁTOWANIE CIASTEK

MONTAŻ I DEMONTAŻ MASZYNY DO MIELIENIA MIĘSA

- Do komory mielenia **B4** włóż wałek ślimakowy **B5** kołem zębatym do przodu.
- Na wałku **B5** załóż nóż do mielenia **B6** (ostrzem na zewnątrz z komory mielenia) i na nim załóż delikatną tarczę do mielenia **B8**, **B9** albo **B10** w zależności od preferowanej grubości mielenia. Dbaj o to, by występ w komorze do mielenia **B4** wpadł do wycięcia w tarczy do mielenia.



Ostrzeżenie:

Podczas zakładania noża **B6** bądź nadzwyżej ostrożnym, byś nie skaleczył się o jego ostrze.

- Na komorze mielenia **B4** załóż zamknięcie **B7** i przez przysrubowanie w kierunku wskaźników zegara poprawmie go zamocuj. Na otworze napajającym **B3** umieść nierdzewny podajnik **B2**.
- Upewnij się, że robot jest wyłączony i odłączony od gniazda sieciowego. Głowica wielofunkcyjna **A7** musi być opuszczona do pozycji poziomej i końcówka do ubijania, mieszania lub gnienicia, musi zostać zdemontowana. Z głowicy wielofunkcyjnej **A7** zdejmij pokrywę czołową **A2**. Zmontowaną końcówkę przyłóż do wycięcia czołowego tak, by otwór napajający **B3** był uchylony w prawo pod kątem około 45° od osi pionowej a końcówkę zabezpiecz w pozycji pionowej przekręceniem w kierunku przeciw wskaźnikom zegara. Zabezpieczenie końcówki sygnalizowane jest wysunięciem przycisku **A1**. Temu towarzyszy sygnalizacja dźwiękowa.
- Podczas demontażu maszyny do mielenia mięsa zdejmij najpierw podajnik **B2**. Następnie wcisnij przycisk **A1** i zdejmij mielonik do mielenia przekręceniem w kierunku wskaźników zegara. Po zdjęciu maszyny wróć pokrywę **A2** z powrotem w swoje miejsce.
- Podczas demontażu maszyny do mielenia na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jej montażu.

OBŚLUGA MASZYNY DO MIELIENIA MIĘSA

- Najpierw w następujący sposób przygotuj mięso do mielenia. Usuń kości, oczyść ze ścięgien, chrząstek i pokrój na kawałki o wielkości ok. 2 x 2 x 6 cm, które swobodnie przejdą przez otwór napajający **B3**.



Ostrzeżenie:

Nie przetwarzaj zmrożonego mięsa. Przed mieleniem pozostaw go rozmrażać.

- Upewnij się, że robot został poprawnie zmontowany i regulator **A12** jest w pozycji OFF (wyłączone).
- Pod maszynką umieść mięs **A10** albo inne odpowiednie naczynie. Wtyczkę przewodu sieciowego włóż do gniazdka.
- Regulatorem ustaw wymagany stopień prędkości. Najpierw zalecamy ustawić prędkość 3 i potem zwiększać ją według potrzeby. Kawałki mięsa wkładaj kolejno do otworu napajającego **B3** i wciskaj je popychaczem **B1**. Dbaj o to, by nie doszło do zapchania otworu napajającego **B3** dużą ilością mięsa. Nie przetwarzaj większej ilości mięsa 5 kg mięsa w jednej dawce. Czas przetwarzania znajduje się w granicach kilku minut.



Ostrzeżenie:

Do wiskania mięsa nie stosuj palców ani innych przedmiotów. Zawsze stosuj do tego celu przeznaczonego popychacza **B1**.

- Zmielone mięso będzie spadać do przygotowanego naczynia. Resztki mięsa, które pozostały w komorze do mielenia **B4**, można usunąć poprzez zmieniowanie kromki chleba lub rogalaika.
- Do wyłączenia robota ustaw regulator **A12** w pozycji OFF (wyłączone).
- Do każdego zastosowania wyczyść maszynkę do mielenia mięsa zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

MONTAŻ I DEMONTAŻ KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI KIELBASEK

- Postępuj w identyczny sposób jak przy montażu maszyny do mielenia mięsa, tyle że z tą różnicą, że zamiast noża do mielenia **B6** i tarczy **B8**, **B9** albo **B10** użyj części **B11**, **B12**.
- Separator **B1** załóż na wałku ślimakowym tak, by występ w komorze mielenia **B4** wpadł do wycięcia w separatorze **B11**. Na separatorze **B11** umieść końcówkę do napełniania osłonek **B12** i cały zestaw końcówki do produkcji kiełbasek skompletuj przysrubowaniem zamknięcia **B7** do komory mielenia **B4**. Na otworze napajającym **B3** umieść nierdzewny podajnik **B2**.
- Przymocowanie końcówki do robota wykonaj w identyczny sposób, jak podane to zostało w punkcie 4 rozdziału Montaż i demontaż maszyny do mielenia mięsa.
- Podczas demontażu zdejmij najpierw podajnik **B2**. Następnie wcisnij przycisk **A1** i zdejmij końcówkę przekręceniem w kierunku wskaźników zegara. Po zdjęciu maszyny wróć pokrywę **A2** z powrotem w swoje miejsce.
- Podczas demontażu końcówki na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jej montażu.

OBŚLUGA KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI KIELBASEK

- Upewnij się, że robot został poprawnie zmontowany i regulator **A12** jest w pozycji OFF (wyłączone). Wtyczkę przewodu sieciowego włóż do gniazdka.

- Przygotuj osłonkę, która napełniać będziesz mielonym mięsem i pozostaw ją moczyć w letniej wodzie przez ok. 10 minut. Zmieloną mieszaninę mięsa umieść na podajniku **B2**. Osłonkę wyjmij z wody i jeden jej koniec zawiąż szpilką lub węzłem, a drugi koniec załóż na końcówce do napełniania osłonek **B12**.
- Regulatorem **A12** ustaw wymagany stopień prędkości. Zalecamy najpierw ustawić niższy stopień prędkości i następnie według potrzeb zwiększyć go. Jedną ręką przytrzymuj osłonkę przy końcówce **B12**, a drugą ręką przy pomocy popychacza **B1** przeciskaj zmieloną mieszaninę mięsa poprzez otwór napajający **B3**. Jeżeli osłonka przepycha się do końcówki **B12**, to trzeba ją ponownie zwilżyć wodą.



Ostrzeżenie:

Do wiskania mielonego mięsa nie stosuj palców ani innych przedmiotów. Zawsze stosuj do tego celu przeznaczonego popychacza **B1**.

- Do wyłączenia urządzenia ustaw regulator prędkości **A12** w pozycji OFF (wyłączone).
- Do każdego zastosowania wyczyść poszczególne części końcówki zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

MONTAŻ I DEMONTAŻ KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI KEBABU

- Postępuj w identyczny sposób jak przy montażu maszyny do mielenia mięsa, tyle że z tą różnicą, że zamiast noża do mielenia **B6** i tarczy **B8**, **B9** albo **B10** użyj części **B13** i **B14**.
- Formę **B13** załóż na wałku ślimakowym **B5** by występ w komorze mielenia **B4** wpadł do wycięcia w formie **B13**. Na separatorze **B13** umieść końcówkę do stożkową **B14** i cały zestaw końcówki do produkcji kebabu skompletuj przysrubowaniem zamknięcia **B7** do komory mielenia **B4**. Na otworze napajającym **B3** umieść nierdzewny podajnik **B2**.
- Przymocowanie końcówki do robota wykonaj w identyczny sposób, jak podane to zostało w punkcie 4 rozdziału Montaż i demontaż maszyny do mielenia mięsa.
- Podczas demontażu zdejmij najpierw podajnik **B2**. Następnie wcisnij przycisk **A1** i zdejmij końcówkę przekręceniem w kierunku wskaźników zegara. Po zdjęciu maszyny wróć pokrywę **A2** z powrotem w swoje miejsce.
- Podczas demontażu końcówki na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jej montażu.

OBŚLUGA KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI KEBABU

- Upewnij się, że robot został poprawnie zmontowany i regulator **A12** jest w pozycji OFF (wyłączone). Wtyczkę przewodu sieciowego włóż do gniazdka.
- Przygotowaną mieszaninę mięsa do kebabu umieść na podajniku **B2**. Regulatorem **A12** ustaw wymagany stopień prędkości. Zalecamy najpierw ustawić niższy stopień prędkości i następnie według potrzeb zwiększyć go. Przy pomocy popychacza **B1** przeciskaj mieszaninę mięsem otworem napajającym **B3**. Wynikiem będzie pusta rurka mięsna, która zostaje następnie pokrojona na mniejsze kawałki. Kebab to tradycyjne danie krajów bliskiego wschodu wyprodukowane przede wszystkim z mielonego mięsa i pszenicy pelchamiznej.



Ostrzeżenie:

Do wiskania mielonego mięsa nie stosuj palców ani innych przedmiotów. Zawsze stosuj do tego celu przeznaczonego popychacza **B1**.

- Do wyłączenia urządzenia ustaw regulator **A12** w pozycji OFF (wyłączone).
- Do każdego zastosowania wyczyść poszczególne części końcówki zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

MONTAŻ I DEMONTAŻ KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI CIASTEK

- Postępuj w identyczny sposób jak przy montażu maszyny do mielenia mięsa, tyle że z tą różnicą, że zamiast noża do mielenia **B6** i tarczy **B8**, **B9** albo **B10** użyj części **B11**, **B15** i **B16**.
- Separator **B1** załóż na wałku ślimakowym tak, by występ w komorze mielenia na **B4** wpadł do wycięcia w separatorze **B11**. Do zamknięcia srubowanego **B7** włóż uchwyty końcówki do ciastek **B16**. Zamknięcie **B7** przysrubuj do komory mielenia **B4** w kierunku wskaźników zegara i poprawnie dokręć. Zestaw skompletuj wsunięciem końcówki **B15** do uchwytu **B16** oraz przymocowaniem podajnika **B2** do otworu napajającego **B3**.
- Przymocowanie końcówki do robota wykonaj w identyczny sposób, jak podane to zostało w punkcie 4 rozdziału Montaż i demontaż maszyny do mielenia mięsa.
- Podczas demontażu zdejmij najpierw podajnik **B2**. Następnie wcisnij przycisk **A1** i zdejmij końcówkę przekręceniem w kierunku wskaźników zegara. Po zdjęciu maszyny wróć pokrywę **A2** z powrotem w swoje miejsce.
- Podczas demontażu końcówki na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jej montażu.

UŻYCIE KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI CIASTEK

- Przygotowane ciasto połóż na podajniku **B2**. Przesunięciem końcówki **B15** w lewo albo w prawo ustaw wymagany kształt ciasta.
- Wtyczkę przewodu sieciowego włóż do gniazdka. Regulatorem **A12** ustaw wymagany stopień prędkości. Podczas pierwszego uruchomienia zalecamy ustawić prędkość 3 i potem według potrzeby obniżyć albo podnieść.
- Do popychania surowców w otworze napajającym **B3** użyj popychacza **B1**. Robot kuchenny będzie wyciskał ciasto w wymaganym kształcie, który ustawiles przy pomocy końcówki **B15**. Po wyciskaniem ciastem zalecamy przytrzymywać tacę albo dłoń. Wykształtowane ciasto następnie pokrój na mniejsze kawałki.




Ostrzeżenie:

Do wiskania ciasta nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze użyj popychacza **B1**.

- Do zakończenia używania robota kuchennego ustaw regulator **A12** w pozycji OFF (wyłączone).
- Do każdego użycia wyczyść końcówkę zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

MIESZANIE

MONTAŻ I DEMONTAŻ MIKSERA

- Na pojemnik do mieszania C4 załóż wieko obwodowe C2 tak, by jego krawędzie kopiowały gardło pojemnika, i poprawnie zacisnij go w dół na całym obwodzie. Do otworu w wieku C2 włoż wewnętrzne wieczko C1 i poprawnie wcisnij go w dół aż do oporu.
- Upewnij się, że robot jest wyłączony i odłączony od gniazdka sieciowego. Głowica wielofunkcyjna A7 musi być opuszczona do pozycji poziomej i końcówka do ubijania, mieszania lub gniecenia, musi zostać zdemontowana. Złuzij i zdejmij pokrywę wyjścia górnego A6. Zmontowany pojemnik umieść na wyjściu górnym i przez lekkie pociągnięcie przekręć nim w kierunku symbolu  aż do oporu. Bezpiecznik ochronny nie umożliwi uruchomienia miksera, który nie jest poprawnie przymocowany do głowicy wielofunkcyjnej A7.
- Podczas demontażu postępuj w odwrotnej kolejności.

OBSLUGA MIKSERA

- Mikser przeznaczony jest do przygotowania dań i napojów, jakimi są koktajle mleczne, zupy kremowe, sosy, pasty, świeże miksowane odczynniki itp. Nie służy do wyciskania soku z owoców i warzyw, przygotowania puree ziemniaczane, ciasta drożdżowego ani do ubijania białek.
- Mikser zmontuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Montaż i demontaż miksera, a surowce (większe kawałki trzeba wcześniej pokroić) włoż do pojemnika do mieszania C4.



Notatka:


Maksymalna pojemność pojemnika do mieszania C4 wynosi 1,5 l. Nie napełniaj go powyżej rygli maksimum. Podczas przetwarzania gorących płynów lub płynów, które podczas mieszania zwiększają swoją objętość, zalecamy napełnić pojemnik do ¾ jego maksymalnej pojemności.

- Upewnij się, że robot został poprawnie zmontowany i że regulator A12 ustawiony jest w pozycji OFF (wyłączone). Przewód sieciowy podłącz do gniazdka. Regulatorem A12 ustaw wymagany stopień prędkości. Najpierw zalecamy ustawić niższą prędkość, by surowce przemieszały się. Potem możesz prędkość zwiększyć. Stopień impulsowy zalecamy stosować, kiedy chcesz mieszać surowce tylko przez krótki czas. Do uruchomienia stopnia impulsowego przekręć regulator A12 do pozycji PULSE A i trzymaj go w tej pozycji przez krótki czas. Kiedy regulator A12 złuzujesz, automatycznie wróci do pozycji OFF (wyłączone).



Ostrzeżenie:

W pojemniku do mieszania można przetwarzać gorące płyny o temperaturze nawet do 55 °C. Maksymalny czas nieprzerwanej pracy miksera wynosi 2 minuty. Nie zostawiaj urządzenia włączonego dłużej, niż zostało podane powyżej. Potem przez 30 minut pozostaw go do ostygnięcia.

- Surowce lub płyny możesz dodawać do pojemnika C4 podczas mieszania poprzez otwór w wieku C2 po wyjściu wieczka wewnętrznego C1. Podczas pracy nigdy nie otwieraj wieka obwodowego C2. Podczas przetwarzania gorących płynów musi pozostać wieczko wewnętrzne C1 zamknięte.
- Jeżeli surowce przepływają się do jednostki nożowej C6 albo do ścian pojemnika C4, wyłącz urządzenie przekręcając regulator A12 do pozycji OFF (wyłączone) i odłącz od gniazdka sieciowego. Upewnij się, że jednostka nożowa C6 przestała się obracać. Zmontowany pojemnik ostrożnie zdejmij z głowicy wielofunkcyjnej A7 przez przekręcenie w kierunku symbolu  Uchyl wieko i plastikową szpachlę wycofaj jednostkę nożową C6 i ściany pojemnika C4. Opuszczone wieko i zestaw miksera przymocuj z powrotem do głowicy wielofunkcyjnej A7, włącz zasilający podłącz do gniazdka i kontynuuj mieszanie.
- Po zakończeniu używania ustaw regulator A12 w pozycji OFF (wyłączone) i przewód zasilający odłącz do gniazdka. Upewnij się, że jednostka nożowa C6 przestała się obracać i ostrożnie zdejmij zestaw pojemnika do mieszania z głowicy wielofunkcyjnej A7. Pokrywkę A6 umieść z powrotem w swoim miejscu i do usunięcia surowców z pojemnika C4 użyj miękkiej plastikowej szpachli.
- Do każdego użyciu zdemontuj zmontowany pojemnik i wycofaj poszczególne części zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

ZALECENIA I RADY DOT. MIKSWANIA

- Surowce o stałej konsystencji, jakimi są np. owoce lub warzywa, najpierw pokrój na mniejsze kawałki o wielkości mniej więcej 3 cm i dopiero potem je zmieszaj.
- Najpierw zmieszaj mniejszą ilość surowców, a resztę surowców stopniowo dodawaj otworem w wieku C2 w czasie mieszania. W ten sposób osiągniesz lepszych wyników, niż kiedy wkładasz wszystkie składniki jednocześnie do pojemnika do mieszania C4.
- Jeżeli nie potrzebujesz przerabiać surowców o stałej konsystencji jednocześnie z cieczami, zalecamy najpierw zmiksować stałe surowce i część płynów. Resztę surowców potem stopniowo dodawaj podczas mieszania otworem w wieku C2.
- Podczas mieszania bardzo gęstych cieczy zalecamy stosowanie stopnia impulsowego, by nie dochodziło do częstego zacinania jednostki nożowej C6. Mikser uruchamiaj ponownie w krótkich odstępach czasu.
- Kostki lodu należy przerabiać natychmiast po wyjęciu z zamrażalnika. Kiedy tylko lód zacznie topnieć, kostki połączą się i nie będzie ich można miksować.

SZYBKIE PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENCJI

Ingredience	Wybór prędkości	Zalecany czas mieszania
Owoce, warzywa pokrojone na mniejsze kawałki	5–6	30 s
Pokarmy dla niemowląt, dodatki	5–6	40 s
Pasty, dressingi, marynaty	3–4	30 s
Smoothie i koktajle	6 do MAX	40 s
Zupy	6 do MAX	30 s
Kostki lodu	PULSE	



Notatka:

Powyżej podane czasy przerabiania surowców są tylko orientacyjne. Rzeczywisty czas mieszania zależy jest od wielkości surowców, ich ilości i wymaganej konsystencji końcówki.

TARCIE I KROJENIE

PRZEZNACZENIE KOŃCÓWKI DO TARCIA I KROJENIA

- Końcówka jest przeznaczona do tarcia i krojenia owoców i warzyw, serów, czekolady, orzeszków, produkcji bulki tartej itp.
- Z wyborem poprawnego typu tarki pomoże ci tabela Wybór poprawnego typu tarki.

MONTAŻ I DEMONTAŻ KOŃCÓWKI DO STRUGANIA I KROJENIA

- Wybierz jedną z tark D5–D9 i włóż ją do komory D3, tak by wałek w środku komory D3 znalazł się w otworze pięciokątnym w środku tarki. Do komory D3 przymocuj końcówkę D4.
- Upewnij się, że robot kuchenny jest wyłączony i odłączony od gniazdka sieciowego. Ramię robota kuchennego musi znajdować się w pozycji poziomej i końcówka do ubijania, miksowania lub gniecenia, musi zostać zdemontowana. Z głowicy wielofunkcyjnej robota kuchennego zdejmij pokrywę wyjścia czolowego i zmontowaną końcówkę przyłóż pod kątem ok. 45° do wyjścia czolowego i przymocuj ją przekręceniem w kierunku przeciw wskaźnikom zegara, patrz rysunek D.
- Zabezpieczenie końcówki w pozycji pionowej sygnalizowane jest poprzez wysunięcie przycisku, który umieszczony jest w lewo od wyjścia czolowego. Wysunięciu przycisku towarzyszy słyszalne zatrzaśnięcie. Końcówkę skompletuj włożeniem popychacza D1 do otworu napełniającego D2. Teraz końcówka jest zmontowana i gotowa do pracy.
- Podczas demontażu końcówki najpierw wcisnij przycisk, który umieszczony jest w lewo od wyjścia czolowego, a następnie zdejmij końcówkę przekręcając w kierunku wskaźników zegara. Podczas demontażu końcówki na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jej montażu.

OBSLUGA KOŃCÓWKI DO TARCIA I KROJENIA

- Przygotuj surowce i pokrój je na kawałki, które przędą się przez otwór napełniający D2. Z owoców i warzyw usuń twarde jądra lub pestki. Orzechy pozabw skorupki.



Ostrzeżenie:

W żadnym wypadku nie próbuj przerabiać zmrożonej żywności, skorupki orzeszków lub twardej pestek, które zawiera np. mango lub awokado.

- Upewnij się, że robot kuchenny został poprawnie zmontowany i regulator prędkości ustawiony został w pozycji OFF (wyłączone). Wyciąć przewodu sieciowego włącz do gniazdka elektrycznego.
- Pod końcówkę umieść A2 albo inne odpowiednie naczynie. Regulatorem ustaw wymagany stopień prędkości. Zalecamy najpierw ustawić niższy stopień prędkości i następnie według potrzeb możesz go zwiększyć.
- Do otworu napełniającego D2 kolejno wkładaj surowce i przyciskaj je przy pomocy popychacza D1.
- Jeżeli dojdzie do zapchania końcówki, wyjmij robot kuchenny i odłącz go od gniazdka sieciowego. Zaczekaj, dopóki wirujące części nie zatrzymają się. Zdemontuj końcówkę i wycofaj ją. Potem zmontuj końcówkę i przymocuj z powrotem do robota kuchennego. Robot kuchenny podłącz do gniazdka sieciowego, włącz go i możesz kontynuować pracę.



Ostrzeżenie:

Podczas manipulacji z tarkami D5–D9 bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie skaleczył się o ich ostrza.

- Po zakończeniu używania ustaw regulator w pozycji OFF (wyłączone) i przewód zasilający odłącz do gniazdka.
- Do każdego zastosowania wycofaj poszczególne części końcówki zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

WYBÓR POPRAWNEGO TYPU TARKI

Rodzaj żywności	Tarka do krojenia plasterków D8–D9	Tarka gruba D7	Tarka delikatna D6	Bardzo delikatna tarka D5
Owoce				
Jabłka	*	*	*	*
Gruszki	*	*	*	*
Warzywa				
Marchewka	*	*	*	*
Kapusta biała i czerwona	*	*	*	*
Marchewka	*	*	*	*
Cukinia	*	*	*	*
Ogórek	*	*	*	*
Seler	*	*	*	*
Cebula	*	*	*	*
Ziemniaki	*	*	*	*
Rzodkiewka	*	*	*	*
Wilce ziemniaczane	*	*	*	*
Pozostałe surowce				
Twarde ser (np. parmezan)	*	*	*	*
Czekolada	*	*	*	*
Twarde pieczywo (do tartej bulki)	*	*	*	*
Orzechy bez skorupki	*	*	*	*



Notatka:

Powyżej podana tabela zaleca tylko odpowiedni typ tarki dla pewnego rodzaju żywności. W razie potrzeby zastosować można dla danego typu żywności inny, preferowany typ tarki. W tabeli podane są najwyklesze rodzaje żywności, które można przerabiać. Końcówką do tarcia i krojenia wykorzystać można je także dla innych rodzajów żywności i to takich, o których można powiedzieć, że zwykle można je pokroić nożem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem robot kuchenny zawsze wyłącz poprzez ustawienie regulatora prędkości **A12** w pozycji OFF (wyłączone) i odłącz go od gniazdka sieciowego.
- Robot rozłóż na poszczególne części. Przed demontażem zaczekaj, dopóki wirujące części nie zatrzymają się.
- Po każdym zastosowaniu dokładnie umyj zdejmowane części ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie opłucz je czystą bieżącą wodą i dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ścierką lub pozostaw je swobodnie uschnąć. Po umyciu i wysuszeniu zalecamy nasmarować noż **B6** oraz tarcze do mielenia **B8, B9 i B10** olejem stołowym.
- Jeżeli ubijałeś białka jaj, miśnię **A10** i trzepaczkę **A4** najpierw opłucz zimną wodą. Jeżeli zastosowałbyś gorącą wodę, resztki białek stwardnieją i ich usunięcie byłoby trudniejsze.
- Pojemnik do mieszania **C4** wyczyść tak, że napełnisz go 0,5 l czystej wody z dodatkiem kilku kropli środka do mycia naczyń i następnie zmontujesz mikser i uruchomisz go na 10 do 15 sekund. Potem wyłącz robot, odłącz od gniazdka sieciowego i po zatrzymaniu obrotowych części zdemontuj z niego zestaw pojemnika do mieszania. Opróżnij zawartość pojemnika do mieszania **C4** i pojemnik **C4** potem porządnie opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.
- W razie konieczności dokładniejszego czyszczenia można miankiet **C5** z jednostką nożową **C6** zdemontować przy pomocy specjalnego klucza, który można bezpłatnie zamówić w autoryzowanym punkcie serwisowym. Po wyczyszczeniu trzeba miankiet **C5** z jednostką nożową **C6** przymocować z powrotem w swoje miejsce i poprawnie dokręcić, ponownie przy pomocy klucza.



Ostrzeżenie:

Podczas czyszczenia bądź nadzycyzaj ostróżnym, byś nie skaleczył się o ostrza.

- Po każdym użyciu trzeba dokładnie umyć każdą wykorzystaną końcówkę **D5-D9** ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie opłucz ją pod czystą bieżącą wodą i dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ścierką.
- Metalowe części maszyny do mielenia mięsa, jednostka nożowa **C6** i końcówki **A3-A5** nie są przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń. Pozostałe zdejmowane części można umyć w zmywarce do naczyń.
- Do czyszczenia podstawy **A11** i głowicy wielofunkcyjnej **A7** użyj szmatki lekko zwilżonej w słabym roztworze środka do mycia naczyń. Wszystko potem wytrzyj czystą nawilżoną szmatką i dokładnie wysusz.
- Do czyszczenia nie używaj rozcieńczalnika ani środków czyszczących powodujących ścieranie. W odwrotnym przypadku może dojść do naruszenia wykończenia powierzchni urządzenia.
- Robota ani jego przewodu zasilającego nie zanurzaj w wodzie ani innej cieczy.

MAGAZYNOWANIE

- Jeżeli nie będziesz korzystał z robota przechowuj go w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci. Upewnij się, że głowica wielofunkcyjna **A7** spuszczone jest do pozycji poziomej.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia	220-240 V
Częstotliwość nominalna	50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy	1 000 W
Hałas	85 dB(A)

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

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM

OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowania umieścić w miejscu określonym przez gminę do wyrzucania odpadu.

LIKwidACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, odnowy lub recyklingu oddaj takie produkty w miejscach zbiorczych dla tego typu odpadów. Alternatywnie w niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich możesz oddać swe wyroby lokalnemu sprzedawcy w czasie zakupu podobnego nowego wyrobu.

Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wesprzeć prewencję potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogły by być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji

uzyskać możesz w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów.

W przypadku niepoprawnej likwidacji niniejszego produktu nalożone mogą zostać kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dla podmiotów w krajach Unii Europejskiej.

Jeżeli chcesz likwidować urządzenie elektryczne lub elektroniczne, pozyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

Likwidacja w krajach poza Unię Europejską.

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz likwidować niniejsze urządzenie pozyskaj potrzebne informacje dot. poprawnej likwidacji w lokalnych urzędach lub od swego sprzedawcy.



Niniejszy wyrób spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, którymi jest on objęty.

SENCOR®

STM 6377CH / STM 6378BK



RU ■ Кухонный комбайн

Перевод оригинального руководства

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Общие предупреждения

- Дети не должны пользоваться этим электроприбором. Храните прибор и его кабель питания в недоступном для детей месте.
- Лица с нарушениями физических и умственных способностей либо с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться прибором только при том условии, что они находятся под присмотром или проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Дети не должны играть с электроприбором.
- Дети не должны исполнять очистку и уход, осуществляемые пользователем.
- Если кабель питания поврежден, замените его в специализированной сервисной мастерской для предотвращения возникновения опасной ситуации. Запрещено эксплуатировать прибор с поврежденным кабелем питания.



Предостережение:

Неправильное применение может привести к травме.

- Будьте осторожны при обращении с насадками и при их очистке.
- Всегда чистите поверхности прибора, которые контактируют с продуктами, в соответствии с указаниями в данной инструкции.

- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электрической розетки, когда перестаете с ним работать, оставляете без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или переноской.
- Перед заменой принадлежностей или доступных частей, движущихся во время использования, выключите прибор и отсоедините его от эл. питания.

- Этим прибором могут пользоваться лица с нарушениями физических и умственных способностей либо с недостаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Дети не должны пользоваться этим электроприбором или играть с ним. Прибор и шнур питания храните в не доступном для детей месте.
- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в вашей сети.
- Ни в коем случае не используйте принадлежности, не входящие в комплект данного электроприбора или не предназначенные для приборов этого типа.
- Электроприбор предназначен для использования в бытовых условиях. Не используйте электроприбор для коммерческих целей, в промышленной среде или на открытом воздухе, а также для иных целей кроме тех, для которых он предназначен.
- Размещайте прибор только на ровной, сухой и устойчивой поверхности. Не ставьте прибор на электрическую или газовую плиту, вблизи открытого огня или возле оборудования, представляющего собой источник тепла.



Не дотрагивайтесь до тех мест, которые обозначены этим символом. Если многофункциональный рычаг откинут и не достаточно хорошо закреплён в верхнем положении, существует опасность ранения.

- Ни в коем случае не используйте несколько видов насадок одновременно.
- Перед тем, как использовать электроприбор, убедитесь, что он правильно собран и что многофункциональный рычаг находится в горизонтальном положении. По соображениям безопасности данный электроприбор оснащен предохранителем, который не позволяет двигателю включиться, если многофункциональный рычаг откинут.
- Если многофункциональный рычаг во время работы отсоединится, то электроприбор автоматически остановится. Двигатель не запустится автоматически, если вы вернете многофункциональный рычаг в рабочее горизонтальное положение. Для запуска необходимо прежде всего установить регулятор в положение OFF (выключено) и затем снова выбрать необходимую скорость.
- Не касайтесь вращающихся частей электроприбора и следите за тем, чтобы посторонние предметы – такие как одежда, волосы и пр., – находились от них на безопасном расстоянии. Можно получить травму или повредить устройство.
- Если во время работы устройства в чашу упадет какой-либо предмет – например, ложка или лопатка, – сразу переведите регулятор скорости в позицию OFF (режим ожидания) и отсоедините кабель питания от розетки. Подождите, пока детали перестанут вращаться, и выньте упавший предмет.
- Если ингредиенты прилипли к стенкам чаши или насадке, выключите прибор, отсоедините кабель питания от розетки и подождите, пока детали перестанут вращаться. Очистите силиконовой лопаткой насадку и стенки чаши. Затем можете снова пользоваться прибором.
- Следите, чтобы во время работы в отверстие горловины для мяса не попали волосы, одежда или другие предметы. Вкладывайте в отверстие горловины только продукты, предназначенные для обработки.
- Ни в коем случае не проталкивайте продукты в отверстие горловины мясорубки пальцами или другими предметами. Для этого предназначен толкатель, входящий в комплект принадлежностей прибора.
- Во время работы с насадкой для натирания и шинковки следите за тем, чтобы рядом с загрузочным отверстием не оказались волосы, одежда или другие предметы. Вкладывайте в загрузочное отверстие только продукты, предназначенные для обработки.
- Не проталкивайте продукты пальцами или другими предметами в загрузочное отверстие насадки для натирания и шинковки. Для этого предназначен толкатель, входящий в комплект этой насадки.
- насадка для натирания и шинковки не подходит для обработки замороженных продуктов, орехов в скорлупе, кофейных зерен, твердых косточек и т.п.

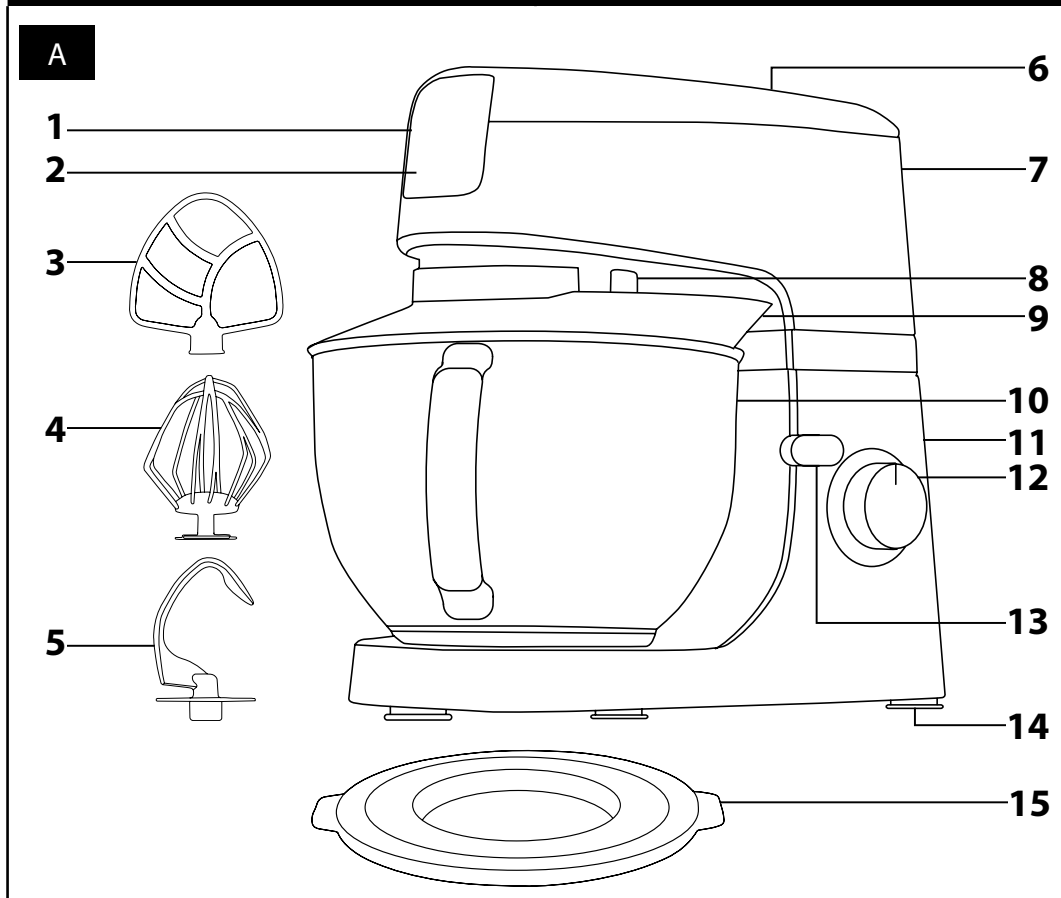


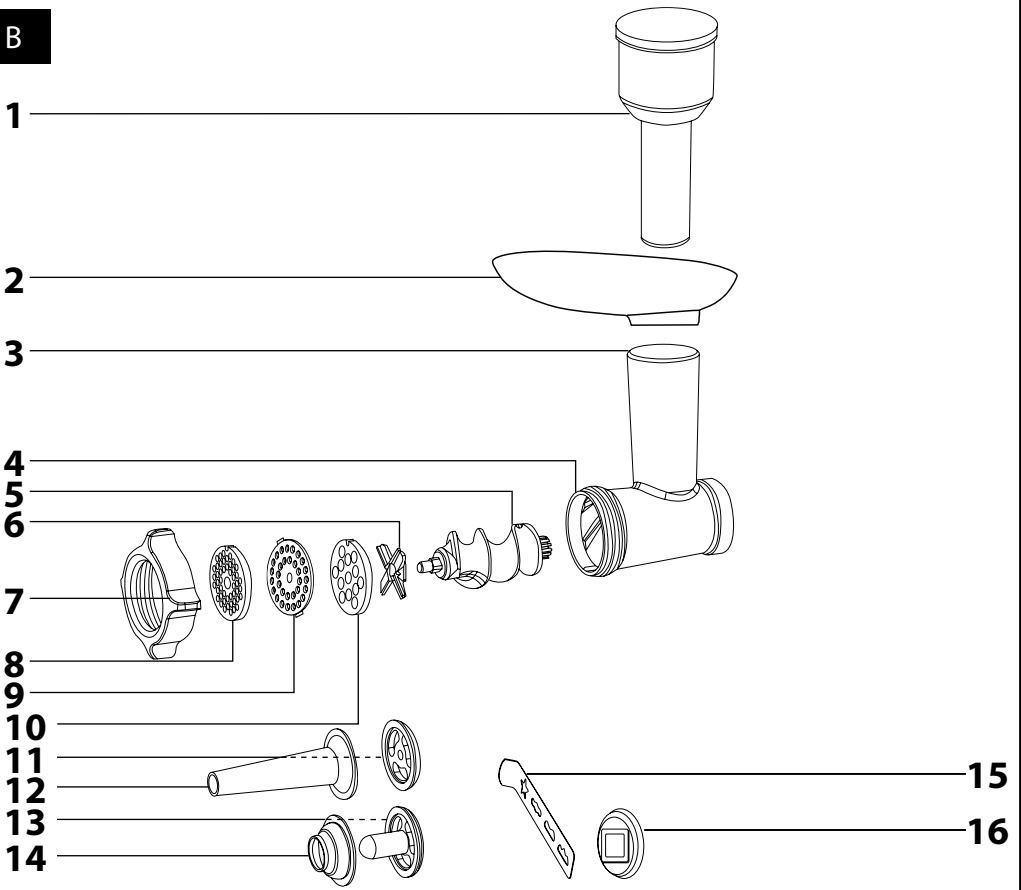
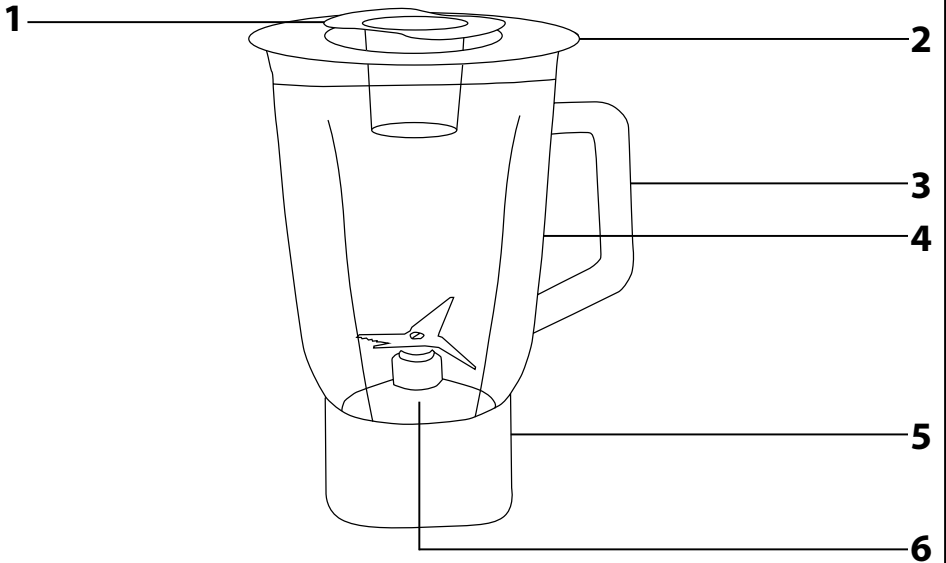
Предостережение:

Неправильное применение может привести к травме.

- При обращении с измельчающим ножом мясорубки и ножевым механизмом миксера будьте очень осторожны, чтобы не пораниться об острые грани. Необходимо проявлять особую осторожность при выгрузке содержимого из емкости миксера, при извлечении ножевого механизма из чаши, а также при очистке.
- Не допускается перемалывать кости, скорлупу орехов или другие твердые продукты.
- Не заливайте в чашу миксера жидкости, температура которых превышает 55 °С. При манипуляции с горячими жидкостями будьте очень осторожны. Горячий пар или разбрызгивание горячих жидкостей может привести к ожогу паром. Прежде чем включить миксер, прикройте должным образом крышку. Не открывайте внутренний колпачок во время работы с горячей жидкостью. Не прикасайтесь к нагретой поверхности. Для переноски чаши используйте рукоятку.
- Максимальное время непрерывной работы прибора составляет 10 минут. В режиме замеса время работы не должно превышать 5 минут, а в режиме взбивания – 2 минуты. Перед повторным включением подождите не менее 30 минут до полного охлаждения двигателя.

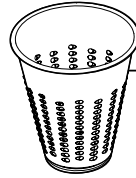
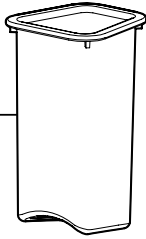
- Если прибор остается без присмотра и если вы не намерены его использовать дальше, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или переноской всегда выключайте комбайн и отсоединяйте от электрической розетки. Перед разборкой электроприбора и заменой принадлежностей или сопутствующих частей, движущихся во время использования, подождите, пока подвижные части не останутся.
- Проводите чистку согласно указаниям, приведенным в главе «Чистка и уход».
- Не мойте основание электроприбора под проточной водой и не погружайте его в воду или другие жидкости.
- Не используйте прибор без нагрузки. Неправильное использование прибора может сократить срок его службы.
- Следите за тем, чтобы вилка сетевого шнура не контактировала с водой или влагой. Не ставьте тяжелые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы кабель питания не был натянут через край стола и не касался горячих поверхностей.
- Чтобы отсоединить сетевую кабель от розетки потяните его за вилку, но ни в коем случае не за кабель. Иначе возможно повреждение кабеля питания или розетки.
- Если кабель питания поврежден, замените его в профессиональной мастерской. Запрещено эксплуатировать электроприбор с поврежденным сетевым кабелем.
- Во избежание опасности поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте прибор самостоятельно. Любой ремонт поручайте профессиональной мастерской. Самостоятельное вмешательство в устройство может привести к аннулированию гарантийных обязательств, например, гарантии качества.



B**C**

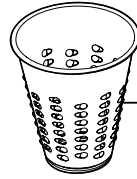
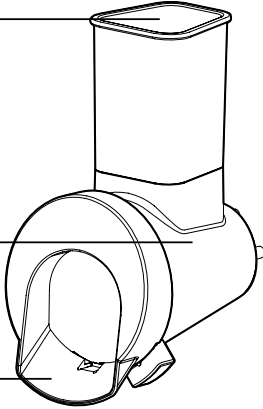
D

1



5

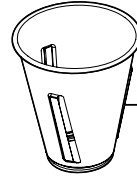
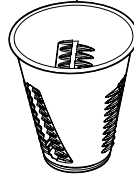
2



6

7

3

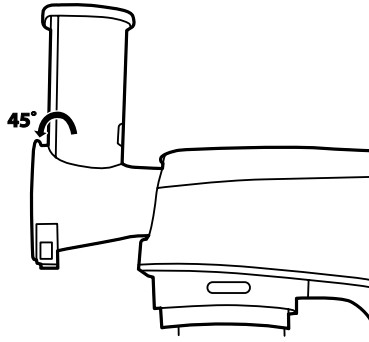


8

4

9

E



- Перед тем, как включить этот прибор, пожалуйста, внимательно прочтите руководство по эксплуатации, даже если вы уже знакомы с использованием аналогичных приборов. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве по эксплуатации. Сохраните руководство для использования в будущем.
- Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА И ЕГО ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

A1 Кнопка снятия мясорубки с переднего разреза	A12 Регулятор скорости предназначен для плавного регулирования уровня скорости
A2 Съемная крышка переднего разреза для крепления мясорубки	A13 Мин-1-2-3-4-5-6-MAX, настройте уровень импульса (PULSE) и выключения прибора (OFF).
A3 Венчик для перемешивания в форме буквы А	A14 Фиксатор для снятия с предохранителя многофункционального рычага
A4 Сферический венчик для взбивания	A15 Носкользящие ножки для устойчивого положения в процессе работы прибора
A5 Крюк для замеса	A16 Крышка предназначена для закрытия чаши из нержавеющей стали A10 , когда в ней требуется некоторое время хранить переработанные продукты.
A6 Съемная крышка верхнего разреза для крепления миксера	
A7 Откидной многофункциональный рычаг	
A8 Разъем для крепления насадок A3–A5	
A9 Крышка чаши с отверстием для добавления ингредиентов	
A10 Чаша из нержавеющей стали емкостью 4,5 л	
A11 Основание	

ОПИСАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ДЛЯ МЯСОРУБКИ

B1 Толкатель	B10 Решетчатый диск с крупными отверстиями
B2 Воронка из нержавеющей стали	B11 Сепаратор
B3 Отверстие горловины	B12 Насадка для набивки кишок
B4 Корпус шнека	B13 Формовщик
B5 Шнековый вал	B14 Коническая насадка
B6 Нож	B15 Формочка для печени
B7 Винтовой затвор	B16 Адаптер формочки для печени
B8 Решетчатый диск с мелкими отверстиями	
B9 Решетчатый диск со средними отверстиями	



Примечание:

Детали **B11–B14** сложены внутри толкателя **B1**.
Некоторые модели оснащены диском либо с мелкими **B8** либо крупными отверстиями **B10**.
При обращении с терками **D5–D9** будьте особо осторожны, чтобы не пораниться о ее острые края.

ОПИСАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ К МИКСЕРУ

C1 Внутренняя крышка смесительной чаши	C4 Стеклопанель для смешивания емкостью 1,5 л
C2 Наружная крышка смесительной чаши с отверстием для добавления ингредиентов	C5 Манжета
C3 Рукоятка	C6 Ножевой механизм

ОПИСАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ НАТИРАНИЯ И ШИНКОВКИ

D1 Толкатель	D5 Мелкая терка
D2 Загрузочное отверстие	D6 Терка для картофеля
D3 Корпус терки	D7 Крупная терка
D4 Наконечник для направления натертых продуктов в контейнер	D8 Терка для нарезки волнистыми ломтиками
	D9 Терка для нарезки ломтиками

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Извлеките электроприбор и его принадлежности из упаковки.
- Предназначенные для контакта с продуктами съемные части тщательно промойте теплой водой с нейтральным моющим средством. Затем сполосните их под чистой проточной водой и насухо вытрите мягким полотенцем либо оставьте просохнуть. После мытья рекомендуется протереть нож **B6** и диски с отверстиями **B8–B10** растительным маслом.
- Не погружайте комбайн и сетевой кабель в воду или иную жидкость.



Предупреждение:

Металлические детали мясорубки и насадки **A3–A5** не рассчитаны на мытье в посудомоечной машине. Другие съемные части можно мыть в посудомоечной машине.

СМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ И ЗАМЕС

ВЫБОР ТИПА НАСАДКИ

Тип насадки	Цель использования
Венчик для перемешивания A3	Используется для замеса легкого и среднее легкого теста без дрожжей, для приготовления супа, крема, начинки и т.п. Не подходит для замеса тяжелого теста.
Сферический венчик для взбивания A4	Предназначен для взбивания яиц или яичных белков, сливок, воздушных сливок и т.д. Не рассчитан на перемешивание или замес теста.
Крюк для замеса A5	Предназначен для замеса разного вида теста, в том числе тяжелого и плотного, например, теста для хлеба, пиццы, теста для свежих макарон и т.д.

СБОРКА И РАЗБОРКА КУХОННОГО АППАРАТА

- Перед сборкой и разборкой кухонного комбайна убедитесь, что он выключен и отсоединен от розетки эл. сети.

1. Установка чаши и закрепление крышки

- 1.1 Установите кухонный комбайн на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонную столешницу.
- 1.2 При помощи фиксатора **A14** снимите с предохранителя многофункциональный рычаг **A7** и откиньте его до упора. Откинув многофункциональный рычаг **A7**, отпустите предохранитель **A13**. Фиксация многофункционального рычага **A7** в верхней открытой позиции сопровождается возвратом предохранителя **A13** в исходное положение, о чем сообщает слышимый щелчок.
- 1.3 Вставьте стальную чашу **A10** в основание **A11** и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке. Если чаша **A10** хорошо закреплена, то ее нельзя приподнять отдельно от основания **A11**.
- 1.4 Наденьте крышку **A9** на нижнюю часть многофункционального рычага **A7** с разъемом **A8**, чтобы выступы по окружности отверстия в крышке **A9** вошли в выемки по окружности разреза **A8**.
- 1.5 Крышка **A15** предназначена для того, чтобы закрыть чашу **A10**, когда в ней нужно на некоторое время сохранить переработанные продукты.

2. Крепление насадок

- 2.1 Прежде чем вставить насадку, зафиксируйте многофункциональный рычаг **A7** в открытом положении, см. п. 1.2 предыдущего раздела. Прикрепите к разряду **A8** одну из насадок **A3–A5**, чтобы вал разреза **A8** вошел в насадку. Прижмите насадку к разряду **A8** и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки. Слегка потяните насадку вниз для того, чтобы проверить надежность соединения.
- 2.2 Положите в чашу **A10** продукты, которые нужно переработать. Снимите с предохранителя фиксатор **A13** и опустите многофункциональный рычаг **A7** в горизонтальное положение. Опустив рычаг **A7**, отпустите предохранитель **A13**. Фиксация многофункционального рычага **A7** в опущенном рабочем положении сопровождается возвратом предохранителя **A13** в исходное положение. При этом раздастся слышимый щелчок.

3. Разборка

- 3.1 При помощи фиксатора **A13** снимите с предохранителя многофункциональный рычаг **A7** и откиньте его до упора. Откинув многофункциональный рычаг **A7**, отпустите предохранитель **A13**. Фиксация многофункционального рычага **A7** в верхней открытой позиции сопровождается возвратом предохранителя **A13** в исходное положение, о чем сообщает слышимый щелчок.
- 3.2 Слегка прижмите насадку к разряду **A8** и освободите ее, повернув по часовой стрелке, а затем снимите. Поверните чашу **A10** против часовой стрелки и снимите ее с основания **A11**. Снимите крышку **A9**, потянув ее вниз. Верните многофункциональный рычаг **A7** в горизонтальное положение.

РАБОТА С КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ

1. Выберите подходящую насадку и соберите прибор в соответствии с указаниями, приведенными в разделе «Сборка и разборка электроприбора». Положите продукты в чашу **A10**.



Предупреждение:

За один раз можно перемешать не более чем 2,2 л легкого теста или 0,8 л густого, тяжелого теста. Количество белков, которые можно взбивать одновременно, – 12 шт. Рекомендуется наполнять чашу **A10** не более, чем до отметки 3 л. Если положить в чашу **A10** слишком мало продуктов (меньше чем 0,3 л теста), то их обработка не будет оптимальной.

2. Убедитесь, что многофункциональный рычаг **A7** находится в рабочем горизонтальном положении, а регулятор скорости **A12** установлен в положение OFF (выключено). Вставьте вилку шнура питания в розетку.
3. При помощи регулятора **A12** установите нужную скорость. Плавное переключение регулятор **A12** по часовой стрелке увеличивает скорость, а в обратном направлении – снижает ее. На первом этапе смешивания продуктов рекомендуется устанавливать низкую скорость, далее повышать ее по необходимости. Электронический контроль скорости поддерживает установленную скорость при различных нагрузках. Во время работы комбайна в чашу **A11** можно добавлять продукты через отверстие в крышке **A9**.
4. Импульсный режим заключается в краткосрочном повышении скорости на максимум. Чтобы включить импульсный режим, переведите регулятор скорости **A12** в позицию PULSE и для непрерывной работы удерживайте его в этом положении. Когда вы отпустите регулятор **A12**, он автоматически вернется в положение OFF (выключено).
5. Если нужно вытереть продукты со стенок чаши **A10** и насадок, то сначала выключите кухонный комбайн, установив регулятор **A12** в положение OFF (выключено), а затем отсоедините его от эл. розетки. Подождите, пока вращающиеся части остановятся, и затем снимите остатки продуктов пластиковой лопаткой.
6. После окончания работы установите регулятор скорости **A12** в положение OFF (выключено) и отсоедините сетевой кабель от розетки эл. сети.
7. Подождите, пока вращающиеся части остановятся, и начинайте разборку кухонного комбайна по инструкции, приведенной в разделе «Сборка и разборка электроприбора». Вынимайте содержимое чаши **A11** мягкой пластиковой лопаткой.
8. Чистите кухонный комбайн после каждого использования, как описано в разделе «Чистка и уход».

СВЕТОДИОДНАЯ ПОДСВЕТКА

- Многофункциональная головка **A7** оборудована светодиодной подсветкой, которая автоматически включается после подключения кухонного комбайна к розетке Эл. сети. Светодиодная подсветка автоматически погаснет в случае отсутствия действий через 2,5 минуты, т.е. если прибор не работает или если за это время не будет установлен уровень скорости. Светодиодная подсветка снова автоматически включится когда Вы установите регулятор **A12** на необходимую скорость и кухонный комбайн начнет работать.

