



MULTIFUNCTIONAL STAND MIXER

Translation of the original manual



KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod k použití v originálním jazyce



KUCHYNSKÝ ROBOT

Preklad pôvodného návodu



KONYHAI ROBOT

Az eredeti útmutató fordítása



ROBOT KUCHENNY

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji



КУХОННЫЙ КОМБАЙН

Перевод оригинального руководства



MIJEŠALICA ZA HRANU

Prijevod originalnog priručnika



ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ

Μετάφραση του πρωτότυπου εγχειριδίου

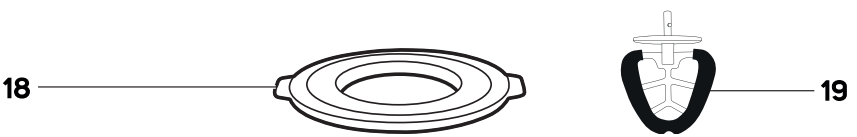
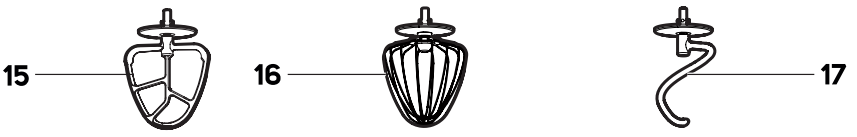
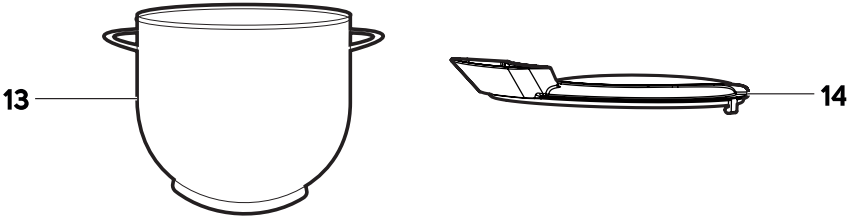
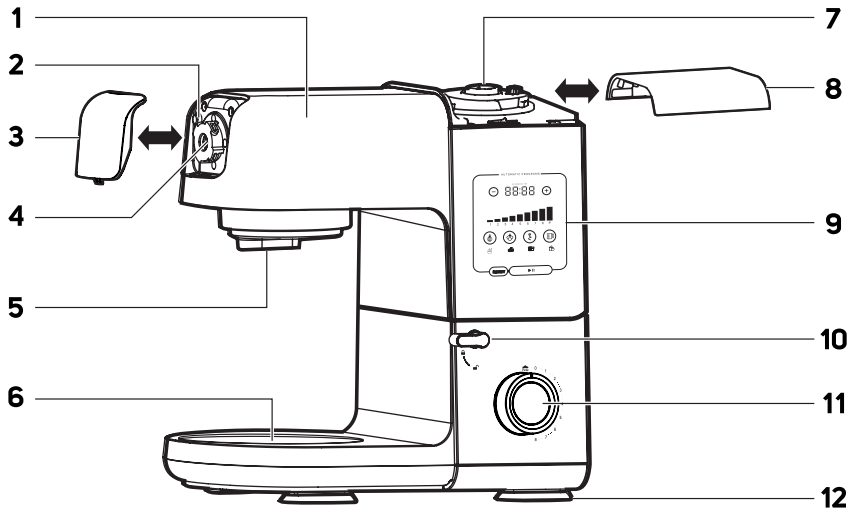


SENCOR®

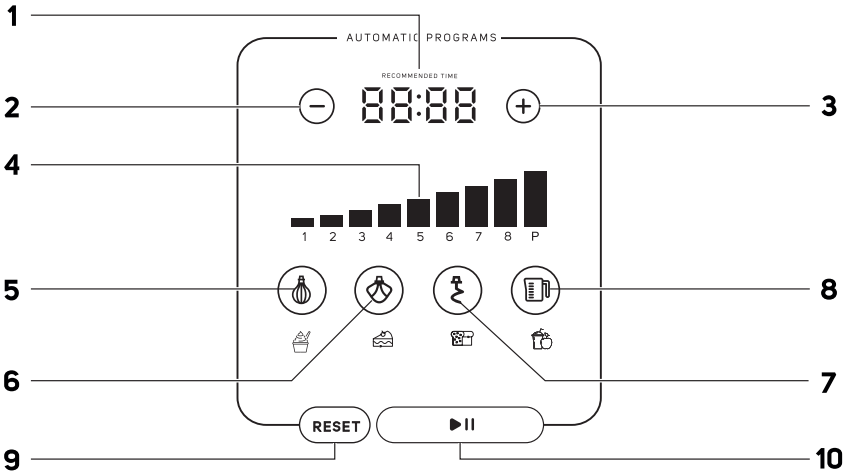
STM 8950



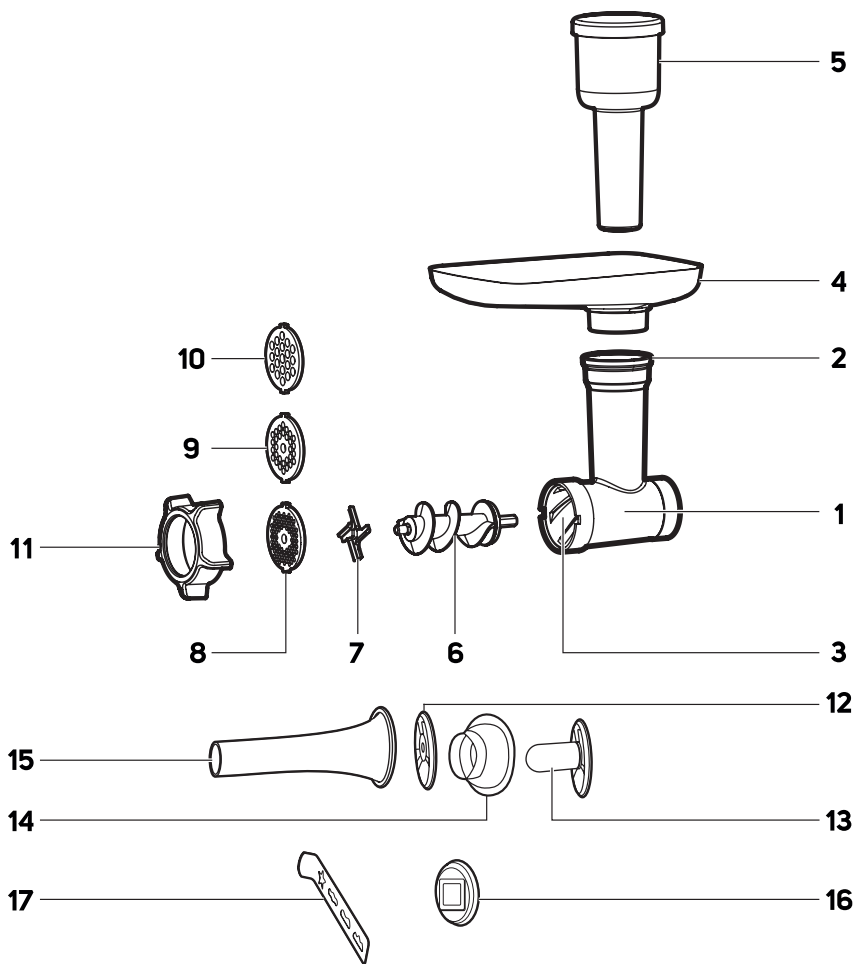
A



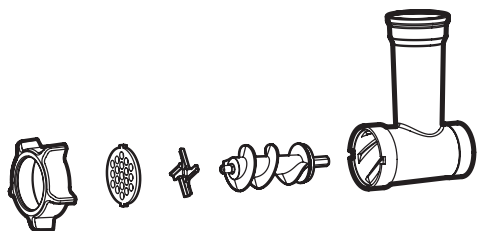
B



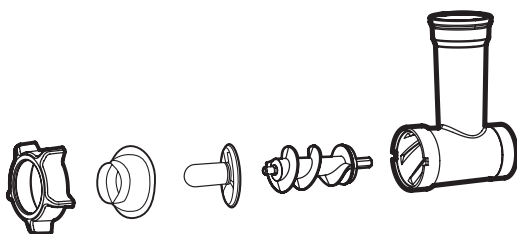
C



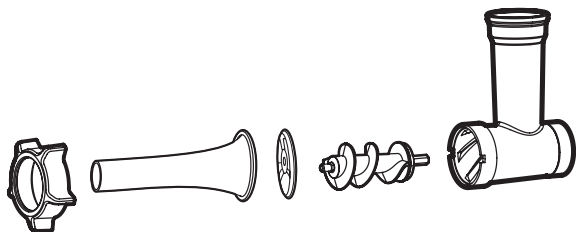
C₁



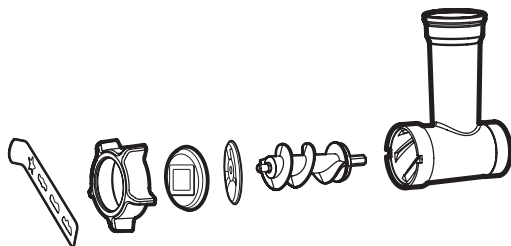
C₂

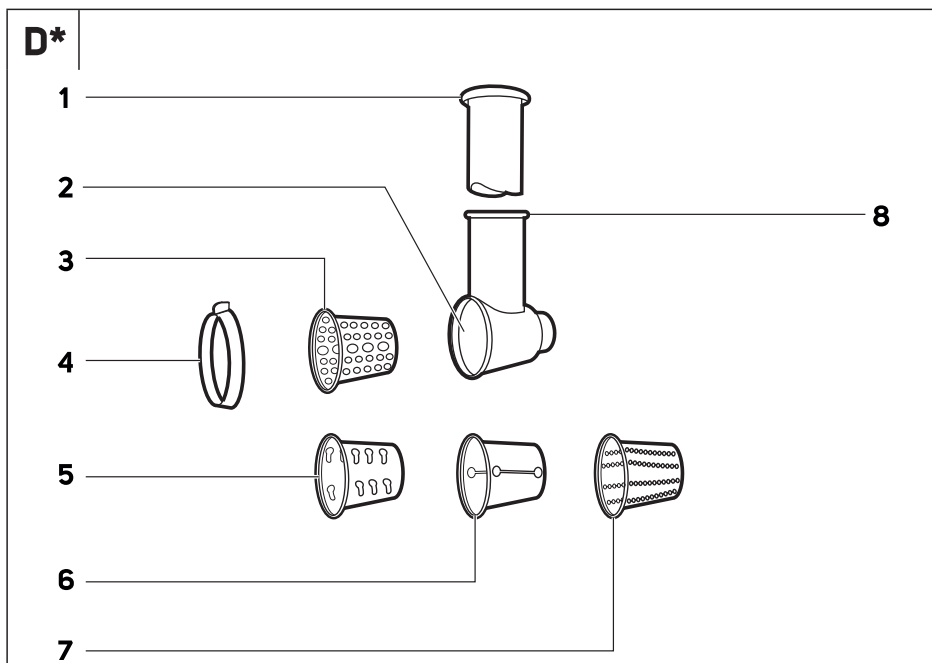


C₃

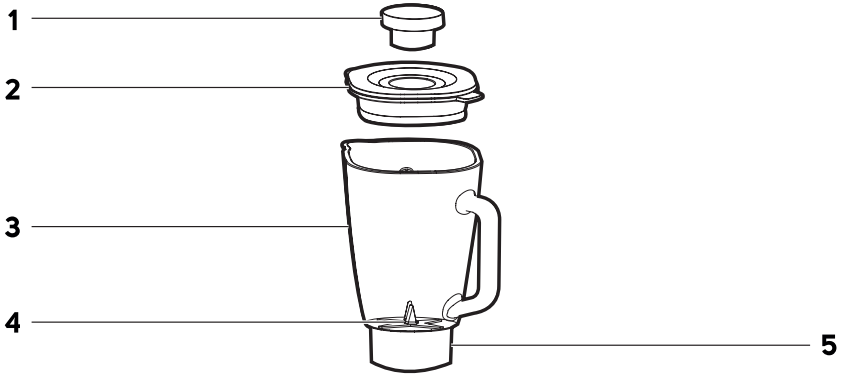
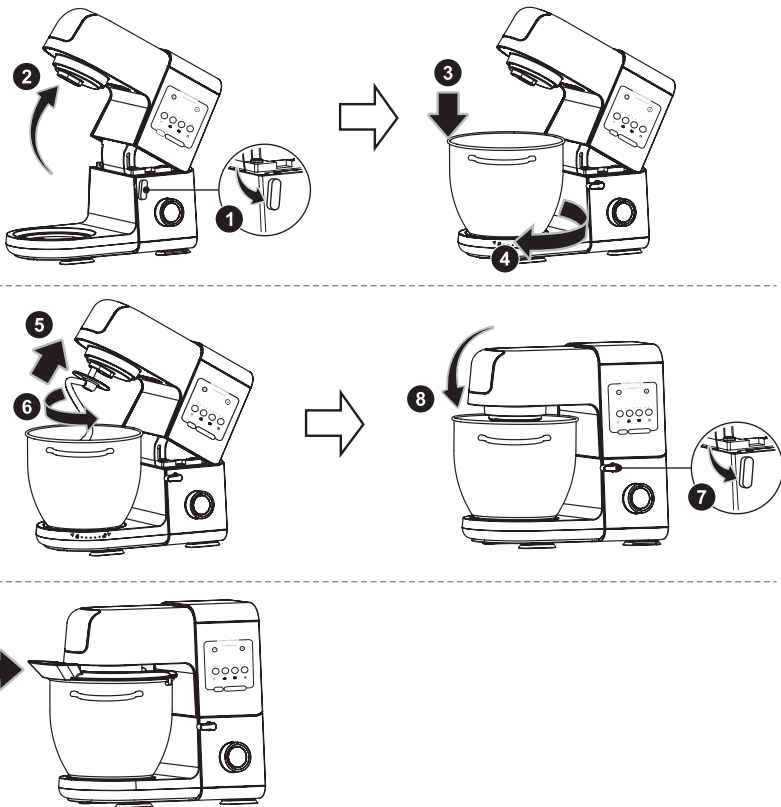


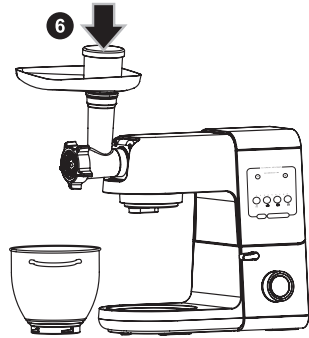
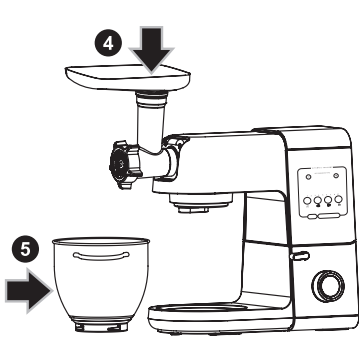
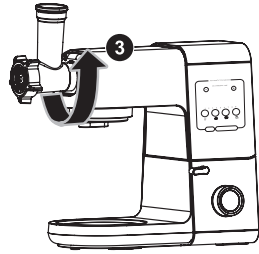
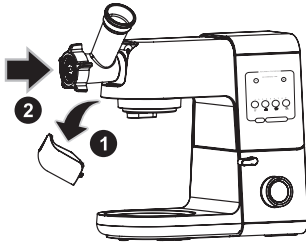
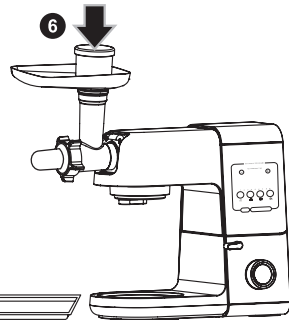
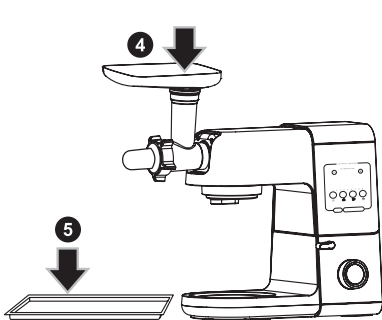
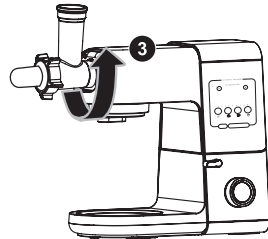
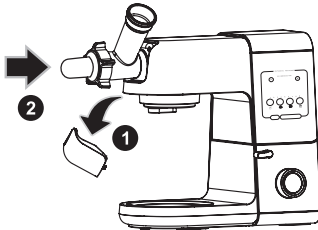
C₄

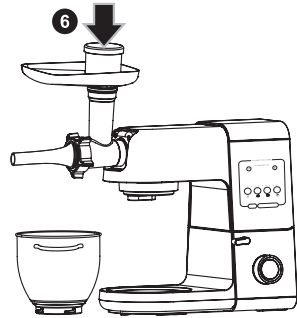
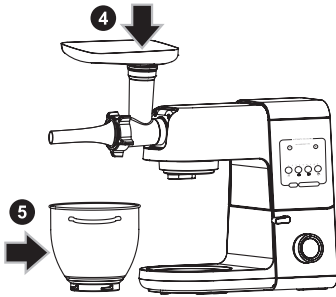
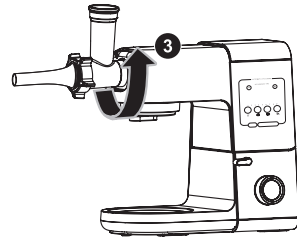
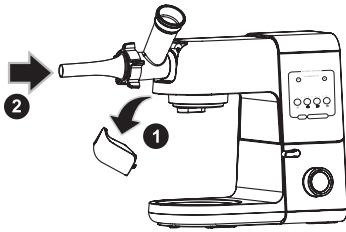
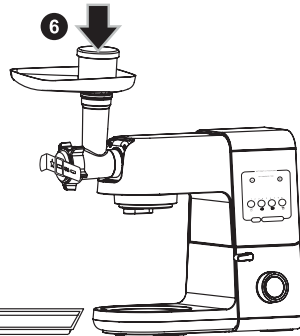
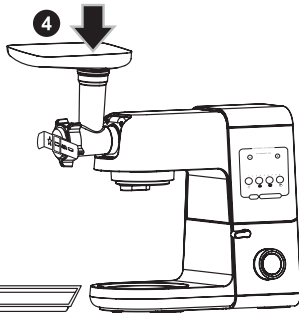
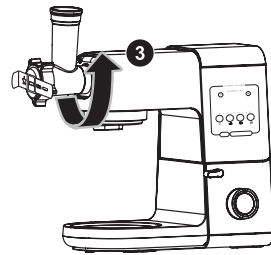
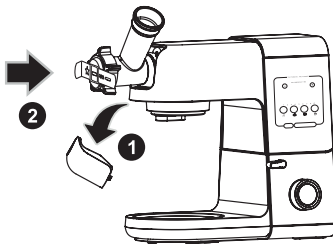


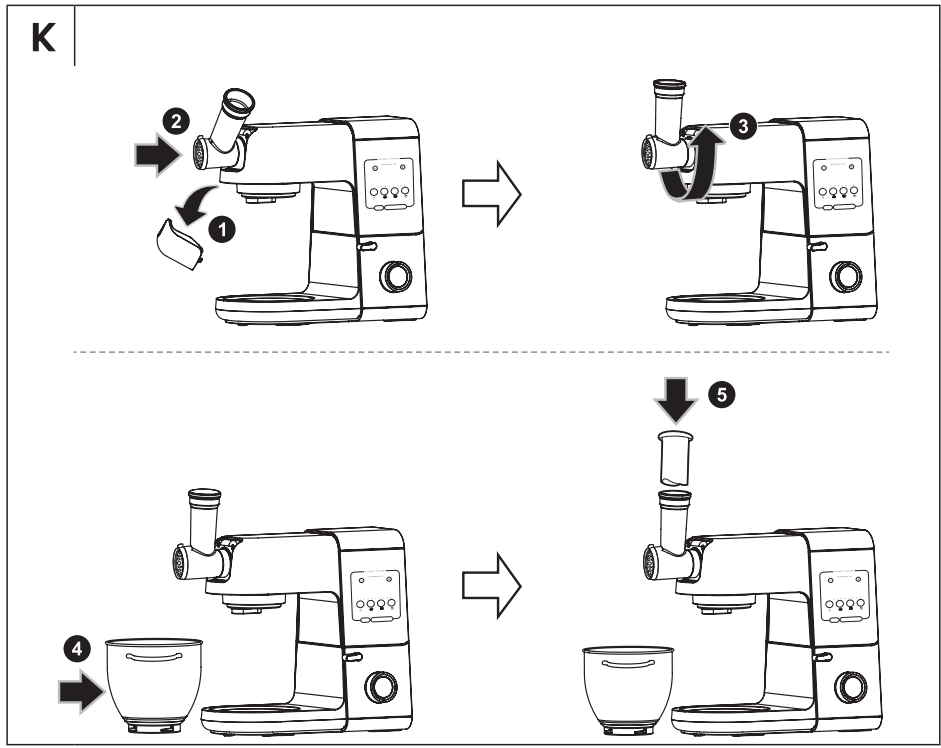
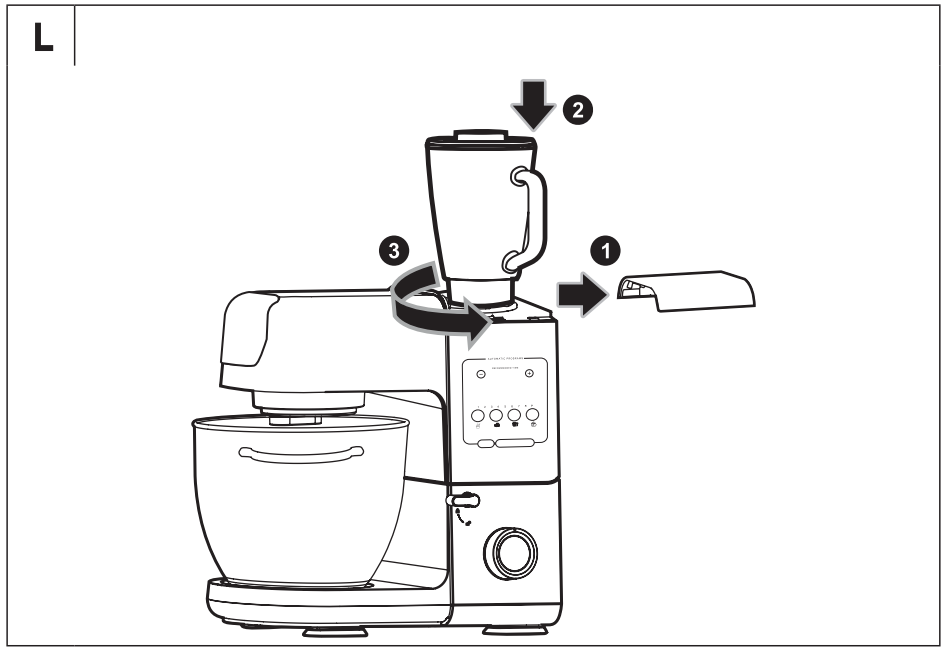


* **EN** Accessory not included. Can be purchased separately. / **CZ** Toto příslušenství není součástí dodávky. Lze dokoupit samostatně. / **SK** Toto príslušenstvo nie je súčasťou dodávky. Je možné dokúpiť samostatne. / **HU** Ez a tartozék nem része a terméknek. Külön kell megvásárolni. / **PL** Wyposażenie to nie jest dostarczane wraz z produktem. Można go zakupić oddzielnie. / **RU** Данные аксессуары не входят в комплект поставки. Можно приобрести отдельно. / **HR** Dodatni pribor nije priložen. Može se kupiti zasebno. / **GR** Το πρόσθετο εξάρτημα δεν περιλαμβάνεται. Μπορείτε να το προμηθευτείτε ξεχωριστά.

E**F**

G**H**

I**J**

K**L**

EN Multifunctional Stand Mixer

Important safety instructions

READ CAREFULLY AND STORE FOR FUTURE USE.

General warnings

- This appliance may be used by persons with physical, sensory or mental impairments or by persons with insufficient experience and knowledge, if they are properly supervised or have been informed about how to use the appliance in a safe manner and understand the potential dangers.
- This appliance may not be used by children. Keep the appliance and its power cord away from children.
- 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.

- Pay increased attention not to injure yourself on the sharp parts when handling the grinding blade of the grinder, grating cones and the blade assembly of the

blending jar, especially when installing and removing accessories, when filling or emptying the blending jar and when cleaning.

- The surfaces of the appliance and its accessories that come into contact with food must always be cleaned according to the instructions in this user's manual.
- This user's manual includes processing times and speed settings for the individual types of accessories.
- Always turn off the appliance, disconnect it from the power socket when not using it, when leaving it without supervision, and before assembling, disassembling, 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.

Electrical safety

- Before connecting this appliance to an electrical power socket, make sure that the voltage stated on its rating label corresponds to the voltage in your power socket.
- Connect the appliance only to a properly grounded socket. Do not use an extension cord.
- Fully unwind the power cord before use.
- Ensure that the power plug contacts do not come into contact with water or any other liquid.
- Do not disconnect the appliance from the power socket by pulling on the power cord. This could damage the power cord or the power socket. Disconnect the cord from the power socket by gently pulling the plug of the power cord.
- Do not connect and disconnect the appliance's power plug to and from the power socket with wet hands.
- Do not place any items on the power cord. Make sure the power cord does not hang over the edge of a table and that it is not touching a hot surface or sharp objects.
- Keep the power cord dry.
- Do not wind the power cord around the appliance.
- To avoid the danger of injury by electrical shock, do not repair the appliance yourself or make any adjustments to it. Have all repairs or adjustments of the appliance performed at an authorised service centre. Tampering with the appliance during the warranty period may void the warranty.
- To prevent the risk of injury by electrical shock, never submerge the appliance nor its power cord in water or any other liquid, or wash these under running water.
- Always turn off the appliance and disconnect it from the power socket when you have finished using it.
- In the event that the appliance falls into water, under no condition continue using it. Hand it over to an authorised service centre for inspection.
- The appliance is not intended for operation by means of an external timer switch or any other component that switches the appliance on and off automatically.

Safety during use

- The appliance is designed for household use and is constructed for processing the usual amount of food in a household. Do not use it for commercial purposes or for purposes other than those for which it is intended.
- This appliance is designed for use in indoor areas only. Never use it in industrial surroundings or outdoors.
- Only use the appliance with the original accessories from the manufacturer.

**Warning:**

Using non-original accessories may result in a dangerous situation arising.

- It is forbidden to modify the surface of the appliance in any way, e.g. with self-adhesive wallpaper, foils, etc.
- Only use the appliance and its accessories in accordance with the instructions contained in this user's manual.
- Before first use, it is necessary to thoroughly wash the individual parts of the removable accessories using warm water and kitchen detergent, then rinse them with drinking water and wipe them thoroughly until dry using a wiping cloth. When cleaning the blending jar, make sure that no water enters into the underside of the blending jar that is connected to the multifunctional stand mixer. Never rinse the multifunctional stand mixer nor its power cord under water or submerge it in water.
- Before attaching the removable accessories to the appliance, make sure that they are dry.
- When tilting down the multi-function head, pay increased attention not to crimp your fingers between the tilting and rigid part of the multifunctional stand mixer.
- Before every use, check the selected accessory for damage. Never use the appliance with a damaged accessory.
- Do not cover the appliance's vents.
- Do not place the appliance nor its accessories on an electric or gas stove or in its vicinity, on the edge of a table or on an unstable surface. Do not place the appliance nor its accessories near heaters, open fires or other sources of heat. Only place the appliance on a clean, even, dry and stable surface.
- Do not use the appliance when it is not functioning correctly or after it has fallen on the floor, been submerged in water or is damaged in any other way. Hand it over to an authorised service centre for inspection or repair.
- Do not expose the appliance and its accessories to the outdoor environment, extreme temperatures, direct sunlight, excessive humidity or excessively dusty environments.
- Before putting the appliance into operation, check that it is properly assembled, that the multi-function head is in the horizontal position. When using an accessory that is intended for beating, kneading or whipping, ensure that it is submerged in the stainless steel bowl with the ingredients.
- Do not turn on the appliance when it is empty. Incorrect use of the appliance may negatively affect its lifetime.
- When handling the appliance, ensure that your hands are clean and dry.
- To prevent a dangerous situation from arising, prevent coming into contact with the rotating parts of the appliance. While using it, never place hands, forks or any other utensils into the bowl with the ingredients, and keep hair, clothing, etc. at a sufficient distance from the rotating parts of the appliance. If a fork or another utensil falls into the container while the appliance is running, immediately turn it off and disconnect it from the power socket.
- Make sure that no hair, clothing or other items enter the feed tube of the meat grinder or grater 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 feed tube of the meat grinder or the grater. For this purpose there is a pusher that is included as an accessory to this appliance.
- Never tilt open the multi-function head during operation.
- Before attaching an accessory to the appliance, removing or replacing it, always turn off the appliance and disconnect it from the power socket.
- Never assemble or disassemble an accessory while it is mounted on the appliance.
- Never start the blender without the lid properly seated in position. During operation, the lid must always be properly attached to the blending jar.
- Hot steam or splattering hot foods or liquids may cause scalding. Always pay increased attention when handling hot liquids and foodstuffs.
- The glass blending jar is resistant against heat up to 55 °C. Never place food or pour any liquids with a higher temperature into it, otherwise there is a risk of the glass jar cracking, which may subsequently lead to scalding.
- For reasons of increased safety, allow hot foods and liquids to cool down before putting the appliance into operation.
- When processing warm liquids in the blending jar, do not remove the inner cap of the blending jar during operation.
- The surfaces of the accessories that are used may be hot after use. Do not touch the hot surface. When carrying the blending jar or the stainless steel bowl, use the handle or holders intended for this purpose.
- No accessories of this appliance are intended for use in a microwave or electric oven, etc.
- To prevent injury caused by sharp edges, be especially careful when handling the grinding blade of the meat grinder, the grating and slicing cones and the blade assembly of the blender. Increased attention must also be paid when emptying out the blending jar, when assembling the meat grinder, when removing the grinding blade from the grinding chamber, when assembling or disassembling the grating cones and when cleaning.
- In order to prevent a dangerous situation from arising, never use the appliance to process hard ingredients such as, for example, walnut shells, hard stones of apricots, peaches, mangoes, etc.
- The maximum continuous operating time of the appliance is 10 minutes. When using the blender, do not exceed the operating time of 3 minutes. Before using it again, allow the appliance to cool down for 30 minutes. Do not exceed the maximum continuous operating time and adhere to the time necessary for the cooling down of the appliance before further use.

Safety during cleaning and maintenance

- Before cleaning, always turn off the appliance, disconnect it from the power socket and allow it to cool down completely.
- Regularly clean the appliance after each use according to the instructions in chapter Cleaning and maintenance. Do not perform any maintenance on the appliance except for cleaning as described in this user's manual.
- Do not wash the multi-function head or the base unit under running water or submerge it in water or another liquid. Neither the appliance nor its accessories are intended for washing in a dishwasher.
- Store the appliance in a dry, clean environment. Before storing the appliance, check that the multi-function head is tilted down to the horizontal position.

EN Multifunctional Stand Mixer

User's manual

- Thank you for purchasing a SENCOR brand product and we hope that you will be happy with it.
- Prior to using this appliance, please read the user's manual thoroughly, even in cases, when one has already familiarised themselves with previous use of similar types of 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. In the event that you hand this appliance over to somebody else, make sure to also include this user's manual.
- Carefully unpack the appliance and take care not to throw away any part of the packaging before you find all its parts. 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

- | | |
|--|---|
| <p>A1 Tilting multi-function head with illumination of the stainless steel bowl area</p> <p>A2 Button for releasing the meat grinder from the front attachment hub on the head</p> <p>A3 Removable cover of the front attachment hub for the meat grinder / grating attachment</p> <p>A4 Front attachment hub for the meat grinder / grating attachment</p> <p>A5 Hole for attaching the whisk, beater or kneading hook</p> <p>A6 Base for the stainless steel bowl</p> <p>A7 Top blender attachment hub</p> <p>A8 Removable cover of the top blender attachment hub</p> <p>A9 Control panel with display</p> <p>A10 Multi-function head lock / release lever</p> <p>A11 Speed control knob serves to set the speed level and to stop operation of the appliance in the manual setting mode
0 – stop the appliance
1–8 – speed levels
1 – lowest, 8 – highest)
P – PULSE mode for increasing the speed to</p> | <p>maximum for a short time.</p> <p>A12 Anti-slip feet</p> <p>A13 Stainless steel bowl for processing food with a total capacity of 6.7 l (2 pcs)
The maximum filling capacity of the stainless steel bowl is 4.5 l.</p> <p>A14 Transparent lid against the splashing of ingredients with a hole for the gradual addition of ingredients into the stainless steel bowl</p> <p>A15 Beater</p> <p>A16 Balloon whisk</p> <p>A17 Kneading hook</p> <p>A18 Stainless steel bowl lid (2 pcs) serves to cover the stainless steel bowl A13 when you wish to temporarily keep your processed ingredients in it.</p> <p>A19 Flexi-beater with spatula
It is used in the same way as the beater A15. It is fitted with a spatula, which gradually wipes the wall of the stainless steel bowl, whereby it achieves better processing of all the ingredients into the prepared mixture.</p> |
|--|---|

Control panel with display

- | | |
|---|---|
| <p>B1 Operating time indicator shows the set, elapsed and remaining operating time</p> <p>B2 Reduce operating time button</p> <p>B3 Increase operating time button</p> <p>B4 Speed indicator</p> <p>B5 Touch button for starting/stopping the preset program for whipping with the balloon</p> | <p>whisk</p> <p>B6 Touch button for starting/stopping the preset program for beating with the beater</p> <p>B7 Touch button for starting/stopping the preset program for kneading with the kneading hook</p> <p>B8 Touch button for starting/stopping the preset program</p> |
|---|---|

- for the blender
- B9** Touch button RESET

- B10** Start/Pause touch button

Meat grinder

- | | |
|--|---|
| <p>C1 Grinding chamber</p> <p>C2 Feed tube</p> <p>C3 Screw shaft insertion hole</p> <p>C4 Hopper</p> <p>C5 Pusher</p> <p>C6 Screw shaft</p> <p>C7 Grinding blade</p> <p>C8 Fine grinding plate</p> <p>C9 Medium fine grinding plate</p> | <p>C10 Coarse grinding plate</p> <p>C11 Screw ring</p> <p>C12 Separator</p> <p>C13 Kibbeh attachment</p> <p>C14 Conical attachment</p> <p>C15 Sausage stuffer attachment</p> <p>C16 Cookie maker holder</p> <p>C17 Cookie maker</p> |
|--|---|

Grating attachment*

- | | |
|--|--|
| <p>D1 Pusher</p> <p>D2 Grater insertion chamber</p> <p>D3 Very fine grating cone</p> <p>D4 Screw ring for securing the grating cone inside the chamber</p> | <p>D5 Coarse grating cone</p> <p>D6 Grater for making slices</p> <p>D7 Fine grating cone</p> <p>D8 Feed tube</p> |
|--|--|

* Accessory not included. Can be purchased separately.

Blender

- | | |
|--|---|
| <p>E1 Inner cap</p> <p>E2 Outer lid with a hole for adding ingredients</p> <p>E3 Blending jar with 1.5 l capacity</p> | <p>E4 Blade assembly is an integral part of the blending jar</p> <p>E5 Base for mounting/removing the blender from the top attachment hub of the head</p> |
|--|---|

INTENDED USE OF THE APPLIANCE

- The Multifunctional Stand Mixer is intended for processing a standard amount of food in the household. It is suitable for beating, whipping and kneading and blending of ingredients, for meat grinding, for making kibbeh or sausages, grating food and making cookies.

BEFORE FIRST USE

- Clean the external surface of the multifunctional stand mixer using a lightly dampened wiping cloth and then take care to prevent any moisture from entering the speed control knob **A11**.
- Clean the front attachment hub **A4** for mounting the grinder or the grating attachment and the top attachment hub **A7** for mounting the blender using only a dry wiping cloth.
- Only clean the power cord of the multifunctional stand mixer using a dry wiping cloth.



Warning:

Never rinse the multifunctional stand mixer or its power cord under water or submerge it in water.

- Prior to first use, clean all the parts that are intended for coming into contact with food in the following manner:
- Thoroughly wash the stainless steel bowl **A13**, lid **A18**, transparent lid **A14**, attachments **A15**, **A16**, **A17** and **A19**, parts of the grinder **C1–C17**, the parts for grinding **D1–D8** and the blender accessories

E1–E2 in warm water using a neutral kitchen detergent. Then rinse these parts with clean water and allow them to dry naturally or dry them out using a wiping cloth.

- Thoroughly rinse out the internal area of the blending jar **E3** with warm water using neutral kitchen detergent and then rinse it out several times with clean water. Rinse the outer surface of the glass blending jar **E3** under warm running water whilst using neutral kitchen detergent and then wash under clean running water.

Attention: When cleaning, make sure that no water enters into the underside of the blending jar **E5** by which it is connected to the multifunctional stand mixer. Carefully dry any moisture or always allow it to dry out completely. Allow the internal area of the blending jar **E3** to dry out completely and dry the outer surface of the glass blending jar **E3** using a wiping cloth.



Attention:



NEITHER the multifunctional stand mixer NOR any parts of its accessories are designed to be washed in a dishwasher!

When cleaning the internal area of the blending jar **E3**, inside of which the blade assembly **E4** is located, and when cleaning the grinding plates **C8–C10**, grinding blade **C7**, grinder screw shaft **C6** and graters **D3, D5–D7** pay increased attention so as not to injure yourself on the blades or sharp edges.

INSTALLATION LOCATION OF THE APPLIANCE



- Place the appliance on an even, dry, clean and especially stable surface, for example on a kitchen countertop.
- Always locate the appliance so that nobody can brush against it and thereby pull or push it over. Never locate it on the edge of the countertop or table, the vibrations during use could cause it to move resulting in a subsequent fall.

TURNING ON AND OFF

- Before connecting the multifunctional stand mixer to a power socket, always check that it is correctly assembled according to the instructions in this user's manual, that the multi-function head **A1** is tilted down into the horizontal position and that the speed control knob **A11** is set to the **O** position.
- Connect the power cord to an el. power socket. A sound signal is made. The indicator **B1** and **B4**, touch buttons **B5–B10**, speed control knob **A11** and the illumination of the stainless steel bowl area will be lit for a moment and then turn off. The control button **B10**  will subsequently repeatedly turn on and off.
- Touch button **B10**  to set the multifunctional stand mixer to stand-by mode. The appliance will beep, the buttons **B5–B9**, the speed control knob **A11** and the illumination of the stainless steel bowl area will be lit. Subsequently, buttons **B5–B8** will repeatedly turn on and off. The stainless steel bowl area, the buttons **B9–B10** and the speed control knob **A11** will remain lit.







Note:




If no settings are made within 10 minutes of putting the multifunctional stand mixer into the stand-by mode, the control panel with display **A9**, the speed control knob **A11** and the illumination of the stainless steel bowl will turn off. Only button **B10**  will remain active. If this happens, simply touch button **B10**  to put the multifunctional stand mixer back into stand-by mode.

- To put the multifunctional stand mixer into operation from the stand-by mode, use the control elements described further in this user's manual. Read the entire user's manual before putting the multifunctional stand mixer into operation. It is necessary to adhere to the instructions contained in this user's manual during operation. The purpose and method of use of the individual types of accessories are described in the respective chapters.

- To stop operation, use the respective control elements. In the event that you have selected one of the preset programs, operation will be stopped automatically at the end of the preset program.
- When you have finished using the multifunctional stand mixer, ensure that it is turned off and that the control knob **A11** is set to the **O** position. Then disconnect the multifunctional stand mixer from the electrical power socket.

CONTROL ELEMENTS

Control element	Feature
Button B10 	<p>After connecting the multifunctional stand mixer to a power socket, wait a few seconds until this button becomes active and then touch it to put the multifunctional stand mixer into stand-by mode.</p> <p>If the multifunctional stand mixer is in operation, touching this button will pause its operation. Paused operation is indicated by the control knob A11 quickly flashing on and off. Touching this button again, will put the multifunctional stand mixer back into operation. The memory function enables the appliance to be put back into operation up to 10 minutes after operation has been paused. After 10 minutes, the control panel with display A9 and the control knob A11 and the illumination of the stainless steel bowl area will turn off. Only button B10 will remain active. In the event that before this the multifunctional stand mixer was in operation in the manual setting mode, set the control knob A11 back to the O position.</p> <p>If the multifunctional stand mixer is connected to a power socket and only button B10 is active on the control panel, touch it to put the multifunctional stand mixer into stand-by mode.</p>
Button B9 RESET	<p>If the multifunctional stand mixer is operating in the preset program mode or in the manual setting mode, touch this button to stop operation. The multifunctional stand mixer will switch to the stand-by mode.</p> <p>In the case of the manual setting mode, it is necessary to set the control knob A11 back to the O position.</p>
Buttons B2  and B3 	<p>First select a preset program or manually set the speed and then you can use these buttons to adjust or set the operating time. The maximum operating time in the manual mode is 10 minutes. The maximum settable times for the preset programs are as follows: 4 min in the whipping program, 6 min in the beating program, 8 minutes in the kneading program and 3 minutes in the blending program.</p> <p>If the operating time is 5 minutes or less, each time button B2 is touched, the time is reduced by 30 seconds.</p> <p>If the operating time is more than 5 minutes, each time button B2 is touched, the time is reduced by 1 minute.</p> <p>If the operating time is 5 minutes or less, each time button B3 is touched, the time is increased by 30 seconds.</p> <p>If the operating time is more than 5 minutes, each time button B3 is touched, the time is increased by 1 minute.</p>
Button B5 	<p>Touching this button in the stand-by mode will start the preset program for whipping with the balloon whisk.</p> <p>Pressing this button again will end the program.</p>

Button B6 	Touching this button in the stand-by mode will start the preset program for beating with the beater. Touching this button again will end the program.
Button B7 	Touching this button in the stand-by mode will start the preset program for kneading with the kneading hook. Touching this button again will end the program.
Button B8 	Touching this button in the stand-by mode will start the preset program for the blender. Touching this button again will end the program.
Speed control knob A11	Serves to set the speed level and to stop operation of the appliance in the manual setting mode. O – stop the operation of the appliance 1–8 – speed levels (1 – lowest, 8 – highest) P – PULSE mode for increasing the speed to maximum for a short time. It is necessary to hold the control knob A11 in the P position. After releasing the control knob A11 , it will return to the O position. Hold the control knob A11 in the P position only for short intervals of a few seconds in duration. In the event that you connect the multifunctional stand mixer to a power socket whilst the control knob A11 is set to a different position than O, it is necessary to first set the control knob A11 to the O position and only then will it be possible to select the desired speed level. Always, after you have finished using the multifunctional stand mixer, ensure that the control knob A11 is set to the O position.

SOFT START FUNCTION

This food processor has a soft start function that ensures a smooth ramp up of the motor when it starts, whereby it is gentle of the internal components of the product and extends its lifetime.

MOTOR PROTECTION

- The motor of the multifunctional stand mixer is equipped with a safety mechanism that protects it against damage in the situation where the multifunctional stand mixer is subjected to an excessively high load or if it remains in operation for too long. In the event that such a situation occurs, the safety mechanism will be triggered and the operation of the multifunctional stand mixer will be stopped. Set the control knob **A11** to the O position, disconnect the power cord from the power socket and allow the multifunctional stand mixer to cool down for at least 30 minutes.
- Do not leave the multifunctional stand mixer in operation for too long under a high load. Separate large batches into several smaller batches.

BEATING, WHIPPING AND KNEADING



Warning:

Before installing or removing accessories, the multifunctional stand mixer must always be turned off and disconnected from the power socket.

When installing or removing an attachment to/from the multi-function head **A1**, whilst the multifunctional stand mixer is connected to the power grid, it could happen that it is accidentally turned on and cause serious injury.

Planetary mixing system

- The multifunctional stand mixer is equipped with a planetary mixing system, which works on the principle of a dual rotation of the attachment. The attachment rotates anticlockwise along the inner perimeter of the bowl while rotating around its own axis in the opposite direction. This ensures that ingredients inside the stainless steel bowl are processed thoroughly and evenly.

Selecting an attachment type

Attachment type	Operation
Beater A15 or A19	It is used for beating light and medium heavy yeast-free doughs, for preparing sauces, creams, cake mixes, fillings, etc. Do not use it for kneading heavy doughs.
Balloon whisk A16	It is used for whisking whole eggs or egg whites, whipped cream, whipping creams, foamy creams, etc. Do not use it for beating or kneading doughs. Otherwise, this may damage it.
Kneading hook A17	It is used for kneading various types of doughs including heavy and thick doughs such as for example bread dough, pizza dough, fresh pasta doughs, etc.

Mounting attachments and attaching the stainless steel bowl (fig. F)

- Make sure that the control knob **A11** is set to the O position and that the multifunctional stand mixer is disconnected from the power socket. Covers **A8** and **A3** must be attached in their place.



Note:

The multifunctional stand mixer is equipped with a safety mechanism that prevents it from being started unless the cover **A8** is properly mounted in place.

- Using one hand, push down the lever **A10** towards the open padlock symbol. This will release the multi-function head **A1**. With the other hand, hold the multi-function head **A1** from above. Release the lever **A10** and tilt the multi-function head **A1** all the way up. Locking of the multi-function head **A1** in the tilted up position is indicated by the lever **A10** returning to the default position (to the closed padlock symbol), which is accompanied by an audible click.
- Insert the stainless steel bowl **A13** into the base unit **A6** and secure it in place by turning it clockwise. When the stainless steel bowl **A13** is properly attached, it cannot be separately lifted out of the base unit **A6**.
- Select the attachment **A15**, **A16**, **A17** or **A19** based on its intended use, insert it into the hole **A5** in the multi-function head **A1** and turn it anticlockwise to secure it in place. Lightly pull the attachment downwards with one hand to check that it is properly attached.
- Fill the stainless steel bowl **A13** with the ingredients that you wish to process. Proceed as described in chapter Adding ingredients into the bowl.
- Using one hand, push down the lever **A10** and the other to slowly tilt down the multi-function head **A1**, whilst releasing the lever **A10**. After tilting down the multi-function head **A1** into the horizontal position, there will be an audible click and the lever **A10** will return to the horizontal position (to the closed padlock symbol). Thereby the multi-function head **A1** is locked in the work position.

**Attention:**

When tilting down the multi-function head **A1**, take care not to crimp your fingers between the tilting and rigid part of the multifunctional stand mixer.


- Put the transparent cover **A14** on to the stainless steel bowl **A13** so that the feed tube points towards the front part of the multi-function head **A1**.

Adding ingredients into the bowl

- Put the ingredients that you wish to process into the stainless steel bowl **A13**. Do not fill the stainless steel bowl **A13** above the maximum mark, i.e. 4.5 litres.
- If an insufficient amount of ingredients are put in the bowl **A13** then they may not be optimally processed.
- The minimum and maximum amounts of ingredients that can be processed in a single batch are specified in the following table. Various recipes may include various ratios of powder (loose) and liquid ingredients, and therefore it is also necessary to take the overall composition of the given recipe into consideration.




Ingredients/Type of dough	Minimum amount	Maximum amount
Egg whites	4 pcs	12 pcs
Whipping cream	300 g	800 g
Cake dough, cookie dough, confectionery, etc.	400 g of flour	1500 g of flour
Bread dough, etc.	400 g of flour	1500 g of flour

Operation of the multifunctional stand mixer with the kneading hook, beater or whisk

- Before connecting the multifunctional stand mixer to a power socket, always check that it is correctly assembled according to the instructions in this user's manual, that the multi-function head **A1** is tilted down into the horizontal position and that the speed control knob **A11** is set to the 0 position.
- Connect the power cord to an el. power socket. Touch button **B10**  to set the multifunctional stand mixer to stand-by mode.

Preset programs



- The multifunctional stand mixer is equipped with three preset programs: beating, whipping and kneading.




Button	Attachment	Course of program:
	Balloon whisk A16	<ul style="list-style-type: none"> Preset speed: 1–8 Program duration: 4 minutes <p>At the beginning of the program, the speed gradually increases in approx. 3-second intervals until they reach speed 8.</p>
	Beater A15 or A19	<ul style="list-style-type: none"> Preset speed: 1–6 Program duration: 3 minutes <p>At the beginning of the program, the speed gradually increases in approx. 6-second intervals until they reach speed 6.</p>
	Kneading hook A17	<ul style="list-style-type: none"> Preset speed: 1–3 Program duration: 6 minutes <p>Speed 1 is set for the first minute of operation, speed 2 is set for the duration of the subsequent two minutes, and speed 3 is set for the final 3 minutes of operation.</p>

- In the stand-by mode, start the work cycle with a preset speed and duration by touching the button of one of the preset programs. The following buttons will be lit: **B9–B10**, the button of the currently selected program, speed indicator **B4** (the current speed is indicated by flickering speed indicators); and the remaining countdown time of the preset time will be shown on the display.

**Note:**

It is not possible to adjust the speed in a preset program. The time can be adjusted on the control panel using

buttons **B2**  and **B3** . The maximum times that can be set are as follows: 04:00 in the whipping program, 06:00 in the beating program and 08:00 in the kneading program.

- If you wish to pause a program, press button **B10** . Pressing the **B10**  button again will resume the program. The memory function enables the program to be started again up to 10 minutes from it being paused. After 10 minutes, the display with the control panel **A9** will turn off. Only button **B10**  will remain active on the control panel.
- If you wish to end a program prematurely, press button **B9** RESET or the button with which you started the program.
- When the program is finished, the multifunctional stand mixer will beep and will stop operation, and it will switch to the stand-by mode.

**Warning:**

Never insert items such as spoons, kitchen knives, forks, etc. into the stainless steel bowl **A13** during operation as this could result in serious injury or damage to the appliance.



Manual setting

- If you do not wish to use the preset programs, you can set the processing speed and duration yourself.
- You can change the speed setting while the appliance is running. We recommend to always first start with a lower speed setting and to then gradually increase it as required. We recommend that runny doughs are processed at a lower speed; this will prevent ingredients from splashing out. As soon as they are mixed together, increase the speed to the required level. The recommended food processing times and recommended speed settings are provided in the table Quick guide to processing ingredients.

Speed setting

- Turning the speed control knob **A11** to the required speed level will start the multifunctional stand mixer. The display **A9** will show the elapsed time of operation.
- The processing time for most ingredients is generally in the order of several minutes. When using the whisks, we recommend that you do not exceed the operating time of 4 minutes, when using the beaters 6 minutes and when using the kneading hooks 8 minutes.
- To stop the appliance, set the control knob **A11** to the 0 position. This will switch the multifunctional stand mixer to the stand-by mode. The multifunctional stand mixer will automatically stop after 10 minutes of operation, unless you set the control knob **A11** to the 0 position. In the event that automatic shut-off occurred, set the speed control knob **A11** back to the 0 position.

Setting the speed and time of operation

- Turning the speed control knob **A11** to the required speed level will start the multifunctional stand mixer. The display **A9** will start counting down the elapsed time of operation.
- Use buttons **B2**  and **B3**  to set the desired time of operation. The maximum operating time that can be set is 10 minutes. The display **A9** will show the time remaining until the set time has elapsed. When the set time has elapsed, the multifunctional stand mixer will beep, stop automatically and switch to the stand-by mode.

- Set the speed control knob **A11** back to the O position.



Attention:

The maximum continuous operating time is 10 minutes. Then allow the appliance to cool down for approximately 30 minutes.

Pulse level

- If you wish to increase the speed to maximum for a short time, turn the control knob **A11** to position **P** (pulse mode) and hold it for a short time in this position. As soon as you release the control knob **A11**, it will automatically return to the O position. Hold the control knob **A11** in the P position only for short intervals of a few seconds in duration.

Quick guide to processing ingredients

Attachment	Ingredients	Recommended settings
Balloon whisk A16	egg whites, whipping cream, foamy creams, etc.	<ul style="list-style-type: none"> Speed: 6–8 Time: 2–4 minutes
Beater A15 or A19	soups, creams, cake mixes, fillings	<ul style="list-style-type: none"> Speed: 4–6 Time: 3–4 minutes
Kneading hook A17	bread dough, pizza dough, etc.	<ul style="list-style-type: none"> Speed: 1–3 Time: 4–6 minutes <p>Higher speed settings are not recommended for this type of attachment.</p>



Note:

The speeds and processing times provided above are only a reference. To prevent ingredients from splattering out of the stainless steel bowl **A13**, select an initial speed level of 1 or 2. Later set a higher speed based on requirements. For easier mixing of dough we recommended soft margarine or butter.

When whipping egg whites, the stainless steel bowl **A13** and the whisk **A16** must be perfectly clean and dry. Even a small amount of fat may result in that the egg whites will not 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.

Removing or releasing stuck-on ingredients

- In the event that it is necessary to remove ingredients or if the ingredients (e.g. dough) are stuck on the sides of the bowl **A13** and it is necessary to release them, stop the operation of the appliance by touching the button **RESET B9** (on preset programs) or by setting the speed control knob **A11** to the O position (manual setting).

Attention: Ending the operation of the appliance will cancel all previous settings.

- Make sure that the control knob **A11** is set to the O position and disconnect the multifunctional stand mixer from the power socket.
- In the event that the cover **A14** was used, first take it off. Tilt open the multi-function head **A1**. Check that it is properly locked in the top open position and remove the ingredients as necessary. If ingredients are stuck to the bowl, use a standard kitchen spatula to wipe them off the edge of the bowl **A13**.
- Check that there are only ingredients that you wish to process located inside the stainless steel bowl **A13**. Tilt the multi-function head **A1** back down into the working position. Put the cover **A14** on to the bowl **A13**. Connect the multifunctional stand mixer to a power socket and set the settings as required.

Ending operation and disassembling the accessories

- After you have finished using the appliance, set the control knob **A11** to the O position and disconnect the power cord from the power socket.
- If you have used the transparent bowl cover **A14**, take it off.
- Using one hand, push down the lever **A10** towards the open padlock symbol. This will release the multi-function head **A1**. At the same time, with the other hand, hold the multi-function head **A1** from above. Release the lever **A10** and tilt the multi-function head **A1** all the way up. Locking of the multi-function head **A1** in the tilted up position is indicated by the lever **A10** returning to the default position (to the closed padlock symbol), which is accompanied by an audible click.
- Gently push the attachment that you used upwards towards the multi-function head **A1** and simultaneously turn it clockwise. This will release it and you can take it out of the multi-function head **A1**.
- Turn the stainless steel bowl **A13** anticlockwise and carefully remove it from the base unit **A6**.
- Set the multi-function head **A1** back to the horizontal position.
- Clean out the used accessories after each use according to the instructions in chapter **CLEANING AND MAINTENANCE**.

GRINDING MEAT, MAKING KIBBEH, STUFFING SAUSAGE CASINGS AND MAKING COOKIES



Warning:

Before installing or removing accessories, the multifunctional stand mixer must always be turned off and disconnected from the power socket.

When installing or removing a grinder to the multi-function head **A1**, whilst the multifunctional stand mixer is connected to the power grid, it could happen that it is accidentally turned on and cause serious injury.

Assembling the grinder for grinding meat (fig. C and C₂)

- Insert the screw shaft **C6** into the grinding chamber **C1**. At the same time, make sure that the screw shaft **C6** is inserted in the grinding chamber **C1** in the correct direction and that it fits in properly.
- Place the grinding blade **C7** on to the shaft **C6** with the edge facing outwards from the chamber **C1** and on to it attach a grinding plate **C8**, **C9** or **C10** depending on the preferred consistency the grind. Make sure that the grinding plate properly slides along the perimeter into the hole in the grinding chamber **C1**.



Warning:

When handling the grinding blade **C7** and the grinding plates **C8**, **C9** or **C10**, pay increased attention so as not to injure yourself on the sharp parts.

- Place the screw ring **C11** on to the grinding chamber **C1** and tighten it securely by screwing it in.

Assembling the grinder for making kibbeh (fig. C and C₂)

- Insert the screw shaft **C6** into the grinding chamber **C1**. At the same time, make sure that the screw shaft **C6** is inserted in the grinding chamber **C1** in the correct direction and that it fits in properly.
- Place the kibbeh attachment **C13** on to the shaft **C6** and make sure that along the perimeter it properly slides into the hole in the grinding chamber **C1**. Put the conical attachment **C14** on to the kibbeh attachment **C13**.
- Complete the assembly by screwing the screw ring **C11** on to the grinding chamber **C1**. Pull the screw ring **C11** tight with appropriate force.

Assembling the grinder for stuffing sausage casings (fig. C and C₂)

- Insert the screw shaft **C6** into the grinding chamber **C1**. At the same time, make sure that the screw shaft **C6** is inserted in the grinding chamber **C1** in the correct direction and that it fits in properly.
- Place the separator **C12** on to the shaft **C6** and make sure that along the perimeter it properly slides into the hole in the grinding chamber **C1**. Put the sausage stuffer attachment **C15** on to the separator **C12**.
- Complete the assembly by screwing the screw ring **C11** on to the grinding chamber **C1**. Pull the screw ring **C11** tight with appropriate force.

Assembling the grinder for making cookies (fig. C and C₂)

- Insert the screw shaft **C6** into the grinding chamber **C1**. At the same time, make sure that the screw shaft **C6** is inserted in the grinding chamber **C1** in the correct direction and that it fits in properly.
- Place the separator **C12** on to the shaft **C6** and make sure that along the perimeter it properly slides into the hole in the grinding chamber **C1**. Insert the cookie maker holder **C16** into the screw ring **C11**.
- Screw the screw ring **C11** together with the cookie maker holder **C16** on to the grinding chamber **C1**. Pull the screw ring **C11** tight with appropriate force.
- Complete the assembly by inserting the cookie maker **C17** into the holder **C16**.

Mounting the assembled grinder on to the multifunction stand mixer (fig. G–J)

- Make sure that the control knob **A11** is set to the 0 position and that the multifunction stand mixer is disconnected from the power socket. The multi-function head **A1** must be tilted down to the horizontal position and none of the attachments **A15**, **A16**, **A17** or **A19** may be mounted on it. Cover **A8** must be attached in its place.



Note:

The multifunctional stand mixer is equipped with a safety mechanism that prevents it from being started unless the cover **A8** is properly mounted in place.

- Remove the front cover **A3** from the multi-function head **A1**. To remove the front cover **A3**, it is necessary to push down the bottom part of the cover **A3** with your index finger, which will release it and then it can be taken off by pulling it upwards.
- Put the assembled grinder on to the front hub **A4** at an angle of approximately 45° and turn it anticlockwise all the way to secure it in the operating position.
- Put the stainless steel hopper **C4** on to the feed tube of the grinder **C2**, and place a suitable container for collecting the food underneath the grinder. You can use the stainless steel bowl **A13**. When using the kibbeh maker attachment or the cookie maker attachment, we recommend using a tray.


Mincing meat

- First prepare the meat for grinding in the following way: Remove all bones, tendons, cartilage and cut the meat into 2 × 2 × 6 cm size pieces that will freely pass through the feed tube **C2**.



Warning:

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

- Before connecting the multifunctional stand mixer to a power socket, always check that it is correctly assembled according to the instructions in this user's manual, that the multi-function head **A1** is tilted down into the horizontal position and that the speed control knob **A11** is set to the 0 position.
- Connect the power cord to an el. power socket. Touch button **B10**  to set the multifunctional stand mixer to stand-by mode.
- Use the control knob **A11** to set the desired speed. For meat grinding, it is recommended to set speed level 4. Always initially

set the lowest speed and then increase it as required. The display will show the elapsed operating time.

- Gradually place the meat pieces into the feed tube **C2** and push them in using the pusher **C5**. Take care not to clog up the feed tube **C2** by a large amount of meat. Do not process more than 5 kg of meat per batch. The processing time is only several minutes.




Warning:

Never use fingers or other items to push the meat in. For this, always use the provided pusher **C5**.

- Ground meat will fall into the container located underneath the grinder. The meat that remains in the grinding chamber **C1** can be removed by grinding a slice of bread or a bread roll.
- To stop the appliance, set the control knob **A11** to the 0 position.
- The multifunctional stand mixer will automatically stop after 10 minutes of operation, unless you turn it off by setting the control knob **A11** to the 0 position. In the event that automatic shut-off occurred, set the speed control knob **A11** back to the 0 position.

Making kibbeh

- Prepare a pre-ground kibbeh meat mixture and place it on to the hopper **C4**.
- Before connecting the multifunctional stand mixer to a power socket, always check that it is correctly assembled according to the instructions in this user's manual, that the multi-function head **A1** is tilted down into the horizontal position and that the speed control knob **A11** is set to the 0 position.
- Connect the power cord to an el. power socket. Touch button **B10**  to set the multifunctional stand mixer to stand-by mode.
- Use the control knob **A11** to set the desired speed. For making kibbeh, it is recommended to set speed level 4. Always initially set the lowest speed and then increase it as required. The display will show the elapsed operating time.
- Gradually place the pre-ground meat mixture into the feed tube **C2** and push it in using the pusher **C5**. The result will be a hollow meat tube that is then cut into smaller pieces. The kibbeh is a traditional meal from the Middle East made predominantly from ground meat and whole grain wheat.




Warning:

Never use fingers or other items to push the meat mixture in. For this, always use the provided pusher **C5**.

- To stop the appliance, set the control knob **A11** to the 0 position.
- The multifunctional stand mixer will automatically stop after 10 minutes of operation, unless you turn it off by setting the control knob **A11** to the 0 position. In the event that automatic shut-off occurred, set the speed control knob **A11** back to the 0 position.

Stuffing sausage casings

- Prepare a sausage casing that you will stuff with pre-ground meat and allow it to soak in lukewarm water for approx. 10 minutes. Place the ground meat mixture on to the hopper **C4**. 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 **C15**.
- Before connecting the multifunctional stand mixer to a power socket, always check that it is correctly assembled according to the instructions in this user's manual, that the multi-function head **A1** is tilted down into the horizontal position and that the speed control knob **A11** is set to the 0 position.
- Connect the power cord to an el. power socket. Touch button **B10**  to set the multifunctional stand mixer to stand-by mode.
- Use the control knob **A11** to set the desired speed. For stuffing sausage casings, it is recommended to set speed level 4. Always initially set the lowest speed and then increase it as required. The display will show the elapsed operating time.

- With one hand hold the sausage casing on the attachment **C15** and use the other hand to push the ground meat mixture with the pusher **C5** through the feed tube of the grinder **C2**. If the sausage casing sticks to the attachment **C15**, it is necessary to moisten it with water again.




Warning:

Never use fingers or other items to push the meat mixture in. For this, always use the provided pusher **C5**.

- To stop the appliance, set the control knob **A11** to the 0 position.
- The multifunctional stand mixer will automatically stop after 10 minutes of operation, unless you turn it off by setting the control knob **A11** to the 0 position. In the event that automatic shut-off occurred, set the speed control knob **A11** back to the 0 position.