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПО ОБРАБОТКЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Тип насадки	Ингредиенты	Максимальный объем	Время обработки	Выбор скорости
Сферический венчик для взбивания A4	Белки	12 шт	4 мин	5–6
Сферический венчик для взбивания A4	Сливки для взбивания	1 л	6–8 мин	5–6
Венчик для перемешивания A3	Тесто для торта	2,2 л	6 мин	3–4
Крюк для замеса A5	Тесто для хлеба Тесто для пиццы	0,8 л	4–5 мин	От MIN до 2



Примечание:

Вышеуказанное время приведено только ориентировочно.

При взбивании белков чаша **A10** и венчик для взбивания **A4** должны быть идеально чистыми и сухими. Даже небольшое количество жира может помешать взбить белки до требуемой консистенции.

Перед взбиванием сливки должны быть охлаждены до температуры 6 °С.

Ингредиенты для разного вида теста перед приготовлением должны быть комнатной температуры.

ПОМОЛ МЯСА, ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС И КЕБАБОВ И ФОРМИРОВАНИЕ ПЕЧЕНЬЯ

СБОРКА И РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ

1. В корпус для помолы **B4** установите шнек **B5** зубчатый колесиком вперед.
2. Насадите на шнек **B5** нож для перемалывания **B6** (острыми крошками наружу), а поверх него – решетчатый диск **B8, B9** или **B10**, в зависимости от предпочтительной степени помола. Проследите, чтобы выступ в корпусе для помолы **B4** вошел в выемку в решетчатом диске.



Предупреждение:

При установке ножа **B6** будьте особо осторожны, чтобы не пораниться о его лезвия.

3. На корпус для помолы **B4** установите гайку **B7** и хорошо прикрутите ее по часовой стрелке. Установите на отверстие горловины **B3** воронку из нержавеющей стали **B2**.
4. Убедитесь, что кухонный комбайн выключен и отсоединен от розетки Эл. сети. Рычаг кухонного комбайна **A7** должен находиться в горизонтальном положении, а насадка для взбивания, перемешивания или замеса должна быть снята. Снимите с многофункционального рычага **A7** переднюю крышку **A2**. Прикрепите собранную насадку к переднему держателю, чтобы отверстие горловины **B3** было отклонено вперед от вертикальной оси примерно на 45°. Закрепите насадку в вертикальном положении, повернув ее против часовой стрелки. Выдвинутая кнопка **A1** означает правильное положение насадки. Это сопровождается слышимым щелчком.
5. Чтобы разобрать мясорубку, сначала снимите воронку **B2**. Затем нажмите кнопку **A1** и снимите мясорубку, повернув ее по часовой стрелке. Сняв мясорубку, верните крышку **A2** на место.
6. Разборку мясорубки на отдельные части выполняйте в обратной последовательности, по сравнению со сборкой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ

1. Сначала подготовьте мясо для помола следующим образом. Удалите из мяса кости, сухожилия, хрящи и нарежьте его на кусочки размером 2 X 2 X 6 см, чтобы они свободно проходили в отверстие горловины **B3**.



Предупреждение:

Не проталкивайте замороженное мясо. Предварительно его нужно разморозить.

2. Убедитесь, что кухонный комбайн собран правильно и регулятор **A12** установлен в позицию OFF (выключено).
3. Установите под мясорубку миску **A10** или другую подходящую емкость. Вставьте вилку шнура в электрическую розетку.
4. Установите регулятор на нужную скорость. Рекомендуем сначала установить 3 скорость, а затем увеличивать ее по мере необходимости. Постепенно загружайте куски мяса в отверстие горловины **B3**, придавливая их толкателем **B1**. Следите, чтобы отверстие горловины **B3** не забивалось большим количеством мяса. Одна порция мяса за один раз не должна превышать 5 кг. Время приготовления фарша занимает несколько минут.



Предупреждение:

Не проталкивайте мясо руками или другими предметами. Всегда пользуйтесь для этого толкателем **B1**.

5. Переработанное мясо будет падать в подготовленную емкость. Остатки мяса, накопившиеся в корпусе шнека **B4**, можно удалить, перемолов корочку хлеба или блинок.
6. Чтобы выключить прибор, переведите регулятор **A12** в позицию OFF (выключено).
7. Чистите мясорубку после каждого использования, как описано в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

СБОРКА И РАЗБОРКА НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС

1. Сборка насадки производится аналогично сборке мясорубки, с той лишь разницей, что вместо ножа **B6** и диска **B8, B9** или **B10** используются детали **B11** и **B12**.
2. Наденьте сепаратор **B11** на шнек, чтобы выступ в корпусе для помолы **B4** вошел в выемку в сепараторе **B11**. Закрепите на сепараторе **B11** насадку для наполнения кишок **B12** и навинтите гайку **B7** на корпус шнека **B4**. Установите на отверстие горловины **B3** воронку из нержавеющей стали **B2**.
3. Насадка крепится к кухонному комбайну таким же способом, как описано в пункте 4 раздела «Сборка и разборка мясорубки».
4. Начните разборку с демонтажа воронки **B2**. Затем нажмите кнопку **A1** и снимите насадку, повернув ее по часовой стрелке. Сняв насадку, верните крышку **A2** на место.
5. Разборка насадки на отдельные части выполняется в обратной последовательности по сравнению с ее сборкой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС

1. Убедитесь, что кухонный комбайн собран правильно и регулятор **A12** установлен в позицию OFF (выключено). Вставьте вилку шнура в электрическую розетку.
2. Подготовьте кишку, которая будет заполняться мясным фаршем, и подержите ее примерно 10 минут теплой водой. Положите готовый фарш в воронку **B2**. Выньте кишку из воды, один ее конец скрепите шпилькой или завяжите другой конец соберите гармошкой и натяните на насадку для набивки кишок **B12**.
3. Установите регулятор **A12** на нужную скорость. Рекомендуется сначала установить минимальную скорость, а затем, по мере необходимости, увеличивать ее. Одной рукой придерживайте кишку на насадке **B12**, а другой рукой при помощи толкателя **B1** проталкивайте готовый фарш в отверстие горловины **B3**. Если кишка прилипает к насадке **B12**, следует еще раз смочить ее водой.



Предупреждение:

Не проталкивайте готовый фарш руками или другими предметами. Всегда пользуйтесь для этого толкателем **B1**.

4. Отключив прибор, переведите регулятор скорости **A12** в позицию OFF (выключено).
5. Прочищайте насадку после каждого использования согласно инструкции, приведенной в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

СБОРКА И РАЗБОРКА НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕБАБОВ

1. Сборка насадки производится аналогично сборке мясорубки, с той лишь разницей, что вместо ножа **B6** и диска **B8, B9** или **B10** используются детали **B13** и **B14**.
2. Наденьте формовщик **B13** на вал шнека **B5**, чтобы выступ в корпусе шнека **B4** вошел в выемку на формовщике **B13**. Наденьте на формовщик **B13** коническую насадку **B14** и навинтите гайку **B7** на корпус шнека **B4**. Установите на отверстие горловины **B3** воронку из нержавеющей стали **B2**.
3. Насадка крепится к кухонному комбайну таким же способом, как описано в пункте 4 раздела «Сборка и разборка мясорубки».
4. Начните разборку с демонтажа воронки **B2**. Затем нажмите кнопку **A1** и снимите насадку, повернув ее по часовой стрелке. Сняв насадку, верните крышку **A2** на место.
5. Разборка насадки на отдельные части выполняется в обратной последовательности по сравнению с ее сборкой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕБАБОВ

1. Убедитесь, что кухонный комбайн собран правильно и регулятор **A12** установлен в позицию OFF (выключено). Вставьте вилку шнура в электрическую розетку.
2. Готовый фарш для кебаба положите на воронку **B2**. Установите регулятор **A12** на нужную скорость. Рекомендуется сначала установить минимальную скорость, а затем, по мере необходимости, увеличивать ее. При помощи толкателя **B1** проталкивайте фарш через отверстие горловины **B3**. В результате получится полая мясная трубочка, которая далее будет резаться на кусочки меньшего размера. Кебаб – это традиционное блюдо Ближнего Востока, которое готовится, в основном, из мясного фарша и цельнозерновой пшеницы.



Предупреждение:

Не проталкивайте готовый фарш руками или другими предметами. Всегда пользуйтесь для этого толкателем **B1**.

3. Чтобы выключить электроприбор, переведите регулятор **A12** в позицию OFF (выключено).
4. Прочищайте насадку после каждого использования согласно инструкции, приведенной в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

СБОРКА И РАЗБОРКА НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕЧЕНЬЯ

1. Сборка насадки производится аналогично сборке мясорубки, с той лишь разницей, что вместо ножа **B6** и диска **B8, B9** или **B10** используются детали **B11, B15** и **B16**.
2. Наденьте сепаратор **B10** на вал шнека, чтобы выступ в корпусе шнека **B4** вошел в выемку на сепараторе **B11**. Вставьте в винтовое отверстие **B7** адаптер для формочек **B16**. Прикрутите диск **B7** к корпусу для помолы **B4** по часовой стрелке и тщательно его затяните. В конце сборки вставьте формочку **B15** в адаптер **B16** и прикрепите воронку **B2** к отверстию горловины **B3**.
3. Насадка крепится к кухонному комбайну таким же способом, как описано в пункте 4 раздела «Сборка и разборка мясорубки».
4. Начните разборку с демонтажа воронки **B2**. Затем нажмите кнопку **A1** и снимите насадку, повернув ее по часовой стрелке. Сняв насадку, верните крышку **A2** на место.
5. Разборка насадки на отдельные части выполняется в обратной последовательности по сравнению с ее сборкой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕЧЕНЬЯ

1. Положите приготовленное тесто в воронку **B2**. Установите нужную форму печенья, повернув формочку **B15** влево или вправо.
2. Вставьте вилку шнура в электрическую розетку. При помощи регулятора **A12** установите нужную скорость. При первом использовании рекомендуется установить скорость на 3 ступень и дальше снижать либо повышать ее по необходимости.
3. Для проталивания теста через загрузочное отверстие **B3** используйте толкатель **B1**. Кухонный комбайн выдавливает тесто в виде фигурки, которую вы выбрали при помощи формочки **B15**. Рекомендуем придерживать ладонь или поднос под выдавливаемым тестом. Полученные полоски разрежьте на меньшие куски.




Предупреждение:

Для проталивания теста не пользуйтесь пальцами или другими предметами. Всегда пользуйтесь толкателем **B1**.

4. Чтобы выключить прибор, переведите регулятор **A12** в позицию OFF (выключено).
5. После каждого использования чистите насадку согласно инструкции, приведенной в разделе «Чистка и уход».

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

СБОРКА И РАЗБОРКА МИКСЕРА

1. Наденьте на чашу для смешивания **C4** наружную крышку **C2** таким образом, чтобы ее края полностью совпали с краями чаши, и тщательно надавите по всей окружности. Вставьте внутренний колпачок **C1** в отверстие крышки **C2** и тщательно прижмите его до упора.
2. Убедитесь, что кухонный комбайн выключен и отсоединен от розетки эл. сети. Рычаг кухонного комбайна **A7** должен находиться в горизонтальном положении, а насадка для взбивания, перемешивания или замеса должна быть снята. Снимите с фиксатора и демонтируйте крышку верхнего разреза **A6**. Собранный чашу установите на верхний разъем и, слегка потянув ее в направлении символа  до упора. Предохранитель не позволяет включить миксер, если он неправильно присоединен к multifunctional рычагу **A7**.
3. Разборку производите в обратной последовательности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

1. Миксер предназначен для приготовления блюд и напитков, например для молочных коктейлей, кремовых супов, соусов, кремов, свежего детского смешанного питания и т.п. Он не предназначен для получения сока из фруктов и овощей, приготовления картофельного пюре, дрожжевого теста или взбивания яичных белков.
2. Соберите миксер по инструкции, приведенной в главе «Сборка и разборка миксера», и положите продукты в чашу миксера **C4** (крупные продукты разрежьте на небольшие куски).



Примечание:


Максимальная емкость чаши для смешивания **C4** составляет 1,4 л. Не наполняйте ее выше максимальной отметки. В случае перемешивания горячей жидкости либо жидкостей, которая во время взбивания увеличивается в объеме, рекомендуется наполнять чашу на $\frac{2}{3}$ ее максимальной емкости.

3. Убедитесь, что кухонный комбайн собран правильно, а регулятор **A12** установлен в позицию OFF (выключено). Вставьте вилку шнура питания в розетку. При помощи регулятора **A12** установите нужную скорость. Рекомендуем сначала устанавливать низкую скорость, чтобы ингредиенты смешались. Затем можете увеличить скорость. Импульсный режим целесообразно использовать тогда, когда хотите быстро смешать продукты. Для включения импульсного режима переведите регулятор **A12** в позицию PULSE и некоторое время удерживайте его в этом положении. Когда вы отпустите регулятор **A12**, он автоматически вернется в положение OFF (выключено).



Предупреждение:

Не заливайте в чашу миксера жидкости, температура которых превышает 55 °С. Максимальное время работы миксера составляет 2 минут. Не оставляйте устройство включенным дольше указанного времени. Затем дайте ему остыть 30 минут.

4. В процессе смешивания в чашу **C2** можно добавлять продукты или жидкость. Для этого следует снять внутренний колпачок **C1** с отверстия крышки **C2**. Во время работы ни в коем случае не открывайте внутреннюю крышку **C2**. При перемешивании горячих жидкостей внутренний колпачок **C1** должен быть закрыт.
5. Если продукты прилипли к ножевому механизму **C6** или к стенкам чаши **C4**, выключите прибор, установив регулятор **A13** в положение OFF (выключено), и отсоедините провод от эл. розетки. Убедитесь, что ножевой механизм **C6** перестал вращаться. Аккуратно снимите собранную чашу с multifunctional рычага **A7**, повернув ее в направлении символа . Снимите крышку и вычистите ножевой механизм **C6** чаши **C4** лопаткой. Закройте крышку и снова присоедините чашу к multifunctional рычагу **A7**. Подключите кабель к розетке эл. сети и продолжайте смешивание.
6. После окончания работы установите регулятор скорости **A12** в положение OFF (выключено) и отсоедините сетевой кабель от розетки эл. сети. Убедитесь, что ножевой механизм **C6** перестал вращаться, и осторожно снимите комплект чаш для смешивания с multifunctional рычага **A7**. Верните крышку **A6** на место и мягкой пластиковой лопаткой очистите чашу **C4** от остатков продуктов.
7. После каждого использования разбирайте сборную чашу и чистите все части, как описано в разделе «Чистка и уход».

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СМЕШИВАНИЮ

- Твердые продукты, напр. фрукты и овощи, предварительно разрежьте на небольшие части примерно по 3 см, и только потом начинайте их измельчать.

- Сначала смешивайте небольшое количество ингредиентов, а после этого постепенно добавляйте ингредиенты через отверстие в крышке **C2** во время работы миксера. Таким образом можно достичь лучших результатов, чем если бы все ингредиенты были помещены в чашу **C4** одновременно.
- Если вам необходимо измельчить твердые продукты вместе с жидкостями, рекомендуем сначала измельчить твердые продукты с небольшим количеством жидкости. В процессе измельчения постепенно добавляйте оставшуюся жидкость через отверстие в крышке **C2**.
- Для смешивания очень густых жидкостей рекомендуется включать импульсный режим, чтобы избежать частого застревания ножевого механизма **C6**. Повторно включайте миксер через короткие промежутки времени.
- Кубики льда необходимо измельчать сразу же после морозилки. Как только лед начнет таять, кубики слитываются между собой и их невозможно будет измельчить.

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПО ОБРАБОТКЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Продукты	Выбор скорости	Рекомендуемое время измельчения
Фрукты, овощи, нарезанные на мелкие кусочки	5–6	30 с
Детское питание, гарнир	5–6	40 с
Пасты, соусы, маринады	3–4	30 с
Смузи и коктейли	от 6 до МАКС	40 с
Супы	от 6 до МАКС	30 с
Кубики льда	ИМПУЛЬС	



Примечание:

Вышеуказанное время измельчения продуктов приведено только ориентировочно. Фактическое время измельчения зависит от размера продуктов, их количества и желаемой консистенции на выходе.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ НА ТЕРКЕ И ШИНКОВКА

НАЗНАЧЕНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ НАТИРАНИЯ И ШИНКОВКИ

- Насадка предназначена для шинковки и измельчения фруктов и овощей, натирания сыра, шоколада, орешков, производства хлебных крошек и пр.
- Выбрать терку нужного типа вам поможет табличка «Выбор терки нужного типа».

СБОРКА И РАЗБОРКА НАСАДКИ ДЛЯ НАТИРАНИЯ И ШИНКОВКИ

1. Выберите одну из терок **D5–D9** и вставьте ее в корпус **D3**, чтобы расположенный внутри корпуса вал **D3** вошел в пазное отверстие в центре насадки. Прикрепите к камере **D3** наконечник **D4**.
2. Убедитесь, что кухонный комбайн выключен и отсоединен от розетки эл. сети. Приведите рычаг кухонного комбайна в горизонтальное положение и снимите насадку для взбивания, измельчения или замеса. Снимите с multifunctional рычага кухонного комбайна переднюю вилку и прикрепите собранную насадку к переднему разряду под углом 45°, повернув ее против часовой стрелки, см. рис. D.
3. То, что насадка зафиксирована в вертикальном положении, показывает выдвинувшаяся кнопка, расположенная слева от переднего разреза. Выдвижение кнопки сопровождается слышимым щелчком. Завершите сборку насадки, вставив толкатель **D1** в загрузочное отверстие **D2**. Теперь насадка собрана и готова к использованию.
4. При разборке сначала нажмите кнопку слева от переднего разреза, а затем снимите насадку, повернув ее по часовой стрелке. Разборка насадки на отдельные части выполняется в обратной последовательности по сравнению с ее сборкой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ НАТИРАНИЯ И ШИНКОВКИ

1. Подготовьте продукты и нарежьте их на кусочки, которые будут легко проходить в загрузочное отверстие **D2**. Из фруктов и овощей удалите твердые косточки или семена. Орехи очистите от скорлупы.



Предупреждение:

Ни в коем случае не пытайтесь перетереть замороженные продукты, ореховую скорлупу либо твердые косточки, содержащиеся, например, в плодах манго или авокадо.

2. Убедитесь, что кухонный комбайн собран правильно, а ручка регулирования скорости установлена в позицию OFF (выключено). Вставьте вилку шнура в розетку электрического питания.
3. Поместите под насадку чашу **A2** либо другую подходящую емкость. Установите регулятор на нужную скорость. Рекомендуем сначала установить минимальную скорость, а затем, по мере необходимости, увеличивать ее.
4. Поочередно вкладывайте продукты в загрузочное отверстие **D2** и проталкивайте их толкателем **D1**.
5. Если насадка застряла, выключите кухонный комбайн и отсоедините его от электрической розетки. Подождите, пока останется вращающаяся часть. Снимите насадку и прочистите ее. Далее соберите насадку и снова прикрепите ее к кухонному комбайну. Подключите кухонный комбайн к электрической розетке, включите его и продолжайте работу.



Предупреждение:

При обращении с терками **D5–D9** будьте особо осторожны, чтобы не пораниться о ее острые края.

6. После завершения работы установите регулятор скорости в положение OFF (выключено) и отключите сетевой кабель от электрической розетки.
7. Чистите насадку после каждого использования, как описано в разделе «Чистка и уход».

ВЫБОР ТЕРКИ НУЖНОГО ТИПА

Вид продуктов	Терка для шинковки D8-D9	Крупная терка D7	Мелкая терка D6	Очень мелкая терка D5
Фрукты				
Яблоки	*	*	*	*
Груши	*	*	*	*
Овощи				
Красная и белая капуста	*	*	*	*
Морковь	*	*	*	*
Цуккини	*	*	*	*
Огурцы	*	*	*	*
Сельдерей	*	*	*	*
Лук	*	*	*	*
Картофель	*	*	*	*
Редька	*	*	*	*
Батат	*	*	*	*
Другие продукты				
Твердый сыр (напр., пармезан)	*	*	*	*
Шоколад	*	*	*	*
Твердая выпечка (для панировочных сухарей)	*	*	*	*
Орехи без скорлупы	*	*	*	*



Примечание:

Указанные виды терок для определенных продуктов, приведенные в этой таблице, носят только рекомендательный характер. При необходимости для данного вида продуктов можно использовать и другой тип терки, который вы предпочитаете.

В таблицу включены наиболее распространенные виды продуктов, которые можно обрабатывать. Однако, насадку для натирания и шинковки можно использовать и для других видов продуктов, которые обычно можно нарезать ножом.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой всегда выключайте кухонный комбайн, переведя регулятор **A12** кухонного комбайна в позицию OFF (выключено), и отсоединяйте его от электрической розетки.
- Разберите кухонный комбайн на отдельные части. Подождите, пока вращающиеся части останутся, и начинайте разборку электроприбора.
- После каждого использования тщательно мойте использованные съемные части теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства. Затем сполосните их под проточной водой и насухо вытрите мягким полотенцем, либо оставьте просыхать на воздухе. После мытья и просушки рекомендуется смазать нож **B6** и решетчатые диски **B8, B9** и **B10** растительным маслом.
- После взбивания белков необходимо сначала промыть чашу **A10** и венчик для взбивания **A4** холодной водой. При использовании горячей воды остатки яичного белка могут затвердеть и их удаление потребует больше усилий.
- Чашу миксера **C4** можно вымыть следующим образом. Залейте в неё 0,5 л чистой воды с добавлением нескольких капель кухонного средства для мытья посуды, а после этого соберите миксер и включите его на 10–15 секунд. После этого выключите прибор, отсоедините его от розетки эл. сети и разберите узел чаши миксера после остановки вращающихся частей. Вылейте содержимое чаши миксера **C4**, а после этого тщательно сполосните чашу **C4** чистой водой и вытрите насухо.
- В случае необходимости более тщательной очистки манжету **C5** с новым механизмом **C6** возможно демонтировать с применением специального ключа, который можно бесплатно заказать в сервисном центре. После очистки необходимо закрепить манжету **C5** с новым механизмом **C6** обратно на своё место и снова правильно зажать ключом.



Предупреждение:

При очистке будьте особо осторожны, чтобы не пораниться о лезвия ножей.

- Каждый раз после использования насадки **D5-D9** следует тщательно вымыть ее теплой водой с нейтральным средством для мытья посуды. Затем сполосните ее чистой проточной водой и насухо вытрите мягким полотенцем.
- Металлические детали мясорубки, ножевой механизм **C6** и насадки **A3-A5** не рассчитаны на мытье в посудомоечной машине. Другие съемные части можно мыть в посудомоечной машине.
- Чтобы почистить основание **A11** и multifunctional рычаг **A7**, протрите их тряпочкой, слегка смоченной в слабом растворе моющего средства. Затем протрите все чистой влажной тряпкой и тщательно вытрите насухо.
- Не используйте для очистки растворители или абразивные чистящие средства. Это может испортить лакокрасочное покрытие прибора.
- Не погружайте комбайн и его сетевой кабель в воду или другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

- Если кухонный комбайн не будет использоваться в течение продолжительного времени, храните его в сухом, недоступном для детей месте. Убедитесь, что multifunctional рычаг **A7** находится в горизонтальном положении.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальный диапазон напряжения.....	220–240 В
Номинальная частота.....	50/60 Гц
Номинальная мощность.....	1 000 Вт
Уровень шума.....	85 дБ(А)

Декларируемый уровень шума данного прибора составляет 85 дБ(А), что соответствует уровню акустической мощности А по сравнению с эталонной акустической мощностью 1 Вт.

УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ на изделии или сопроводительной документации означает, что используемые электрические и электронные изделия не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти продукты в установленные пункты сбора отходов. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах вы можете вернуть свои изделия местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового изделия.

Правильная утилизация данного изделия поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Для получения более подробной информации, пожалуйста, обратитесь в местные органы власти или ближайший пункт сбора вторсырья.

Неправильная утилизация этих отходов может, в соответствии с национальными правилами, повлечь за собой штраф.

Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Для утилизации электрического и электронного оборудования запросите необходимую информацию у своего продавца или поставщика.

Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Данное изделие соответствует всем основным распространяющимся на него требованиям директив ЕС.

SENCOR®

STM 6377CH / STM 6378BK



HR ■ Miješalica za hranu

Prijevod originalnog priručnika

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.**Opća upozorenja**

- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca. Držite uređaj i kabel napajanja uređaja dalje od djece.
- Ovaj uređaj smiju koristiti osobe smanjenih fizičkih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedovoljnim iskustvom i znanjem, ako su pod nadzorom ili ako su obaviještene o tome kako koristiti proizvod na siguran način te razumiju potencijalne opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Korisničko čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Ako se električni kabel ošteti, dajte ga zamijeniti kod ovlaštenog servisnog tehničara da bi se izbjegla opasna situacija. Uređaj se ne smije koristiti ako je kabel napajanja oštećen.

**Upozorenje:**

Nepravilna upotreba može dovesti do ozljeda.

- Budite pažljivi dok rukujete nastavcima i čistite ih.
- Površine uređaja koje dolaze u dodir s hranom se uvijek moraju očistiti prema uputama u ovom korisničkom priručniku.
- Uvijek isključite uređaj i iskopčajte ga iz utičnice ako ga ne namjeravate koristiti i ako ga ostavljate bez nadzora, prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili premještanja.
- Prije zamjene pribora ili dostupnih dijelova koji se kreću tijekom upotrebe isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe s fizičkim ili mentalnim nedostacima ili osobe bez iskustva, ako su pod odgovarajućim nadzorom ili ako su obaviještene o tome kako koristiti uređaj na siguran način te ako razumiju potencijalne opasnosti.
- Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj niti se igrati s njim. Držite ovaj uređaj i kabel napajanja uređaja izvan dohvata djece.
- Prije ukapčanja ovog uređaja u električnu utičnicu provjerite odgovara li napon na naljepnici s podacima naponu električne utičnice.
- Nikada nemojte koristiti dodatni pribor koji nije isporučen s ovim uređajem ili koji proizvođač nije izričito preporučio za ovaj uređaj.
- Ovaj uređaj je namijenjen za upotrebu u kućanstvu. Nemojte ga koristiti u komercijalne svrhe, u industrijskim okruženjima, na otvorenom ili za svrhe za koje nije namijenjen.
- Uvijek stavite uređaj na vodoravnu, suhu i stabilnu površinu. Nemojte stavljati uređaj na električna ili plinska kuhala, u blizini otvorenog plamena ili uređaja koji su izvori topline.



Nemojte stavljati ruke na područja označena ovim simbolom. U suprotnom može doći do ozljede kada se višenamjenska glava podigne, ali se ne zaključa pravilno u gornjem položaju.

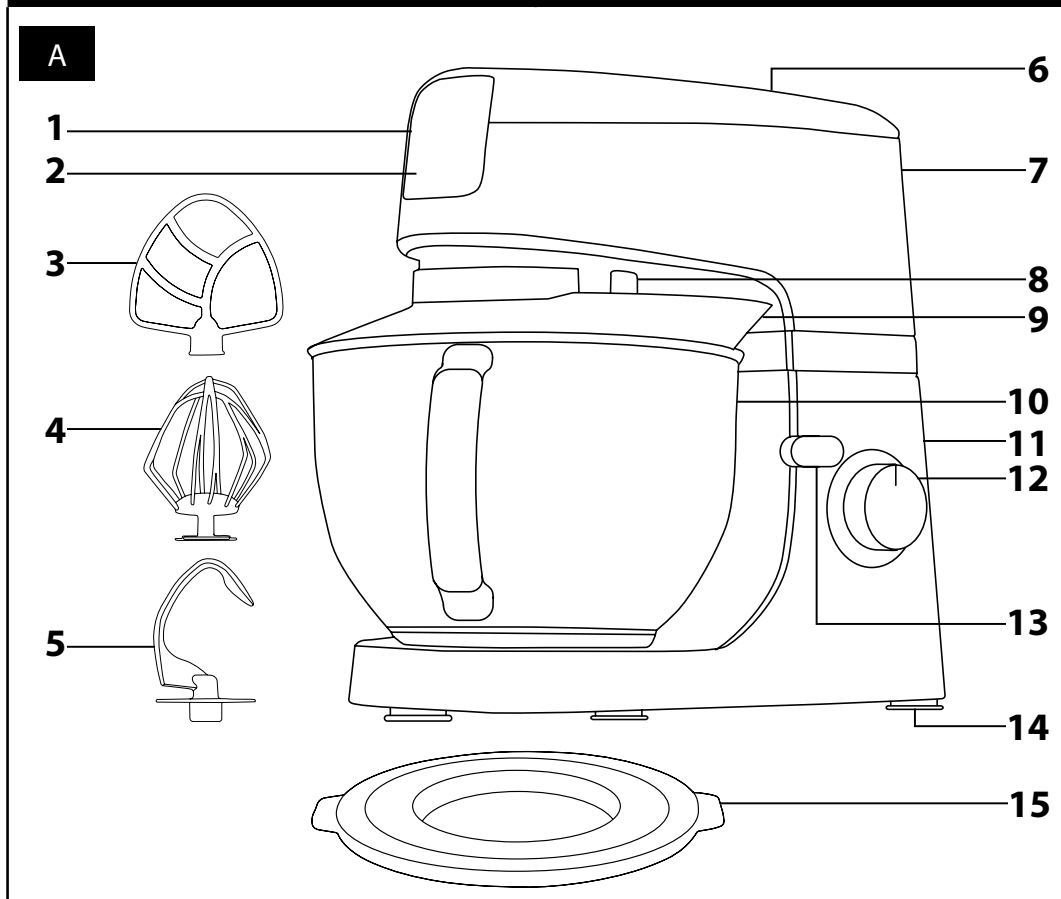
- Nikada nemojte istovremeno koristiti više nastavaka.
- Prije uključivanja uređaja provjerite je li on pravilno sastavljen i je li višenamjenska glava spuštena u vodoravni položaj. Zbog sigurnosnih razloga, ovaj uređaj je opremljen sigurnosnim mehanizmom koji sprječava pokretanje motora dok je višenamjenska glava podignuta.
- U slučaju da se višenamjenska glava podigne tijekom rada, uređaj će automatski prestat i raditi. Kada se višenamjenska glava spusti u vodoravni radni položaj, uređaj neće automatski nastaviti s radom. Da biste nastavili rad potrebno je postaviti gumb za regulaciju brzine u položaj OFF (isključeno) i zatim ponovo odabrati željenu brzinu.
- Nemojte dodirivati rotirajuće dijelove uređaja i pazite da se strani predmeti kao što su odjeća, kosa, itd. drže podalje. U suprotnom može doći do ozljede ili oštećenja uređaja.
- U slučaju da neki predmet, kao što je žlica, padne u zdjelu tijekom rada, odmah postavite gumb za regulaciju brzine u položaj OFF (stanje pripravnosti) i iskopčajte kabel napajanja iz električne utičnice. Pričekajte dok se rotirajući dijelovi ne zaustave i uklonite predmet.
- Ako se sastojci lijepe za nastavak ili za stijenke zdjele, isključite uređaj, iskopčajte ga iz električne utičnice i pričekajte dok se rotirajući dijelovi ne zaustave. Pomoću silikonske špatule očistite nastavak i unutrašnjost zdjele. Zatim možete ponovo pokrenuti uređaj.
- Pazite da kosa, odjeća ili drugi predmeti ne uđu u cijev za umetanje mesa tijekom mljevenja. Nemojte stavljati ništa osim sastojaka koje obrađujete u cijev za umetanje.
- Nikada nemojte prstima ili drugim predmetima gurati sastojke kroz cijev za umetanje mesa. U tu svrhu služi gurač priložen u priboru.
- Ako nastavak za ribanje i sjeckanje radi, pazite da kosa, odjeća i drugi predmeti budu dalje od cijevi za umetanje. Nemojte stavljati ništa osim sastojaka koje obrađujete u cijev za umetanje.
- Nemojte prstima ili drugim priborom gurati sastojke kroz cijev za umetanje nastavka za ribanje i sjeckanje. U tu svrhu služi gurač priložen kao dodatak za taj nastavak.
- Nastavak za ribanje i sjeckanje nije namijenjen za obradu smrznute hrane, ljuski oraha, zrna kave ili tvrdih koštica voća, itd.

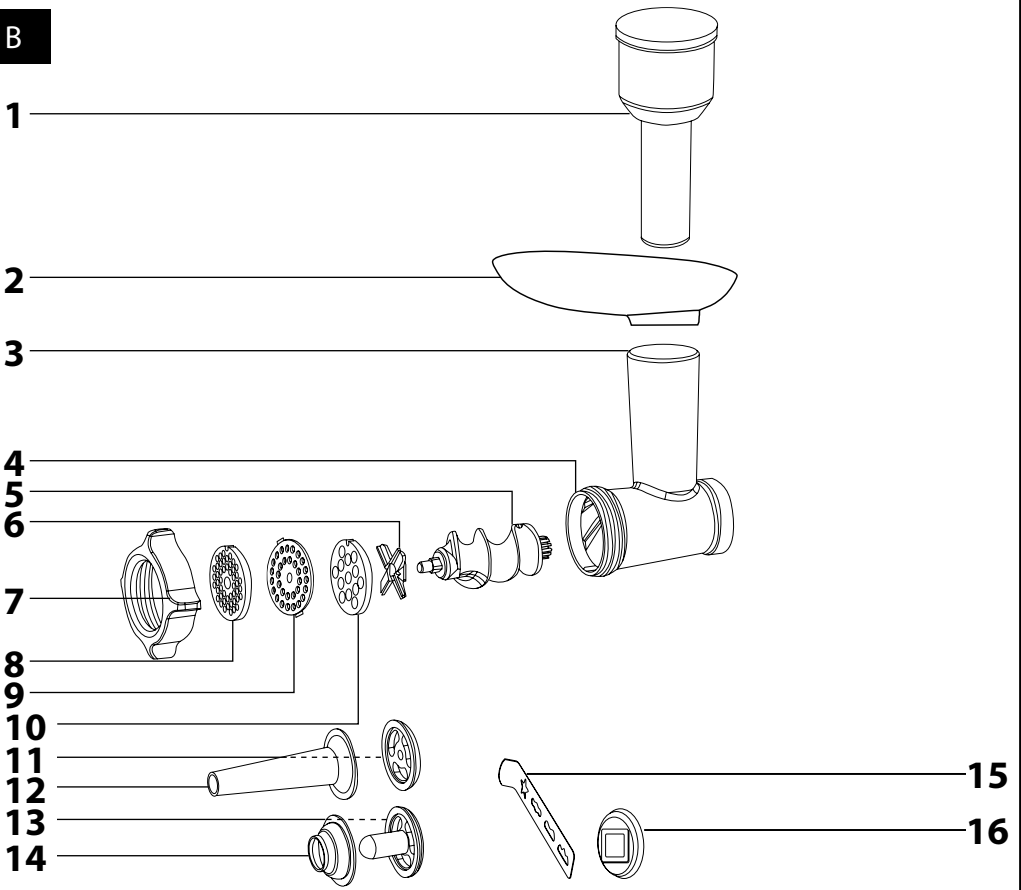
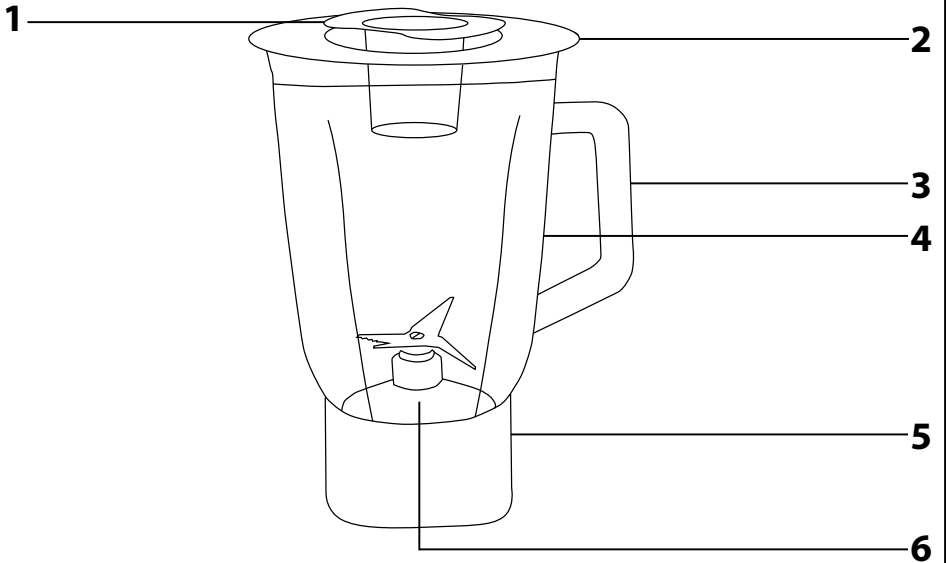


Upozorenje:

Nepravilna upotreba može dovesti do ozljeda.

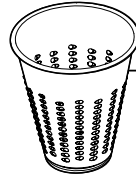
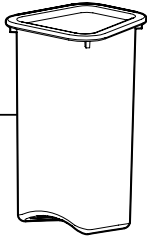
- Da biste izbjegli ozljede na oštrim rubovima, budite posebno pažljivi kada rukujete oštricom za mljevenje mlinca za meso i sklopom oštrice sjeckalice. Povećana pažnja također je potrebna kod pražnjenja posude za sjeckanje, uklanjanja sklopa oštrice iz posude za sjeckanje, uklanjanja oštrice za mljevenje iz komore i pri čišćenju uređaja.
- Nemojte pokušati mljeti kosti, ljuske oraha ili druge tvrde sastojke.
- U posudi za miješanje mogu se obrađivati vruće tekućine temperature od 55 °C. Budite posebno pažljivi pri rukovanju vrućim tekućinama. Vruća para i prskanje vrućih sastojaka i tekućina može uzrokovati opekline. Nikada nemojte pokretati miješalicu ako poklopac nije pravilno postavljen. Kada obrađujete vruće tekućine, nemojte skidati unutarnji poklopac tijekom rada. Nemojte dodirivati vruću površinu. Upotrijebite ručku za nošenje posude za miješanje kada je vruća.
- Maksimalno vrijeme rada bez prekida je 10 minuta. Nemojte premašiti maksimalno vrijeme rada od 5 minuta u načinu rada za miješanje i nemojte premašiti maksimalno vrijeme rada od 2 minuta kada koristite sjeckalicu. Prije ponovnog pokretanja pustite da se uređaj hladi na 30 minuta.
- Uvijek isključite uređaj, iskopčajte ga iz utičnice ako ga ne namjeravate koristiti, ako ga ostavljate bez nadzora te prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili premještanja. Prije rastavljanja uređaja i zamjene nastavaka ili dostupnih dijelova koji se miču tijekom upotrebe, pričekajte da se svi pomični dijelovi zaustave.
- Očistite ga prema uputama u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.
- Nikada nemojte prati uređaj pod tekućom vodom niti ga uranjati u vodu ili drugu tekućinu.
- Nemojte uključivati uređaj kada je prazan. Nepravilna upotreba uređaja može negativno utjecati na njegov vijek trajanja.
- Pazite da kontakti električnog utikača ne dođu u dodir s vodom ili vlagom. Nemojte stavljati teške predmete na električni kabel. Pazite da električni kabel ne vidi preko ruba stola ili da ne dodiruje vruću površinu.
- Iskopčajte kabel iz utičnice povlačenjem utikača električnog kabela, nikada povlačenjem samog kabela. U suprotnom to može oštetiti kabel napajanja ili utičnicu.
- Ako je kabel napajanja oštećen, dajte ga na zamjenu u profesionalni servisni centar. Uređaj se ne smije koristiti ako je kabel napajanja oštećen.
- Da biste izbjegli opasnost od ozljede električnim udarom, nemojte samo popravljati uređaj niti obavljati bilo kakva podešavanja na njemu. Prepustite sve popravke ili podešavanja ovlaštenom servisnom centru. Neovlaštenim modifikacijama uređaja riskirate poništavanje prava koja vam daje jamstvo u slučaju nezadovoljavajućeg rada ili kvalitete.



B**C**

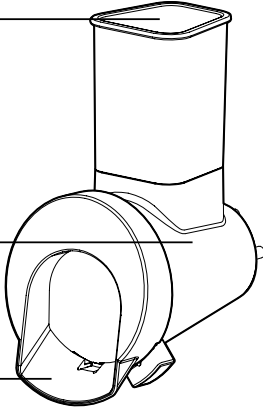
D

1

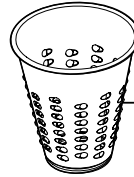


5

2

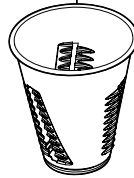


6

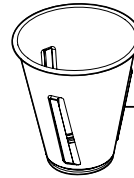


7

3



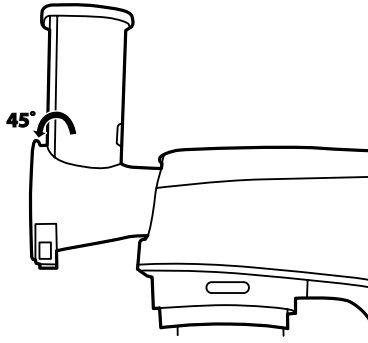
8



9

4

E



HR Miješalica za hranu

Korisnički priručnik

- Prije korištenja ovog uređaja temeljito pročitajte korisnički priručnik, čak i ako već imate iskustva s upotrebom sličnih uređaja. Koristite ovaj uređaj samo onako kako je opisano u ovom korisničkom priručniku. Držite ovaj korisnički priručnik na sigurnom mjestu gdje ga ubuduće možete lako naći.
- Preporučujemo da zadržite originalnu kartonsku kutiju, materijal ambalaže, račun, izjavu proizvođača ili jamstvo barem u trajanju pravne odgovornosti za nezadovoljavajuć rad ili kvalitetu. U slučaju transporta, preporučujemo da zapakirate uređaj u originalnu kutiju od proizvođača.

OPIS UREĐAJA I PRIBORA

A1 Gumb za otpuštanje mlinca za meso s prednjeg držača nastavka	A11 Jedinica postolja
A2 Odvojni poklopac prednjeg držača nastavka mlinca	A12 Gumb za regulaciju brzine
A3 Nastavak za tučenje u obliku slova A	Služi za postupno podešavanje brzine
A4 Balonska mulčica	MIN-1-2-3-4-5-6-MAX, postavljanje impulsnog brzine (PULSE) i isključivanje uređaja (OFF).
A5 Kuka za miješanje	A13 Brava za otpuštanje višenamjenske glave
A6 Odvojni poklopac gornjeg držača nastavka miješalice	A14 Protukulne nožice za stabilnost uređaja tijekom rada
A7 Zakretna višenamjenska glava	A15 Poklopac
A8 Držać nastavka za nastavke A3-A5	služi za poklapanje posude od nehrđajućeg čelika
A9 Poklopac zdjele s otvorom za dodavanje sastojaka	A10 Za kratkotrajno čuvanje obrađenih sastojaka
A10 Posuda zapremine 4,5 l od nehrđajućeg čelika	

OPIS PRIBORA ZA MLINAC ZA MESO

B1 Gurač	B9 Srednje fina ploča za mljevenje
B2 Ljepak od nehrđajućeg čelika	B10 Gruba ploča za mljevenje
B3 Čjjev za umetanje	B11 Odvajać
B4 Komora za mljevenje	B12 Nastavak za punjenje kobasica
B5 Pužna osovinica	B13 Element za oblikovanje
B6 Oštrica za mljevenje	B14 Stožasti nastavak
B7 Navojni prsten	B15 Kalup za kolačiće
B8 Fina ploča za mljevenje	B16 Držać kalupa za kolačiće



Napomena:

Dijelovi **B11-B14** su sadržani u guraču **B1**.

Neki modeli su opremljeni samo finim i grubim diskom za mljevenje **B8** i **B10**.

OPIS PRIBORA ZA MIJEŠALICU

C1 Unutarnji poklopac vrča za miješanje	C4 Stakleni vrč za miješanje kapaciteta 1,5 l
C2 Vanjski poklopac vrča za miješanje s otvorom za dodavanje sastojaka	C5 Obujmica
C3 Ručka	C6 Sklop oštrice

OPIS NASTAVKA ZA RIBANJE I SJEKANJE

D1 Gurač	D6 Stožac za ribanje krumpira
D2 Čjjev za umetanje	D7 Grubi stožac za ribanje
D3 Komora stožca za ribanje	D8 Stožac za sjeckanje valovitih kriški
D4 Ljepak za usmjeravanje naribane hrane u posudu	D9 Stožac za sjeckanje kriški
D5 Fina stožac za ribanje	

PRUJE PRVE UPOTREBE

1. Izvadite uređaj i pribor iz ambalaže.
2. Temeljito operite vse nastavke koji dolaze u kontakt s hranom pomoću tekuće vode i neutralnog kuhinjskog deterdenta. Zatim ih isperite pod čistom tekućom vodom i temeljito osušite brisanjem finom krpom za brisanje ili pustite da se osuše na zraku. Nakon pranja i sušenja, preporučujemo da premažete oštricu za mljevenje **B6** i ploče za mljevenje **B8-B10** jestivim uljem.
3. Nemojte uranjati miješalicu za hranu ili kabel napajanja u vodu i druge tekućine.



Pažnja:

Metalni dijelovi mlinca za meso i nastavka **A3-A5** nisu namijenjeni pranju u perilici suđa. Ostali odvojni dijelovi se mogu prati u perilici.

Kada rukujete konusima za ribanje **D5-D9**, budite vrlo oprezni da se ne ozlijedite na oštrice.

TUČENJE I MIJEŠENJE

ODABIR VRSTE NASTAVKA

Vrsta nastavka	Namjena
Nastavak za tučenje A3	Služi za tučenje laganih i srednje teških beskvasnih tijesta, za pripremu umaka, krema, punjenja, itd. Nemojte ga koristiti za miješanje teskih tijesta.
Balonska miješalica A4	Služi za tučenje cijelih jaja ili bjelanjaka, tučenog vrhnja, pjenastih krema, itd. Nemojte ju koristiti za tučenje ili miješanje.
Kuka za miješanje A5	Služi za miješanje raznih vrsta tijesta, uključujući teška i gusta tijesta, primjerice tijesto za kruh, tijesto za pizzu, tijesta za kolače, itd.

SASTAVLJANJE I RASTAVLJANJE MIJEŠALICE ZA HRANU

- Prije sastavljanja ili rastavljanja miješalice za hranu provjerite je li isključena i iskopčana iz električne utičnice.

1. Umetanje zdjele i stavljanje poklopa

- 1.1 Stavite miješalicu za hranu na ravnu, suhu i stabilnu površinu, primjerice na kuhinjski pult.
- 1.2 Pomoću bravice **A7** otpustite višenamjensku glavu **A7** i podignite glavu do kraja. Nakon podizanja višenamjenske glave **A7** otpustite bravicu **A13**. Zaključavanje višenamjenske glave **A7** u gornjem otvorenom položaju signalizira se vraćanjem bravice **A13** u zadani položaj praćeno zvučnim klikom.
- 1.3 Umetnite zdjelu od nehrđajućeg čelika **A10** u jedinicu postolja **A11** i učvrstite ju okretanjem u smjeru kazaljki sata. Kada se zdjela **A10** pravilno pričvrsti, ne može se odvojeno podići i jedinice postolja **A11**.
- 1.4 Na donjem dijelu višenamjenske glave **A7** s držačem za nastavke **A8**, natakite poklopac **A9** tako da kopče duž obruba okruglog otvora u poklopu **A9** uđu u utore duž obruba držača za nastavke **A8**.
- 1.5 Poklopac **A15** služi za pokrivanje zdjele **A10** za kratkotrajno čuvanje obrađenih sastojaka.

2. Postavljanje nastavaka

- 2.1 Kada pričvrćujete nastavak, višenamjenska glava **A7** mora biti zaključana u otvorenom položaju, pogledajte točku 1.2 u prethodnom poglavlju. Na držać nastavka **A13** zaključavajte višenamjensku glavu **A7** u osovina držača nastavka **A8** uđe u nastavak. Gurnite nastavak prema držaču nastavka **A8** i okrenite ga u suprotnom smjeru od kazaljki sata da biste ga učvrstili. Jednom rukom lagano povucite nastavak prema dolje da biste provjerili je li pravilno pričvrćen.
- 2.2 Stavite sastojke koje želite obraditi u zdjelu **A10**. Otpustite bravicu **A13** i nagnite višenamjensku glavu **A7** u vodoravan položaj. Nakon spuštanja višenamjenske glave **A7**, otpustite bravicu **A13**. Znak da je višenamjenska glava **A7** zaključana u spušenom radnom položaju je vraćanje bravice **A13** u zadani položaj. To je popraćeno zvučnim klikom.

3. Rastavljanje

- 3.1 Pomoću bravice **A13** otpustite višenamjensku glavu **A7** i podignite glavu do kraja. Nakon podizanja višenamjenske glave **A7** otpustite bravicu **A13**. Zaključavanje višenamjenske glave **A7** u gornjem otvorenom položaju signalizira se vraćanjem bravice **A13** u zadani položaj praćeno zvučnim klikom.
- 3.2 Gurnite nastavak prema držaču nastavka **A8** i okrenite ga u smjeru kazaljki sata da biste ga otpustili, zatim ga uklonite. Okrenite zdjelu **A10** u suprotnom smjeru od kazaljki sata i skinite ju s jedinice postolja **A11**. Uklonite poklopac **A9** povlačenjem prema dolje. Vratite višenamjensku glavu **A7** u vodoravan položaj.

UPOTREBA MIJEŠALICE ZA HRANU

1. Odaberite odgovarajući nastavak ovisno o namjeni i sastavite uređaj prema uputama u poglavlju „Sastavljanje i rastavljanje uređaja”. Stavite sastojke u zdjelu **A10**.



Pažnja:

Moguće je obraditi najviše 2,2 litara laganog tijesta ili 0,8 litara gustog, teškog tijesta odjednom. Maksimalni broj bjelanjaka koje je moguće mutiti odjednom je 12. Preporučujemo da ne punite zdjelu **A10** preko oznake za 3 l. Međutim, ako se u zdjelu **A10** stavi nedovoljna količina sastojaka (manje od 0,3 litre tijesta), sastojci možda neće biti optimalno obrađeni.

2. Pazite da višenamjenska glava **A7** bude spuštena u vodoravan radni položaj i da je gumb za regulaciju brzine **A12** postavljen u položaj OFF (isključeno). Ukopčajte električni kabel u električnu utičnicu.
3. Podesite željenu brzinu pomoću gumba za regulaciju brzine **A12**. Postupno okrenite gumb za regulaciju brzine **A12** u smjeru kazaljki sata za povećanje brzine ili u suprotnom smjeru za smanjenje brzine. Za početno miješanje sastojaka najprije podesite manju brzinu i zatim podešavajte po potrebi. Elektronička regulacija brzine osigurava održavanje zadane brzine pod različitim opterećenjima. Dok uređaj radi možete dodavati sastojke u zdjelu **A10** kroz otvor u poklopu **A9**.
4. Impulсни način rada služi za kratkotrajno povećanje brzine na maksimum. Da biste uključili impulсни način rada, okrenite gumb za regulaciju brzine **A12** u položaj PULSE, a da biste osigurali rad bez prekida držite gumb pritisnut u tom položaju. Čim otpustite gumb za regulaciju brzine **A12**, on će se automatski vratiti u položaj OFF (isključeno).
5. Ako je potrebno obrisati sastojke s unutrašnjosti zdjele za miješanje **A10** i nastavka, prvo isključite miješalicu za hranu postavljanjem gumba za regulaciju brzine **A12** u položaj OFF (isključeno) i zatim ga iskopčajte iz električne utičnice. Pričekajte dok se rotirajući dijelovi ne zaustave i tek tada sastružite sastojke pomoću spatule.
6. Kada završite s upotrebom uređaja, postavite gumb za regulaciju brzine **A12** u položaj OFF (isključeno) i iskopčajte kabel iz električne utičnice.
7. Pričekajte dok se rotirajući dijelovi ne zaustave i rastavite miješalicu za hranu prema uputama u poglavlju „Sastavljanje i rastavljanje uređaja”. Pomoću mekane plastične spatule ispraznite sadržaj zdjele **A10**.
8. Očistite miješalicu za hranu nakon svake upotrebe prema uputama u poglavlju „Čišćenje i održavanje”.