Making cookies

- Place the prepared dough on to the hopper **C4**.
- Slide the cookie maker **C17** to the left or right to set the desired cookie shape.
- Before connecting the multifunctional stand mixer to a power socket, always check that it is correctly assembled according to the instructions in this user's manual, that the multi-function head **A1** is tilted down into the horizontal position and that the speed control knob **A11** is set to the 0 position.
- Connect the power cord to an el. power socket. Touch button **B10**  to set the multifunctional stand mixer to stand-by mode.
- Use the control knob **A11** to set the desired speed. For making cookies, it is recommended to set speed level 3–4. Always initially set the lowest speed and then you can increase it as required. The display will show the elapsed operating time.
- Use the pusher **C5** to push the dough through the feed tube **C2**. The result will be a dough having the shape that you set using the cookie maker **C17**. We recommend that you place a tray or your palm underneath the pushed out dough. Then cut the formed dough into smaller pieces.



Warning:

Never use fingers or other items to push the dough in. For this, always use the provided pusher **C5**.

- To stop the appliance, set the control knob **A11** to the 0 position.
- The multifunctional stand mixer will automatically stop after 10 minutes of operation, unless you turn it off by setting the control knob **A11** to the 0 position. In the event that automatic shut-off occurred, set the speed control knob **A11** back to the 0 position.

Ending operation and disassembling the grinder

- After you have finished using the appliance, set the control knob **A11** to the 0 position and disconnect the power cord from the power socket.
- To remove the meat grinder from the multifunctional stand mixer, first remove the hopper **C4**. Then press the button **A2**, turn the grinder clockwise and pull it upwards from the multi-function head **A1** to remove it. After removing the grinder, put the front attachment hub cover **A3** back in its place.
- When disassembling the meat grinder into its individual parts, proceed in the reverse sequence.
- Clean out the used accessories after each use according to the instructions in chapter CLEANING AND MAINTENANCE.

GRATING



Warning:

Before installing or removing accessories, the multifunctional stand mixer must always be turned off and disconnected from the power socket.

When installing or removing a grating attachment to the multi-function head **A1**, whilst the multifunctional stand mixer is connected to the power grid, it could happen that it is accidentally turned on and cause serious injury.

Assembling the grating attachment (fig. D)

- Insert one of the grating cones **D3**, **D5**, **D6** or **D7** into the chamber **D2**. Then make sure that the grating cone is inserted into the chamber **D2** in the correct direction and that it properly fits into the chamber **D2**. For advice about the choice of grating cone, see Quick guide to selecting a grating cone



Attention:

When inserting grating cone **D3**, **D5**, **D6** or **D7** into the chamber **D2**, pay increased attention so as not to injure yourself on the sharp edges.

- Secure the grating cone in the chamber **D2** by screwing the screw ring **D4** on to the front part of the chamber **D2**. Pull the screw ring **D4** tight with appropriate force.

Mounting the assembled grating attachment on to the multifunctional stand mixer (fig. K)

- Make sure that the control knob **A11** is set to the 0 position and that the multifunctional stand mixer is disconnected from the power socket. The multi-function head **A1** must be tilted down to the horizontal position and none of the attachments **A15**, **A16**, **A17** or **A19** may be mounted on it. Cover **A8** must be attached in its place.



Note:

The multifunctional stand mixer is equipped with a safety mechanism that prevents it from being started unless the cover **A8** is properly mounted in place.

- Remove the cover **A3** from the multi-function head **A1**. To remove the front attachment hub cover **A3**, first push down the bottom part of the cover **A3** with your index finger, which will release it and then take it off by pulling it upwards.
- Put the assembled grating attachment on to the front hub **A4** at an angle of approximately 45° and turn it anticlockwise all the way to secure it in the operating position.
- Place an appropriate food container beneath the grating attachment. You can use the stainless steel bowl **A13**.

Using the grater


- The grater is intended for processing various types of fruit, vegetables and other foods normally used in the household.
- Prepare the ingredients and cut them into pieces that will pass through the top feed tube **D8**. Certain types of fruits/vegetables will require stones, pits, hard peels, shells, etc. to be removed before being processed.



Attention:

Never attempt to process nut shells or hard fruit stones.

- Before connecting the multifunctional stand mixer to a power socket, always check that it is correctly assembled according to the instructions in this user's manual, that the multi-function head **A1** is tilted down into the horizontal position and that the speed control knob **A11** is set to the 0 position.

- Connect the power cord to an el. power socket. Touch button **B10**  to set the multifunctional stand mixer to stand-by mode.
- Use the control knob **A11** to set the desired speed. For the grating attachment, it is recommended to set speed level 6. Always initially set the lowest speed and then increase it as required. The display will show the elapsed operating time.
- Place the ingredients one by one into the feed tube **D8**. Use the supplied pusher **D1** to push ingredients through the feed tube **D8**. The processing time is only several minutes.



Warning:

Never use fingers or other items to push the ingredients in. For this, always use the provided pusher **D1**.

- Always insert the individual pieces of ingredients into the feed tube, and with appropriate force gently push down on the pusher **D1**. During operation, ensure that the ingredients are passing through the attachment by looking into the feed tube **D8**. Never fill the feed tube up to its top edge with ingredients. Processing large amounts of ingredients at once may overload the multifunctional stand mixer. The grated ingredients will fall into the container located beneath the grating attachment.
- To stop the appliance, set the control knob **A11** to the 0 position.
- The multifunctional stand mixer will automatically stop after 10 minutes of operation, unless you turn it off by setting the control knob **A11** to the 0 position. In the event that automatic shut-off occurred, set the speed control knob **A11** back to the 0 position.

Useful advice for grating

- To achieve the best possible results, process fresh not overly ripened fruit. The same applies to vegetables.
- Softer types of fruit can be put into the freezer for a few minutes prior to processing. Do not process frozen food.
- Do not process soft or already grated cheese. Otherwise, the feed tube may become clogged.
- When using the very fine or fine grating cone **D3/D7** or the grating cone for cutting slices **D6**, push the food through the feed tube **D8** gently. When using the coarse grating cone **D5** it is necessary to push the ingredients through with greater force.

Quick guide to selecting a grating cone

Food	Speed setting	Grating cone for slicing D6	Coarse grating cone D5	Fine grating cone D7	Very fine grating cone D3
Fruit					
Apples	6	✓	✓	✓	
Fresh coconut pulp	6			✓	✓
Pears	6	✓			
Vegetables					
Carrot	6	✓	✓	✓	
Zucchini	6	✓	✓		
Cucumber	6	✓	✓		
Celery	6	✓	✓	✓	
Onion	6	✓			
Potatoes (smaller size)	6	✓	✓	✓	
Radish	6	✓	✓	✓	
Other foods					
Hard bread products (for breadcrumbs)	6				✓
Hard cheese	6		✓	✓	✓

- The table provides an overview of the most frequently used food.

Ending operation and removing the grating attachment

- After you have finished using the appliance, set the control knob **A11** to the 0 position and disconnect the power cord from the power socket.
- Touch the button **A2**, turn the grating attachment clockwise and pull it upwards from the multi-function head **A1** to remove it. After removing the grating attachment, put the front attachment hub cover **A3** back in its place.
- When disassembling the grating attachment into its individual parts, proceed in the reverse sequence.
- Clean out the used accessories after each use according to the instructions in chapter CLEANING AND MAINTENANCE.

BLENDING



Warning:

Before installing or removing accessories, the multifunctional stand mixer must always be turned off and disconnected from the power socket.

When installing or removing the blender to the multi-function head **A1**, whilst the multifunctional stand mixer is connected to the power grid, it could happen that it is accidentally turned on and cause serious injury.

Purpose of use of the blender and adding ingredients

- 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.
- Cut up the ingredients into equal size pieces measuring approximately 3 cm.
- Frozen ingredients (ice cubes, frozen banana, strawberries, etc.) should not be larger than 3 cm. Ice cubes must be processed immediately upon being removed from the freezer.
- From fruit and vegetables, always remove hard peels and take out hard stones from e.g. apricots, peaches, mangos, etc., or hard seeds. Always remove the central core from pineapples. Otherwise there is a risk of damaging the blender.
- If you wish to blend coconut, always blend only its pulp.

Filling the blending jar and assembling the blender

- Fill the blending jar **E3** with ingredients.



Warning:

Hot steam or splattering hot foods or liquids may cause scalding. Always pay increased attention when handling hot liquids and foodstuffs. The glass blending jar is resistant against heat up to 55 °C. Never place food or pour any liquids with a higher temperature into it, otherwise there is a risk of the glass jar cracking, which may subsequently lead to scalding. For reasons of increased safety, always allow hot foods and liquids to cool down before putting the appliance into operation.



Attention:

The maximum capacity of the blending jar is 1.5 litres. Never fill it past the maximum mark. When processing heated liquids or liquids that expand in volume during the blending process, do not fill the blending jar **E3** to more than 2/3 of its maximum capacity.

- Place the outer lid **E2** on to the blending jar **E3** so that its edges copy the neck of the blending jar **E3**, and push it down thoroughly

along its entire perimeter. Insert the inner cap **E1** into the hole in the lid **E2** and ensure that it is properly seated in it.


Mounting the blender on the multifunctional stand mixer (fig. L)

- Make sure that the control knob **A11** is set to the 0 position and that the multifunctional stand mixer is disconnected from the power socket. The multi-function head **A1** must be tilted down to the horizontal position and none of the attachments **A15**, **A16**, **A17** or **A19** may be mounted on it. The front attachment hub cover **A3** must be attached in its place. The stainless steel bowl **A13** may be mounted on the base **A6**.
- Remove the top cover **A8** from the multi-function head **A1**. Put the properly assembled blending jar on to the top attachment hub **A7** and turn it all the way towards the closed padlock symbol.




Note: The robot is equipped with a safety mechanism that prevents the blender from being started unless it is correctly attached to the top attachment hub **A7**.

Using the blender

- Before connecting the multifunctional stand mixer to a power socket, always check that it is correctly assembled according to the instructions in this user's manual, that the multi-function head **A1** is tilted down into the horizontal position and that the speed control knob **A11** is set to the 0 position.
- Connect the power cord to an el. power socket. Touch button **B10**  to set the multifunctional stand mixer to stand-by mode.



Preset program




- The multifunctional stand mixer has one preset program for the blending mode.

Button	Course of program:
	<ul style="list-style-type: none"> • Speed: 1–8 During the course of the program, the rotation speed increases and decreases and alternates with short pauses to ensure the proper processing of the ingredients. • Time: 1.5 minutes

- In stand-by mode, start the work cycle for the blender with the preset speed and duration by touching the button **B8**. The buttons **B9–B10**, the button of the selected program **B8**, the speed indicator **B4** will be lit and time will count down on the display until the preset time has elapsed.



Note: It is not possible to adjust the speed in a preset program while it is running. The time can be adjusted on the control panel using buttons **B2**  and **B3** . The maximum time that can be set in the preset blending program is 3 minutes.

- If you wish to pause a program, press button **B10** . Pressing the **B10**  button again will resume the program. The memory function enables the program to be started again up 10 minutes from it being paused. After 10 minutes, the display with the control panel **A9** will turn off. Only button **B10**  will remain active on the control panel.
- If you wish to end a program prematurely, press button **B9** RESET or the button **B8** with which you started the program.
- When the program is finished, the multifunctional stand mixer will beep and will stop operation, and it will switch to the stand-by mode.

Manual setting

- If you do not wish to use the preset blending program, you can set the processing speed and duration yourself. You can change

the speed setting while the appliance is running. We recommend to start at a lower speed and to increase it gradually. The recommended food processing times and recommended speed settings are provided in the table Quick guide to blending.





Attention:

The maximum continuous operating time in the blending mode is 3 minutes. Do not leave the appliance in the blending mode for longer than 3 minutes. Then allow the appliance to cool down for approximately 30 minutes.

Speed setting

- Turning the speed control knob **A11** to the required speed level will start the blender. The display **A9** will show the elapsed time of operation. To stop the appliance, set the control knob **A11** to the 0 position. This will switch the multifunctional stand mixer to the stand-by mode.
- Do not leave the multifunctional stand mixer in the blending mode for longer than 3 minutes.

Setting the speed and time of operation

- Turning the speed control knob **A11** to the required speed level will start the multifunctional stand mixer. The display **A9** will start counting down the elapsed time of operation.
- Use buttons **B2**  and **B3**  to set the desired time of operation. Do not set a time of operation greater than 3 minutes. The display **A9** will show the time remaining until the set time has elapsed. When the set time has elapsed, the multifunctional stand mixer will beep, stop automatically and switch to the stand-by mode.
- Set the speed control knob **A11** back to the 0 position.

Pulse level

- If you wish to increase the speed to maximum for a short time, turn the control knob **A11** to position P (pulse mode) and hold it for a short time in this position. As soon as you release the control knob **A11**, it will automatically return to the 0 position. Hold the control knob **A11** in the P position only for short intervals of a few seconds in duration.

Quick guide to blending

Ingredients	Speed setting	Recommended blending time
Fruit, vegetables cut into smaller pieces	7–8	90 s
Baby food	7–8	90 s
Spreads, dressings, marinades	5–6	60 s
Smoothies and cocktails	7–8	90 s
Soups	7–8	90 s
Ice cubes	P	60 s



Note:

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

Advice and tips for blending

- Ingredients are getting stuck on the blade assembly **E4** or the walls of the blending jar **E3**, stop the appliance by either touching button **B8**, which was used to start the preset program, or by setting the control knob **A11** to the 0 position (in the manual setting).
Attention: Ending the operation of the appliance will cancel all previous settings.
- Make sure that the control knob **A11** is set to the 0 position and disconnect the multifunctional stand mixer from the power socket.

- Make sure that the blade assembly **E4** has stopped rotating. Carefully remove the assembled blending jar from the multi-function head **A1** by turning it towards the opened padlock symbol and then lifting it upwards. Open the lid **E2** and use a plastic spatula to clean the blade assembly **E4** and the walls of the blending jar **E3**. Make sure that there are only ingredients suitable for processing located inside the blending jar **E3**. Put the lid **E2** back on and reattach the blender assembly to the multi-function head **A1**. Connect the power cord to a power socket and make the manual settings again or select the preset blending program and adjust the blending time in the appropriate manner.
- When processing heated liquids, do not remove the inner cap **E1** during operation.
- When processing heated liquids or liquids that expand in volume during the blending process, do not fill the blending jar to more than 2/3 of its maximum capacity.
- First, blend a smaller amount of ingredients and then gradually add more ingredients through the hole in the lid while blending. In this way, you will achieve better results than by adding all ingredients into the blending jar 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 while blending.
- To blend very thick liquids, we recommend using the pulse level so that the blade assembly does not jam. 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.
- Do not process dried fruit, coffee beans, nuts, grains, etc. for longer than 1 minute.

Ending operation and disassembling the blender

- After you have finished using the appliance, set the control knob **A11** to the 0 position and disconnect the power cord from the power socket.
- Make sure that the blade assembly **E4** has stopped rotating and carefully remove the blending jar assembly from the multi-function head **A1** by turning it towards the opened padlock symbol and then lifting it upwards. Properly mount the top attachment hub cover **A8** back in its place.
- When disassembling the blending jar into its individual parts, proceed in the reverse sequence to its assembly. Use a soft plastic spatula to remove food from the blending jar **E3**.
- Clean out the used accessories after each use according to the instructions in chapter CLEANING AND MAINTENANCE.

CLEANING AND MAINTENANCE



Warning:

Before carrying out any cleaning or maintenance, always set the control knob **A11** to the 0 position, disconnect the appliance from the power grid and allow it to cool down completely. Never use chemicals, dishwashing abrasive wool, steel wool or cleaning products with abrasive components for cleaning. Otherwise the surface of the appliance or its accessories may be damaged. Never rinse the multifunctional stand mixer or its power cord under water or submerge it in water. NEITHER the multifunctional stand mixer NOR any parts of its accessories are designed to be washed in a dishwasher!

- Prior to cleaning them, it is always necessary to remove the removable accessories from the multi-function head **A1** and then to disassemble them if they comprise of multiple parts.
- Thoroughly wash all removable parts that came into contact with food in hot water using neutral dishwashing detergent. If you whisked egg whites, first rinse the stainless steel bowl **A13** and the used whisk **A16** under cold water. If you were to use hot water, the

egg white remains would harden and their removal would be more difficult. When cleaning the blending jar **E3**, proceed according to the procedure described below.

- Clean the blending jar **E3** by filling it with 0.5 litre of clean water and 1-2 drops of kitchen detergent and then assemble the blender and run it for 10 to 15 seconds. Then turn off the multifunctional stand mixer, 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 **E3** and then thoroughly rinse out the blending jar **E3** with clean water. If the outer surface of the glass blending jar **E3** is soiled, rinse it under hot running water whilst using neutral kitchen detergent and then wash it under clean running water. **Attention:** When cleaning, make sure that no water enters into the underside of the blending jar **E5** by which it is connected to the multifunctional stand mixer. Carefully dry any moisture or always allow it to dry out completely. Allow the internal area of the blending jar **E3** to dry out completely and dry the outer surface of the glass blending jar **E3** using a wiping cloth.
- Rinse the removable parts that you washed with the kitchen detergent using clean water and allow them to dry naturally or carefully wipe them dry using a fine wiping cloth.



Attention:

When cleaning the inside of the blending jar with the blade assembly **E4**, the grinding plates **C8–C10**, grinding blade **C7**, screw shaft **C6** and graters **D3, D5–D7**, pay increased attention so as not to injure yourself on the blades or sharp edges.

- Clean the outer surface of the multifunctional stand mixer using only a lightly dampened cloth. While doing this, take care that no water enters into the control knob **A11**.
- Only clean the front attachment hub **A4** and the top attachment hub **A7** using a clean wiping cloth.
- Only clean the power cord of the multifunctional stand mixer using a dry wiping cloth.

STORAGE

- Always make sure that the control knob **A11** is set to the 0 position and that the multifunctional stand mixer is disconnected from the power socket. Clean the multifunctional stand mixer and all of its accessories that were used according to the instructions described in chapter CLEANING AND MAINTENANCE. Prior to storage, the multifunctional stand mixer and its accessories must be clean. Likewise, make sure that the accessories are completely dry.
- Place and thoroughly mount the stainless steel bowl **A13** into the base **A6**. Tilt the multi-function head **A1** to the horizontal position. Store the multifunctional stand mixer and all of its accessories in a clean, dry place out of the reach of children and animals.



Attention:

Keep the multifunctional stand mixer away from extreme temperatures, direct sunlight and excessive humidity and do not store it in an overly dusty environment. Do not place the multifunctional stand mixer on its side. During storage, do not leave the removable accessories (blender, meat grinder, grating attachment) mounted on the multi-function head **A1**. Do not place anything on top of the stored multifunctional stand mixer.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage range.....	220–240 V
Rated frequency.....	50/60 Hz
Rated power input.....	1,800 W
Weight (without accessories).....	10.5 kg
Total volume of the stainless steel bowl.....	6.7 l
Maximum filling capacity of the stainless steel bowl.....	4.5 l
The maximum filling capacity of the glass blending jar.....	1.5 l
Maximum time of continuous operation.....	10 minutes
Maximum time of continuous operation of the blender.....	3 minutes
Cooling time between two operation cycles.....	30 minutes
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.

Changes to text and technical parameters are reserved.

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 products at determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your products to the local retailer when buying an equivalent new product.

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 electrical or electronic equipment, 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.

CZ Kuchyňský robot

Důležité bezpečnostní pokyny

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Obecná upozornění

- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
- 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.

- Dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o ostré části při manipulaci s mlecím nožem mlýnku, struhadly

- a nožovou jednotkou mixovací nádoby, a to zvláště při sestavování nebo demontáži příslušenství, při plnění nebo vyprazdňování mixovací nádoby a během čištění.
- Povrchy spotřebiče a jeho příslušenství, které jsou ve styku s potravinami, vždy čistěte dle pokynů uvedených v tomto návodu.
 - Tento návod obsahuje doby příprav a nastavení rychlostí pro jednotlivé typy příslušenství.
 - Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud jej nebudete používat, pokud jej necháváte bez dozoru a 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.

Elektrická bezpečnost

- Před připojením spotřebiče k elektrické zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.
- Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce. Nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Před použitím plně rozvířte přívodní kabel.
- Dbejte na to, aby se vidlice přívodního kabelu nedostala do kontaktu s vlhkostí, vodou nebo jinou kapalinou.
- Neodpojujte spotřebič od elektrické zásuvky tahem za přívodní kabel. Mohlo by dojít k poškození přívodního kabelu nebo elektrické zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku přívodního kabelu.
- Zástrčku přívodního kabelu spotřebiče nepřipojujte a neodpojujte od elektrické zásuvky mokřima rukama.
- Na přívodní kabel nepokládejte žádné předměty. Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu nebo ostrých předmětů.
- Přívodní kabel udržujte v suchu.
- Přívodní kabel neomotávejte okolo spotřebiče.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, spotřebič neopravujte sami ani ho nijak neopravujte. Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče svěťte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče během platnosti záruky se vystavujete riziku ztráty záručních plnění.
- Abyste zabránili nebezpečí úrazu elektrickým proudem, nikdy neponožte spotřebič ani jeho přívodní kabel do vody nebo jiné tekutiny ani jej nemýjete pod tekoucí vodou.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od elektrické zásuvky po ukončení používání.
- Pokud spotřebič spadne do vody, v žádném případě jej nepoužívejte. Předejte jej autorizovanému servisnímu středisku ke kontrole.
- Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo jakékoli jiné součásti, která by spínala spotřebič automaticky.

Bezpečnost při používání

- Spotřebič je určen pro použití v domácnosti a je konstruován pro zpracování běžného množství potravin v domácnosti. Nepoužívejte jej pro komerční účely nebo k jiným účelům, než pro které je určen.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití ve vnitřních prostorech. Nikdy jej nepoužívejte v průmyslovém prostředí nebo venku.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím výrobce.



Varování:

Použití neoriginálního příslušenství může vést ke vzniku nebezpečné situace.

- Je zakázáno jakkoliv upravovat povrch spotřebiče, např. pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.
- Spotřebič a jeho příslušenství používejte pouze v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu k obsluze.
- Před prvním použitím je třeba důkladně omýt jednotlivé součásti odnímatelného příslušenství teplou vodou za použití kuchyňského saponátu, poté je opláchnout pitnou vodou a důkladně otřít dosucha utěrkou. Při čištění mixovací nádoby dbejte na to, aby dospou do podstavce, kterým se mixér připevňuje k robotu, nevnikla voda. Kuchyňského robota ani jeho přívodní kabel nikdy neoplachujte pod vodou ani neponořujte do vody.
- Než připevníte odnímatelné příslušenství ke spotřebiči, ujistěte se, že je čisté a suché.
- Při sklápění multifunkční hlavy dbejte zvýšené pozornosti, aby nedošlo k přiskřípnutí prstů mezi výklopnou a pevnou část robota.
- Před každým použitím se přesvědčte, že zvolené příslušenství není poškozeno. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným příslušenstvím.
- Nezakrývejte ventilační otvory spotřebiče.
- Spotřebič ani jeho příslušenství nepokládejte na elektrický nebo plynový varič ani do jeho blízkosti, na okraj stolu nebo na nestabilní povrch. Spotřebič ani jeho příslušenství neumísťujte do blízkosti topných těles, otevřeného ohně nebo jiných zdrojů tepla. Spotřebič umísťujte pouze na čistý, rovný a suchý a stabilní povrch.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud nefunguje správně, pokud upadl na zem, pokud byl ponořen do vody nebo je jakkoli poškozen. Předejte jej autorizovanému servisnímu středisku ke kontrole nebo opravě.
- Spotřebič a jeho příslušenství nevystavujte vílivům venkovního prostředí, extrémním teplotám, přímému slunečnímu záření, nadměrné vlhkosti nebo nadměrně prašnému prostředí.
- Před uvedením spotřebiče do chodu se ujistěte, že je řádně sestaven, že je multifunkční hlava v horizontální poloze. V případě použití příslušenství, které je určeno k mísení, hnětení nebo šlehání, se ujistěte, že je ponořeno v nerezové míse s potravinami.
- Spotřebič nespouštějte naprázdno. Nesprávné používání spotřebiče může nepříznivě ovlivnit jeho životnost.
- Při manipulaci se spotřebičem dbejte na to, abyste měli čisté a suché ruce.
- Aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace, vyvarujte se kontaktu s rotujícími částmi spotřebiče. Během používání nikdy nevkládejte do nádoby s přísadami ruce, vidličku nebo jiné předměty a udržujte vlasy, oblečení apod. v dostatečné vzdálenosti od rotujících částí spotřebiče. Pokud vidlička nebo jiný předmět spadnou do nádoby během používání, spotřebič okamžitě vypněte a odpojte od síťové zásuvky.
- Dbejte na to, aby se při provozu do plnicího otvoru mlýnku na maso nebo struhadla 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 nebo struhadla. K tomuto účelu slouží pýchovadlo, které je součástí příslušenství tohoto spotřebiče.
- Během provozu nikdy neodklápějte multifunkční hlavu.
- Před připevněním příslušenství ke spotřebiči, jeho sejmutím nebo výměnou spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky.
- Příslušenství nikdy nesestavujte ani nerozebírejte na spotřebiči.
- Nikdy nespouštějte mixér bez řádné nasazeného víka. Během provozu musí být víko vždy řádně připevněno k mixovací nádobě.
- Horká pára nebo rozstříknutí horkých tekutin nebo potravin mohou způsobit opaření. Při manipulaci s horkými tekutinami a potravinami vždy dbejte zvýšené opatnosti.
- Skleněná mixovací nádoba je odolná vůči teplotě do 55 °C. Nikdy do ní nevkládejte potraviny ani nelijte tekutiny o vyšší teplotě, jinak hrozí nebezpečí prasknutí skleněné nádoby a následně může dojít k opaření.
- Z důvodů zvýšené bezpečnosti nechejte horké tekutiny a potraviny před uvedením spotřebiče do provozu vychladnout.
- Pokud zpracováváte zahřáté tekutiny v mixovací nádobě, neodnímejte během provozu vnitřní víčko mixovací nádoby.
- Povrchy použitého příslušenství mohou být po použití zahřáté. Nedotýkejte se zahřátého povrchu. Pro přenašlení mixovací nádoby nebo nerezové mísy používejte rukojeť nebo držadla k tomu určená.
- Žádné příslušenství tohoto spotřebiče není určeno pro použití v mikrovlnné nebo elektrické troubě apod.
- Při manipulaci s mlecím nožem mlýnku na maso, struhadla a nožovou jednotkou mixéru dbejte zvýšené opatnosti, aby nedošlo k poranění o ostří. Zvýšená pozornost musí být věnována při vyprazdňování nádoby mixéru, při sestavování mlýnku na maso, při vyjímání mlecího nože z mlecí komory, při sestavování a rozebírání nástavce na strouhání a při čištění.
- Aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace, nikdy nepoužívejte spotřebič ke zpracování tvrdých surovin, jako jsou např. kosti, skořápky ořechů, tvrdé pecky meruňek, broskví, manga apod.
- Maximální doba nepřetržitého provozu spotřebiče je 10 minut. Při použití mixéru nepřekračujte dobu provozu 3 minuty. Před dalším použitím nechejte spotřebič 30 minut vychladnout. Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého provozu a dodržujte dobu potřebnou k vychladnutí spotřebiče před jeho dalším použitím.

Bezpečnost během čištění a údržby

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte, odpojte od síťové zásuvky a nechte zcela vychladnout.
- Spotřebič čistěte pravidelně po každém použití dle instrukcí uvedených v kapitole Čištění a údržba. Na spotřebiči neprovádějte jakoukoli jinou údržbu, než je čištění popsané v tomto návodu k obsluze.
- Multifunkční hlavu ani základnu nemýjte pod tekoucí vodou ani ji neponořujte do vody nebo jiné tekutiny. Spotřebič ani jeho příslušenství nejsou určeny pro mytí v myčce nádobí.
- Spotřebič skladujte v suchém, čistém prostředí. Před uložením spotřebiče se ujistěte, že je multifunkční hlava sklopena do horizontální polohy.

CZ Kuchyňský robot

Návod k použití

- Děkujeme, že jste si zakoupili náš výrobek značky SENCOR, a věříme, že s ním budete spokojeni.
- Před použitím spotřebiče se, prosím, seznámte 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. Pokud předáváte spotřebič jiné osobě, zajistěte, aby u něj byl přiložen tento návod k použití.
- Spotřebič pečlivě vybalte a dejte pozor, abyste nevyhodili žádnou část obalového materiálu dříve, než najdete všechny jeho součásti. Minimálně po dobu trvání zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost doporučujeme uschovat originální přepravní karton, balící materiál, pokladní doklad a potvrzení o rozsahu odpovědnosti prodávajícího nebo záruční list. V případě přepravy doporučujeme zabalit spotřebič opět do originálního krabice od výrobce.

POPIS SPOTŘEBIČE A JEHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

- | | |
|---|---|
| A1 Odklápěcí multifunkční hlava s osvětlením prostoru nerezové misy | 1–8 – rychlostní stupně (1 – nejnižší, 8 – nejvyšší)
P – režim PULSE pro krátkodobě zvýšení rychlosti na maximální otáčky |
| A2 Tlačítko pro uvolnění mlýnku na maso / nástavce na strouhání z čelního výstupu hlavy | A12 Protiskluzové nožky |
| A3 Snímatelný kryt čelního výstupu pro připevnění mlýnku na maso / nástavce na strouhání | A13 Nerezová mísa na zpracování potravin o celkovém objemu 6,7 l (2 ks)
Maximální kapacita naplnění nerezové misy je 4,5 l |
| A4 Čelní výstup pro připevnění mlýnku na maso / nástavce na strouhání | A14 Průhledný kryt proti rozstříkávání ingrediencí s otvorem pro postupné přidávání ingrediencí do nerezové misy |
| A5 Otvor pro připevnění šlehačic metly, mísicí metly nebo hnětačích háků | A15 Mísicí metla |
| A6 Základna pro nerezovou mísu | A16 Šlehač balónová metla |
| A7 Horní výstup pro připevnění mixéru | A17 Hnětačí hák |
| A8 Snímatelný kryt horního výstupu pro připevnění mixéru | A18 Víko nerezové misy (2 ks) slouží k zakrytí nerezové misy A13 , pokud v ní chcete zpracované suroviny přechodně uchovat. |
| A9 Ovládací panel s displejem | A19 Mísicí flexi metla se stěrkou
Používá se stejně jako mísicí metla A15 . Je navíc vybavena stěrkou, která průběžně stírá stěnu nerezové misy, a tím zajišťuje lepší zpracování všech ingrediencí do připravované směsi. |
| A10 Pojistka pro uvolnění/aretaci multifunkční hlavy | |
| A11 Otočný ovladač rychlosti sloužící k nastavení rychlostního stupně a zastavení chodu spotřebiče v režimu manuálního nastavení
O – zastavení chodu spotřebiče | |

Ovládací panel s displejem

- | | |
|---|---|
| B1 Ukazatel doby provozu zobrazuje nastavenou, uplynulou nebo zbývající dobu provozu | B6 balónovou metlou
Dotykové tlačítko pro spuštění/ukončení přednastaveného programu pro mísení mísicí metlou |
| B2 Tlačítko pro snížení doby provozu | B7 Dotykové tlačítko pro spuštění/ukončení přednastaveného programu pro hnětání hnětačím hákem |
| B3 Tlačítko pro zvýšení doby provozu | B8 Dotykové tlačítko pro spuštění/ukončení přednastaveného programu pro mixér |
| B4 Ukazatel rychlosti | |
| B5 Dotykové tlačítko pro spuštění/ukončení přednastaveného programu pro šlehání | |

- | | |
|-----------------------------------|--|
| B9 Dotykové tlačítko RESET | B10 Dotykové tlačítko Start/Pauza |
|-----------------------------------|--|

Mlýnek na maso

- | | |
|---|---------------------------------------|
| C1 Mlečicí komora | C9 Středně hrubý mlečicí disk |
| C2 Plnicí otvor | C10 Hrubý mlečicí disk |
| C3 Otvor pro vložení šnekové hřídele | C11 Šroubovací uzávěr |
| C4 Násypka | C12 Separátor |
| C5 Pěchovadlo | C13 Nástavec pro kibbeh |
| C6 Šneková hřídel | C14 Kuželový nástavec |
| C7 Mlečicí nůž | C15 Nástavec na plnění střívek |
| C8 Jemný mlečicí disk | C16 Držák tvořítka na cukrovi |
| | C17 Tvořítka na cukrovi |

Nástavec na strouhání*

- | | |
|---|---------------------------------------|
| D1 Pěchovadlo | D5 Hrubé struhadlo |
| D2 Komora pro vložení struhadla | D6 Struhadlo na krájení plátků |
| D3 Velmi jemné struhadlo | D7 Jemné struhadlo |
| D4 Šroubovací uzávěr pro zajištění struhadla uvnitř komory | D8 Plnicí otvor |

* Toto příslušenství není součástí dodávky. Lze dokoupit samostatně.

Mixér

- | | |
|---|--|
| E1 Vnitřní víčko | E4 Nožová jednotka je pevnou součástí mixovací nádoby |
| E2 Obvodové víko s otvorem pro přidávání ingrediencí | E5 Podstavec pro upevnění/sejmutí mixéru z horního výstupu multifunkční hlavy |
| E3 Mixovací nádoba s kapacitou 1,5 l | |

ÚČEL POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

- Kuchyňský robot je určen pro zpracování běžného množství potravin v domácnosti. Je vhodný k mísení, šlehání, hnětání a mixování potravin, k mletí masa, výrobě kibbehu nebo klobás, strouhání potravin a tvarování cukrovi.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vnější povrch robota očistěte lehce navhčeným hadříkem a přitom dbejte na to, aby do otočného ovladače rychlosti **A11** nevnikla vlhkost.
- Čelní výstup **A4** pro připevnění mlýnku nebo nástavce na strouhání a horní výstup **A7** pro připevnění mixéru očistěte pouze suchým hadříkem.
- Přívodní kabel robota čistěte pouze suchým hadříkem.



Varování:

Kuchyňského robota a jeho přívodní kabel nikdy neoplahčujte pod vodou ani neponořujte do vody.

- Před prvním použitím vyčistěte všechny součásti, které jsou určeny pro styk s potravinami, následujícím způsobem:
- Nerezovou mísu **A13**, víko **A18**, kryt **A14**, nástavce **A15–A17** a **A19**, součásti mlýnku **C1–C17**, součásti nástavce na strouhání **D1–D8** a příslušenství mixéru **E1–E2** důkladně omýjte v teple vodě za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté je opláchněte čistou vodou a nechteje volně uschnout nebo vyfýčete dosucha jemnou utěrkou.

- Vnitřní prostor mixovací nádoby **E3** důkladně vypláchněte teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu a poté několikrát vypláchněte čistou vodou. Vnější povrch skleněné nádoby **E3** opláchněte pod teplou tekoucí vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu a poté umyjte pod čistou tekoucí vodou. **Pozor:** Při čištění dbejte na to, aby dospou podstavce **E5**, kterým se mixér připevňuje k robotu, nevnikla voda. Případnou vlhkost opatrně osušte nebo nechteje vždy zcela vyschnout. Vnitřní prostor mixovací nádoby **E3** nechteje zcela vyschnout a vnější povrch skleněné nádoby **E3** osušte utěrkou.



Upozornění:

Kuchyňský robot ani žádná součást jeho příslušenství NEJSOU určeny k mytí v myčce nádobí!

Při čištění vnitřního prostoru mixovací nádoby **E3**, ve kterém je umístěna nožová jednotka **E4**, a při čištění mlecích disků **C8–C10**, mlecího nože **C7**, šnekové hřídele mítnku **C6** a struhadel **D3, D5–D7** dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o ostrý nebo ostré hrany.

UMÍSTĚNÍ SPOTŘEBIČE

- Spotřebič umístěte na rovný, suchý, čistý a především stabilní povrch, který unese váhu spotřebiče, tj. například pracovní deska kuchyňské linky.
- Spotřebič vždy umístěte tak, aby o něj nemohl nikdo zavadit, a tím jej strhnout nebo převrátit. Nikdy jej neumísťujte na okraj pracovní desky nebo stolu, vibrace během používání by mohly způsobit jeho pohyb a následný pád.

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ

- Před připojením robota k elektrické zásuvce se vždy ujistěte, že je řádně sestaven dle pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze, že je multifunkční hlava **A1** sklopena do horizontální pracovní polohy a že je otočný ovladač rychlosti **A11** nastaven v poloze O (vypnuto).
- Přívodní kabel připojte k elektrické zásuvce. Ozve se zvuková signalizace. Ukazatel **B1** a **B4**, dotyková tlačítka **B5–B10**, ovladač rychlosti **A11** a osvětlení prostoru nerezové mísy se krátce rozsvítí a poté zhasnou. Ovládací tlačítko **B10** následně pohasíná a rozsvěcuje se.
- Stisknutím tlačítka **B10** uvedete robota do pohotovostního režimu. Ozve se zvuková signalizace, rozsvítí se tlačítka **B5–B9**, ovladač rychlosti **A11** a osvětlení prostoru nerezové mísy. Následně budou tlačítka **B5–B8** pohasínat a rozsvěcovat se. Prostor nerezové mísy, tlačítka **B9–B10** a ovladač rychlosti **A11** zůstanou osvětleny.






Poznámka:

Pokud do 10 minut od uvedení robota do pohotovostního režimu neprovedete žádné nastavení, ovládací panel s displejem **A9**, otočný ovladač rychlosti **A11** a osvětlení prostoru nerezové mísy zhasnou. Aktivní zůstane pouze tlačítko **B10** . V takovém případě stačí pouze znovu stisknout tlačítko **B10** pro uvedení robota do pohotovostního režimu.

- Z pohotovostního režimu uvedete robota do provozu pomocí ovládacích prvků dále popsanych v tomto návodu k obsluze. Před uvedením robota do provozu si nejprve přečtěte celý návod. Při provozu je nutné dodržovat pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze. Účel a způsob použití jednotlivých typů příslušenství jsou uvedeny v příslušných kapitolách.
- Pro ukončení provozu použijte příslušné ovládací prvky. Pokud jste zvolili některý z přednastavených programů, k ukončení provozu dojde automaticky po skončení přednastaveného programu.
- Po ukončení používání se vždy ujistěte, že je robot vypnutý a že je otočný ovladač **A11** nastavený v poloze O (vypnuto). Poté odpojte kuchyňského robota od elektrické zásuvky.

OVĽÁDACÍ PRVKY

Ovládací prvek	Funkce
Tlačítko B10	<p>Po připojení robota k elektrické zásuvce vyčkejte několik sekund, než bude toto tlačítko aktivní, a poté jej stiskněte pro uvedení robota do pohotovostního režimu.</p> <p>Pokud je robot v provozu, stisknutím tohoto tlačítka přerušíte provoz. Přerušeni provozu je signalizováno rychlým rozsvěcováním a pohasínám osvětlení otočného ovladače A11. Opakovaným stisknutím tohoto tlačítka uvedete robota opět do provozu. Funkce paměti umožňují opětovně spuštění do 10 minut od přerušeni provozu. Po 10 minutách ovládací panel s displejem A9, otočný ovladač A11 a osvětlení prostoru nerezové mísy zhasnou. Aktivní zůstane pouze tlačítko B10. Pokud byl předtím robot v provozu v režimu manuálního nastavení, nastavte otočný ovladač A11 zpět do polohy O (vypnuto).</p> <p>Pokud je robot připojen k síťové zásuvce a na ovládacím panelu je aktivní pouze tlačítko B10, stiskněte jej pro uvedení robota do pohotovostního režimu.</p>
Tlačítko B9 RESET	<p>Pokud je robot v provozu v režimu přednastaveného programu nebo manuálního nastavení, stiskněte toto tlačítko pro ukončení provozu. Robot se přepne do pohotovostního režimu. V případě manuálního nastavení je třeba po ukončení provozu nastavit otočný ovladač A11 zpět do polohy O (vypnuto).</p>
Tlačítka B2 a B3	<p>Nejprve zvolte přednastavený program nebo manuálně nastavte rychlost a poté můžete pomocí těchto tlačítek upravit nebo nastavit dobu provozu. Maximální doba provozu v režimu manuálního nastavení je 10 minut. U přednastavených programů jsou maximální nastavitelné časy následující: 4 min v programu šlehání, 6 min v programu mísení, 8 min v programu hnětení a 3 min v programu mixování.</p> <p>Pokud je nastavena doba 5 minut nebo nižší, každé stisknutí tlačítka B2 sníží čas o 30 sekund. Pokud je nastavena doba vyšší než 5 minut, každé stisknutí tlačítka B2 sníží čas o 1 minutu.</p> <p>Pokud je nastavena doba 5 minut nebo nižší, každé stisknutí tlačítka B3 zvýší čas o 30 sekund. Pokud je nastavena doba vyšší než 5 minut, každé stisknutí tlačítka B3 zvýší čas o 1 minutu.</p>
Tlačítko B5	<p>V pohotovostním režimu stisknutím tohoto tlačítka spustíte přednastavený program pro šlehání balónovou metlou. Opětovným stisknutím tlačítka program ukončíte.</p>

Tlačítko B6 	V pohotovostním režimu stisknutím tohoto tlačítka spustíte přednastavený program pro mísení mísící metlou. Opětovným stisknutím tlačítka program ukončíte.
Tlačítko B7 	V pohotovostním režimu stisknutím tohoto tlačítka spustíte přednastavený program pro hnětení hnětacím hákem. Opětovným stisknutím tlačítka program ukončíte.
Tlačítko B8 	V pohotovostním režimu stisknutím tohoto tlačítka spustíte přednastavený program pro mixér. Opětovným stisknutím tlačítka program ukončíte.
Otočný ovladač rychlosti A11	Slouží k nastavení rychlostního stupně a zastavení chodu spotřebiče v režimu manuálního nastavení. O (vypnuto) – zastavení chodu spotřebiče 1–8 – rychlostní stupně (1 – nejnižší, 8 – nejvyšší) P – režim PULSE pro krátkodobé zvýšení rychlosti na maximální otáčky Otočný ovladač A11 je třeba v poloze P přidržet. Po uvolnění se ovladač A11 vrátí zpět do polohy O. Ovladač A11 přidržujte v poloze P vždy jen v krátkých několikosekundových intervalech. Pokud připojíte kuchyňského robota k síťové zásuvce a otočný ovladač A11 je nastaven v jiné poloze než O (vypnuto), je třeba ovladač A11 nejprve nastavit do polohy O (vypnuto) a teprve poté lze zvolit požadovaný rychlostní stupeň. Vždy po ukončení používání se ujistěte, že je otočný ovladač A11 nastaven v poloze O (vypnuto).

FUNKCE SOFT START

Tento kuchyňský robot je vybaven funkcí Soft Start, která zajišťuje plynulý náběh motoru při startu, a tím šetří vnitřní komponenty výrobku a prodlužuje jeho životnost.

OCHRANA MOTORU

- Motor kuchyňského robota je vybaven pojistkou, která jej chrání proti poškození, pokud je kuchyňský robot vystaven příliš velkému zatížení nebo je příliš dlouhou dobu v provozu. Pokud taková situace nastane, pojistka se aktivuje a provoz kuchyňského robota se zastaví. Otočný ovladač **A11** nastavte do polohy O (vypnuto), síťový kabel odpojte od elektrické zásuvky a robot nechejte alespoň 30 minut vychladnout.
- Nenechávejte kuchyňský robot v provozu příliš dlouho při velkém zatížení. Větší dávky surovin rozdělte na několik menších dávek.

MÍSENÍ, ŠLEHÁNÍ A HNĚTENÍ



Varování:

Před připravením nebo demontáží příslušenství musí být kuchyňský robot vždy vypnutý a odpojený od elektrické zásuvky.
Pokud byste připravovali nástavec k multifunkční hlavě **A1** nebo jej z ní demontovali a robot by byl zapojen do sítě, mohlo by dojít k jeho neúmyslnému zapnutí a následně k vážnému poranění.

Systém planetárního mixování

- Kuchyňský robot je vybaven systémem planetárního mixování, který funguje na principu dvojitě rotace nástavce. Nástavec rotuje po vnitřním obvodu nádoby v protisměru hodinových ručiček a zároveň kolem své osy v opačném směru. Tím je zajištěno důkladné a rovnoměrné zpracování ingrediencí obsažených v nerezové míse.

Výběr typu nástavce

Typ nástavce	Použití
Mísící metla A15 nebo A19	Používá se k mísení lehkých až středně těžkých těst bez kvasnic, k přípravě polev, krémů, dortových směsí, náplní apod. Nepoužívejte ji k hnětení těžkých těst.
Šlehací balonová metla A16	Používá se ke šlehání celých vajec nebo vaječných bílků, smetany (ke šlehání), pěnových krémů apod. Nepoužívejte ji k mísení nebo hnětení těst. Jinak by mohlo dojít k jejímu poškození.
Hnětací hák A17	Používá se k hnětení různých druhů těst včetně těžkých a hutných těst, jako je např. chlebové těsto, těsto na pizzu, těsto na čerstvé těstoviny apod.

Připravení nástavce a upevnění nerezové mísy (obr. F)

- Ujistěte se, že otočný ovladač **A11** je nastaven v poloze O (vypnuto) a že robot je odpojen od elektrické zásuvky. Kryt **A8** a **A3** musí být připraven na svém místě.



Poznámka:

Robot je vybaven pojistkou, která neumožní jeho spuštění, pokud není kryt **A8** řádně upevněn na svém místě.

- Jednou rukou stlačte pojistku **A10** dolů směrem k symbolu odemknutého zámku. Tím dojde k uvolnění multifunkční hlavy **A1**. Druhou rukou současně přidržujte multifunkční hlavu **A1** shora. Pojistku **A10** uvolněte a multifunkční hlavu **A1** odklopte nahoru až nadoraz. Aretace multifunkční hlavy **A1** v odklopené poloze je signalizována automatickým vrácením pojistky **A10** do původní polohy (k symbolu uzamknutého zámku), které je doprovázeno slyšitelným cvaknutím.
- Do základny **A6** vložte nerezovou mísu **A13** a upevněte ji pootočením ve směru hodinových ručiček. Pokud je nerezová mísa **A13** řádně upevněna, netze ji samostatně zdvihnout ze základny **A6**.
- Zvolte nástavec **A15**, **A16**, **A17** nebo **A19** dle účelu použití, zasuňte jej do otvoru **A5** v multifunkční hlavě **A1** a pootočením proti směru hodinových ručiček jej zajistíte v poloze. Za nástavec jednou rukou lehce zatáhněte směrem dolů, abyste ověřili, že je řádně připraven.
- Nerezovou mísu **A13** naplňte přísadami, které chcete zpracovat. Postupujte dle kapitoly Vložení surovin do mísy.
- Jednou rukou stlačte pojistku **A10** dolů a druhou rukou pomalu sklápějte multifunkční hlavu **A1** dolů a přitom uvolněte pojistku **A10**. Po sklopení multifunkční hlavy **A1** do horizontální polohy se ozve slyšitelné cvaknutí a pojistka **A10** se vrátí do vodorovné polohy (k symbolu uzamknutého zámku). Tím je multifunkční hlava **A1** aretována v pracovní poloze.



Upozornění:

Při sklápění multifunkční hlavy **A1** dolů dávejte pozor, aby nedošlo k přískřipnutí prstů mezi výklopnou a pevnou část robota.

- Na nerezovou mísu **A13** nasadte průhledný kryt **A14** tak, aby plnicí otvor směřoval k čelní části multifunkční hlavy **A1**.

Vložení surovin do mísy

- Do nerezové mísy **A13** vložte suroviny, které chcete zpracovat. Nerezovou mísu **A13** nenaplňujte nad úroveň rysky maxima, tj. 4,5 litru.
- Pokud vložíte do mísy **A13** příliš malé množství ingrediencí, nemusí dojít k jejich optimálnímu zpracování.
- Minimální a maximální množství surovin, které lze zpracovat v jedné dávce, jsou uvedeny v následující tabulce. Různé recepty mohou obsahovat různé podíly supekých a tekutých ingrediencí, a proto je rovněž nutné přihlídnout k celkovému složení konkrétního receptu.

Přísady/Typ těsta	Minimální množství	Maximální množství
Vaječné bílky	4 ks	12 ks
Smetana ke šlehaní	300 g	800 g
Dortové těsto, těsto na sušenky, cukroví apod.	400 g mouky	1500 g mouky
Chlebové těsto apod.	400 g mouky	1500 g mouky

Provoz kuchyňského robota s hnětacím hákem, mísicí nebo šlehačím metlou

- Před připojením robota k elektrické zásuvce se vždy ujistěte, že je řádně sestaven dle pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze, že je multifunkční hlava **A1** sklopena do horizontální pracovní polohy a že je otočný ovladač rychlosti **A11** nastaven v poloze 0 (vypnuto).
- Přívodní kabel připojte k elektrické zásuvce. Stisknutím tlačítka **B10** uvedte kuchyňského robota do pohotovostního režimu.

Přednastavené programy

- Kuchyňský robot je vybaven třemi přednastavenými programy: mísení, šlehaní a hnětení.

Tlačítko	Nástavec	Průběh programu
	Šlehačí balónová metla A16	<ul style="list-style-type: none"> • Přednastavená rychlost: 1–8 • Délka programu: 4 minuty <p>Na začátku programu se rychlost postupně zvyšuje v cca 3sekundových intervalech, až je dosažena rychlost 8.</p>
	Mísicí metla A15 nebo A19	<ul style="list-style-type: none"> • Přednastavená rychlost: 1–6 • Délka programu: 3 minuty <p>Na začátku programu se rychlost postupně zvyšuje v cca 6sekundových intervalech, až je dosažena rychlost 6.</p>
	Hnětací hák A17	<ul style="list-style-type: none"> • Přednastavená rychlost: 1–3 • Délka programu: 6 minut <p>Rychlost 1 je nastavena po dobu první minuty provozu, po dobu následujících dvou minut je nastavena rychlost 2 a po dobu posledních 3 minut provozu je nastavena rychlost 3.</p>

- V pohotovostním režimu spustíte pracovní cyklus s přednastavenou rychlostí a časem stisknutím tlačítka jednoho z přednastavených programů. Svítit budou tlačítka **B9–B10**, tlačítko právě zvoleného programu, ukazatel rychlosti **B4** (aktuální rychlost je indikována pohasínáním odpovídajícího počtu dílků na stupnici rychlosti) a na displeji se bude odpočítávat čas do uplynutí přednastavené doby.



Poznámka:

V přednastaveném programu nelze upravit rychlost. Na ovládacím panelu lze upravit pouze čas pomocí tlačítka

B2 a **B3** . Maximální nastavitelné časy jsou následující: 04:00 v programu šlehaní, 06:00 v programu mísení a 08:00 v programu hnětení.

- Chcete-li přerušit chod programu, stiskněte tlačítko **B10** . Opětovným stisknutím tlačítka **B10** se chod programu obnoví. Funkce paměti umožňuje opětovné spuštění programu do 10 minut od jeho přerušení. Po 10 minutách displej s ovládacím panelem **A9** zhasne. Na ovládacím panelu zůstane aktivní pouze tlačítko **B10** .
- Chcete-li předčasně ukončit program, stiskněte tlačítko **B9** RESET nebo tlačítko, kterým jste program spustili.
- Po skončení programu se ozve zvuková signalizace, zastaví se chod robota a dojde k jeho přepnutí do pohotovostního režimu.



Varování:

Během provozu nikdy nevklaďte do nerezové mísy **A13** předměty, jako jsou lžice, kuchyňský nůž, vidlička apod., mohlo by dojít k vážnému úrazu nebo poškození spotřebiče.

Ruční nastavení

- Pokud nechcete využít přednastavené programy, můžete rychlost a dobu zpracování potravin nastavit sami.
- Nastavení rychlosti můžete měnit během chodu. Doporučujeme vždy začít nejprve s nastavením nižší rychlosti a poté ji postupně zvyšovat dle potřeby. Řídká těsta doporučujeme zpracovávat při nižší rychlosti, zabráníte tak rozstříkávání přísad. Jakmile dojde k jejich promísení, zvýšte rychlost na požadovaný stupeň. Doporučené doby zpracování potravin a doporučená nastavení rychlosti jsou uvedeny v tabulce Rychlý průvodce zpracováním ingrediencí.

Nastavení rychlosti

- Otočením ovladače rychlosti **A11** na požadovaný rychlostní stupeň uvedte robota do chodu. Na displeji **A9** se bude zobrazovat uplynulý čas provozu.
- Doba zpracování většiny potravin se obvykle pohybuje v řádech několika minut. Při použití šlehačí metly doporučujeme nepřekračovat dobu provozu 4 min, při použití míchací metly dobu 6 minut a při použití hnětacího háku dobu 8 minut.
- Pro ukončení provozu nastavte otočný ovladač **A11** do polohy 0 (vypnuto). Tím uvedete robota do pohotovostního režimu. Kuchyňský robot se automaticky zastaví po 10 minutách provozu, nenastavíte-li otočný ovladač **A11** do polohy 0 (vypnuto) dříve. Pokud došlo k automatickému zastavení, ovladač rychlosti **A11** nastavte zpět do polohy 0 (vypnuto).

Nastavení rychlosti a doby provozu

- Otočením ovladače rychlosti **A11** na požadovaný rychlostní stupeň uvedte robota do chodu. Na displeji **A9** se začne odpočítávat uplynulý čas provozu.
- Tlačítka **B2** a **B3** nastavte požadovanou dobu provozu. Maximální nastavitelná doba provozu je 10 minut. Na displeji **A9** se bude zobrazovat čas zbývající do uplynutí nastavené doby. Po skončení nastavené doby se ozve zvuková signalizace, robot se automaticky zastaví a přepne se do pohotovostního režimu.
- Otočný ovladač rychlosti **A11** nastavte zpět do polohy 0 (vypnuto).

**Upozornění:**

Maximální doba nepřetržitého provozu je 10 minut. Poté nechteje spotřebič zhruba 30 minut vychladnout.

Pulzní stupeň

- Chcete-li krátkodobě zvýšit rychlost na maximální otáčky, otočte ovladač **A11** do polohy **P** (pulzní stupeň) a krátce jej v této poloze přidržte. Jakmile ovladač **A11** uvolníte, automaticky se vrátí do polohy **O** (vypnuto). Ovladač **A11** přidržujte v poloze **P** vždy jen v krátkých několikasekundových intervalech.

Rychlý průvodce zpracováním ingrediencí

Nástavec	Přísady	Doporučená nastavení
Šlehací balónová metla A16	vaječné bítky, smetana ke šlehání, pěnové krémy apod.	<ul style="list-style-type: none"> • Rychlost: 6–8 • Čas: 2–4 minuty
Mísicí metla A15 nebo A19	polevy, krémy, dortové směsi, náplně	<ul style="list-style-type: none"> • Rychlost: 4–6 • Čas: 3–4 minuty
Hnětací hák A17	chlebové těsto, těsto na pizzu apod.	<ul style="list-style-type: none"> • Rychlost: 1–3 • Čas: 4–6 minut Pro tento typ nástavce se nedoporučuje nastavení vyšších rychlostí.

**Poznámka:**

Výše uvedené rychlosti a časy zpracování jsou pouze orientační. Aby nedocházelo k rozstříkávání ingrediencí mimo nerezovou mísu **A13**, zvolte jako počáteční rychlost stupeň 1 nebo 2. Poté nastavte vyšší rychlost dle potřeby. Pro snazší míchání těsta doporučujeme použít měkký margarín nebo máslo. Při šlehání vaječných bílků musí být nerezová mísa **A13** a šlehací metla **A16** naprosto čistá a suchá. I malé množství tuku může způsobit, že nedojde k vyššímu šlehání bílků do požadované sněhové konzistence. Smetana ke šlehání by měla být před šleháním ochlazená na teplotu 6 °C. Přísady pro přípravu různých druhů těst nechteje před zpracováním odležet při pokojové teplotě.

Odebrání nebo uvolňování přichycených přísad

- Pokud je potřeba odebrat přísady nebo pokud se přísady (např. těsto) přichytí na okrajích mísy **A13** a je potřeba je uvolnit, ukončete chod spotřebiče stisknutím tlačítka **RESET B9** (u přednastavených programů) nebo nastavením otočného ovladače **A11** do polohy **O** (při ručním nastavení). **Pozor:** Ukončením chodu budou zrušena veškerá předchozí nastavení.
- Ujistěte se, že otočný ovladač **A11** je nastaven v poloze **O** a vypojte robota z elektrické zásuvky.
- Pokud jste použili kryt **A14**, nejprve jej sejměte. Odklopte multifunkční hlavu **A1**. Ujistěte se, že je řádně aretována v horní otevřené poloze a dle potřeby odeberte přísady. V případě přichycených přísad použijte k jejich setření z okrajů mísy **A13** běžnou kuchyňskou stěrku.
- Ujistěte se, že v nerezové misě **A13** jsou pouze potraviny, které chcete zpracovávat. Sklopte multifunkční hlavu **A1** zpět do pracovní polohy. Na mísu **A13** nasadte kryt **A14**. Kuchyňský robot připojte k elektrické zásuvce a znovu proveďte nastavení dle aktuální potřeby.

Ukončení provozu a demontáž příslušenství

- Po ukončení používání vždy nastavte otočný ovladač **A11** do polohy **O** (vypnuto) a přívodní kabel odpojte od elektrické zásuvky.
- Pokud jste používali průhledný kryt **A14**, sejměte jej.
- Jednou rukou stlačte pojistku **A10** dotlu směrem k symbolu odemknutého zámku. Tím dojde k uvolnění multifunkční hlavy **A1**. Současně druhou rukou přidržujte multifunkční hlavu **A1** shora. Pojistku **A10** uvolněte a multifunkční hlavu **A1** odklopte nahoru

až nadoraz. Aretace multifunkční hlavy **A1** v odklopené poloze je signalizována automatickým vrácením pojistky **A10** do původní polohy (k symbolu uzamknutého zámku), které je doprovázeno slyšitelným cvaknutím.

- Nástavec, který jste použili, lehce zatlačte směrem nahoru k multifunkční hlavě **A1** a současně jím pootočte ve směru hodinových ručiček. Tím dojde k jeho uvolnění a můžete jej vyjmout z multifunkční hlavy **A1**.
- Nerezovou mísu **A13** pootočte proti směru hodinových ručiček a opatrně ji vyjměte ze základny **A6**.
- Multifunkční hlavu **A1** uveďte zpět do horizontální polohy.
- Po každém použití vyčistěte použité příslušenství dle pokynů uvedených v kapitole ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA.

MLETÍ MASA, VÝROBA KIBBEHU, PLNĚNÍ STRÍVEK A TVAROVÁNÍ CUKROVÍ**Varování:**

Před připravením nebo demontáží příslušenství musí být kuchyňský robot vždy vypnutý a odpojený od elektrické zásuvky. Pokud byste připevňovali mlýnek k multifunkční hlavě **A1** nebo jej z ní demontovali a robot by byl zapojen do sítě, mohlo by dojít k jeho neúmyslnému zapnutí a následně k vážnému poranění.

Sestavení mlýnku pro mletí masa (obr. C a C₁)

- Do mléčkové komory **C1** vložte šnekovou hřídel **C6**. Přitom dbejte na to, aby šneková hřídel **C6** byla vložena do mléčkové komory **C1** správným směrem a aby do ní řádně zapadla.
- Na hřídel **C6** nasadte mléčkový nůž **C7** ostrým směrem ven z mléčkové komory **C1** a na něj nasadte mléčkový disk **C8**, **C9** nebo **C10** v závislosti na preferované hrubosti mletí. Dbejte na to, aby mléčkový disk po obvodu řádně zapadl do otvoru v mléčkové komoře **C1**.

**Varování:**

Při manipulaci s mléčným nožem **C7** a mléčnými disky **C8**, **C9** nebo **C10** dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o ostré části.

- Na mléčkovou komoru **C1** nasadte uzávěr **C11** a řádně jej upevněte zašroubováním.

Sestavení mlýnku pro výrobu kibbehu (obr. C a C₁)

- Do mléčkové komory **C1** vložte šnekovou hřídel **C6**. Přitom dbejte na to, aby šneková hřídel **C6** byla vložena do mléčkové komory **C1** správným směrem a aby do ní řádně zapadla.
- Na hřídel **C6** nasadte nástavec pro kibbeh **C13** a dbejte na to, aby po obvodu řádně zapadl do otvoru v mléčkové komoře **C1**. Kuželový nástavec **C14** nasadte na nástavec pro kibbeh **C13**.
- Celou sestavu zkompletujte našroubováním uzávěru **C11** na mléčkovou komoru **C1**. Přiměřeně velkou silou uzávěr **C11** dotáhněte.

Sestavení mlýnku pro plnění střívek (obr. C a C₃)

- Do mléčkové komory **C1** vložte šnekovou hřídel **C6**. Přitom dbejte na to, aby šneková hřídel **C6** byla vložena do mléčkové komory **C1** správným směrem a aby do ní řádně zapadla.
- Na hřídel **C6** nasadte separátor **C12** a dbejte na to, aby po obvodu řádně zapadl do otvoru v mléčkové komoře **C1**. Na separátor **C12** nasadte nástavec na plnění střívek **C15**.
- Celou sestavu zkompletujte našroubováním uzávěru **C11** na mléčkovou komoru **C1**. Přiměřeně velkou silou uzávěr **C11** dotáhněte.

Sestavení mlýnku pro tvarování cukroví (obr. C a C₂)

- Do mléčkové komory **C1** vložte šnekovou hřídel **C6**. Přitom dbejte na to, aby šneková hřídel **C6** byla vložena do mléčkové komory **C1** správným směrem a aby do ní řádně zapadla.

- Na hřídel **C6** nasadte separátor **C12** a dbejte na to, aby po obvodu řádně zapadl do otvoru v mléci komoře **C1**. Držák tvořítka **C16** vložte do šroubovacího uzávěru **C11**.
- Uzávěr **C11** s držákem tvořítka **C16** našroubujte na mléci komoru **C1**. Přiměřeně velkou silou uzávěr **C11** dotáhněte.
- Celou sestavu zkompletujte vsunutím tvořítka **C17** do držáku **C16**.

Montáž sestaveného mlýnku na robota (obr. G–J)

- Ujistěte se, že otočný ovladač **A11** je nastaven v poloze O (vypnuto) a že robot je odpojen od elektrické zásuvky. Multifunkční hlava **A1** musí být sklopena do horizontální polohy a nesmí k ní být připevněn žádný z nástavců **A15**, **A16**, **A17** nebo **A19**. Kryt **A8** musí být připevněn na svém místě.



Poznámka:

Robot je vybaven pojistkou, která neumožní jeho spuštění, pokud není kryt **A8** řádně upevněn na svém místě.

- Z multifunkční hlavy **A1** sejměte čelní kryt **A3**. Pro sejmutí čelního krytu **A3** je třeba ukazováčkem zatlačit na spodní část krytu **A3**, tím dojde k jeho uvolnění a poté jej lze sejmut tak nahoru.
- Sestavený mlýnec nasadte na čelní výstup **A4** pod úhlem cca 45° a pootočením proti směru hodinových ručiček až nadoraz jej upevněte do provozní polohy.
- Na plnicí otvor mlýnku **C2** nasadte shora nerezovou násypku **C4** a pod mlýnec umístěte vhodnou nádobu na potraviny. Můžete využít nerezovou mísu **A13**. Při použití nástavce na výrobu kibbehu nebo nástavce na tvarování cukroví doporučujeme použít táč.


Mletí masa

- Nejdříve si připravte maso k mletí, a to následujícím způsobem: Vykostěte jej, zbavte šlach, chrupavek a nakrájejte na kousky o velikosti cca 2 × 2 × 6 cm, které volně projdou plnicím otvorem **C2**.