LED SVJETLO

- Višenamjenska glava **A7** ima LED svjetlo koje se automatski uključuje kada se miješalica za hranu ukopča u električnu utičnicu. LED svjetlo se automatski isključuje nakon 2,5 minuta neaktivnosti, tj. kada uređaj ne radi ili kada se brzina ne podesi tijekom tog vremena. LED svjetlo se ponovo automatski uključuje kada se miješalica za hranu stavi u pogon postavljanjem upravljačkog gumba **A12** na željenu razinu brzine.

KRATKI VODIČ ZA OBRADU SASTOJAKA

Vrsta nastavka	Sastojci	Maksimalno opterećenje	Vrijeme obrade	Odabir brzine
Balonska miješalica A4	Bjelanjci	12 komad	4 min	5-6
Balonska miješalica A4	Tučeno vrhnje	1 l	6-8 min	5-6
Nastavak za tučenje A3	Tijesto za kolače	2,2 l	6 min	3-4
Kuka za miješanje A5	Tijesto za kruh Tijesto za pizzu	0,8 l	4-5 min	MIN do 2



Napomena:

Prethodna vremena obrade samo su okvirna.

Kada mutite bjeljanke, zdjela **A10** i nastavak za tučenje **A4** moraju biti savršeno čisti i suhi. Čak i mala količina masti može uzrokovati da se bjeljanji ne zamute na željenu snježnu konzistenciju. Tučeno vrhnje treba ohladiti na temperaturu od 6 °C prije tučenja.

Prije obrade, pustite da sastojci potrošni za pripremu raznih tijesta odstojno na sobnoj temperaturi.

MLJEVENJE MESA, IZRADA KOBASICA I KEBABA TE IZRADA KEKSA

SASTAVLJANJE I RASTAVLJANJE MLINCA ZA MESO

1. Umetnite pažnu osovinu **B5** u komoru za mljevenje **B4** tako da najprije uđe zupčanik.
2. Postavite oštricu za mljevenje **B6** na osovinu **B5** (s rubom usmjerenim dalje od oštrice) i na nju pričvrstite ploču za mljevenje **B8, B9** ili **B10** ovisno o željenoj finoci mljevenja. Pazite da jezičac u komori za mljevenje **B4** uđe u utor u ploču za mljevenje.



Pažnja:

Priklom pričvršćivanja oštrice **B6** budite vrlo pažljivi da se ne biste ozlijedili na njezin oštar rub.

3. Postavite navojni prsten **B7** na komoru za mljevenje **B4** i učvrstite ga zakretanjem u smjeru kazaljki sata. Postavite lijevak od nehrđajućeg čelika **B2** na cijev za umetanje **B3**.
4. Provjerite je li miješalica za hranu isključena i iskopčana iz električne utičnice. Višenamjenska glava **A7** mora biti spuštena u vodoravni položaj, a nastavak za miješanje, tučenje ili miješenje mora biti uklonjen. Skinite prednji poklopac **A2** s višenamjenske glave **A7**. Stavite sastavljeni nastavak uz držač nastavaka tako da cijev za umetanje **B3** bude nagruha udeno pod kutom od približno 45° od okomite osi te učvrstite nastavak u okomitom položaju okretanjem u suprotnom smjeru od kazaljki sata. Nastavak je zaključan kada gumb **A1** iskoči van. To je popraćeno zvučnim kilikom.
5. Kada rastavljate mlinac za meso, prvo uklonite lijevak **B2**. Zatim pritisnite gumb **A1** i uklonite mlinac za meso okretanjem u smjeru kazaljki sata. Nakon što uklonite mlinac, vratite poklopac **A2** na mjesto.
6. Kada rastavljate mlinac za meso na dijelove, postupite obrnutim redoslijedom.

UPOTREBA MLINCA ZA MESO

1. Prvo pripremite meso za mljevenje na sljedeći način. Uklonite sve kosti, tetive i hrskavice te narežite meso na komadiće veličine 2 x 2 x 6 cm koji će slobodno proći kroz cijev za umetanje **B3**.



Pažnja:

Nemojte obrađivati smrznuto meso. Pustite ga da se odleđi prije mljevenja.

2. Provjerite je li miješalica za hranu pravilno sastavljena i je li gumb za regulaciju brzine **A12** postavljen u položaj OFF (isključeno).
3. Stavite zdjelu **A10** ili drugu prikladnu posudu ispod mlinca za meso. Ukočakajte utikač kabela u električnu utičnicu.
4. Pomoću gumba za regulaciju brzine podestite željenu brzinu. Preporučujemo da prvo podestite brzinu na 3 i zatim povećavate po potrebi. Postupno umetnite komade mesa u cijev za umetanje **B3** i pritišćite ih pomoću gurača **B1**. Pazite da ne začepite cijev za umetanje **B3** velikom količinom mesa. Nemojte obrađivati više od 5 kg mesa odjednom. Vrijeme obrade je samo nekoliko minuta.



Pažnja:

Nemojte gurati mljeveno meso prstima ili drugim predmetima. Uvijek upotrijebite gurač **B1** dizajniran za tu svrhu.

5. Mljeveno meso će padati u pripremljenu zdjelu. Meso koje ostane u komori za mljevenje **B4** možete ukloniti mljevenjem kriške kruha ili pećiva.
6. Da biste isključili miješalicu za hranu, podestite gumb za regulaciju brzine **A12** u položaj OFF (isključeno).
7. Očistite mlinac za meso nakon svake upotrebe prema uputama u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

SASTAVLJANJE I RASTAVLJANJE NASTAVKA ZA PUNJENJE KOBASICA

1. Postupite na isti način kao i kod sastavljanja mlinca za meso, s tom razlikom da umjesto oštrice za mljevenje **B6** i ploče za mljevenje **B8, B9** ili **B10** koristite samo dijelove **B11** ili **B12**.
2. Postavite odvajać **B11** na pažnu osovinu tako da zarez u komori za mljevenje **B4** uđe u utor u odvajać **B11**. Stavite nastavak za punjenje kobasica **B12** na odvajać **B11** i dovršite sklapanje punilice za kobasice zavrtanjem navojnog prstena **B7** na komoru za mljevenje **B4**. Postavite lijevak od nehrđajućeg čelika **B2** na cijev za umetanje **B3**.
3. Pričvrstite nastavak na miješalicu za hranu na način opisan u točki 4 u poglavlju „Sastavljanje i rastavljanje mlinca za meso“.
4. Kada rastavljate nastavak, prvo uklonite lijevak **B2**. Zatim pritisnite gumb **A1** i uklonite nastavak okretanjem u smjeru kazaljki sata. Nakon što uklonite nastavak, vratite poklopac **A2** na mjesto.
5. Kada rastavljate nastavak na dijelove, postupite obrnutim redoslijedom.

UPOTREBA NASTAVKA ZA PUNJENJE KOBASICA

1. Provjerite je li miješalica za hranu pravilno sastavljena i je li gumb za regulaciju brzine **A12** postavljen u položaj OFF (isključeno). Ukočakajte utikač kabela u električnu utičnicu.
2. Pripremite crijevo za kobasice koje ćete puniti mljevenim mesom i pustite da se namače u likovni vadi približno 10 minuta. Stavite smjesu mljevenog mesa u lijevak **B2**. Izvadite crijevo za kobasice iz vode pa probodite ili zavezite jedan kraj, a drugi kraj natakните poput čarape na nastavak za punjenje kobasica **B12**.
3. Pomoću gumba za regulaciju brzine **A12** podestite željenu brzinu. Preporučujemo da prvo podestite najmanju brzinu i zatim povećavate po potrebi. Jednom rukom držite crijevo za kobasice na nastavku **B12** dok drugom rukom gurate smjesu mljevenog mesa pomoću gurača **B1** kroz cijev za umetanje **B3**. Ako se crijevo za kobasice zalijepi za nastavak **B12**, treba ga ponovo namočiti vodom.



Pažnja:

Nemojte gurati mljeveno meso prstima ili drugim predmetima. Uvijek upotrijebite gurač **B1** dizajniran za tu svrhu.

4. Da biste isključili uređaj, podestite gumb za regulaciju brzine **A12** u položaj OFF (isključeno).
5. Očistite pojedinačne dijelove nastavka nakon svake upotrebe prema uputama u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

SASTAVLJANJE I RASTAVLJANJE NASTAVKA ZA IZRADU KEBABA

1. Postupite na isti način kao i kod sastavljanja mlinca za meso, s tom razlikom da umjesto oštrice za mljevenje **B6** i ploče za mljevenje **B8, B9** ili **B10** koristite samo dijelove **B13** ili **B14**.
2. Postavite kalup **B13** na pažnu osovinu **B5** tako da zarez u komori za mljevenje **B4** uđe u utor u kalupu **B13**. Stavite nastavak za oblikovanje kebaba **B13** na konusni nastavak **B14** i dovršite sklapanje nastavka za izradu kebaba zavrtanjem navojnog prstena **B7** na komoru za mljevenje **B4**. Postavite lijevak od nehrđajućeg čelika **B2** na cijev za umetanje **B3**.
3. Pričvrstite nastavak na miješalicu za hranu na način opisan u točki 4 u poglavlju „Sastavljanje i rastavljanje mlinca za meso“.
4. Kada rastavljate nastavak, prvo uklonite lijevak **B2**. Zatim pritisnite gumb **A1** i uklonite nastavak okretanjem u smjeru kazaljki sata. Nakon što uklonite nastavak, vratite poklopac **A2** na mjesto.
5. Kada rastavljate nastavak na dijelove, postupite obrnutim redoslijedom.

UPOTREBA NASTAVKA ZA IZRADU KEBABA

1. Provjerite je li miješalica za hranu pravilno sastavljena i je li gumb za regulaciju brzine **A12** postavljen u položaj OFF (isključeno). Ukočakajte utikač kabela u električnu utičnicu.
2. Stavite pripremljenu smjesu mesa za kebab u lijevak **B2**. Pomoću gumba za regulaciju brzine **A12** podestite željenu brzinu. Preporučujemo da prvo podestite najmanju brzinu i zatim povećavate po potrebi. Pomoću gurača **B1**, gurajte smjesu kroz cijev za umetanje **B3**. Rezultat će biti šuplja cijev od mesa koja se zatim reže na manje komade. Kebab je tradicionalno bliskistočno jelo koje se priprema uglavnom od mljevenog mesa i žita.



Pažnja:

Nemojte gurati mljeveno meso prstima ili drugim predmetima. Uvijek upotrijebite gurač **B1** dizajniran za tu svrhu.

3. Da biste isključili uređaj, podestite gumb za regulaciju brzine **A12** u položaj OFF (isključeno).
4. Očistite pojedinačne dijelove nastavka nakon svake upotrebe prema uputama u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

SASTAVLJANJE I RASTAVLJANJE NASTAVKA ZA IZRADU KEKSA

1. Postupite na isti način kao i kod sastavljanja mlinca za meso, s tom razlikom da umjesto oštrice za mljevenje **B6** i ploče za mljevenje **B8, B9** ili **B10** koristite samo dijelove **B11, B15** i **B16**.
2. Postavite odvajać **B11** na pažnu osovinu tako da zarez u komori za mljevenje **B4** uđe u utor u odvajać **B11**. Umetnite držač nastavka za kekse **B16** u navojni prsten **B7** i zavrtite navojni prsten **B7** u smjeru kazaljki sata na komoru za mljevenje **B4**. Dovršite sklapanje umjetnog nastavka za kekse **B15** u držač **B16** i pričvršćivanjem lijevka **B2** na cijev za umetanje **B3**.
3. Pričvrstite nastavak na miješalicu za hranu na način opisan u točki 4 u poglavlju „Sastavljanje i rastavljanje mlinca za meso“.
4. Kada rastavljate, prvo uklonite lijevak **B2**. Zatim pritisnite gumb **A1** i uklonite nastavak okretanjem u smjeru kazaljki sata. Nakon što uklonite nastavak, vratite poklopac **A2** na mjesto.
5. Kada rastavljate nastavak na dijelove, postupite obrnutim redoslijedom.

UPOTREBA NASTAVKA ZA IZRADU KEKSA

1. Stavite pripremljeno tijesto u lijevak **B2**. Pomaknite nastavak za kekse **B15** uljevo ili desno da biste zadali željeni oblik kekca.
2. Ukočakajte utikač kabela u električnu utičnicu. Podestite željenu brzinu pomoću gumba za regulaciju brzine **A12**. Kada ga prvi put pokrećete, preporučujemo da podestite brzinu na 3, a zatim povećavate ili smanjujete prema potrebi.
3. Pomoću gurača **B1**, gurajte tijesto kroz cijev za umetanje **B3**. Miješalica za hranu će izgurati tijesto u željenom obliku koji ste zadali pomoću nastavka za izradu kekca **B15**. Preporučujemo da stavite pladanj ili član ispod izgnuranog tijesta. Zatim izrežite oblikovano tijesto na manje komade.



Pažnja:

Nemojte gurati tijesto prstima ili drugim predmetima. Uvijek upotrijebite gurač **B1**.

4. Kada završite s upotrebom miješalice za hranu, isključite ju postavljanjem gumba za regulaciju brzine **A12** u položaj OFF (isključeno).
5. Očistite nastavak nakon svake upotrebe prema uputama u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

USITNJAVANJE

SASTAVLJANJE I RASTAVLJANJE USITNJAVAJAČA

1. Na vrč za usitnjavanje **C4** stavite vanjski poklopac **C2** tako da njegovi rubovi prate rupu vrča te ga dobro pritisnite prema dolje duž cijelog oboda. U otvor u poklopcu **C2** postavite unutarnji poklopac **C1** i gurnite ga prema dolje do kraja.
2. Provjerite je li miješalica za hranu isključena i iskopčana iz električne utičnice. Višenamjenska glava **A7** mora biti spuštena u vodoravni položaj, a nastavak za miješanje, tučenje ili miješenje mora biti uklonjen. Otpustite i uklonite poklopac gornjeg držača nastavaka **A6**. Stavite sastavljeni vrč za miješanje na gornji držač i dok ga lagano povlačite okrećte ga do kraja u smjeru simbola **A**. Sigurnosni mehanizam će spriječiti pokretanje usitnjavača ako nije pravilno učvršćen za višenamjensku glavu **A7**.
3. Da biste rastavili uređaj ponovite korake obrnutim redoslijedom.

UPOTREBA USTINJAVACA

1. Ustinjivač služi za pripremu jela i pića kao što su frapei, krem juhe, umaci, namazi, svježa hrana za bebe, itd. Nije namijenjen za cijedenje voća i povrća, pripremu pite krumpira, tijesta s kvascem ili za mućenje bjelanjaka.
2. Sastavite ustinjivač prema uputama u poglavlju „Sastavljanje i rastavljanje ustinjivača“ i stavite sastojke (veće komade treba unaprijed rezati) u vrč za ustinjavanje **C4**.



Napomena:

Maksimalni kapacitet vrča za miješanje **C4** je 1,5 litre. Nemojte ga nikada puniti preko oznake maksimuma. Kada obrađujete vruće tekućine ili tekućine koje se šire tijekom ustinjavanja, preporučuje se da ne napunite vrč za ustinjavanje preko ¾ maksimalnog kapaciteta.

3. Provjerite je li miješalica za hranu pravilno sastavljena i je li gumb za regulaciju brzine **A12** postavljen u položaj OFF (isključeno). Ukočajte električni kabel u električnu utičnicu. Podesite željenu brzinu pomoću gumba za regulaciju brzine **A12**. Preporučujemo da prvo podesite nižu brzinu da bi se sastojci izmiješali. Zatim možete povećati brzinu. Impulsna razina je prikladna kada želite vrlo brzo ustiniti hranu. Da biste pokrenuli impulsnu razinu, okrenite gumb za brzinu **A12** u položaj PULSE i trenutak ga držite u tom položaju. Cijm otpustite gumb za regulaciju brzine **A12**, on će se automatski vratiti u položaj OFF (isključeno).



Pažnja:

U posudi za miješanje mogu se obrađivati vruće tekućine temperature od 55 °C. Maksimalno vrijeme rada ustinjivača je 2 minute. Nemojte pustiti da uređaj radi bez prekida dulje od tog vremena. Tada pričekajte 30 minuta da se uređaj ohladi.

4. Tijekom ustinjavanja možete dodavati hranu ili tekućine u vrč za ustinjavanje **C4** kroz otvor na poklopcu **C2** nakon uklanjanja unutarnjeg poklopca **C1**. Nikada nemojte otvarati vanjski poklopac **C2** tijekom rada. Kada obrađujete vruće tekućine, unutarnji poklopac **C1** mora ostati zatvoren.
5. U slučaju da se hrana lijepi za sklop oštrice **C6** ili stijenke vrča za miješanje **C4**, isključite uređaj okretanjem gumba za regulaciju brzine **A12** u položaj OFF (isključeno) i iskočajte ga iz električne utičnice. Provjerite je li se sklop oštrice **C6** prestao vrtjeti. Pažljivo uklonite sastavljivi vrč za ustinjavanje s višenamjenske glave **A7** i skinite poklopac i pomoću plastične spatule očistite sklop noževa **C6** i unutrašnjost vrča za ustinjavanje **C4**. Vratite poklopac i pričvrstite sklop ustinjivača na višenamjensku glavu **A7**. Ukočajte kabel napajanja u utičnicu i nastavite sa miješanjem.
6. Kada završite s upotrebom uređaja, postavite gumb za regulaciju brzine **A12** u položaj OFF (isključeno) i iskočajte kabel iz električne utičnice. Provjerite je li se sklop noževa **C6** prestao vrtjeti i pažljivo skinite sklop vrča za ustinjavanje s višenamjenske glave **A7**. Vratite poklopac **A6** na mjesto i pomoću mekane plastične spatule uklonite hranu iz vrča za miješanje **C4**.
7. Rastavite sastavljenu zdjelu i očistite dijelove nakon svake upotrebe prema uputama u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

SAVJETI ZA USTINJAVANJE

- Prvo narežite hranu čvrste konzistencije, kao što su voće i povrće, na manje komade veličine 3 cm i tek tada ju ustinjavajte.
- Najprije ustinite manju količinu sastojaka, a zatim postupno dodajte više sastojaka kroz otvor u poklopcu **C2** tijekom ustinjavanja. Na taj način ćete postići bolje rezultate nego dodavanjem svih sastojaka u vrč za ustinjavanje **C4** odjednom.
- Ako želite ustinjavati hranu čvrste konzistencije zajedno s tekućinama, preporučujemo da prvo ustinite hranu čvrste konzistencije s dijelom tekućine. Zatim postupno dodajte ostatak tekućine kroz otvor u poklopcu **C2** tijekom ustinjavanja.
- Za ustinjavanje vrlo gustih tekućina, preporučujemo upotrebu impulsne razine da se sklop oštrice **C6** ne bi prestao zaglavio. Pokrećite ustinjivač više puta u kratkim intervalima.
- Kocke leda treba ustiniti odmah nakon vađenja iz zamrzivača. Kada se led počne topiti, kocke leda će se lijepiti jedna za drugu i neće ih biti moguće ustiniti.

KRATKI VODIČ ZA OBRADU SASTOJAKA

Sastojci	Odabir brzine	Preporučeno vrijeme ustinjavanja
Voće i povrće narezano na manje komade	5–6	30 s
Hrana za bebe	5–6	40 s
Namazi, preljevi, marinade	3–4	30 s
Frapei i kokteli	6 do MAX	40 s
Juhe	6 do MAX	30 s
Kocke leda	PULSE	

RIBANJE I SJEKANJE

NAMJENA NASTAVKA ZA RIBANJE I SJEKANJE

- Nastavak je dizajniran za ribanje i sjeckanje voća i povrća, sireva, čokolade, oraha, za izradu krušnih mrvica, itd.
- Tablica „Odabir odgovarajućeg stožca za ribanje“ će vam pomoći pri odabiru pravog stožca.

SASTAVLJANJE I RASTAVLJANJE NASTAVKA ZA RIBANJE I SJEKANJE

1. Odaberite jedan od stožca za ribanje **D8–D9** i umetnite ga u komoru **D3**, tako da osovina u komori **D3** uđe u peterokutnu središnju rupu u stožcu za ribanje. Pričvrstite lijevak **D4** na komoru **D3**.
2. Provjerite je li miješalica za hranu isključena i iskočana iz električne utičnice. Kram miješalica za hranu mora biti spušten u vodovodni položaj, a nastavak za miješanje, tekućine ili miješanje mora biti uklonjen. Skinite prednji poklopac s nastavaka s višenamjenske glave miješalice za hranu i gurnite sastavljeni nastavak pod kutom od 45° u prednji držač nastavaka te ga učvrstite okretanjem u suprotnom smjeru od kazaljki sata, vidi sl. D.
3. Nastavak je sigurno postavljen u okomitom položaju kada gumb s lijeve strane prednjeg držača nastavaka izide van. Kada gumb izide van, čut će se skljocaj. Nastavak je sastavljen kada se gurač **D1** umetne u cijev za umetanje **D2**. Nastavak je sada sastavljen i spreman za upotrebu.
4. Kada uklanjate nastavak, prvo pritisnite gumb s lijeve strane prednjeg držača nastavaka, a zatim uklonite nastavak tako da ga okrećete u smjeru kazaljki sata. Kada rastavljate nastavak na dijelove, postupite obrnutim redoslijedom.

UPOTREBA NASTAVKA ZA RIBANJE I SJEKANJE

1. Pripremite sastojke i narežite ih na komade koji mogu proći kroz cijev za umetanje **D2**. Uklonite tvrde jezgre i koštice iz voća i povrća. Uklonite ljuske s orašastih plodova.



Pažnja:

Ni u kom slučaju nemojte obrađivati smrznutu hranu, ljuske orašastih plodova ili tvrde koštice kakve se nalaze, primjerice, u mango ili avokado.

2. Provjerite je li miješalica za hranu pravilno sastavljena i je li gumb za regulaciju brzine postavljen u položaj OFF (isključeno). Ukočajte utikač kabela u električnu utičnicu.
3. Stavite zdjelu **A2** ili drugu prikladnu posudu ispod nastavka. Pomoću gumba za regulaciju brzine podesite željenu brzinu. Preporučujemo da prvo podesite najmanju brzinu i zatim povećavate po potrebi.
4. Postupno umetnite sastojke u cijev za umetanje **D2** gurajte ih pomoću gurača **D1**.
5. U slučaju da se nastavak zablokira, isključite miješalica za hranu i iskočajte ju iz električne utičnice. Pričekajte da se rotirajući dijelovi potpuno zaustave. Skinite nastavak i očistite ga. Zatim sastavite nastavak i ponovo ga priključite na miješalica za hranu. Ukočajte miješalica za hranu u električnu utičnicu, uključite ju i možete nastaviti raditi s njom.



Pažnja:

Kada rukujete konusima za ribanje **D5–D9**, budite vrlo oprezni da se ne ozlijedite na oštrice.

6. Kada završite s upotrebom uređaja, postavite gumb za regulaciju brzine u položaj OFF (isključeno) i iskočajte kabel iz električne utičnice.
7. Očistite pojedinačne dijelove nastavka nakon svake upotrebe prema uputama u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

ODABIR ODGOVARAJUĆEG STOŽCA ZA RIBANJE

Vrsta hrane	Stožac za sjeckanje D8–D9	Grubi stožac za ribanje D7	Fini stožac za ribanje D6	Vrlo fini stožac za ribanje D5
Voće				
Jabuke	*	*	*	*
Kruške	*	*	*	*
Povrće				
Crveni i bijeli kupus	*	*	*	*
Mrkva	*	*	*	*
Tikvice	*	*	*	*
Krastavci	*	*	*	*
Celer	*	*	*	*
Luk	*	*	*	*
Krumpir	*	*	*	*
Rotkivica	*	*	*	*
Batat	*	*	*	*
Druga hrana				
Tvrđi sir (npr. parmezan)	*	*	*	*
Čokolada	*	*	*	*
Tvrdo pečena hrana (za krušne mrvice)	*	*	*	*
Orašasti plodovi bez ljuske	*	*	*	*



Napomena:

Navedena tablica samo preporučuje prikladan tip stožca za ribanje za određenu vrstu hrane. Ako je potrebno, možete koristiti stožac koji želite za određenu vrstu hrane. Tablica sadrži najčešće vrste hrane koje se mogu obrađivati. Međutim, također možete koristiti stožac za ribanje i sjeckanje za druge vrste hrane, za koje obično vrijedi da se može rezati kuhinjskim nožem.



Napomena:

Prethodna vremena obrade samo su okvirna. Stvarno vrijeme ustinjavanja ovisi o veličini sastojaka, njihovoj količini i potrebnoj konačnoj konzistenciji.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja miješalice za hranu, uvijek ju isključite postavljanjem gumba za regulaciju brzine **A12** u položaj OFF (isključeno) i iskočajte ju iz električne utičnice.
- Rastavite miješalica za hranu na dijelove. Pričekajte da se rotirajući dijelovi potpuno zaustave prije rastavljanja.
- Temeljito operite korištene odvojive dijelove nakon svake upotrebe toplom vodom s neutralnim deterdžentom za suđe. Zatim ih isperite pod čistom tekućom vodom i osušite brisanjem finom krpom za brisanje ili pustite da se osuše na zraku. Nakon pranja i sušenja, preporučujemo da premažete oštricu za miješanje **B8, B9 i B10** ještivim uljem.
- Ako ste mutli bjelanjke prvo isperite zdjelu **A10** i mutlicu **A4** pod hladnom vodom. Kada biste koristili toplu vodu, ostaci bjelanjka bi se stvrdnuli i uklanjanje bi bilo teže.
- Očistite posudu za miješanje **C4** tako da ju napunite s 0,5 litrom čiste vode i nekoliko kapi kuhinjskog deterdženta te zatim sastavite ustinjivač i uključite ga na 10 do 15 sekundi. Zatim isključite miješalica, iskočajte ju iz električne utičnice i nakon što se rotirajući dijelovi zaustave uklonite sklop vrča za miješanje. Ispraznite sadržaj vrča za miješanje **C4** i zatim temeljito isperite vrč za miješanje **C4** čistom vodom te ga osušite brisanjem.
- Ako je potrebno temeljitije čišćenje, možete ukloniti objumik **C5** sa sklopom oštrica **C6** pomoću posebnog ključa koji možete besplatno naručiti u ovlaštenom servisnom centru. Nakon čišćenja potrebno je ponovo instalirati objumik **C5** sa sklopom oštrica **C6** i pravilno zategnuti pomoću tog ključa.

**Pažnja:**

Prilikom čišćenja, budite vrlo pažljivi da se ne biste ozlijedili na oštar rezni rub.

- Nakon svake upotrebe treba temeljito očistiti sve upotrijebljene nastavke **D5-D9** u vrućoj vodi s neutralnim kuhinjskim deterdžentom. Zatim ga isperite pod čistom tekućom vodom i temeljito osušite brisanjem finom krpom za brisanje.
- Metalni dijelovi mlinca za meso, sklop oštrice **C6** i nastavaka **A3-A5** nisu namijenjeni pranju u perilici suda. Ostali odvojni dijelovi se mogu prati u perilici.
- Za čišćenje jedinice postolja **A11** i višenamjenske glave **A7**, upotrijebite krpu lagano namočenu blagom otopinom deterdženta. Zatim sve obrišite čistom navlaženom krpom i temeljito osušite brisanjem.
- Nemojte za čišćenje koristiti otapala ili abrazivna sredstva za čišćenje. U suprotnom je moguće oštećenje površine uređaja.
- Nemojte uranjati miješalicu za hranu ili kabel napajanja u vodu i druge tekućine.

POHRANA

- Kada ne koristite miješalicu za hranu, držite ju na čistom i suhom mjestu izvan dohvata djece. Pazite da višenamjenska glava **A7** bude spuštena u vodoravan položaj.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Nazivni raspon napona.....	220-240 V
Nazivna frekvencija.....	50/60 Hz
Nazivna ulazna snaga.....	1 000 W
Razina buke.....	85 dB(A)

Navedena razina emisije buke iz uređaja je 85 dB(A), što predstavlja razinu A akustične snage u odnosu na referentnu akustičnu snagu od 1 pW.

UPUTE I INFORMACIJE VEZANE UZ ODLAGANJE RABLJENE AMBALAŽE

Odložite iskoristene materijale za ambalažu na ovlaštenom odlagalištu u vašem mjestu.

ODLAGANJE ISKORIŠTENE ELEKTRIČNE I ELEKTRONIČKE OPREME

Ovaj simbol na proizvodima ili originalnim dokumentima znači da se iskoristeni električni ili elektronički proizvodi ne smiju odlagati u obični kućanski otpad. Radi pravilnog zbrinjavanja, obnavljanja i recikliranja, predajte takve uređaje na za to predviđenim mjestima. Također, u nekim državama Europske unije ili drugim europskim zemljama možete vratiti uređaj lokalnom prodavaču kada kupujete ekvivalentan novi uređaj.

Pravilno odlaganje ovog proizvoda pomaže u spašavanju vrijednih prirodnih resursa te sprječava potencijalne negativne učinke za okoliš i ljudsko zdravlje, koji bi nastali nepravilnim odlaganjem otpada. Zatražite više pojedinosti od lokalnih nadležnih tijela.

U skladu s državnim propisima, moguće su kazne za nepropisno odlaganje ove vrste otpada.

Za poslovne subjekte u državama Europske unije

Ako želite odložiti električne ili elektroničke uređaje, upitajte maloprodajnika ili dobavljača o potrebnim informacijama.

Odlaganje u drugim zemljama izvan Europske unije

Ovaj simbol je važeći u Europskoj uniji. Ako želite odložiti ovaj proizvod, zatražite potrebne informacije o pravilnom načinu odlaganja od lokalnog vijeća ili prodavača.



Ovaj uređaj zadovoljava sve osnovne zahtjeve EU direktiva vezanih uz njega.

SENCOR®

STM 6377CH / STM 6378BK



GR ■ Κουζινομηχανή

Μετάφραση του πρωτότυπου εγχειριδίου

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.**Γενικές προειδοποιήσεις**

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματός της μακριά από παιδιά.
- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες, ή από άτομα με ανεπαρκή εμπειρία και γνώσεις, αν επιβλέπονται από κατάλληλο άτομο ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση μπορούν να εκτελούνται από τον χρήστη αλλά όχι από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Στην περίπτωση που το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, αναθέτετε την επισκευή του σε κάποιο επαγγελματικό κέντρο σέρβις για την αποφυγή πρόκλησης ατυχήματος. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής όταν το καλώδιο ρεύματος είναι φθαρμένο.

**Προειδοποίηση:**

Η εσφαλμένη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

- Δίνετε ιδιαίτερη προσοχή κατά τον χειρισμό και τον καθαρισμό των εξαρτημάτων.
- Οι επιφάνειες της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τροφές πρέπει να καθαρίζονται πάντα σύμφωνα με τις οδηγίες στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.

- Πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη μετακίνηση της συσκευής, απενεργοποιείτε την πάντα και αποσυνδέετε την από την πρίζα ρεύματος εάν δεν πρόκειται να τη χρησιμοποιήσετε ή αν πρόκειται να την αφήσετε χωρίς επίβλεψη.
- Πριν από την επανατοποθέτηση αξεσουάρ ή προσβάσιμων μερών που κινούνται κατά τη χρήση, απενεργοποιείτε τη συσκευή και αποσυνδέετε την από την πρίζα.

- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με σωματική ή νοητική αναπηρία, ή από άπειρα άτομα εφόσον επιβλέπονται από κατάλληλο άτομο ή έχουν ενημερωθεί για τον τρόπο χρήσης της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ή να παίζουν με αυτήν τη συσκευή. Κρατήστε αυτήν τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από τα παιδιά.
- Προτού συνδέσετε αυτήν τη συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε ότι η ονομαστική τάση του ρεύματος που αναγράφεται στην ετικέτα της συσκευής συμφωνεί με την ηλεκτρική τάση της πρίζας.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε αξεσουάρ που δεν συνοδεύουν αυτήν τη συσκευή ή που δεν συνιστώνται ρητά από τον κατασκευαστή για συσκευές αυτού του τύπου.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Μην τη χρησιμοποιείτε για επαγγελματικούς σκοπούς, σε βιομηχανικό περιβάλλον ή σε εξωτερικό χώρο, ή για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς για τους οποίους προορίζεται.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε επίπεδη, στεγνή και σταθερή επιφάνεια. Μην την τοποθετείτε σε ηλεκτρικό μάτι ή σε μάτι αερίου, κοντά σε φωτιά ή σε συσκευές που εκπέμπουν θερμότητα.



Μην τοποθετείτε τα χέρια σας σε περιοχή που φέρει αυτό το σύμβολο. Σε αντίθετη περίπτωση, ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός, εάν η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών είναι ανασηκωμένη και όχι σωστά ασφαλισμένη στην επάνω θέση.

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε πολλαπλά εξαρτήματα ταυτόχρονα.
- Προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, ελέγξτε ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά και ότι η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών είναι στραμμένη προς τα κάτω στην οριζόντια θέση. Για λόγους ασφαλείας, αυτή η συσκευή διαθέτει μηχανισμό ασφαλείας που εμποδίζει το μοτέρ να ξεκινήσει, όταν η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών είναι ανασηκωμένη.
- Στην περίπτωση που, κατά τη λειτουργία, η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών ανασηκωθεί, η συσκευή θα σταματήσει αυτόματα να λειτουργεί. Ακόμα και όταν η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών κατέβει στην οριζόντια θέση εργασίας, η συσκευή δεν θα συνεχίσει αυτόματα τη λειτουργία της. Για συνέχιση της λειτουργίας, πρέπει να θέσετε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας στη θέση OFF (απενεργοποίηση) και, στη συνέχεια, να επιλέξετε ξανά την επιθυμητή ταχύτητα.
- Μην αγγίζετε τα περιστρεφόμενα μέρη της συσκευής και κρατάτε μακριά ξένα αντικείμενα όπως ρούχα, μαλλιά κ.λπ. Μπορεί να προκύψει τραυματισμός ή ζημία στη συσκευή.
- Στην περίπτωση που κάποιο αντικείμενο, όπως ένα κουτάλι, πέσει μέσα στο μολ κατά τη λειτουργία, θέστε αμέσως τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας στη θέση OFF (λειτουργία αναμονής) και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα. Περιμένετε μέχρι να σταματήσουν τα περιστρεφόμενα μέρη και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το αντικείμενο.
- Εάν τα υλικά κολλήσουν στο εξάρτημα ή στις πλευρές του μολ, απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να σταματήσουν τα περιστρεφόμενα μέρη. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα από σίλικον για να καθαρίσετε το εξάρτημα και το εσωτερικό του μολ. Στη συνέχεια, μπορείτε να θέσετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.
- Βεβαιωθείτε ότι, κατά τη λειτουργία, δεν εισέρχονται μαλλιά, ρούχα ή άλλα αντικείμενα στο σωλήνα τροφοδοσίας της κρεατομηχανής. Μην προσθέτετε τίποτα άλλο στο σωλήνα τροφοδοσίας εκτός από τα υλικά προς επεξεργασία.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή άλλα αντικείμενα για να σπρώξετε τα υλικά μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας της κρεατομηχανής. Για το σκοπό αυτό, ως αξεσουάρ περιλαμβάνεται και ένας πιστήρας.
- Αν ο τρίφτης και τεμαχιστής βρίσκεται σε λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι μαλλιά, ρούχα και άλλα αντικείμενα βρίσκονται μακριά από το σωλήνα τροφοδοσίας. Μην προσθέτετε τίποτα άλλο στο σωλήνα τροφοδοσίας εκτός από τα υλικά προς επεξεργασία.
- Μη χρησιμοποιείτε δάχτυλα ή άλλα εργαλεία για να σπρώξετε τα υλικά στο σωλήνα τροφοδοσίας του τρίφτη και τεμαχιστή. Για το σκοπό αυτό, ως αξεσουάρ περιλαμβάνεται και ένας πιστήρας μαζί με τα εξαρτήματα αυτά.
- Ο τρίφτης και τεμαχιστής δεν προορίζεται για την επεξεργασία κατεψυγμένων τροφίμων, κελυφών ξηρών καρπών, κόκκων καφέ, σκληρών κουκουτσιών φρούτων κ.λπ.



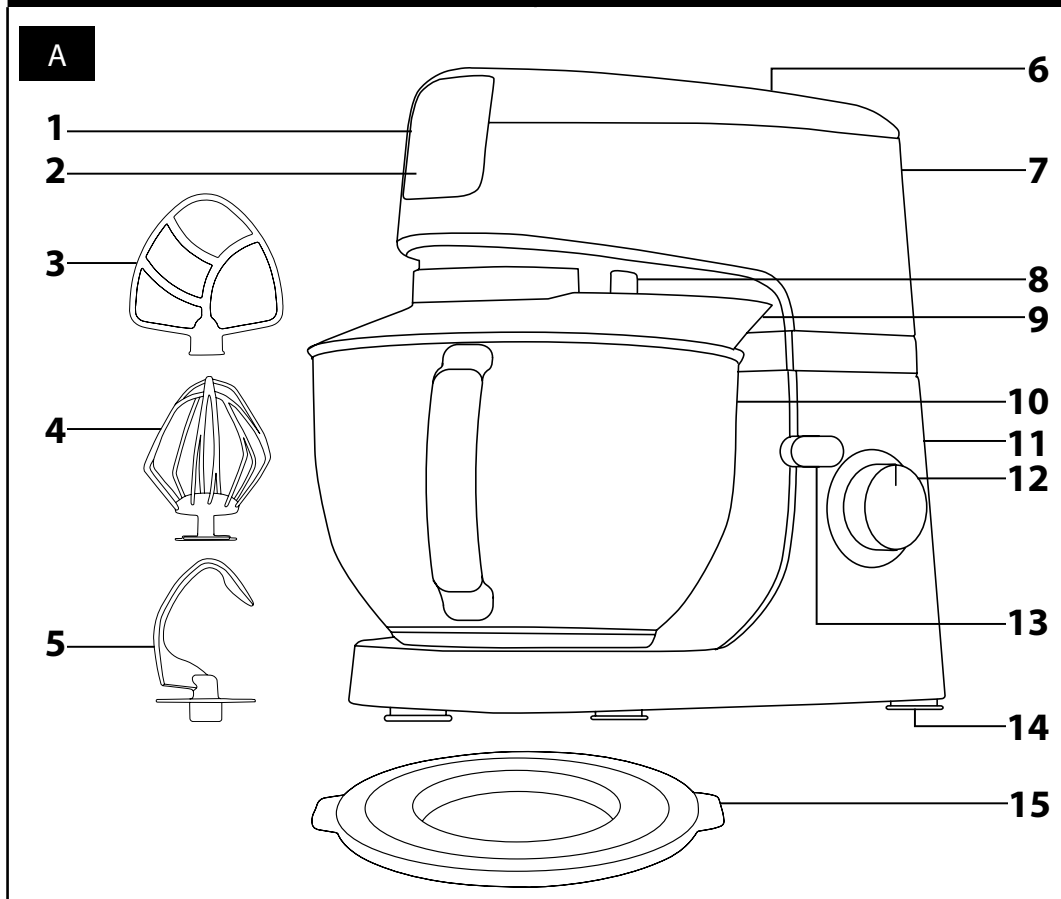
Προειδοποίηση:

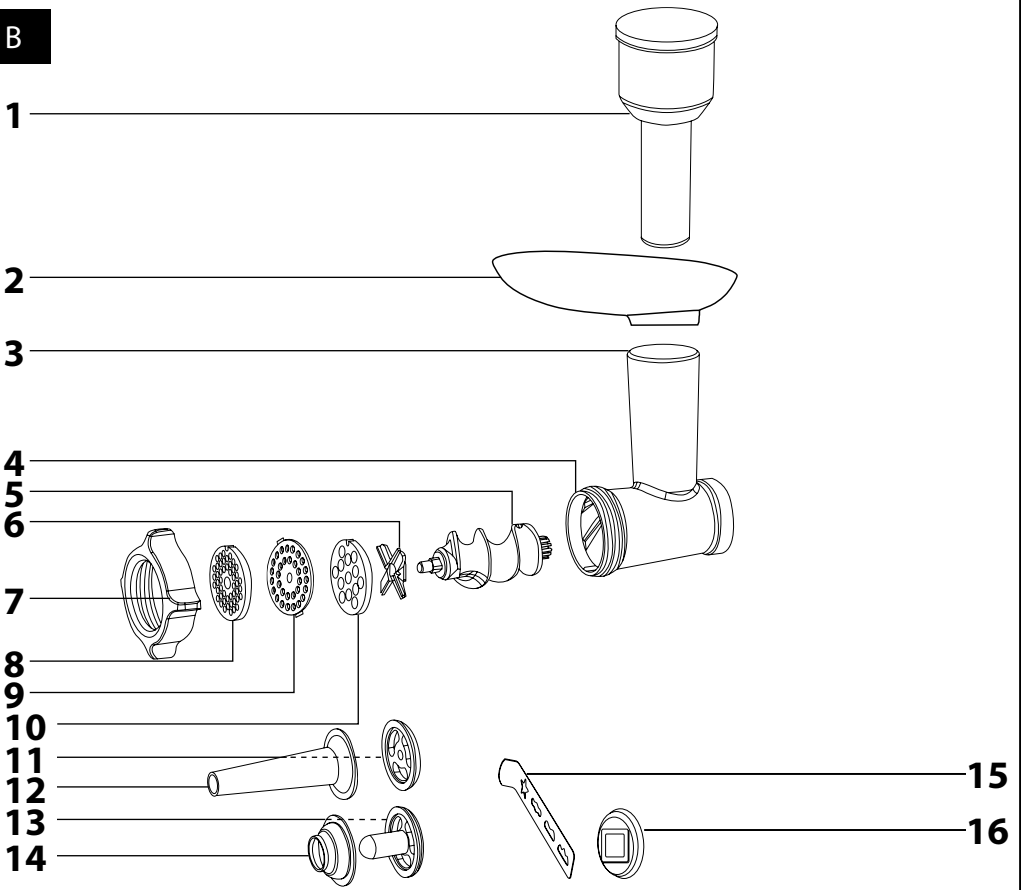
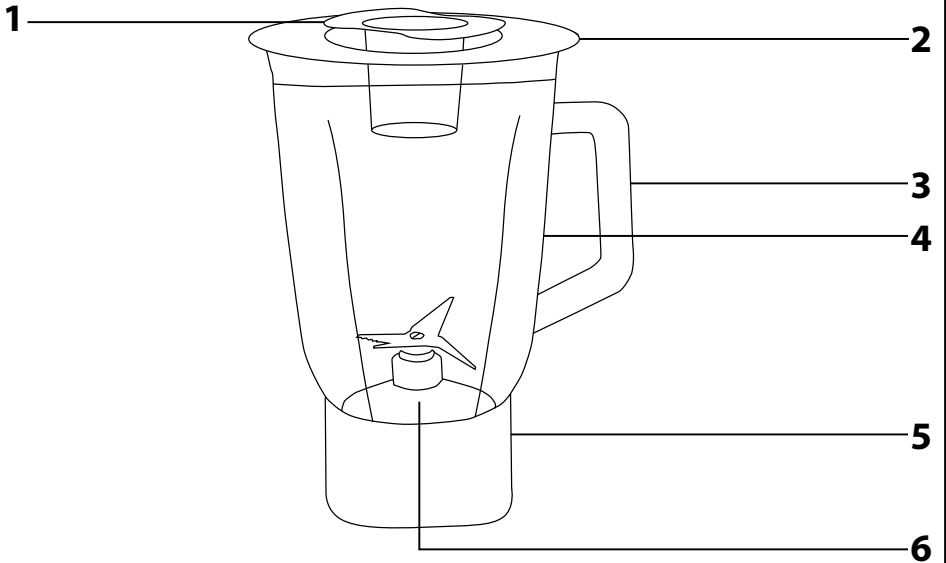
Η εσφαλμένη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

- Για την αποφυγή τραυματισμού από κοφτερές ακμές, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά το χειρισμό της λεπίδας άλεσης της κρεατομηχανής και της διάταξης λεπίδων του μπλέντερ. Αυξημένη προσοχή πρέπει να επιδεικνύεται επίσης όταν αδειάζετε το δοχείο ανάμειξης, όταν αφαιρείτε τη διάταξη λεπίδων από το δοχείο ανάμειξης, όταν αφαιρείτε τη λεπίδα άλεσης από το θάλαμο και κατά τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην επιχειρείτε να αλέσετε κόκαλα, κελύφη ξηρών καρπών ή άλλα σκληρά υλικά.
- Στο δοχείο ανάμειξης μπορείτε να επεξεργαστείτε ζεστά υγρά με θερμοκρασία έως 55 °C. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε ζεστά υγρά. Ο θερμός ατμός ή το πιπίλισμα από ζεστές τροφές και ζεστά υγρά μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Μην θέτετε ποτέ το μπλέντερ σε λειτουργία αν το καπάκι δεν

είναι τοποθετημένο σωστά στη θέση του. Όταν επεξεργάζεστε ζεστά υγρά, μην αφαιρείτε το εσωτερικό κάλυμμα κατά τη λειτουργία. Μην αγγίζετε την καυτή επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να μεταφέρετε το δοχείο ανάμειξης όταν είναι ζεστό.

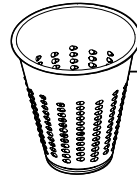
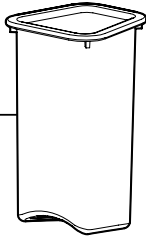
- Ο μέγιστος χρόνος συνεχόμενης λειτουργίας είναι 10 λεπτά. Μην υπερβαίνετε το μέγιστο χρόνο λειτουργίας των 5 λεπτών στη λειτουργία ζύμωσης και μην υπερβαίνετε το μέγιστο χρόνο λειτουργίας των 2 λεπτών όταν χρησιμοποιείτε το μπλέντερ. Προτού εκκινήσετε τη συσκευή ξανά, αφήστε την να κρυώσει για 30 λεπτά.
- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα αν δεν πρόκειται να τη χρησιμοποιήσετε ή αν πρόκειται να την αφήσετε εκτεθειμένη, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη μετακίνησή της. Πριν από την αποσυναρμολόγηση της συσκευής και την αντικατάσταση των αξεσουάρ ή των προσβάσιμων μερών που κινούνται κατά τη χρήση, περιμένετε μέχρι να σταματήσουν όλα τα κινούμενα μέρη.
- Καθαρίστε τη σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και συντήρηση».
- Ποτέ μην πλένετε τη συσκευή σε τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίζετε στο νερό ή σε άλλο υγρό.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια. Η εσφαλμένη χρήση της συσκευής μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της.
- Βεβαιωθείτε ότι οι επαφές του φις δεν έρχονται σε επαφή με νερό ή υγρασία. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπεζιού ή ότι δεν βρίσκεται σε επαφή με κάποια καυτή επιφάνεια.
- Αποσυνδέετε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα τραβώντας το βύσμα (φις) και όχι το καλώδιο ρεύματος. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να υποστεί ζημιά το καλώδιο ρεύματος ή η πρίζα.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος είναι φθαρμένο, απευθυνθείτε σε κάποιο επαγγελματικό κέντρο σέρβις για να σας το αντικαταστήσουν. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής εάν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά.
- Για να αποτρέψετε τον κίνδυνο τραυματισμού από ηλεκτροπληξία, μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας και μην πραγματοποιείτε ρυθμίσεις. Όλες οι επισκευές ή οι τροποποιήσεις πρέπει να εκτελούνται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Επεμβαίνοντας οι ίδιοι στη συσκευή διατρέχετε τον κίνδυνο να ακυρώσετε τα δικαιώματά σας στο πλαίσιο της εγγύησης για ανεπαρκή απόδοση ή κακή ποιότητα.



B**C**

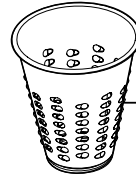
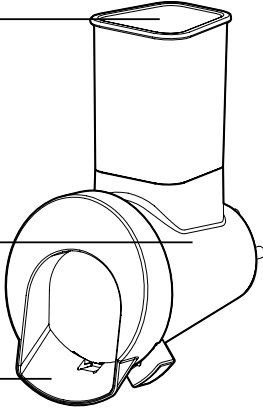
D

1



5

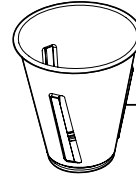
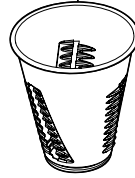
2



6

7

3

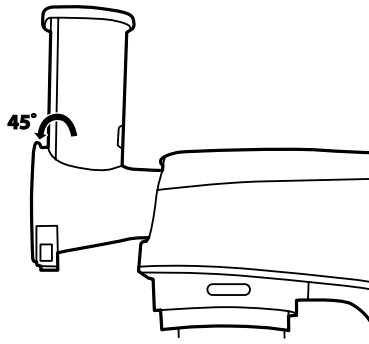


8

4

9

E



- Πριν από τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης ακόμη και στην περίπτωση που έχετε ήδη εμπειρία στη χρήση παρόμοιων συσκευών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Φυλάσσετε αυτό το εγχειρίδιο σε κάποιο ασφαλές σημείο όπου θα μπορείτε εύκολα να το βρείτε εάν το χρειαστείτε.
- Σας συνιστούμε να φυλάξετε τη χρήστη συσκευασία, το υλικό συσκευασίας, την αποδείξη αγοράς μαζί με τη δήλωση ευθύνης του πωλητή ή την κάρτα εγγύησης τουλάχιστον για όσο διάστημα διακασείτε αποζημίωση για ανεπαρκή απόδοση ή κακή ποιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση μεταφοράς της συσκευής, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε την αρχική της συσκευασία.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΡΑ ΤΗΣ

- A1** Κομπί απελευθέρωσης της κρεατομηχανής από τη μηχανιστική υποδοχή εξαρτημάτων
- A2** Αφαραιζόμενο κάλυμμα της μηχανιστικής υποδοχής για την κρεατομηχανή
- A3** Αναδεύτριας σε σχήμα A
- A4** Χτυπητήρι
- A5** Γάντζος ζύμης
- A6** Αφαραιζόμενο κάλυμμα της επάνω υποδοχής για τα εξαρτήματα μπλέντερ
- A7** Ανακινούμενη κεφαλή πολλων λειτουργιών
- A8** Υποδοχή για τη στερέωση εξαρτημάτων **A3-A5**
- A9** Κάλυμμα του μολυ με σπλή για την προσθήκη υλικών
- A10** Δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι 4,5 λίτρων
- A11** Κύρια μονάδα
- A12** Περιτροφικός διακόπτης ταχύτητας
- Χρησιμοποιείται για τη σταδιακή ρύθμιση της ταχύτητας
- A13** Διοκόπτης απελευθέρωσης κλειδώματος της κεφαλής πολλων λειτουργιών
- A14** Αντιολισθητικά πέλαμα για την παροχή σταθερότητας στη συσκευή κατά τη λειτουργία
- A15** Καπάκι χρησιμοποιείται για το κλείσιμο του μολυ από ανοξείδωτο ατσάλι **A10** για σύντομη αποθήκευση επεξεργασμένων υλικών.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΡΑ ΤΗΣ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗΣ

- B1** Πιεστήρας
- B2** Χοάνη από ανοξείδωτο ατσάλι
- B3** Σωλήνας προφοδοσίας
- B4** Θάλαμος άλεσης
- B5** Ελκυστήρας άξονας
- B6** Λεπίδα άλεσης
- B7** Βιδιόσας δακτύλιος
- B8** Δίσκος λεπτής άλεσης
- B9** Δίσκος μεσαίας άλεσης
- B10** Δίσκος χοντρής άλεσης
- B11** Διαχωριστήρας
- B12** Επιστόμιο για λουκανικά
- B13** Εξάρτημα μορφοποίησης
- B14** Κωνικό εξάρτημα
- B15** Κουπάκι μπακαλιού
- B16** Βάση κουπάκι μπακαλιού



Σημειώσεις:

- Τα εξαρτήματα **B1-B14** περιέχονται μέσα στον πιεστήρα **B1**. Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν μόνο δίσκο λεπτής και δίσκο χοντρής άλεσης **B8** και **B10**.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

- C1** Εσωτερικό κάλυμμα του δοχείου ανάμειξης
- C2** Εξωτερικό καπάκι του δοχείου ανάμειξης με σπλή για την προσθήκη υλικών
- C3** Λαβή
- C4** Γυάλινο δοχείο ανάμειξης με χωρητικότητα 1,5 λίτρα
- C5** Προστατευτικό κάλυμμα Διατάξη Λεπιδών
- C6** Διατάξη Λεπιδών

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΤΟΥ ΤΡΙΦΤΗ ΚΑΙ ΤΕΜΑΧΙΣΤΗ

- D1** Πιεστήρας
- D2** Σωλήνας προφοδοσίας
- D3** Θάλαμος κύκλιου τριψήμιος
- D4** Ημικύλινδρος ρίτης τριψήμιος τροφής σε δοχείο
- D5** Κώνος λεπτού τριψήμιος
- D6** Κώνος τριψήμιος πατάτας
- D7** Κώνος χοντρού τριψήμιος
- D8** Κώνος κοπής σε κυματοειδές φέτες
- D9** Κώνος κοπής σε φέτες

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ της από τα υλικά της συσκευασίας.
2. Πλύνετε καλά όλα τα εξαρτήματα που προκύπτει να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε με καθαρό τρεχούμενο νερό και σκουπίστε τα καλά με ένα μαλακό πανί για να στεγνώσουν ή αφήστε τα να στεγνώσουν φυσικά. Μετά το πλύσιμο και το στεγνάωμα, σας συνιστούμε να καλύψετε τη Λεπίδα άλεσης **B6** και τους δίσκους άλεσης **B8-B10** με μαγειρικό λάδι.
3. Μην βυθίζετε την κουζινομηχανή ή το καλώδιο ρεύματος στο νερό ή σε άλλα υγρά.