Varování:

Nezpracovávejte zmražené maso. Před mletím jej nechejte rozmrazit.

- Před připojením robota k elektrické zásuvce se vždy ujistěte, že je řádně sestaven dle pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze, že je multifunkční hlava **A1** sklopena do horizontální pracovní polohy a že je otočný ovladač rychlosti **A11** nastaven v poloze O (vypnuto).
- Přívodní kabel připojte k elektrické zásuvce. Stisknutím tlačítka **B10**  uvedte kuchyňského robota do pohotovostního režimu.
- Otočným ovladačem **A11** nastavte požadovaný stupeň rychlosti. Pro mletí masa je doporučeno nastavení rychlosti na stupeň 4. Vždy nejprve nastavte nižší rychlost a pak ji zvýšte dle potřeby. Na displeji se bude zobrazovat uplynulá doba provozu.
- Kousky masa vkládejte postupně do plnicího otvoru **C2** a stlačujte je pěchovadlem **C5**. Dbejte na to, aby nedošlo k ucpání plnicího otvoru **C2** velkým množstvím masa. Nezpracovávejte větší množství než 5 kg masa v jedné dávce. Doba zpracování se pohybuje v řádech několika minut.




Varování:

Ke stlačování masa nikdy nepoužívejte prsty nebo jiné předměty. Vždy k tomu použijte dodané pěchovadlo **C5**.

- Mleté maso bude padat do nádoby umístěné pod mlýnec. Zbytky masa, které zůstaly v mléci komoře **C1**, lze odstranit semletím krajce chleba nebo rohlíku.
- Pro ukončení provozu nastavte otočný ovladač **A11** do polohy O (vypnuto).
- Robot se automaticky zastaví po 10 minutách provozu, nevypnete-li jej nastavením otočného ovladače **A11** do polohy O dříve. Pokud došlo k automatickému zastavení, ovladač rychlosti **A11** nastavte zpět do polohy O (vypnuto).

Výroba kibbehu

- Připravte si předem namletou masovou směs na kibbeh a položte ji na násypku **C4**.
- Před připojením robota k elektrické zásuvce se vždy ujistěte, že je řádně sestaven dle pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze, že je multifunkční hlava **A1** sklopena do horizontální pracovní polohy a že je otočný ovladač rychlosti **A11** nastaven v poloze O (vypnuto).
- Přívodní kabel připojte k elektrické zásuvce. Stisknutím tlačítka **B10**  uvedte kuchyňského robota do pohotovostního režimu.
- Otočným ovladačem **A11** nastavte požadovaný stupeň rychlosti. Pro přípravu kibbehu je doporučeno nastavení rychlosti na stupeň 4. Vždy nejprve nastavte nižší rychlost a pak ji zvýšte dle potřeby. Na displeji se bude zobrazovat uplynulá doba provozu.
- Namletou masovou směs vkládejte postupně do plnicího otvoru **C2** a stlačujte ji pěchovadlem **C5**. Výsledkem bude dutá masová trubička, která se pak nakrájí na menší kousky. Kibbeh je tradiční pokrm zemi blízkého východu vyrobený převážně z mletého masa a celozrnné pšenice.




Varování:

Ke stlačování masové směsi nikdy nepoužívejte prsty nebo jiné předměty. Vždy k tomu použijte dodané pěchovadlo **C5**.

- Pro ukončení provozu nastavte otočný ovladač **A11** do polohy O (vypnuto).
- Robot se automaticky zastaví po 10 minutách provozu, nevypnete-li jej nastavením otočného ovladače **A11** do polohy O dříve. Pokud došlo k automatickému zastavení, ovladač rychlosti **A11** nastavte zpět do polohy O (vypnuto).

Plnění střívek

- Připravte si střívko, které budete plnit předem namletým masem, a nechte jej máčet ve vlažné vodě cca 10 minut. Namletou masovou směs položte na násypku **C4**. Střívko vyjměte z vody a jeden jeho konec zašpejlujte nebo zavažte a druhý konec nasuňte jako harmoniku na nástavec na plnění střívek **C15**.
- Před připojením robota k elektrické zásuvce se vždy ujistěte, že je řádně sestaven dle pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze, že je multifunkční hlava **A1** sklopena do horizontální pracovní polohy a že je otočný ovladač rychlosti **A11** nastaven v poloze O (vypnuto).
- Přívodní kabel připojte k elektrické zásuvce. Stisknutím tlačítka **B10**  uvedte kuchyňského robota do pohotovostního režimu.
- Otočným ovladačem **A11** nastavte požadovaný stupeň rychlosti. Pro plnění střívek je doporučeno nastavení rychlosti na stupeň 4. Vždy nejprve nastavte nižší rychlost a pak ji zvýšte dle potřeby. Na displeji se bude zobrazovat uplynulá doba provozu.
- Jednou rukou přidržujte střívko na nástavci **C15** a druhou rukou pomocí pěchovadla **C5** protlačujte namletou masovou směs plnicím otvorem mlýnku **C2**. Pokud se střívko přichycuje k nástavci **C15**, je třeba jej znovu navlhčit vodou.




Varování:

Ke stlačování masové směsi nikdy nepoužívejte prsty nebo jiné předměty. Vždy k tomu použijte dodané pěchovadlo **C5**.

- Pro ukončení provozu nastavte otočný ovladač **A11** do polohy O (vypnuto).
- Robot se automaticky zastaví po 10 minutách provozu, nevypnete-li jej nastavením otočného ovladače **A11** do polohy O dříve. Pokud došlo k automatickému zastavení, ovladač rychlosti **A11** nastavte zpět do polohy O (vypnuto).

Tvarování cukroví

- Přípravené těsto si položte na násypku **C4**.
- Posunutím tvořítka **C17** doleva nebo doprava nastavte požadovaný tvar cukroví.
- Před připojením robota k elektrické zásuvce se vždy ujistěte, že je řádně sestaven dle pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze, že je multifunkční hlava **A1** sklopena do horizontální pracovní polohy a že je otočný ovladač rychlosti **A11** nastaven v poloze O (vypnuto).
- Přírodní kabel připojte k elektrické zásuvce. Stisknutím tlačítka **B10**  uveďte kuchyňského robota do pohotovostního režimu.
- Otočným ovladačem **A11** nastavte požadovaný stupeň rychlosti. Pro tvarování cukroví je doporučeno nastavení rychlosti na stupni 3–4. Vždy nejprve nastavte nižší rychlost a pak ji můžete zvýšit dle potřeby. Na displeji se bude zobrazovat uplynulá doba provozu.
- Pěchovadlem **C5** protlačujte těsto plnicím otvorem **C2**. Výsledkem bude těsto ve tvaru, který jste nastavili pomocí tvořítka **C17**. Pod vytlačovaným těstem doprůčujeme přidržovat tácek nebo dlaň. Vytvarované těsto pak rozkrájíte na menší kousky.



Varování:

Ke stlačování těsta nikdy nepoužívejte prsty nebo jiné předměty. Vždy k tomu používejte dodané pěchovadlo **C5**.

- Pro ukončení provozu nastavte otočný ovladač **A11** do polohy O (vypnuto).
- Robot se automaticky zastaví po 10 minutách provozu, nevypnete-li jej nastavením otočného ovladače **A11** do polohy O dříve. Pokud došlo k automatickému zastavení, ovladač rychlosti **A11** nastavte zpět do polohy O (vypnuto).

Ukončení provozu a demontáž mlýnku

- Po ukončení používání nastavte otočný ovladač **A11** do polohy O (vypnuto) a přírodní kabel odpojte od elektrické zásuvky.
- Pro demontáž mlýnku z robota nejdříve sejmete násypku **C4**. Poté stisknete tlačítko **A2**, mlýnkem pootočte ve směru hodinových ručiček a tahem směrem od multifunkční hlavy **A1** jej sejmete. Po sejmutí mlýnku vraťte kryt čelního výstupu **A3** zpět na své místo.
- Při rozebírání mlýnku na jednotlivé součásti postupujte opačným způsobem než při jeho sestavení.
- Po každém použití vyčistěte použité příslušenství dle pokynů uvedených v kapitole ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.

STROUHÁNÍ



Varování:

Před připevněním nebo demontáží příslušenství musí být kuchyňský robot vždy vypnutý a odpojený od elektrické zásuvky.

Pokud byste připevňovali nástavec na strouhání k multifunkční hlavě **A1** nebo jej z ní demontovali a robot by byl zapojen do sítě, mohlo by dojít k jeho neúmyslnému zapnutí a následně k vážnému poranění.

Sestavení nástavce na strouhání (obr. D)

- Do komory **D2** vložte jedno ze struhadel **D3**, **D5**, **D6** nebo **D7**. Přitom dbejte na to, abyste struhadlo vložili do komory **D2** správným směrem a aby řádně zapadlo do komory **D2**. S výběrem struhadla vám pomůže Rychlý průvodce pro výběr typu struhadla.



Upozornění:

Při vkládání struhadla **D3**, **D5**, **D6** nebo **D7** do komory **D2** dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o jeho ostří.

- Struhadlo zajistěte v komoře **D2** našroubováním uzávěru **D4** na přední část komory **D2**. Přiměřeně velkou silou uzávěr **D4** dotáhněte.

Montáž sestaveného nástavce na strouhání na robota (obr. K)

- Ujistěte se, že otočný ovladač **A11** je nastaven v poloze O (vypnuto) a že robot je odpojen od elektrické zásuvky. Multifunkční hlava **A1** musí být sklopena do horizontální polohy a nesmí k ní být připevněn žádný z nástavců **A15**, **A16**, **A17** nebo **A19**. Kryt **A8** musí být připevněn na svém místě.



Poznámka:

Robot je vybaven pojistkou, která neumožní jeho spuštění, pokud není kryt **A8** řádně upevněn na svém místě.

- Z multifunkční hlavy **A1** sejmete kryt **A3**. Pro sejmutí krytu čelního výstupu **A3** nejprve zatlačte ukazováčkem na spodní část krytu **A3**, tím dojde k jeho uvolnění, a poté jej sejmete nahoru.
- Sestavený nástavec na strouhání nasadte na čelní výstup **A4** pod úhlem ca 45° a pootočením proti směru hodinových ručiček až nadoraz jej upevněte do provozní polohy.
- Pod nástavec na strouhání umístěte vhodnou nádobu na potraviny. Můžete využít nerezovou mísu **A13**.


Použití struhadla

- Struhadlo je určeno pro zpracování různých druhů ovoce, zeleniny a některých dalších potravin běžně používaných v domácnosti.
- Připravte si suroviny a nakrájete je na kousky, které projdou horním plnicím otvorem **D8**. Některé plody je třeba před zpracováním zbavit pecek, jader, tvrdých slupek, skořápek apod.



Upozornění:

Nikdy se nepokoušejte zpracovávat skořápky ořechů nebo tvrdé pecky.

- Před připojením robota k elektrické zásuvce se vždy ujistěte, že je řádně sestaven dle pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze, že je multifunkční hlava **A1** sklopena do horizontální pracovní polohy a že je otočný ovladač rychlosti **A11** nastaven v poloze O (vypnuto).
- Přírodní kabel připojte k elektrické zásuvce. Stisknutím tlačítka **B10**  uveďte kuchyňského robota do pohotovostního režimu.
- Otočným ovladačem **A11** nastavte požadovaný stupeň rychlosti. Pro nástavec na strouhání je doporučeno nastavení rychlosti na stupni 6. Vždy nejprve nastavte nižší rychlost a pak ji zvýšte dle potřeby. Na displeji se bude zobrazovat uplynulá doba provozu.
- Suroviny postupně vkládejte do plnicího otvoru **D8**. K protlačování surovin plnicím otvorem **D8** použijte dodané pěchovadlo **D1**. Doba zpracování se pohybuje v řádech několika minut.



Varování:

Ke stlačování potravin nikdy nepoužívejte prsty nebo jiné předměty. Vždy k tomu používejte dodané pěchovadlo **D1**.

- Do plnicího otvoru vkládejte vždy jednotlivé kousky suroviny a přiměřenou silou a plynule tlačte na pěchovadlo **D1**. Během provozu kontrolujte stav a průchodnost nástavce pohledem do plnicího otvoru **D8**. Nikdy neplňte plnicí tubus surovinou až po jeho horní okraj. Zpracování velkého množství surovin najednou může způsobit přetížení robota. Nastrouhané suroviny budou padat do nádoby umístěné pod nástavcem na strouhání.
- Pro ukončení provozu nastavte otočný ovladač **A11** do polohy O (vypnuto).
- Robot se automaticky zastaví po 10 minutách provozu, nevypnete-li jej nastavením otočného ovladače **A11** do polohy O dříve. Pokud došlo k automatickému zastavení, ovladač rychlosti **A11** nastavte zpět do polohy O (vypnuto).

Užitečné rady pro strouhání

- Pro dosažení co nejlepších výsledků zpracovávejte čerstvé nepřežralé ovoce. Totéž platí o zelenině.
- Měkčí druhy ovoce můžete před zpracováním vložit na pár minut do mrazničky. Nezpracovávejte zmrzlé potraviny.
- Nezpracovávejte měkký nebo již nastrouhaný sýr. Jinak může dojít k ucpaní plicního otvoru.
- Pokud používáte velmi jemné nebo jemné struhadlo **D3/D7** nebo struhadlo na krájení plátků **D6**, potraviny protlačujte plicním otvorem **D8** zlehka. Při použití hrubého struhadla **D5** je třeba protlačovat potraviny větší silou.

Rychlý průvodce pro výběr typu struhadla

Surovina	Nastavení rychlosti	Struhadlo na krájení plátků D6	Hrubé struhadlo D5	Jemné struhadlo D7	Velmi jemné struhadlo D3
Ovoce					
Jablka	6	✓	✓	✓	
Čerstvá kokosová dužina	6			✓	✓
Hrušky	6	✓			
Zelenina					
Mrkev	6	✓	✓	✓	
Cuketa	6	✓	✓		
Okurka	6	✓	✓		
Celer	6	✓	✓	✓	
Cibule	6	✓			
Brambor (menší velikosti)	6	✓	✓	✓	
Ředkev	6	✓	✓	✓	
Ostatní potraviny					
Tvrdé pečivo (na strouhanku)	6				✓
Tvrdý sýr	6		✓	✓	✓

- V tabulce je uveden přehled nejčastěji používaných potravin.

Ukončení provozu a demontáž nástavce na strouhání

- Po ukončení používání nastavte otočný ovladač **A11** do polohy O (vypnuto) a přívodní kabel odpojte od elektrické zásuvky.
- Stiskněte tlačítko **A2**, nástavcem na strouhání pootočte ve směru hodinových ručiček a tahem směrem od multifunkční hlavy **A1** jej sejměte. Po sejmutí nástavce na strouhání vraťte kryt čelního výstupu **A3** zpět na své místo.
- Při rozebírání nástavce na strouhání na jeho jednotlivé součásti postupujte opačným způsobem než při jeho sestavení.
- Po každém použití vyčistěte použité příslušenství dle pokynů uvedených v kapitole ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA.

MIXOVÁNÍ



Varování:

Před připevněním nebo demontáží příslušenství musí být kuchyňský robot vždy vypnutý a odpojený od elektrické zásuvky. Pokud byste připevnili mixér k multifunkční hlavě **A1** nebo jej z ní demontovali a robot by byl zapojen do sítě, mohlo by dojít k jeho neúmyslnému zapnutí a následně k vážnému poranění.

Účel použití mixéru a příprava surovin

- 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.
- Potraviny nakrájejte na stejně velké kousky o velikosti zhruba 3 cm.
- Mražené suroviny (kostky ledu, mražený banán, jahody apod.) by neměly být větší než 3 cm. Kostky ledu je třeba zpracovat ihned po vyjmutí z mrazničky.
- Z ovoce a zeleniny vždy odstraňte tvrdé slupky a vyjměte tvrdé pecky, jako např. z meruněk, broskví, manga apod., nebo tvrdá semena. U ananasu vždy odstraňte středovou část. Jinak hrozí poškození mixéru.
- Chcete-li zpracovat kokosový ořech, zpracovávejte vždy pouze jeho dužinu.

Naplnění mixovací nádoby a sestavení mixéru

- Mixovací nádobu **E3** naplňte potravinami.



Varování:

Horká pára nebo rozstříknutí horkých tekutin nebo potravin mohou způsobit opaření. Při manipulaci s horkými tekutinami a potravinami vždy dbejte zvýšené opatnosti.

Skleněná mixovací nádoba je odolná vůči teplotě do 55 °C. Nikdy do ní nekládejte potraviny ani nelijte tekutiny o vyšší teplotě, jinak hrozí nebezpečí prasknutí skleněné nádoby a následně může dojít k opaření.

Z důvodů zvýšené bezpečnosti nechejte horké tekutiny a potraviny před uvedením spotřebiče do provozu vždy zchladnout.



Upozornění:

Maximální kapacita mixovací nádoby je 1,5 l. Nikdy ji nenaplňujte nad rysku maxima. Při zpracování zahřátých tekutin nebo tekutin, které nabývají v průběhu mixování na objemu, nepřlňte nádobu **E3** více než ze 2/3 její maximální kapacity.

- Na nádobu **E3** nasadte obvodové víko **E2** tak, aby jeho okraje kopírovaly hrdlo nádoby **E3**, a rádně jej stlačte dolů po celém obvodu. Do otvoru ve víku **E2** vložte vnitřní víčko **E1** a ujistěte se, že je v něm rádně usazené.

Upevnění mixéru na robota (obr. L)


- Ujistěte se, že otočný ovladač **A11** je nastaven v poloze O (vypnuto) a že robot je odpojen od elektrické zásuvky. Multifunkční hlava **A1** musí být sklopena do horizontální polohy a nesmí k ní být připevněn žádný z nástavců **A15**, **A16**, **A17** nebo **A19**. Kryt čelního výstupu **A3** musí být připevněn na svém místě. Nerezová mísa **A13** může být upevněna v základně **A6**.
- Z multifunkční hlavy **A1** sejměte horní kryt **A8**. Rádně sestavenou mixovací nádobu umístěte na horní výstup **A7** a pootočte s ní ve směru symbolu uzamknutého zámku až nadoraz.



Poznámka:


Robot je vybaven pojistkou, která nedovolí spuštění mixéru, pokud není správně upevněn k hornímu výstupu **A7**.

Provoz mixéru

- Před připojením robota k elektrické zásuvce se vždy ujistěte, že je rádně sestaven dle pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze, že je multifunkční hlava **A1** sklopena do horizontální pracovní polohy a že je otočný ovladač rychlosti **A11** nastaven v poloze O (vypnuto).
- Přívodní kabel připojte k elektrické zásuvce. Stisknutím tlačítka **B10**  uveďte kuchyňského robota do pohotovostního režimu.

Přednastavený program

- Kuchyňský robot je vybaven jedním přednastaveným programem pro režim mixování.

Tlačítko	Průběh programu
	<ul style="list-style-type: none">Rychlost: 1–8Během programu se rychlost otáček zvyšuje a snižuje a střídá se s krátkými pauzami k řádnému zpracování ingrediencí.Čas: 1,5 minuty




- V pohotovostním režimu spustíte stisknutím tlačítka **B8** pracovní cyklus pro mixér s přednastavenou rychlostí a časem. Svítit budou tlačítka **B9–B10**, tlačítko zvoleného programu **B8**, ukazatel rychlosti **B4** a na displeji se bude odpočítávat čas do uplynutí přednastavené doby.



Poznámka:

Při provozu v přednastaveném programu nelze upravit rychlost. Na ovládacím panelu lze upravit pouze čas

pomocí tlačítek **B2**  a **B3** . Maximální nastavitelný čas v přednastaveném programu mixování jsou 3 min.

- Chcete-li přerušit chod programu, stiskněte tlačítko **B10** . Opětovným stisknutím tlačítka **B10**  se chod programu obnoví. Funkce paměti umožňuje opětovně spuštění programu do 10 minut od jeho přerušení. Po 10 minutách displej s ovládacím panelem **A9** zhasne. Na ovládacím panelu zůstane aktivní pouze tlačítko **B10** .
- Chcete-li předčasně ukončit program, stiskněte tlačítko **B9** RESET nebo tlačítko **B8**, kterým jste program spustili.
- Po skončení programu se ozve zvuková signalizace, zastaví se chod robota a dojde k jeho přepnutí do pohotovostního režimu.

Ruční nastavení

- Pokud nechcete využít přednastavený program mixování, můžete rychlost a dobu zpracování potravin nastavit sami. Nastavení rychlosti můžete měnit během provozu. Doporučujeme začít s nižší rychlostí a postupně ji zvyšovat. Doporučené doby zpracování potravin a doporučená nastavení rychlosti jsou uvedeny v tabulce Rychlý průvodce mixováním.





Upozornění:

Maximální doba nepřetržitého provozu v režimu mixování jsou 3 minuty. Nenechávejte spotřebič v režimu mixování v chodu po dobu delší než 3 minuty. Poté nechtej spotřebič zhruba 30 minut vychladnout.

Nastavení rychlosti

- Otočením ovladače rychlosti **A11** na požadovaný rychlostní stupeň uvedte mixér do chodu. Na displeji **A9** se bude zobrazovat uplynulý čas provozu. Pro ukončení provozu nastavte otočný ovladač **A11** do polohy O (vypnuto). Tím uvedete robota do pohotovostního režimu.
- Nenechávejte robota v provozu v režimu mixování po dobu delší než 3 minuty.

Nastavení rychlosti a doby provozu

- Otočením ovladače rychlosti **A11** na požadovaný rychlostní stupeň uvedte robota do chodu. Na displeji **A9** se začne odpočítávat uplynulý čas provozu.
- Tlačítky **B2**  a **B3**  nastavte požadovanou dobu provozu. Nenastavujte dobu provozu delší než 3 minuty. Na displeji **A9** se bude zobrazovat čas zbývající do uplynutí nastavené doby. Po uplynutí nastavené doby se ozve zvuková signalizace, robot se automaticky zastaví a přepne se do pohotovostního režimu.
- Otočný ovladač rychlosti **A11** nastavte zpět do polohy O (vypnuto).

Putzní stupeň

- Chcete-li krátkodobě zvýšit rychlost na maximální otáčky, otočte ovladač **A11** do polohy P (pulzní stupeň) a krátce jej v této poloze přidrže. Jakmile ovladač **A11** uvolníte, automaticky se vrátí do polohy O (vypnuto). Ovladač **A11** přidržujte v poloze P vždy jen v krátkých několikasekundových intervalech.

Rychlý průvodce mixováním

Ingredience	Nastavení rychlosti	Doporučení doba mixování
Ovoce, zelenina nakrájená na menší kousky	7–8	90 s
Dětská výživa, příkrmy	7–8	90 s
Pomazánky, dressingy, marinády	5–6	60 s
Smoothie a koktejly	7–8	90 s
Polévky	7–8	90 s
Kostky ledu	P	60 s



Poznámka:

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

Tipy a rady pro mixování

- Pokud se potravinu přichycují k nožové jednotce **E4** nebo stěnám nádoby **E3**, ukončete provoz spotřebiče buď stisknutím tlačítka **B8**, kterým jste spustili přednastavený program, nebo nastavením otočného ovladače **A11** do polohy O (při ručním nastavení).
Pozor: Ukončením provozu budou zrušena veškerá předchozí nastavení.
- Ujistěte se, že otočný ovladač **A11** je nastaven v poloze O a vypojte robota z elektrické zásuvky.
- Ujistěte se, že se nožová jednotka **E4** přestala otáčet. Sestavenou mixovací nádobu opatrně demontujte z multifunkční hlavy **A1** pootočením ve směru symbolu odemknutého zámku a zdvihnutím nahoru. Odklopte víko **E2** a plastovou stěrku opatrně očistěte nožovou jednotku **E4** a stěny nádoby **E3**. Ujistěte se, že v nádobě **E3** jsou pouze potravinu určené ke zpracování. Přiklopte víko **E2** a sestavu mixéru připevněte zpět k multifunkční hlavě **A1**. Síťový kabel připojte k elektrické zásuvce a znovu proveďte ruční nastavení nebo zvolte přednastavený program pro mixování a odpovídajícím způsobem upravte dobu mixování.
- Pokud zpracováváte zahřáté tekutiny, neodnímejte během provozu vnitřní víčko **E1**.
- Při zpracování zahřátých tekutin nebo tekutin, které nabývají v průběhu mixování na objemu, neplňte nádobu více než ze 2/3 její maximální kapacity.
- Rozmixujte nejdříve menší množství ingrediencí a další ingredience postupně přidávejte otvorem ve víku během mixování. Tím dosáhnete lepších výsledků, než když vložíte všechny ingredience do mixovací nádoby najednou.
- Pokud potřebujete zpracovat potravinu pevné konzistence současně s tekutinami, doporučujeme nejříve rozmixovat potravinu pevné konzistence a část tekutin. Zbytek tekutin pak postupně přidejte otvorem ve víku během mixování.
- Pro mixování velmi hustých tekutin doporučujeme použít pulzní stupeň, aby nedocházelo k zasekávání nožové jednotky. Mixér spusťte 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.
- Nezpracovávajíte sušené ovoce, kávová zrna, ořechy, zrna apod. po dobu delší než 1 minutu.

Ukončení provozu a demontáž mixéru

- Po ukončení používání nastavte otočný ovladač **A11** do polohy O (vypnuto) a přívodní kabel odpojte od elektrické zásuvky.
- Ujistěte se, že se nožová jednotka **E4** přestala otáčet a sestavu mixovací nádoby opatrně demontujte z multifunkční hlavy **A1** pootočením ve směru symbolu odemknutého zámku a zdvihnutím nahoru. Kryt horního výstupu **A8** řádně upevněte zpět na své místo.
- Při rozebírání mixovací nádoby na jednotlivé součásti postupujte opačným způsobem než při jejím sestavení. Pro odstranění potravin z mixovací nádoby **E3** použijte měkkou plastovou stěrku.
- Po každém použití vyčistěte použité příslušenství dle pokynů uvedených v kapitole ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Varování:

Před jakýmkoliv čištěním nebo údržbou vždy nastavte otočný ovladač **A11** do polohy O (vypnuto), spojtebič odpojte od elektrické sítě a nechejte jej zcela vychladnout.

K čištění nikdy nepoužívejte chemikálie, drátěnky na nádoby, kovové drátěnky ani čisticí prostředky z brusnou složkou. Jinak může dojít k narušení povrchové úpravy spotřebiče nebo jeho příslušenství.

Kuchyňského robota a jeho přívodní kabel nikdy neoplachujte pod vodou ani neponořujte do vody. Kuchyňský robot ani žádná součást jeho příslušenství NEJSOU určeny k mytí v myčce nádob!

- Odmímatelné příslušenství je třeba vždy před čištěním nejprve demontovat z multifunkční hlavy **A1** a poté rozebrat, pokud se skládá z více součástí.
- Odmímatelné příslušenství, které přišlo do styku s potravinami, důkladně omyjte v teplé vodě za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Pokud jste šlehalí vaječné bílky, nerezovou misu **A13** a použitou šlehačací metlu **A16** nejprve opláchněte studenou vodou. Pokud byste použili horkou vodu, zbytky vaječných bílků by ztvrdly a jejich odstranění by bylo obtížnější. Při čištění mixovací nádoby **E3** postupujte níže uvedeným způsobem.
- Mixovací nádobu **E3** vyčistíte tak, že ji naplníte 0,5 l čisté vody s přídavkem 1-2 kapek kuchyňského prostředku na mytí nádoby a poté mixér řádně sestavíte a uvedete do provozu na 10 až 15 sekund. Poté robot vypněte, odpojte od síťové zásuvky a po zastavení rotujících částí z něj demontujte sestavu mixovací nádoby. Obsah mixovací nádoby **E3** vyprázdněte a nádobu **E3** pak řádně vypláchněte čistou vodou. Je-li znečištěn vnější povrch skleněné nádoby **E3**, opláchněte jej pod teplou tekoucí vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu a poté jej omyjte pod čistou tekoucí vodou. **Pozor:** Při čištění dbejte na to, aby dospodu podstavce **E5**, kterým se mixér připevňuje k robotu, nevnikla voda. Případnou vlhkost opatrně osušte nebo nechejte vždy zcela vyschnout. Vnitřní prostor mixovací nádoby **E3** nechejte zcela vyschnout a vnější povrch skleněné nádoby **E3** osušte utěrkou.
- Odmímatelné součásti, které jste omyli za použití kuchyňského saponátu, opláchněte čistou vodou a nechejte je volně uschnout nebo je opatrně vyfíťte dosucha jemnou utěrkou.



Upozornění:

Při čištění vnitřku mixovací nádoby s nožovou jednotkou **E4**, mlecích disků **C8–C10**, mlecího nože **C7**, šnekové hřídele **C6**, struháče **D3**, **D5–D7** dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o ostří nebo ostré hrany.

- Vnější povrch robota čistěte pouze lehce navlhčeným hadříkem. Přitom dbejte na to, aby do otočného ovladače **A11** nevnikla voda.
- Čelní výstup **A4** a horní výstup **A7** čistěte pouze suchým hadříkem.
- Přívodní kabel robota čistěte pouze suchým hadříkem.

SKLADOVÁNÍ

- Vždy se ujistěte, že je ovladač rychlosti **A11** nastaven v poloze O (vypnuto) a že je robot odpojen od elektrické zásuvky. Robot a veškeré jeho příslušenství vyčistěte dle pokynů uvedených v kapitole ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA. Před uskladněním musí být robot a jeho příslušenství čisté. Rovněž se ujistěte, že příslušenství je zcela suché.
- Nerezovou misu **A13** vložte a řádně upevněte do základny **A6**. Multifunkční hlavu **A1** sklopte do horizontální polohy. Kuchyňský robot a veškeré jeho příslušenství uložte na čisté, suché místo mimo dosah dětí a zvířat.



Upozornění:

Kuchyňský robot nevystavujte extrémním teplotám, přímému slunečnímu záření, nadměrné vlhkosti a neumísťujte jej do nadměrně prašného prostředí. Robot nepokládejte na boční stranu apod. Během skladování nenechávejte odnímatelné příslušenství (mixér, mlýneček na maso, nástavec na struhání) připevněné k multifunkční hlavě **A1**. Na uskladněný robot nic neodkládejte.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....	220–240 V
Jmenovitý kmitočet.....	50/60 Hz
Jmenovitý příkon.....	1 800 W
Hmotnost (bez příslušenství).....	10,5 kg
Celkový objem nerezové misy.....	6,7 l
Maximální kapacita naplnění nerezové misy.....	4,5 l
Maximální kapacita naplnění skleněné mixovací nádoby.....	1,5 l
Maximální doba nepřetržitého provozu.....	10 min
Maximální doba nepřetržitého provozu pro mixér.....	3 min
Doba chladnutí mezi dvěma provozními cykly.....	30 min
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.

Změny textu a technických parametrů vyhrazeny.

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 udělena 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 směrnic EU, které se na něj vztahují.

SK Kuchynský robot

Dôležité bezpečnostné pokyny

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

Všeobecné upozornenia

- Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržiavajte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- 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.

- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa neporanili o ostré časti pri manipulácii s mlecím nožom mlynčeka, strúhadlami a nožovou jednotkou mixovacej nádoby, a to obzvlášť pri zostavovaní alebo demontáži príslušenstva, pri plnení alebo vyprázdňovaní mixovacej nádoby a počas čistenia.
- Povrchy spotrebiča a jeho príslušenstva, ktoré sú v styku s potravinami, vždy čistite podľa pokynov uvedených v tomto návode.
- Tento návod obsahuje časy príprav a nastavenie rýchlostí pre jednotlivé typy príslušenstva.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, pokiaľ ho nebudete používať, pokiaľ ho nechávate bez dozoru a 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.

Elektrická bezpečnosť

- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej zásuvke sa uistite, že sa zhoduje napätie uvedené na jeho typovom štítku s napätím vo vašej zásuvke.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke. Nepoužívajte predlžovací kábel.
- Pred použitím plne rozviňte prívodný kábel.
- Dbajte na to, aby sa vidlica prívodného kábla nedostala do kontaktu s vlhkosťou, vodou alebo inou kvapalinou.
- Neodpájajte spotrebič od elektrickej zásuvky ťahom za prívodný kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prívodného kábla alebo elektrickej zásuvky. Kábel odpájajte od zásuvky ťahom za zástrčku prívodného kábla.
- Zástrčku prívodného kábla spotrebiča nepripájajte a neodpájajte od elektrickej zásuvky mokrými rukami.
- Na prívodný kábel nekladte žiadne predmety. Dbajte na to, aby prívodný kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu alebo ostrých predmetov.
- Prívodný kábel udržiajte v suchu.
- Prívodný kábel neomotávejte okolo spotrebiča.
- Aby ste sa vyhlí nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom, spotrebič neopravujte sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy a nastavenia tohto spotrebiča zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotrebiča počas platnosti záruky sa vystavujete riziku straty záručných plnení.
- Aby ste zabránili nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom, nikdy neponárajte spotrebič ani jeho prívodný kábel do vody alebo inej tekutiny ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej zásuvky po ukončení používania.
- Ak spotrebič spadne do vody, v žiadnom prípade ho nepoužívajte. Odovzdajte ho autorizovanému servisnému stredisku na kontrolu.
- Spotrebič nie je určený pre činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo akejkoľvek inej súčasti, ktorá by spínala spotrebič automaticky.

Bezpečnosť pri používaní

- Spotrebič je určený na použitie v domácnosti a je konštruovaný na spracovanie bežného množstva potravín v domácnosti. Nepoužívajte ho na komerčné účely alebo na iné účely, než na ktoré je určený.
- Tento spotrebič je určený iba na použitie vo vnútorných priestoroch. Nikdy ho nepoužívajte v priemyselnom prostredí alebo vonku.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu.



Varovanie:

Použitie neoriginálneho príslušenstva môže viesť k vzniku nebezpečnej situácie.

- Je zakázané akokoľvek upravovať povrch spotrebiča, napr. pomocou samolepiacej tapety, fólie a pod.
- Spotrebič a jeho príslušenstvo používajte iba v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode na obsluhu.
- Pred prvým použitím je potrebné dôkladne umyť jednotlivé súčasti odnímateľného príslušenstva teplou vodou s použitím kuchynského saponátu, potom ich opláchnuť pitnou vodou a dôkladne utrieť dosucha utierkou. Pri čistení mixovacej nádoby dbajte na to, aby dospodu podstavca, ktorým sa mixér pripieňuje k robotu, nevnikla voda. Kuchynský robot ani jeho prírodný kábel nikdy neoplachujte pod vodou ani neponárajte do vody.
- Skôr ako pripievnete odnímateľné príslušenstvo k spotrebiču, uistite sa, že je čisté a suché.
- Pri sklápaní multifunkčnej hlavy dbajte na zvýšenú pozornosť, aby nedošlo k priškripnutiu prstov medzi výklopnú a pevnú časť robota.
- Pred každým použitím sa presvedčte, že zvolené príslušenstvo nie je poškodené. Nikdy nepoužívajte spotrebič s poškodeným príslušenstvom.
- Nezakrývajte ventilačné otvory spotrebiča.
- Spotrebič ani jeho príslušenstvo nekladte na elektrický alebo plynový varič ani do jeho blízkosti, na okraj stola alebo na nestabilné povrchy. Spotrebič ani jeho príslušenstvo neumiestňujte do blízkosti ohrievacích telies, otvoreného ohňa alebo iných zdrojov tepla. Spotrebič umiestňujte iba na čistý, rovný, suchý a stabilný povrch.
- Spotrebič nepoužívajte, ak nefunguje správne, ak spadol na zem, ak bol ponorený do vody alebo je akokoľvek poškodený. Odovzdajte ho autorizovanému servisnému stredisku na kontrolu alebo opravu.
- Spotrebič a jeho príslušenstvo nevystavujte vplyvom vonkajšieho prostredia, extrémnym teplotám, priamemu slnečnému žiareniu, nadmernej vlhkosti alebo nadmerne prašnému prostrediu.
- Pred uvedením spotrebiča do chodu sa uistite, že je riadne zostavený, že je multifunkčná hlava v horizontálnej polohe. V prípade použitia príslušenstva, ktoré je určené na miesenie, hnetenie alebo šľahanie, sa uistite, že je ponorené v antikorovej mise s potravinami.
- Spotrebič nezapínajte naprázdno. Nesprávne používanie spotrebiča môže nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť.
- Pri manipulácii so spotrebičom dbajte na to, aby ste mali čisté a suché ruky.
- Aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie, vyvarujte sa kontaktu s rotujúcimi časťami spotrebiča. Počas používania nikdy nevkladajte do nádoby s prísadami ruky, vidličku alebo iné predmety a udržiajte vlasy, oblečenie a pod. v dostatočnej vzdialenosti od rotujúcich častí spotrebiča. Ak vidlička alebo iný predmet spadnú do nádoby počas používania, spotrebič okamžite vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky.
- Dbajte na to, aby sa pri prevádzke do plniaceho otvoru mlynčeka na mäso alebo strúhadla nedostali vlasy, oblečenie alebo iné predmety. Do plniaceho otvoru vkladajte iba suroviny, ktoré sa majú spracovať.
- Nikdy nepoužívajte prsty alebo iné predmety na pretlačenie prísad plniacim otvorom mlynčeka na mäso alebo strúhadla. Na tento účel slúži zatlačadlo, ktoré je súčasťou príslušenstva tohto spotrebiča.
- Počas prevádzky nikdy neodklápaajte multifunkčnú hlavu.
- Pred pripievaním príslušenstva k spotrebiču, jeho odobratím alebo výmenou spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky.
- Príslušenstvo nikdy nezostavujte ani nerozoberajte na spotrebiči.
- Nikdy nespúšťajte mixér bez riadne nasadeného veka. Počas prevádzky musí byť veko vždy riadne pripievané k mixovacej nádobe.
- Horúca para alebo rozstreknutie horúcich tekutín alebo potravín môžu spôsobiť oparenie. Pri manipulácii s horúcimi tekutinami a potravinami vždy dbajte na zvýšenú opatnosť.
- Sklenená mixovacia nádoba je odolná proti teplote do 55 °C. Nikdy do nej nevkladajte potraviny ani nelejte tekutiny s vyššou teplotou, inak hrozí nebezpečenstvo prasknutia sklenenej nádoby a následne môže dôjsť k opareniu.
- Z dôvodov zvýšenej bezpečnosti nechajte horúce tekutiny a potraviny pred uvedením spotrebiča do prevádzky schladnúť.
- Ak spracovávate zahriate tekutiny v mixovacej nádobe, neodoberajte počas prevádzky vnútorné viečko mixovacej nádoby.
- Povrchy použitého príslušenstva môžu byť po použití zahriate. Nedotýkajte sa zahriateho povrchu. Na prenášanie mixovacej nádoby alebo antikorovej misy používajte rukoväť alebo držadlá na to určené.
- Žiadne príslušenstvo tohto spotrebiča nie je určené na použitie v mikrovlnnej alebo elektrickej rúre a pod.
- Pri manipulácii s mliečim nožom mlynčeka na mäso, strúhadlami a nožovou jednotkou mixéra dbajte na zvýšenú opatnosť, aby nedošlo k poraneniu o ostré. Zvýšená pozornosť sa musí venovať pri vyprázdňovaní nádoby mixéra, pri zostavovaní mlynčeka na mäso, pri vyberaní mliečieho noža z mliečej komory, pri zostavovaní a rozoberaní nadstavca na strúhanie a pri čistení.
- Aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie, nikdy nepoužívajte spotrebič na spracovanie tvrdých surovín, ako sú napr. kosti, škrupinky orechov, tvrdé kôstky marhúľ, broskvíň, manga a pod.
- Maximálny čas nepretržitej prevádzky spotrebiča je 10 minút. Pri použití mixéra neprekráčajte čas prevádzky 3 minúty. Pred ďalším použitím nechajte spotrebič 30 minút vychladnúť. Neprekráčajte maximálny čas nepretržitej prevádzky a dodržujte čas potrebný na vychladnutie spotrebiča pred jeho ďalším použitím.

Bezpečnosť počas čistenia a údržby

- Pred čistením spotrebič vždy vypnite, odpojte od sieťovej zásuvky a nechajte úplne vychladnúť.
- Spotrebič čistite pravidelne po každom použití podľa inštrukcií uvedených v kapitole Čistenie a údržba. Na spotrebiči nevykonávajte akúkoľvek inú údržbu, než je čistenie opísané v tomto návode na obsluhu.
- Multifunkčnú hlavu ani základňu neumývajte pod tečúcou vodou ani ju neponárajte do vody alebo inej tekutiny. Spotrebič ani jeho príslušenstvo nie sú určené na umývanie v umývačke riadu.
- Spotrebič skladujte v suchom, čistom prostredí. Pred uložením spotrebiča sa uistite, že je multifunkčná hlava sklopená do horizontálnej polohy.

SK Kuchynský robot

Návod na použitie

- Ďakujeme, že ste si kúpili náš výrobok značky SENCOR, a veríme, že s ním budete spokojní.
- Pred použitím 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 opísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby. Ak odovzdávate spotrebič inej osobe, zaistíte, aby prílohou bol priložený tento návod na použitie.
- Spotrebič starostlivo vybalte a dajte pozor, aby ste nevyhodili žiadnu časť obalového materiálu skôr, než nájdete všetky jeho súčasti. Minimálne počas trvania zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť, odporúčame uschovať originálny prepravný kartón, baliaci materiál, pokladničný doklad a potvrdenie o rozsahu zodpovednosti predávajúceho alebo záručný list. V prípade prepavy odporúčame zabaliť spotrebič opäť do originálnej škatule od výrobcu.

OPIS SPOTREBIČA A JEHO PRÍSLUŠENSTVA

- A1** Odklápacia multifunkčná hlava s osvetlením priestoru antikorovej misy
- A2** Tlačidlo na uvoľnenie mlynčeka na mäso/nadstavca na strúhanie z čelného výstupu hlavy
- A3** Odoberateľný kryt čelného výstupu na prípevnenie mlynčeka na mäso/nadstavca na strúhanie
- A4** Čelný výstup na prípevnenie mlynčeka na mäso/nadstavca na strúhanie
- A5** Otvor na prípevnenie šlahacej metly, miesiacej metly alebo hnetacieho háka
- A6** Základňa pre antikorovú misu
- A7** Horný výstup na prípevnenie mixéra
- A8** Odoberateľný kryt horného výstupu na prípevnenie mixéra
- A9** Ovládací panel s displejom
- A10** Poistka na uvoľnenie/aretáciu multifunkčnej hlavy
- A11** Otočný ovládač rýchlostí slúži na nastavenie rýchlostného stupňa a zastavenie chodu spotrebiča v režime manuálneho nastavenia
0 – zastavenie chodu spotrebiča
1–8 – rýchlostné stupne
- (1 – najnižší, 8 – najvyšší)
P – režim PULSE na krátkodobé zvýšenie rýchlosti na maximálne otáčky
- A12** Protišmykové nožičky
- A13** Antikorová miska na spracovanie potravín s celkovým objemom 6,7 l (2 ks)
Maximálna kapacita naplnenia antikorovej misy je 4,5 l.
- A14** Priehľadný kryt proti rozstrekovaniu ingrediencií s otvorom na postupné pridávanie ingrediencií do antikorovej misy
- A15** Miesiaca metla
- A16** Šlahacia balónová metla
- A17** Hnetací hák
- A18** Veko antikorovej misy (2 ks) slúži na zakrytie antikorovej misy **A13**, ak v nej chcete spracované suroviny prechodne uchovať.
- A19** Miesiaca flexi metla so sterkou
Používa sa rovnako ako miesiaca metla **A15**. Je navyše vybavená stierkou, ktorá priebežne stiera stenu antikorovej misy, a tým zaisťuje lepšie zapracovanie všetkých ingrediencií do pripravovanej zmesi.

Ovládací panel s displejom

- B1** Ukazovateľ času prevádzky zobrazuje nastavený, uplynutý alebo zostávajúci čas prevádzky
- B2** Tlačidlo na zníženie času prevádzky
- B3** Tlačidlo na zvýšenie času prevádzky
- B4** Ukazovateľ rýchlosti

- B5** Dotykové tlačidlo na spustenie/ukončenie prednastaveného programu na šľahanie balónovou metlou
- B6** Dotykové tlačidlo na spustenie/ukončenie prednastaveného programu na miesenie miesiacou metlou
- B7** Dotykové tlačidlo na
- spustenie/ukončenie prednastaveného programu na hnetenie hnetacím hákom
- B8** Dotykové tlačidlo na spustenie/ukončenie prednastaveného programu pre mixér
- B9** Dotykové tlačidlo RESET
- B10** Dotykové tlačidlo Štart/Pauza

Mlynček na mäso

- C1** Mlecia komora
- C2** Plniaci otvor
- C3** Otvor na vloženie závitovkového hriadeľa
- C4** Násypka
- C5** Zatláčadlo
- C6** Závitovkový hriadeľ
- C7** Mleci nôž
- C8** Jemný mlecí disk
- C9** Stredne hrubý mlecí disk
- C10** Hrubý mlecí disk
- C11** Skrutkovací uzáver
- C12** Separátor
- C13** Nadstavec pre kibbeh
- C14** Kuželový nadstavec
- C15** Nadstavec na plnenie črievok
- C16** Držiak formičky na cukrovinky
- C17** Formička na cukrovinky

Nadstavec na strúhanie*

- D1** Zatláčadlo
- D2** Komora na vloženie strúhadla
- D3** Veľmi jemné strúhadlo
- D4** Skrutkovací uzáver na zaistenie strúhadla vnútri komory
- D5** Hrubé strúhadlo
- D6** Strúhadlo na krájanie plátok
- D7** Jemné strúhadlo
- D8** Plniaci otvor

* Toto príslušenstvo nie je súčasťou dodávky. Je možné dokúpiť samostatne.

Mixér

- E1** Vnútorne viečko
- E2** Obvodové veiko s otvorom na pridávanie ingrediencií
- E3** Mixovacia nádoba s kapacitou 1,5 l
- E4** Nožová jednotka je pevnou súčasťou mixovacej nádoby
- E5** Podstavec na upevnenie/odobratie mixéra z horného výstupu multifunkčnej hlavy

ÚČEL POUŽITIA SPOTREBIČA

- Kuchynský robot je určený na spracovanie bežného množstva potravín v domácnosti. Je vhodný na miesenie, šľahanie, hnetenie a mixovanie potravín, na mletie mäsa, výrobu kibbehu alebo klobás, strúhanie potravín a tvarovanie cukrovíniek.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Vonkajší povrch robota očistíte mierne navlhčenou handričkou a pritom dbajte na to, aby do otočného ovládača rýchlostí **A11** nevnikla vlhkosť.
- Čelný výstup **A4** na prípevnenie mlynčeka alebo nastavca na strúhanie a horný výstup **A7** na prípevnenie mixéra očistíte iba suchou handričkou.
- Prívodný kábel robota čistite iba suchou handričkou.

**Varovanie:**

Kuchynský robot a jeho prívodný kábel nikdy neoplachujte pod vodou ani neponárajte do vody.

- Pred prvým použitím vyčistíte všetky súčasti, ktoré sú určené na styk s potravinami, nasledujúcim spôsobom:
- Antikorovú misu **A13**, veko **A18**, kryt **A14**, nadstavce **A15**, **A16**, **A17** a **A19**, súčasti mlynčeka **C1–C17**, súčasti nadstavca na strúhanie **D1–D8** a príslušenstvo mixéra **E1–E2** dôkladne umyte v teplej vode s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ich opláchnite čistou vodou a nechajte voľne uschnúť alebo vytřite dosucha jemnou utierkou.
- Vnútrojný priestor mixovacej nádoby **E3** dôkladne vypláchnite teplou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu a potom niekoľkokrát vypláchnite čistou vodou. Vonkajší povrch sklenenej nádoby **E3** opláchnite pod teplou tečúcou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu a potom umyte pod čistou tečúcou vodou. **Pozor:** Pri čistení dbajte na to, aby dospudo podstavca **E5**, ktorým sa mixér pripievaňuje k robotu, nevnikla voda. Prípadnú vlhkosť opatrne osušte alebo nechajte vždy úplne vyschnúť. Vnútrojný priestor mixovacej nádoby **E3** nechajte úplne vyschnúť a vonkajší povrch sklenenej nádoby **E3** osušte utierkou.

**Upozornenie:**

Kuchynský robot ani žiadna súčasť jeho príslušenstva NIE SÚ určené na umývanie v umývačke riadu!
Pri čistení vnútorného priestoru mixovacej nádoby **E3**, v ktorom je umiestnená nožová jednotka **E4**, a pri čistení mlecích diskov **C8–C10**, mlecieho noža **C7**, závitovkového hriadeľa mlynčeka **C6** a strúhadiel **D3**, **D5–D7** dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa neporanili o ostrie alebo ostré hrany.

UMIESTNENIE SPOTREBIČA

- Spotrebič umiestnite na rovný, suchý, čistý a predovšetkým stabilný povrch, ktorý unesie hmotnosť spotrebiča, t. j. napríklad pracovná doska kuchynskej linky.
- Spotrebič vždy umiestnite tak, aby oň nemohol nikto zavadiť, a tým ho strhnúť alebo prevrátiť. Nikdy ho neumiestňujte na okraj pracovnej dosky alebo stola, vibrácie počas používania by mohli spôsobiť jeho pohyb a následný pád.

ZAPNUTIE A VYPNUTIE

- Pred pripojením robota k elektrickej zásuvke sa vždy uistite, že je riadne zostavený podľa pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu, že je multifunkčná hlava **A1** sklopená do horizontálnej pracovnej polohy a že je otočný ovládač rýchlosti **A11** nastavený v polohe **O** (vypnuté).
- Prívodný kábel pripojte k elektrickej zásuvke. Ozve sa zvuková signalizácia. Ukazovateľ **B1** a **B4**, dotykové tlačidlá **B5–B10**, ovládač rýchlosti **A11** a osvetlenie priestoru antikorovej misy sa krátko rozsvietia a potom zhasnú. Ovládacie tlačidlo **B10** následne zhasína a rozsvetľuje sa.
- Stlačením tlačidla **B10** uvediete robot do pohotovostného režimu. Ozve sa zvuková signalizácia, rozsvietia sa tlačidlá **B5–B9**, ovládač rýchlosti **A11** a osvetlenie priestoru antikorovej misy. Následne budú tlačidlá **B5–B8** zhasínať a rozsvetľovať sa. Priestor antikorovej misy, tlačidlá **B9–B10** a ovládač rýchlosti **A11** zostanú osvetlené.







**Poznámka:**

Ak do 10 minút od uvedenia robota do pohotovostného režimu nevykonáte žiadne nastavenie, ovládací panel s displejom **A9**, otočný ovládač rýchlosti **A11** a osvetlenie priestoru antikorovej misy zhasnú. Aktivne zostane iba tlačidlo **B10** . V takom prípade stačí iba znovu stlačiť tlačidlo **B10** na uvedenie robota do pohotovostného režimu.

- Z pohotovostného režimu uvediete robot do prevádzky pomocou ovládacích prvkov ďalej opísaných v tomto návode na obsluhu. Pred uvedením robota do prevádzky si najprv prečítajte celý návod. Pri prevádzke je nutné dodržiavať pokyny uvedené v tomto návode na obsluhu. Účel a spôsob použitia jednotlivých typov príslušenstva sú uvedené v príslušných kapitolách.
- Na ukončenie prevádzky použite príslušné ovládacie prvky. Ak ste zvolili niektorý z prednastavených programov, k ukončeniu prevádzky dôjde automaticky po skončení prednastaveného programu.
- Po ukončení používania sa vždy uistite, že je robot vypnutý a že je otočný ovládač **A11** nastavený v polohe **O** (vypnuté). Potom odpojte kuchynský robot od elektrickej zásuvky.

OVLÁDACIE PRVKY

Ovládací prvok	Funkcia
Tlačidlo B10	<p>Po pripojení robota k elektrickej zásuvke vyčkejte niekoľko sekúnd, než bude toto tlačidlo aktívne, a potom ho stlačte na uvedenie robota do pohotovostného režimu.</p> <p>Ak je robot v prevádzke, stlačením tohto tlačidla prerušíte prevádzku. Prerušenie prevádzky je signalizované rýchlym rozsvetovaním a zhasinanim osvetlenia otočného ovládača A11. Opakovaným stlačením tohto tlačidla uvediete robot opäť do prevádzky. Funkcia pamäte umožňuje opätovné spustenie do 10 minút od prerušenia prevádzky. Po 10 minútach ovládací panel s displejom A9, otočný ovládač A11 a osvetlenie priestoru antikorovej misy zhasnú. Aktivne zostane iba tlačidlo B10. Ak bol predtým robot v prevádzke v režime manuálneho nastavenia, nastavte otočný ovládač A11 späť do polohy O (vypnuté).</p> <p>Ak je robot pripojený k sieťovej zásuvke a na ovládacom paneli je aktívne iba tlačidlo B10, stlačte ho na uvedenie robota do pohotovostného režimu.</p>
Tlačidlo B9 RESET	<p>Ak je robot v prevádzke v režime prednastaveného programu alebo manuálneho nastavenia, stlačte toto tlačidlo na ukončenie prevádzky. Robot sa prepne do pohotovostného režimu. V prípade manuálneho nastavenia je potrebné po ukončení prevádzky nastaviť otočný ovládač A11 späť do polohy O (vypnuté).</p>

<p>Tlačidlo B2  a B3 </p>	<p>Najprv zvolíte prednastavený program alebo manuálne nastavíte rýchlosť a potom môžete pomocou týchto tlačidiel upraviť alebo nastaviť čas prevádzky. Maximálny čas prevádzky v režime manuálneho nastavenia je 10 minút. Pri prednastavených programoch sú maximálne nastaviteľné časy nasledujúce: 4 min v programe šľahania, 6 min v programe miešania, 8 min v programe hnetenia a 3 min v programe mixovania.</p> <p>Ak je nastavený čas 5 minút alebo nižší, každé stlačenie tlačidla B2 zníži čas o 30 sekúnd. Ak je nastavený čas vyšší než 5 minút, každé stlačenie tlačidla B2 zníži čas o 1 minútu.</p> <p>Ak je nastavený čas 5 minút alebo nižší, každé stlačenie tlačidla B3 zvýši čas o 30 sekúnd. Ak je nastavený čas vyšší než 5 minút, každé stlačenie tlačidla B3 zvýši čas o 1 minútu.</p>
<p>Tlačidlo B5 </p>	<p>V pohotovostnom režime stlačením tohto tlačidla spustíte prednastavený program na šľahanie balónovou metlou. Opätovným stlačením tlačidla program ukončíte.</p>
<p>Tlačidlo B6 </p>	<p>V pohotovostnom režime stlačením tohto tlačidla spustíte prednastavený program pre miešenie miesiacou metlou. Opätovným stlačením tlačidla program ukončíte.</p>
<p>Tlačidlo B7 </p>	<p>V pohotovostnom režime stlačením tohto tlačidla spustíte prednastavený program pre hnetenie hnetacím hákom. Opätovným stlačením tlačidla program ukončíte.</p>
<p>Tlačidlo B8 </p>	<p>V pohotovostnom režime stlačením tohto tlačidla spustíte prednastavený program pre mixér. Opätovným stlačením tlačidla program ukončíte.</p>
<p>Otočný ovládač rýchlosti A11</p>	<p>Služí na nastavenie rýchlostného stupňa a zastavenie chodu spotrebiča v režime manuálneho nastavenia.</p> <p>O (vypnuté) – zastavenie chodu spotrebiča 1 – 8 – rýchlostné stupne (1 – najnižší, 8 – najvyšší) P – režim PULSE na krátkodobé zvýšenie rýchlosti na maximálne otáčky Otočný ovládač A11 je potrebné v polohe P pridržať. Po uvoľnení sa ovládač A11 vráti späť do polohy O. Ovládač A11 pridržíte v polohe P vždy len v krátkych niekoľkokosekundových intervaloch.</p> <p>Ak pripojíte kuchynský robot k sieťovej zásuvke a otočný ovládač A11 je nastavený v inej polohe než O (vypnuté), je potrebné ovládač A11 najprv nastaviť do polohy O (vypnuté) a až potom je možné zvoliť požadovaný rýchlostný stupeň.</p> <p>Vždy po ukončení používania sa uistite, že je otočný ovládač A11 nastavený v polohe O (vypnuté).</p>

FUNKCIA SOFT START

Tento kuchynský robot je vybavený funkciou Soft Start, ktorá zaisťuje plynulý nábeh motora pri štarte, a tým šetrí vnútorné komponenty výrobku a predlžuje jeho životnosť.

OCHRANA MOTORA

- Motor kuchynského robota je vybavený poistkou, ktorá ho chráni proti poškodeniu, ak je kuchynský robot vystavený príliš veľkmu zaťaženiu alebo je príliš dlhý čas v prevádzke. Ak takáto situácia nastane, poistka sa aktivuje a prevádzka kuchynského robota sa zastaví. Otočný ovládač **A11** nastavte do polohy O (vypnuté), sieťový kábel odpojte od elektrickej zásuvky a robot nechajte aspoň 30 minút vychladnúť.
- Nenechávajte kuchynský robot v prevádzke príliš dlho pri veľkom zaťažení. Väčšie dávky surovín rozdeľte na niekoľko menších dávok.

MIEŠENIE, ŠĽAHANIE A HNETENIE



Varovanie:

Pred prípravou alebo demontážou príslušenstva musí byť kuchynský robot vždy vypnutý a odpojený od elektrickej zásuvky. Ak by ste prípravovali nadstavec k multifunkčnej hlave **A1** alebo ho z nej demontovali a robot by bol zapojený do siete, mohlo by dôjsť k jeho neúmyselnému zapnutiu a následne k vážnemu poraneniu.

Systém planetárneho mixovania

- Kuchynský robot je vybavený systémom planetárneho mixovania, ktorý funguje na princípe dvojitej rotácie nadstavca. Nadstavec rotuje po vnútornom obvode nádoby v protismere hodinových ručičiek a zároveň okolo svojej osi v opačnom smere. Tým je zaisťované dôkladné a rovnomerné spracovanie ingrediencií nachádzajúcich sa v antikorovej mise.

Výber typu nadstavca

Typ nadstavca	Použitie
Miesiaca metla A15 , alebo A19	Používa sa na miešenie ľahkých až stredne ťažkých ciest bez kvasníc, na prípravu poliev, krémov, tortových zmesí, náplní a pod. Nepoužívajte ju na hnetenie ťažkých ciest.
Šľahacia balónová metla A16	Používa sa na šľahanie celých vajec alebo vaječných bielkov, smotany (na šľahanie), penových krémov a pod. Nepoužívajte ju na miešenie alebo hnetenie ciest. Inak by mohlo dôjsť k jej poškodeniu.
Hnetací hák A17	Používa sa na hnetenie rôznych druhov cesta vrátane ťažkých a hutných ciest, ako je napr. chlebové cesto, cesto na pizzu, cesto na čerstvé cestoviny a pod.

Príprava nadstavca a upevnenie antikorovej misy (obr. F)

- Uistite sa, že otočný ovládač **A11** je nastavený v polohe O (vypnuté) a že robot je odpojený od elektrickej zásuvky. Kryt **A8** a **A3** musí byť pripevnený na svojom mieste.



Poznámka:

Robot je vybavený poistkou, ktorá neumožní jeho spustenie, ak nie je kryt **A8** riadne upevnený na svojom mieste.

- Jednou rukou stlačte poistku **A10** dole smerom k symbolu odomknutej zámky. Tým dôjde k uvoľneniu multifunkčnej hlavy **A1**. Druhou rukou súčasne pridržíte multifunkčnú hlavu **A1** zhora. Poistku **A10** uvoľníte a multifunkčnú hlavu **A1** odklopte nahor až na doraz. Aretácia multifunkčnej hlavy **A1** v odklopenej polohe je signalizovaná automatickým vrátením poistky **A10** do pôvodnej

polohy (k symbolu uzamknutej zámky), ktoré je sprevádzané počutelným cvaknutím.

- Do základne **A6** vložte antikorovú misu **A13** a upevnite ju pootočením v smere hodinových ručičiek. Ak je antikorová misa **A13** riadne upevnená, nie je možné ju samostatne zdvihnúť zo základne **A6**.
- Zvoľte nastavec **A15**, **A16**, **A17** alebo **A19** podľa účelu použitia, zasunúť ho do otvoru **A5** v multifunkčnej hlave **A1** a pootočením proti smeru hodinových ručičiek ho zaistíte v polohe. Za nastavec jednou rukou zľahka zatiahnite smerom dole, aby ste overili, či je riadne pripevnený.
- Antikorovú misu **A13** naplňte prísadami, ktoré chcete spracovať. Postupujte podľa kapitoly Vloženie surovín do misy.
- Jednou rukou stlačte poistku **A10** dole a druhou rukou pomaly sklápajte multifunkčnú hlavu **A1** dole a pritom uvoľníte poistku **A10**. Po sklopení multifunkčnej hlavy **A1** do horizontálnej polohy sa ozve počutelné cvaknutie a poistka **A10** sa vráti do vodorovnej polohy (k symbolu uzamknutej zámky). Tým je multifunkčná hlava **A1** aretovaná v pracovnej polohe.



Upozornenie:

Pri sklápaní multifunkčnej hlavy **A1** dole dávajte pozor, aby nedošlo k priškripeniu prstov medzi vyklpnou a pevnou časť robota.

- Na antikorovú misu **A13** nasadte priehľadný kryt **A14** tak, aby plniaci otvor smeroval k čelnej časti multifunkčnej hlavy **A1**.

Vloženie surovín do misy

- Do antikorovej misy **A13** vložte suroviny, ktoré chcete spracovať. Antikorovú misu **A13** nenaplňujte nad úroveň rysky maxima, t. j. 4,5 litra.
- Ak vložíte do misy **A13** príliš malé množstvo ingrediencií, nemusia dôjsť k ich optimálnemu spracovaniu.
- Minimálne a maximálne množstvo surovín, ktoré je možné spracovať v jednej dávke, sú uvedené v nasledujúcej tabuľke. Rôzne recepty môžu obsahovať rôzne podiely sypkých a tekutých ingrediencií, a preto je takisto nutné prihliadnúť k celkovému zloženiu konkrétneho receptu.

Prísady/Typ cesta	Minimálne množstvo	Maximálne množstvo
Vaječné bielky	4 ks	12 ks
Smotana na šľahanie	300 g	800 g
Tortové cesto, cesto na sušienky, cukrovinky a pod.	400 g múky	1500 g múky
Chlebové cesto a pod.	400 g múky	1500 g múky

Prevádzka kuchynského robota s hnetacím hákom, miesiacou alebo šľahacou metlou

- Pred pripojením robota k elektrickej zásuvke sa vždy uistite, že je riadne zostavený podľa pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu, že je multifunkčná hlava **A1** sklopená do horizontálnej pracovnej polohy a že je otočný ovládač rýchlosti **A11** nastavený v polohe 0 (vypnuté).
- Prívodný kábel pripojte k elektrickej zásuvke. Stlačením tlačidla **B10** uvedte kuchynský robot do pohotovostného režimu.

Prednastavené programy

- Kuchynský robot je vybavený tromi prednastavenými programami: miesenie, šľahanie a hnetenie.

Tlačidlo	Nastavec	Priebeh programu
	Šľahacia balónová metla A16	<ul style="list-style-type: none"> • Prednastavená rýchlosť: 1 – 8 • Dĺžka programu: 4 minúty <p>Na začiatku programu sa rýchlosť postupne zvyšuje v cca 3-sekundových intervaloch, až je dosiahnutá rýchlosť 8.</p>
	Miesiaca metla A15 alebo A19	<ul style="list-style-type: none"> • Prednastavená rýchlosť: 1 – 6 • Dĺžka programu: 3 minúty <p>Na začiatku programu sa rýchlosť postupne zvyšuje v cca 6-sekundových intervaloch, až je dosiahnutá rýchlosť 6.</p>
	Hnetací hák A17	<ul style="list-style-type: none"> • Prednastavená rýchlosť: 1 – 3 • Dĺžka programu: 6 minút <p>Rýchlosť 1 je nastavená počas prvej minúty prevádzky, počas nasledujúcich dvoch minút je nastavená rýchlosť 2 a počas posledných 3 minút prevádzky je nastavená rýchlosť 3.</p>

- V pohotovostnom režime spustíte pracovný cyklus s prednastavenou rýchlosťou a časom stlačením tlačidla jedného z prednastavených programov. Svetiel budú tlačidlá **B9–B10**, tlačidlo práve zvoleného programu, ukazovateľ rýchlosti **B4** (aktuálna rýchlosť je indikovaná zhasinanim zodpovedajúceho počtu dielikov na stupnici rýchlosti) a na displeji sa bude odpočítavať čas do uplynutia prednastaveného času.



Poznámka:

V prednastavenom programe nie je možné upraviť rýchlosť. Na ovládacom paneli je možné upraviť iba čas pomocou tlačidiel **B2** a **B3** . Maximálne nastaviteľné časy sú nasledujúce: 04:00 v programe šľahania, 06:00 v programe miesenia a 08:00 v programe hnetenia.

- Ak chcete prerušiť chod programu, stlačte tlačidlo **B10** . Opätovným stlačením tlačidla **B10** sa chod programu obnoví. Funkcia pamäte umožňuje opätovné spustenie programu do 10 minút od jeho prerušenia. Po 10 minútach displej s ovládacím panelom **A9** zhasne. Na ovládacom paneli zostane aktívne iba tlačidlo **B10** .
- Ak chcete predčasne ukončiť program, stlačte tlačidlo **B9** RESET alebo tlačidlo, ktorým ste program spustili.
- Po skončení programu sa ozve zvuková signalizácia, zastaví sa chod robota a dôjde k jeho prepnutiu do pohotovostného režimu.



Varovanie:

Počas prevádzky nikdy nevkladajte do antikorovej misy **A13** predmet, ako sú lyžica, kuchynský nôž, vidlička a pod., mohlo by dôjsť k vážnemu úrazu alebo poškodeniu spotrebiča.



Ručné nastavenie

- Ak nechcete využiť prednastavené programy, môžete rýchlosť a čas spracovania potravín nastaviť sami.
- Nastavenie rýchlosti môžete meniť počas chodu. Odporúčame vždy začať najprv s nastavením nižšej rýchlosti a potom ju postupne zvyšovať podľa potreby. Riedke cestá odporúčame spracovávať pri nižšej rýchlosti, zabránite tak rozstrekovaniu prísad. Hneď ako dôjde k ich premiešaniu, zvýšte rýchlosť na požadovaný stupeň. Odporúčané časy spracovania potravín a odporúčané nastavenia rýchlosti sú uvedené v tabuľke Rýchly sprievodca spracovaním ingrediencií.

Nastavenie rýchlosti

- Otočením ovládača rýchlosti **A11** na požadovaný rýchlostný stupeň uvedte robota do chodu. Na displeji **A9** sa bude zobrazovať uplynutý čas prevádzky.
- Čas spracovania väčšiny potravín sa obvykle pohybuje rádomo v niekoľkých minútach. Pri použití šľahacej metly odporúčame neprekračovať čas prevádzky 4 min, pri použití miešacej metly čas 6 minút a pri použití hnetacieho háka čas 8 minút.
- Na ukončenie prevádzky nastavte otočný ovládač **A11** do polohy 0 (vypnuté). Tým uvediete robota do pohotovostného režimu. Kuchynský robot sa automaticky zastaví po 10 minútach prevádzky, ak nenastavíte otočný ovládač **A11** do polohy 0 (vypnuté) skôr. Ak došlo k automatickému zastaveniu, ovládač rýchlosti **A11** nastavte späť do polohy 0 (vypnuté).

Nastavenie rýchlosti a času prevádzky

- Otočením ovládača rýchlosti **A11** na požadovaný rýchlostný stupeň uvedte robota do chodu. Na displeji **A9** sa začne odpočítavať uplynutý čas prevádzky.
- Tlačidlami **B2**  a **B3**  nastavte požadovaný čas prevádzky. Maximálny nastaviteľný čas prevádzky je 10 minút. Na displeji **A9** sa bude zobrazovať čas zostávajúci do uplynutia nastaveného času. Po skončení nastaveného času sa ozve zvuková signalizácia, robot sa automaticky zastaví a prepne sa do pohotovostného režimu.
- Otočný ovládač rýchlosti **A11** nastavte späť do polohy 0 (vypnuté).



Upozornenie:

Maximálny čas nepretržitej prevádzky je 10 minút. Potom nechajte spotrebič zhruba 30 minút vychladnúť.

Pulzný stupeň

- Ak chcete krátkodobo zvýšiť rýchlosť na maximálne otáčky, otočte ovládač **A11** do polohy **P** (pulzný stupeň) a krátko ho v tejto polohe pridržiť. Hneď ako ovládač **A11** uvoľníte, automaticky sa vráti do polohy 0 (vypnuté). Ovládač **A11** pridržiťte v polohe P vždy len v krátkych niekoľkokosekundových intervaloch.

Rýchly sprievodca spracovaním ingrediencií

Nadstavec	Prísady	Odporúčané nastavenia
Šľahacia balónová metla A16	vaječné bielky, smotana na šľahanie, penové krémy a pod.	<ul style="list-style-type: none">Rýchlosť: 6 – 8Čas: 2 – 4 minúty
Mesiaca metla A15 alebo A19	polevy, krémy, tortové zmesi, náplne	<ul style="list-style-type: none">Rýchlosť: 4 – 6Čas: 3 – 4 minúty
Hnetací hák A17	chlebové cesto, cesto na pizzu a pod.	<ul style="list-style-type: none">Rýchlosť: 1 – 3Čas: 4 – 6 minút Pre tento typ nadstavca sa neodporúča nastavenie vyšších rýchlostí.



Poznámka:

Vyššie uvedené rýchlosti a časy spracovania sú iba orientačné. Aby nedochádzalo k rozstrekovaniu ingrediencií mimo antikorovej misy **A13**, zvolte ako počiatočnú rýchlosť stupeň 1 alebo 2. Potom nastavte vyššiu rýchlosť podľa potreby. Na jednoduchšie miešanie cesta odporúčame použiť mäkký margarín alebo maslo. Pri šľahaní vaječných bielkov musia byť antikorová misa **A13** a šľahacia metla **A16** absolútne čisté a suché. Aj malé množstvo tuku môže spôsobiť, že nedôjde k vyšľahaniu bielkov do požadovanej snehovej konzistencie. Smotana na šľahanie by mala byť pred šľahaním ochladená na teplotu 6 °C. Prísady na prípravu rôznych druhov ciest nechajte pred spracovaním odležať pri izbovej teplote.

Odobranie alebo uvoľňovanie prichytených prísad

- Ak je potrebné odobrať prísady alebo ak sa prísady (napr. cesto) prichytila na okrajoch misy **A13** a je potrebné ich uvoľniť, ukončíte chod spotrebiča stlačením tlačidla RESET **B9** (pri prednastavených programoch) alebo nastavením otočného ovládača **A11** do polohy 0 (pri ručnom nastavení). **Pozor:** Ukončením chodu budú zrušené všetky predchádzajúce nastavenia.
- Uistite sa, že otočný ovládač **A11** je nastavený v polohe 0 a odpojte robota od elektrickej zásuvky.
- Ak ste použili kryt **A14**, najprv ho odoberte. Odklopte multifunkčnú hlavu **A1**. Uistite sa, že je riadne aretovaná v hornej otvorenej polohe a podľa potreby odoberte prísady. V prípade prichytenia prísad použite na ich zotretie z okrajov misy **A13** bežnú kuchynskú štieрку.
- Uistite sa, že v antikorovej mise **A13** sú iba potraviny, ktoré chcete spracovávať. Sklopte multifunkčnú hlavu **A1** späť do pracovnej polohy. Na misu **A13** nasadte kryt **A14**. Kuchynský robot pripojte k elektrickej zásuvke a znovu nastavte podľa aktuálnej potreby.

Ukončenie prevádzky a demontáž príslušenstva

- Po ukončení používania vždy nastavte otočný ovládač **A11** do polohy 0 (vypnuté) a privodný kábel odpojte od elektrickej zásuvky.
- Ak ste používali priehľadný kryt **A14**, odoberte ho.
- Jednou rukou stlačte poistku **A10** dole smerom k symbolu odomknutej zámky. Tým dôjde k uvoľneniu multifunkčnej hlavy **A1**. Súčasne druhou rukou pridržiťte multifunkčnú hlavu **A1** zhora. Poistku **A10** uvoľnite a multifunkčnú hlavu **A1** odklopte nahor až na doraz. Aretácia multifunkčnej hlavy **A1** v odklopenej polohe je signalizovaná automatickým vrátením poistky **A10** do pôvodnej polohy (k symbolu uzamknutej zámky), ktoré je sprevádzané počutelným cvaknutím.
- Nadstavec, ktorý ste použili, ľahko zatlačte smerom hore k multifunkčnej hlave **A1** a súčasne ním pootočte v smere hodinových ručičiek. Tým dôjde k jeho uvoľneniu a môžete ho vybrať z multifunkčnej hlavy **A1**.
- Antikorovú misu **A13** pootočte proti smeru hodinových ručičiek a opatrne ju vyberte zo základne **A6**.
- Multifunkčnú hlavu **A1** uvedte späť do horizontálnej polohy.
- Po každom použití vyčistite použité príslušenstvo podľa pokynov uvedených v kapitole ČISTENIE A ÚDRŽBA.

MLETIE MÄSA, VÝROBA KIBBEHU, PLNENIE CRIEVOK A TVAROVANIE CUKROVINIEK



Varovanie:

Pred prípravou alebo demontážou príslušenstva musí byť kuchynský robot vždy vypnutý a odpojený od elektrickej zásuvky. Ak by ste prípravovali mlynček k multifunkčnej hlave **A1** alebo ho z nej demontovali a robot by bol zapojený do siete, mohlo by dôjsť k jeho neúmyselnému zapnutiu a následne k vážnemu poraneniu.

Zostavenie mlynčeka na mletie mäsa (obr. C a C)

- Do mleckej komory **C1** vložte závitovkový hriadeľ **C6**. Pritom dbajte na to, aby závitovkový hriadeľ **C6** bol vložený do mleckej komory **C1** správnym smerom a aby do nej riadne zapadol.
- Na hriadeľ **C6** nasadte mlecí nôž **C7** ostrým smerom von z mleckej komory **C1** a naň nasadte mlecí disk **C8**, **C9** alebo **C10** v závislosti od preferovanej hrúbosti mletia. Dbajte na to, aby mlecí disk po obvodov riadne zapadol do otvoru v mleckej komore **C1**.



Varovanie:

Prí manipulácii s mlecím nožom **C7** a mlecími diskami **C8**, **C9** alebo **C10** dbajte na zvýšenú opatnosť, aby ste sa neporanili o ostré časti.

- Na mlecíu komoru **C1** nasadte uzáver **C11** a riadne ho upevnite zaskrutkovaním.

Zostavenie mlynčeka na výrobu kibbehu (obr. C a C₂)

- Do mleckej komory **C1** vložte závitovkový hriadeľ **C6**. Pritom dbajte na to, aby závitovkový hriadeľ **C6** bol vložený do mleckej komory **C1** správnym smerom a aby do nej riadne zapadol.
- Na hriadeľ **C6** nasadte nadstavec pre kibbeh **C13** a dbajte na to, aby po obvodov riadne zapadol do otvoru v mleckej komore **C1**. Kužeľový nadstavec **C14** nasadte na nadstavec pre kibbeh **C13**.
- Celú zostavu skompletizujte nasrutkovaním uzáveru **C11** na mlecíu komoru **C1**. Primerane veľkou silou uzáver **C11** dotiahnite.

Zostavenie mlynčeka na plnenie črievok (obr. C a C₃)

- Do mleckej komory **C1** vložte závitovkový hriadeľ **C6**. Pritom dbajte na to, aby závitovkový hriadeľ **C6** bol vložený do mleckej komory **C1** správnym smerom a aby do nej riadne zapadol.
- Na hriadeľ **C6** nasadte separátor **C12** a dbajte na to, aby po obvodov riadne zapadol do otvoru v mleckej komore **C1**. Na separátor **C12** nasadte nadstavec na plnenie črievok **C15**.
- Celú zostavu skompletizujte nasrutkovaním uzáveru **C11** na mlecíu komoru **C1**. Primerane veľkou silou uzáver **C11** dotiahnite.

Zostavenie mlynčeka na tvarovanie cukrovínek (obr. C a C₄)

- Do mleckej komory **C1** vložte závitovkový hriadeľ **C6**. Pritom dbajte na to, aby závitovkový hriadeľ **C6** bol vložený do mleckej komory **C1** správnym smerom a aby do nej riadne zapadol.
- Na hriadeľ **C6** nasadte separátor **C12** a dbajte na to, aby po obvodov riadne zapadol do otvoru v mleckej komore **C1**. Držiak formičky **C16** vložte do skrutkovacieho uzáveru **C11**.
- Uzáver **C11** s držiakom formičky **C16** nasrutkujte na mlecíu komoru **C1**. Primerane veľkou silou uzáver **C11** dotiahnite.
- Celú zostavu skompletizujte vsunutím formičky **C17** do držiaka **C16**.

Montáž zostaveného mlynčeka na robot (obr. G – J)

- Uistite sa, že otočný ovládač **A11** je nastavený v polohe O (vypnuté) a že robot je odpojený od elektrickej zásuvky. Multifunkčná hlava **A1** musí byť sklopená do horizontálnej polohy a nesmie k nej byť prípevnený žiandz na nadstavcov **A15**, **A16**, **A17** alebo **A19**. Kryt **A8** musí byť prípevnený na svojom mieste.



Poznámka:

Robot je vybavený poistkou, ktorá neumožní jeho spustenie, ak nie je kryt **A8** riadne upevnený na svojom mieste.

- Z multifunkčnej hlavy **A1** odoberte čelný kryt **A3**. Na odobratie čelného krytu **A3** je potrebné ukovzaváčačom zatlačiť na spodnú časť krytu **A3**, tým dôjde k jeho uvoľneniu a potom ho je možné odobrať ťahom nahor.
- Zostavený mlynček nasadte na čelný výstup **A4** pod uhlom cca 45° a pootočením proti smeru hodinových ručičiek až na doraz ho upevnite do prevádzkovej polohy.
- Na plniaci otvor mlynčeka **C2** nasadte zhora antikorovú násypku **C4** a pod mlynček umiestnite vhodnú nádobu na potraviny. Môžete využiť antikorovú misu **A13**. Pri použití nadstavca na

výrobu kibbehu alebo nadstavca na tvarovanie cukrovínek odporúčame použiť ťačku.


Mletie mäsa

- Najskôr si pripravte mäso na mletie, a to nasledujúcim spôsobom: Vykostite ho, zbavte šliach, chrupaviek a nakrájajte na kúsky s veľkosťou cca 2 × 2 × 6 cm, ktoré voľne prejdú plniacim otvorom **C2**.



Varovanie:

Nespracovávejte zmrazené mäso. Pred mletím ho nechajte rozmraziť.

- Pred pripojením robota k elektrickej zásuvke sa vždy uistite, že je riadne zostavený podľa pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu, že je multifunkčná hlava **A1** sklopená do horizontálnej pracovnej polohy a že je otočný ovládač rýchlosti **A11** nastavený v polohe O (vypnuté).
- Prívodný kábel pripojte k elektrickej zásuvke. Stlačením tlačidla **B10**  uveďte kuchynský robot do pohotovostného režimu.
- Otočným ovládačom **A11** nastavte požadovaný stupeň rýchlosti. Pre mletie mäsa sa odporúča nastavenie rýchlosti na stupeň 4. Vždy najprv nastavte nižšiu rýchlosť a potom ju zvýšte podľa potreby. Na displeji sa bude zobrazovať uplynutý čas prevádzky.
- Kúsky mäsa vkladajte postupne do plniaceho otvoru **C2** a stláčajte ich zatlačadlom **C5**. Dbajte na to, aby nedošlo k upchaniu plniaceho otvoru **C2** veľkým množstvom mäsa. Nespracovávejte väčšie množstvo ako 5 kg mäsa v jednej dávke. Čas spracovania sa pohybuje rádo vo niekoľkých minútach.




Varovanie:

Na stlačenie mäsa nikdy nepoužívajte prsty alebo iné predmety. Vždy na to používajte dodané zatlačadlo **C5**.

- Mleté mäso bude padať do nádoby umiestnenej pod mlynčekom. Zvyšky mäsa, ktoré zostali v mleckej komore **C1**, je možné odstrániť pomletím krajča chleba alebo rožka.
- Na ukončenie prevádzky nastavte otočný ovládač **A11** do polohy O (vypnuté).
- Robot sa automaticky zastaví po 10 minútach prevádzky, ak ho nevympnete nastavením otočného ovládača **A11** do polohy O skôr. Ak došlo k automatickému zastaveniu, ovládač rýchlosti **A11** nastavte späť do polohy O (vypnuté).

Výroba kibbehu


- Pripravte si vopred pomletú mäsovú zmes na kibbeh a položte ju na násypku **C4**.
- Pred pripojením robota k elektrickej zásuvke sa vždy uistite, že je riadne zostavený podľa pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu, že je multifunkčná hlava **A1** sklopená do horizontálnej pracovnej polohy a že je otočný ovládač rýchlosti **A11** nastavený v polohe O (vypnuté).
- Prívodný kábel pripojte k elektrickej zásuvke. Stlačením tlačidla **B10**  uveďte kuchynský robot do pohotovostného režimu.
- Otočným ovládačom **A11** nastavte požadovaný stupeň rýchlosti. Na prípravu kibbehu sa odporúča nastavenie rýchlosti na stupeň 4. Vždy najprv nastavte nižšiu rýchlosť a potom ju zvýšte podľa potreby. Na displeji sa bude zobrazovať uplynutý čas prevádzky.
- Pomletú mäsovú zmes vkladajte postupne do plniaceho otvoru **C2** a stláčajte ju zatlačadlom **C5**. Výsledkom bude dutá mäsová trubička, ktorá sa potom nakrája na menšie kúsky. Kibbeh je tradičný pokrm krajín Blízkeho východu vyrobený prevažne z mletého mäsa a celozrnného pšenice.

**Varovanie:**

Na stláčanie mäsovej zmesi nikdy nepoužívajte prsty alebo iné predmety. Vždy na to používajte dodané zatlačadlo **C5**.

- Na ukončenie prevádzky nastavte otočný ovládač **A11** do polohy **O** (vypnuté).
- Robot sa automaticky zastaví po 10 minútach prevádzky, ak ho nevympnete nastavením otočného ovládača **A11** do polohy **O** skôr. Ak došlo k automatickému zastaveniu, ovládač rýchlosti **A11** nastavte späť do polohy **O** (vypnuté).

Plnenie črievok


- Pripravte si črievko, ktoré budete plniť vopred pomletým mäsom, a nechajte ho máčať vo vlažnej vode cca 10 minút. Pomletú mäsovú zmes položte na násypku **C4**. Črievko vyberte z vody a jeden jeho koniec zašpäjujte alebo zaviažte a druhý koniec nasuňte ako harmoniku na nadstavec na plnenie črievok **C15**.
- Pred pripojením robota k elektrickej zásuvke sa vždy uistite, že je riadne zostavený podľa pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu, že je multifunkčná hlava **A1** sklopená do horizontálnej pracovnej polohy a že je otočný ovládač rýchlosti **A11** nastavený v polohe **O** (vypnuté).
- Prívodný kábel pripojte k elektrickej zásuvke. Stlačením tlačidla **B10**  uveďte kuchynský robot do pohotovostného režimu.
- Otočným ovládačom **A11** nastavte požadovaný stupeň rýchlosti. Na plnenie črievok sa odporúča nastavenie rýchlosti na stupeň 4. Vždy najprv nastavte nižšiu rýchlosť a potom ju zvýšte podľa potreby. Na displeji sa bude zobrazovať uplynutý čas prevádzky.
- Jednou rukou pridržujte črievko na nastavci **C15** a druhou rukou pomocou zatlačadla **C5** pretlačajte pomletú mäsovú zmes plniacim otvorom mlynčeka **C2**. Ak sa črievko prichytáva k nastavcu **C15**, je potrebné ho znovu navhčiť vodou.

**Varovanie:**

Na stláčanie mäsovej zmesi nikdy nepoužívajte prsty alebo iné predmety. Vždy na to používajte dodané zatlačadlo **C5**.

- Na ukončenie prevádzky nastavte otočný ovládač **A11** do polohy **O** (vypnuté).
- Robot sa automaticky zastaví po 10 minútach prevádzky, ak ho nevympnete nastavením otočného ovládača **A11** do polohy **O** skôr. Ak došlo k automatickému zastaveniu, ovládač rýchlosti **A11** nastavte späť do polohy **O** (vypnuté).

Tvarovanie cukrovníek

- Pripravené cesto si položte na násypku **C4**.
- Posunutím formičky **C17** dolava alebo doprava nastavte požadovaný tvar cukrovníek.
- Pred pripojením robota k elektrickej zásuvke sa vždy uistite, že je riadne zostavený podľa pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu, že je multifunkčná hlava **A1** sklopená do horizontálnej pracovnej polohy a že je otočný ovládač rýchlosti **A11** nastavený v polohe **O** (vypnuté).
- Prívodný kábel pripojte k elektrickej zásuvke. Stlačením tlačidla **B10**  uveďte kuchynský robot do pohotovostného režimu.
- Otočným ovládačom **A11** nastavte požadovaný stupeň rýchlosti. Na tvarovanie cukrovníek sa odporúča nastavenie rýchlosti na stupeň 3 – 4. Vždy najprv nastavte nižšiu rýchlosť a potom ju môžete zvýšiť podľa potreby. Na displeji sa bude zobrazovať uplynutý čas prevádzky.
- Zatlačadlom **C5** pretlačajte cesto plniacim otvorom **C2**. Výsledkom bude cesto v tvare, ktorý ste nastavili pomocou formičky **C17**. Pod vytlačенým cestom odporúčame pridržávať tácku alebo dlaň. Vytvarované cesto potom rozkrájajte na menšie kúsky.

**Varovanie:**

Na stláčanie cesta nikdy nepoužívajte prsty alebo iné predmety. Vždy na to používajte dodané zatlačadlo **C5**.

- Na ukončenie prevádzky nastavte otočný ovládač **A11** do polohy **O** (vypnuté).
- Robot sa automaticky zastaví po 10 minútach prevádzky, ak ho nevympnete nastavením otočného ovládača **A11** do polohy **O** skôr. Ak došlo k automatickému zastaveniu, ovládač rýchlosti **A11** nastavte späť do polohy **O** (vypnuté).

Ukončenie prevádzky a demontáž mlynčeka

- Po ukončení používania nastavte otočný ovládač **A11** do polohy **O** (vypnuté) a prívodný kábel odpojte od elektrickej zásuvky.
- Na demontáž mlynčeka z robota najskôr odoberte násypku **C4**. Potom stlačte tlačidlo **A2**, mlynčekom pootočte v smere hodinových ručičiek a ťahom smerom od multifunkčnej hlavy **A1** ho odoberte. Po odobratí mlynčeka vráťte kryt čelného výstupu **A3** späť na svoje miesto.
- Pri rozobratí mlynčeka na jednotlivé súčasti postupujte opačným spôsobom ako pri jeho zostavení.
- Po každom použití vyčistite príslušenstvo podľa pokynov uvedených v kapitole ČISTENIE A UDRŽBA.

STRÚHANIE**Varovanie:**

Pred prípevním alebo demontážou príslušenstva musí byť kuchynský robot vždy vypnutý a odpojený od elektrickej zásuvky. Ak by ste prípevňovali nadstavec na strúhanie k multifunkčnej hlave **A1** alebo ho z nej demontovali a robot by bol zapojený do siete, mohlo by dôjsť k jeho neúmyselnému zapnutiu a následne k vážnemu poraneniu.

Zostavenie nadstavca na strúhanie (obr. D)

- Do komory **D2** vložte jedno zo strúhadíel **D3**, **D5**, **D6** alebo **D7**. Pritom dbajte na to, aby ste strúhadlo vložili do komory **D2** správnym smerom a aby riadne zapadlo do komory **D2**. S výberom strúhadla vám pomôže Rýchly sprievodca pre výber typu strúhadla.

**Upozornenie:**

Pri vkladaní strúhadla **D3**, **D5**, **D6** alebo **D7** do komory **D2** dbajte na zvýšenú opatnosť, aby ste sa neporanili o jeho ostré.

- Strúhadlo zaistite v komore **D2** nasrutkováním uzáveru **D4** na prednú časť komory **D2**. Primerane veľkou silou uzáver **D4** dotiahnite.

Montáž zostaveného nadstavca na strúhanie na robot (obr. K)

- Uistite sa, že otočný ovládač **A11** je nastavený v polohe **O** (vypnuté) a že robot je odpojený od elektrickej zásuvky. Multifunkčná hlava **A1** musí byť sklopená do horizontálnej polohy a nesmie k nej byť prípevný žiadyň z nadstavcov **A15**, **A16**, **A17** alebo **A19**. Kryt **A8** musí byť prípevný na svojom mieste.

**Poznámka:**

Robot je vybavený poistkou, ktorá neumožní jeho spustenie, ak nie je kryt **A8** riadne upevnený na svojom mieste.

- Z multifunkčnej hlavy **A1** odoberte kryt **A3**. Na odobratie krytu čelného výstupu **A3** najprv zatlačte ukazovákikom na spodnú časť krytu **A3**, tým dôjde k jeho uvoľneniu, a potom ho odoberte ťahom nahor.

- Zostavený nadstavec na strúhanie nasadte na čelný výstup **A4** pod uhlom cca 45° a pootočením proti smeru hodinových ručičiek až na doraz ho upevnite do prevádzkovej polohy.
- Pod nadstavec na strúhanie umiestnite vhodnú nádobu na potraviny. Môžete využiť antikorovú misu **A13**.


Použitie strúhadla

- Strúhadlo je určené na spracovanie rôznych druhov ovocia, zeleniny a niektorých ďalších potravín bežne používaných v domácnosti.
- Prípravte si suroviny a nakrájajte ich na kúsky, ktoré prejdú horným plniacim otvorom **D8**. Niektoré plody je potrebné pred spracovaním zbaviť kôstok, jadier, tvrdých šupiek, škrupiniek a pod.



Upozornenie:

Nikdy sa nepokúšajte spracovávať škrupinky orechov alebo tvrdé kôstky.

- Pred pripojením robota k elektrickej zásuvke sa vždy uistite, že je riadne zostavený podľa pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu, že je multifunkčná hlava **A1** sklopená do horizontálnej pracovnej polohy a že je otočný ovládač rýchlosti **A11** nastavený v polohe O (vypnuté).
- Prívodný kábel pripojte k elektrickej zásuvke. Stlačením tlačidla **B10**  uveďte kuchynský robot do pohotovostného režimu.
- Otočným ovládačom **A11** nastavte požadovaný stupeň rýchlosti. Pre nadstavec na strúhanie sa odporúča nastavenie rýchlosti na stupeň 6. Vždy najprv nastavte nižšiu rýchlosť a potom ju zvýšte podľa potreby. Na displeji sa bude zobrazovať uplynutý čas prevádzky.
- Suroviny postupne vkladajte do plniaceho otvoru **D8**. Na pretlačenie surovín plniacim otvorom **D8** používajte dodané zatlačadlo **D1**. Čas spracovania sa pohybuje rádo vo niekoľkých minútach.



Varovanie:

Na stlačenie surovín nikdy nepoužívajte prsty alebo iné predmety. Vždy na to používajte dodané zatlačadlo **D1**.

- Do plniaceho otvoru vkladajte vždy jednotlivé kúsky surovín a primeranou silou a plynulo tlačte na zatlačadlo **D1**. Počas prevádzky kontrolujte stav a priechodnosť nadstavca pohľadom do plniaceho otvoru **D8**. Nikdy neplňte plniaci tubus surovinou až po jeho horný okraj. Spracovanie veľkého množstva surovín naraz môže spôsobiť preťaženie robota. Nastrúhané suroviny budú padať do nádoby umiestnenej pod nadstavcom na strúhanie.
- Na ukončenie prevádzky nastavte otočný ovládač **A11** do polohy O (vypnuté).
- Robot sa automaticky zastaví po 10 minútach prevádzky, ak ho nevypnete nastavením otočného ovládača **A11** do polohy O skôr. Ak došlo k automatickému zastaveniu, ovládač rýchlosti **A11** nastavte späť do polohy O (vypnuté).

Užitočné rady na strúhanie

- Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov spracovávajúce čerstvé neprezreté ovocie. To isté platí pre zeleninu.
- Mäkkšie druhy ovocia môžete pred spracovaním vložiť na pár minút do mrazničky. Nespracovávajúce zmrazené potraviny.
- Nespracovávajúce mäkký alebo už nastrúhaný syr. Inak môže dôjsť k upchatiu plniaceho otvoru.
- Ak používate veľmi jemné alebo jemné strúhadlo **D3/D7** alebo strúhadlo na krájanie plátkov **D6**, potraviny pretlačte plniacim otvorom **D8** zľahka. Pri použití hrubého strúhadla **D5** je potrebné pretlačiť potraviny väčšou silou.

Rýchly sprievodca pre výber typu strúhadla

Surovina	Nastavenie rýchlosti	Strúhadlo na krájanie plátkov D6	Hrubé strúhadlo D5	Jemné strúhadlo D7	Veľmi jemné strúhadlo D3
Ovocie					
Jablká	6	✓	✓	✓	
Čerstvá kokosová dužina	6			✓	✓
Hrušky	6	✓			
Zelenina					
Mirkva	6	✓	✓	✓	
Cuketa	6	✓	✓		
Uhorka	6	✓	✓		
Zeler	6	✓	✓	✓	
Cibula	6	✓			
Zemiaky (menšie veľkosti)	6	✓	✓	✓	
Redkovka	6	✓	✓	✓	
Ostatné potraviny					
Tvrde pečivo (na strúhanku)	6				✓
Tvrдый сыр	6		✓	✓	✓

- V tabuľke je uvedený prehľad najčastejšie používaných potravín.

Ukončenie prevádzky a demontáž nadstavca na strúhanie

- Po ukončení používania nastavte otočný ovládač **A11** do polohy O (vypnuté) a prívodný kábel odpojte od elektrickej zásuvky.
- Stlačte tlačidlo **A2**, nadstavcom na strúhanie pootočte v smere hodinových ručičiek a ľahom smerom od multifunkčnej hlavy **A1** ho odoberte. Po odobratí nadstavca na strúhanie vráťte kryt čelného výstupu **A3** späť na svoje miesto.
- Pri rozoberaní nadstavca na strúhanie na jeho jednotlivé súčasti postupujte opačným spôsobom než pri jeho zostavení.
- Po každom použití vyčistite použité príslušenstvo podľa pokynov uvedených v kapitole ČISTENIE A ÚDRŽBA.

MIXOVANIE



Varovanie:

Pred prípevnením alebo demontážou príslušenstva musí byť kuchynský robot vždy vypnutý a odpojený od elektrickej zásuvky. Ak by ste prípevňovali mixér k multifunkčnej hlave **A1** alebo ho z nej demontovali a robot by bol zapojený do siete, mohlo by dôjsť k jeho neúmyselnému zapnutiu a následne k vážnemu poraneniu.

Účel použitia mixéra a príprava surovín

- Mixér je určený na prípravu pokrmov a nápojov, ako sú mliečne kokteily, krémové polievky, omáčky, nátierky, čerstvé detské mixované pokrmy a pod. Nestúži na odšťavovanie ovocia a zeleniny, prípravu zemiakového pyré, kysnutého cesta ani na šľahanie vaječných bielkov.
- Potraviný nakrájajte na rovnako veľké kúsky s veľkosťou zhruba 3 cm.
- Mrazené suroviny (kocky ľadu, mrazený banán, jahody a pod.) by nemali byť väčšie ako 3 cm. Kocky ľadu je potrebné spracovať ihneď po vybratí z mrazničky.
- Z ovocia a zeleniny vždy odstráňte tvrdé šupky a vyberte tvrdé kôstky, ako napr. z marhúľ, broskýň, manga a pod., alebo tvrdé semená. Pri ananáse vždy odstráňte stredovú časť. Inak hrozí poškodenie mixéra.
- Ak chcete spracovať kokosový orech, spracovávať vždy iba jeho dužinu.

Naplnenie mixovacej nádoby a zostavenie mixéra

- Mixovacia nádobu **E3** naplňte potravinami.



Varovanie:

Horúca para alebo rozstreknutie horúcich tekutín alebo potravín môžu spôsobiť oparenie. Pri manipulácii s horúcimi tekutinami a potravinami vždy dbajte na zvýšenú opatnosť. Sklenená mixovacia nádoba je odolná proti teplote do 55 °C. Nikdy do nej nekladajte potraviny ani nelejte tekutiny s vyššou teplotou, inak hrozí nebezpečenstvo prasknutia sklenenej nádoby a následne môže dôjsť k opareniu. Z dôvodov zvýšenej bezpečnosti nechajte horúce tekutiny a potraviny pred uvedením spotrebiča do prevádzky vždy vychladnúť.

Upozornenie:

Maximálna kapacita mixovacej nádoby je 1,5 l. Nikdy ju nenaplníte nad rysku maxima. Pri spracovaní zahriatych tekutín alebo tekutín, ktoré zväčšujú v priebehu mixovania svoj objem, neplňte nádobu **E3** viac než z 2/3 jej maximálnej kapacity.

- Na nádobu **E3** nasadíte obvodové veko **E2** tak, aby jeho okraje kopirovali hrdlo nádoby **E3**, a riadne ho stlačíte dole po celom obvode. Do otvoru vo veku **E2** vložte vnútorné viečko **E1** a uistite sa, že je v ňom riadne usadené.

Upevnenie mixéra na robot (obr. L)

- Uistite sa, že otočný ovládač **A11** je nastavený v polohe O (vypnuté) a že robot je odpojený od elektrickej zásuvky. Multifunkčná hlava **A1** musí byť sklopená do horizontálnej polohy a nesmie k nej byť pripravený žiadny z nastavov **A15**, **A16**, **A17** alebo **A19**. Kryt čelného výstupu **A3** musí byť pripravený na svojom mieste. Antikorová misa **A13** môže byť upevnená v základni **A6**.
- Z multifunkčnej hlavy **A1** odoberte horný kryt **A8**. Riadne zostavenú mixovacia nádobu umiestnite na horný výstup **A7** a pootočte s ňou v smere symbolu uzamknutej zámky až na doraz.



Poznámka:

Robot je vybavený poisťou, ktorá nedovolí spustenie mixéra, ak nie je správne upevnený k hornému výstupu **A7**.

Prevádzka mixéra

- Pred pripojením robota k elektrickej zásuvke sa vždy uistite, že je riadne zostavený podľa pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu, že je multifunkčná hlava **A1** sklopená do horizontálnej pracovnej polohy a že je otočný ovládač rýchlosti **A11** nastavený v polohe O (vypnuté).
- Prívodný kábel pripojte k elektrickej zásuvke. Stlačením tlačidla **B10** uvedte kuchynský robot do pohotovostného režimu.

Prednastavený program

- Kuchynský robot je vybavený jedným prednastaveným programom pre režim mixovania.

Tlačidlo	Priebeh programu
	<ul style="list-style-type: none">Rýchlosť 1 – 8Počas programu sa rýchlosť otáčok zvyšuje a znižuje a strieda sa s krátkymi pauzami na riadne spracovanie ingrediencií.Čas: 1,5 minúty

- V pohotovostnom režime spustíte stlačením tlačidla **B8** pracovný cyklus pre mixér s prednastavenou rýchlosťou a časom. Svetlák budú tlačidlá **B9 – B10**, tlačidlo zvoleného programu **B8**, ukazovateľ rýchlosti **B4** a na displeji sa bude odpočítavať čas do uplynutia prednastaveného času.



Poznámka:

Pri prevádzke v prednastavenom programe nie je možné upraviť rýchlosť. Na ovládacom paneli je možné upraviť iba

čas pomocou tlačidiel **B2** a **B3** . Maximálny nastaviteľný čas v prednastavenom programe mixovania sú 3 min.

- Ak chcete prerušiť chod programu, stlačte tlačidlo **B10** . Opätovným stlačením tlačidla **B10** sa chod programu obnoví. Funkcia pamäte umožňuje opätovné spustenie programu do 10 minút od jeho prerušenia. Po 10 minútach displej s ovládacím panelom **A9** zhasne. Na ovládacom paneli zostane aktívne iba tlačidlo **B10** .
- Ak chcete predčasne ukončiť program, stlačte tlačidlo **B9** RESET alebo tlačidlo **B8**, ktorým ste program spustili.
- Po skončení programu sa ozve zvuková signalizácia, zastaví sa chod robota a dôjde k jeho prepnutiu do pohotovostného režimu.

Ručné nastavenie

- Ak nechcete využiť prednastavený program mixovania, môžete rýchlosť a čas spracovania potravín nastaviť sami. Nastavenie rýchlosti môžete meniť počas prevádzky. Odporúčame začať s nižšou rýchlosťou a postupne ju zvyšovať. Odporúčané časy spracovania potravín a odporúčané nastavenia rýchlosti sú uvedené v tabuľke Rýchly sprievodca mixovaním.



Upozornenie:

Maximálny čas nepretržitej prevádzky v režime mixovania sú 3 minúty. Nenechávajte spotrebič v režime mixovania v chode dlhšie než 3 minúty. Potom nechajte spotrebič zhruba 30 minút vychladnúť.

Nastavenie rýchlosti

- Otočením ovládača rýchlosti **A11** na požadovaný rýchlostný stupeň uvedte mixér do chodu. Na displeji **A9** sa bude zobrazovať uplynutý čas prevádzky. Na ukončenie prevádzky nastavte otočný ovládač **A11** do polohy O (vypnuté). Tým uvediete robot do pohotovostného režimu.
- Nenechávajte robot v prevádzke v režime mixovania dlhšie než 3 minúty.

Nastavenie rýchlosti a času prevádzky

- Otočením ovládača rýchlosti **A11** na požadovaný rýchlostný stupeň uvedte robot do chodu. Na displeji **A9** sa začne odpočítavať uplynutý čas prevádzky.
- Tlačidlami **B2** a **B3** nastavte požadovaný čas prevádzky. Nenastavujte čas prevádzky dlhšie než 3 minúty. Na displeji **A9** sa bude zobrazovať čas zostávajúci do uplynutia nastaveného času. Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvuková signalizácia, robot sa automaticky zastaví a prepne sa do pohotovostného režimu.
- Otočný ovládač rýchlosti **A11** nastavte späť do polohy O (vypnuté).

Pulzný stupeň

- Ak chcete krátkodobou zvýšiť rýchlosť na maximálne otáčky, otočte ovládač **A11** do polohy P (pulzný stupeň) a krátko ho v tejto polohe pridržiť. Hneď ako ovládač **A11** uvoľníte, automaticky sa vráti do polohy O (vypnuté). Ovládač **A11** pridržiujte v polohe P vždy len v krátkych niekoľkokosekundových intervaloch.

Rýchly sprievodca mixovaním

Ingrediencie	Nastavenie rýchlosti	Odporúčajú čas mixovania
Ovocie, zelenina nakrájaná na menšie kúsky	7 – 8	90 s
Detická výživa, príkrmy	7 – 8	90 s
Nátierky, dresingy, marinády	5 – 6	60 s
Smoothie a koktaily	7 – 8	90 s
Polievky	7 – 8	90 s
Kocky ľadu	P	60 s



Poznámka:

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

Tipy a rady pre mixovanie

- Ak sa potraviny prichytávajú k nožovej jednotke **E4** alebo stenám nádoby **E3**, ukončíte prevádzku spotrebiča buď stlačením tlačidla **B8**, ktorým ste spustili prednastavený program, alebo nastavením otočného ovládača **A11** do polohy O (pri ručnom nastavení).
Pozor: Ukončením prevádzky budú zrušené všetky predchádzajúce nastavenia.
- Uistite sa, že otočný ovládač **A11** je nastavený v polohe O a odpojte robot od elektrickej zásuvky.
- Uistite sa, že sa nožová jednotka **E4** prestala otáčať. Zostavenú mixovaciu nádobu opatrne demontujte z multifunkčnej hlavy **A1** pootočením v smere symbolu odomknutej zámky a zdvihnutím nahor. Odklopte veko **E2** a plastovou stierkou opatrne očistite nožovú jednotku **E4** a steny nádoby **E3**. Uistite sa, že v nádobe **E3** sú iba potraviny určené na spracovanie. Príklopte veko **E2** a zostavu mixéra pripievňte späť k multifunkčnej hlave **A1**. Sieťový kábel pripojte k elektrickej zásuvke a znovu vykonajte ručné nastavenie alebo zvolte prednastavený program na mixovanie a zodpovedajúcim spôsobom upravte čas mixovania.
- Ak spracováвате zahriate tekutiny, neodoberajte počas prevádzky vnútorné viečko **E1**.
- Pri spracovaní zahriatych tekutín alebo tekutín, ktoré zväčšujú v priebehu mixovania svoj objem, nplňte nádobu viac než z 2/3 jej maximálnej kapacity.
- Rozmixujte najskôr menšie množstvo ingrediencií a ďalšie ingrediencie postupne pridávajte otvorom vo veku počas mixovania. Tým dosiahnete lepšie výsledky, ako keď vložíte všetky ingrediencie do mixovacej nádoby naraz.
- Ak potrebujete spracovať potraviny pevnej konzistencie súčasne s tekutinami, odporúčame najskôr rozmixovať potraviny pevnej konzistencie a časť tekutín. Zvýšok tekutín potom postupne pridajte otvorom vo veku počas mixovania.
- Na mixovanie veľmi hustých tekutín odporúčame použiť pulzný stupeň, aby nedochádzalo k zasekávaniu nožovej jednotky. 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.
- Nespracovávajte sušené ovocie, kávové zrná, orechy, zrná a pod. dlhšie ako 1 minútu.

Ukončenie prevádzky a demontáž mixéra

- Po ukončení používania nastavte otočný ovládač **A11** do polohy O (vypnuté) a prírodný kábel odpojte od elektrickej zásuvky.

- Uistite sa, že sa nožová jednotka **E4** prestala otáčať a zostavu mixovacej nádoby opatrne demontujte z multifunkčnej hlavy **A1** pootočením v smere symbolu odomknutej zámky a zdvihnutím nahor. Kryt horného výstupu **A8** riadne upevnite späť na svoje miesto.
- Pri rozoberaní mixovacej nádoby na jednotlivé súčasti postupujte opačným spôsobom než pri jej zostavení. Na odstránenie potravín z mixovacej nádoby **E3** použite mäkkú plastovú stierku.
- Po každom použití vyčistite použité príslušenstvo podľa pokynov uvedených v kapitole ČISTENIE A ÚDRŽBA.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Varovanie:

Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou vždy nastavte otočný ovládač **A11** do polohy O (vypnuté), spotrebič odpojte od elektrickej siete a nechajte ho úplne vychladnúť.

Na čistenie nikdy nepoužívajte chemikálie, drôtenky na riad, kovové drôtenky ani čistiace prostriedky s brúsnou zložkou. Inak môže dôjsť k narušeniu povrchovej úpravy spotrebiča alebo jeho príslušenstva.

Kuchynský robot a jeho prírodný kábel nikdy neoplachujte pod vodou ani ho neponárajte do vody.

Kuchynský robot ani žiadna súčasť jeho príslušenstva NIE SÚ určené na umývanie v umývačke riadu!

- Odnímateľné príslušenstvo je potrebné vždy pred čistením najprv demontovať z multifunkčnej hlavy **A1** a potom rozobrať, ak sa skladá z viacerých súčastí.
- Odnímateľné príslušenstvo, ktoréšlo do styku s potravinami, dôkladne umyte v teplej vode s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Ak ste šľahali vaječné bielky, antikorovú misu **A13** a použitú šľahačiu metlu **A16** najprv opláchnite studenou vodou. Ak by ste použili horúcu vodu, zvyšky vaječných bielkov by stvrdli a ich odstránenie by bolo ťažšie. Pri čistení mixovacej nádoby **E3** postupujte nižšie uvedeným spôsobom.
- Mixovaciu nádobu **E3** vyčistite tak, že ju naplníte 0,5 l čistej vody s prídavkom 1 – 2 kvapiek kuchynského prostriedku na umývanie riadu a potom mixér riadne zostavíte a uvediete do prevádzky na 10 až 15 sekúnd. Potom robot vypniete, odpojte od sieťovej zásuvky a po zastavení rotujúcich častí z neho demontujte zostavu mixovacej nádoby. Obsah mixovacej nádoby **E3** vyprázdňte a nádobu **E3** potom riadne vypláchnite čistou vodou. Ak je znečistený vonkajší povrch sklenenej nádoby **E3**, opláchnite ho pod teplou tečúcou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu a potom ho umyte pod čistou tečúcou vodou. **Pozor:** Pri čistení dbajte na to, aby dospodu podstavca **E5**, ktorým sa mixér pripieňuje k robotu, nevnikla voda. Prípadnú vlhkosť opatrne osušte alebo nechajte vždy úplne vyschnúť. Vnútrotný priestor mixovacej nádoby **E3** nechajte úplne vyschnúť a vonkajší povrch sklenenej nádoby **E3** osušte utierkou.
- Odnímateľné súčasti, ktoré ste umyli s použitím kuchynského saponátu, opláchnite čistou vodou a nechajte ich voľne uschnúť alebo ich opatrne vytrite dosucha jemnou utierkou.



Upozornenie:

Pri čistení vnútra mixovacej nádoby s nožovou jednotkou **E4**, mliečich diskov **C8 – C10**, mliečieho noža **C7**, závitovkového hriadeľa **C6**, strúhadiel **D3, D5 – D7** dbajte na zvýšenú opatnosť, aby ste sa neporanili o ostré alebo ostré hrany.

- Vonkajší povrch robota čistite iba mierne navlhčenou handričkou. Prítom dbajte na to, aby do otočného ovládača **A11** nevnikla voda.
- Čelný výstup **A4** a horný výstup **A7** čistite iba suchou handričkou.
- Prírodný kábel robota čistite iba suchou handričkou.

SKLADOVANIE

- Vždy sa uistite, že je ovládač rýchlosti **A11** nastavený v polohe 0 (vypnuté) a že je robot odpojený od elektrickej zásuvky. Robot a všetky jeho príslušenstvá vyčistite podľa pokynov uvedených v kapitole ČISTENIE A ÚDRŽBA. Pred uskladnením musí byť robot a jeho príslušenstvo čisté. Takisto sa uistite, že príslušenstvo je úplne suché.
- Antikorovú misu **A13** vložte a riadne upevnite do základne **A6**. Multifunkčnú hlavu **A1** sklopte do horizontálnej polohy. Kuchynský robot a všetky jeho príslušenstvá uložte na čisté, suché miesto mimo dosahu detí a zvierat.



Upozornenie:

Kuchynský robot nevystavujte extrémnym teplotám, priamemu slnečnému žiareniu, nadmernej vlhkosti a neumiestňujte ho do nadmerne prašného prostredia. Robot nekladte na bočnú stranu a pod. Počas skladovania nenechávajte odnímateľné príslušenstvo (mixér, mlynček na mäso, nadstavec na strúhanie) pripájané k multifunkčnej hlavě **A1**. Na uskladnený robot nič neodkladajte.

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 smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia	220 – 240 V
Menovitý kmitočet	50/60 Hz
Menovitý príkon	1 800 W
Hmotnosť (bez príslušenstva)	10,5 kg
Celkový objem antikorovej misy	6,7 l
Maximálna kapacita naplnenia antikorovej misy	4,5 l
Maximálna kapacita naplnenia sklenenej mixovacej nádoby	1,5 l
Maximálny čas nepretržitej prevádzky	10 min
Maximálny čas nepretržitej prevádzky pre mixér	3 min
Čas chladnutia medzi dvoma prevádzkovými cyklami	30 min
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.

Zmeny textu a technických parametrov vyhradené.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

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

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH 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 recykliáciu 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 prispievate k prevencii potenciálnych negatívnych dopadov 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.

HU Konyhai robot

Fontos biztonsági utasítások

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!

Általános figyelmeztetések

- 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 készüléket gyerekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a gyerekektől.
- A termék 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 szeletelő, daráló, reszelő és mixelő tartozékok beszerelése és kivétele, valamint használata, továbbá a tartozékok üritése és tisztítása közben legyen óvatos, hogy a tartozékok éles részei ne okozzanak kézsérülést.
- Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő felületeket és tartozékokat a jelen használati útmutatóban leírtak szerint tisztítsa meg.
- A jelen használati útmutató tartalmazza az egyes típusú tartozékok használatához kapcsolódó üzemeltetési időket.
- 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 vezetékét is húzza ki az elektromos aljzatból.
- A tartozékok fel- és leszerelése, vagy átszerelése előtt, a készüléket kapcsolja le, várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését és válassza le a hálózatról is.

Elektromos biztonság

- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- A készüléket csak szabályszerűen leföldelt aljzathoz csatlakoztassa. Ne használjon hosszabbító vezetékét.
- A használatba vétel előtt a hálózati vezetékét teljesen tekerje szét.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték csatlakozódugóját ne érje víz, nedvesség vagy más folyadék.
- A hálózati vezetékét a vezetékénél megfogva nem szabad a fali aljzathoz kihúzni. A hálózati vezeték vagy a fali aljzat megsérülhet. Ehhez a művelethez a vezeték csatlakozódugóját fogja meg.
- A hálózati vezetékét nem szabad nedves és vizes kézzel a fali aljzathoz csatlakoztatni (vagy onnan kihúzni).
- A hálózati vezetékére ne helyezzen rá tárgyakat. A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról, és nem érhet hozzá forró vagy éles tárgyakkhoz.
- A hálózati vezetékét tartsa száraz állapotban.
- A hálózati vezetékét ne tekerje rá a készülékre.
- Ne próbálja megjavítani a készüléket, illetve azon ne hajtson végre átalakításokat, ellenkező esetben áramütés érheti. A készülék minden javítását vagy beállítását bizza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék megbontása vagy szakszerűlen javítása esetén a garancia érvényesítést veszti.
- A készüléket és a hálózati vezetékét vízbe vagy más folyadékba mártani, illetve folyó víz alatt elmosni tilos. Ellenkező esetben áramütés érheti.
- A készülék használatának a befejezése után a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetékét is húzza ki az aljzathoz.
- Amennyiben a készülék vízbe esett, akkor a készüléket használni tilos. Az ilyen készüléket vigye márkaszervizbe ellenőrzésre.
- A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított) fali aljzathoz csatlakoztatni.

Biztonságos használat

- A készüléket kizárólag csak háztartásokban szabad használni, a család ételkészítési céljainak megfelelő mennyiségű alapanyagok feldolgozására. A készüléket kereskedelmi célokra, illetve a rendeltetésétől eltérő módon használni tilos.
- A készüléket csak beltérben szabad használni. A készüléket ne használja ipari környezetben vagy szabadban.
- A készülékhez csak az eredeti, illetve a gyártó által ajánlott tartozékokat használja.



Figyelmeztetés!

Idegen tartozékok használata veszélyes helyzeteket teremthet.

- A készüléket átalakítani vagy módosítani (vagy arra öntapadós címkéket felragasztani, fóliát ráhelyezni stb.) tilos.
- A készüléket és tartozékait kizárólag csak a jelen útmutatóban feltüntetett célokra és módon használja.
- Az első használatba vétel előtt az élelmiszerekkel közvetlenül kapcsolatba kerülő tartozékokat mosogatószeres meleg vízben mosogassa el, majd tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra). A mixel edény tisztítása közben ügyeljen arra, hogy az alsó részbe (amelyen keresztül a mixert a robothoz csatlakoztatja) ne kerüljön víz. A konyhai robotot és a hálózati vezetéket vízbe mártani vagy folyóvíz alatt elmosogatni tilos!
- A készülékbe csak tiszta és száraz tartozékokat szereljen be.
- A multifunkciós fej lehajtása közben ügyeljen arra, hogy a felső és az alsó rész közé ne csipődjön be az ujj.
- A használatba vétel előtt győződjön meg arról, hogy a kiválasztott tartozék nem sérült-e meg. Sérült tartozékokat használni tilos.
- A készülék szellőző nyílásait ne takarja le.
- A készüléket és tartozékait ne tegye elektromos vagy gáztűzhelyre, illetve a működő tűzhelyek közelébe. A készüléket ne helyezze az asztal szélére vagy nem stabil felületre. A készüléket és tartozékait ne tegye forró helyre, nyílt láng vagy más hőforrással (tűzhely, kályha stb.) közelébe. A készüléket csak tiszta, száraz, stabil, vízszintes és sima felületre állítsa fel.
- Ha a készülék nem működik megfelelő módon, leesett vagy más módon megsérült, illetve vízbe esett, akkor azt ne használja. Az ilyen készüléket vigye márkaszervizbe ellenőrzésre vagy javításra.
- A készüléket és tartozékait ne tegye ki közvetlen napsütés vagy szélsőséges hőmérséklet hatásainak, illetve azt szabadban, nedves és poros környezetben ne tárolja és ne használja.
- A készülék bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a használni kívánt tartozékok megfelelő módon fel vannak-e szerelve, illetve a multifunkciós fejet vízszintes helyzetbe kell lehajtani. A keverő, dagasztó vagy haberő tartozékok érjenek bele a rozsdamentes acéledénybe adagolt alapanyagokba.
- A készüléket üresen ne kapcsolja be. A helytelen használat hatással van a készülék várható élettartamára.
- A készüléket csak tiszta és száraz kézzel fogja meg, mozgassa illetve kezelje.
- A forgó részekhez ne érjen hozzá, mert a forgó részek megérintése veszélyes helyzeteket teremthet. Az alapanyagokat tartalmazó edénybe (ha a készülék működik) ne dugja be a kezét, és konyhai eszközöket (pl. villát) se dugjon be. A haját, ruháját stb. tartsa távol a készülék forgó alkatrészeitől. Ha bármilyen tárgy (pl. valamilyen konyhai eszköz) esik az edénybe, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le, és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból.
- Ügyeljen arra, hogy a hűsdrarló, reszelő és szeletelő adagoló torokba ne kerüljön haj, ruha vagy bármilyen más idegen tárgy. Az adagoló nyílásba csak a feldolgozni kívánt alapanyagot tegye be.
- A hűsdrarló, a reszelő és szeletelő adagoló torokba ne nyúljon be kézzel, és az alapanyagokat ne nyomja be az újjával vagy valamilyen idegen tárggyal. Erre a célra használja a készülékhez tartozóként mellékelt nyomórudat.
- Működés közben a multifunkciós fejet felhajtani tilos.
- A tartozékok fel- és leszerelése előtt a készüléket mindig kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból.
- A tartozékokat ne állítsa össze és ne szedje szét a készüléken.
- A mixert a megfelelő módon felhelyezett fedél nélkül ne kapcsolja be. A mixer használata közben a fedél mindig legyen felhelyezve.
- A forró gőz vagy a kifröccsenő forró alapanyag égési sérülést okozhat. Ha forró folyadékokkal és alapanyagokkal dolgozik, akkor legyen különösen óvatos.
- A üveg mixel edény 55 °C-ig hőálló. Az edénybe ne adagoljon ennél melegebb folyadékokat és alapanyagokat, ellenkező esetben az üvegedény elrepedhet.
- A melegebb folyadékokat és alapanyagokat előbb hűtse le.
- Ha az edényben meleg alapanyagokat mixel, akkor a fedelet ne vegye le.
- A használt tartozékok felmelegedhetnek. Ne fogja meg a forró felületeket. A mixel edény vagy a rozsdamentes acéledény mozgatásához mindig a fogantyút fogja meg.
- A készülék egyetlen tartozékát sem lehet mikrohullámú vagy hagyományos sütőben használni.
- A hűsdrarló kést, a daráló és reszelő tartozékokat, a mixer kését óvatosan fogja meg, ellenkező esetben a kések elvágthatják a kezét. Különösen legyen óvatos, amikor a hűsdrarló kést, a mixer kését, vagy a daráló és szeletelő tartozékokat szereli ki és tisztítja a használat után.
- A készülékkel nem szabad diófélék kemény héját vagy gyümölcsmagokat (pl. mangó, vagy avokádó) darálni, továbbá nem lehet fagyasztott élelmiszereket, vagy más, túl kemény alapanyagokat (pl. kávészemeket, szerencsندی stb.) szeletelni, reszelni és darálni.
- A készülék folyamatos üzemeltetési ideje max. 10 perc. A mixert ne használja folyamatosan 3 percnél hosszabb ideig. A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 30 percet a készülék lehűlése érdekében. Tartsa be a folyamatos üzemeltetési időkhöz és a készülék hűléséhez kapcsolódó előírásokat.

Biztonság tisztítás és karbantartás közben

- A tisztítás megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le, a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból és a készüléket hagyja teljesen lehűlni.
- A készüléket rendszeresen tisztítsa meg a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint. A készülékben a jelen útmutatóban meghatározott tisztításon kívül más karbantartást nem kell végrehajtani.
- A készülék multifunkciós fejét vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos! A készüléket és tartozékait mosogatógéppben nem lehet elmosogatni.
- A készüléket száraz és tiszta helyen tárolja. Az eltárolás előtt a készülék multifunkciós fejét hajtja le vízszintes helyzetbe.

HU Konyhai robot

Használati útmutató

- Köszönjük, hogy megvásárolta a SENCOR márka termékét. Hiszünk azt, hogy meglelégedéssel fogja használni a termékünket!
- A készülék első használatba vétele 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. Ha a készüléket eladja vagy kölcsönadja, akkor a készülékkel együtt a jelen használati útmutatót is adja át.
- A készüléket vegye ki a csomagolásból, és addig ne dobja ki a csomagolóanyagot, amíg minden tartozékot meg nem talál. 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** Felhajtható multifunkciós fej, edény világítással
A2 Hűsdaráló / daráló és reszelő egység kioldó gomb
A3 A levehető fedél alatt található a hűsdaráló, a daráló és reszelő tartozékok hajtása
A4 Hűsdaráló / daráló és reszelő egység hajtás
A5 Keverő, habverő és dagasztó szár hajtó tengely
A6 Edénytartó
A7 Mixer hajtás
A8 A levehető fedél alatt található a mixer hajtása
A9 Működtető panel és kijelző
A10 Multifunkciós fej kioldó/rögztítő gomb
A11 Fordulatszám szabályozó gomb fordulatszám fokozat beállító és kikapcsoló gomb 0 – készülék kikapcsolva 1–8: fordulatszám fokozatok (1 – legalacsonyabb, 8 – legmagasabb)
P impulzus (PULSE) üzemmód, a készülék maximális fordulatszámú és rövid ideig tartó üzemeltetéséhez.

- A12** Csúszásgátló lábak
A13 6,7 l-es rozsdamentes acéledény (2 db)
A rozsdamentes acéledénybe 4,5 l alpanyagot lehet betenni.
A14 Átlátszó fedél, amely megakadályozza a kevert alpanyagok kifröccsenését, valamint a nyíláson keresztül lehetővé teszi a további alpanyagok adagolását
A15 Keverőszár
A16 Ballon alakú habverő
A17 Dagasztókar
A18 Fedél (2 db) a rozsdamentes acéledény **A13** lefedéséhez, az összekevert alpanyagok rövid tárolásához és védelméhez.
A19 Keverőszár lehúzóval
Az **A15** keverőszárhoz hasonló módon kell használni. A keverőszárra rugalmas ét van felszerelve, amely leszedi a rozsdamentes acéledény falára tapadt alpanyagokat.

Működtető panel és kijelző

- B1** A beállított, az eltelt vagy a még hátramaradt időt jelzi ki
B2 Működési idő csökkentés gomb
B3 Működési idő növelés gomb
B4 Fordulatszám kijelző
B5 Érintő gomb, a ballon alakú habverő beállított programjának az indításához/leállításához

- B6** Érintő gomb, a keverőszár beállított programjának az indításához/leállításához
B7 Érintő gomb, a dagasztó kar beállított programjának az indításához/leállításához
B8 Érintő gomb, a mixer beállított programjának az indításához/leállításához
B9 RESET érintő gomb
B10 Start/Pauza érintő gomb

Hűsdaráló

- C1** Daráló kamra
C2 Adagoló torok
C3 Furat a csiga behelyezéséhez
C4 Adagoló tálca
C5 Nyomórúd
C6 Csigatengely
C7 Daráló kés
C8 Finom daráló tárcsa
C9 Közepes daráló tárcsa
C10 Durva daráló tárcsa
C11 Menetes gyűrű
C12 Szeparátor
C13 Kibeb készítő
C14 Kúpos feltét
C15 Kolbásztöltő feltét
C16 Sablontartó
C17 Darált keksz sablon

Szeletelő és reszelő egység*

- D1** Nyomórúd
D2 Kamra a reszelő dobok behelyezéséhez
D3 Nagyon finom reszelő
D4 Menetes gyűrű a dob rögzítéséhez
D5 Durva reszelő
D6 Szeletelő
D7 Finom reszelő
D8 Töltőnyílás

* Ez a tartozék nem része a terméknek. Külön kell megvásárolni.

Mixer

- E1** Belső fedél
E2 Nagy fedél a mixelő edényhez, adagoló nyílással
E3 1,5 literes mixelő edény
E4 Késegység
E5 Mixelő edény rögzítő (a felső hajtásra szerelhető fel)

A KÉSZÜLÉK RENDELTTÉSE

- A konyhai robotot a család elemszerfogyasztásának megfelelő mennyiségű alpanyagok különböző feldolgozásához lehet felhasználni. A készülékkel alpanyagokat lehet keverni, dagasztani, habot verni, mixelni, szeletelni és reszelni, valamint húst darálni, kibebbet vagy kolbászt, illetve darált kekszet lehet készíteni.

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- A robot külső felületét enyhén benedvesített ruhával törölje meg, ügyelve arra, hogy a fordulatszám szabályozó gomb **A11** alá ne kerüljön víz.
- A hűsdaráló és reszelő egységek rögzítését szolgáló hajtás **A4**, valamint a mixer rögzítését szolgáló felső hajtás **A7** csak száraz ruhával törölje meg.
- A hálózati vezetéket csak száraz ruhával törölje meg.



Figyelmeztetési

A konyhai robotot és a hálózati vezetéket vízbe mártani vagy folyóvíz alatt elmosogatni tilos.