Προσοχή:

Τα μεταλλικά μέρη της κρεατομηχανής και των εξαρτημάτων **A3-A5** δεν πρέπει να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Τα άλλα αφαιρούμενα μέρη μπορούν να πλένονται σε πλυντήριο πιάτων. Κατά το χειρισμό των κώνων τριψήμιος **D5-D9**, δείξτε ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην τραυματιστείτε με τις αιχμηρές λεπίδες.

ΑΝΑΔΕΥΣΗ, ΧΤΥΠΗΜΑ ΚΑΙ ΖΥΜΩΜΑ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΥΠΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τύπος εξαρτήματος	Σκοπός χρήσης
Αναδεύτριας A3	Χρησιμοποιείται για την ανάδευση ελαφριάς και μεσαίας σε βάρος ζύμης χωρισμένα για να προετοιμάσετε αλλεπάσης, κρέμες, γέμιση κ.λπ. Μην το χρησιμοποιείτε για να ζυμώνετε βαρού ζυμάρι.
Χτυπητήρι A4	Χρησιμοποιείται για το χτύπημα ολόκληρων αυγών ή μόνο ασπράδιων, κρέμας σαντιγί, κρέμας διακόσμησης (αχαροπλάστης κ.λπ.). Μην το χρησιμοποιείτε για να χτυπάτε ή να ζυμώνετε ζύμη.
Γάντζος ζύμης A5	Χρησιμοποιείται για διάφορους τύπους ζύμης, συμπεριλαμβανομένης βαριάς και πυκνής ζύμης, όπως για παράδειγμα ζύμη για ψωμί, ζύμη για πίτσα, υψηλής ζύμης (αχαροπλαστικής) κ.λπ.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗΣ

- Πρώτο ξεκινάστε με την αναμόρφωση ή την αποαναμόρφωση της κουζινομηχανής, ελέγξτε ότι είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα.

1. Τοποθέτηση του μολυ και προσαρτήση του καλύμματος

- 1.1 Τοποθετήστε την κουζινομηχανή επάνω σε μια επίπεδη, στεγνή και σταθερή επιφάνεια, για παράδειγμα στον πάγκο της κουζίνας.
- 1.2 Χρησιμοποιήστε το διακόπτη κλειδώματος **A13** για να απελευθερώσετε την κεφαλή πολλων λειτουργιών **A7** και ανασωτήστε τη μέχρι το τέρμα. Αφού ανασωτήσετε την κεφαλή πολλων λειτουργιών **A7** απελευθερώστε το διακόπτη κλειδώματος **A13**. Η ασφαλίση της κεφαλής πολλων λειτουργιών **A7** στην επάνω ανοιχτή θέση γίνεται εμφανής από την επιστροφή του διακόπτη κλειδώματος **A13** στην αρχική του θέση, και συνοδεύεται από ένα ήχο κλικ.
- 1.3 Εισαγάγετε το μολυ από ανοξείδωτο ατσάλι **A10** στην κύρια μονάδα **A11** και ασφαλίστε το στη θέση του περιστροφικού το δεξιάστροφα. Όταν το μολυ **A10** προσαρτηθεί σωστά, δεν μπορεί να αποσπαστεί μεμονωμένα από την κύρια μονάδα **A11**.
- 1.4 Στο κάτω μέρος της κεφαλής πολλων λειτουργιών **A7** με υποδοχή εξαρτημάτων **A8**, ούρετε το κάλυμμα **A9** έτσι ώστε τα κλειστρα κατά μήκος της περιμέτρου του στρουγγιλού ανοίγματος του καλύμματος **A9** να ολισθήσουν μέσα στις εγκοπές που υπάρχουν κατά μήκος της περιμέτρου της υποδοχής **A8**.
- 1.5 Το καπάκι **A15** χρησιμοποιείται για την κάλυψη του μολυ **A10** για τη σύντομη αποθήκευση επεξεργασμένων υλικών.

2. Στερέωση εξαρτημάτων

- 2.1 Όταν προσαρτάτε ένα εξάρτημα, η κεφαλή πολλων λειτουργιών **A7** πρέπει να είναι κλειδωμένη στην ανοικτή θέση, βλπε σημείο 1.2 του προηγούμενου κεφαλαίου. Στην υποδοχή εξαρτημάτων **A8**, συνδέστε ένα από τα εξαρτήματα **A3-A5** έτσι ώστε ο άξονας των εξαρτημάτων **A8** να εισέλθει μέσα στο εξάρτημα. Πιέστε το εξάρτημα προς τη φορά της υποδοχής **A8** και περιστρέψτε το αριστερόστροφα ώστε να ασφαλιστεί στη θέση του. Τραβήξτε ελαφρά το εξάρτημα προς τα κάτω με το ένα χέρι για να ελέγξετε αν έχει προσαρτηθεί σωστά.
- 2.2 Τοποθετήστε τα υλικά που θέλετε να επεξεργαστείτε μέσα στο μολυ **A10**. Απελευθερώστε το διακόπτη κλειδώματος **A13** και θέστε την κεφαλή πολλων λειτουργιών **A7** σε οριζόντια θέση. Αφού στρέψετε την κεφαλή πολλων λειτουργιών **A7** προς τα κάτω, απελευθερώστε το διακόπτη κλειδώματος **A13**. Η ασφαλίση της κεφαλής πολλων λειτουργιών **A7** στη στραμμένη προς τα κάτω θέση εργασίας γίνεται εμφανής από την επιστροφή του διακόπτη κλειδώματος **A13** στην αρχική του θέση. Αυτό συνοδεύεται από έναν ήχο κλικ.

3. Αποαναμόρφωση

- 3.1 Χρησιμοποιήστε το διακόπτη κλειδώματος **A13** για να απελευθερώσετε την κεφαλή πολλων λειτουργιών **A7** και ανασωτήστε τη μέχρι το τέρμα. Αφού ανασωτήσετε την κεφαλή πολλων λειτουργιών **A7**, απελευθερώστε το διακόπτη κλειδώματος **A13**. Η ασφαλίση της κεφαλής πολλων λειτουργιών **A7** στην επάνω θέση γίνεται εμφανής από την επιστροφή του διακόπτη κλειδώματος **A13** στην αρχική του θέση, η οποία συνοδεύεται από έναν ήχο κλικ.
- 3.2 Πιέστε το εξάρτημα προς τη φορά της υποδοχής **A8**, περιστρέψτε το δεξιάστροφα για να το απελευθερώσετε και αφαιρέστε το. Περιστρέψτε το μολυ **A10** αριστερόστροφα και αφαιρέστε το από την κύρια μονάδα **A11**. Αφαιρέστε το κάλυμμα **A9** τραβώντας το προς τα κάτω. Μετακινήστε την κεφαλή πολλων λειτουργιών **A7** πίσω στην οριζόντια θέση.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗΣ

1. Ελέγξτε το σωστό τύπο εξαρτήματος ανάλογα με την επιθυμητή χρήση και αναμορφώστε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Αναμόρφωση και αποαναμόρφωση της συσκευής». Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο μολυ **A10**.



Προσοχή:

Σε μία δόση είναι δυνατό να επεξεργαστείτε έως 2,2 λίτρα ελαφριάς ζύμης ή 0,8 λίτρα πυκνής, βαριάς ζύμης. Ο μέγιστος αριθμός ασπράδιων αυγών που μπορούν να χτυπηθούν σε μία δόση είναι 12. Συνιστούμε να μην γεμίσετε το μολυ **A10** επάνω από την ένδειξη των 3 λίτρων. Εάν προστεθεί μια ανεπαρκής ποσότητα υλικών στο μολυ **A10** (λιγότερο από 0,3 λίτρα ζύμης), τότε η επεξεργασία των υλικών ενδέχεται να μην γίνει σωστά.

2. Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή πολλων λειτουργιών **A7** είναι στραμμένη προς τα κάτω σε οριζόντια θέση εργασίας και ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A12** είναι στη θέση OFF (απενεργοποίηση). Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα.
3. Επιλέξτε την απαιτούμενη ταχύτητα χρησιμοποιώντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12**. Περιστρέψτε σταδιακά τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12** δεξιάστροφα για να αυξήσετε την ταχύτητα και προς την αντίθετη φορά για να τη μειώσετε. Για να ανακτεθείτε αρχικά τα υλικά, επιλέξτε πρώτα μια χαμηλότερη ταχύτητα και μετά αυξήστε τη στο απαιτούμενο επίπεδο. Ο ηλεκτρονικός έλεγχος της ταχύτητας διασφαλίζει ότι η επιλεγμένη ταχύτητα θα διατηρηθεί υπό διάφορα φορτία. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορείτε να προσθέσετε υλικά στο μολυ **A10** μέσα από την σπλή που βρίσκεται στο κάλυμμα **A9**.
4. Η παλμική λειτουργία χρησιμοποιείται για την αύξηση της ταχύτητας στο μέγιστο όριο για ένα σύντομο χρονικό διάστημα. Για να ενεργοποιήσετε την παλμική λειτουργία, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12** στη θέση PULSE και, προκειμένου να διασφαλίσετε συνεκτική λειτουργία, κρατήστε τον στη θέση αυτή. Μόλις απελευθερώσετε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12**, θα επιστρέψει αυτόματα στη θέση OFF (απενεργοποίηση).

- Εάν πρέπει να μαζέψετε υλικό από το εσωτερικό του μπουλ ανάρκειας **A10** και το εξάρτημα, απενεργοποιήστε πρώτα την κουζινομηχανή θέτοντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12** στη θέση OFF (απενεργοποίηση) και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε την από την πρίζα. Περιμένετε μέχρι να σταματήσουν τα περιστρεφόμενα μέρη και, μόνο τότε, αφαιρέστε το υλικό με μια σπάτουλα.
- Μόλις ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12** στη θέση OFF (απενεργοποίηση) και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.
- Περιμένετε μέχρι να σταματήσουν τα περιστρεφόμενα μέρη και αποσυρμαολογήστε την κουζινομηχανή σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Συναρμολόγηση και αποσυρμαολόγηση της συσκευής». Χρησιμοποιήστε μια μαλακή πλαστική σπάτουλα για να αφαιρέσετε το περιεώριο του μπουλ **A10**.
- Καθαρίστε την κουζινομηχανή μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και συντήρηση».

ΛΥΧΝΙΑ LED

- Η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A7** διαθέτει μια λυχνία LED η οποία ενεργοποιείται αυτόματα όταν η κουζινομηχανή συνδέεται σε μια πρίζα. Η λυχνία LED απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2,5 λεπτά αδράνειας, δηλ. όταν η συσκευή δε λειτουργεί ή όταν δεν έχει οριστεί ταχύτητα εντός αυτού του διαστήματος. Η λυχνία LED ενεργοποιείται όταν αυτόματα όταν η κουζινομηχανή τρέχει σε λειτουργία μέσω του ορισμού ενός επιθυμητού επιπέδου ταχύτητας με τον περιστροφικό διακόπτη **A12**.

ΣΥΝΤΟΜΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΥΛΙΚΩΝ

Τύπος εξαρτήματος	Υλικά	Μέγιστο φορτίο	Χρόνος επεξεργασίας	Επιλογή ταχύτητας
Χτυπητήρι A4	Ασπράδια αυγού	12 τεμάχια	4 λεπτά	5-6
Χτυπητήρι A4	Κρέμα σαντιγί	1 l	6-8 λεπτά	5-6
Αναθεστήρας A3	Ζύμη για κέικ	2,2 λίτρα	6 λεπτά	3-4
Γάντζος ζύμης A5	Ζύμη για ψωμί Ζύμη για πίτσα	0,8 λίτρα	4-5 λεπτά	MIN έως 2



Σημειώσεις:

Ο παραπάνω χρόνος επεξεργασίας αναφέρεται ενδεικτικά. Όταν χτυπάτε ασπράδια αυγών, το μπουλ **A10** και το χτυπητήρι **A4** πρέπει να είναι απόλυτα καθαρά και στεγνά. Ακόμα και μια μικρή ποσότητα λίπους μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τα ασπράδια αυγών να μην μπορούν να χτυπηθούν και να γίνουν μια ομοιογενή μαρέγκα. Η κρέμα σαντιγί θα πρέπει να ψύχεται σε θερμοκρασία 6 °C πριν χτυπηθεί. Προτού επεξεργαστείτε τα υλικά για την παρασκευή ζύμης, αφήστε τα να αποξηλάνουν θερμοκρασία δωματίου.

ΑΛΕΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣ, ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΛΟΥΚΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΚΕΜΠΛΙ, ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΡΜΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗΣ

- Εισαγάγετε τον ελκαιοειδή άξονα **B5** μέσω στο θάλαμο άλεσης **B4**, τοποθετώντας πρώτα τον οδοντωτό μέρκος.
- Τοποθετήστε τη λεπίδα άλεσης **B6** επάνω στον άξονα **B5** με την ακμή να κατέει προς το εξωτερικό μέρος του θαλάμου και επίσης σε αυτό προσαρτήστε ένα άξονα άλεσης **B8, B9** ή **B10** ανάλογα με το επιθυμητό πάχος άλεσης. Βεβαιωθείτε ότι η οδόντωση του θαλάμου άλεσης **B4** έχει ολισθήσει μέσα στην εσοχή του δίσκου άλεσης.



Προσοχή:

Κατά την προαρτήρηση της λεπίδας **B6**, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί για να μην τραυματιστείτε από την κοφτερή ακμή.

- Τοποθετήστε το βιδωτό δακτύλιο **B7** στο θάλαμο άλεσης **B4** και σφίξτε τον μέχρι να ασφαλιστεί, βιδώνοντας τον δεξιόστροφα. Τοποθετήστε τη χονιά από ανοξείδωτο ατσάλι **B2** στο θάλαμο τροφοδοσίας **B3**.
- Βεβαιωθείτε ότι η κουζινομηχανή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα. Η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A7** πρέπει να είναι στραμμένη προς τα κάτω στην οριζόντια θέση και το μπλέντερ, ο αναθεστήρας και τα εξαρτήματα ζύμης πρέπει να έχουν αφαιρεθεί. Αφαιρέστε το μπροστινό κάλυμμα **A2** από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A7**. Τοποθετήστε το συναρμολογημένο εξάρτημα έναντι της υποδοχής, έτσι ώστε ο σωλήνας τροφοδοσίας **B3** να είναι στραμμένος προς τα δεξιά με γωνία περίπου 45° ως προς τον κάβθο άξονα, και ασφαλίστε το εξάρτημα στην καθετή θέση περιπλέοντας το αρτεροδρόστροφο. Το εξάρτημα έχει ασφαλιστεί στη θέση του το κουμπί **A1** ολισθήσει προς τα έξω. Αυτό αποσυνδέεται από έναν ήχο κλικ.
- Όταν αποσυρμαολογήσετε την κρεατομηχανή, αφαιρέστε πρώτα τη χονιά **B2**. Στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί **A1** και αφαιρέστε την κρεατομηχανή περιστρεφόντας τη δεξιόστροφα. Αφού αφαιρέσετε την κρεατομηχανή, τοποθετήστε το κάλυμμα **A2** ξανά στη θέση του.
- Όταν αποσυρμαολογήσετε την κρεατομηχανή από επιμέρους τμήματά της, εκτελέστε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗΣ

- Προετοιμάστε πρώτα το κρέας με άλεση ως εξής. Αφαιρέστε όλα τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους και κόψτε το κρέας σε κομμάτια μεγέθους 2 x 2 x 6 cm ώστε να περάσουν άνετα μέσα από το σωλήνα τροφοδοσίας **B3**.



Προσοχή:

Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένο κρέας. Αφήστε το να αποψυχθεί, πριν το αλέσετε.

- Βεβαιωθείτε ότι η κουζινομηχανή είναι σωστά συναρμολογημένη και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A12** είναι στη θέση OFF (απενεργοποίηση).
- Τοποθετήστε το μπουλ **A10** ή άλλο κατάλληλο δοχείο κάτω από την κρεατομηχανή. Εισαγάγετε το φκ σε μια πρίζα.

- Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας για να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα. Σας συνιστούμε να επιλέξετε πρώτα τη ταχύτητα 3 και, στη συνέχεια, να την αυξήσετε στο απαιτούμενο επίπεδο. Σταδιακά προσθέστε τα κομμάτια του κρέατος στο σωλήνα τροφοδοσίας **B3** και σφίξτε τα κάτω με τον πιστηρά **B1**. Προσέστε να μην αφαιρέσετε το σωλήνα τροφοδοσίας **B3** με κάποια μεγάλη ποσότητα κρέατος. Μην επεξεργάζεστε περισσότερα από 5 kg κρέατος ανά δόση. Ο χρόνος επεξεργασίας είναι μόνο μερικά λεπτά.



Προσοχή:

Μην χρησιμοποιείτε τα δαχτύλιά σας ή άλλα αντικείμενα για να πιέσετε μέσα το κρέας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιστηρά **B1** που είναι σχεδιασμένος ειδικά για αυτόν το σκοπό.

- Ο κριός θα πέσει μέσα στο μπουλ που έχετε προετοιμάσει. Το κρέας που παραμένει στο θάλαμο άλεσης **B4** μπορεί να αφαιρεθεί αλόθωντας μια φέτα ψωμί ή ένα μικρό ψωμάκι.
- Για να απενεργοποιήσετε την κουζινομηχανή, θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12** στη θέση OFF (απενεργοποίηση).
- Καθαρίστε την κρεατομηχανή μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και συντήρηση».

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΡΜΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΣΤΟΜΙΟΥ ΓΙΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ

- Συνεχίστε με τον ίδιο τρόπο όπως όταν συναρμολογήσατε την κρεατομηχανή, με τη διαφορά ότι αντί της λεπίδας άλεσης **B6** και του δίσκου άλεσης **B8, B9** ή **B10**, μόνο τα μέρη **B11** και **B12** χρησιμοποιούνται.
- Τοποθετήστε το διαχυστήριό **B11** στον ελκαιοειδή άξονα κατά τρόπο ώστε η οδόντωση μέσα στο θάλαμο άλεσης **B4** να προσαρτηθεί μέσα στην εσοχή του διαχυστήριού **B11**. Τοποθετήστε το επιστόμιο για λουκάνικα **B12** επάνω στο διαχυστήριό **B11** και ολοκληρώστε τη συναρμολόγηση του επιστόμιου για λουκάνικα βιδώνοντας το βιδωτό δακτύλιο **B7** επάνω στο θάλαμο άλεσης **B4**. Τοποθετήστε τη χονιά από ανοξείδωτο ατσάλι **B2** στο σωλήνα τροφοδοσίας **B3**.
- Προσαρτήστε το εξάρτημα στην κουζινομηχανή με τον ίδιο τρόπο που περιγράφεται στο σημείο 4 του κεφαλαίου «Συναρμολόγηση και αποσυρμαολόγηση της κρεατομηχανής».
- Κατά την αποσυρμαολόγηση, αφαιρέστε πρώτα τη χονιά **B2**. Στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί **A1** και αφαιρέστε το εξάρτημα περιστρεφόντας το δεξιόστροφα. Αφού αφαιρέσετε το εξάρτημα, τοποθετήστε το κάλυμμα **A2** ξανά στη θέση του.
- Όταν αποσυρμαολογήσετε το εξάρτημα στα επιμέρους τμήματά του, εκτελέστε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΣΤΟΜΙΟΥ ΓΙΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ

- Βεβαιωθείτε ότι η κουζινομηχανή είναι σωστά συναρμολογημένη και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A12** είναι στη θέση OFF (απενεργοποίηση). Εισαγάγετε το φκ σε μια πρίζα.
- Ετοιμάστε ένα τετηντό έντερο παρασκευής αλλαντικών, το οποίο θα γεμίσετε με κρέα, και αφήστε το να μουλιάσει σε χλιαρό νερό για περίπου 10 λεπτά. Τοποθετήστε το μείγμα κρέα επάνω στη χονιά **B2**. Βγάλτε το τετηντό έντερο παρασκευής αλλαντικών από το νερό, σουσίστε ή θέστε το ένα άκρο του και περάστε το άλλο άκρο σαν μια κάλσα επάνω στο επιστόμιο για λουκάνικα **B12**.
- Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12** για να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα. Σας συνιστούμε να επιλέξετε πρώτα τη χαμηλότερη ταχύτητα και, στη συνέχεια, να την αυξήσετε στο απαιτούμενο επίπεδο. Με το ένα χέρι συγκρατήστε το τετηντό έντερο παρασκευής αλλαντικών επάνω στο εξάρτημα **B12** και χρησιμοποιήστε το άλλο χέρι για να πιέσετε το μείγμα κρέα με τον πιστηρά **B1** μέσα από το σωλήνα τροφοδοσίας **B3**. Εάν το τετηντό έντερο παρασκευής αλλαντικών κολλήσει στο εξάρτημα **B12**, πρέπει να το υγράνετε με νερό ξανά.



Προσοχή:

Μην χρησιμοποιείτε τα δαχτύλιά σας ή άλλα αντικείμενα για να πιέσετε μέσα το κρέα. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιστηρά **B1** που είναι σχεδιασμένος ειδικά για αυτόν το σκοπό.

- Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12** στη θέση OFF (απενεργοποίηση).
- Καθαρίστε τα επιμέρους τμήματα του εξαρτήματος μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και συντήρηση».

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΡΜΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΚΕΜΠΛΙ

- Συνεχίστε με τον ίδιο τρόπο όπως όταν συναρμολογήσατε την κρεατομηχανή, με τη διαφορά ότι αντί της λεπίδας άλεσης **B6** και του δίσκου άλεσης **B8** ή **B9** ή **B10**, μόνο τα μέρη **B13** και **B14** χρησιμοποιούνται.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα μορφοώσης **B13** στον ελκαιοειδή άξονα **B5** κατά τρόπο ώστε η οδόντωση μέσα στο θάλαμο άλεσης **B4** να προσαρτηθεί μέσα στην εσοχή του εξαρτήματος μορφοώσης **B13**. Τοποθετήστε το εξάρτημα μορφοώσης κέμπλι **B13** επάνω στο κοινικό εξάρτημα **B14** και ολοκληρώστε τη συναρμολόγηση του παρασκευαστή κέμπλι βιδώνοντας το βιδωτό δακτύλιο **B7** επάνω στο θάλαμο άλεσης **B4**. Τοποθετήστε τη χονιά από ανοξείδωτο ατσάλι **B2** στο σωλήνα τροφοδοσίας **B3**.
- Προσαρτήστε το εξάρτημα στην κουζινομηχανή με τον ίδιο τρόπο που περιγράφεται στο σημείο 4 του κεφαλαίου «Συναρμολόγηση και αποσυρμαολόγηση της κρεατομηχανής».
- Κατά την αποσυρμαολόγηση, αφαιρέστε πρώτα τη χονιά **B2**. Στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί **A1** και αφαιρέστε το εξάρτημα περιστρεφόντας το δεξιόστροφα. Αφού αφαιρέσετε το εξάρτημα, τοποθετήστε το κάλυμμα **A2** ξανά στη θέση του.
- Όταν αποσυρμαολογήσετε το εξάρτημα στα επιμέρους τμήματά του, εκτελέστε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΚΕΜΠΛΙ

- Βεβαιωθείτε ότι η κουζινομηχανή είναι σωστά συναρμολογημένη και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A12** είναι στη θέση OFF (απενεργοποίηση). Εισαγάγετε το φκ σε μια πρίζα.
- Τοποθετήστε το προετοιμασμένο μείγμα κέμπλι επάνω στη χονιά **B2**. Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12** για να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα. Σας συνιστούμε να επιλέξετε πρώτα τη χαμηλότερη ταχύτητα και, στη συνέχεια, να την αυξήσετε στο απαιτούμενο επίπεδο. Χρησιμοποιήστε τον πιστηρά **B1** πιέστε το μείγμα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας **B3**. Το αποτέλεσμα θα είναι ένας νέος σωλήνας κρέατος ο οποίος, στη συνέχεια κόβεται σε μικρότερα κομμάτια. Το κέμπλι είναι ένα παραδοσιακό γέμισμα από τη Μέση Ανατολή που παρασκευάζεται κατά κανόνα από κρέα και ολόκληρους σπόρους αταριού.