- Minden levehető tartozékot és alkatrészt, amely közvetlenül kapcsolatba kerül a feldolgozott élelmiszerekkel, alaposan tisztítsa meg a következő módon:
- A rozsdamentes acéledényt **A13**, a fedelet **A18**, az adagoló fedelet **A14**, a keverő szárat **A15**, **A16**, **A17**, **A19**, a hűsdarálót és tartozékait **C1–C17**, a reszelő és szeletelő egységet és tartozékait **D1–D8** és a mixer **E1–E2** alaposan mosogassa el mosogatószeres meleg vízben. Majd tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra).
- A mixelő edény **E3** belső részét mosogatószeres vízben alaposan mosogassa el, majd tiszta vízzel többször is öblítse ki. A mixelő

edény **E3** külső felületét mosogatószéres vízben mosogassa el, majd tiszta vízzel öblítse le. **Figyelem!** A mixelő edény tisztítása közben ügyeljen arra, hogy az alsó részbe **E5** (amelyen keresztül a mixert a robothoz csatlakoztatja) ne kerüljön víz. Az alsó részről a vizet törölje le (vagy hagyja megszáradni). A mixelő edény **E3** belső részét hagyja tökéletesen megszáradni, a mixelő edény **E3** külső felületét ruhával törölje szárazra.





Figyelmeztetés!

A készüléket és tartozékait mosogatógépből NEM LEHET elmosogatni.
A mixelő edény **E3** belső részének a tisztítása közben ügyeljen arra, hogy a **E4** kecségység ne okozzon sérülést, ugyanez vonatkozik a húsdaráló tárcsák **C8–C10**, a húsdaráló kés **C7**, a húsdaráló csiga **C6**, valamint a reszelő és szeletelő dobok **D3**, **D5–D7** tisztítására is.

A KÉSZÜLÉK ELHELYEZÉSE



- A készüléket vízszintes és sima, valamint száraz és teherbíró felületre helyezze le (pl. a konyhabútort munkalapjára).
- A készüléket úgy helyezze el, hogy azt senki se tudja lerántani vagy felborítani. A készüléket ne állítsa fel a munkalap szélére, mert a használat közben keletkező rezgés hatására a készülék elmozdulhat és leeshet.

BE- ÉS KIKAPCSOLÁS

- A készülék elektromos hálózathoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze le, hogy a készüléket a kiválasztott tartozékokat a jelen útmutató előírásai szerint állította-e össze, a multifunkciós fej **A1** vízszintes állapotban van-e, illetve, hogy a fordulatszám szabályozó gomb **A11** O (kikapcsolva) állásban áll-e.
- A hálózati vezeték csatlakoztassa a fali aljzathoz. Sípsozó hallatszik. A **B1** és a **B4** kijelzők, az érintő gombok **B5–B10**, a fordulatszám szabályozó gomb **A11** és az edény világítás rövid időre bekapcsolnak, majd kikapcsolnak. A **B10**  működtető gomb bekapcsolva marad.
- A **B10**  gomb megnyomásával a készülék készenléti üzemmódba kapcsol át. Sípsozó hallatszik, majd a **B5–B9** gomb, a fordulatszám szabályozó gomb **A11**, továbbá az edény világítás bekapcsol. A **B5–B8** gombok világítása egymás után ki- és bekapcsol. Az edény világítás, a **B9–B10** gombok és a fordulatszám szabályozó gomb **A11** világítása bekapcsolva marad.










Megjegyzés:

ha a robot készenléti üzemmódba kapcsolása után 10 percen belül egyetlen beállítást sem hajt végre, akkor a működtető panel **A9**, a fordulatszám szabályozó gomb **A11**, valamint az edény világítása kikapcsolnak. Csak a **B10** gomb világít tovább . A készenléti üzemmód ismételt bekapcsolásához csak a **B10**  gombot kell megnyomni.

- A készenléti üzemmódból az alábbiakban ismertetett módon lehet üzembe helyezni (használni) a konyhai robotot. A készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót. A tartozékokat kizárólag csak a jelen útmutatóban feltüntetett célokra és módon használja. Az egyes tartozékok rendeltetésével és használatával az alább található fejezetek foglalkoznak.
- A készülék kikapcsolásához használja a működtető elemeket. Ha a készüléken valamilyen előre beállított programot használ, akkor a program végén a készülék automatikusan leáll.
- A használat végén a készüléket kapcsolja le, valamint a fordulatszám szabályozó gombot **A11** is állítsa O (kikapcsolva) állásba. Végül a hálózati csatlakozódugót is húzza ki a fali aljzathól.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

Működtető elem	Funkciók
B10 gomb 	<p>A készülék elektromos hálózathoz való csatlakoztatása után várja meg, a gomb folyamatos világítását, majd a gomb megnyomásával a készüléket kapcsolja készenléti üzemmódba.</p> <p>A készülék működését ennek a gombnak a megnyomásával lehet ideiglenesen szüneteltetni. A készülék működésének a szüneteltetését az A11 fordulatszám szabályozó gomb világításának a villogása mutatja. A gomb ismételt megnyomása után a készülék folytatja a megszaktított műveletet (ismét működik). A memória funkció maximum 10 perces szünetet támogat. 10 perc eltelté után a működtető panel A9, a fordulatszám szabályozó gomb A11 és az edény világítás kikapcsolnak. Csak a B10 gomb világít tovább. Ha a robotot kézi üzemmódban használta, akkor a fordulatszám szabályozó gombot A11 kapcsolja O (kikapcsolva) állásba.</p> <p>Ha a készülék az elektromos hálózathoz van csatlakoztatva, akkor csak a B10 gomb világít, a gomb megnyomásával a készülék készenléti üzemmódba kapcsol át.</p>
B9 RESET gomb	<p>Ha a készüléken valamilyen beállított program fut, vagy a készüléket kézi üzemmódban üzemelteti, a gomb megnyomása után a készülék leáll. A készülék készenléti üzemmódba kapcsol át.</p> <p>Ha a robotot kézi üzemmódban használta, akkor a fordulatszám szabályozó gombot A11 kapcsolja O (kikapcsolva) állásba.</p>
B2  és B3  gombok	<p>Válasszon programot vagy kézzel állítson be fordulatszámot, majd ezekkel a gombokkal állítsa be (vagy módosítsa) a működési időt. Kézi üzemmódban a folyamatos üzemeltetési idő 10 percre van beállítva. Az előre beállított programoknál a maximálisan beállítható üzemeltetési idő a következők: habverés programban 4 perc, keverés programban 6 perc, dagasztás programban 8 perc, mikéls programban 3 perc.</p> <p>Ha a beállított működési idő 5 perc alatt van, akkor a B2 gomb nyomogatásával 30 másodperces lépésekkel lehet a működési időt csökkenteni.</p> <p>Ha a beállított működési idő 5 perc felett van, akkor a B2 gomb nyomogatásával 1 perces lépésekkel lehet a működési időt csökkenteni.</p> <p>Ha a beállított működési idő 5 perc alatt van, akkor a B3 gomb nyomogatásával 30 másodperces lépésekkel lehet a működési időt növelni.</p> <p>Ha a beállított működési idő 5 perc felett van, akkor a B3 gomb nyomogatásával 1 perces lépésekkel lehet a működési időt növelni.</p>
B5 gomb 	<p>Ha készenléti üzemmódban megnyomja ezt a gombot, akkor a készüléken bekapcsol a batlon alakú habverő használatához beállított program.</p> <p>A gomb ismételt megnyomásával a futó program kikapcsolható.</p>

B6 gomb 	Ha készenléti üzemmódban megnyomja ezt a gombot, akkor a készüléken bekapcsol a keverőszár használatához beállított program. A gomb ismételt megnyomásával a futó program kikapcsolható.
B7 gomb 	Ha készenléti üzemmódban megnyomja ezt a gombot, akkor a készüléken bekapcsol a dagasztószár használatához beállított program. A gomb ismételt megnyomásával a futó program kikapcsolható.
B8 gomb 	Ha készenléti üzemmódban megnyomja ezt a gombot, akkor a készüléken bekapcsol a mixer használatához beállított program. A gomb ismételt megnyomásával a futó program kikapcsolható.
A11 fordulatszám szabályozó gomb	<p>A gombbal kézi üzemmódban lehet beállítani a kívánt fordulatszámot, valamint a készülék futását lehet lekapcsolni.</p> <p>O (kikapcsolva) – készülék kikapcsolva 1–8: fordulatszám fokozatok (1 – legalacsonyabb, 8 – legmagasabb) P impulzus (PULSE) üzemmódban, a készülék maximális fordulatszámú és rövid ideig tartó üzemeteltetéséhez.</p> <p>Az A11 gombot P helyzetben kézzel kell tartani. A fordulatszám szabályozó gomb A11 elengedése után a gomb magától visszaáll O állásba. Az A11 gombot csak néhány másodpercig tartsa P helyzetben (többször is megismételhető a bekapcsolás).</p> <p>Ha a készülék elektromos hálózathoz kapcsolása közben a fordulatszám szabályozó gomb A11 nincs O (kikapcsolva) állásban, akkor az A11 gombot először O (kikapcsolva) állásba kell fordítani, majd ezután lehet a kívánt fordulatszámot beállítani.</p> <p>A használat végén a készüléket kapcsolja le, valamint a fordulatszám szabályozó gombot A11 is állítsa O (kikapcsolva) állásba.</p>

SOFT START FUNKCIÓ

A konyhai robot rendelkezik Soft Start (légnyidítás) funkcióval, amely biztosítja a motor finom indítását, védi a készülék alkatrészeit és biztosítja a hosszabb élettartamot.

MOTORVÉDELEM

- A készülékbe épített védelem lekapcsolja a motort, ha a motor túl van terhelve vagy túl hosszú ideig üzemel. Ha a készülék valamilyen oknál fogva túlmelegedik, akkor a védelem lekapcsolja a motort. A fordulatszám szabályozó gombot **A11** fordítsa O (kikapcsolva) állásba, a hálózati csatlakozódugót húzza ki az aljzathoz, majd a készüléket hagyja legalább 30 percig hűlni.
- Ne üzemeltesse a készüléket hosszú ideig, illetve a motort ne terhelje túl. Nagyobb mennyiség esetén, az alapananyagokat több kisebb adagokra szétosztva dolgozza fel.

KEVERÉS, HABVERÉS ÉS DAGASZTÁS



Figyelmeztetés!

Az össze- vagy szétszerelés megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzathoz.

A hálózathoz csatlakoztatott készülék össze és szétszerelése közben, ha az **A1** multifunkciós fej vízszintes állapotban található, akkor a készülék véletlenül bekapcsolhat, aminek személyi sérülés lehet a következménye.

Bolygóműves keverés

- A bolygóműves keverés két forgómozgást biztosít a befogott keverőszáraknak. A keverőszár az edény falánál az óramutató járásával ellenkező irányba, míg a saját tengelye körül az óramutató járásával azonos irányba forog. Ezzel biztosítja az alapananyagok tökéletes és egyenletes elkeverését a rozsdamentes acéledényben.

A keverőszár kiválasztása

Tartozék típus	Használat
A15 vagy A19 keverőszár	Közepesen sűrű és könnyebb (élesztő nélküli) tészták, valamint krémekek, szósok, öntetek, tortatészták stb. keveréséhez használható. Kemény és nehéz tészták dagasztásához nem használható.
A16 ballon alakú habverő	Tojás sárgája keveréséhez, tojás fehérje és tejszín habosításához, könnyű tészták és habkrémekek stb. készítéséhez használható. Nehezebb és sűrűbb tésztákhoz ne használja. Ellenkező esetben a habverő megsérülhet.
Dagasztókar A17	Nehezebb és sűrűbb tészták, kelt tészták dagasztásához és keveréséhez (pl. kenyér- és pizzatésztához, friss házi tésztához) használható.

A keverőszárak és a rozsdamentes acéledény rögzítése (F. ábra)

- A fordulatszám szabályozó gombot **A11** kapcsolja O (kikapcsolva) állásba, és a hálózati vezetéket még ne csatlakoztassa a fali aljzathoz. A hajtás fedelet **A8** és **A3** szerelje fel a helyükre.



Megjegyzés:

a készülék nem indítható el, ha az **A8** fedél nincs felszerelve a helyére.

- Az egyik kezével az **A10** kioldó kart hajtsa le a nyitott lakat jel felé. A multifunkciós fej **A1** resetelése kiold. A másik kezével fogja meg a multifunkciós fejet **A1**. Engedje el a kioldó kart **A10** és a multifunkciós fejet **A1** hajtsa fel ütközésig. A multifunkciós fej **A1** felső helyzetben való rögzítését a kioldó kar **A10** alaphelyzetbe (zárt lakat jelhez) való visszaállása jelzi ki, amit kattánó hang is jelez.
- A rozsdamentes edényt **A13** tegye a gép alján kiképzett nyílásba **A6** és fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba. A megfelelően rögzített edényt **A13** nem lehet kiemelni a gép alsó részéből **A6**.
- A keverés jellegétől függően válassza ki az **A15**, **A16**, **A17** vagy **A19** keverőszárat, dugja az **A5** furatba, majd az óramutató járásával ellenkező irányba elforgatva rögzítse a multifunkciós fejben **A1**. A szárat az egyik kezével húzza lefelé (ellenőrizze le a megfelelő rögzítést).
- A rozsdamentes edénybe **A13** töltsé bele a keverni kívánt alapananyagokat. Vegye figyelembe Az alapananyagok adagolása fejezetben leírtakat.
- A jobb kezével oldja ki az **A10** kart, a bal kezével nyomja le a multifunkciós fejet **A1**, miközben az **A10** kart tartsa lefelé fordított helyzetben. Amikor a multifunkciós fej **A1** már vízszintes helyzetben van, kattánás hallatszik és a retesz **A10** visszatér vízszintes alaphelyzetbe (a zárt lakat jelhez). A multifunkciós fej **A1** üzemi helyzetben és rögzítve áll.

**Figyelmeztetés!**

A multifunkciós fej **A1** lehajítása közben ügyeljen arra, hogy a felső és az alsó rész közé ne csipődjön be az ujjja.


- A rozsdamentes edényre **A13** tegye fel az átlátszó adagoló fedelet **A14** úgy, hogy az adagoló nyílás kifelé nézzen a multifunkciós fejtől **A1**.

Az alanyagok adagolása

- A rozsdamentes edénybe **A13** tegye bele a feldolgozandó alanyagokat. A rozsdamentes edénybe **A13** ne tegye a maximum jelnél (4,5 liternél) több alanyagot.
- Ha az edényben **A13** túl kevés az alanyag, akkor a robot nem tudja az alanyagokat tökéletesen összekeverni.
- Az egy adagban feldolgozható alanyagok minimális és maximális mennyiségét a következő táblázat tartalmazza. A receptek különböző száraz és folyékony alanyagokat tartalmaznak, ezért vegye figyelembe a konkrét recept összetételét és az összes alanyag mennyiségét.


Alanyagok / tészta típusa	Minimális mennyiség	Maximális mennyiség
Tojás fehérje	4 db	12 db
Habtejszín	300 g	800 g
Tortatészta, kekszészta, sütemény tészta stb.	400 g liszt	1500 g liszt
Kenyértészta stb.	400 g liszt	1500 g liszt


A konyhai robot üzemeltetése keverőszárral, dagasztókarral vagy habverővel

- A készülék elektromos hálózathoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze le, hogy a készüléket a kiválasztott tartozékkal a jelen útmutató előírásai szerint állította-e össze, a multifunkciós fej **A1** vízszintes állapotban van-e, illetve, hogy a fordulatszám szabályozó gomb **A11** O (kikapcsolva) állásban áll-e.
- A hálózati vezeték csatlakoztassa a fali aljzathoz. A **B10**  gomb megnyomásával a készüléket kapcsolja készületi üzemmódba.

Előre beállított programok

- A konyhai roboton előre be van állítva három keverőprogram: keverés, habverés és dagasztás.



Gomb	Keverőszár	A program futása
	A16 ballon alakú habverő	<ul style="list-style-type: none"> • Beállított fordulatszám fokozat: 1–8 • Program hossza: 4 perc <p>A program elején, a készülék 3 másodperces intervallumokkal, a fordulatszámot fokozatosan növelve éri el a 8. fokozatot.</p>
	A15 vagy A19 keverőszár	<ul style="list-style-type: none"> • Beállított fordulatszám fokozat: 1–6 • Program hossza: 3 perc <p>A program elején, a készülék 6 másodperces intervallumokkal, a fordulatszámot fokozatosan növelve éri el a 6. fokozatot.</p>




	Dagasztókar A17	<ul style="list-style-type: none"> • Beállított fordulatszám fokozat: 1–3 • Program hossza: 6 perc <p>Az első percben a készülék 1. fokozattal forgatja a dagasztószárat, majd a következő 2 percben 2. fokozattal, végül az utolsó 3 percben 3. fokozattal.</p>
---	------------------------	--

- Amikor a készülék készületi üzemmódban van, nyomja meg az egyik programgombot, a készülék a fentiek szerinti fordulatszámokkal és üzemelési időkkel üzemelteti a készüléket. Világít a **B9–B10** gomb, a kiválasztott program gomba, a fordulatszám szabályozó **B4** (az aktuálisan beállított fordulatszámot a fordulatszám skála aktív jelei mutatják), a kijelzőn a beállított működtetési idő visszaszámlálása látható.

**Megjegyzés:**

- az előre beállított programokban nem lehet megváltoztatni a fordulatszámokat. A működtető

panel **B2**  és **B3**  gombjaival azonban az üzemelési idő megváltoztatható. A maximálisan beállítható üzemelési idők a következők: a habverés programban 04:00, a keverés programban 06:00, a dagasztás programban 08:00.

- A program futásának a szüneteltetéséhez nyomja meg a **B10**  gombot. A **B10**  gomb ismételt megnyomásával a program folytatódik. A memória funkció maximum 10 perces szünetet támogat. 10 perc ettelte után a működtető panel és a kijelzők **A9** elalszanak. A működtető panelen csak a **B10**  gomb világít tovább.
- Ha a programot idő előtt szeretné befejezni, akkor nyomja meg a **B9** RESET vagy a működő program gombot.
- A program befejezése után sípszó hallatszik, a motor leáll, a készülék átkapcsol készületi üzemmódba.

**Figyelmeztetés!**

A keverés ideje alatt az edénybe **A13** ne dugjon be semmilyen konyhai eszközt (kést, villát stb.), mert a szár ezt elkaphatja, és sérülést vagy készülék meghibásodást okozhat.

Kézi beállítás


- Ha nem kívánja használni az előre beállított programokat, akkor a fordulatszámot és a működési időt kézzel is beállíthatja.
- A fordulatszám a keverés közben bármikor megváltoztatható. Javasoljuk, hogy alacsonyabb fordulatszámra indítsa a keverést, majd fokozatosan növelje a fordulatszámot (ha a keverés típusa ezt megkívánja). A higabb alanyagokat alacsonyabb fordulatszámmal keverje, ellenkező esetben az alanyagok kifirócsög. Az alanyagok összekeverése után fokozatosan növelheti a fordulatszámot. Az ajánlott feldolgozási időket és az ajánlott fordulatszámokat Az alanyagok feldolgozása táblázatban találja meg.

Fordulatszám beállítás

- A fordulatszám szabályozó gomb **A11** kívánt fordulatra való beállításával tudja elindítani a motor forgását. Az **A9** kijelző az ettelt feldolgozási időt mutatja.
- A legtöbb alanyag néhány perc alatt feldolgozható. A habverőt 4 percnél hosszabb, a keverőszárat 6 percnél hosszabb, a dagasztószárat 8 percnél hosszabb ideig ne üzemeltesse.
- A keverés befejezése után a fordulatszám szabályozó gombot **A11** fordítsa O (kikapcsolva) állásba. Ezzel a készüléket átkapcsolja készületi üzemmódba. A konyhai robot 10 perces üzemeltetés után automatikusan is kikapcsol, ha a fordulatszám szabályozó gombot **A11** nem kapcsolja korábban O (kikapcsolva) állásba. Ha a készülék magától áll le, akkor a fordulatszám szabályozó gombot **A11** állítsa O (kikapcsolva) állásba.

A fordulatszám és a működési idő beállítása

A fordulatszám szabályozó gomb **A11** kívánt fordulatra való beállításával tudja elindítani a motor forgását. Az **A9** kijelző az eltelt feldolgozási időt mutatja.

- A **B2**  és a **B3**  gombokkal be lehet állítani a kívánt működési időt is. A készülék folyamatos üzemeltetési ideje max. 10 perc lehet. Az **A9** kijelző ezt követően a beállított időből még hátralévő időt mutatja. A beállított idő eltelte után sípszó hallatszik, a motor automatikusan leáll, a készülék készenléti üzemmódba kapcsol át.
- A fordulatszám szabályozó gombot **A11** állítsa O (kikapcsolva) állásba.



Figyelmeztetés!

A készülék folyamatos üzemeltetési ideje max. 10 perc. Ezt követően a készüléket hagyja legalább 30 percig hűlni.

Impulzus fokozat

- Ha rövid ideig maximális fordulatszámmal szeretne keverni, akkor az **A11** gombot állítsa **P** (impulzus fokozat) állásba és a gombot néhány másodpercig tartsa ebben a helyzetben. Az **A11** gomb elengedése után a gomb automatikusan visszakapcsol O (kikapcsolva) állásba. Az **A11** gombot csak néhány másodpercig tartsa P helyzetben (többször is megismételhető a bekapcsolás).

Az alanyagok feldolgozása

Keverőszár	Alanyagok	Ajánlott beállítás
A16 ballon alakú habverő	tojás fehérje, habtejszín, habos krémek stb.	<ul style="list-style-type: none">Fordulatszám fokozat: 6–8Idő: 2–4 perc
A15 vagy A19 keverőszár	krémek, tortatészák, öntetek, palacsinta stb.	<ul style="list-style-type: none">Fordulatszám fokozat: 4–6Idő: 3–4 perc
Dagasztókar A17	kenyér vagy pizzatészta stb.	<ul style="list-style-type: none">Fordulatszám fokozat: 1–3Idő: 4–6 perc Ennél a keverőszárnál nem javasoljuk magasabb fordulatszám fokozat beállítását.



Megjegyzés:

a fenti fordulatszám fokozat és idő adatok csak tájékoztató jellegűek. Az alanyagokat előbb alacsony fokozaton (1 vagy 2) keverje össze az edényben **A13**, ellenkező esetben azok kifirőcsöghetnek. Az összekeverés után magasabb fokozatba kapcsolhat. A keverés könnyebb lesz, ha puha vajjal és margarinnal használ.

Tojás fehérje felveréséhez az edény **A13** és a habverő **A16** legyen tökéletesen tiszta és száraz. Ne felejtse el, hogy kis mennyiségű zsíradék (vagy tojás sárgája) is megnehezíti a fehérje tökéletes felverését.

A tejszínt a felverés előtt hűtse le kb. 6°C-ra. Az alanyagok a keverés előtt legyenek szobahőmérsékletűek.

A felpadrt alanyagok leszedése

- Amennyiben az alanyagok felragadnak az edény **A13** belső falára, és azt onnan szeretné lekoparni, akkor program futtatása esetén nyomja meg a RESET **B9** gombot, vagy kézi beállítás esetén a fordulatszám szabályozó gombot **A11** fordítsa O állásba. **Figyelem!** A fenti módon való leállítás esetén minden korábbi beállítás törődik.
- A fordulatszám szabályozó gombot **A11** kapcsolja O (kikapcsolt) állásba, és a hálózati vezetékét is húzza ki az aljzatból.
- Az **A14** fedelet vegye le az edényről. Hajtsa fel a multifunkciós fejet **A1**. Győződjön meg a multifunkciós fej megfetelel rögzítéséről és a felpadrt alanyagokat távolítsa el az edény belső faláról.

Az **A13** belső faláról hagyományos konyhai (pl. szilikon vagy műanyag) kaparóval lehet eltávolítani a felpadrt alanyagokat.

- Az edényben **A13** semmilyen idegen anyagot vagy tárgyat se hagyjon benn. Hajtsa le a multifunkciós fejet **A1** vízszintes helyzetbe. Az **A13** edényre tegye fel a fedelet **A14**. A készüléket csatlakoztassa az elektromos hálózathoz és állítsa be a feldolgozási paramétereket.

A használat befejezése és a tartozékok leszerelése

- A használat befejezése után az **A11** gombot fordítsa O (kikapcsolva) állásba és a hálózati vezetékét is húzza ki.
- Az átlátszó fedelet **A14** vegye le az edényről (ha használta).
- Az egyik kezével az **A10** kioldó kart hajtsa le a nyitott lakat jel felé. A multifunkciós fej **A1** reteszelése kiold. A másik kezével fogja meg a multifunkciós fejet **A1**. Engedje el a kioldó kart **A10** és a multifunkciós fejet **A1** hajtsa fel ütközésig. A multifunkciós fej **A1** felső helyzetben való rögzítését a kioldó kar **A10** alaphelyzetbe (zárt lakat jelhez) való visszaállása jelzi ki, amit kattanó hang is jelez.
- A használt keverőszárat kissé nyomja a multifunkciós fej **A1** irányába, és fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba. A keverőszár kioldódik és ki lehet húzni a multifunkciós fej **A1** tengelyéből.
- Az **A13** edényt fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba és emelje ki a készülék alsó részéből **A6**.
- A multifunkciós fejet **A1** hajtsa le vízszintes helyzetbe.
- Minden használat után tisztítsa meg a használt tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

HÚSDARÁLÁS, KOLBÁSZTÖLTÉS, KIBBEH ÉS DARÁLT KEKSZ KÉSZÍTÉSE



Figyelmeztetés!

Az össze- vagy szétszerelés megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból. A hálózathoz csatlakoztatott készülék össze és szétszerelése közben, ha az **A1** multifunkciós fej vízszintes állapotban található, akkor a készülék véletlenül bekapcsolhat, aminek személyi sérülések lehet a következménye.

A húsdaráló összeállítás (C és C₂ ábra)

- A daráló kamrába **C1** dugja be a csigatengelyt **C6**. Ügyeljen a csigatengely **C6** helyes behelyezésére a daráló kamrába **C1**.
- A tengely **C6** végére húzza rá a kését **C7** (az élekkel kifelé), majd a finom, a közepes vagy a durva daráló tárcsát (**C8**; **C9** vagy **C10**), attól függően, hogy milyen méretre kívánja darálni a húst. Ügyeljen arra, hogy a daráló tárcsa beüljön a daráló kamrába **C1**.



Figyelmeztetés!

A daráló kés **C7** és a daráló tárcsák **C8**, **C9** vagy **C10** élesek, azokat óvatosan fogja meg, nehogy elvágja a kezét.

- A daráló kamrára **C1** hajtsa rá a **C11** menetes gyűrűt, és jól húzza meg.

A húsdaráló összeállítás kibbeh készítéséhez (C és C₂ ábra)

- A daráló kamrába **C1** dugja be a csigatengelyt **C6**. Ügyeljen a csigatengely **C6** helyes behelyezésére a daráló kamrába **C1**.
- A tengelyre **C6** húzza fel a kibbeh készítő feltétet **C13**, ügyelve arra, hogy megfelelően beüljön a daráló kamrába **C1**. Húzza fel a kúpos feltétet **C14** is a kibbeh készítő feltételre **C13**.
- Az egységét a menetes gyűrűvel **C11** rögzítse a daráló kamrában **C1**. A menetes gyűrűt **C11** nem túl nagy erővel húzza meg.

A húsdaráló összeállítása kolbász töltéséhez (C és C₂ ábra)

- A daráló kamrába **C1** dugja be a csigatengelyt **C6**. Ügyeljen a csigatengely **C6** helyes behelyezésére a daráló kamrába **C1**.
- A tengelyre **C6** húzza fel a szeparátort **C12**, ügyelve arra, hogy megfelelően beüljön a daráló kamrába **C1**. A szeparátorra **C12** tegye fel a kolbásztöltő kúpot **C15**.
- Az egységet a menetes gyűrűvel **C11** rögzítse a daráló kamrában **C1**. A menetes gyűrűt **C11** nem túl nagy erővel húzza meg.

A húsdaráló összeállítása daráltkeksz készítéséhez (C és C₂ ábra)

- A daráló kamrába **C1** dugja be a csigatengelyt **C6**. Ügyeljen a csigatengely **C6** helyes behelyezésére a daráló kamrába **C1**.
- A tengelyre **C6** húzza fel a szeparátort **C12**, ügyelve arra, hogy megfelelően beüljön a daráló kamrába **C1**. A sablontartót **C16** tegye a menetes gyűrűbe **C11**.
- A menetes gyűrűt **C11** a sablontartóval **C16** együtt csavarozza a daráló kamrára **C1**. A menetes gyűrűt **C11** nem túl nagy erővel húzza meg.
- A sablont **C17** dugja a sablontartóba **C16**.

Az összeállított daráló felszerelése a robotra

- A fordulatszám szabályozó gombot **A11** kapcsolja O (kikapcsolt) állásba, és a hálózati vezetékét még ne csatlakoztassa a fali aljzathoz. A multifunkciós fejet **A1** hajtsa le vízszintes helyzetbe, és arról szereljen le minden tartozékot: **A15, A16, A17** vagy **A19**. A hajtsa fedetlet **A8** szerelje fel a helyére.



Megjegyzés:

a készülék nem indítható el, ha az **A8** fedetlet nincs felszerelve a helyére.

- A multifunkciós fejről **A1** az **A3** fedetlet vegye le. A fedetlet **A3** felszereléséhez nyomja meg az ujjával a fedetlet **A3** alsó részét, a kioldás után a fedetlet levehető.
- Az összeállított daráló egységet tegye a hajtásra **A4** kb. 45°-os szögben, majd az óramutató járásával ellenkező irányba forgassa el ütközésig (ez az üzemi helyzet).
- A daráló adagoló torkára **C2** húzza rá az adagoló tálcát **C4**, a daráló alá pedig tegyen be egy megfelelő méretű edényt. Használhatja a rozsdamentes edényt **A13** is. A kibbeh és daráltkeksz készítő használata esetén egy nagyobb tálcát tegyen a daráló alá.


Húsdarálás

- Előbb készítse elő a húst a következő módon. A húst csontozza 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 **C2** nyílásba.



Figyelmeztetés!

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

- A készülék elektromos hálózathoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze le, hogy a készüléket a kiválasztott tartozékkal a jelen útmutató előírásai szerint állította-e össze, a multifunkciós fej **A1** vízszintes állapotban van-e, illetve, hogy a fordulatszám szabályozó gomb **A11** O (kikapcsolva) állásban áll-e.
- A hálózati vezeték csatlakoztassa a fali aljzathoz. A **B10**  gomb megnyomásával a készüléket kapcsolja készenléti üzemmódba.
- A fordulatszám szabályozó gombbal **A11** állítsa be a kívánt fordulatszámot. Hús darálásához javasoljuk a 4. fokozat használatát. Előbb csak kisebb fordulatszámot állítson be, és ha szükséges, akkor kapcsoljon magasabb fokozatra. A kijelző mutatja az eltelt működési időt.
- A húsdarabokat egymás utánolja az adagoló torokba **C2** a tartozékként mellékelt nyomórúddal **C5** ügyeljen arra, hogy

a nyílást **C2** 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 darálóba nyomni tilos. Ehhez a munkához mindig a nyomórúdat **C5** használja.

- A megdarált hús az odakészített edénybe potyog ki. A **C1** húsdaráló kamrában maradt húsdarabokat egy szemle, vagy egy kenyérszelet ledarálásával lehet kinyomni.
- A használat befejezése után a fordulatszám szabályozó gombot **A11** fordítsa O (kikapcsolva) állásba.
- A konyhai robot 10 perces üzemeltetés után automatikusan is kikapcsol, ha a fordulatszám szabályozó gombot **A11** nem kapcsolja korábban O (kikapcsolva) állásba. Ha a készülék magától áll le, akkor a fordulatszám szabályozó gombot **A11** állítsa O (kikapcsolva) állásba.

Kibbeh készítése

- A már megdarált és összekevert kibbeh húskeveréket tegye a **C4** adagoló tálcára.
- A készülék elektromos hálózathoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze le, hogy a készüléket a kiválasztott tartozékkal a jelen útmutató előírásai szerint állította-e össze, a multifunkciós fej **A1** vízszintes állapotban van-e, illetve, hogy a fordulatszám szabályozó gomb **A11** O (kikapcsolva) állásban áll-e.
- A hálózati vezeték csatlakoztassa a fali aljzathoz. A **B10**  gomb megnyomásával a készüléket kapcsolja készenléti üzemmódba.
- A fordulatszám szabályozó gombbal **A11** állítsa be a kívánt fordulatszámot. Kibbeh készítéséhez javasoljuk a 4. fokozat használatát. Előbb csak kisebb fordulatszámot állítson be, és ha szükséges, akkor kapcsoljon magasabb fokozatra. A kijelző mutatja az eltelt működési időt.
- Az előkészített húskeveréketolja az adagoló torokba **C2** a tartozékként mellékelt nyomórúddal **C5** a készülékből üreges hűshenger jön ki, amit kisebb darabokra lehet felszelteni. A kibbeh egy hagyományos közel-keleti étel, amit darált húsból és töltelékkel áll.




Figyelmeztetés!

A húst a kezével vagy más tárggyal a darálóba nyomni tilos. Ehhez a munkához mindig a nyomórúdat **C5** használja.

- A használat befejezése után a fordulatszám szabályozó gombot **A11** fordítsa O (kikapcsolva) állásba.
- A konyhai robot 10 perces üzemeltetés után automatikusan is kikapcsol, ha a fordulatszám szabályozó gombot **A11** nem kapcsolja korábban O (kikapcsolva) állásba. Ha a készülék magától állt le, akkor a fordulatszám szabályozó gombot **A11** állítsa O (kikapcsolva) állásba.

Kolbásztöltés

- Készítse elő a belet (amelybe a kolbászt tölteni fogja), és legalább 10 percig áztassa langyos vízbe. A már megdarált és összekevert kolbásztöltelék tegye a **C4** 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 **C15** kolbásztöltő feltét kúpos felületére.
- A készülék elektromos hálózathoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze le, hogy a készüléket a kiválasztott tartozékkal a jelen útmutató előírásai szerint állította-e össze, a multifunkciós fej **A1** vízszintes állapotban van-e, illetve, hogy a fordulatszám szabályozó gomb **A11** O (kikapcsolva) állásban áll-e.
- A hálózati vezeték csatlakoztassa a fali aljzathoz. A **B10**  gomb megnyomásával a készüléket kapcsolja készenléti üzemmódba.

- A fordulatszám szabályozó gombbal **A11** állítsa be a kívánt fordulatszámot. Kolbász töltéséhez javasoljuk a 4. fokozat használatát. Előbb csak kisebb fordulatszámot állítson be, és ha szükséges, akkor kapcsoljon magasabb fokozatra. A kijelző mutatja az eltelt működési időt.
- Az egyik kezével fogja meg a bél összekötőtől végét a kolbásztöltő feltéttnél **C15**, majd a másik kezével a **C5** nyomórudat megfogva adagolja a nyílásba **C2** a kolbásztöltőket. Ha a bél ráragad a **C15** feltételre, akkor vizezze be a beltet.




Figyelmeztetés!

A húst a kezével vagy más tárggyal a darálóba nyomni tilos. Ehhez a munkához mindig a nyomórudat **C5** használja.

- A használat befejezése után a fordulatszám szabályozó gombot **A11** fordítsa O (kikapcsolva) állásba.
- A konyhai robot 10 perces üzemeltetés után automatikusan is kikapcsol, ha a fordulatszám szabályozó gombot **A11** nem kapcsolja korábban O (kikapcsolva) állásba. Ha a készülék magától állt le, akkor a fordulatszám szabályozó gombot **A11** állítsa O (kikapcsolva) állásba.

Darálteks készítés

- Az előkészített tésztát tegye az adagoló tálcába **C4**.
- A sablon **C17** balra vagy jobbra hűzésével állítsa be a sütni kívánt keksz keresztmetszetét.
- A készülék elektromos hálózathoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze le, hogy a készüléket a kiválasztott tartozékkal a jelen útmutató előírásai szerint állította-e össze, a multifunkciós fej **A1** vízszintes állapotban van-e, illetve, hogy a fordulatszám szabályozó gomb **A11** O (kikapcsolva) állásban áll-e.
- A hálózati vezeték csatlakoztassa a fali aljzathoz. A **B10**  gomb megnyomásával a készüléket kapcsolja készenléti üzemmódba.
- A fordulatszám szabályozó gombbal **A11** állítsa be a kívánt fordulatszámot. Darálteks készítéséhez javasoljuk a 3-4. fokozat használatát. Előbb csak kisebb fordulatszámot állítson be, és ha szükséges, akkor kapcsoljon magasabb fokozatra. A kijelző mutatja az eltelt működési időt.
- A **C5** nyomórúddal adagolja a tésztát az adagoló nyílásba **C2**. A konyhai robot az adagolt tésztát a beállított sablon **C17** szerinti keresztmetszetet nyomja ki a gépből. A gépből kijövő darált tésztát egy tálcával vagy a tenyerével húzza el a sablontól. A hosszú téztaglyógót szedtelje kisebb darabokra.



Figyelmeztetés!

Az alpanyagokat a kezével vagy más tárggyal a gépbe nyomni tilos. Ehhez a munkához mindig a nyomórudat **C5** használja.

- A használat befejezése után a fordulatszám szabályozó gombot **A11** fordítsa O (kikapcsolva) állásba.
- A konyhai robot 10 perces üzemeltetés után automatikusan is kikapcsol, ha a fordulatszám szabályozó gombot **A11** nem kapcsolja korábban O (kikapcsolva) állásba. Ha a készülék magától állt le, akkor a fordulatszám szabályozó gombot **A11** állítsa O (kikapcsolva) állásba.

A használat befejezése és a daráló leszerelése

- A használat befejezése után az **A11** gombot fordítsa O (kikapcsolva) állásba és a hálózati vezeték is húzza ki.
- A daráló leszerelése előtt vegye le a **C4** adagoló tálcát. Nyomja meg az **A2** gombot, a daráló házát az óramutató járásával azonos irányba forgassa el, majd húzza le a multifunkciós fej **A1** hajtásáról.
- A daráló leszerelése után a fedelet **A3** szerelje vissza a helyére.
- A daráló az összeszerelés fordított sorrendjében szerdje szét a tisztításhoz.
- Minden használat után tisztítsa meg a használt tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

RESZELÉS ÉS SZELETELÉS



Figyelmeztetés!

Az össze- vagy szétszerelés megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzathoz. A hálózathoz csatlakoztatott készülék össze és szétszerelése közben, ha az **A1** multifunkciós fej vízszintes állapotban található, akkor a készülék véletlenül bekapcsolhat, aminek személyi sérülés lehet a következménye.

A reszelő és szeletelő egység összeszerelése (D. ábra)

- A kamrába **D2** tegyen be egy használni kívánt dobót: **D3, D5, D6** vagy **D7**. Ügyeljen a dob helyes behelyezésére a kamrába **D2**, a kiválasztott dobót ütőkészig nyomja a kamrába **D2**. A megfelelő dob kiválasztásához tekintse meg A reszelő és szeletelő dobok kiválasztása fejezetet.



Figyelmeztetés!

A dobokat **D3, D5, D6** vagy **D7** óvatosan dugja a kamrába **D2**, mert a dobok éles részei kézsérülést okozhatnak.

- A kiválasztott dobót rögzítse a kamrában **D2** a menetes gyűrű **D4** felcsavarozásával, a **D2** kamrán elöl található menetre. A menetes gyűrűt **D4** nem túl nagy erővel húzza meg.

Az összeállított reszelő egység felszerelése a konyhai robotra (K. ábra)

- A fordulatszám szabályozó gombot **A11** kapcsolja O (kikapcsolt) állásba, és a hálózati vezetékét még ne csatlakoztassa a fali aljzathoz. A multifunkciós fejet **A1** hajtsa le vízszintes helyzetbe, és arról szereljen le minden tartozékot: **A15, A16, A17** vagy **A19**. A hajtás fedelet **A8** szerelje fel a helyére.



Megjegyzés:

a készülék nem indítható el, ha az **A8** fedél nincs felszerelve a helyére.

- A multifunkciós fejről **A1** az **A3** fedelet vegye le. A fedél **A3** leszereléséhez nyomja meg az ujjával a fedél **A3** alsó részét, a kioldás után a fedél levehető.
- Az összeállított reszelő egységet tegye a hajtásra **A4** kb. 45°-os szögben, majd az óramutató járásával ellenkező irányba forgassa el ütőkészig (ez az üzemi helyzet).
- A szeletelő és reszelő egység alá tegyen be egy megfelelő edényt. Használhatja a rozsdamentes edényt **A13** is.


A reszelő és szeletelő használata

- A reszelő és szeletelő hengerekkel szinte bármilyen gyümölcsöt és zöldséget, valamint más ételmiszer alpanyagokat lehet reszelni és szeletelni.
- Az alpanyagokat készítse elő és darabolja olyan méretűre, hogy beleferjenek a **DB** adagoló torokba. A keményebb és szívósabb részeket (magokat, magházakat, héjakat stb.) távolítsa el a feldolgozandó alpanyagokból.



Figyelmeztetés!

A készülékkel diófélék héját vagy kemény magokat darálni és reszelni tilos.

- A készülék elektromos hálózathoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze le, hogy a készüléket a kiválasztott tartozékkal a jelen útmutató előírásai szerint állította-e össze, a multifunkciós fej **A1** vízszintes állapotban van-e, illetve, hogy a fordulatszám szabályozó gomb **A11** O (kikapcsolva) állásban áll-e.
- A hálózati vezeték csatlakoztassa a fali aljzathoz. A **B10**  gomb megnyomásával a készüléket kapcsolja készenléti üzemmódba.

- A fordulatszám szabályozó gombbal **A11** állítsa be a kívánt fordulatszámot. A reszeléshez és szeleteléshez javasoljuk a 6. fokozat használatát. Előbb csak kisebb fordulatszámot állítson be, és ha szükséges, akkor kapcsoljon magasabb fokozatba. A kijelző mutatja az eltelt működési időt.
- Az alapanyagokat fokozatosan adagolja a töltőtörökbe **D8**. Az alapanyagok töltőtörökbe **D8** nyomásához a nyomórudat **D1** használja. A reszelés és szeletelés időtartama néhány perc.



Figyelmeztetés!

Az alapanyagokat a kezével vagy más tárggyal a gépbe nyomni tilos. Ehhez a munkához mindig a nyomórudat **D1** használja.

- A töltőtörket ne töltse túl, az alapanyagot csak kis erővel nyomja a készülékbe a nyomórúddal **D1**. Időnként ellenőrizze le a töltőtörök **D8** keresztül, hogy a reszelő (szeletelő) dob nem tömődött-e el. A töltőtörket ne töltse meg a teljes magasságáig. A túl nagy mennyiségű alapanyag a motor túlterhelését okozhatja. A megreszelt vagy felszeletelt alapanyag az odakészített edénybe hullik ki.
- A használat befejezése után a fordulatszám szabályozó gombot **A11** fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba.
- A konyhai robot 10 perces üzemeltetés után automatikusan is kikapcsol, ha a fordulatszám szabályozó gombot **A11** nem kapcsolja korábban 0 (kikapcsolva) állásba. Ha a készülék magától állt le, akkor a fordulatszám szabályozó gombot **A11** állítsa 0 (kikapcsolva) állásba.

Hasznos tanácsok a reszeléshez és szeleteléshez

- A legjobb eredményt friss és nem túlérett gyümölcsökkel érheti el. Ugyanez érvényes a zöldségfélékre is.
- A puhább gyümölcsöket (pl. az epret) a feldolgozás előtt pár percre tegye be a fagyaszűtőbe. Fagyott élelmiszereket nem szabad a daráló egységbe adagolni.
- Puha vagy egyszer már lereszelt sajtot ne adagoljon a készülékbe. Ellenkező esetben a töltőtörök eltömődhet.
- Amikor a finom vagy nagyon finom reszelőt (**D3/D7**) vagy a szeletelőt **D6** használja, akkor az alapanyagokat csak könnyedén nyomja a töltőtörökbe **D8**. A durva daráló **D5** használata esetén az alapanyagot nagyobb erővel kell nyomni.

A reszelő és szeletelő dobok kiválasztása

Alapanyag	Fordulatszám beállítás	D6 szeletelő	D5 durva reszelő	D7 finom reszelő	D3 nagyon finom reszelő
Gyümölcs					
Alma	6	✓	✓	✓	
Friss kókuszdió (rost)	6			✓	✓
Körte	6	✓			
Zöldségfélék					
Sárgarépa	6	✓	✓	✓	
Cukkini	6	✓	✓		
Uborka	6	✓	✓		
Zeller	6	✓	✓	✓	
Hagyma	6	✓			
Burgonya (kisebbs darabok)	6	✓	✓	✓	
Retek	6	✓	✓	✓	
Egyéb alapanyagok					

Száraz péksütemény (morzsa készítéséhez)	6				✓
Kemény sajtot	6		✓	✓	✓

- A táblázat a leggyakrabban feldolgozandó alapanyagokat tartalmazza.

A használat befejezése és a reszelő egység leszerelése

- A használat befejezése után az **A11** gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba és a hálózati vezetékét is húzza ki.
- Nyomja meg az **A2** gombot, a reszelő házát az óramutató járásával azonos irányba forgassa el, majd húzza le a multifunkciós fej **A1** hajtásáról. A reszelő leszerelése után a fedelet **A3** szerelje vissza a helyére.
- A reszelőt és szeletelőt az összeszerelés fordított sorrendjében szedje szét.
- Minden használat után tisztítsa meg a használt tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

MIXELÉS



Figyelmeztetés!

Az össze- vagy szétszerelés megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból.

A hálózathoz csatlakoztatott készülék össze és szétszerelése közben, ha az **A1** multifunkciós fej vízszintes állapotban található, akkor a készülék véletlenül bekapcsolhat, aminek személyi sérülés lehet a következménye.

A mixer használata és az alapanyagok előkészítése

- A mixert friss gyümölcs italok, teljes koktélok, 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.
- Az alapanyagokat vágja egyforma (kb. 3 cm-es) darabokra.
- A fagyasztott alapanyagok (jégkocka, fagyasztott banán, eper stb.) mérete ne legyen 3 cm-nél nagyobb. A jégkockákat a fagyaszűtőből való kivétel után azonnal zúzza össze.
- A kemény magot vagy héjat tartalmazó gyümölcsöket és zöldségeket előbb magozza ki (sárga- és őszibarack, mangó stb.), illetve a héjat (narancs, ananász, mandarin, dinnye stb.) távolítsa el. Az ananászból vágja ki a középső keményebb részt is. Ellenkező esetben a mixer meghibásodhat.
- A kókuszdióból csak a fehér rostos részt használja fel.

A mixelő edény töltése és a mixer összeállítása

- A mixelő edénybe **E3** adagolja be a mixelni kívánt alapanyagokat.



Figyelmeztetés!

A forró gőz vagy a kiforrósodott forró alapanyag égési sérülést okozhat. Ha forró folyadékokkal és alapanyagokkal dolgozik, akkor legyen különösen óvatos.

A üveg mixelő edény 55 °C-ig hőálló. Az edénybe ne adagoljon ennél melegebb folyadékokat és alapanyagokat, ellenkező esetben az üvegedény elrepedhet.

A melegebb folyadékokat és alapanyagokat előbb hűtse le.



Figyelmeztetés!

A mixelő edény maximális kapacitása 1,5 l. Ne töltsön be a maximum jelnél magasabban alapanyagokat. Forró folyadékok és habosodó alapanyagok esetében az edénybe **E3** a maximális szintnek csak a 2/3 részéig töltsön alapanyagokat.

- A mixelő edénybe **E3** dugja bele a nagy fedelet **E2**, ügyelve arra, hogy a perem az edény **E3** teljes kerületén felüljön. A nagy fedél **E2** furatába dugja be ütközésig a belső fedelet **E1**.

A mixer rögzítése a robotra (L. ábra)



- A fordulatszám szabályozó gombot **A11** kapcsolja O (kikapcsolt) állásba, és a hálózati vezetékét még ne csatlakoztassa a fali aljzathoz. A multifunkciós fejet **A1** hajtsa le vízszintes helyzetbe, és arról szereljen le minden tartozékot: **A15, A16, A17** vagy **A19**. A hajtás fedelet **A3** szerelje fel a helyére. A rozsdamentes acéledényt **A13** rögzítse az edénytartóban **A6**.
- A multifunkciós fejről **A1** az **A8** fedelet vegye le. Az összeállított mixelő edényt tegye a felső hajtásra **A7** és fordítsa el a zárt lakat irányába ütközésig.



Megjegyzés:


a készülékbe épített védelem nem engedi bekapcsolni a mixert, ha az nincs szabályszerűen a felső hajtáshoz **A7** rögzítve.

A mixer használata

- A készülék elektromos hálózathoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze le, hogy a készüléket a kiválasztott tartozékkal a jelen útmutató előírásai szerint állította-e össze, a multifunkciós fej **A1** vízszintes állapotban van-e, illetve, hogy a fordulatszám szabályozó gomb **A11** O (kikapcsolva) állásban áll-e.
- A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz. A **B10**   gomb megnyomásával a készüléket kapcsolja készenléti üzemmódba.

Előre beállított programok

- A készüléken található gomb segítségével a mixer egy előre beállított program segítségével futtatható.

Gomb	A program futása
	<ul style="list-style-type: none"> Fordulatszám fokozat: 1–8 A program futása közben a fordulatszám növekszik és csökken, illetve rövidebb szünetek is be vannak iktatva, az alapanyagok tökéletes feldolgozásához. Idő: 1,5 perc


- Készenléti üzemmódban nyomja meg a **B8** gombot az előre beállított mixelő program indításához. A program futása közben világít a **B9–B10** gomb, a kiválasztott program gombja **B8**, a fordulatszám fokozat kijelző **B4**, továbbá a kijelzőn a kiválasztott programból még hátramaradt idő is látható.









Megjegyzés:

az előre beállított programokban nem lehet megváltoztatni

a fordulatszámokat. A működtető panel **B2** 

és **B3**  gombjaival azonban az üzemesési idő megváltoztatható. Mixeléshez legfeljebb 3 perc működési idő állítható be.

- A program futásának a szüneteltetéséhez nyomja meg a **B10**   gombot. A **B10**   gomb ismételt megnyomásával a program folytatódik. A memória funkció maximum 10 perc szünetet támogat. 10 perc eltelte után a működtető panel és a kijelző **A9** elalszanak. A működtető panelen csak a **B10**   gomb világít tovább.

- Ha a programot idő előtt szeretné befejezni, akkor nyomja meg a **B9** RESET vagy a működő program gombot **B8**.
- A program befejezése után szipszó hallatszik, a motor leáll, a készülék átkapcsol készenléti üzemmódba.

Kézi beállítás

- Ha nem kívánja használni az előre beállított mixelő programot, akkor a fordulatszámot és a működési időt kézzel is beállíthatja. A fordulatszám a mixelés közben bármikor megváltoztatható. Az alapanyagok feldolgozását kezdje kisebb fordulatszámmal, majd fokozatosan növelje a fordulatszámot. Az ajánlott feldolgozási időket és az ajánlott fordulatszámokat a Mixelési útmutató táblázatban találja meg.





Figyelmeztetés!

A folyamatos üzemeltetés maximális ideje mixelés üzemmódban 3 perc. Ne mixeljen a készülékkel 3 percnél hosszabb ideig. Ezt követően a készüléket hagyja legalább 30 percig hűlni.

Fordulatszám beállítás

- A fordulatszám szabályozó gomb **A11** kivánt fordulatra való beállításával tudja bekapcsolni a mixelést. Az **A9** kijelző az eltelt feldolgozási időt mutatja. A használat befejezése után a fordulatszám szabályozó gombot **A11** fordítsa O (kikapcsolva) állásba. Ezzel a készüléket átkapcsolja készenléti üzemmódba.
- Ne mixeljen 3 percnél hosszabb ideig.

A fordulatszám és a működési idő beállítás

- A fordulatszám szabályozó gomb **A11** kivánt fordulatra való beállításával tudja elindítani a motor forgását. Az **A9** kijelző az eltelt feldolgozási időt mutatja.
- A **B2**  és a **B3**  gombbal be lehet állítani a kivánt működési időt is. Ne állítson be 3 percnél hosszabb időt. Az **A9** kijelző ezt követően a beállított időből még hátralévő időt mutatja. A beállított idő eltelte után szipszó hallatszik, a motor automatikusan leáll, a készülék készenléti üzemmódba kapcsol át.
- A fordulatszám szabályozó gombot **A11** állítsa O (kikapcsolva) állásba.

Impulzus fokozat

- Ha rövid ideig maximális fordulatszámmal szeretne keverni, akkor az **A11** gombot állítsa P (impulzus fokozat) állásba és a gombot néhány másodpercig tartsa ebben a helyzetben. Az **A11** gomb elengedése után a gomb automatikusan visszakapcsol O (kikapcsolva) állásba. Az **A11** gombot csak néhány másodpercig tartsa P helyzetben (többször is megismételhető a bekapcsolás).

Mixelési útmutató

Alapanyagok	Fordulatszám beállítás	Ajánlott mixelési idő
Feldarabolt gyümölcs vagy zöldség	7–8	90 másodperc
Bébiétel, főzeték	7–8	90 másodperc
Mártás, krém, páclé	5–6	60 másodperc
Smoothie és koktélok	7–8	90 másodperc
Levesek	7–8	90 másodperc
Jégkocka	P	60 másodperc



Megjegyzés:

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

Tipppek és tanácsok a mixeléshez

- Ha az alapanyagok a késekre **E4** vagy az edény falához **E3** tapadnak, akkor a **B8** gomb megnyomásával, vagy kézi üzemmódban az **A11** gomb O (kikapcsolva) állásba fordításával kapcsolja le a készüléket.
Figyelem! A fenti módon való leállítás esetén minden korábbi beállítás törlődik.
- A fordulatszám szabályozó gombot **A11** kapcsolja O (kikapcsol) állásba, és a hálózati vezetékét is húzza ki az aljzatból.
- Várja meg a kézegység **E4** teljes lefékezését. A mixelő edényt szerelje le a multifunkciós fejről **A1**, ehhez az edényt fordítsa el a nyitott lakat jelre és az edényt vegye le a hajtásról. A fedelet **E2** húzza ki és kaparóval tisztítsa meg a késeket **E4** és az edény **E3** falát. Az edényben **E3** semmilyen idegen anyagot vagy tárgyat se hagyjon benn. A fedelet **E2** tegye vissza, majd a mixelő edényt szerelje vissza a multifunkciós fejre **A1**. A csatlakozódugót dugja az elektromos aljzatba, és kézi vagy előre programozott üzemmódban folytassa a mixelést (általában meg megfelelő működési időt).
- Forró folyadékok mixelése közben a belső fedelet **E1** ne húzza ki.
- Forró folyadékok és habosodó alapanyagok esetében az edénybe a maximális szintnek csak a 2/3 részéig töltsön alapanyagokat.
- Előbb csak kisebb adagot tegyen az edénybe, majd a fedét nyitlásaán keresztül fokozatosan adagolja a további alapanyagokat. Ezzel jobb lesz a mixelés eredménye, mintha az összes alapanyagot egyszerre tenné a mixelő edénybe.
- Ha keményebb alapanyagokat folyadékokkal kíván összemixelni, akkor előbb a kemény alapanyagokat csak kisebb mennyiségű folyadékkal mixelje össze. A maradék folyadékot a fedét nyitlásaán keresztül fokozatosan töltsze az edénybe.
- Sűrű alapanyagok mixelése közben használja az impulzus funkciót, hogy az alapanyagok ne tapadjanak a késekre. A mixert rövid bekapcsolási intervallumokkal üzemeltesse.
- A jégkockákat a fagyasztóból való kivétel után azonnal zúzza össze. A részben megolvad jégkockákból nagy darab jégcsomó keletkezik, amelyet már nem lehet a géppel összeteszni.
- A szárított gyümölcsöket, kávészemeket, diókat, magokat stb. 1 percnél hosszabb ideig ne mixelje.

A használat befejezése és a mixer leszerelése

- A használat befejezése után az **A11** gombot fordítsa O (kikapcsolva) állásba és a hálózati vezetékét is húzza ki.
- Amikor a kézegység **E4** már leállt, akkor a mixelő edényt szerelje le a multifunkciós fejről **A1**, ehhez az edényt fordítsa el a nyitott lakat jelre és az edényt vegye le a hajtásról. A felső kihajtás fedelet **A8** szerelje fel a helyére.
- A mixert az összeszerelés fordított sorrendjében szedje szét a tisztításhoz. Az edényből **E3** puha műanyag kaparóval húzza ki a kész alapanyagot vagy ételt
- Minden használat után tisztítsa meg a használt tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



Figyelmeztetés!

Bármilyen tisztítási vagy karbantartási feladat megkezdése előtt az **A11** gombot fordítsa O (kikapcsolva) állásba, majd a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzataból.
A használt tartozékokat vegyi anyagokkal, karcosító vagy maró és egyéb módon agresszív anyagokkal tisztítani tilos. Ezek a készülékeken maradó sérüléseket okozhatnak.
A konyhai robotot és a hálózati vezetékét vízbe mártani vagy folyóvíz alatt elmosogatni tilos.
A készüléket és tartozékait mosogatógéppel NEM LEHET elmosogatni.

- A használt tartozékokat és egységeket előbb szerelje ki az **A1** multifunkciós fejből, majd az összeállított egységeket szerelje szét (ha több rézből állnak).

- Minden levehető alkatrészt, amely közvetlenül kapcsolatba került a feldolgozott élelmiszerekkel, mosogatószeres meleg vízben alaposan mosogassa el. Ha tojásfehérjéből készített habot, akkor a keverő edényt **A13** és a habverőt **A16** 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 edényt **E3** az alább leírt módon tisztítsa meg.
- A mixelő edény **E3** tisztításához töltsön az edénybe O,5 l tiszta vizet, és cseppentsen bele 1-2 csepp mosogatószert, majd a mixert szerelje fel a robotra és 10-15 másodpercre kapcsolja be. A robotot kapcsolja ki, a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzataból, várja meg a kés lefékezését, majd a mixert vegye le a készülékről. A mixelő edény **E3** tartalmát öntsze ki, az edényt **E3** alaposan öblítse ki tiszta vízzel, majd törölje szárazra. A mixelő edény **E3** külső felületét mosogatószeres vízben mosogassa el, majd tiszta vízzel öblítse le. **Figyelem!** A mixelő edény tisztítása közben ügyeljen arra, hogy az alsó részbe **E5** (amelyen keresztül a mixert a robotozó csatlakoztatja) ne kerüljön víz. Az alsó részből a vizet törölje le (vagy hagyja megszáradni). A mixelő edény **E3** belső részét hagyja tökéletesen megszáradni, a mixelő edény **E3** külső felületét ruhával törölje szárazra.
- Az elmosogatott tartozékokat tiszta vízzel öblítse le, majd törölje szárazra vagy hagyja megszáradni.



Figyelmeztetés!

A mixelő edény belső részének a tisztítása közben ügyeljen arra, hogy a **E4** kézegység ne okozzon sérülést, ugyanez vonatkozik a hűsdaráló tárcsák **C8–C10**, a hűsdaráló kés **C7**, a hűsdaráló csiga **C6**, valamint a reszelő és szeletelő dobok **D3, D5–D7** tisztítására is.

- A készülék külső felületét enyhén benedvesített puha és tiszta ruhával törölje meg. Ügyeljen arra, hogy az **A11** alá ne kerüljön víz.
- Az első **A4** és a felső **A7** hajtás csak száraz ruhával törölje meg.
- A hálózati vezetékét csak száraz ruhával törölje meg.

TÁROLÁS

- A fordulatszám szabályozó gombot **A11** kapcsolja O (kikapcsol) állásba, és a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzataból. A készüléket és tartozékait tisztítsa meg (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet). Az eltárolás előtt a készüléket és minden használt tartozékot tisztítsa meg. A tisztított tartozékokat szárítsa meg.
- A rozsdamentes edényt **A13** szerelje az edénytartóba **A6**. A multifunkciós fejet **A1** hajtja le vízszintes helyzetbe. A konyhai robotot és tartozékait száraz és tiszta helyen, gyerekektől és háziállatoktól elzárva tárolja.



Figyelmeztetés!

A készüléket és tartozékait ne tegye ki közvetlen napsütés vagy szélsőséges hőmérséklet hatásának, illetve a készüléket nedves és poros környezetben se tárolja. A készüléket ne fedesse az oldalára stb. A tárolás közben a tartozékok (mixer, hűsdaráló, reszelő egység stb.) ne legyenek a multifunkciós fejre **A1** felszerelve. A tárolt készülékre ne helyezzen rá semmilyen tárgyat.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség.....	220–240 V
Névleges frekvencia.....	50/60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel.....	1800 W
Tömeg (tartozékok nélkül).....	10,5 kg
A rozsdamentes acéledény térfogata.....	6,7 l
A rozsdamentes acéledény maximális kapacitása.....	4,5 l
A mixelő edény maximális kapacitása.....	1,5 l
Maximális üzemeltetési időtartam.....	10 perc
Mixer folyamatos üzemeltetési időtartama (max.).....	3 perc
Hűlési idő két üzemeltetési ciklus között.....	30 perc
Zajszint.....	85 dB(A)

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

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

.....

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

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

AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE



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 újrahasznosításhoz a terméket kijelölt gyűjtőhelyen adja le. A fentiek alternatívájaként az EU országokban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasználdott termék az üzletben

is leadható.

A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít 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 információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.

Megsemmisítés az Európai Unió országain kívül

Ez a jel az Európai Unióban érvényes. Amennyiben ezt a terméket ártalmatlanítani kívánja, akkor tájékoztatásért 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.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Ostrzeżenia ogólne

- Eksploatacja urządzenia przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania jest możliwa, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Zabrania się używania niniejszego urządzenia przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- 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:

Niepoprawne użytkowanie może prowadzić do skaleczeń.

- Bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie skaleczyć się o ostre części podczas manipulacji z nożem do mielenia młynka, tarkami i jednostką nożową pojemnika do mielenia i to przede wszystkim podczas montażu lub demontażu akcesoriów, podczas napełniania albo opróżniania pojemnika do mieszania oraz w czasie czyszczenia.
- Powierzchnie urządzenia oraz akcesoriów, które są w kontakcie z żywnością, czyść zawsze zgodnie z wskazaniami w niniejszej instrukcji obsługi.
- Niniejsza instrukcja obsługi zawiera czasy przygotowania oraz ustawienia prędkości dla poszczególnych typów akcesoriów.
- Wyłącz urządzenie i odłącz od gniazdka elektrycznego, jeżeli nie będzie używane, pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub jego przemieszczeniem.
- Przed wymianą akcesoriów albo dostępnych części, które podczas używania się poruszają, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Nie używaj przedłużaczy.
- Przed użyciem w pełni rozwiń przewód zasilający.
- Dbaj o to, aby wtyczka przewodu zasilającego nie miała kontaktu z wilgocią, wodą ani inną cieczą.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka elektrycznego poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka elektrycznego. Przewód zasilający należy odłączyć od gniazdka elektrycznego pociągając za wtyczkę przewodu zasilającego.
- Wtyczki przewodu zasilającego nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Na przewodzie zasilającym nie stawiaj żadnych przedmiotów. Dbaj o to, by przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni lub ostrych przedmiotów.

- Przewód zasilający przechowuj w suchym miejscu.
- Nie owijaj kabla zasilającego wokół urządzenia.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia sam ani w żaden sposób je nie przerabiaj. Wszelkie naprawy i regulację niniejszego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, może skutkować utratą gwarancji.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nigdy nie zanurzaj urządzenia ani jego przewodu zasilającego w wodzie ani w innych cieczach, nie myj ich pod bieżącą wodą.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka elektrycznego po zakończeniu używania.
- Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, w żadnym wypadku nie korzystaj z niego. Urządzenie przekaż do kontroli do autoryzowanego punktu serwisowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy za pośrednictwem zewnętrznego wyłącznika czasowego albo jakiegokolwiek innej części, która włączyłaby urządzenie automatycznie.

Bezpieczeństwo podczas obsługi

- Urządzenie zostało skonstruowane do użytku domowego w celu przyrządzania przeciętnej ilości żywności w gospodarstwie domowym. Nie używaj je do celów komercyjnych lub innych celów, niż do których jest przeznaczone.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach wewnętrznych. Nigdy nie używaj urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz.
- Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami producenta.



Ostrzeżenie:

Używanie nieoryginalnych akcesoriów może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- Zabronione jest jakiegokolwiek zmienianie powierzchni urządzenia, np. przy pomocy tapety samoprzylepnej, folii, itp.
- Urządzenia i jego akcesoriów używaj wyłącznie zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć poszczególne części zdejmowanych akcesoriów ciepłą wodą z zastosowaniem środka do mycia naczyń, następnie opłukać je wodą do picia i dokładnie wytrzeć do sucha ścierką. Podczas czyszczenia pojemnika do mieszania dbaj o to, by w dół do podstawki, którą mikser mocowany jest do robota, nie przedostała się woda. Robota kuchennego ani jego przewodu zasilającego nie płucz pod bieżącą wodą i nie zanurzaj go w wodzie.
- Zanim przymocujesz zdejmowane akcesoria do urządzenia, upewnij się, że są czyste i całkowicie suche.
- Podczas uchylania głowicy wielofunkcyjnej bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do zgniecenia palców pomiędzy uchylną i stałą częścią robota.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy wybrane wyposażenie nie zostało uszkodzone. Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonymi akcesoriami.
- Nie przykrywaj otworów wentylacyjnych urządzenia.
- Nie stawiaj urządzenia ani jego akcesoriów na kuchence elektrycznej lub gazowej, w pobliżu krawędzi blatu, jak również na niestabilnym podłożu. Urządzenia ani jego akcesoriów nie umieszczaj w pobliżu elementów grzewczych, otwartego płomienia oraz innych źródeł ciepła. Urządzenie zawsze umieszczaj na czystej, równej, suchej i gładkiej powierzchni.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa poprawnie lub upadło na podłogę, po zanurzeniu w wodzie lub jeżeli uległo uszkodzeniu w jakikolwiek inny sposób. Urządzenie przekaż do autoryzowanego serwisu w celu kontroli lub naprawy.
- Urządzenia i jego akcesoriów nie narażaj na działanie środowiska zewnętrznego, ekstremalnych temperatur, bezpośredniego promieniowania słonecznego, nadmiernej wilgotności lub nadmierne zapylonego środowiska.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że zmontowane zostało poprawnie i głowica wielofunkcyjna znajduje się w pozycji poziomej. W razie użycia akcesoria, które przeznaczone jest do mieszania, wyrabiania albo ubijania, upewnij się, że jest zanurzone w misie nierdzewnej z żywnością.
- Nie uruchamiaj urządzenia bez obciążenia. Nieprawidłowe używanie urządzenia może wpływać na jego żywotność.
- Podczas manipulacji z urządzeniem dbaj o to, byś miał czyste i suche ręce.
- Aby zapobiec powstania niebezpiecznej sytuacji, unikaj kontaktu z wirującymi elementami urządzenia. Podczas mieszania nie wkładaj do naczyń z surowcami rąk, widelca ani innych przedmiotów i utrzymuj włosy, ubranie itp. w odpowiedniej odległości od wirujących części urządzenia. Jeżeli widelec albo inny przedmiot wpadnie do naczyń do mieszania, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz od gniazdka elektrycznego.
- Dbaj o to, by podczas pracy do otworu napelniającego maszynyki do mielenia mięsa lub szatkownicy nie przedostały się włosy, ubranie albo inne przedmioty. Do otworu napelniającego wkładaj tylko surowce, które mają zostać przerobione.
- Nigdy nie stosuj palców albo innych przedmiotów do przeciskania surowców przez otwór napelniający maszynyki do mielenia albo tarki. Do tego celu służy popychacz, który jest częścią akcesoriów niniejszego urządzenia.
- Podczas pracy nigdy nie wychylaj głowicy wielofunkcyjnej.
- Przed przymocowaniem akcesoriów do urządzenia, ich wyjęciem lub wymianą upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka elektrycznego.
- Akcesoriów nigdy nie składaj ani rozkładaj na urządzeniu.
- Nigdy nie włączaj miksera bez poprawnie założonej pokrywy. Podczas pracy musi być pokrywa zawsze poprawnie przymocowana do naczyń do mieszania.
- Gorąca para albo rozpryskiwanie gorących płynów lub żywności może spowodować poparzenia. Zachowaj szczególną ostrożność zawsze podczas pracy z gorącymi cieczami i surowcami.
- Szklany pojemnik do mieszania odporny jest na temperatury do 55 °C. Nigdy do niego nie wkładaj żywności ani nie wlewaj płynów o wyższej temperaturze, w przeciwnym razie grozi niebezpieczeństwo pęknięcia szklanego pojemnika i następnie może dojść do poparzenia.

- Z powodu zwiększenia bezpieczeństwa pozostaw gorące płyny i surowce przed mieszaniem do wystygnięcia przed uruchomieniem urządzenia.
- Jeżeli przerabiasz zagrzane płyny w pojemniku do mieszania, nie zdejmuj podczas pracy wieczka wewnętrznego pojemnika do mieszania.
- Powierzchnie użytych akcesoriów mogą być po użyciu zagrzane. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. Do przenoszenia pojemnika do mieszania albo misy nierdzewnej użyj rękójści albo uchwytów przeznaczonych do tego celu.
- Żadne z akcesoriów niniejszego urządzenia nie jest przeznaczone do użycia w kuchence mikrofalowej albo piekarniku elektrycznym itp.
- Podczas manipulacji z nożem maszynki do mielenia mięsa, tarkami i jednostką nożową miksera bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do skaleczenia o ostrze. Zwiększoną uwagę poświęć podczas wypróżniania pojemnika miksera, podczas montażu maszynki do mielenia mięsa, podczas wyjmowania noża do mielenia z komory, podczas montażu i demontażu tarki oraz podczas czyszczenia.
- Aby uniknąć powstania niebezpiecznej sytuacji, nigdy nie używaj urządzenia do przerabiania twardych surowców, jakimi są np. kości, skorupki kruchych orzeszków, twarde pestki moreli, brzoskwiń, manga itp.
- Maksymalny czas ciągłej pracy urządzenia wynosi 10 minut. Przy użyciu miksera nie przekraczaj czasu pracy 3 minuty. Przed kolejnym uruchomieniem zostaw urządzenie przynajmniej przez 30 minut do ostygnięcia. Nie przekraczaj maksymalnego czasu nieprzerwanej pracy i przestrzegaj czasu potrzebnego do ostygnięcia urządzenia przed jego kolejnym użyciem.

Bezpieczeństwo podczas konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem zawsze wyłącz urządzenie, odłącz od gniazdka i zostaw do wystygnięcia.
- Regularnie czyść urządzenie po każdym użyciu zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie. W urządzeniu nie wykonuj jakiegokolwiek konserwacji, niż czyszczenia opisanego w niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie myj głowicy wielofunkcyjnej ani podstawki pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj je w wodzie lub innym płynie. Urządzenie ani jego akcesoria nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym, czystym miejscu. Przed przechowywaniem urządzenia upewnij się, że głowica wielofunkcyjna uchylona jest do pozycji poziomej.

PL Robot kuchenny

Instrukcja obsługi

- Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu marki SENCOR, jesteśmy przekonani, że będą Państwo zadowoleni z urządzenia.
- Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia, prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używasz produktu podobnego rodzaju. Urządzenie należy używać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Zachowaj niniejszą instrukcję do zastosowania w przyszłości. Jeśli będziesz przekazywać urządzenie innej osobie, zapewnij, aby była załączona z urządzeniem niniejsza instrukcja obsługi.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, abyś nie wyrzucił żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części urządzenia. Minimum przez okres ustawowej rękojmi za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności, lub kartę gwarancyjną. Przed wysyłką urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalne opakowanie producenta.

OPIS URZĄDZENIA I JEGO AKCESORIÓW

- A1** Uchylna głowica wietofunkcyjna z oświetleniem przestrzeni miski nierdzewnej
- A2** Przycisk do złączowania maszyny do mielenia mięsa / końcówki tarki z wyjścia czołowego głowicy
- A3** Zdemontowana pokrywa wyjścia czołowego do przymocowania maszyny do mielenia mięsa / końcówki tarki
- A4** Zdemontowana pokrywa wyjścia czołowego do przymocowania maszyny do mielenia mięsa i końcówki tarki
- A5** Otwór do przymocowania miotłki do mieszania, trzepaczki albo haka do wyrabiania
- A6** Podstawa do miski nierdzewnej
- A7** Wyjście górne do przymocowania miksera
- A8** Zdemontowana pokrywa wyjścia górnego do przymocowania miksera
- A9** Panel sterujący z wyświetlaczem
- A10** Bezpiecznik do zwolnienia/blokady głowicy wietofunkcyjnej
- A11** Obrotowy regulator prędkości służy do ustawienia stopnia prędkości i do zatrzymania pracy urządzenia w trybie ustawienia ręcznego
O – zatrzymanie pracy urządzenia
- 1–8** – stopnie prędkości (1 – najniższy, 8 – najwyższy)
P – tryb PULSE służy do krótkotrwałego podniesienia prędkości do maksymalnych obrotów
- A12** Nóżki przeciwpoślizgowe
- A13** Misa nierdzewna do przerabiania żywności o całkowitej objętości 6,7 l (2szt.)
Maksymalna pojemność napełnienia miski nierdzewnej wynosi 4,5 l
- A14** Przezroczysta pokrywa przeciw rozbrzygliwaniu ingrediencji z otworem do stopniowego dodawania ingrediencji do miski nierdzewnej
- A15** Miotłka do mieszania
- A16** Trzepaczka balonowa
- A17** Hak do wyrabiania
- A18** Pokrywa miski nierdzewnej (2 szt.) służy do zakrycia miski nierdzewnej **A13**, jeżeli chcesz przechować w niej przerobione surowce.
- A19** Miotłka do mieszania flexi ze szpachlą.
Używana jest identycznie jak miotłka do mieszania
- A15**. Dodatkowo wyposażona jest w szpachlę, która ściera ścianę miski nierdzewnej i w ten sposób zapewnia lepsze przerabianie wszystkich ingrediencji w przygotowywanej mieszance.

Panel sterujący z wyświetlaczem

- B1** Wskaźnik czasu pracy pokazuje ustawiony, ubiegły albo pozostały czas pracy
- B2** Przycisk do zmniejszenia czasu pracy
- B3** Przycisk do zwiększenia czasu pracy
- B4** Wskaźnik prędkości
- B5** Przycisk dotykowy do włączenia/zakończenia wstępnie ustawionego programu do mieszania trzepaczką balonową
- B6** Przycisk dotykowy do włączenia/zakończenia wstępnie ustawionego programu do mieszania miotłką do mieszania
- B7** Przycisk dotykowy do włączenia/zakończenia wstępnie ustawionego programu do wyrabiania hakiem do wyrabiania
- B8** Przycisk dotykowy do włączenia/zakończenia wstępnie ustawionego programu dla miksera
- B9** Przycisk dotykowy RESET
- B10** Przycisk dotykowy Start/Przerwa

Maszynka do mielenia mięsa

- C1** Komora mielenia
- C2** Otwór napełniający
- C3** Otwór do włożenia wataki ślimakowego
- C4** Podajnik
- C5** Popychacz
- C6** Watek ślimakowy
- C7** Nóż do mielenia
- C8** Delikatna tarka do mielenia
- C9** Średnia tarka do mielenia
- C10** Gruba tarka do mielenia
- C11** Śrubowane zamknięcie
- C12** Separator
- C13** Końcówka do kibbehu
- C14** Końcówka stożkowa
- C15** Końcówka do napełniania osłonek
- C16** Uchwyty końcówki do ciastek
- C17** Końcówka do ciastek

Końcówka tarki*

- D1** Popychacz
- D2** Komora do włożenia tarki
- D3** Bardzo delikatna tarka
- D4** Śrubowane zamknięcie do zabezpieczenia tarki w środku komory
- D5** Gruba tarka
- D6** Tarka do krojenia plasterków
- D7** Delikatna tarka
- D8** Otwór napełniającej

* Wyposażenie to nie jest dostarczane wraz z produktem. Można go zakupić oddzielnie.

Mikser

- E1** Włóczka wewnętrzna
- E2** Obwodowa pokrywa z otworem do dodawania ingrediencji
- E3** Pojemnik do mieszania o objętości 1,5 l
- E4** Jednostka nożowa jest nieodłączną częścią pojemnika do mieszania
- E5** Podstawa do przymocowania/zdemontowania miksera z górnego wyjścia głowicy wietofunkcyjnej

ZASTOSOWANIE URZĄDZENIA

- Robot kuchenny przeznaczony jest do przyrządzania przeciętnej ilości artykułów spożywczych stosowanych w gospodarstwie domowym. Nadaje się do mieszania, ubijania, wyrabiania i miksowania żywności, do mielenia mięsa, do produkcji kibbehu albo kietbasek, tarcia żywności i kształtowania ciasteczek.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Powierzchnię zewnętrzną robota wyczyść lekko zwilżoną szmatką i jednocześnie dbaj o to, by do obrotowego regulatora prędkości **A11** nie przedostała się wilgoć.
- Wyjście czotowe **A4** do przymocowania maszyny do mielenia albo końcówki tarki oraz wyjście górne **A7** do przymocowania miksera, wyczyść tylko suchą ściereczką.
- Przewód zasilający robota należy wyczyścić wyłączając suchą ściereczką.



Ostrzeżenie:

Robota kuchennego i jego przewodu zasilającego nie płucz pod bieżącą wodą i nie zanurzaj go w wodzie.

- Przed pierwszym użyciem wyczyść wszystkie części, które przeznaczone są do kontaktu z żywnością, w następujący sposób:
- Misę nierdzewną **A13**, pokrywę **A18**, pokrywę **A14**, końcówki **A15**, **A16**, **A17**, **A19**, części maszyny do mielenia **C1–C17**, części końcówki tarki **D1–D8** oraz akcesoria **E1–E2** dokładnie umyj w ciepłej wodzie przy użyciu neutralnego kuchennego środka do mycia. Następnie opłucz je czystą wodą i pozostaw do wyschnięcia lub wytrzyj do sucha delikatną ściereczką.
- Przestrzeń wewnętrzną pojemnika do mieszania **E3** dokładnie wypłucz ciepłą wodą z użyciem neutralnego kuchennego środka do mycia i potem kilka razy wypłucz czystą wodą. Powierzchnię zewnętrzną szklanego pojemnika **E3** opłucz pod ciepłą bieżącą wodą z użyciem neutralnego kuchennego środka do mycia.
Uwaga: Podczas czyszczenia dbaj o to, by w dół do podstawki **E5**, którą mikser mocowany jest do robota, nie przedostała się woda. Ewentualną wilgoć ostrożnie wysusz albo zostaw do zupełnego oschnięcia. Przestrzeń wewnętrzną pojemnika do mieszania **E3** zostaw do zupełnego oschnięcia i powierzchnię zewnętrzną szklanego pojemnika **E3** wysusz ścierką.




Ostrzeżenie:


Robot kuchenny ani jego akcesoria NIE SĄ przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń. Podczas czyszczenia przestrzeni pojemnika do mieszania **E3**, w którym umieszczona jest jednostka nożowa **E4**, oraz podczas czyszczenia tarcz do mielenia **C8–C10**, noża do mielenia **C7**, wiatka ślimakowego maszyny do mielenia **C6** i terek **D3**, **D5–D7** bądź nadzwyczaj ostrożnym, byś nie skaleczył się ostrzami lub ostrymi krawędziami.

UMIĘSZCZENIE URZĄDZENIA

- Urządzenie należy postawić na równej, suchej czystej i przede wszystkim stabilnej powierzchni, która utrzyma masę urządzenia, tj. na przykład na blacie kuchennym.
- Urządzenie postaw w sposób nie utrudniający poruszanie się, bez ryzyka zrzucenia lub przewrócenia. Nigdy nie stawiaj urządzenia na krawędzi blatu kuchennego lub stołu, wibracje powstające podczas eksploatacji mogą spowodować jego ruch z następstwem spadnięcia.



WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE

- Przed podłączeniem robota do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z instrukcją obsługi, że głowica wielofunkcyjna **A1** jest wychylona do poziomej pozycji roboczej i że regulator obrotowy prędkości **A11** ustawiony jest w pozycji O (wyłączone).
- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Zabrzmii sygnalizacja dźwiękowa. Wskaźnik **B1** a **B4**, przyciski dotykowe **B5–B10**, regulator prędkości **A11** oraz oświetlenie przestrzeni misy nierdzewnej na krótko zaświecą się i potem zgasną. Przycisk sterowania **B10**  następnie gaśnie i zapala się.

- Po wciśnięciu przycisku **B10**  robot przejdzie do trybu czuwania. Zabrzmii sygnalizacja dźwiękowa, zaświecą się przyciski **B5–B9**, regulator prędkości **A11** i oświetlenie przestrzeni misy nierdzewnej. Następnie będą przyciski **B5–B8** gasnąć i zapalać się. Przestrzeń misy nierdzewnej, przyciski **B9–B10** i regulator prędkości **A11** zostaną oświetlone.










Notatka:

Jeżeli do 10 minut od wprowadzenia robota do trybu czuwania nie wykonasz żadnego ustawienia, zgasnie panel sterujący z wyświetlaczem **A9**, obrotowy regulator prędkości **A11** oraz oświetlenie przestrzeni misy nierdzewnej. Aktywny zostanie tylko przycisk **B10** . W takim razie wystarczy tylko ponownie nacisnąć przycisk **B10**  do wprowadzenia robota do trybu czuwania.

- Z trybu czuwania wprowadzisz robota do trybu roboczego przy pomocy elementów sterujących opisanych poniżej w niniejszej instrukcji obsługi. Przed wprowadzeniem robota do pracy najpierw dokładnie przeczytaj całą instrukcję obsługi. Podczas pracy przestrzegaj instrukcji podanych w niniejszej instrukcji obsługi. Cel i sposób użycia poszczególnych typów akcesoriów podane są w odpowiednich rozdziałach.
- Do zakończenia pracy użyj odpowiednich elementów sterujących. Jeżeli wybrałeś niektóry z wstępnie ustawionych programów, do zakończenia pracy dojdzie automatycznie po zakończeniu wstępnie ustawionego programu.
- Po zakończeniu używania zawsze upewnij się, iż robot jest wyłączony i że regulator obrotowy **A11** ustawiony jest w pozycji O (wyłączone). Potem odłącz robota od gniazdka elektrycznego.

ELEMENTY STEROWANIA

Element sterujący	Funkcje
	Po podłączeniu robota do gniazdka elektrycznego zaczekaj przez kilka sekund, zanim dojdzie do aktywacji przycisku, a następnie wciśnij go do wprowadzenia robota do trybu czuwania.
Przycisk B10 	Jeżeli robot pracuje, naciśnięciem tego przycisku przerwiesz jego pracę. Przerwanie pracy sygnalizowane jest szybkim zapaleniem się i gaśnięciem oświetlenia regulatora obrotowego A11 . Ponownym naciskaniem tego przycisku wprowadzisz robota ponownie do trybu pracy. Funkcja pamięci umożliwia ponowne uruchamianie do 10 minut od przerwania pracy. Po 10 minutach zgasnie panel sterujący z wyświetlaczem A9 , regulator obrotowy A11 i oświetlenie przestrzeni misy nierdzewnej. Aktywny zostanie tylko przycisk B10 . Jeżeli robot przedtem znajdował się w trybie ustawiania ręcznego, ustaw regulator obrotowy A11 z powrotem do pozycji O (wyłączone).
	Jeżeli robot podłączony jest do gniazdka sieciowego i na panelu sterującym aktywny jest tylko przycisk B10 , naciśnij go do wprowadzenia robota do trybu czuwania.

Przycisk B9 RESET	Jeżeli robot pracuje w trybie wstępnie ustawionego programu albo ustawienia ręcznego, naciśnij ten przycisk do zakończenia pracy. Robot przełączy się do trybu czuwania. W razie ustawienia ręcznego, trzeba po zakończeniu pracy ustawić regulator obrotowy A11 z powrotem do pozycji O (wyłączone).
Przycisk B2  i B3 	Najpierw wybierz wstępnie ustawiony program albo ręcznie ustaw prędkość i potem możesz przy pomocy tych przycisków zmienić albo ustawić czas pracy. Maksymalny czas nieprzerwanej pracy urządzenia w trybie ustawienia ręcznego wynosi 10 minut. We wstępnie ustawionych programach wynoszą maksymalnie ustawiane czasy: 4 min dla programu ubijania, 6 min dla programu mieszania, 8 min dla programu wyrabiania i 3 min dla programu mikсовania. Jeżeli ustawiony czas wynosi 5 minut lub mniej, każde naciśnięcie przycisku B2 obniży czas o 30 sekund. Jeżeli ustawiony jest czas powyżej 5 minut, każde naciśnięcie przycisku B2 obniży czas o 1 minutę. Jeżeli ustawiony czas wynosi 5 minut lub mniej każde naciśnięcie przycisku B2 zwiększy czas o 30 sekund. Jeżeli ustawiony jest czas powyżej 5 minut, każde naciśnięcie przycisku B2 zwiększy czas o 1 minutę.
Przycisk B5 	W trybie czuwania naciśnięciem niniejszego przycisku uruchomisz wstępnie ustawiony program do ubijania trzepaczką balonową Ponownym naciśnięciem przycisku program zakończysz.
Przycisk B6 	W trybie czuwania naciśnięciem niniejszego przycisku uruchomisz wstępnie ustawiony program do mieszania miotłką. Ponownym naciśnięciem przycisku program zakończysz.
Przycisk B7 	W trybie czuwania naciśnięciem niniejszego przycisku uruchomisz wstępnie ustawiony program do wyrabiania hakiem. Ponownym naciśnięciem przycisku program zakończysz.
Przycisk B8 	W trybie czuwania naciśnięciem niniejszego przycisku uruchomisz wstępnie ustawiony program miksera. Ponownym naciśnięciem przycisku program zakończysz.

Obrotowy regulator prędkości A11	Służy do ustawienia stopnia prędkości i do zatrzymania pracy urządzenia w trybie ustawienia ręcznego O (wyłączone) – zatrzymania pracy urządzenia 1–8 – stopnie prędkości (1 – najniższy, 8 – najwyższy) P – tryb PULSE służy do krótkotrwałego podniesienia prędkości do maksymalnych obrotów Regulator obrotowy A11 trzeba trzymać w pozycji P. Po zluźnieniu regulator A11 wróci z powrotem do pozycji O. Regulator A11 przyrzymuj w pozycji P zawsze tylko w krótkich kilkusekundowych odstępach. Jeżeli podłączasz robota do gniazdka sieciowego i regulator obrotowy A11 ustawiony jest w innej pozycji niż O (wyłączone), trzeba regulator A11 najpierw przestawić do pozycji O (wyłączone) i dopiero potem można ustawić wymagany stopień prędkości. Zawsze po zakończeniu używania upewnij się, że regulator obrotowy A11 ustawiony jest w pozycji O (wyłączone).
---	--

FUNKCJA SOFT START

Niniejszy robot kuchenny wyposażony jest w funkcję Soft Start, która zapewnia płynny rozbieg silnika podczas startu i jednocześnie oszczędza komponenty wewnętrzne urządzenia oraz wydłuża jego żywotność.

OCHRONA SILNIKA

- Silnik robota kuchennego wyposażony jest w bezpiecznik, który chroni go przed uszkodzeniem, jeżeli robot kuchenny narażony jest na zbyt duże obciążenia albo pracuje przez zbyt długi czas. Jeżeli taka sytuacja będzie miała miejsce, zaktywuje się bezpiecznik i praca robota zatrzyma się. Regulator obrotowy **A11** ustaw w pozycji O (wyłączone), przewód zasilający odłącz od gniazdka sieciowego i zostaw robot do ostygnięcia przez co najmniej 30 minut.
- Nie zostawiaj robota kuchennego pracować zbyt długo przy dużym obciążeniu. Większe dawki surowców podziel na kilka mniejszych.

MIESZANIE, UBIJANIE I WYRABIANIE



Ostrzeżenie:

Przed przymocowaniem lub demontażem akcesoriów musi być robot kuchenny zawsze wyłączony i odłączony od gniazdka elektrycznego.
Jeżeli będziesz mocować końcówkę do głowicy wielofunkcyjnej **A1** albo ją z niej demontować, a robot byłby podłączony do sieci, mogłoby dojść do nieumyślnego włączenia i następnego poważnego skaleczenia.

System mieszania planetarnego

- Robot kuchenny wyposażony jest w system mieszania planetarnego, który pracuje na zasadzie podwójnych obrotów nasadki. Nasadka obraca się na obwodzie wewnętrznym pojemnika przeciw wskazówkom zegara i jednocześnie wokół swej osi w kierunku przeciwnym. W ten sposób zapewnione jest równomierne przerabianie ingrediencji zawartej w misie nierdzewnej.

Wybór rodzaju nasadki

Typ końcówki	Zastosowanie
Miotelka do mieszania A15 albo A19	Używana do mieszania lekkich lub średnio ciężkich ciast bez drożdży, do przygotowania lukrów, kremów, mieszanek tortowych, napieńni itp. Nie stosuj jej do wyrabiania ciężkich ciast.
Trzepaczka balonowa A16	Stosowana jest do ubijania całych jaj lub białek jaj, śmietany (bitej), kremów piankowych itp. Nie stosuj jej do mieszania lub wyrabiania ciast. W przeciwnym razie może dojść do jej uszkodzenia.
Hak do wyrabiania A17	Stosowany do wyrabiania różnych ciast włącznie ciężkich i gęstych ciast, jak np. ciasto chlebowe, ciasto do pizzy, ciasto do świeżych makaronów itp.

Przymocowanie końcówki i przymocowanie misy nierdzewnej (rys. F)

- Upewnij się, że regulator strumienia pary **A11** jest ustawiony w pozycji O (wyłączone) i że robot jest odłączony od gniazdka sieciowego. Pokrywa **A8** i **A3** musi być przymocowana w swoim miejscu.



Notatka:

Robot wyposażony jest w bezpiecznik, który nie umożliwił jego włączania, jeżeli pokrywa **A8** nie jest poprawnie zamocowana w swoim miejscu.

- Jedną ręką wcisnąć bezpiecznik **A10** w kierunku w dół do symbolu otwartego zamka. W ten sposób dojdzie do zluźnienia głowicy wielofunkcyjnej **A1**. Drugą ręką jednocześnie przytrzymuj głowicę wielofunkcyjną **A1** od góry. Bezpiecznik **A10** zluźnij, a głowicę wielofunkcyjną **A1** uchyl w górę aż do oporu. Unieruchomienie głowicy wielofunkcyjnej **A1** w uchylonej pozycji sygnalizowane jest automatycznym wróceniem bezpiecznika **A10** do pozycji wyjściowej (do symbolu zamkniętego zamka), czemu towarzyszy słyszalne kłapanięcie.
- Misę nierdzewną **A13** włóż do podstawy **A6** i przymocuj ją przekręceniem w kierunku wskazówek zegara. Jeżeli miska nierdzewna **A13** jest poprawnie przymocowana, nie można jej samodzielnie podnieść z podstawy **A6**.
- Wybierz końcówkę **A15**, **A16** albo **A17** według celu użycia, wsuń ją w otwór **A5** w głowicy wielofunkcyjnej **A1** i przekręceniem w kierunku przeciw wskazówek zegara zabezpiecz ją. Za końcówkę pociągnij jedną ręką w kierunku w dół, w celu sprawdzenia, czy została poprawnie zamocowana.
- Misę nierdzewną **A13** napełnij składnikami, które chcesz przerabiać. Postępuj według rozdziału Umieszczenie surowców do misy.
- Jedną ręką wcisnąć bezpiecznik **A10** w dół i drugą ręką powoli uchylać głowicę wielofunkcyjną **A1** w dół i jednocześnie zwalniać bezpiecznik **A10**. Po uchyleniu głowicy wielofunkcyjnej **A1** do pozycji poziomej zabrzmi słyszalne kłapanięcie i bezpiecznika **A10** wróci do pozycji poziomej (do symbolu zamkniętego zamka). W ten sposób głowica wielofunkcyjna **A1** zabezpieczona jest w pozycji roboczej.



Ostrzeżenie:

Podczas uchylania głowicy wielofunkcyjnej **A1** w dół bądź ostrożnym, by nie doszło do zgniecenia palców pomiędzy uchyloną i stałą częścią robota.

- Na misie nierdzewnej **A13** załóż przezroczystą pokrywę **A14** tak, by otwór napętniający skierowany był do czolowej części głowicy wielofunkcyjnej **A1**.

Włożenie surowców do misy

- Do misy nierdzewnej **A13** włóż surowce, które chcesz przetwarzać. Misę nierdzewną **A13** nie napełniaj powyżej ryski maksimum, tj. 4,5 litrów.

- Jeżeli włożysz do misy **A13** zbyt małą ilość składników, nie musi dojść do ich optymalnego przerobienia.
- Minimalna i maksymalna ilość surowców, które przerabiać można w jednej dawce, podana jest w następującej tabeli. Różne przepisy mogą zawierać różne stosunki suchych i ciekłych składników, dlatego też należy uwzględnić całkowity skład konkretnego przepisu.

Składniki/Typ ciasta	Minimalna ilość	Maksymalna ilość
Białka jaj	4 szt.	12 szt.
Śmietana do ubicia	300 g	800 g
Tortowe ciasto, ciasto do ciasteczek, pierników itp.	400 g mąki	1500 g mąki
Ciasto chlebowe itp.	400 g mąki	1500 g mąki

Praca robota kuchennego z hakiem do wyrabiania, miotką do mieszania lub ubijania

- Przed podłączeniem robota do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z instrukcją obsługi, że głowica wielofunkcyjna **A1** jest wychylona do poziomej pozycji roboczej i że regulator obrotowy prędkości **A11** ustawiony jest w pozycji O (wyłączone).
- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po wciśnięciu przycisku **B10** wprowadź robot do trybu czuwania.

Domyślne programy



- Robot kuchenny wyposażony jest w trzy wstępnie ustawione programy: mieszanie, ubijanie i wyrabianie.




Przycisk	Kończowka	Przebieg programu
	Trzepaczka balonowa A16	<ul style="list-style-type: none"> Wstępnie ustawiona prędkość 1-8 Długość programu: 4 minuty <p>Na początku programu prędkość stopniowo rośnie z odstępami ok. 3 sekund, aż do osiągnięcia prędkości 8.</p>
	Miotelka do mieszania A15 albo A19	<ul style="list-style-type: none"> Wstępnie ustawiona prędkość 1-6 Długość programu: 3 minuty <p>Na początku programu prędkość stopniowo rośnie z odstępami ok. 6 sekund, aż do osiągnięcia prędkości 6.</p>
	Hak do wyrabiania A17	<ul style="list-style-type: none"> Wstępnie ustawiona prędkość 1-3 Długość programu: 6 minut <p>Prędkość 1 ustawiona jest dla pierwszej minuty pracy, przez czas kolejnych dwu minut ustawiona jest prędkość 2 i przez czas ostatnich 3 minut pracy ustawiona jest prędkość 3.</p>

- W trybie czuwania włącz cykl roboczy z wstępnie ustawioną prędkością i czasem poprzez naciśnięcie przycisku jednego ze wstępnie ustawionych programów. Świecić się będą przyciski **B9–B10**, przycisk prawie wybranego programu, wskaźnik prędkości **B4** (aktualna prędkość wskazywana jest zapalaniem i gaszeniem odpowiedniej liczby elementów na skali prędkości), a na wyświetlaczu odliczany będzie czas do upływu wstępnie ustawionego czasu.

**Notatka:**

We wstępie ustawionym programie nie można zmieniać prędkości. Na panelu sterowania można zmienić tylko

czas przy pomocy przycisków **B2**  i **B3** . Maksymalne ustawienia czasu są następujące: 04:00 dla programu ubijania, 06:00 dla programu mieszania i 08:00 dla programu wyrabiania.

- Jeżeli chcesz przerwać pracę programu, naciśnij przycisk **B10** . Ponownym naciśnięciem przycisku **B10**  nastąpi wznowienie biegu programu. Funkcja pamięci umożliwiła ponowne uruchamianie programu do 10 minut od jego przerwania. Po 10 minutach wyświetlacz z panelem sterującym **A9** zgaśnie. Na panelu sterującym zostanie aktywny tylko przycisk **B10** .
- Jeżeli chcesz przedwcześnie zakończyć program, naciśnij przycisk **B9** RESET albo przycisk, którym uruchomiłeś program.
- Po zakończeniu programu zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa, praca robota się zatrzyma i dojdzie do jego przetłoczenia do trybu czuwania.

**Ostrzeżenie:**

Podczas pracy, nie wkładaj do misy nierdzewnej **A13** żadnych przedmiotów, jakimi są łyżki, noży kuchennych, widelce itp, ponieważ pojawia się ryzyko skaleczenia lub uszkodzenia urządzenia.



Ustawienie ręczne

- Jeżeli nie chcesz korzystać z wstępnie ustawionych programów, możesz prędkość i czas przerabiania żywności ustawić sam.
- Ustawienie stopnia prędkości możesz zmieniać podczas pracy. Zalecamy zawsze najpierw rozpocząć z ustawieniem niższej prędkości i potem kontynuować z jej stopniowym zwiększaniem. Ciasta o niegęstej konsystencji zalecamy mieszać przy mniejszej prędkości, w celu uniknięcia rozpryskiwania się mieszanej zawartości. Gdy zostaną one już wymieszane, zwiększ prędkość do wymaganego stopnia. Zalecane czasy przerabiania żywności i zalecane ustawienia prędkości podane są w tabeli Szybki przewodnik do przetwarzania składników.

Ustawienie prędkości

- Przekręceniem regulatora obrotowego **A11** do wymaganego stopnia prędkości uruchom robota. Na wyświetlaczu **A9** pokazywany będzie upływ czasu pracy.
- Czas przetwarzania większości żywności znajduje się zazwyczaj w granicach kilku minut. Przy użyciu trzepaczki do ubijania zalecamy zazwyczaj nie przekraczać czasu pracy 4 min przy użyciu mioteczki do mieszania czasu 6 minut i przy użyciu haka do ugniatania czasu 8 minut.
- Do zakończenia pracy ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji O (wyłączone). W ten sposób wprowadzisz robota do trybu czuwania. Robot kuchenny automatycznie zatrzyma się po 10 minutach pracy, jeżeli wcześniej nie ustawisz regulatora obrotowego **A11** w pozycji O (wyłączone). Jeżeli doszło do automatycznego zatrzymania, regulator prędkości **A11** ustaw z powrotem w pozycji O (wyłączone).

Ustawianie prędkości i czasu pracy

- Przekręceniem regulatora obrotowego **A11** do wymaganego stopnia prędkości uruchom robota. Na wyświetlaczu **A9** rozpocznie się odliczanie upływu czasu pracy.
- Przyciskami **B2**  i **B3**  ustaw wymagany czas pracy. Maksymalne możliwe ustawienie czasu pracy wynosi 10 minut. Na wyświetlaczu **A9** wyświetlany będzie czas pozostały do upływu ustawionego czasu. Po zakończeniu ustawionego czasu zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa, robot automatycznie się zatrzyma i przełączy do trybu czuwania
- Obrotowy regulator prędkości **A11** ustaw z powrotem w pozycji O (wyłączone).

**Ostrzeżenie:**

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy wynosi 10 minut. Potem zostaw urządzenie przez co najmniej 30 minut do ostygnięcia.

Stopień impulsowy

- Jeżeli chcesz krótkotwale zwiększyć prędkość do maksymalnych obrotów, przekręć regulator **A11** do pozycji **P** (stopień impulsowy) i krótko trzymaj go w takiej pozycji. Kiedy regulator **A11** zluźniesz, automatycznie wróci on do pozycji O (wyłączone). Regulator **A11** przyrzymuj w pozycji P zawsze tylko w krótkich kilkusekundowych odstępach.

Szybki przewodnik po przetwarzaniu składników

Końcówka	Surowce	Zalecane ustawienie
Trzepaczka balonowa A16	białka jaj, śmietana do ubijania, kremy piankowe itp.	<ul style="list-style-type: none"> • Prędkość: 6-8 • Czas 2– 4 minuty
Mioteczka do mieszania A15 albo A19	polewy, mieszanki tortowe, nadzienia	<ul style="list-style-type: none"> • Prędkość: 4-6 • Czas 3– 4 minuty
Hak do wyrabiania A17	ciasto chlebowe, ciasto do pizzy itp.	<ul style="list-style-type: none"> • Prędkość: 1-3 • Czas 4-6 minut Dla tego typu końcówek nie jest zalecane ustawienie wyższych prędkości.

**Notatka:**

Powżej podane prędkości i czasy przerabiania są wyłącznie orientacyjne. Aby nie dochodziło do rozbrzyziwania ingrediencji poza misę nierdzewną **A13**, wybierz jako prędkość początkową stopień 1 albo 2. Potem ustaw wyższą prędkość według potrzeb. Do łatwiejszego mieszania ciasta zalecamy zastosować miękką margarynę lub masło. Podczas ubijania białek jaj powinna być miska nierdzewna **A13** mioteczka do mieszania **A16** 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. Ingrediencje do przygotowania innych rodzaj ciast zostaw przed przerabianiem przez jakiś czas w temperaturze pokojowej.

Odbieranie lub luzowanie przyklepionych ingrediencji

- Jeżeli potrzebujesz odebrać ingrediencje lub jeżeli ingrediencja (np. ciasto) przyklepi się do krawędzi misy **A13** i trzeba je zluźować, zakończ pracę urządzenia naciśnięciem przycisku RESET **B9** (w trybach wstępnie ustawionych) albo przez ustawienie regulatora obrotowego **A11** w pozycji O (przy ustawieniu ręcznym). **Uwaga:** Zakończeniem pracy anulowane zostaną wszystkie wcześniejsze ustawienia.
- Upewnij się, że regulator obrotowy **A11** jest ustawiony w pozycji O i odłącz robota od gniazdka elektrycznego.
- Jeżeli użyłeś pokryw **A14**, najpierw ją zdejmij. Uchyl głowicę wielofunkcyjną **A1**. Upewnij się, że jest poprawnie zabezpieczona w górnej pozycji otwartej i według potrzeby odbierz ingrediencje. W razie przyklepienia ingrediencji użyj do ich starcia z krawędzi misy **A13** zwykłej szpachelki kuchennej.
- Upewnij się, że w misie nierdzewnej **A13** znajduje się tylko żywność, którą chcesz przerabiać. Uchyl z powrotem głowicę wielofunkcyjną **A1** do pozycji roboczej. Na misę **A13** umieść pokrywę **A14**. Robot kuchenny podłącz do gniazdka elektrycznego i ponownie wykonaj ustawienie według aktualnej potrzeby.

Zakończenie pracy i demontaż akcesoriów

- Po zakończeniu używania zawsze ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji 0 (wyłączone), a przewód zasilający odłącz od gniazdka sieciowego.
- Jeżeli korzystałeś z przezroczystej pokrywy **A14**, odbierz ją.
- Jedną ręką wciśnij bezpiecznik **A10** w kierunku w dół do symbolu otwartego zamka. W ten sposób dojdzie do zluźnienia głowicy wielofunkcyjnej **A1**. Drugą ręką jednocześnie przytrzymuj głowicę wielofunkcyjną **A1** od góry. Bezpiecznik **A10** zluźnij, a głowicę wielofunkcyjną **A1** uchyl w górę aż do oporu. Unieruchomienie głowicy wielofunkcyjnej **A1** w uchylonej pozycji sygnalizowane jest automatycznym wróceniem bezpiecznika **A10** do pozycji wyjściowej (do symbolu zamkniętego zamka), czemu towarzyszy słyszalne kłapinięcie.
- Końcówkę, którą użyłeś, lekko wciśnij w kierunku do góry do głowicy wielofunkcyjnej **A1** i jednocześnie przekręć ją w kierunku wskazówek zegara. W ten sposób dojdzie do jej zluźnienia i możesz ją wyjąć z głowicy wielofunkcyjnej **A1**.
- Misę nierdzewną **A13** przekręć w kierunku przeciw wskazówkom zegara i ostrożnie wyjmij ją z podstawy **A6**.
- Głowicę wielofunkcyjną **A1** wprowadź z powrotem do pozycji poziomej.
- Po każdym użyciu wyczyść użyte akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.

Montaż maszynki do napetniania ostonek (rys. C i C₂)

- Do komory mielenia **C1** włóż walek ślimakowy **C6**. Jednocześnie dbaj o to, by walek ślimakowy **C6** został włożony do komory mielenia **C1** w poprawnym kierunku i by w komorze poprawnie leżał.
- Na walek **C6** załóż separator **C12** i jednocześnie dbaj o to, by zapadki po obwodzie tarczy wpadły do wycięć na obwodzie komory **C1**. Na separator **C12** załóż końcówkę do napetniania ostonek **C15**.
- Cały zestaw skompletuj przykręcaniem zamknięcia **C11** do komory mielenia **C1**. Dokręć zamknięcie **C11** odpowiednio dużą siłą.

Montaż maszynki do kształtowania ciasteczek (rys. C i C₂)

- Do komory mielenia **C1** włóż walek ślimakowy **C6**. Jednocześnie dbaj o to, by walek ślimakowy **C6** został włożony do komory mielenia **C1** w poprawnym kierunku i by w komorze poprawnie leżał.
- Na walek **C6** załóż separator **C12** i jednocześnie dbaj o to, by zapadki po obwodzie tarczy wpadły do wycięć na obwodzie komory **C1**. Uchwyć końcówki do ciastek **C16** wózków do śrubowanego zamknięcia **C11**.
- Zamknięcie **C11** z uchwytem końcówki **C16** przykręć do komory mielenia **C1**. Dokręć zamknięcie **C11** odpowiednio dużą siłą.
- Cały zestaw skompletuj wsunięciem nasadki **C17** do uchwyty **C17**.

MIELENIE MIĘSA, PRODUKCJA KIBBEHU, NAPEŁNIANIE OSŁONEK ORAZ KSZTAŁTOWANIE CIASTECZEK



Ostrzeżenie:

Przed przymocowaniem lub demontażem akcesoriów musi być robot kuchenny zawsze wyłączony i odłączony od gniazdka elektrycznego.

Jeżeli będziesz mocować maszynkę do mielenia do głowicy wielofunkcyjnej **A1** albo ją z niej demontować, a robot byłby podłączony do sieci, mogłoby dojść do nieumyślnego włączenia i następnego poważnego skaleczenia.

Montaż maszynki do mielenia mięsa (rys. C i C₂)

- Do komory mielenia **C1** włóż walek ślimakowy **C6**. Jednocześnie dbaj o to, by walek ślimakowy **C6** został włożony do komory mielenia **C1** w poprawnym kierunku i by w komorze poprawnie leżał.
- Na walek **C6** załóż nóż do mielenia **C7** ostrzem na zewnątrz z komory mielenia **C1** i na nim załóż tarczę do mielenia **C8**, **C9** albo **C10** w zależności od preferowanej grubości mielenia. Dbaj o to, by tarcza do mielenia po jej obwodzie poprawnie wpadła w otwór komory mielenia **C1**.



Ostrzeżenie:

Podczas manipulacji z nożem do mielenia **C7** i tarczami do mielenia **C8**, **C9** albo **C10** bądź nadzwyczaj ostrożnie, byś nie skaleczył się o ostre krawędzie.

- Na komorze mielenia **C1** załóż zamknięcie **C11** i przez przykręcenie poprawnie je zamocuj.

Montaż maszynki do produkcji kibbehu (rys. C i C₂)

- Do komory mielenia **C1** włóż walek ślimakowy **C6**. Jednocześnie dbaj o to, by walek ślimakowy **C6** został włożony do komory mielenia **C1** w poprawnym kierunku i by w komorze poprawnie leżał.
- Na walek **C6** załóż końcówkę do kibbehu **C13** i jednocześnie dbaj o to, by zapadki po obwodzie tarczy wpadły do wycięć po obwodzie komory **C1**. Końcówkę stożkową **C14** załóż na końcówce do kibbehu **C13**.
- Cały zestaw skompletuj przykręcaniem zamknięcia **C11** do komory mielenia **C1**. Dokręć zamknięcie **C11** odpowiednio dużą siłą.

Montaż zmontowanej maszynki do mielenia do robota (rys. G-J)

- Upewnij się, że regulator strumienia par **A11** jest ustawiony w pozycji 0 (wyłączone) i że żelazko jest odłączone od gniazdka sieciowego. Głowica wielofunkcyjna **A1** musi być uchylona do pozycji poziomej i nie może być do niej zamocowana żadna z końcówek **A15**, **A16**, **A17** albo **A19**. Pokrywa **A8** musi być przymocowana w swoim miejscu.



Notatka:

Robot wyposażony jest w bezpiecznik, który nie umożliwiła jego włączania, jeżeli pokrywa **A8** nie jest poprawnie zamocowana w swoim miejscu.

- Z głowicy wielofunkcyjnej **A1** zdejmij pokrywę czołową **A3**. Po zdjęciu pokrywy czołowej **A3** trzeba palcem wskazującym nacisnąć na część dolną osłony **A3**, w ten sposób dojdzie do jej zluźnienia i następnie można ją zdjąć przez pociągnięcie do góry.
- Zmontowaną maszynkę do mielenia załóż na wyjściu czołowym **A4** pod kątem ok. 45° i przekręceniem w kierunku przeciw wskazówkom zegara aż do oporu zamocuj ją w pozycji roboczej.
- Na otwór napelniający maszynki do mielenia **C2** załóż od góry nierdzewny podajnik **C4** i pod maszynką do mielenia umieść pojemnik na żywność. Możesz wykorzystać misę nierdzewną **A13**. Przy użyciu końcówki do produkcji kibbehu albo końcówki do kształtowania ciasteczek zalecamy użyć tacę.

Mielenie mięsa

- Na początku przygotuj mięso do mielenia w następujący sposób: Usuń kości, oczyść ze ścięgien, chrząstek i pokrój na kawałki o wielkości ok. 2 x 2 x 6 cm, które swobodnie przejdą przez otwór napelniający **C2**.



Ostrzeżenie:

Nie miel zamrożonego mięsa. Przed mieleniem zostaw go rozmrażać.

- Przed podłączeniem robota do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z instrukcją obsługi, że głowica wielofunkcyjna **A1** jest wychylona do poziomej pozycji roboczej i że regulator obrotowy prędkości **A11** ustawiony jest w pozycji 0 (wyłączone).
- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po wciśnięciu przycisku **B10** wprowadź robot do trybu czuwania.

- Regulatorem obrotowym **A11** ustaw wymagany stopień prędkości. Do mielenia mięsa jest zalecane ustawienie prędkości 4. Zawsze najpierw ustaw niższą prędkość i potem zwiększaj ją według potrzeby. Na wyświetlaczu pokazywany będzie upływ czasu pracy.
- Kawałki mięsa wkładaj kolejno do otworu napełniającego **C2** i wciskaj je popychaczem **C5**. Dbaj o to, by nie doszło do zapchania otworu napełniającego **C2** dużą ilością mięsa. Nie przetwarzaj większej ilości mięsa niż 5 kg w jednej dawce. Czas przetwarzania znajduje się w granicach kilku minut.




Ostrzeżenie:

Do wciskania mięsa nigdy nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze do tego używaj dostarczonego popychacza **C5**.

- Mielone mięso będzie spadać do pojemnika umieszczonego pod młynkiem. Resztki mięsa, które pozostały w komorze do mielienia **C1**, można usunąć poprzez zmienielenie kromki chleba lub rogalika.
- Do zakończenia pracy ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji O (wyłączone).
- Robot automatycznie się zatrzyma po 10 minutach pracy, o ile nie wyłączysz go wcześniej przestawieniem regulatora obrotowego **A11** do pozycji O. Jeżeli doszło do automatycznego zatrzymania, regulator prędkości **A11** ustaw w powrotem w pozycji O (wyłączone).

Produkcja kibbehu

- Przygotuj sobie wcześniej zmieszankę mięsa do kibbehu i umieść ją na podajniku **C4**.
- Przed podłączeniem robota do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z instrukcją obsługi, że głowica wielofunkcyjna **A1** jest wychylona do poziomej pozycji roboczej i że regulator obrotowy prędkości **A11** ustawiony jest w pozycji O (wyłączone).
- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po wciśnięciu przycisku **B10**  wprowadź robot do trybu czuwania.
- Regulatorem obrotowym **A11** ustaw wymagany stopień prędkości. Do przygotowania kibbehu jest zalecane ustawienie prędkości 4. Zawsze najpierw ustaw niższą prędkość i potem zwiększaj ją według potrzeby. Na wyświetlaczu pokazywany będzie upływ czasu pracy.
- Zmieszankę mięsa wkładaj kolejno do otworu napełniającego **C2** i wciskaj je popychaczem **C5**. Wynikiem będzie pusta rurka mięsna, która zostaje następnie pokrojona na mniejsze kawałki. Kibbeh to tradycyjne danie krajów bliskiego wschodu wyprodukowane przede wszystkim z mielonego mięsa i pszenicy pełnoziarnistej.




Ostrzeżenie:

Do wsuwania mieszanki mięsa nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze do tego używaj dostarczonego popychacza **C5**.

- Do zakończenia pracy ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji O (wyłączone).
- Robot automatycznie się zatrzyma po 10 minutach pracy, o ile nie wyłączysz go wcześniej przestawieniem regulatora obrotowego **A11** do pozycji O. Jeżeli doszło do automatycznego zatrzymania, regulator prędkości **A11** ustaw w powrotem w pozycji O (wyłączone).

Napełnianie ostonek

- Przygotuj ostonek, którą napełniać będziesz wcześniej zmierzonym mięsem i pozostaw ją moczyć w letniej wodzie przez ok.10 minut. Zmieszankę mięsa umieść na podajniku **C4**. Ostonek wyjmij z wody i jeden jej koniec zawiąż szpilką lub węzłem, a drugi koniec załóż na końcówce do napełniania ostonek **C15**.
- Przed podłączeniem robota do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z instrukcją obsługi, że głowica wielofunkcyjna **A1** jest wychylona do poziomej pozycji roboczej i że regulator obrotowy prędkości **A11** ustawiony jest w pozycji O (wyłączone).
- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po wciśnięciu przycisku **B10**  wprowadź robot do trybu czuwania.
- Regulatorem obrotowym **A11** ustaw wymagany stopień prędkości. Do napełniania ostonek jest zalecane ustawienie prędkości 4. Zawsze najpierw ustaw niższą prędkość i potem zwiększaj ją według potrzeby. Na wyświetlaczu pokazywany będzie upływ czasu pracy.
- Jedną ręką przytrzymuj ostonek przy końcówce **C15**, a drugą ręką przy popychacza **C5** przeciskaj zmieszankę mięsa poprzez otwór napełniający maszyny do mielienia **C2**. Jeżeli ostonek przyczepia się do końcówki **C15**, to trzeba ją ponownie zwilżyć wodą.




Ostrzeżenie:

Do wsuwania mieszanki mięsa nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze do tego używaj dostarczonego popychacza **C5**.

- Do zakończenia pracy ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji O (wyłączone).
- Robot automatycznie się zatrzyma po 10 minutach pracy, o ile nie wyłączysz go wcześniej przestawieniem regulatora obrotowego **A11** do pozycji O. Jeżeli doszło do automatycznego zatrzymania, regulator prędkości **A11** ustaw w powrotem w pozycji O (wyłączone).

Kształtowanie ciastek

- Przygotowane ciasto połóż na podajniku **C4**.
- Przesunięciem końcówki do ciastek **C17** w lewo albo w prawo ustaw wymagany kształt ciastka.
- Przed podłączeniem robota do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z instrukcją obsługi, że głowica wielofunkcyjna **A1** jest wychylona do poziomej pozycji roboczej i że regulator obrotowy prędkości **A11** ustawiony jest w pozycji O (wyłączone).
- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po wciśnięciu przycisku **B10**  wprowadź robot do trybu czuwania.
- Regulatorem obrotowym **A11** ustaw wymagany stopień prędkości. Do kształtowania ciastek jest zalecane ustawienie prędkości 3– 4. Zawsze najpierw ustaw niższą prędkość i potem zwiększaj ją według potrzeby. Na wyświetlaczu pokazywany będzie upływ czasu pracy.
- Przy pomocy popychacza **C5** przeciskaj ciasto otworem napełniającym **C2**. Wynikiem będzie ciasto o wymaganym kształcie, który ustawiłeś przy pomocy końcówki **C17**. Pod wyskany ciastem zalecamy przytrzymywać tacę albo dłoń. Wykształtowane ciasto następnie pokrój na mniejsze kawałki.



Ostrzeżenie:

Do wsuwania ciasta nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze do tego używaj dostarczonego popychacza **C5**.

- Do zakończenia pracy ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji O (wyłączone).
- Robot automatycznie się zatrzyma po 10 minutach pracy, o ile nie wyłączysz go wcześniej przestawieniem regulatora

obrotowego **A11** do pozycji O. Jeżeli doszło do automatycznego zatrzymania, regulator prędkości **A11** ustaw z powrotem w pozycji O (wyłączone).

Zakończenie pracy i demontaż maszyny do mielenia

- Po zakończeniu używania zawsze ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji O (wyłączone), a przewód zasilający odłącz od gniazdka sieciowego.
- Do demontażu maszyny do mielenia mięsa z robota zdejmij najpierw podajnik **C4**. Potem naciśnij przycisk **A2**, maszynkę przekręć w kierunku wskazówek zegara i pociągnięciem w kierunku od głowicy wielofunkcyjnej **A1** zdejmij ją. Po zdjęciu maszyny wróć pokrywą wyjścia czołowego **A3** z powrotem w swoje miejsce.
- Podczas demontażu maszyny do mielenia na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jej montażu.
- Po każdym użyciu wyczyść użyte akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.

TARCIE



Ostrzeżenie:

Przed przymocowaniem lub demontażem akcesoriów musi być robot kuchenny zawsze wyłączony i odłączony od gniazdka elektrycznego. Jeżeli będziesz mocował końcówki tarki do głowicy wielofunkcyjnej **A1** albo ją z niej demontował, a robot byłby podłączony do sieci, mogłoby dojść do nieumyślnego włączenia i następnego poważnego skaleczenia.

Montaż końcówki tarki (rys. D)

- Do komory **D2** włóż jedną z tarek **D3**, **D5**, **D6** albo **D7**. Jednocześnie zadbaj o to, byś włożył tarkę do komory **D2** poprawnym kierunkiem i by poprawnie wpadła do komory **D2**. Z wyborem tarki pomoże ci Szybki przewodnik wyboru tarki.



Ostrzeżenie:

Podczas wkładania tarki **D3**, **D5**, **D6** albo **D7** do komory **D2** bądź nadziewczaj ostrożnym, byś nie skaleczył o jej ostrze.

- Tarkę zabezpiecz w komorze **D2** przykręceniem zamknięcia **D4** do przedniej części komory **D2**. Dokręć zamknięcie **D4** odpowiednio dużą siłą.

Montaż zmontowanej końcówki tarki do robota (rys. K)

- Upewnij się, że regulator strumienia pary **A11** jest ustawiony w pozycji O (wyłączone) i że żelazko jest odłączone od gniazdka sieciowego. Głowica wielofunkcyjna **A1** musi być uchylona do pozycji poziomej i nie może być do niej zamocowana żadna z końcówek **A15**, **A16**, **A17** albo **A19**. Pokrywa **A8** musi być przymocowana w swoim miejscu.



Notatka:

Robot wyposażony jest w bezpiecznik, który nie umożliwi jego włączenia, jeżeli pokrywa **A8** nie jest poprawnie zamocowana w swoim miejscu.

- Z głowicy wielofunkcyjnej **A1** zdejmij pokrywę **A3**. Po zdjęciu pokrywy wyjścia czołowego **A3** najpierw palcem wskazującym naciśnij na część dolną osłony **A3**, w ten sposób dojdzie do jej zluźwienia i potem zdejmij ją przez pociągnięcie do góry.
- Zmontowaną końcówkę tarki załóż na wyjściu czołowym **A4** pod kątem ok. 45° i przekręceniem w kierunku przeciw wskazówkom zegara aż do oporu zamocuj ją w pozycji roboczej.
- Pod końcówkę tarki umieść odpowiedni pojemnik do żywności. Możesz wykorzystać misę nierdzewną **A13**.


Obsługa tarki

- Tarka przeznaczona jest do przeróbki różnych rodzajów owoców, warzyw i niektórych innych surowców, zwykle używanych w gospodarstwie domowym.
- Przygotuj surowce i pokrój je na kawałki, które przedostaną się poprzez górny otwór napelniający **D8**. Niektóre owoce trzeba przed przerabianiem pozbawić pestek, jąder, twardych skórek, skorupki itp.



Ostrzeżenie:

Nigdy nie próbuj przerabiać skorupki orzeszków albo twardych pestek.

- Przed podłączeniem robota do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z instrukcją obsługi, że głowica wielofunkcyjna **A1** jest wychylona do poziomej pozycji roboczej i że regulator obrotowy prędkości **A11** ustawiony jest w pozycji O (wyłączone).
- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po wciśnięciu przycisku **B10**  wprowadź robot do trybu czuwania.
- Regulatorem obrotowym **A11** ustaw wymagany stopień prędkości. Dla końcówki tarki jest zalecane ustawienie prędkości 6. Zawsze najpierw ustaw niższą prędkość i potem zwiększaj ją według potrzeby. Na wyświetlaczu pokazany będzie upływ czasu pracy.
- Surowce wkładaj kolejno do otworu napelniającego **D8**. Do wciskania surowców przez otwór napelniający **D8** użyj dostarczonego popychacza **D1**. Czas przetwarzania znajduje się w granicach kilku minut.



Ostrzeżenie:

Do wciskania żywności nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze używaj dostarczonego popychacza **D1**.

- Do otworu napelniającego wkładaj zawsze poszczególne kawałki surowców i odpowiednią siłą i płynnie naciskaj na popychacz **D1**. Podczas pracy kontroluj stan i drożność nasadki patrzeniem w otwór napelniający **D8**. Nigdy nie napelniaj podajnika surowcami aż do jego górnej krawędzi. Przerabianie dużej ilości surowców jednocześnie może spowodować przeciążenie robota. Potarte surowce będą spadać do pojemnika umieszczonego pod końcówką tarki.
- Do zakończenia pracy ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji O (wyłączone).
- Robot automatycznie się zatrzyma po 10 minutach pracy, o ile nie wyłączysz go wcześniej przestawieniem regulatora obrotowego **A11** do pozycji O. Jeżeli doszło do automatycznego zatrzymania, regulator prędkości **A11** ustaw z powrotem w pozycji O (wyłączone).

Użyteczne rady dotyczące tarcia

- Do osiągnięcia jak najlepszych wyników przerabiaj świeże nieprzejrzałe owoce. To samo dotyczy warzyw.
- Bardziej miękkie rodzaje owoców możesz przed przerabianiem włożyć na parę minut do zamrażalki. Nie przerabiaj zamrożonych potraw.
- Nie przerabiaj miękkiego lub już tartego sera. W przeciwnym razie może dojść do zapchania otworu napelniającego.
- Jeżeli używasz delikatnej albo bardzo delikatnej tarki **D3/D7** albo tarki do krojenia plasterków **D6**, żywność przeciskaj poprzez otwór napelniający **D8** lekko. Przy użyciu grubej tarki **D5** trzeba wciskać żywność większą siłą.

Szybki przewodnik wyboru tarki

Surowiec	Ustawienie prędkości	Tarka do krojenia plasterków D6	Tarka gruba D5	Tarka delikatna D7	Bardzo delikatna tarka D3
Owoce					
Jabłka	6	✓	✓	✓	
Świeży miąższ kokosowy	6			✓	✓
Gruszki	6	✓			
Warzywa					
Marchewka	6	✓	✓	✓	
Cukinia	6	✓	✓		
Ogórek	6	✓	✓		
Seler	6	✓	✓	✓	
Cebula	6	✓			
Ziemniaki (mniejsza wielkość)	6	✓	✓	✓	
Rzodkiewka	6	✓	✓	✓	
Pozostałe surowce					
Twarde pieczywo (do tartej bułki)	6				✓
Twardy ser	6		✓	✓	✓

- W tabeli podany je spis najczęściej używanej żywności.

Zakończenie pracy i demontaż końcówki tarki

- Po zakończeniu używania zawsze ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji 0 (wyłączone), a przewód zasilający odłącz od gniazdka sieciowego.
- Naciśnij przycisk **A2**, końcówkę tarki przekręć w kierunku wskazówek zegara i pociągnięciem w kierunku od głowicy wielofunkcyjnej **A1** zdejmij ją. Po zdjęciu końcówki tarki wróć pokrywę wyjścia czołowego **A3** z powrotem w swoje miejsce.
- Podczas demontażu końcówki tarki na jej poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jej montażu.
- Po każdym użyciu wyczyść użyte akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.

MIESZANIE



Ostrzeżenie:

Przed przymocowaniem lub demontażem akcesoriów musi być robot kuchenny zawsze wyłączony i odłączony od gniazdka elektrycznego.

Jeżeli będziesz mocować mikser do głowicy wielofunkcyjnej **A1** albo ją z niej demontować, a robot byłby podłączony do sieci, mogłoby dojść do nieumyślnego włączenia i następnego poważnego skateczenia.

Cel życia miksera i przygotowanie surowców

- Mikser przeznaczony jest do przygotowania dań i napojów, jakimi są koktajle mleczne, zupy kremowe, sosy, pasty, świeże miksowane odżywki dziecięce itp. Nie służy do wyciskania soku z owoców i warzyw, przygotowania puree ziemniaczanego, ciasta drożdżowego ani do ubijania białek.
- Żywność pokrój na identyczne kawałki o wielkości około 3 cm.

- Mrożone surowce (kostki lodu, mrożony banan, truskawki itp.) nie powinny być większe niż 3 cm. Kostki lodu należy przerabiać natychmiast po wyjęciu z zamrażalnika.
- Z owoców i warzyw zawsze usuń twarde skórki i wyjmij twarde pestki, jak np. z moreli, brzoskwiń, mango itp., albo twarde jądra. Z ananasa zawsze usuń jego środek. W przeciwnym razie grozi uszkodzenie miksera.
- Jeżeli chcesz przerabiać orzech kokosu, przerabiaj zawsze wyłącznie jego miąższ.

Napełnienie pojemnika do mieszania i montaż miksera

- Pojemnik do mieszania **E3** napełnij żywnością.