**Προσοχή:**

Μην χρησιμοποιείτε τα δαχτυλίδια σας ή άλλα αντικείμενα για να πιέσετε μέσα τον κιάρι. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιστήριον **B1** που είναι σχεδιασμένος ειδικά για αυτόν τον σκοπό.

3. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12** στη θέση OFF (απενεργοποίηση).
4. Καθαρίστε τα επιμέρους τμήματα του εξάρτηματός μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και συντήρηση».

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΚΟΥΠΑΤ ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ

1. Συνεχίστε να τον ίδιο τρόπο όπως όταν συναρμολογήσετε την κρεατομηχανή, αλλά με τη διαφορά ότι αντί της λειψίδας **B6** και του δίσκου **αλούς B8, B9 ή B10**, μόνο τα μέρη **B11, B15** και **B16** χρησιμοποιούνται.
2. Τοποθετήστε το διαχωριστήρια **B11** στον εκλεκσίδιο άξονα κατά τρόπο ώστε η οδόντιση μέσα στο θάλαμο **αλούς B4** να προσαρμόζεται μέσα στην εσοχή του διαχωριστήρια **B11**. Εισαγάγετε τη βάση κουπάτ μπισκοτών **B16** μέσα στο βιδωτό δακτύλιο **B7**. Βιδώστε το βιδωτό δακτύλιο **B7** δεξιόστροφα επάνω στο θάλαμο **αλούς B4**. Ολοκληρώστε τη συναρμολογήση εισάγοντας το κουπάτ μπισκοτών **B15** μέσα στη βάση **B16** και προσαρμόζοντας τη χροιά **B2** στο σωλήνα τροφοδοσίας **B3**.
3. Προσαρτήστε το εξάρτημα στην κούβανομηχανή με τον ίδιο τρόπο που περιγράφεται στο σημείο 4 του κεφαλαίου «Συναρμολογήστε και αποσυναρμολογήστε τη κρεατομηχανή».
4. Κατά την αποσυναρμολογήση, αφαιρέστε πρώτα τη χροιά **B2**. Στη συνέχεια, πιέστε το κουπάτ **A1** και αφαιρέστε το εξάρτημα περιτφρονώντας το δεξιόστροφα. Αφού αφαιρέσετε το εξάρτημα, τοποθετήστε το κάλυμμα **A2** ξανά στη θέση του.
5. Όταν αποσυναρμολογήσετε το εξάρτημα στα επιμέρους τμήματά του, εκτελέστε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΟΥΠΑΤ ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ

1. Τοποθετήστε την προετοιμασμένη ζύμη επάνω στη χροιά **B2**. Περάστε το κουπάτ μπισκοτών **B15** προς τα αριστερά ή δεξιά για να επιλέξετε το επιθυμητό σχήμα μπισκοτών.
2. Εισαγάγετε το φως σε μια πρίζα. Στην απαιτούμενη ταχύτητα χρησιμοποιώντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12**. Όταν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία για πρώτη φορά, σας συνιστούμε να επιλέξετε πρώτα την ταχύτητα 3 και, στη συνέχεια, να την αυξήσετε ή να τη μειώσετε στο απαιτούμενο επίπεδο.
3. Χρησιμοποιήστε τον πιστήριον **B1** για να πιέσετε τη ζύμη μέσα από το σωλήνα τροφοδοσίας **B3**. Η κούβανομηχανή θα πιέσει τη ζύμη προς τα έξω με το σχήμα που έχετε ρυθμίσει στο κουπάτ μπισκοτών **B15**. Σας συνιστούμε να τοποθετήσετε ένα δίσκο ή την παλάμη σας κάτω από την έξοδο της ζύμης. Στη συνέχεια, κόψτε τη φαρμαρμένη ζύμη σε μικρότερα κομμάτια.

**Προσοχή:**

Μην χρησιμοποιείτε τα δαχτυλίδια σας ή άλλα αντικείμενα για να πιέσετε μέσα τη ζύμη. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιστήριον **B1**.

4. Όταν τελειώσετε με τη χρήση της κούβανομηχανής, απενεργοποιήστε τη θάνατον τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12** στη θέση OFF (απενεργοποίηση).
5. Καθαρίστε το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και συντήρηση».

ΑΝΑΜΕΙΞΗ**ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ**

1. Επάνω στο δοχείο ανάμειξης **C4**, τοποθετήστε το εξωτερικό καπάκι **C2** έτσι ώστε οι ακμές του να ταυριάζουν στο λαίμο του δοχείου, και πιέστε το καλά προς τα κάτω σε ολόκληρο το μήκος της περιμέτρου του. Μέσα από την οπή που βρίσκεται στο καπάκι **C2**, τοποθετήστε το εσωτερικό κάλυμμα **C1** και πιέστε το μέχρι το τέρμα.
2. Βεβαιωθείτε ότι η κούβανομηχανή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα. Η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A7** πρέπει να είναι στραμμένη προς τα κάτω στην οριζόντια θέση και το μπλέντερ, ο αναδευτήρας και το εξάρτημα ζύμης πρέπει να έχουν αφαιρεθεί. Απελευθερώστε και αφαιρέστε το κάλυμμα της επάνω υποδοχής εξαρτημάτων **A6**. Τοποθετήστε το συναρμολογημένο δοχείο ανάμειξης στην επάνω υποδοχή και τραβήξτε το προσεκτικά, στρέψτε το προς το συμβόλο **W** μέχρι το τέρμα. Ο μηχανισμός ασφαλείας δεν επιτρέπει στο μπλέντερ να τεθεί σε λειτουργία, αν δεν είναι ασφαλισμένο σωστά στην κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A7**.
3. Για την αποσυναρμολογήση, εκτελέστε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

1. Το μπλέντερ προορίζεται για την προετοιμασία γεμάτων και ροφημάτων όπως μιλκσέικ, κρεμώδες σόουλς, σόλτες, αλιφές, φρέσκα παιδική τροφή κ.λπ. Δεν προορίζεται για την αποχύμηση φρούτων και λαχανικών, την προετοιμασία ποτών πατάτας, ζύμης με γαγάη ή για το χτύπημα ασπραδιών αυγών.
2. Συναρμολογήστε το μπλέντερ σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Συναρμολογήστε και αποσυναρμολογήστε το μπλέντερ» και προσθέστε τα υλικά (τα μεγαλύτερα κομμάτια πρέπει να κλοντάται από πριν) μέσα στο δοχείο ανάμειξης **C4**.

**Σημείωση:**

Η μέγιστη χωρητικότητα του δοχείου ανάμειξης **C4** είναι 1,5 λίτρα. Ποτέ μην γεμίσετε το δοχείο επάνω από την ένδειξη μέγιστου σημείου. Όταν επεξεργάζεστε ζεστά υγρά ή υγρά που διαστέλλονται κατά τη διαδικασία ανάμειξης, συνιστούμε να μην γεμίσετε το δοχείο ανάμειξης περισσότερο από το ¾ της μέγιστης χωρητικότητάς του.

3. Βεβαιωθείτε ότι η κούβανομηχανή είναι σωστά συναρμολογημένη και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A12** είναι στη θέση OFF (απενεργοποίηση). Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα. Επιλέξτε την απαιτούμενη ταχύτητα χρησιμοποιώντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12**. Σας συνιστούμε να επιλέξετε πρώτα μια χαμηλότερη ταχύτητα έτσι ώστε να αφηρέσει τα υλικά να αναμιχθούν. Στη συνέχεια, η ταχύτητα μπορεί να αυξηθεί. Η λειτουργία παλμών είναι κατάλληλη εάν θέλετε μόνο να αναμείξετε τροφήμα πολύ γρήγορα. Για να ξεκινήσει η λειτουργία παλμών, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12** στη θέση PULSE και κρατήστε τον στη θέση αυτή για λίγο. Μόλις απελευθερώσετε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12**, θα επιστρέψουν αυτόματα στη θέση OFF (απενεργοποίηση).

**Προσοχή:**

Στο δοχείο ανάμειξης μπορείτε να επεξεργάζεστε ζεστά υγρά με θερμοκρασία έως 55 °C ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας του μπλέντερ είναι 2 λεπτά. Μην αφήσετε τη συσκευή σε συνεχόμενη λειτουργία για περισσότερο χρόνο από αυτόν που υποδεικνύεται παραπάνω. Στη συνέχεια αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 30 λεπτά.

4. Κατά την ανάμειξη, μπορείτε να προσθέσετε τροφήμα ή υγρά στο δοχείο ανάμειξης **C4** μέσω της οπής στο καπάκι **C2** αφού αφαιρέσετε το εξωτερικό κάλυμμα **C1**. Ποτέ μην ανοίγετε το εξωτερικό καπάκι **C2** κατά τη λειτουργία. Κατά την ανάμειξη (έστιαν υγρά), το εξωτερικό κάλυμμα **C1** πρέπει να παραμένει κλειστό.
5. Στην περίπτωση που τα τρόφιμα κολλήσουν στη διατάξη λεπίδων **C6** ή να ταυριάζουν το δοχείο ανάμειξης **C4**, απενεργοποιήστε τη συσκευή θέτοντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12** στη θέση OFF (απενεργοποίηση) και αποσυνδέστε τον από την πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι η διατάξη λεπίδων **C6** έχει σταματήσει να περιστρέφεται. Αφαιρέστε προσεκτικά το συναρμολογημένο δοχείο ανάμειξης από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A7**. Αφαιρέστε το καπάκι και χρησιμοποιήστε μια πλαστική spatula, καθαρίστε τη διατάξη λεπίδων **C6** και το εσωτερικό του δοχείου ανάμειξης **C4**. Επανάτοποθετήστε το καπάκι και τοποθετήστε το μπλέντερ ξανά στην κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A7**. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα και συνεχίστε την ανάμειξη.
6. Μόλις ολοκληρωθεί η χρήση της συσκευής, θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12** στη θέση OFF (απενεργοποίηση) και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα. Ελέγξτε ότι η διατάξη λεπίδων **C6** έχει σταματήσει να περιστρέφεται και αφαιρέστε προσεκτικά το δοχείο ανάμειξης από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A7**. Επανάτοποθετήστε το κάλυμμα **A6** στη θέση του και χρησιμοποιήστε μια μαλακή πλαστική spatula για να αφαιρέσετε τα τρόφιμα από το δοχείο ανάμειξης **C4**.
7. Αποσυναρμολογήστε το συναρμολογημένο μίξερ και καθαρίστε τα επιμέρους τμήματα μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και συντήρηση».

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΜΕΙΞΗ

- Κόψτε αρχικά τα τρόφιμα με σχηματούσα, όπως φρούτα και λαχανικά, σε μικρότερα κομμάτια των 3 cm και μετά αναμείξτε τα.
- Αναμείξτε πρώτα μια μικρότερη ποσότητα υλικών και, στη συνέχεια, προσθέστε σταδιακά περισσότερα υλικά μέσα από την οπή που βρίσκεται στο καπάκι **C2** καθώς αναμιγνύονται. Με αυτόν τον τρόπο θα επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα από το να προσθέσετε όλα τα υλικά μαζί στο δοχείο ανάμειξης **C4**.
- Εάν πρέπει να αναμείξετε τρόφιμα με σχηματούσα μαζί με ένα μέρος του υγρού. Στη συνέχεια, προσθέστε τα υλικά υγρά πρώτα από την οπή που βρίσκεται στο καπάκι **C2** καθώς αναμιγνύονται.
- Για να αναμείξετε υγρά παχυνόμενα υγρά, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε το επίπεδο παλμών έτσι ώστε η διατάξη λεπίδων **C6** να μην παρουσιάζει σκληρά εμπόδια. Εκκινήστε το μπλέντερ επαναλαμβανόμενα με σύντομα διαλείματα.
- Να επεξεργάζεστε τα παχιά αμέσως μόλις τα βιάξετε από την κατάψυξη. Μόλις ο πάχος αρχίζει να λιώνει, τα παχιά θα κολλήσουν μεταξύ τους και δεν θα είναι δυνατόν να τα αναμείξετε.

ΣΥΝΤΟΜΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΥΛΙΚΩΝ

Υλικά	Επιλογή ταχύτητας	Συνιστώμενος χρόνος ανάμειξης
Φρούτα, λαχανικά κομμένα σε μικρότερα κομμάτια	5–6	30 δευτ.
Βρεφική τροφή	5–6	40 δευτ.
Αλιφές, υτρώσεις, σόλτες για μαρινάρισμα	3–4	30 δευτ.
Σμιούδι και κοτσέλι	6 έως MAX	40 δευτ.
Σούπες	6 έως MAX	30 δευτ.
Παγάκια	PULSE	

**Σημείωση:**

Οι παραπάνω χρόνοι επεξεργασίας τροφίμων αναφέρονται ενδεικτικά. Ο πραγματικός χρόνος ανάμειξης εξαρτάται από το μέγεθος των υλικών, την ποσότητα και την απαιτούμενη τελική υστάση.

ΤΡΙΨΙΜΟ ΚΑΙ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ**ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΤΡΙΨΙΜΩΤΗ ΚΑΙ ΤΕΜΑΧΙΣΤΗ**

- Το εξάρτημα είναι σχεδιασμένο για τον τεμαχισμό και το τρίψιμο φρούτων και λαχανικών, τυριών, σοκολάτας, ξηρών καρπών, την παρασκευή τριμμάτους ψωμιού, κ.λπ.
- Ο πινακας «Επιλογή του σωστού τύπου κώνου τριμμάτωμα» θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τον κατάλληλο τύπο.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΤΡΙΨΙΜΩΤΗ ΚΑΙ ΤΕΜΑΧΙΣΤΗ

1. Επιλέξτε ένα από τους κώνους τριμμάτωμα **D5-D9** και τοποθετήστε τον μέσα στο θάλαμο **D3**, έτσι ώστε ο άκκος που βρίσκεται στο θάλαμο **D3** να ολισθήσει μέσα στην πεντάγωνη κεντρική οπή του κώνου τριμμάτωμα. Τοποθετήστε τον ημικύλινδρο **D3** στο θάλαμο **D4**.
2. Βεβαιωθείτε ότι η κούβανομηχανή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα. Ο βραχίονας της κούβανομηχανής πρέπει να είναι στραμμένος προς τα κάτω στην οριζόντια θέση και το μπλέντερ, ο αναδευτήρας και τα εξαρτήματα ζύμης πρέπει να έχουν αφαιρεθεί. Αφαιρέστε το μπροστό κάλυμμα από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών της κούβανομηχανής και πιέστε το συναρμολογημένο εξάρτημα υπό γωνία 45° έναντι οριζώντια υποδοχής εξαρτημάτων και ασφαλίστε το στη θέση του περριτφρονώντας τα αριστερόστροφα. βλ. ένδειξη D.
3. Το εξάρτημα έχει τοποθετηθεί με ασφαλή στην κατακόρυφη θέση όταν το κομμάτι που βρίσκεται στα αριστερά της μπροστινής υποδοχής εξαρτημάτων ολισθήσει προς τα έξω. Θα ακουστεί ένας ήχος κλικ όταν το κομμάτι ολισθήσει προς τα έξω. Το εξάρτημα έχει συναρμολογηθεί όταν ο πιστήριον **D1** τοποθετήθηκε στο σωλήνα τροφοδοσίας **D2**. Η συσκευή έχει πλέον συναρμολογηθεί και είναι έτοιμη για χρήση.
4. Όταν αφαιρέτε το εξάρτημα, πρώτα πιέστε το κομμάτι που βρίσκεται στα αριστερά της μπροστινής υποδοχής εξαρτημάτων και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το εξάρτημα περιστφρονώντας το δεξιόστροφα. Όταν αποσυναρμολογήσετε το εξάρτημα στα επιμέρους τμήματά του, εκτελέστε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΤΡΙΨΙΜΩΤΗ ΚΑΙ ΤΕΜΑΧΙΣΤΗ

1. Προετοιμάστε τα υλικά και κόψτε τα σε τέτοιο μέγεθος ώστε να μπορούν να περάσουν μέσα από το σωλήνα τροφοδοσίας **D2**. Αφαιρέστε τους σκληρούς πυρήνες ή τα κουκούσια από τα φρούτα και τα λαχανικά. Αφαιρέστε το κέλυφος από τους ξηρούς καρπούς.

**Προσοχή:**

Σε κάθε περίπτωση μην επιχειρήσετε να επεξεργαστείτε παγωμένα τρόφιμα, κελύφη από κηρούς καρπούς ή σκληρά κουκούτσια, για παράδειγμα, από μάνγκο ή αβokάντο.

- Βεβαιωθείτε ότι η κούζινομηχανή είναι σωστά συναρμολογημένη και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας είναι στη θέση OFF (απενεργοποίηση). Εισαγάγετε το φινς σε μια πρίζα ρεύματος.
- Τοποθετήστε κάτω από το εξάρτημα το δοχείο **A2** ή άλλο κατάλληλο δοχείο. Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας για να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα. Σας συνιστούμε να επιλέξετε πρώτα τη χαμηλότερη ταχύτητα, στη συνέχεια μπορείτε να την αυξήσετε στο απαιτούμενο επίπεδο.
- Σταδιακά προσαρτάτε το υλικό στο σωλήνα φθοροδίοας **D2** και σφρώστε τα με τον πεστήρινα **D1**.
- Στην περίπτωση που το εξάρτημα φράζει, απενεργοποιήστε την κούζινομηχανή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς τα περιστρεφόμενα μέρη. Αφαιρέστε το εξάρτημα και καθαρίστε το. Έπειτα, συναρμολογήστε το εξάρτημα και τοποθετήστε το ξανά στην κούζινομηχανή. Συνδέστε την κούζινομηχανή σε μια πρίζα, ενεργοποιήστε την και συνεχίστε να τη χρησιμοποιείτε.

**Προσοχή:**

Κατά το χειρισμό των κώνων τριψήμων **D5-D9**, δείξτε ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην τραυματιστείτε με τις αιχμηρές λεπίδες.

- Μόλις ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας στη θέση OFF (απενεργοποίηση) και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.
- Καθαρίστε τα επιμέρους τμήματα του εξαρτήματος μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και συντήρηση».

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΩΣΤΟΥ ΤΥΠΟΥ ΚΩΝΟΥ ΤΡΙΨΙΜΑΤΟΣ

Είδος τροφίμων	Κώνος τεμαχισμού D8-D9	Κώνος για γοντρό τριψίμο D7	Κώνος για λεπτό τριψίμο D6	Κώνος για πολύ λεπτό τριψίμο D5
Φρούτα				
Μήλα
Αχλάδια
Λαχανικά				
Άσπρο και κόκκινο λάχανο
Καρότο
Καλαμίνι
Αγγούρι
Σέλινο
Κρεμμύδι
Πατάτες
Ραπανάκι
Γλυκοπατάτες
Άλλα τρόφιμα				
Σκληρό τυρί (π.χ. παρμεζάνα)
Σοκολάτα
Σκληρά, ψιμίμενα τρόφιμα (για τρίμμα ψωμιού)
Ξηροί καρποί χωρίς κέλυφος

**Σημείωση:**

Ο πίνακας που παρέχεται συνιστά απλώς τον κατάλληλο τύπο κώνου τριψήμων για τον εκάστοτε τύπο τροφίμου. Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον κώνο τριψήμων που προτιμάτε για τον εκάστοτε τύπο τροφίμου.

Ο πίνακας περιλαμβάνει τους πιο συνηθισμένους τύπους τροφίμων προς επεξεργασία. Ωστόσο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον κώνο τριψήμων και τεμαχιστού και για άλλους τύπους τροφίμων, τα οποία μπορούν γενικώς να κοπούν με μαχαίρι.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Προτού καθαρίσετε την κούζινομηχανή, να την απενεργοποιείτε πάντα βέβαιον τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A12** στη θέση OFF (απενεργοποίηση) και να την αποσυνδέετε από την πρίζα.
- Αποσυναρμολογήστε την κούζινομηχανή στα επιμέρους τμήματά της. Περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς τα κινούμενα μέρη πριν ξεκινήσετε την αποσυναρμολόγηση της συσκευής.
- Πλύνετε καλά τα χρησιμοποιημένα αφαιρούμενα μέρη μετά από κάθε χρήση με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πάτωμα. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε τα κάτω από καθαρό τρεχούμενο νερό και ακουσίστε το με ένα μαλακό πανί για να στεγνώσουν ή αφήστε τα να στεγνώσουν φυσικά. Μετά το πλύσιμο και το στέγνωμα, σας συνιστούμε να καλύψετε τη λεπίδα άλεσης **B6** και τους δίσκους άλεσης **B8, B9** και **B10** με μαγειρικό λάδι.
- Εάν γυμνήσετε ασπράδια αυγών, ξεπλύνετε πρώτα το μπουλ **A10** και το χτυπητήρι **A4** κάτω από κρύο νερό. Εάν χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό, τα υπολείμματα από τα ασπράδια θα σκληρύνουν και η αφαίρεσή τους θα είναι πιο δύσκολη.
- Καθαρίστε το δοχείο ανάμιξης **C4** γεμίζοντάς το με 0,5 λίτρο καθαρό νερό και μερικές σταγόνες απορρυπαντικό πάτωμα και, στη συνέχεια, συναρμολογήστε το μπλέντερ και λειτουργήστε το για 10 με 15 δευτερόλεπτα. Έπειτα, απενεργοποιήστε την κούζινομηχανή, αποσυνδέστε την από την πρίζα και, αφού σταματήσουν τα περιστρεφόμενα μέρη, αφαιρέστε τη διάταξη του δοχείου ανάμιξης. Αδειάστε το περιεχόμενο του δοχείου ανάμιξης **C4** και, έπειτα, ξεπλύνετε το καλά με καθαρό νερό και ακουσίστε το για να στεγνώσει.
- Αν απαιτείται πιο σχολαστικός καθαρισμός, το προστατευτικό κάλυμμα **C5** με τη διάταξη λεπίδων **C6** μπορεί να αφαιρεθεί χρησιμοποιώντας ένα ειδικό κλειδί που μπορείτε να παραγγείλετε δωρεάν από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Μετά τον καθαρισμό, είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε το προστατευτικό **C5** με τη διάταξη λεπίδων **C6** ξανά στη θέση τους και να τα σφίξετε καλά χρησιμοποιώντας το κλειδί.

**Προσοχή:**

Κατά τον καθαρισμό, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί για να μην τραυματιστείτε από την κωφτήρη ακμή.

- Μετά από κάθε χρήση χρειάζεται να καθαρίζετε καλά όλα τα χρησιμοποιημένα εξαρτήματα **D5-D9** σε κούρο νερό και ουδέτερο καθαριστικό κούζινο. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε το με καθαρό τρεχούμενο νερό και ακουσίστε το καλά με μια λεπίδα απορρυπαντική πετσέτα.
- Τα μεταλλικά μέρη της κρεατομηχανής, διάταξης λεπίδων **C6**, και των εξαρτημάτων **A3-A5** δεν πρέπει να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Τα άλλα αφαιρούμενα μέρη μπορούν να πλένονται σε πλυντήριο πιάτων.
- Για τον καθαρισμό της κύριας μονάδας **A11** και της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών **A7**, χρησιμοποιήστε ένα πανί ελαφρώς εμποτισμένο με ένα απολύ απορρυπαντικό διάλυμα. Στη συνέχεια, ακουσίστε όλα τα μέρη με καθαρό βρεγμένο πανί και στεγνώστε τα καλά.
- Για τον καθαρισμό, μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή προϊόντα καθαρισμού με διαβρωτική δράση. Διαφορετικά, ενδέχεται να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια της συσκευής.
- Μη βυθίζετε την κούζινομηχανή ή το καλώδιο ρεύματος στο νερό ή σε άλλα υγρά.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Όταν δεν χρησιμοποιείτε την κούζινομηχανή, αποθηκεύστε τη σε καθαρό και στεγνό μέρος όπου δεν φτάνουν παιδιά. Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A7** είναι στραμμένη προς τα κάτω στην οριζόντια θέση.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Έγρος ονομαστικής τάσης.....	220-240 V
Ονομαστική συχνότητα.....	50/60 Hz
Ονομαστική ισχύς εισόδου.....	1.000 W
Επίπεδο θορύβου.....	85 dB(A)

Το επίπεδο εκπομπής θορύβου της συσκευής είναι 85 dB(A), το οποίο αντιστοιχεί στο επίπεδο Α της ακουστικής ισχύος σε σχέση με την ακουστική ισχύ αναφοράς 1 μW.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Απορρίψτε τα χρησιμοποιημένα υλικά συσκευασίας σε κάποιο κέντρο απορριμμάτων του δήμου σας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΜΕΤΑΧΡΗΣΙΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Όταν προκρίνεται να τα πρωτότυπα έγγραφα φέρουν αυτό το σύμβολο, αυτό σημαίνει ότι τα μεταχειρισμένα ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα. Για την ορθή απόρριψη, ανανέωση και ανακύκλωση, παραδώστε τη συσκευή σε καθορισμένα σημεία συλλογής. Εναλλακτικά, σε κάποιες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή άλλες ευρωπαϊκές χώρες μπορείτε να απελευθερώσετε τη συσκευή από το τοπικό καθεστώς από όπου την αγοράσατε και να προμηθευτείτε μια νέα συσκευή εφομής ποιότητας.

Η ορθή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην εξοικονόμηση πολύτιμων φυσικών πόρων και προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που διαφορετικά θα επηρέαζονταν από την ακατάλληλη απόρριψη των απορριμμάτων. Συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές ή κάποια μονάδα συλλογής απορριμμάτων για περισσότερες λεπτομέρειες.

Σύμφωνα με τους εθνικούς κανονισμούς, ενδεχομένως να επιβάλλονται πρόστιμα για εσφαλμένη απόρριψη αυτού του τύπου απορριμμάτων.

Για επιχειρήσεις με έδρα σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Εάν θέλετε να απορρίψετε τις ηλεκτρικές ή ηλεκτρονικές συσκευές, ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες από το κατάστημα πώλησής ή τον προμηθευτή σας.

Απόρριψη σε άλλες χώρες εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αυτό το σύμβολο ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε αυτό το προϊόν, ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σωστή μέθοδο απόρριψής από το τοπικό συμβούλιο ή το κατάστημα αγοράς.



Αυτό το προϊόν πληροί τις βασικές απαιτήσεις των σχετικών οδηγιών της Ε.Ε.