Ostrzeżenie:

Gorąca para albo rozpryskiwanie gorących płynów lub żywności może spowodować poparzenia. Zachowaj szczególną ostrożność zawsze podczas pracy z gorącymi cieczami i surowcami.

Szklany pojemnik do mieszania odporny jest na temperatury do 55 °C. Nigdy do niego nie wkładaj żywności ani nie wlewaj płynów o wyższej temperaturze, w przeciwnym razie grozi niebezpieczeństwo pęknięcia szklanego pojemnika i następnie może dojść do poparzenia. Z powodu zwiększenia bezpieczeństwa pozostaw gorące płyny i surowce przed mieszaniem zawsze do wystygnięcia przed uruchomieniem urządzenia.



Ostrzeżenie:

Maksymalna pojemność miski do mieszania wynosi 1,5 l. Nie napełniaj jej powyżej ryski maksimum. Podczas przetwarzania zagrzanych płynów lub płynów, które podczas mieszania zwiększają swą objętość, nie napełniaj pojemnika **E3** powyżej 2/3 jego maksymalnej pojemności.

- Na pojemnik **E3** załóż pokrywę obwodową **E2** tak, by jej krawędzie kopiowały gardło pojemnika **E3** i poprawnie zaciśnij ją w dół na całym obwodzie. Do otworu w pokrywie **E2** włóż wieczko wewnętrzne **E1** i upewnij się, że zostało w niej poprawnie założone.

Przymocowanie miksera do robota (rys. L)


- Upewnij się, że regulator strumienia pary **A11** jest ustawiony w pozycji 0 (wyłączone) i że żelazko jest odłączone od gniazdka sieciowego. Głowica wielofunkcyjna **A1** musi być uchylona do pozycji poziomej i nie może być do niej zamocowana żadna z końcówek **A15**, **A16**, **A17** albo **A19**. Pokrywa wyjścia czołowego **A3** musi być przymocowana w swoim miejscu. Misa nierdzewna **A13** może być zamocowana w podstawie **A6**.
- Z głowicy wielofunkcyjnej **A1** zdejmij górną pokrywę **A3**. Poprawnie zmontowany pojemnik do mieszania umieść na górnym wyjściu **A7** i przekręć nim aż do oporu w kierunku symbolu zamkniętego zamka.



Notatka:


Robot jest wyposażony w bezpiecznik, który nie pozwoli uruchomienie miksera, o ile nie został poprawnie przymocowany do wyjścia górnego **A7**.

Praca miksera

- Przed podłączeniem robota do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z instrukcją obsługi, że głowica wielofunkcyjna **A1** jest wychylona do poziomej pozycji roboczej i że regulator obrotowy prędkości **A11** ustawiony jest w pozycji 0 (wyłączone).
- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po wciśnięciu przycisku **B10**  wprowadź robot do trybu czuwania.

Wstępnie ustawiony program

- Robot kuchenny wyposażony jest w jeden wstępnie ustawiony program dla trybu mieszania.



Przycisk	Przebieg programu
	<ul style="list-style-type: none">Prędkość: 1-8Podczas program dochodzi do zwiększania i zmniejszania prędkości obrotów i jej zmian z krótkimi przerwami, w celu poprawnego przerobienia ingrediencji.Czas 1,5 minuty

- W trybie czuwania uruchomisz przez naciśnięcie przycisku **B8** cykl roboczy dla miksera z wstępnie ustawioną prędkością i czasem. Świecić się będą przyciski **B9–B10**, przycisk wybranego programu **B8**, wskaźnik prędkości **B4** i na wyświetlaczu odczytany będzie czas do upłynięcia wstępnie ustawionego czasu.





Notatka:

Podczas pracy z użyciem wstępnie ustawionego programu nie można zmieniać prędkości. Na panelu sterowania można zmienić tylko czas przy pomocy

przycisków **B2**  i **B3** . Maksymalny możliwy czas we wstępnie ustawionym programie mieszania wynosi 3 min.

- Jeżeli chcesz przerwać pracę programu, naciśnij przycisk **B10** .

Ponownym naciśnięciem przycisku **B10**  nastąpi wznowienie biegu programu. Funkcja pamięci umożliwi ponowne uruchamianie programu do 10 minut od jego przerwania. Po 10 minutach wyświetlacz z panelem sterującym **A9** zgaśnie. Na panelu sterującym zostanie aktywny tylko przycisk **B10** .

- Jeżeli chcesz przedwcześnie zakończyć program, naciśnij przycisk **B9** RESET albo przycisk **B8**, którym uruchomiłeś program.
- Po zakończeniu programu zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa, praca robota się zatrzyma i dojdzie do jego przełączenia do trybu czuwania.

Ustawienie ręczne

- Jeżeli nie chcesz korzystać z wstępnie ustawionych programów, możesz prędkość i czas przerabiania żywności ustawić sam. Ustawienie stopnia prędkości możesz zmieniać podczas pracy. Zalecamy rozpocząć pracę z niższą prędkością i stopniowo ją zwiększać. Zalecane czasy przerabiania żywności i zalecane ustawienia prędkości podane są w tabeli Szybki przewodnik mieszaniem.



Ostrzeżenie:



Maksymalny czas nieprzerwanej pracy urządzenia w trybie mieszania wynosi 3 minuty. Nie zostawiaj urządzenia pracować w trybie mieszania dłużej niż przez 3 minuty. Potem zostaw urządzenie przez co najmniej 30 minut do ostygnięcia.

Ustawienie prędkości

- Przekręceniem regulatora obrotowego **A11** do wymaganego stopnia prędkości uruchom mikser. Na wyświetlaczu **A9** pokazywany będzie upływ czasu pracy. Do zakończenia pracy ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji O (wyłączone). W ten sposób wprowadzisz robota do trybu czuwania.
- Nie zostawiaj robota pracować w trybie mieszania dłużej niż przez 3 minuty.

Ustawianie prędkości i czasu pracy

- Przekręceniem regulatora obrotowego **A11** do wymaganego stopnia prędkości uruchom robota. Na wyświetlaczu **A9** rozpocznie się odczytanie upływu czasu pracy.

- Przyciskami **B2**  i **B3**  ustaw wymagany czas pracy. Nie ustawiaj czasu pracy miksera powyżej 3 minut. Na wyświetlaczu **A9** wyświetlany będzie czas pozostały do upływu ustawionego czasu. Po upływie ustawionego czasu zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa, robot automatycznie się zatrzyma i przełączy do trybu czuwania.
- Obrotowy regulator prędkości **A11** ustaw z powrotem w pozycji O (wyłączone).

Stopień impulsowy

- Jeżeli chcesz krótkotwale zwiększyć prędkość do maksymalnych obrotów, przekręć regulator **A11** do pozycji P (stopień impulsowy) i krótko trzymaj go w takiej pozycji. Kiedy regulator **A11** zluźniesz, automatycznie wróci on do pozycji O (wyłączone). Regulator **A11** przytrzymuj w pozycji P zawsze tylko w krótkich kilkusekundowych odstępach.

Szybki przewodnik mieszaniem

Składniki	Ustawienie prędkości	Zalecany czas mieszania
Owoce, warzywa pokrojone na mniejsze kawałki	7-8	90 s
Pokarmy dla niemowląt, dodatki	7-8	90 s
Pasty, dressingi, marynaty	5-6	60 s
Smoothie i koktajle	7-8	90 s
Zupy	7-8	90 s
Kostki lodu	P	60 s



Notatka:

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

Zalecenia i rady dot. mieszania

- Jeżeli dochodzi do przyklepania się żywności do jednostki nożowej **E4** albo ścian pojemnika **E3**, zakończ pracę urządzenia przez naciśnięcie przycisku **B8**, którym uruchomiłeś wstępnie ustawiony program, albo ustawieniem ustawieniem regulatora obrotowego **A11** w pozycji O (przy ustawieniu ręcznym).
Uwaga: Zakończeniem pracy anulowane zostaną wszystkie wcześniejsze ustawienia.
- Upewnij się, że regulator obrotowy **A11** jest ustawiony w pozycji O i odłącz robota od gniazdka sieciowego.
- Upewnij się, że jednostka nożowa **E4** przestała się obracać. Zmontowany pojemnik do mieszania ostrożnie zdemontuj z głowicy wielofunkcyjnej **A1** poprzez jego przekręcenie w kierunku symbolu otwartego zamka i podniesienie do góry. Uchyl pokrywę **E2** plastikową szpachelką ostrożnie wyczyść jednostkę nożową **E4** i ściany pojemnika **E3**. Upewnij się, że w pojemniku **E3** znajdują się tylko składniki przeznaczone do przerabiania. Uchyl pokrywę **E2** i zestaw miksera przymocuj z powrotem do głowicy wielofunkcyjnej **A1**. Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego i ponownie wykonaj ręczne ustawienie albo wybierz wstępnie ustawiony program do mieszania i w odpowiedni sposób dostosuj czas mieszania.
- Jeżeli przetwarzasz zagrzane płyny, nie zdejmuj podczas pracy wieczka wewnętrznego **E1**.
- Podczas przetwarzania zagrzanych płynów lub płynów, które podczas mieszania zwiększają swą objętość, nie napełniaj pojemnika powyżej 2/3 jego maksymalnej pojemności.
- Najpierw zmieszaj mniejszą ilość surowców, a resztę surowców stopniowo dodawaj otworem w pokrywie w czasie mieszania. W ten sposób osiągniesz lepszych wyników, niż kiedy wkładasz wszystkie surowce jednocześnie do pojemnika do mieszania.

- Jeżeli nie potrzebujesz przerabiać surowców o stałej konsystencji jednocześnie z płynami, zalecamy najpierw zmieszać stałe surowce i część płynów. Resztę płynów potem stopniowo dodawaj podczas mieszania otworem w pokrywie.
- Podczas mieszania bardzo gęstych cieczy zalecamy użycie stopnia impulsowego, by nie dochodziło do zacinaania jednostki nożowej. Mikser uruchamiaj ponownie w krótkich odstępach czasu.
- Kostki lodu należy przerabiać natychmiast po wyjęciu z zamrażalnika. Jeżeli lód zacznie topnieć, kostki połączą się i nie będzie można ich zmiksować.
- Nie poddawaj obróbce suszonych owoców, ziaren kawy, orzechów, ziaren itp. przez dłuższy czas niż 1 minuta.

Zakończenie pracy i demontaż miksera

- Po zakończeniu używania zawsze ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji **O** (wyłączone), a przewód zasilający odłącz od gniazdka sieciowego.
- Upewnij się, że jednostka nożowa **E4** przestała się obracać i zestaw pojemnika do mieszania ostrożnie zdemontuj z głowicy wielofunkcyjnej **A1** poprzez jego przekręcenie w kierunku symbolu otwartego zamka i podniesienie do góry. Pokrywą wyjścia górnego **A8** poprawnie zamocuj z powrotem w swoim miejscu.
- Podczas demontażu pojemnika do mieszania na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jego montażu. Do usunięcia surowców z pojemnika do mieszania **E3** użyj miękkiej plastikowej szpachelki.
- Po każdym użyciu wyczyść użyte akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Ostrzeżenie:

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia i konserwacji, zawsze ustaw regulator obrotowy **A11** w pozycji **O** (wyłączone) i odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i zostaw je do ostygnięcia. Nigdy nie używaj do czyszczenia substancji chemicznych, druciaka do naczyń, druciaka metalowego ani środków do utrzymania czystości ze składnikami ściernymi. W przeciwnym razie może dojść do naruszenia powierzchni urządzenia albo jego akcesoriów. Robotą kuchennego i jego przewodu zasilającego nie płucz pod bieżącą wodą i nie zanurzaj go w wodzie. Robot kuchenny ani jego akcesoria NIE SĄ przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń.

- Zdemontowane akcesoria należy zawsze przed czyszczeniem zdemontować z głowicy wielofunkcyjnej **A1** i następnie rozłożyć, o ile składają się z kilku części.
- Zdemontowane akcesoria, które były w kontakcie z żywnością, należy umyć w ciepłej wodzie z użyciem neutralnego kuchennego środka do naczyń. Jeżeli ubijacie białka jaj, mięs nierdzewną **A13** i użyją trzepaczkę balonową **A16** najpierw optucz zimną wodą. Jeśli użyłbyś gorącej wody, resztki białek jaj stwardniałyby, a ich usunięcie byłoby trudniejsze. Przy czyszczeniu pojemnika do mieszania **E3** postępuj w poniżej podany sposób.
- Pojemnik do mieszania **E3** wyczyść w taki sposób, że napełnisz go 0,5 l czystej wody z dodatkiem 1-2 kropli kuchennego środka do mycia naczyń, a następnie zmontujesz i uruchomisz mikser przez czas 10 do 15 sekund. Potem wyłącz robot, odłącz od gniazdka sieciowego i po zatrzymaniu obrotowych części zdemontuj zestaw pojemnika do mieszania. Zawartość pojemnika do mieszania **E3** opróżnij i potem pojemnik **E3** porządnie oplucz czystą wodą. Jeżeli zanieczyszczona jest powierzchnia zewnętrzna szklanego pojemnika **E3**, oplucz go pod ciepłą bieżącą wodą z użyciem neutralnego kuchennego środka do mycia i następnie umyj pod czystą bieżącą wodą.

Uwaga: Podczas czyszczenia dbaj o to, by w dół do podstawki **E5**, którą mikser mocowany jest do robota, nie przedostała się woda. Ewentualną wilgoć ostrożnie wysusz albo zostaw do zupełnego oschnięcia. Przestrzeń wewnętrzną pojemnika do mieszania **E3** zostaw do zupełnego oschnięcia i powierzchnię zewnętrzną szklanego pojemnika **E3** wysusz ścierką.

- Zdemontowane części, które umyłeś przy pomocy środka do mycia naczyń oplucz czystą wodą i zostaw je do swobodnego oschnięcia albo wytrzyj je do sucha delikatną ścierką.



Ostrzeżenie:

Podczas czyszczenia środka pojemnika do mieszania z jednostką nożową **E4**, tarcz do mielenia **C8–C10**, noża do mielenia **C7**, walka ślimakowego **C6** oraz tarek **D3–D7** bądź nadzwyczaj ostrożnym, byś nie skaleczył się ostrzami lub ostrymi krawędziami.

- Powierzchnię wewnętrzną robota czyść tylko lekko zwilżoną szmatką. Jednocześnie uważaj na to, by do regulatora obrotowego **A11** nie przedostała się woda.
- Wyjście czotowe **A4** i wyjście górne **A7** czyść tylko suchą szmatką.
- Przewód zasilający robota należy wyczyścić wyłącznie suchą ściereczką.

PRZECHOWYWANIE

- Zawsze upewnij się, że regulator prędkości **A11** jest ustawiony w pozycji **O** (wyłączone) i że robot jest odłączony od gniazdka elektrycznego. Robot i wszystkie jego akcesoria wyczyść zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE. Przed przechowywaniem musi być robot i jego akcesoria czyste. Upewnij się także, że akcesoria są zupełnie suche.
- Mięs nierdzewną **A13** włóż i poprawnie przymocuj do podstawy **A6**. Głowicę wielofunkcyjną **A1** uchyl do pozycji poziomej. Robot kuchenny i wszystkie jego akcesoria umieść w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci i zwierząt.



Ostrzeżenie:

Robotą kuchennego nie narażaj na ekstremalne temperatury, bezpośrednie działanie promieni słonecznych, nadmierną wilgotność ani nie umieszczaj jej w nadmiernie zapylonym środowisku. Robotu nie kładź na stronie bocznej itp. Podczas przechowywania nie zostawiaj zdejmowanych akcesoriów (mikser, maszynka do mielenia mięs, końcówki tarki) przy mocowanych do głowicy wielofunkcyjnej **A1**. Nie kładź żadnych przedmiotów na przechowywanym robocie.

DANE TECHNICZNE

Nominalny zakres napięcia.....	220–240 V
Częstotliwość znamionowa.....	50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	1 800 W
Masa (bez akcesoriów).....	10,5 kg
Całkowita objętość misy nierdzewnej.....	6,7 l
Maksymalna pojemność napełnienia misy nierdzewnej.....	4,5 l
Maksymalna pojemność napełnienia pojemnika do mieszania.....	1,5 l
Maksymalny czas nieprzerwanej pracy.....	10 min
Maksymalny czas nieprzerwanej pracy dla miksera.....	3 min
Czas stygnięcia pomiędzy dwoma cyklami roboczymi.....	30 min
Poziom emisji hałasu.....	85 dB(A)

Deklarowany poziom hałasu emitowanego przez urządzenie wynosi 85 dB (A), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Zastrzegamy sobie prawo do zmian tekstu i parametrów technicznych.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy odłóż w miejscu zbiórki odpadów, wyznaczonym przez władze lokalne.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Aby zachować poprawny sposób utylizacji, odnowy i recyklingu produktów tego rodzaju, należy je przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki.

W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach w Europie można przekazać zużyte urządzenie sprzedawcy detalicznemu przy zakupie innego nowego podobnego urządzenia. Poprawną utylizacją produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem niewłaściwej utylizacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać możesz w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów.

W przypadku niedotrzymania właściwego postępowania utylizacji tego rodzaju odpadów, zgodnie z krajowymi przepisami, mogą zostać nałożone kary.

Dla podmiotów gospodarczych działających na terenie Unii Europejskiej

Przed przystąpieniem do utylizacji urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, uzyskaj potrzebne informacje od sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, zażądaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektyw EU, które dotyczą produktu.

RU Кухонный комбайн

Важные указания по технике безопасности

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Общие предупреждения

- 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 пользоваться этим электроприбором. Храните прибор и его кабель питания в недоступном для детей месте.
- Дети не должны играть с электроприбором
- Дети не должны исполнять очистку и уход, осуществляемые пользователем.
- Если кабель питания повреждён, замените его в специализированной сервисной мастерской для предотвращения возникновения опасной ситуации. Запрещено эксплуатировать электроприбор с повреждённым кабелем питания.



Предостережение:

Неправильное применение может привести к травме.

- Соблюдайте особую осторожность, чтобы не пораниться об острые детали, прикасаясь к ножу мясорубки, тёркам и ножевому механизму чаши блендера, особенно при установке и снятии принадлежностей, наполнении и опорожнении чаши блендера, а также во время чистки.
- При чистке поверхностей прибора и его принадлежностей, контактирующих с пищевыми продуктами, обязательно руководствуйтесь указаниями, приведёнными в этой инструкции.
- В этой инструкции приводится время приготовления и настройки скорости для конкретных принадлежностей.
- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электрической розетки, если Вы не намерены его использовать дальше; когда 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.

Электробезопасность

- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению вашей сети.
- Подключайте электроприбор только к правильно заземлённой розетке. Не используйте удлинительный кабель.
- Перед использованием полностью размотайте кабель питания.
- Следите, чтобы вилка кабеля питания не пришла в соприкосновение с влагой, водой или другой жидкостью.
- Не тяните за кабель питания, чтобы отключить прибор от электрической розетки. Это может повредить кабель питания или розетку. Чтобы отсоединить кабель питания от розетки возьмитесь за саму вилку кабеля питания и аккуратно потяните.
- Не подключайте вилку питания прибора к электрической розетке и не отсоединяйте его от электрической розетки мокрыми руками.

- Не кладите любые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей или острых предметов.
- Храните кабель питания в сухом состоянии.
- Не обматывайте кабель питания вокруг электроприбора.
- Во избежание риска поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте электроприбор самостоятельно. Для проведения любого ремонта и регулировки этого электроприбора обратитесь в квалифицированную ремонтную мастерскую. Вмешательство в конструкцию электроприбора в течение гарантийного срока может привести к аннулированию гарантии.
- Во избежание риска поражения электрическим током никогда не погружайте прибор и его кабель питания в воду или другие жидкости и не мойте их под проточной водой.
- После завершения использования всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электрической розетки.
- Если электроприбор упадёт в воду, ни в коем случае не пользуйтесь им. Отнесите его в квалифицированную ремонтную мастерскую для проверки.
- Прибор не рассчитан на работу с помощью внешнего таймера или других компонентов, включающих его автоматически.

Безопасность использования

- Прибор предназначен для домашнего использования и сконструирован для обработки обычного количества пищевых продуктов в бытовых условиях. Не используйте его в коммерческих целях или не по назначению.
- Данный электроприбор предназначен только для применения в помещении. Никогда не используйте его в промышленных условиях или на открытом воздухе.
- Используйте прибор только с оригинальными принадлежностями производителя.



Предостережение:

Использование неоригинальных принадлежностей может привести к возникновению опасной ситуации

- Запрещается каким-либо образом изменять поверхность прибора – например, обклеивать её обоями, наклейками и пр.
- Используйте электроприбор и его принадлежности только в соответствии с указаниями, приведёнными в настоящем руководстве по эксплуатации.
- Перед первым использованием прибора следует тщательно вымыть отдельные компоненты его съёмных принадлежностей в горячей воде с кухонным моющим средством, затем промыть их питьевой водой и тщательно вытереть насухо полотенцем. В процессе чистки чаши блендера следите, чтобы вода не попала на дно подставки, с помощью которой блендер крепится к комбайну. Не мойте кухонный комбайн и его кабель питания водой и не погружайте их в воду.
- Перед прикреплением принадлежностей к прибору убедитесь, что они чистые и сухие.
- Складывая многофункциональный рычаг, соблюдайте осторожность, чтобы не защемить пальцы между откидной и неподвижной частями.
- Каждый раз перед использованием убедитесь, что выбранные принадлежности не повреждены. Никогда не используйте электроприбор с неисправными принадлежностями.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия электроприбора.
- Не кладите электроприбор и его принадлежности на электрическую или газовую плиту или вблизи неё, на край стола или на неустойчивую поверхность. Не располагайте электроприбор и его принадлежности вблизи батарей отопления, открытого огня и других источников тепла. Размещайте прибор только на чистой, ровной, сухой и стабильной поверхности.
- Не используйте электроприбор если он работает неправильно, упал на землю, погрузился в воду или поврежден любым иным способом. Сдайте его в сертифицированный центр обслуживания для проверки или ремонта.
- Не подвергайте электроприбор и его принадлежности воздействию погодных условий, экстремальных температур, прямых солнечных лучей, чрезмерной влажности или слишком пыльной среды.
- Перед тем, как использовать электроприбор, убедитесь, что он правильно собран, а многофункциональный рычаг находится в горизонтальном положении. Если используются принадлежности для перемешивания, замеса или взбивания, убедитесь, что они погружены в чашу с продуктами.
- Не используйте прибор без нагрузки. Неправильное использование прибора может сократить срок его службы.
- Следите, чтобы во время работы с электроприбором руки были чистые и сухие.
- Во избежание опасностей избегайте прикосновения к вращающимся частям прибора. Во время использования ни в коем случае не помещайте в чашу с ингредиентами руки, вилку или иные предметы, а также держите волосы, одежду и т.п. на достаточном расстоянии от вращающихся частей прибора. Если в процессе использования вилка или другой предмет упадет в чашу, немедленно выключите прибор и отсоедините его от розетки.
- Следите, чтобы во время работы в отверстие горловины мясорубки или тёрки не попали волосы, одежда и другие предметы. Вкладывайте в загрузочную горловину только продукты, предназначенные для обработки.
- Ни в коем случае не проталкивайте продукты в отверстие горловины мясорубки или тёрки пальцами или другими предметами. Для этого предназначен пестик, прилагающийся к насадке.
- В процессе работы никогда не поднимайте многофункциональный рычаг.
- Перед тем, как прикрепить, снять или заменить насадки, обязательно выключайте прибор и отсоединяйте его от розетки.
- Не собирайте и не разбирайте принадлежности непосредственно на приборе.
- Никогда не включайте блендер без надёжно закреплённой крышки. Во время работы крышка всегда должна быть надёжно прикреплена к чаше блендера.
- Горячий пар или брызги горячих жидкостей или продуктов могут вызвать ожог. При работе с горячими жидкостями и пищевыми продуктами соблюдайте особую осторожность.

- Стекланная чаша блендера выдерживает температуру до 55 °С. Никогда не кладите в неё продукты, разогретые до большей температуры, иначе чаша может треснуть, что также грозит ожогами.
- По соображениям безопасности перед включением прибора дайте горячим жидкостям и продуктам остыть.
- Если в чаше блендера перемешиваются горячие жидкости, во время работы не открывайте внутреннюю крышечку.
- После завершения работы поверхности используемых принадлежностей могут быть горячими. Не прикасайтесь к нагретой поверхности. Если требуется перенести чашу блендера или стальную чашу, пользуйтесь предназначенными для этого ручками.
- Никакие принадлежности данного прибора не предназначены для использования в микроволновых, электрических печах и т. д.
- Прикасаясь к ножу мясорубки, тёрки, ножевому механизму блендера, будьте особенно осторожны, чтобы не пораниться об острые грани. Необходимо проявлять особую осторожность при извлечении содержимого из чаши блендера, сборке мясорубки, извлечении ножа из корпуса мясорубки, сборке и разборке насадки-тёрки и чистке.
- Во избежание опасности не применяйте электроприбор для переработки твёрдых материалов, таких как кости, скорлупа орехов, твёрдые косточки абрикосов, персиков, манго и т. д.
- Максимальное время непрерывной работы прибора составляет 10 минут. Блендер может непрерывно работать не более 3 минут. Перед следующим использованием позвольте прибору 30 минут остыть. Не превышайте максимальное время непрерывной работы и соблюдайте интервал, необходимый для охлаждения прибора перед его дальнейшим использованием.

Техника безопасности чистки и ухода

- Перед чисткой обязательно выключите прибор, отсоедините его от розетки и подождите пока он остынет.
- Регулярно чистите электроприбор после каждого применения по указаниям, приведенным в главе Очистка и уход. Не производите какой-либо иной уход за исключением чистки, описанной в данном руководстве пользователя.
- Не мойте многофункциональный рычаг и подставку под проточной водой и не погружайте их в воду или другие жидкости. Прибор и его принадлежности не рассчитаны на мытьё в посудомоечной машине.
- Храните электроприбор в сухом, чистом месте. Перед тем как убрать электроприбор на хранение, проследите за тем, чтобы многофункциональный рычаг был установлен в горизонтальное положение.

RU Кухонный комбайн

Руководство по эксплуатации

- Благодарим за покупку товара марки SENCOR и надеемся, что он оправдает ваши ожидания.
- Перед использованием этого электроприбора, пожалуйста, изучите инструкцию к нему, даже если вы уже знакомы с приборами подобного типа. Используйте прибор только так, как это описано в данном руководстве пользователя. Сохраните это руководство для использования в будущем. В случае передачи прибора иному лицу обеспечьте, чтобы к прибору прилагалось данное руководство пользователя.
- Аккуратно распакуйте электроприбор и следите, чтобы не выбросить какую-нибудь часть упаковки, прежде чем найдёте все составляющие компоненты. 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** Многофункциональный откидной рычаг с подсветкой стальной чаши
- A2** Кнопка снятия мясорубки / насадки-тёрки с переднего разъёма рычага
- A3** Съёмная крышка переднего разъёма для крепления мясорубки / насадки-тёрки
- A4** Передний разъём для крепления мясорубки / насадки-тёрки
- A5** Отверстие крепления венчика для взбивания, венчика для смешивания или крюка для замеса
- A6** Подставка стальной чаши
- A7** Верхний разъём для крепления блендера
- A8** Съёмная крышка верхнего разъёма для крепления блендера
- A9** Панель управления с дисплеем
- A10** Фиксатор многофункционального рычага
- A11** Поворотный регулятор скорости для выбора скорости и остановки прибора в режиме ручных настроек
0 – остановка прибора
1 – 8 скорости (1 – наименьшая, 8 – наибольшая)
P – режим PULSE для кратковременного ускорения до максимума
- A12** Нескользящие ножки
- A13** Стальная чаша для переработки продуктов ёмкостью 6,7 л (2 шт) Максимальная вместимость стальной чаши – 4,5 л.
- A14** Прозрачная крышка, защищающая от разбрызгивания, с отверстием для постепенного добавления продуктов в стальную чашу
- A15** Венчик для перемешивания
- A16** Сферический венчик для взбивания
- A17** Крюк для замеса
- A18** Крышка (2 шт), позволяющая закрыть стальную чашу **A13**, чтобы временно хранить в ней обработанные продукты.
- A19** Венчик flexi для перемешивания со скребком. Используется также как венчик для перемешивания
- A15** Дополнительно оборудован скребком, который постоянно чистит стенку нержавеющей чаши, чем обеспечивает лучшую переработку всех ингредиентов приготавливаемой смеси.

Панель управления с дисплеем

- B1** Индикатор времени работы отображает заданное, истекшее или оставшееся время работы
- B2** Кнопка сокращения времени работы
- B3** Кнопка продления времени работы
- B4** Индикатор скорости
- B5** Сенсорная кнопка пуска / завершения автоматической программы с использованием сферического венчика для взбивания
- B6** Сенсорная кнопка пуска / завершения автоматической программы с использованием венчика для перемешивания
- B7** Сенсорная кнопка пуска / завершения автоматической программы с использованием крюка для замеса теста
- B8** Сенсорная кнопка пуска / завершения автоматической программы блендера
- B9** Сенсорная кнопка RESET
- B10** Сенсорная кнопка Пуск/Пауза

Мясорубка

- C1** Камера помоло
- C2** Загрузочное отверстие
- C3** Отверстие для вставки шнека
- C4** Воронка
- C5** Пестик
- C6** Шнек
- C7** Нож
- C8** Диск для мелкого помоло
- C9** Диск для среднего помоло
- C10** Диск для крупного помоло
- C11** Гайка
- C12** Сепаратор
- C13** Насадка кеббе
- C14** Коническая насадка
- C15** Насадка для набивки кишок
- C16** Адаптер формочки для печенья
- C17** Формочка для печенья

Насадка-тёрка*

- D1** Пестик
- D2** Корпус тёрки
- D3** Очень мелкая тёрка
- D4** Завинчивающаяся крышка для закрепления тёрки в корпусе
- D5** Крупная тёрка
- D6** Ломтерезка
- D7** Мелкая тёрка
- D8** Загрузочное отверстие

* Данные аксессуары не входят в комплект поставки. Можно приобрести отдельно.

Блендер

- E1** Внутренняя крышечка
- E2** Наружная крышка с отверстием для добавления продуктов
- E3** Чаша блендера ёмкостью 1,5 л
- E4** Ножевой механизм входит в состав чаши блендера
- E5** Подставка для прикрепления блендера к верхнему разъёму многофункционального рычага

НАЗНАЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- Кухонный комбайн предназначен для обработки обычного количества пищевых продуктов в бытовых условиях. Он подходит для смешивания, взбивания, разминания и перемешивания продуктов, измельчения мяса, приготовления кеббе и колбасок, натирания продуктов на терке и придания формы печенью.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Очистите внешнюю поверхность комбайна слегка увлажнённой тканью, следя за тем, чтобы влага не попала на переключатель скорости **A11**.
- Передний разъём **A4** крепления кофемолки или насадки тёрки, а также верхний разъём крепления блендера только протрите сухой тканью.
- Кабель питания комбайна чистите только сухой тканью.



Предостережение:

Не мойте кухонный комбайн и его кабель питания водой и не погружайте их в воду.

- Перед началом использования очистите все компоненты, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, следующим способом:
- Тщательно вымойте стальную чашу **A13**, крышку **A18**, крышку **A14**, насадки **A15**, **A16**, **A17**, **A19**, составные части мясорубки **C1–C17**, составные части насадки-тёрки **D1–D8** и принадлежности блендера **E1–E2** в тёплой воде с нейтральным средством для мытья посуды. Затем промойте их чистой водой и оставьте сохнуть или вытрите мягким полотенцем.
- Чашу блендера **E3** тщательно вымойте изнутри водой с нейтральным средством для мытья посуды, а затем несколько раз сполосните чистой водой. Внешнюю поверхность стеклянной чаши **E3** промойте тёплой проточной водой с нейтральным средством для мытья посуды, затем сполосните струёй чистой воды. **Внимание:** В процессе чистки следите, чтобы вода не попадала на дно подставки **E5**, с помощью которой блендер крепится к комбайну. Тщательно вытрите любую влагу или дайте ей полностью высохнуть. Дайте чаше блендера **E3** полностью высохнуть изнутри, а снаружи протрите поверхность чаши **E3** тканью.




Предупреждение:


Ни сам кухонный комбайн, ни какие-либо его части или принадлежности НЕ рассчитаны на мытьё в посудомоечной машине! При чистке внутреннего пространства чаши блендера **E3**, в котором расположен ножевой механизм **E4**, а также при чистке дисков **C8–C10**, ножа **C7**, шнека мясорубки **C6** и тёрки **D3, D5–D7** будьте особенно осторожны, чтобы не пораниться о лезвия или острые грани.

РАЗМЕЩЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- Поставьте прибор на ровную, сухую, чистую и, прежде всего, устойчивую поверхность – например, на кухонную столешницу.
- Всегда располагайте прибор таким образом, чтобы за него никто не мог зацепиться и перевернуть или уронить его на землю. Никогда не ставьте его на край кухонной столешницы или стола: вибрация во время работы могут привести к его смещению и падению.


ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ


- Перед тем, как подключить кухонный комбайн к электрической розетке, обязательно убедитесь, что он собран по инструкции, его многофункциональный рычаг **A1** приведён в горизонтальное положение, а поворотный регулятор скорости **A11** установлен в позицию **O** (выключено).
- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. Раздастся звуковой сигнал. Индикаторы **B1** и **B4**, сенсорные кнопки **B5–B10**, регулятор скорости **A11** и подсветка стальной чаши на мгновение вспыхнут и снова погаснут. Затем погаснет и загорится кнопка управления **B10** .

- Нажмите на кнопку **B10** , приведя комбайн в режим ожидания. Раздастся звуковой сигнал, загорятся кнопки **B5–B9**, регулятор скорости **A11** и подсветка стальной чаши. Затем кнопки **B5–B8** будут попеременно гаснуть и загораться. Место стальной чаши, кнопки **B9–B10** и регулятор скорости **A11** будут непрерывно светиться.




Примечание:

Если в течение 10 минут с момента приведения комбайна в режим ожидания не будут совершены никакие действия, панель управления **A9**, поворотный регулятор скорости **A11** и подсветка стальной чаши погаснут. Активной останется только кнопка **B10** .

В этом случае снова нажмите на кнопку **B10** , возвращая комбайн в режим ожидания.

- Из режима ожидания можно приступить к работе с помощью органов управления, описанных далее. Перед тем, как начать работу с кухонным комбайном, полностью прочтите руководство по эксплуатации. Во время работы обязательно соблюдайте указания, приведённые в этой инструкции. Назначение и применение отдельных принадлежностей описано в соответствующих разделах.
- Чтобы завершить работу, воспользуйтесь соответствующими органами управления. Если вы воспользовались одной из автоматических программ, комбайн выключится сам после её завершения.
- После завершения работы обязательно убедитесь, что кухонный комбайн выключен, а поворотный регулятор **A11** установлен в положение **O** (выключено). Затем отсоедините прибор от розетки.

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

Орган управления	Функции
Кнопка B10 	<p>Подключив кухонный комбайн к электрической розетке, подождите несколько секунд, чтобы эта кнопка стала активной, а затем нажмите на неё, и прибор перейдёт в режим ожидания.</p> <p>Если комбайн включён, то нажатие на эту кнопку остановит его. Прерывание работы сопровождается частым миганием поворотного выключателя A11. Ещё одно нажатие на кнопку возобновит работу прибора. Функция памяти позволяет перезапустить устройство в течение 10 минут после прерывания работы. Через 10 минут панель управления с экраном A9, поворотный регулятор A11 и подсветка стальной чаши погаснут. Активной останется только кнопка B10. Если перед этим комбайн работал в режиме ручной настройки, верните поворотный регулятор A11 в положение O (выключено).</p> <p>Если прибор подключен к розетке, и на панели управления активна только кнопка B10, нажмите на неё, и комбайн перейдёт в режим ожидания.</p>
Кнопка B9 RESET	<p>Если комбайн работает в режиме автоматической программы или ручной настройки, нажмите на эту кнопку, чтобы завершить работу. Робот переключится в режим ожидания.</p> <p>В случае ручной настройки после завершения работы необходимо вернуть поворотный регулятор A11 в положение O (выключено).</p>

<p>Кнопки B2  и B3 </p>	<p>Сначала выберите автоматическую программу или вручную задайте скорость, после чего этими кнопками можно будет изменить или установить время работы. Максимальное время работы в режиме ручной настройки составляет 10 минут. Для стандартных программ можно установить следующее максимально время: 4 мин для программы взбивания, 6 мин для программы перемешивания, 8 мин для программы замеса и 3 мин для программы миксера.</p> <p>Если заданное время составляет 5 минут или менее, то каждое нажатие на кнопку B2 уменьшит этот интервал на 30 секунд. Если заданное время больше 5 минут, то каждое нажатие на кнопку B2 уменьшит этот интервал на 1 минуту.</p> <p>Если заданное время составляет 5 минут или менее, то каждое нажатие на кнопку B3 увеличит этот интервал на 30 секунд. Если заданное время больше 5 минут, то каждое нажатие на кнопку B3 увеличит этот интервал на 1 минуту.</p>
<p>Кнопка B5 </p>	<p>Нажатие на эту кнопку в режиме ожидания запускает автоматическую программу взбивания сферическим венчиком. Повторное нажатие на кнопку выключает программу.</p>
<p>Кнопка B6 </p>	<p>Нажатие на эту кнопку в режиме ожидания запускает автоматическую программу венчика для перемешивания. Повторное нажатие на кнопку выключает программу.</p>
<p>Кнопка B7 </p>	<p>Нажатие на эту кнопку в режиме ожидания запускает автоматическую программу замеса теста крюком. Повторное нажатие на кнопку выключает программу.</p>
<p>Кнопка B8 </p>	<p>Нажатие на эту кнопку в режиме ожидания запускает автоматическую программу блендера. Повторное нажатие на кнопку выключает программу.</p>
<p>Поворотный регулятор скорости A11</p>	<p>Предназначен для выбора скорости и останки прибора в режиме ручных настроек.</p> <p>0 (выключение) – остановка прибора Скорости 1–8 (1 – наименьшая, 8 – наибольшая) P – режим PULSE для кратковременного ускорения до максимума Необходимо удерживать поворотный регулятор A11 в режиме P. Когда вы отпустите регулятор A11, он сам вернётся в положение 0. Всегда удерживайте регулятор A11 в положении P только на несколько секунд.</p> <p>Если вы подключили кухонный комбайн к розетке, а поворотный регулятор A11 установлен в иное положение, нежели 0 (выключено), необходимо сначала переключить регулятор A11 в эту позицию, и только затем выбрать нужную скорость.</p> <p>Каждый раз, завершив работу, убедитесь, что поворотный регулятор A11 установлен в положение 0 (выключено).</p>

ФУНКЦИЯ SOFT START

Этот кухонный комбайн оборудован функцией Soft Start, обеспечивающей плавный запуск двигателя при старте, чем сохраняются внутренние компоненты прибора и продлевается срок его службы.

ЗАЩИТА ДВИГАТЕЛЯ

- Двигатель кухонного комбайна оснащен предохранителем, защищающим его от поломок в случае превышения нагрузки или слишком длительной работы. В этом случае предохранитель срабатывает, и кухонный комбайн останавливается. Установите поворотный выключатель **A11** в положение 0 (выключено), отсоедините кабель питания от электрической розетки и дайте прибору остыть минимум 30 минут.
- Не заставляйте кухонный комбайн работать слишком долго при большой нагрузке. Разделите большие объемы продуктов на несколько меньших порций.

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ И ЗАМЕС



Предостережение:

Перед тем, как установить или снять принадлежность, выключите электроприбор и отсоедините его от розетки. Если прикреплять насадку к многофункциональному рычагу **A1** или снимать её с комбайна, подключенного к розетке, можно случайно включить прибор, что грозит серьезной травмой.

Планетарная система перемешивания

- Кухонный комбайн оснащен планетарной системой перемешивания, которая работает по принципу двойного вращения насадки. Насадка вращается против часовой стрелки по внутреннему периметру чаши, одновременно вращаясь вокруг своей оси в обратном направлении. Благодаря этому продукты в стальной чаше обрабатываются тщательно и равномерно.

Выбор насадки

Тип насадки	Применение
Венчик для перемешивания A15 или A19	Предназначен для замеса легкого и среднего бездрожжевого теста, приготовления глазури, кремов, смесей для торта, начинки и т.п. Не используйте его для замеса тяжелого теста.
Сферический венчик для взбивания A16	Предназначен для взбивания яиц или яичных белков, сливок (взбитых), пенистых кремов и т. д. Не подходит для перемешивания или замеса теста. В противном случае может произойти поломка.
Крюк для замеса A17	Предназначен для замеса разных видов теста, в том числе тяжелого и плотного: например, для хлеба, пиццы, свежих макарон и т. д.

Прикрепление насадки и фиксация стальной чаши (рис. F)

- Убедитесь, что регулятор скорости **A11** установлен в позицию 0 (выключено), и комбайн отключён от розетки. Крышки **A8** и **A3** обязательно должны быть закреплены на своих местах.



Примечание:

Комбайн оснащен предохранителем, предотвращающим включение, если крышка **A8** не закреплена должным образом на своём месте.

- Одной рукой нажмите на фиксатор **A10** по направлению к символу открытого замка. Это освободит многофункциональный рычаг **A1**. Одновременно другой

рукой придерживайте многофункциональный рычаг **A1** снизу. Освободите фиксатор **A10** и отклоните многофункциональный рычаг **A1** вверх до упора. Закрепление многофункционального рычага **A1** в открытой позиции сопровождается возвратом фиксатора **A10** в исходное положение (напротив символа закрытого замка), о чём сообщает слышимый щелчок.

- Вставьте стальную чашу **A13** в подставку **A6** и закрепите её, повернув по часовой стрелке. Если стальная чаша **A13** хорошо закреплена, то её нельзя отдельно сдвинуть с подставки **A6**.
- Выберите насадку **A15, A16, A17** или **A19**, в зависимости от потребности, вставьте её в отверстие **A5** в рычаге **A1** и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки. Слегка потяните насадку вниз для того, чтобы проверить надёжность соединения.
- Сложите в стальную чашу **A13** продукты, которые собираетесь обработать. Руководствуйтесь разделом «Помещение ингредиентов в чашу».
- Одной рукой нажмите на фиксатор **A10**, а другой рукой медленно наклоняйте многофункциональный рычаг **A1**, отпуская фиксатор **A10**. После того, как многофункциональный рычаг **A1** примет горизонтальное положение, раздастся слышимый щелчок, и фиксатор **A10** также встанет горизонтально (напротив символа закрытого замка). Это значит, что многофункциональный рычаг **A1** зафиксировался в рабочем положении.



Предупреждение:

Опуская многофункциональный рычаг **A1**, следите, чтобы не защемить пальцы между откидной и неподвижной частями комбайна.


Наденьте на стальную чашу **A13** прозрачную крышку **A14**, чтобы загрузочное отверстие было ближе к передней части многофункционального рычага **A1**.

Помещение ингредиентов в чашу

- Поместите в стальную чашу **A13** продукты, которые нужно переработать. Не наполняйте стальную чашу **A13** сверх максимальной отметки, то есть свыше 4,5 литров.
- Если вы положите в чашу **A13** слишком мало ингредиентов, то, возможно, не получится достичь оптимального результата.
- Минимальное и максимальное количество сырья, которое может быть обработано за одну партию, показано в следующей таблице. В разных рецептах могут быть разные пропорции сухих и жидких ингредиентов, поэтому необходимо также учитывать общий состав конкретного рецепта.

Продукты/тип теста	Минимальное количество	Максимальное количество
Яичные белки	4 шт	12 шт
Сливки для взбивания	300 г	800 г
Тесто для торта, печенья, сладостей и т. д.	400 г муки	1500 г муки
Хлебное тесто и т. д.	400 г муки	1500 г муки

Работа кухонного комбайна с крюком для замеса теста, венчиком для перемешивания и взбивания

- Перед тем, как подключить кухонный комбайн к электрической розетке, обязательно убедитесь, что он собран по инструкции, его многофункциональный рычаг **A1** приведён в горизонтальное положение, а поворотный регулятор скорости **A11** установлен в позицию 0 (выключено).
- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. Нажмите на кнопку **B10** , приведя кухонный комбайн в режим ожидания.

Автоматические программы

- Кухонный комбайн располагает тремя автоматическими программами: перемешивание, взбивание и замес теста.

Кнопка	Насадка	Ход программы
	Сферический венчик для взбивания A16	<ul style="list-style-type: none"> • Автоматическая скорость: 1–8 • Длительность программы: 4 минуты <p>В начале скорость постепенно возрастает с интервалом примерно в 3 секунды, пока не будет достигнута 8 скорость.</p>
	Венчик для перемешивания A15 или A19	<ul style="list-style-type: none"> • Автоматическая скорость: 1–6 • Длительность программы: 3 минуты <p>В начале скорость постепенно возрастает с интервалом примерно в 6 секунд, пока не будет достигнута 6 скорость.</p>
	Крюк для замеса A17	<ul style="list-style-type: none"> • Автоматическая скорость: 1–3 • Длительность программы: 6 минут <p>В течение первой минуты работа происходит на 1-й скорости, затем две минуты – на 2-й, а на протяжении трёх последних минут – на 3-й.</p>

- Рабочий цикл с заданной скоростью и длительностью запускается из режима ожидания нажатием кнопки одной из автоматических программ. Будут гореть кнопки **B9–B10**, кнопка выбранной в данный момент программы, указатель скорости **B4** (актуальная скорость отображается погасанием соответствующего количества делений на шкале скорости), а на дисплее будет исполняться отсчет времени до истечения установленного интервала.






Примечание:

В автоматической программе нельзя изменять скорость. На пульте управления с помощью кнопок



B2 и **B3** можно изменить только длительность. Максимальная регулируемая длительность следующая: 04:00 для программы взбивания, 06:00 для программы перемешивания и 08:00 для программы замеса теста.

- Если требуется прервать выполнение программы, нажмите на кнопку **B10** . Повторное нажатие на кнопку **B10**  возобновит программу. Функция памяти позволяет перезапустить программу в течение 10 минут после прерывания. Через 10 минут экран с пультом управления **A9** погаснет. На панели управления останется активной только кнопка **B10** .
- Если требуется досрочно завершить программу, нажмите на кнопку **B9** RESET или на ту же кнопку, которая использовалась для пуска программы.
- После завершения программы раздастся звуковой сигнал, комбайн остановится и переключится в режим ожидания.

**Предостережение:**

Во время работы не помещайте в стальную чашу **A13** такие предметы как ложка, кухонный нож, вилка и т.п. – это может привести к травме или поломке прибора.



Ручная настройка

- Если вы не хотите использовать автоматические программы, можно самостоятельно задать скорость и время обработки продуктов.
- Настройку скорости можно менять в процессе работы. Рекомендуется всегда начинать с медленной скорости, а затем постепенно повышать её по мере необходимости. Жидкое тесто рекомендуется перемешивать на меньшей скорости, чтобы не разрыхлялись ингредиенты. Когда они перемешаются, увеличьте скорость до нужного уровня. Рекомендуемое время обработки продуктов и настройку скорости указаны в таблице «Краткое руководство по переработке ингредиентов».

Настройка скорости

- Включите кухонный комбайн, повернув регулятор скорости **A11** в нужное положение. На экране **A9** будет отображаться истекшее время с момента пуска.
- Обработка большинства продуктов длится несколько минут. При использовании венчика для взбивания рекомендуется не превышать время работы более 4 минут, при использовании венчика для перемешивания – 6 минут, крюка для замеса теста – 8 минут.
- После завершения работы переведите поворотный регулятор **A11** в позицию 0 (выключено). Кухонный комбайн перейдёт в режим ожидания. После 10 минут работы кухонный комбайн автоматически остановится, если вы не переведёте поворотный регулятор **A11** в позицию 0 (выключено) раньше. Если произошла автоматическая остановка, верните регулятор скорости **A11** в положение 0 (выключено).

Настройка скорости и времени работы

- Включите кухонный комбайн, повернув регулятор скорости **A11** в нужное положение. На дисплее **A9** начнёт отсчитываться оставшееся время работы.
- Кнопками **B2**  и **B3**  задайте требуемое время работы. Максимально возможное время работы составляет 10 минут. На экране **A9** будет отображаться время, оставшееся до истечения заданного интервала. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, комбайн автоматически остановится и перейдёт в режим ожидания.
- Верните поворотный регулятор скорости **A11** в положение 0 (выключено).

**Предупреждение:**

Максимальное время непрерывной работы прибора составляет 10 минут. После этого подождите приблизительно 30 минут, пока прибор остынет.

Импульсный режим

- Чтобы увеличить скорость до максимальной на короткое время, поверните регулятор **A11** в положение **P** (импульсный режим) и удерживайте его в этом положении в течение короткого времени. Когда вы отпустите регулятор **A11**, он автоматически вернется в положение 0 (выключено). Всегда удерживайте регулятор **A11** в положении **P** только на несколько секунд.

Краткое руководство по переработке ингредиентов

Насадка	Ингредиенты	Рекомендуемые настройки
Сферический венчик для взбивания A16	яичные белки, сливки для взбивания, пенные кремы и т. д.	<ul style="list-style-type: none"> • Скорость: 6–8 • Время: 2–4 минуты
Венчик для перемешивания A15 или A19	супы, кремы, смеси для торта, начинка	<ul style="list-style-type: none"> • Скорость: 4–6 • Время: 3–4 минуты
Крюк для замеса A17	тесто для хлеба, пиццы и т. д.	<ul style="list-style-type: none"> • Скорость: 1–3 • Время: 4–6 минут Для этой насадки не рекомендуются высокие скорости.

**Примечание:**

Указанная скорость и время обработки – ориентировочные. Чтобы продукты не разрыхлялись из стальной чаши **A13**, вначале выберите скорость 1 или 2 уровня. Затем увеличьте скорость до требуемой. Для облегчения перемешивания теста рекомендуется использовать мягкий маргарин или масло. При взбивании яичных белков стальная чаша **A13** и венчик для взбивания **A16** должны быть абсолютно чистыми и сухими. Даже небольшое количество жира может помешать взбить белки до требуемой консистенции. Перед взбиванием сливки должны быть охлаждены до температуры 6 °C. Ингредиенты для разного вида теста перед приготовлением должны быть комнатной температуры.

Удаление или снятие прилипших продуктов

- Если требуется удалить продукты или если они (напр., тесто) прилипли к краям чаши **A13** и их необходимо снять, остановите электроприбор кнопкой **RESET B9** (если была включена автоматическая программа) или переведите поворотный регулятор **A11** в положение 0 (в случае ручной настройки). **Внимание:** Прерывание работы сбросит все предыдущие настройки.
- Убедитесь, что поворотный регулятор **A11** установлен в позицию 0, и отключите кухонный комбайн от розетки.
- Если вы использовали крышку **A14** – сначала снимите её. Поднимите многофункциональный рычаг **A1**. Убедитесь, что он надёжно зафиксирован в верхнем открытом положении и по мере необходимости добавьте ингредиенты. Если продукты присохли, соскребите их с краев чаши **A13** обычной кухонной лопаткой.
- Убедитесь, что в стальной чаше **A13** находятся только продукты, подлежащие обработке. Снова опустите многофункциональный рычаг **A1** в рабочее положение. Установите на чашу **A13** крышку **A14**. Подключите кухонный комбайн к электрической розетке и снова выполните нужную настройку.

Завершение работы и снятие принадлежностей

- После окончания работы обязательно установите поворотный регулятор **A11** в положение 0 (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки.
- Снимите прозрачную крышку чаши **A14**, если она использовалась.
- Одной рукой нажмите на фиксатор **A10** по направлению к символу открытого замка. Это освободит многофункциональный рычаг **A1**. Одновременно другой рукой придерживайте многофункциональный рычаг **A1** снизу. Освободите фиксатор **A10** и отклоните многофункциональный рычаг **A1** вверх до упора. Закрепление многофункционального рычага **A1** в открытой позиции сопровождается возвратом

фиксатора **A10** в исходное положение (напротив символа закрытого замка), о чём сообщает слышимый щелчок.

- Слегка надавите на использованную насадку вверх, по направлению к многофункциональному рычагу **A1**, одновременно поворачивая её по часовой стрелке. Насадка освободится, и её можно будет снять с многофункционального рычага **A1**.
- Поверните стальную чашу **A13** против часовой стрелки и снимите её с подставки **A6**.
- Верните многофункциональный рычаг **A1** в горизонтальное положение.
- После каждого использования очистите принадлежности, как указано в разделе «ЧИСТКА И УХОД».

ПОМОЛ МЯСА, ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ, НАБИВКА КИШОК И ФОРМИРОВАНИЕ ПЕЧЕНЬЯ



Предостережение:

Перед тем, как установить или снять принадлежности, выключите электроприбор и отсоедините его от розетки.

Если вы будете прикреплять мясорубку к многофункциональному рычагу **A1** или снимать её, не отсоединив комбайн от розетки, то можно случайно включить прибор, что грозит серьёзной травмой.

Подготовка мясорубки для помолы фарша (рис. С и С₂)

- Вставьте шнек **C6** в корпус мясорубки **C1**. При этом следите, чтобы шнек **C6** был вставлен в корпус **C1** правильной стороной и до конца.
- Насадите на шнек **C6** нож **C7** острыми кромокками наружу от корпуса **C1**, а поверх него – диск **C8, C9** или **C10**, в зависимости от требуемой степени помола. Проследите за тем, чтобы диск правильно встал в отверстие корпуса **C1**.



Предостережение:

Прикасаясь к ножу **C7** и дискам **C8, C9** или **C10** соблюдайте осторожность, чтобы не пораниться об острые грани.

- Установите на корпус **C1** гайку **C11** и хорошо привинтите её.

Подготовка мясорубки для приготовления кеббе (рис. С и С₂)

- Вставьте шнек **C6** в корпус мясорубки **C1**. При этом следите, чтобы шнек **C6** был вставлен в корпус **C1** правильной стороной и до конца.
- Наденьте на шнек **C6** насадку для кеббе **C13** и проследите, чтобы она по периметру правильно встала в отверстие корпуса **C1**. Поместите конусную насадку **C14** на насадку для кеббе **C13**.
- Завершите сборку, навинтив гайку **C11** на корпус **C1**. Затяните гайку **C11** с адекватным усилием.

Подготовка мясорубки для набивки кишок (рис. С и С₂)

- Вставьте шнек **C6** в корпус мясорубки **C1**. При этом следите, чтобы шнек **C6** был вставлен в корпус **C1** правильной стороной и до конца.
- Наденьте на шнек **C6** сепаратор **C12** и проследите, чтобы он по периметру правильно встал в отверстие корпуса **C1**. Установите на сепаратор **C12** насадку для набивки кишок **C15**.
- Завершите сборку, навинтив гайку **C11** на корпус **C1**. Затяните гайку **C11** с адекватным усилием.

Подготовка мясорубки для придания формы печенью (рис. С и С₂)

- Вставьте шнек **C6** в корпус мясорубки **C1**. При этом следите, чтобы шнек **C6** был вставлен в корпус **C1** правильной стороной и до конца.

- Наденьте на шнек **C6** сепаратор **C12** и проследите, чтобы он по периметру правильно встал в отверстие корпуса **C1**. Вставьте адаптер формочки **C16** в гайку **C11**.
- Навинтите гайку **C11** к адаптеру формочки **C16** на корпус мясорубки **C1**. Затяните гайку **C11** с адекватным усилием.
- Завершите сборку, вставив формочку **C17** в адаптер **C16**.

Установка собранной мясорубки на комбайн (рис. G–J)

- Убедитесь, что регулятор скорости **A11** установлен в позицию 0 (выключено), и комбайн отключён от розетки. Многофункциональный рычаг **A1** должен быть опущен в горизонтальное положение, и к нему не должна быть прикреплена какая-либо из насадок **A15, A16, A17** или **A19**. Крышка **A8** обязательно должна быть закреплена на своём месте.



Примечание:

Комбайн оснащён предохранителем, предотвращающим включение, если крышка **A8** не закреплена должным образом на своём месте.

- Снимите с многофункционального рычага **A1** переднюю крышку **A3**. Сняв переднюю крышку **A3**, указательным пальцем надавите на нижнюю часть крышки **A3**, чтобы ослабить её, а затем снять, потянув вверх.
- Установите собранную мясорубку на передний разём **A4** под углом около 45° и зафиксировать её в рабочем положении, повернув против часовой стрелки до упора.
- На горловину **C2** установите стальную воронку **C4**, а под мясорубкой поместите подходящую пищевую ёмкость. Для этого можно использовать стальную чашу **A13**. При применении насадки для приготовления кеббе или печенья рекомендуется использовать противень.


Помол фарша

- Прежде всего подготовьте мясо для помола следующим образом: Удалите из мяса кости, сухожилия, хрящи и нарежьте его на кусочки размером 2 × 2 × 6 см, чтобы они свободно проходили в отверстие горловины **C2**.



Предостережение:

Не перемалывайте замороженное мясо. Предварительно его нужно разморозить.

- Перед тем, как подключить кухонный комбайн к электрической розетке, обязательно убедитесь, что он собран по инструкции, его многофункциональный рычаг **A1** приведён в горизонтальное положение, а поворотный регулятор скорости **A11** установлен в позицию 0 (выключено).
- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. Нажмите на кнопку **В10** , приведя кухонный комбайн в режим ожидания.
- Установите поворотным регулятором **A11** нужную скорость. Для помола фарша подойдёт 4 скорость. Рекомендуется сначала установить низкую скорость, а позднее увеличивать её по необходимости. На экране будет отображаться истекшее время с момента пуска.
- Постепенно загружайте куски мяса в отверстие горловины **C2**, придавывая их пестиком **C5**. Следите, чтобы отверстие горловины **C2** не забивалось большим количеством мяса. Одна порция мяса за один раз не должна превышать 5 кг. Время приготовления фарша занимает несколько минут.




Предостережение:

Никогда не проталкивайте мясо руками или другими предметами. Для этого всегда используйте прилагаемый пестик **C5**.

- Фарш будет падать в ёмкость, установленную под мясорубкой. Остатки мяса, накопившиеся в корпусе **C1**, можно удалить, перемолов корочку хлеба или булки.
- После завершения работы переведите поворотный регулятор **A11** в позицию **O** (выключено).
- После 10 минут работы комбайн автоматически остановится, если вы не выключите его раньше, переведя поворотный регулятор **A11** в позицию **O**. Если произошла автоматическая остановка, верните регулятор скорости **A11** в положение **O** (выключено).

Приготовление кеббе

- Положите заранее подготовленный молотый фарш для кеббе на воронку **C4**.
- Перед тем, как подключить кухонный комбайн к электрической розетке, обязательно убедитесь, что он собран по инструкции, его многофункциональный рычаг **A1** приведён в горизонтальное положение, а поворотный регулятор скорости **A11** установлен в позицию **O** (выключено).
- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. Нажмите на кнопку **В10** , приведя кухонный комбайн в режим ожидания.
- Установите поворотным регулятором **A11** нужную скорость. Для приготовления кеббе подойдёт 4 скорость. Рекомендуется сначала установить низкую скорость, а позднее увеличивать её по необходимости. На экране будет отображаться истекшее время с момента пуска.
- Постепенно подавайте молотую смесь в отверстие горловины **C2**, придавливая пестиком **C5**. В результате получится полая мясная трубочка, которая далее будет нарезаться на кусочки меньшего размера. Кеббе – это традиционное блюдо Ближнего Востока, которое готовится, в основном, из мясного фарша и цельнозерновой пшеницы.




Предостережение:

Ни когда не проталкивайте фарш пальцами или другими предметами. Для этого всегда используйте прилагаемый пестик **C5**.

- После завершения работы переведите поворотный регулятор **A11** в позицию **O** (выключено).
- После 10 минут работы комбайн автоматически остановится, если вы не выключите его раньше, переведя поворотный регулятор **A11** в позицию **O**. Если произошла автоматическая остановка, верните регулятор скорости **A11** в положение **O** (выключено).

Набивка кишок

- Подготовьте кишку, которая будет заполняться заранее смолотым фаршем, и поддержите ее примерно 10 минут теплой воде. Положите готовый фарш на воронку **C4**. Выньте кишку из воды, один ее конец скрепите шпилькой или завяжите, другой конец соберите гармошкой и натяните на насадку для набивки кишок **C15**.
- Перед тем, как подключить кухонный комбайн к электрической розетке, обязательно убедитесь, что он собран по инструкции, его многофункциональный рычаг **A1** приведён в горизонтальное положение, а поворотный регулятор скорости **A11** установлен в позицию **O** (выключено).
- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. Нажмите на кнопку **В10** , приведя кухонный комбайн в режим ожидания.
- Установите поворотным регулятором **A11** нужную скорость. Для набивки кишок подойдёт 4 скорость. Рекомендуется сначала установить низкую скорость, а позднее увеличивать её по необходимости. На экране будет отображаться истекшее время с момента пуска.
- Одной рукой придерживайте кишку на насадке **C15**, а другой, с помощью пестика **C5** проталкивайте готовый фарш

в горловину мясорубки **C2**. Если кишка прилипает к насадке **C15**, следует еще раз смочить ее водой.




Предостережение:

Ни когда не проталкивайте фарш пальцами или другими предметами. Для этого всегда используйте прилагаемый пестик **C5**.

- После завершения работы переведите поворотный регулятор **A11** в позицию **O** (выключено).
- После 10 минут работы комбайн автоматически остановится, если вы не выключите его раньше, переведя поворотный регулятор **A11** в позицию **O**. Если произошла автоматическая остановка, верните регулятор скорости **A11** в положение **O** (выключено).

Придание формы печенью

- Положите приготовленное тесто на воронку **C4**.
- Выберите желаемую форму, смещая формочку **C17** влево или вправо.
- Перед тем, как подключить кухонный комбайн к электрической розетке, обязательно убедитесь, что он собран по инструкции, его многофункциональный рычаг **A1** приведён в горизонтальное положение, а поворотный регулятор скорости **A11** установлен в позицию **O** (выключено).
- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. Нажмите на кнопку **В10** , приведя кухонный комбайн в режим ожидания.
- Установите поворотным регулятором **A11** нужную скорость. Для придания формы печенью подойдёт 3–4 скорость. Рекомендуется сначала установить низкую скорость, а позднее увеличивать её по необходимости. На экране будет отображаться истекшее время с момента пуска.
- Пестиком **C5** проталкивайте тесто в отверстие горловины **C2**. В результате получается тесто в виде фигурки, которую вы выбрали с помощью формочки **C17**. Рекомендуем придерживать ладонь или поднос под выдавливаемым тестом. Полученные полоски разрежьте на меньшие куски.



Предостережение:

Для проталкивания теста никогда не пользуйтесь пальцами или другими предметами. Для этого всегда используйте прилагаемый пестик **C5**.

- После завершения работы переведите поворотный регулятор **A11** в позицию **O** (выключено).
- После 10 минут работы комбайн автоматически остановится, если вы не выключите его раньше, переведя поворотный регулятор **A11** в позицию **O**. Если произошла автоматическая остановка, верните регулятор скорости **A11** в положение **O** (выключено).

Завершение работы и разборка мясорубки

- После завершения работы обязательно установите поворотный регулятор **A11** в положение **O** (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки.
- Чтобы разобрать мясорубку, сначала снимите воронку **C4**. Затем нажмите на кнопку **A2**, поверните мясорубку по часовой стрелке и, потянув, снимите с многофункционального рычага **A1**. Сняв мясорубку, верните крышку переднего разъёма **A3** на своё место.
- Разборку мясорубки выполняйте в обратной последовательности, по сравнению со сборкой.
- После каждого использования очистите принадлежности, как указано в разделе «ЧИСТКА И УХОД».

НАТИРАНИЕ НА ТЁРКЕ



Предостережение:

Перед тем, как установить или снять принадлежность, выключите электроприбор и отсоедините его от розетки. Если вы будете прикреплять насадку-тёрку к многофункциональному рычагу **A1** или снимать её, не отсоединив комбайн от розетки, то можно случайно включить прибор, что грозит серьёзной травмой.

Сборка насадки-тёрки (рис. D)

- Вставьте в корпус **D2** тёрку **D3, D5, D6** или **D7**. При этом следите, чтобы тёрка встала в корпус **D2** правильной стороной и полностью прилегла к корпусу **D2**. Выбрать тёрку вам поможет «Быстрое руководство по выбору тёрки»



Предупреждение:

Вставляя тёрку **D3, D5, D6** или **D7** в корпус **D2**, будьте осторожны, чтобы не пораниться о лезвия.

- Закрепите тёрку в корпусе **D2**, навинтив гайку **D4** на переднюю часть корпуса **D2**. Затяните гайку **D4** с адекватным усилием.

Установка собранной насадки-тёрки на кухонный комбайн (рис. K)

- Убедитесь, что регулятор скорости **A11** установлен в позицию **O** (выключено), и комбайн отключён от розетки. Многофункциональный рычаг **A1** должен быть опущен в горизонтальное положение, и к нему не должна быть прикреплена какая-либо из насадок **A15, A16, A17** или **A19**. Крышка **A8** обязательно должна быть закреплена на своём месте.



Примечание:

Комбайн оснащён предохранителем, предотвращающим включение, если крышка **A8** не закреплена должным образом на своём месте.

- Снимите с многофункционального рычага крышку **A3**. Сняв крышку переднего разъёма **A3**, указательным пальцем надавите на нижнюю часть крышки **A3**, чтобы ослабить её, а затем снять, потянув вверх.
- Установите собранную насадку-тёрку на передний разъем **A4** под углом около 45° и зафиксируйте её в рабочем положении, повернув против часовой стрелки до упора.
- Под насадкой-тёркой разместите подходящую ёмкость для продуктов. Для этого можно использовать стальную чашу **A13**.

Использование терки

- Терка предназначена для переработки разных видов фруктов, овощей и других продуктов, обычно используемых в быту.
- Подготовьте продукты и нарежьте их на кусочки, которые будут помещаться в верхнее отверстие горловины **D8**. Некоторые плоды перед обработкой необходимо извлечь от семян, косточек, твёрдой кожуры, скорлупы и т. д.



Предупреждение:

Никогда не пытайтесь обрабатывать ореховую скорлупу или твердые косточки.

- Перед тем, как подключить кухонный комбайн к электрической розетке, обязательно убедитесь, что он собран по инструкции, его многофункциональный рычаг **A1** приведен в горизонтальное положение, а поворотный регулятор скорости **A11** установлен в позицию **O** (выключено).

- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. Нажмите на кнопку **B10** , приведя кухонный комбайн в режим ожидания.
- Установите поворотным регулятором **A11** нужную скорость. Для насадки-тёрки подойдёт **6** скорость. Рекомендуется сначала установить низкую скорость, а позднее увеличивать её по необходимости. На экране будет отображаться истекшее время с момента пуска.
- Постепенно вкладывайте кусочки продуктов в горловину **D8**. Для проталкивания продуктов через горловину **D8** используйте прилагаемый пестик **D1**. Время обработки, как правило, длится несколько минут.



Предостережение:

Для проталкивания продуктов никогда не пользуйтесь пальцами или другими предметами. Для этого всегда используйте прилагаемый пестик **D1**.

- Всегда по отдельности вкладывайте в загрузочную горловину кусочки продуктов и с адекватным усилием плавно надавливайте на пестик **D1**. В ходе работы контролируйте состояние и проходимость насадки, заглядывая в загрузочное отверстие **D8**. Никогда не заполняйте загрузочную горловину продуктами до самой верхней кромки. Одновременная переработка большого количества продуктов может привести к перегрузке комбайна. Измельчённые продукты будут падать в ёмкость, размещённую под насадкой-тёркой.
- После завершения работы переведите поворотный регулятор **A11** в позицию **O** (выключено).
- После 10 минут работы комбайн автоматически остановится, если вы не выключите его раньше, переведя поворотный регулятор **A11** в позицию **O**. Если произошла автоматическая остановка, верните регулятор скорости **A11** в положение **O** (выключено).

Полезные советы для шинковки

- Для достижения наилучших результатов обрабатывайте свежие, не перезрелые фрукты. То же самое относится и к овощам.
- Мягкие фрукты перед обработкой можно на несколько минут поместить в морозильную камеру. Не обрабатывайте замороженные продукты.
- Не обрабатывайте мягкий или уже нарезанный сыр. Это может привести к засорению горловины.
- При использовании очень мелкой или мелкой тёрки **D3/D7** или шинковки **D6**, лишь слегка подталкивайте сырьё в горловину **D8**. При использовании крупной тёрки **D5** следует увеличить усилие проталкивания.

Быстрое руководство по выбору тёрки

Сырой продукт	Настройка скорости	Шинковка D6	Крупная тёрка D5	Мелкая тёрка D7	Очень мелкая тёрка D3
Фрукты					
Яблоки	6	✓	✓	✓	
Мякоть свежего кокоса	6			✓	✓
Груши	6	✓			
Овощи					
Морковь	6	✓	✓	✓	
Кабачок	6	✓	✓		
Огурцы	6	✓	✓		
Сельдерея	6	✓	✓	✓	
Лук	6	✓			

Картофель (небольшого размера)	6	✓	✓	✓	
Редька	6	✓	✓	✓	
Другие продукты					
Твёрдая выпечка (для панировки)	6				✓
Твёрдый сыр	6		✓	✓	✓

- В таблице представлен обзор наиболее часто используемых продуктов.

Завершение работы и разборка насадки-тёрки

- После завершения работы обязательно установите поворотный регулятор **A11** в положение 0 (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки.
- Нажмите на кнопку **A2**, поверните насадку-тёрку по часовой стрелке и, потянув, снимите её с многофункционального рычага **A1**. Сняв насадку-тёрку, верните крышку переднего разъёма **A3** на своё место.
- Разборка насадки тёрки выполняется в обратной последовательности.
- После каждого использования очистите принадлежности, как указано в разделе «ЧИСТКА И УХОД».

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ



Предостережение:

Перед тем, как установить или снять принадлежности, выключите электроприбор и отсоедините его от розетки. Если вы будете прикреплять блендер к многофункциональному рычагу **A1** или снимать её, не отсоединив комбайн от розетки, то можно случайно включить прибор, что грозит серьёзной травмой.

Назначение блендера и подготовка продуктов

- Блендер 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 отжима сока из фруктов и овощей, приготовления картофельного пюре, дрожжевого теста или взбивания яичных белков.
- Нарезьте продукты одинаковыми кусочками размером около 3 см.
- Замороженные продукты (кубики льда, замороженные бананы, клубника и т. д.) должны быть не крупнее 3 см. Кубики льда необходимо измельчать сразу же после извлечения из морозилки.
- Всегда удаляйте твёрдую кожуру и твёрдые косточки фруктов и овощей, таких как абрикосы, персики, манго и т. д., а также твёрдые семена. Из ананаса обязательно удалите сердцевину. В противном случае может произойти поломка блендера.
- Если требуется обработать кокос, всегда обрабатывается только мякоть.

Наполнение чаши и сборка блендера

- Наполните чашу **E3** продуктами.



Предостережение:

Горячий пар или брызги горячих жидкостей или продуктов могут вызвать ожог. При работе с горячими жидкостями и пищевыми продуктами соблюдайте особую осторожность. Стеклоянная чаша блендера выдерживает температуру до 55 °C. Никогда не кладите в неё продукты, разогретые до большей температуры, иначе чаша может треснуть, что также грозит ожогами. По соображениям безопасности перед включением прибора всегда давайте горячим жидкостям и продуктам остыть.



Предупреждение:

Максимальная ёмкость чаши для смешивания составляет 1,5 л. Не наполняйте её выше максимальной отметки. В случае перемешивания нагретых жидкостей или веществ, которые во время взбивания увеличиваются в объёме, рекомендуется наполнять чашу **E3** не более чем на 2/3 её максимальной ёмкости.

- Наденьте на чашу наружную крышку **E2** таким образом, чтобы края крышки полностью совпали с краями чаши, и тщательно надавите по всей окружности. Вставьте в отверстие в крышке **E2** внутреннюю крышечку **E1** и убедитесь, что она встала плотно.

Прикрепление блендера к комбайну (рис. L)


- Убедитесь, что регулятор скорости **A11** установлен в позицию 0 (выключено), и комбайн отключён от розетки. Многофункциональный рычаг **A1** должен быть опущен в горизонтальное положение, и к нему не должна быть прикреплена какая-либо из насадок **A15, A16, A17** или **A19**. Крышка переднего разъёма **A3** обязательно должна находиться на своём месте. Стальная чаша **A13** может быть прикреплена к подставке **A6**.
- Снимите верхнюю крышку **A8** с многофункционального рычага **A1**. Установите правильно собранную чашу блендера на верхний разъём **A7** и до упора поверните её к символу закрытого замка.



Примечание:


Комбайн оснащён предохранителем, не позволяющим включить блендер, если он не прикреплен надлежащим образом к верхнему разъёму **A7**.

Работа блендера

- Перед тем, как подключить кухонный комбайн к электрической розетке, обязательно убедитесь, что он собран по инструкции, его многофункциональный рычаг **A1** приведён в горизонтальное положение, а поворотный регулятор скорости **A11** установлен в позицию 0 (выключено).
- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. Нажмите на кнопку **В10** , приведя кухонный комбайн в режим ожидания.

Стандартная программа

- У кухонного комбайна есть одна автоматическая программа для режима блендера.

Кнопка	Ход программы
	<ul style="list-style-type: none"> Скорость: 1–8 Во время работы программы скорость вращения увеличивается и уменьшается и чередуется с кратковременными паузами с целью правильной обработки ингредиентов. Время: 1,5 минуты

- Кнопкой **B8** из режима ожидания запустите рабочий цикл миксера с автоматически заданной скоростью и временем. При этом будут светиться кнопки **B9–B10**, кнопка выбранной программы **B8**, индикатор скорости **B4**, а на экране будет отсчитываться время до истечения заданного времени.






Примечание:

В автоматической программе нельзя изменять скорость. На пульте управления с помощью кнопок



B2 и **B3** можно изменить только длительность цикла. Максимальная длительность автоматической программы блендера составляет 3 минуты.

- Если требуется прервать выполнение программы, нажмите на кнопку **B10** . Повторное нажатие на кнопку **B10**  возобновит программу. Функция памяти позволяет перезапустить программу в течение 10 минут после прерывания. Через 10 минут экран с пультом управления **A9** погаснет. На панели управления останется активной только кнопка **B10** .
- Если потребуется досрочно завершить программу, нажмите на кнопку **B9** RESET или на кнопку **B8**, которая использовалась для пуска программы.
- После завершения программы раздастся звуковой сигнал, комбайн остановится и переключится в режим ожидания.

Ручная настройка

- Если вы не хотите использовать автоматическую программу блендера, можете самостоятельно задать скорость и время обработки продуктов. Настройку скорости можно менять в процессе работы. Рекомендуется начать с малой скорости и постепенно её увеличивать. Рекомендуемое время обработки продуктов и настройки скорости указаны в таблице «Краткое руководство по блендеру».





Предупреждение:

Максимальное время непрерывной работы в режиме блендера составляет 3 минуты. Не позволяйте прибору работать в режиме блендера дольше 3 минут. После этого подождите приблизительно 30 минут, пока прибор остынет.

Настройка скорости

- Включите блендер, повернув регулятор скорости **A11** в нужное положение. На экране **A9** будет отображаться истекшее время с момента пуска. После завершения работы переведите поворотный регулятор **A11** в позицию 0 (выключено). Кухонный комбайн перейдет в режим ожидания.
- Не позволяйте комбайну работать в режиме блендера дольше, чем 3 минуты.

Настройка скорости и времени работы

- Включите кухонный комбайн, повернув регулятор скорости **A11** в нужное положение. На дисплее **A9** начнёт отсчитываться оставшееся время работы.
- Кнопками **B2**  и **B3**  задайте требуемое время работы. Не устанавливайте время работы дольше, чем 3 минуты. На экране **A9** будет отображаться время,

оставшееся до истечения заданного интервала. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, комбайн автоматически остановится и перейдет в режим ожидания.

- Верните поворотный регулятор скорости **A11** в положение 0 (выключено).

Импульсный режим

- Чтобы увеличить скорость до максимальной на короткое время, поверните регулятор **A11** в положение P (импульсный режим) и удерживайте его в этом положении в течение короткого времени. Когда вы отпустите регулятор **A11**, он автоматически вернется в положение 0 (выключено). Всегда удерживайте регулятор **A11** в положении P только на несколько секунд.

Быстрое руководство по блендеру

Ингредиенты	Настройка скорости	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
Фрукты, овощи, нарезанные на мелкие кусочки	7–8	90 с
Детское питание, гарнир	7–8	90 с
Пасты, соусы, маринады	5–6	60 с
Смузи и коктейли	7–8	90 с
Супы	7–8	90 с
Кубики льда	P	60 с



Примечание:

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

Советы и рекомендации по измельчению и перемешиванию

- Если продукты прилипают к ножевому механизму **E4** или стенкам чаши **E3**, остановите работу прибора нажатием кнопки **B8**, с помощью которой была включена автоматическая программа, либо путём установки поворотного регулятора **A11** в положение 0 (при ручной настройке). **Внимание:** Прерывание работы сбросит все предыдущие настройки.
- Убедитесь, что поворотный регулятор **A11** установлен в позицию 0, и отключите кухонный комбайн от розетки.
- Убедитесь, что ножевой механизм **E4** перестал вращаться. Аккуратно снимите собранную чашу с многофункционального рычага **A1**, повернув её к символу открытого замка и приподняв. Снимите крышку **E2** и осторожно вычистите ножевой механизм **E4** и стены чаши **E3** пластиковым шпателем. Убедитесь, что в чаше **E3** находятся только продукты, предназначенные для обработки. Закройте крышку **E2** и снова присоедините чашу к многофункциональному рычагу **A1**. Подключите кабель питания к электрической розетке и снова выполните ручную настройку или выберите автоматическую программу блендера и отрегулируйте время обработки.
- При работе с горячими жидкостями не открывайте внутреннюю крышечку **E1**.
- В случае перемешивания нагретых жидкостей или веществ, которые во время взбивания увеличиваются в объеме, рекомендуется наполнять чашу не более чем на 2/3 её максимальной емкости.
- Сначала смешивайте небольшое количество ингредиентов, а после этого постепенно добавляйте продукты через отверстие в крышке при работающем блендере. Таким образом можно достичь лучших результатов, чем если бы все ингредиенты были помещены в чашу одновременно.
- Если вам необходимо измельчить твердые продукты вместе с жидкостями, рекомендуем сначала измельчить твердые

продукты с небольшим количеством жидкости. В процессе смешивания постепенно добавляйте оставшуюся жидкость через отверстие в крышке.

- Для размешивания очень густой жидкости рекомендуется включать импульсный режим, чтобы избежать застревания ножевого механизма. Несколько раз включайте блендер на короткие промежутки времени.
- Кубики льда необходимо измельчать сразу же после морозилки. Как только лед начнет таять, кубики слипнутся между собой и их невозможно будет измельчить.
- Не перерабатывайте сухофрукты, кофейные зерна, орехи, зерна злаков и подобные продукты дольше, чем 1 минуту.

Завершение работы и разборка блендера

- После завершения работы обязательно установите поворотный регулятор **A11** в положение **O** (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки.
- Убедитесь, что ножевая механизм **E4** перестал вращаться и аккуратно снимите собранную чашу блендера с многофункционального рычага **A1**, повернув её к символу открытого замка и приподняв. Установите крышку верхнего разъёма **A8** на своё место.
- Разборка чаши блендера выполняется в обратной последовательности. Для удаления продуктов из чаши **E3** используйте мягкий пластиковый шпатель.
- После каждого использования очистите принадлежности, как указано в разделе «ЧИСТКА И УХОД».

ЧИСТКА И УХОД



Предостережение:

Перед проведением любой очистки или ухода всегда устанавливайте поворотный регулятор **A11** в положение **O** (выключено), отключайте электроприбор от сети и давайте ему полностью остыть. Никогда не используйте для очистки химикаты, проволочную мочалку для посуды, проволочные сеточки или чистящие средства с абразивными компонентами. Это может испортить лакокрасочное покрытие прибора или его принадлежностей. Не мойте кухонный комбайн и его кабель питания водой и не погружайте их в воду. Ни сам кухонный комбайн, ни какие-либо его части или принадлежности НЕ рассчитаны на мытьё в посудомоечной машине!

- Перед чисткой всегда следует демонтировать съёмные принадлежности с многофункционального рычага **A1** и разбирать их, если они составные.
- Тщательно вымойте съёмные принадлежности, соприкасавшиеся с продуктами, в тёплой воде с нейтральным средством для мытья посуды. После взбивания белков необходимо сначала промыть стальную чашу **A13** и использованный венчик для **A16** холодной водой. Если сразу использовать горячую воду, то остатки яичных белков затвердеют, и их будет труднее удалить. Чистка чаши блендера **E3** выполняется следующим образом.
- Залейте в чашу блендера **E3** 0,5 л чистой воды с добавлением 1–2 капель средства для мытья посуды, после этого надлежащим образом соберите блендер и включите его на 10–15 секунд. После этого выключите комбайн, отсоедините его от розетки эл. сети и разберите узел чаши блендера после остановки вращающихся частей. Вылейте содержимое чаши блендера **E3**, тщательно сполосните её чистой водой и вытрите насухо. Если загрязнилась внешняя поверхность стеклянной чаши **E3**, вымойте её тёплой проточной водой с нейтральным средством для мытья посуды, затем сполосните струёй чистой воды. **Внимание:** В процессе чистки следите, чтобы вода не попадала на дно подставки **E5**, с помощью которой блендер крепится к комбайну. Тщательно вытрите любую влагу или дайте ей полностью высохнуть. Дайте чаше блендера

E3 полностью высохнуть изнутри, а снаружи протрите поверхность чаши **E3** тканью.

- Вымой съёмные принадлежности с применением средства для мытья посуды, промойте их чистой водой и дайте просохнуть на воздухе или осторожно вытрите насухо мягкой тканью.



Предупреждение:

При чистке внутреннего пространства чаши блендера с ножевым механизмом **E4**, а также дисков **C8–C10**, ножа **C7**, шнека мясорубки **C6**, тёрки **D3, D5–D7** будьте особенно осторожны, чтобы не пораниться о лезвия или острые грани.

- Внешнюю поверхность комбайна очищайте только слегка влажной тканью. При этом следите, чтобы в поворотный регулятор **A11** не попала вода.
- Передний разъём **A4** и верхний разъём **A7** чистите только сухой тканью.
- Кабель питания комбайна чистите только сухой тканью.

ХРАНЕНИЕ

- Каждый раз убедитесь, что регулятор скорости **A11** установлен в позицию **O** (выключено), и комбайн отключён от розетки. Очистите кухонный комбайн и его принадлежности, как указано в разделе «ЧИСТКА И УХОД». Перед помещением на хранение кухонный комбайн и его принадлежности должны быть чистыми. Кроме того, убедитесь, что принадлежности совершенно сухие.
- Вставьте и тщательно закрепите стальную чашу **A13** на подставке **A6**. Опустите многофункциональный рычаг **A1** в горизонтальное положение. Поставьте кухонный комбайн вместе со всеми его принадлежностями в чистое, сухое и недоступное для детей место.



Предупреждение:

Не подвергайте кухонный комбайн воздействию чрезмерных температур, прямого солнечного света, чрезмерной влажности и не помещайте его в чрезмерно пыльную среду. Не кладите прибор на бок и т. д. Во время хранения не оставляйте съёмные принадлежности (блендер, мясорубку, насадку-тёрку) прикрепленными к многофункциональному рычагу **A1**. Ничего не кладите на хранящийся кухонный комбайн.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения.....	220–240 В
Номинальная частота.....	50/60 Гц
Номинальная мощность.....	1800 Вт
Масса (без принадлежностей).....	10,5 кг
Общий объём стальной чаши.....	6,7 л
Максимальная вместимость стальной чаши.....	4,5 л
Максимальная вместимость стеклянной чаши блендера.....	1,5 л
Максимальное время непрерывной работы.....	10 мин
Максимальное время непрерывной работы блендера.....	3 мин
Время охлаждения между двумя рабочими циклами.....	30 мин
Уровень шума.....	85 дБ(А)

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

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

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 в сопроводительной документации означает, что после завершения эксплуатации электрические и электронные товары не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти продукты в установленные пункты сбора мусора. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах вы можете вернуть свои продукты местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового изделия.

Правильная утилизация данного продукта 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 более подробной информации, пожалуйста, свяжитесь с местными властями или обратитесь в ближайший пункт сбора.

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.



Это изделие отвечает всем распространяющимся на него основным требованиям директив ЕС.

HR Miješalica za hranu

Važne sigurnosne upute

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

Opća upozorenja

- Ovaj uređaj smiju koristiti osobe s fizičkim ili mentalnim nedostacima ili osobe bez iskustva, ako su pod odgovarajućim nadzorom ili ako su obaviještene o tome kako koristiti proizvod na siguran način te razumiju potencijalne opasnosti.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca. Držite uređaj i kabel napajanja uređaja dalje od djece.
- 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.

- Obratite posebnu pažnju da se ne biste ozlijedili na oštrim dijelovima kada rukujete oštricom za mljevenje mlinca, čunjevima za ribanje i sklopom oštrica posude za miješanje,

posebno kada postavljate i uklanjate dodatke, kada punite ili praznite posudu za miješanje i prilikom čišćenja.

- Površine uređaja i njegovog pribora, koje dolaze u dodir s hranom, uvijek treba čistiti prema uputama u ovom korisničkom priručniku.
- Ovaj korisnički priručnik uključuje vremena obrade i postavke brzine za pojedinačne vrste pribora.
- Uvijek isključite uređaj, isključite ga iz mrežne utičnice ako ga ne namjeravate koristiti, ako ga ostavljate bez nadzora te prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili premještanja.
- Prije zamjene pribora ili dostupnih dijelova koji se kreću tijekom upotrebe isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja.

Električna sigurnost

- Prije ukapćanja uređaja u električnu utičnicu, provjerite odgovara li napon na naljepnici s podacima naponu električne utičnice.
- Ukopčajte uređaj samo u pravilno uzemljenu utičnicu. Nemojte koristiti produžni kabel.
- Potpuno odmotajte kabel napajanja prije upotrebe.
- Pazite da kontakti električnog utikača ne dođu u dodir s vodom ili bilo kojom drugom tekućinom.
- Nemojte iskapćati uređaj iz električne utičnice povlačenjem za električni kabel. To može oštetiti električni kabel ili električnu utičnicu. Iskopčajte kabel iz utičnice laganim povlačenjem utikača električnog kabeta.
- Nemojte ukapćati niti iskapćati utikač napajanja uređaja iz električne utičnice ako imate mokre ruke.
- Nemojte stavljati nikakve predmete na kabel napajanja. Pazite da električni kabel ne visi preko ruba stola i da ne dodiruje vruću površinu ili oštre predmete.
- Održavajte kabel napajanja suhim.
- Nemojte namatati kabel napajanja oko uređaja.
- Da biste izbjegli opasnost od ozljede električnim udarom, nemojte sami popravljati uređaj niti obavljati bilo kakva podešavanja na njemu. Prepustite sve popravke ili podešavanja na uređaju ovlaštenom servisnom centru. Neovlašteno otvaranje uređaja tijekom jamstvenog roka može poništiti jamstvo.
- Da biste spriječili opasnost od ozljede strujnim udarom, nikada nemojte uranjati uređaj ili kabel napajanja u vodu ili bilo koju drugu tekućinu niti ih prati pod tekućom vodom.
- Uvijek isključite uređaj i iskopčajte ga iz utičnice nakon završetka upotrebe.
- U slučaju da uređaj padne u vodu, ni pod kojim uvjetima ga nemojte dalje koristiti. Predajte ga ovlaštenom servisnom centru na pregled.
- Uređaj nije namijenjen za rad pomoću vanjskog vremenskog prekidača ili bilo koje druge komponente koja automatski uključuje i isključuje uređaj.

Sigurnost tijekom upotrebe

- Uređaj je namijenjen samo za kućnu upotrebu i konstruiran je za obradu uobičajene količine hrane u kućanstvu. Nemojte ju koristiti u komercijalne svrhe ili one za koje nije predviđena.
- Ovaj uređaj je dizajniran za upotrebu samo u zatvorenom prostoru. Nikada ga nemojte koristiti u industrijskom okruženju ili na otvorenom!
- Koristite uređaj samo s originalnim dodacima s kojima je isporučен.



Upozorenje:

upotreba neoriginalnog pribora može rezultirati opasnom situacijom.

- Zabranjeno je na bilo koji način modificirati površinu uređaja, npr. pomoću samoljepive tapete, folija, itd.
- Koristite uređaj i pribor u samo skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku.
- Prije prve uporabe potrebno je temeljito oprati pojedine dijelove uklonjivog pribora toplom vodom i kuhinjskim deterdžentom, zatim ih isprati pitkom vodom i temeljito obrisati i krpom za brisanje dok nisu suhi. Kada čistite posudu za miješanje, pazite da voda ne uđe u donju stranu posude za miješanje koja je spojena na miješalicu za hranu. Nikada nemojte ispirati miješalicu za hranu ili kabel napajanja pod vodom niti ih uranjati u vodu.

- Prije pričvršćivanja uklonjivih dodataka na uređaj, provjerite jesu li suhi.
- Kada naginjete višenamjensku glavu prema dolje, obratite posebnu pozornost da ne stegnete prste između nagibnog i krutog dijela procesora hrane.
- Prije svake upotrebe provjerite ima li oštećenja na odabranom dodatku. Nikada nemojte koristiti uređaj s oštećenim dodatkom.
- Nemojte pokrivati ventilacijske otvore uređaja.
- Nemojte ostavljati uređaj ili dodatke na električnom ili plinskom štednjaku ili u njihovoj blizini, na rubu stola, kao ni na nestabilnim površinama. Nemojte stavljati uređaj i dodatni pribor blizu grijača, otvorenog plamena ili drugih izvora topline. Držite uređaj samo na čistoj, vodoravnoj, suhoj i glatkoj površini.
- Nemojte koristiti uređaj ako ne radi ispravno ili ako je pao na pod, bio uronjen u vodu ili je na drugi način oštećen. Predajte ga ovlaštenom servisnom centru na pregled ili popravak.
- Nemojte izlagati uređaj i dodatni pribor učinka okoliša na otvorenom, ekstremnim temperaturama, izravnom sunčevom svjetlu, pretjeranoj vlazi ili pretjerano prašnjavim okruženjima.
- Prije uključivanja uređaja provjerite je li on pravilno sastavljen i je li višenamjenska glava u vodoravnom položaju. Kada koristite pribor koji je namijenjen za tučenje, miješenje ili mučenje, provjerite je li uronjen u posudu od nehrđajućeg čelika sa sastojcima.
- Nemojte uključivati uređaj kada je prazan. Nepravilna upotreba uređaja može negativno utjecati na njegov vijek trajanja.
- Prilikom rukovanja uređajem pazite da su vam ruke čiste i suhe.
- Kako biste spriječili nastanak opasne situacije, spriječite dolazak u dodir s rotirajućim dijelovima uređaja. Tijekom upotrebe nikada nemojte stavljati ruke, viljuške ili drugi pribor u zdjelu sa sastojcima te držite kosu, odjeću, itd. dovoljno daleko od rotirajućih dijelova uređaja. Ako viljuška ili drugi komad pribora padne u posudu dok uređaj radi, odmah ga isključite i iskopčajte iz električne utičnice.
- Pazite da kosa, odjeća ili drugi predmeti ne uđu u cijev za mlinca za meso ili ribeža tijekom mljevenja. Nemojte stavljati ništa osim sastojaka koje obrađujete u cijev za punjenje.
- Nikada nemojte pristima ili drugim predmetima gurati sastojke kroz cijev za punjenje mlinca za meso ili ribež. U tu svrhu služi potiskivač koji je priložen kao dodatak za ovaj uređaj.
- Nikada nemojte otvarati višenamjensku glavu tijekom rada.
- Prije pričvršćivanja dodatka na uređaj, uklanjanja ili zamjene, uvijek isključite uređaj i izvucite ga iz utičnice.
- Nikada nemojte sastavljati ili rastavljati dodatke dok je montiran na uređaj.
- Nikada nemojte pokretati miješalicu ako poklopac nije pravilno postavljen. Tijekom rada, poklopac uvijek mora biti ispravno pričvršćen na posudu za miješanje.
- Vruća para i prskanje vruće hrane ili tekućina može uzrokovati opekline. Uvijek budite posebno pažljivi pri rukovanju vrućim tekućinama i namirnicama.
- Staklena posuda za miješanje otporna je na toplinu do 55 °C. U nju nikada nemojte stavljati hranu niti ulijevati tekućine s višom temperaturom jer u protivnom postoji opasnost od pucanja staklenke, što može dovesti do opekotina.
- Radi dodatne sigurnosti, pustite vruću hranu i tekućinu da se ohladi prije nego što stavite uređaj u rad.
- Prilikom obrade tople tekućine u posudi za miješanje, nemojte uklanjati unutarnji poklopac posude za miješanje tijekom rada.
- Površine dodataka koji se koriste mogu biti vruće nakon uporabe. Nemojte dodirivati vruću površinu. Kada nosite posudu za miješanje ili zdjelu od nehrđajućeg čelika, koristite ručku ili držače namijenjene za tu svrhu.
- Nijedan pribor ovog uređaja nije namijenjen za korištenje u mikrovalnoj pećnici ili električnoj pećnici itd.
- Da biste izbjegli ozljede na oštrim rubovima, budite posebno pažljivi kada rukujete oštricom za mljevenje mlinca za meso, čunjevima za ribanje i sjeckanje i sklopom oštrica miješalice. Također se mora obratiti veća pažnja prilikom pražnjenja posude za miješanje, kod sastavljanja mlinca za meso, kod uklanjanja oštrice za mljevenje iz komore za mljevenje, kod sastavljanja ili rastavljanja konusa za rešetke i kod čišćenja.
- Kako biste spriječili nastanak opasne situacije, nikada nemojte koristiti uređaj za obradu tvrdih sastojaka kao što su, na primjer, ljuske oraha, tvrde koštice marelica, breskvi, manga itd.
- Maksimalno vrijeme neprekidnog rada uređaja je 10 minuta. Kada koristite miješalicu, nemojte prekoračiti vrijeme rada od 3 minute. Prije ponovnog korištenja pustite da se uređaj hladi na 30 minuta. Nemojte prekoračiti maksimalno kontinuirano vrijeme rada i pridržavajte se vremena potrebnog za hlađenje uređaja prije daljnje uporabe.

Sigurnost tijekom čišćenja i održavanja

- Prije čišćenja, uvijek isključite aparat, iskopčajte ga iz električne utičnice i pustite da se potpuno ohladi.
- Redovito očistite uređaj nakon svake upotrebe prema uputama u poglavlju "Čišćenje i održavanje". Nemojte obavljati nikakvo održavanje na uređaju osim čišćenja kako je opisano u korisničkom priručniku.
- Nemojte prati višenamjensku glavu ili jedinicu postolja pod tekućom vodom niti ju uranjati u vodu ili drugu tekućinu. Ni uređaj ni njegovi dodaci nisu namijenjeni za pranje u perilici suda.
- Pohranite uređaj u suhom, čistom okruženju. Prije pospremanja uređaja, provjerite je li višenamjenska glava nagunta prema dolje u vodoravni položaj.

HR Miješalica za hranu

Korisnički priručnik

- Hvala vam što ste kupili proizvod marke SENCOR i nadamo se da ćete s njim biti zadovoljni.
- Prije korištenja ovog uređaja temeljito pročitajte korisnički priručnik, čak i u slučajevima kada ste se prethodno upoznali s radom sličnih vrsta 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. U slučaju da predajete ovaj uređaj drugoj osobi, pazite da priložite i ovaj korisnički priručnik.
- Pažljivo otpakirajte uređaj i pazite da ne odbacite nijedan dio pakiranja prije nego što nadete sve dijelove. Preporučujemo da zadržite originalnu kartonsku kutiju, materijal ambalaže, račun, izjavu proizvođača ili jamstvo barem u trajanju pravne odgovornosti za nezadovoljavajući rad ili kvalitetu. U slučaju transporta, preporučujemo da zapakirate uređaj u originalnu kutiju proizvođača.

OPIS UREĐAJA I PRIBORA

- A1** Nagibna višenamjenska glava s osvjetljenjem područja posude od nehrđajućeg čelika
- A2** Gumb za otpuštanje mlinca za meso s prednjeg držača nastavka glave
- A3** Uklonjivi poklopac prednjeg držača nastavka mlinca za meso / ribeža
- A4** Prednji držač nastavka mlinca za meso / ribeža
- A5** Otvor za pričvršćivanje pjenjače, miješalice ili kuke za miješenje
- A6** Postojeće za posudu od nehrđajućeg čelika
- A7** Gornji držač nastavka miješalice
- A8** Odvojivi poklopac gornjeg držača nastavka miješalice
- A9** Upravljačka ploča sa zaslonom
- A10** Ručica za zaključavanje/ otpuštanje višenamjenske glave
- A11** Gumb za regulaciju brzine služi za postavljanje razine brzine i za zaustavljanje rada uređaja u načinu ručnog podešavanja
O – zaustavljanje uređaja
1–8 – razine brzine
1 – najniža, 8 – najviša
P – PULSE način rada za povećanje brzine do
- maksimuma na kratko vrijeme.
- A12** Protuklizne nožice
- A13** Posuda od nehrđajućeg čelika za obradu hrane ukupnog kapaciteta 6,7 l (2 kom)
- Maksimalni kapacitet punjenja spremnika posude od nehrđajućeg čelika je 4,5 l.
- A14** Prozirni poklopac protiv prskanja sastojaka s rupom za postupno dodavanje sastojaka u posudu od nehrđajućeg čelika
- A15** Nastavak za tučenje
- A16** Balonska mutilica
- A17** Kuka za miješenje
- A18** Poklopac za posudu od nehrđajućeg čelika (2 kom) služi za pokrivanje posude od nehrđajućeg čelika **A13** ada u njoj želite privremeno držati prerađene sastojke.
- A19** Flexi nastavak za tučenje sa špatulom
Koristi se na isti način kao i nastavak za tučenje **A15**. Opremljen je špatulom koja postupno briše stijenke posude od nehrđajućeg čelika, čime se postiže bolja obrada svih sastojaka u pripremljenoj smjesi.

Upravljačka ploča sa zaslonom

- B1** Indikator vremena rada pokazuje postavljeno, proteklo i preostalo vrijeme rada
- B2** Gumb za skraćivanje vremena rada
- B3** Gumb za produženje radnog vremena
- B4** Indikator brzine
- B5** Dodirni gumb za pokretanje/ zaustavljanje prethodno postavljenog programa za mučenje s balonskom mutilicom
- B6** Dodirni gumb za pokretanje/ zaustavljanje prethodno

postavljenog programa za tučenje s nastavkom za tučenje

- B7** Dodirni gumb za pokretanje/ zaustavljanje prethodno postavljenog programa za miješenje s kukom za miješenje

B8 Dodirni gumb za pokretanje/ zaustavljanje prethodno postavljenog programa za miješalicu

B9 Dodirni gumb RESET

B10 Dodirni gumb za pokretanje/ pauziranje

Mlinac za meso

- C1** Komora za mljevenje
- C2** Cijev za umetanje
- C3** Otvor za umetanje pužne osovine
- C4** Ljepak
- C5** Potiskivač
- C6** Pužna osovina
- C7** Oštrica za mljevenje
- C8** Fina ploča za mljevenje
- C9** Srednje fina ploča za mljevenje
- C10** Gruba ploča za mljevenje
- C11** Navojni prsten
- C12** Odvajač
- C13** Nastavak za kibbeha
- C14** Stožasti nastavak
- C15** Nastavak za punjenje kobasica
- C16** Držač kalupa za kolačiće
- C17** Kalup za kolačiće

Nastavak ribeža*

- D1** Potiskivač
- D2** Komora za umetanje ribeža
- D3** Vrlo fini stožac za ribanje
- D4** Navojni prsten za pričvršćivanje konusnog ribeža unutar komore
- D5** Grubi stožac za ribanje
- D6** Ribež za pravljenje kriški
- D7** Fini stožac za ribanje
- D8** Cijev za umetanje

* Dodatni pribor nije priložen. Može se kupiti zasebno.

Miješalica za hranu

- E1** Unutarnji čep
- E2** Vanjski poklopac s otvorom za dodavanje sastojaka
- E3** Vrč za usitnjavanje kapaciteta 1,5 l
- E4** Sklop oštrica je integralni dio vrča za miješanje
- E5** Postojeće za montiranje/ skidanje miješalice s gornjeg držača za nastavke glave

NAMIJENJENA UPOTREBA UREĐAJA

- Kuhinjski robot je namijenjen za obradu standardne količine hrane u kućanstvu. Pogodan je za tučenje, mučenje i gnječenje i miješanje sastojaka, za mljevenje mesa, za pravljenje kibbeha ili kobasica, ribanje hrane i pravljenje keksa.

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Očistite vanjsku površinu robota lagano navlaženom krpom za brisanje i zatim pazite da vlaga ne ude u gumb za kontrolu brzine **A11**.
- Očistite prednji držač nastavaka **A4** za montažu mlinca ili nastavka ribeža i gornjeg držača nastavaka **A7** za miješalice samo suhom krpom za brisanje.
- Očistite kabel za napajanje miješalice suhom krpom za brisanje.

Upozorenje:

Nikada nemojte ispirati miješalicu za hranu ili kabel napajanja pod vodom niti ih uranjati u vodu.



- Prije prve uporabe očistite sve dijelove koji su namijenjeni za doticaj s hranom na sljedeći način:
- Temeljito operite posudu od nehrđajućeg čelika **A13**, poklopac **A18**, čep **A14**, nastavke **A15**, **A16**, **A17**, **A19**, dijelove mlinca **C1–C17**, dijelove za miješevanje **D1–D8** i dodatke miješalice **E1–E2** u toploj vodi neutralnim kuhinjskim deterdžentom. Zatim ih isperite прибор čistom vodom i ostavite da se osuše na zraku ili obrišite krpom.
- Temeljito isperite unutarnju površinu posude za miješanje **E3** vrućom vodom koristeći neutralni kuhinjski deterdžent, a zatim je isperite nekoliko puta čistom vodom. Isperite vanjsku površinu staklene posude za miješanje **E3** pod vrućom tekućom vodom koristeći neutralni kuhinjski deterdžent, a zatim operite pod čistom tekućom vodom. **Pažnja:** Prilikom čišćenja pazite da voda ne uđe u donju stranu posude za miješanje **E5** kojom je spojena na miješalicu za hranu. Pažljivo osušite svu vlagu ili uvijek ostavite da se potpuno osuši. Ostavite unutarnji dio posude za miješanje **E3** da se potpuno osuši i osušite vanjsku površinu staklene posude za miješanje **E3** krpom za brisanje.





Pažnja:

NI procesor hrane NI bilo koji dio njegovog pribora NISU namijenjeni za pranje u perilici posuđa! Kada čistite unutarnju površinu posude za miješanje **E3**, unutar kojeg se sklop oštrice **E4** nalazi i prilikom čišćenja ploča za miješanje **C8–C10**, oštrice za miješanje **C7**, pužnu osovinu mlinca **C6** i ribeže **D3**, **D5–D7** obratite posebnu pozornost kako se ne biste ozlijedili na oštrice ili oštre rubove.

MJESTO INSTALACIJE UREĐAJA



- Stavite uređaj na ravnu, suhu, čistu i posebno stabilnu površinu, na primjer na kuhinjski pult.
- Uvijek postavite uređaj tako da nitko ne može zapeti za njega i time ga povući ili prevrnuti. Nikada ga nemojte staviti na rub pulta ili stola jer vibracije pri upotrebi mogu dovesti do toga da se uređaj pomakne i padne.

UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE

- Prije spajanja miješalice za hranu na utičnicu, uvijek provjerite je li pravilno sastavljena u skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku, je li višenamjenska glava **A1** nagnuta prema dolje u vodoravni položaj i je li gumb za kontrolu brzine **A11** postavljen na položaj **O** (isključeno).
- Ukopčajte električni kabel u električnu utičnicu. Oglašava se zvučni signal. Indikator **B1** i **B4**, dodirni gumbi **B5–B10**, gumb za kontrolu brzine **A11** i osvjetljenje dijela posude od nehrđajućeg čelika će zasvijetliti na trenutak, te se isključiti. Kontrolni gumb **B10**  **00** će se nakon toga više puta uključiti i isključiti.
- Pritisnite gumb **B10**  **00** da postavite miješalicu za hranu u stanje pripravnosti. Aparat će se oglasiti zvučnim signalom, uključiti će se tipke **B5–B9**, gumb za kontrolu brzine **A11** i osvjetljenje dijela posude od nehrđajućeg čelika će biti osvijetljeni. Zatim će se tipke **B5–B8** više puta uključiti i isključiti. Područje posude od nehrđajućeg čelika, gumbi **B9–B10** i gumb za kontrolu brzine **A11** će ostati osvijetljeni.



Napomena:




Ako se unutar 10 minuta od stavljanja miješalice za hranu u stanje mirovanja ne izvrše nikakve postavke, upravljačka ploča sa zaslonom **A9**, gumb za kontrolu brzine **A11** i osvjetljenje dijela posude od nehrđajućeg čelika će se isključiti. Samo gumb **B10**  **00** će ostati aktivan. Ako se to dogodi, jednostavno pritisnite tipku **B10**  **00** kako biste vratili miješalicu za hranu u stanje mirovanja.





- Da biste stavili miješalicu za hranu u rad iz stanja pripravnosti, upotrijebite upravljačke elemente opisane dalje u ovom korisničkom priručniku. Pročitajte cijeli korisnički priručnik prije puštanja miješalice za hranu u rad. Tijekom rada potrebno je pridržavati se uputa sadržanih u ovom korisničkom priručniku.

Namjena i način uporabe pojedinih vrsta pribora opisani su u odgovarajućim poglavljima.

- Za zaustavljanje rada koristite odgovarajuće upravljačke elemente. U slučaju da ste odabrali jedan od unaprijed postavljenih programa, rad će se automatski zaustaviti na kraju unaprijed postavljenog programa.
- Kada završite s korištenjem miješalice za hranu, uvjerite se da je isključena i da je upravljački gumb **A11** postavljen u položaj **O**. Zatim iskopčajte miješalicu za hranu iz električne utičnice.

UPRAVLJAČKI ELEMENTI

Upravljački element	Značajka
Gumb B10 	<p>Nakon spajanja miješalice za hranu na strujnu utičnicu, pričekajte nekoliko sekundi dok ovaj gumb ne postane aktivan, a zatim ga pritisnite kako biste stavili miješalicu za hranu u stanje mirovanja.</p> <p>Ako je miješalice za hranu uključena, pritiskom na ovu tipku pauzirajte njen rad. Pauzirani rad označen je brzim paljenjem i gašenjem kontrolne tipke A11. Ponovnim pritiskom na ovu tipku, miješalice za hranu se vraća u rad. Memorijaska funkcija omogućuje ponovno puštanje uređaja u rad do 10 minuta nakon pauze rada. Nakon 10 minuta isključit će se upravljačka ploča sa zaslonom A9 i kontrolni gumb A11 i osvjetljenje dijela posude od nehrđajućeg čelika. Samo gumb B10 će ostati aktivan. U slučaju da je miješalice za hranu prije toga radila u načinu ručnog podešavanja, vratite kontrolni gumb A11 u položaj O.</p> <p>Ako je miješalice za hranu spojena na strujnu utičnicu i na upravljačkoj ploči je aktivan samo gumb B10 pritisnite ga kako biste aparat prebacili u stanje pripravnosti.</p>
Gumb B9 RESET	<p>Ako miješalice za hranu radi u načinu rada s prethodno postavljenim programom ili u načinu rada s ručnim podešavanjem, pritisnite ovu tipku za prekid rada. Miješalice za hranu će prijeći u stanje pripravnosti. U slučaju načina ručnog podešavanja, potrebno je vratiti kontrolni gumb A11 u položaj O.</p>
Gumbi B2  i B3 	<p>Prvo odaberite unaprijed postavljeni program ili ručno postavite brzinu, a zatim pomoću ovih gumba možete prilagoditi ili postaviti vrijeme rada. Maksimalno vrijeme rada u ručnom načinu rada je 10 minuta. Maksimalna moguća vremena za zadane programe su sljedeća: 4 min. u programu za mučenje, 6 min. u programu za tučenje, 8 minuta u programu za miješanje i 3 minute u programu za usitnjavanje.</p> <p>Ako je vrijeme rada 5 minuta ili manje, svakim pritiskom tipke B2 vrijeme se smanjuje za 30 sekundi. Ako je vrijeme rada dulje od 5 minuta, svakim pritiskom tipke B2 vrijeme se smanjuje za 1 minutu.</p> <p>Ako je vrijeme rada 5 minuta ili manje, svakim pritiskom tipke B3 vrijeme se produžuje za 30 sekundi. Ako je vrijeme rada dulje od 5 minuta, svakim pritiskom tipke B3 vrijeme se produžuje za 1 minutu.</p>

Gumb B5 	Pritiskom na ovu tipku u stanju mirovanja pokrenut će se unaprijed postavljeni program za mućenje s balonskom mutilicom. Ponovnim pritiskom na ovu tipku završit ćete program.
Gumb B6 	Pritiskom na ovu tipku u stanju mirovanja pokrenut će se unaprijed postavljeni program za tučenje s nastavkom za tučenje. Ponovnim pritiskom na ovu tipku završit ćete program.
Gumb B7 	Pritiskom na ovu tipku u stanju mirovanja pokrenut će se unaprijed postavljeni program za miješenje pomoću kuke za miješenje. Ponovnim pritiskom na ovu tipku završit ćete program.
Gumb B8 	Pritiskom na ovu tipku u stanju mirovanja pokrenut će se unaprijed postavljeni program za miješanje. Ponovnim pritiskom na ovu tipku završit ćete program.
Gumb za kontrolu brzine A11	Služi za postavljanje razine brzine i za zaustavljanje rada uređaja u načinu ručnog podešavanja. O – zaustavljanje rada uređaja 1–8 – razine brzine (1 – najniža, 8 – najviša) P – PULSE način rada za povećanje brzine do maksimuma na kratko vrijeme. Potrebno je držati upravljačku tipku A11 u položaju P. Nakon otpuštanja kontrolnog gumba A11 , on će se automatski vratiti u položaj O (isključeno). Držite upravljački gumb A11 u položaju P samo u kratkim intervalima od nekoliko sekundi. U slučaju da miješalicu za hranu spojite na strujnu utičnicu dok je tipka za upravljanje A11 postavljena u različitom položaju od O, potrebno je prvo postaviti kontrolni gumb A11 u položaj O i tek tada će biti moguće odabrati željenu razinu brzine. Uvijek, nakon što završite s korištenjem miješalice za hranu, uvjerite se da je isključena i da je upravljački gumb A11 postavljen u položaj O.

FUNKCIJA POLAKOG POKRETANJA

Ova miješalica za hranu ima funkciju polakog pokretanja koja osigurava glatko postupno ubrzavanje motora pri pokretanju, čime se štite unutrašnje komponente proizvoda i produljuje vijek trajanja.

ZAŠTITA MOTORA

- Motor miješalice za hranu opremljen je sigurnosnim mehanizmom koji ga štiti od oštećenja u situaciji kada je miješalica za hranu pretjerano opterećena ili ako predugo radi. U slučaju takve situacije, sigurnosni mehanizam će se aktivirati i rad miješalice za hranu će prestati. Postavite kontrolni gumb **A11** u položaj O, isključite kabele za napajanje iz utičnice i ostavite miješalicu za hranu da se ohladi najmanje 30 minuta.
- Ne ostavljajte miješalicu za hranu predugo u radu pod velikim opterećenjem. Razdvojite velike količine u nekoliko manjih.

TUČENJE I MIJEŠENJE



Upozorenje:

Prije postavljanja ili uklanjanja dodataka, miješalica za hranu uvijek mora biti isključena i izvučena iz utičnice. Prilikom postavljanja ili uklanjanja dodatka na/s višenamjenske glave **A1**, dok je miješalica za hranu priključena na električnu mrežu, može se dogoditi da se slučajno uključi i izazove ozbiljne ožujede.

Planetarni sustav za miješanje

- Kuhinjski robot je opremljen planetarnim sustavom za miješanje koji se temelji na načelu dvostruke rotacije nastavka. Nastavak se vrti u suprotnom smjeru od kazaljki sata duž unutarnjeg oboda zdjele, a istovremeno se vrti oko svoje osi u suprotnom smjeru. Time se osigurava temeljit i jednolika obrada sastojaka unutar posude od nehrđajućeg čelika.

Odabir vrste nastavka

Vrsta nastavka	Rad
Nastavak za tučenje A15 ili A19	Služi za tučenje laganih i srednje teških beskvasnih tijesta, za pripremu umaka, krema, mješavina za kolače, punjenja, itd. Nemojte ga koristiti za miješenje teških tijesta.
Balonska mutilica A16	Služi za mućenje cijelih jaja ili bjelanjaka, tučenog vrhnja, tučenih krema, itd. Nemojte ju koristiti za miksanje ili miješenje tijesta. To ju može oštetiti.
Kuka za miješenje A17	Služi za miješenje raznih vrsta tijesta, uključujući teška i gusta tijesta, primjerice tijesto za kruh, tijesto za pizzu, tijesta za kolače, itd.

Montaža dodataka i pričvršćivanje posude od nehrđajućeg čelika (sl. F)

- Pazite da gumb za brzinu **A11** bude u položaju O (isključeno) i da miješalica za hranu bude iskopčana iz električne utičnice. Poklopci **A8** i **A3** moraju biti učvršćeni na svojim mjestima.



Napomena:

Miješalica za hranu je opremljena sigurnosnim mehanizmom koji ju sprječava od pokretanja ako poklopac **A8** nije pravilno učvršćen na mjestu.

- Jednom rukom gurnite ručicu **A10** prema dolje prema simbolu otvorenog lokota. To će otpustiti višenamjensku glavu **A1**. Drugom rukom držite višenamjensku glavu **A1** odozgo. Otpustite ručicu **A10** i nagnite višenamjensku glavu **A1** do kraja prema gore. Zaključavanje višenamjenske glave **A1** u nagnutom položaju prema gore označeno je vraćanjem ručice **A10** u zadani položaj (na simbol zatvorenog lokota), što je popraćeno zvučnim klikom.
- Umetnite posudu od nehrđajućeg čelika **A13** u jedinicu postolja **A6** i učvrstite je okretanjem u smjeru kazaljke na satu. Kada je posuda od nehrđajućeg čelika **A13** pravilno pričvršćena, ne može se odvojeno podići iz jedinice postolja **A6**.
- Odaberite nastavak **A15**, **A16**, **A17** ili **A19** prema namijenjenoj upotrebi, umetnite u otvor **A5** u višenamjenskoj glavi **A1** i okrenite u smjeru suprotnom od kazaljki sata da se učvrsti u mjestu. Jednom rukom lagano povucite nastavak prema dolje da biste provjerili je li pravilno pričvršćen.
- Napunite posudu od nehrđajućeg čelika **A13** sastojcima koje želite obraditi. Nastavite kako je opisano u poglavlju Dodavanje sastojaka u posudu.
- Jednom rukom gurnite prema dolje ručicu **A10** a drugom polako nagnite višenamjensku glavu **A1**, dok otpuštate ručicu **A10**. Nakon nagnjanja višenamjenske glave **A1** u vodoravni položaj, začut će se zvučni klik i ručica **A10** će se vratiti u vodoravni položaj (na simbol zatvorenog lokota). Time je višenamjenska glava **A1** zaključana u radnom položaju.

**Pažnja:**

Kada naginjete višenamjensku glavu **A1** prema dolje, pazite da ne stegnete prste između nagibnog i krutog dijela miješalice za hranu.


- Stavite prozirni poklopac **A14** a zdjelu od nehrđajućeg čelika **A13** tako da cijev za dovod bude usmjerena prema prednjem dijelu višenamjenske glave **A1**.

Dodavanje sastojaka u posudu

- Stavite sastojke koje želite obraditi u posudu od nehrđajućeg čelika **A13**. Ne punite posudu od nehrđajućeg čelika **A13** iznad maksimalne oznake, tj. 4,5 litara.
- Ako se u zdjelu **A13** stavi nedovoljna količina sastojaka, oni možda neće biti optimalno obrađeni.
- Minimalne i maksimalne količine sastojaka koje se mogu obraditi u jednom navratu navedene su u sljedećoj tablici. Razni recepti mogu sadržavati različite omjere prašikastih (rasutih) i tekućih sastojaka, pa je potrebno uzeti u obzir i cjelokupan sastav datog recepta.

Sastojci/Vrsta tijesta	Minimalna količina	Maksimalna količina
Bjelanjci	4 komada	12 komada
Tučeno vrhnje	300 g	800 g
Tijesto za kolače, kekse, slastice itd.	400 g brašna	1500 g brašna
Tijesto za kruh, itd.	400 g brašna	1500 g brašna

Rad miješalice za hranu s kukom za miješenje, miješalicom ili pjenjačem

- Prije spajanja miješalice za hranu na utičnicu, uvijek provjerite je li pravilno sastavljena u skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku, je li višenamjenska glava **A1** nagnuta prema dolje u vodoravni položaj i je li gumb za kontrolu brzine **A11** postavljen na položaj 0 (isključeno).
- Ukopčajte električni kabel u električnu utičnicu. Pritisnite gumb **B10**  da postavite miješalicu za hranu u stanje pripravnosti.

Unaprijed postavljene programe



- Miješalica za hranu je opremljena s tri unaprijed postavljena programa: tučenje, mučenje i miješenje.




Tipka	Nastavak	Tijek programa:
	Balonska mutilica A16	<ul style="list-style-type: none"> Unaprijed postavljena brzina: 1–8 Trajanje programa: 4 minute <p>Na početku programa brzina se postupno povećava za intervale od otprilike 3 sekunde dok ne dostignu brzinu 8.</p>
	Nastavak za tučenje A15 ili A19	<ul style="list-style-type: none"> Unaprijed postavljena brzina 1–6 Trajanje programa: 3 minute <p>Na početku programa brzina se postupno povećava za intervale od otprilike 6 sekunde dok ne dostignu brzinu 6.</p>
	Kuka za miješenje A17	<ul style="list-style-type: none"> Unaprijed postavljena brzina: 1–3 Trajanje programa: 6 minuta <p>Brzina 1 je postavljena za prvu minutu rada, brzina 2 je postavljena za trajanje sljedeće dvije minute, a brzina 3 je postavljena za zadnje 3 minute rada.</p>

- U stanju pripravnosti pokrenite radni ciklus s unaprijed postavljenom brzinom i trajanjem pritiskom na tipku jednog od unaprijed postavljenih programa. Svijetlit će sjedeći gumbi: **B9–B10**, gumb trenutno odabranog programa, indikator brzine **B4** (trenutna brzina se prikazuje brojem ugašenih indikatora na ljestvici brzine); a na zaslonu će se prikazivati preostalo vrijeme odbrojavanja zadanog vremena.

**Napomena:**

Nije moguće prilagoditi brzinu u unaprijed postavljenom programu. Vrijeme se može podesiti na upravljačkoj

ploči pomoću gumba **B2**  i **B3** . Maksimalna vremena rada koja se mogu podesiti su sljedeća: 04:00 u programu za mučenje, 06:00 u programu za tučenje i 08:00 u programu za miješenje.

- Ako želite privremeno zaustaviti uređaj, pritisnite tipku **B10** . Ponovnim pritiskom na isti gumb **B10**  rad programa će se nastaviti. Funkcija memorije omogućuje ponovno pokretanje programa do 10 minuta nakon pauze. Nakon 10 minuta, zaslon s upravljačkom pločom **A9** će se ugasi. Samo gumb **B10**  će ostati aktivan na upravljačkoj ploči.
- Ako želite privremeno prekinuti program, pritisnite tipku **B9** RESET ili tipku kojom ste pokrenuli program.
- Kada program završi, miješalica za hranu će se oglasiti zvučnim signalom i prestat i radom te će se prebaciti u stanje mirovanja.

**Upozorenje:**

Nikada nemojte stavljati predmete kao što su žlice, kuhinjski noževi, vilice, itd. u posudu od nehrđajućeg čelika **A13** tijekom rada jer to može rezultirati ozbiljnim ozljedama ili oštećenjem uređaja.



Ručno podešavanje

- Ako ne želite koristiti unaprijed postavljene programe, možete sami postaviti brzinu i trajanje obrade.
- Možete promijeniti postavku brzine dok uređaj radi. Preporučamo da uvijek prvo počnete s nižom postavkom brzine i da je zatim postupno povećavate prema potrebi. Preporučujemo da obrađujete rjetka tijesta na nižim brzinama; time ćete spriječiti prskanje sastojaka iz posude. Čim se sastojci zamiješaju, povećajte brzinu na željenu razinu. Preporučena vremena obrade hrane i preporučene postavke brzine nalaze se u tablici Brzi vodič za obradu sastojaka.

Postavka brzine

- Okretanjem gumba za kontrolu brzine **A11** na potrebnu razinu brzine pokrenut ćete miješalicu za hranu. Zaslon **A9** će pokazati proteklo vrijeme rada.
- Vrijeme obrade za većinu sastojaka općenito je nekoliko minuta. Kod upotrebe mutilica preporučujemo da ne prekoračite vrijeme rada od 4 minute, kod upotrebe nastavka za tučenje 6 minuta i kod upotrebe kuka za miješenje 8 minuta.
- Da biste zaustavili uređaj, podesite kontrolni gumb **A11** u položaj 0. Ovo će prebaciti miješalicu za hranu u stanje mirovanja. Miješalica za hranu će se automatski zaustaviti nakon 10 minuta rada, osim ako kontrolni gumb **A11** ne postavite u položaj 0. U slučaju da je došlo do automatskog isključivanja, vratite gumb za kontrolu brzine **A11** u položaj 0.

Podešavanje brzine i vremena rada

- Okretanjem gumba za kontrolu brzine **A11** na potrebnu razinu brzine pokrenut ćete miješalicu za hranu. Zaslon **A9** će početi odbrojavati proteklo vrijeme rada.
- Pomoću gumba **B2**  i **B3**  podesite željeno vrijeme rada. Maksimalno vrijeme rada koje se može podesiti je 10 minuta. Zaslon **A9** će pokazati vrijeme preostalo do isteka podešenog vremena. Kada podešeno vrijeme istekne, miješalica za hranu će dati zvučni signal, automatski se zaustaviti i prijeći u stanje pripravnosti.
- Postavite gumb za kontrolu brzine **A11** u položaj 0.

**Pažnja:**

Maksimalno vrijeme rada bez prekida je 1 minuta. Tada pričekajte otprilike 30 minuta da se uređaj ohladi.

Pulsna razina

- Ako želite nakratko povećati brzinu do maksimuma, okrenite kontrolnu tipku **A11** u položaj **P** (pulsni način) i držite je kratko u tom položaju. Cim otpustite kontrolni gumb **A11**, on će se automatski vratiti u položaj **O** (isključeno). Držite upravljački gumb **A11** u položaju **P** samo u kratkim intervalima od nekoliko sekundi.

Kratki vodič za obradu sastojaka

Nastavak	Sastojci	Preporučene postavke
Batonska mutilica A16	bjelanjak, vrhnje za šlag, pjenaste kreme itd.	<ul style="list-style-type: none"> Speed (Brzina): 6–8 Vrijeme: 2-4 minuta
Nastavak za tučenje A15 ili A19	juhe, kreme, smjese za kolače, nadjevi	<ul style="list-style-type: none"> Speed (Brzina): 4–6 Vrijeme: 3-4 minuta
Kuka za miješenje A17	tijesto za kruh, tijesto za pizzu itd.	<ul style="list-style-type: none"> Speed (Brzina): 1–3 Vrijeme: 4-6 minuta Postavke veće brzine se ne preporučuju za ovu vrstu priključka.

**Napomena:**

Navedene brzine i vremena obrade sastojaka samo su okvirna. Da biste spriječili prskanje sastojaka iz posude od nehrđajućeg čelika **A13**, odaberite početnu brzinu od 1 ili 2. Kasnije odaberite veću brzinu prema potrebi. Radi lakšeg miješanja tijesta, preporučujemo mekani margarin ili maslac.

Kada mulite bjelanjke, posuda od nehrđajućeg čelika **A13** i mutilica **A16** moraju biti savršeno čisti i suhi. Čak i mala količina masti može onemogućiti da se bjelanci zamute do željene snježne konzistencije.

Tučeno vrhnje treba ohladiti na temperaturu od 6°C prije tučenja. Prije obrade, pustite da sastojci potrebni za pripremu raznih tijesta odstoje na sobnoj temperaturi.

Uklanjanje ili otpuštanje zalijepljenih sastojaka

- U slučaju da je potrebno izvaditi sastojke ili ako su sastojci (npr. tijesto) zapeli za stijenke posude **A13** i potrebno ih je otpustiti, zaustavite rad aparata pritiskom na tipku **RESET B9** (na unaprijed postavljenim programima) ili postavljanjem gumb za kontrolu brzine **A11** u položaj **O**. **Pažnja:** Prekid rada uređaja će poništiti sve prethodne postavke.
- Pazite da gumb za brzinu **A11** bude u položaju **O** (isključeno) i da miješalica za hranu bude iskopčana iz električne utičnice.
- U slučaju da ste koristili poklopac **A14** prvo ga uklonite. Nagnite i otvorite višenamjensku glavu **A1**. Provjerite je li dobro zaključan u gornjem otvorenom položaju i uklonite sastojke po potrebi. Ako su sastojci zalijepljeni za zdjelu, koristite standardnu kuhinjsku lopaticu da ih obrišete s ruba posude **A13**.
- Provjerite nalaze li se samo sastojci koje želite obraditi unutar posude od nehrđajućeg čelika **A13**. Nagnite višenamjensku glavu **A1** u radni položaj. Postavite poklopac **A14** na posudu **A13**. Spojite miješalicu za hranu na strujnu utičnicu i postavite željene postavke.

Završetak rada i rastavljanje pribora

- Kada završite s upotrebom uređaja, postavite kontrolni gumb **A11** u položaj **O** (isključeno) i iskopčajte kabel iz električne utičnice.
- Ako ste koristili prozirni poklopac posude, **A14**, uklonite ga.
- Jednom rukom gurnite ručicu **A10** prema dolje prema simbolu otvorenog lokota. To će otpustiti višenamjensku glavu **A1**. Istovremeno, drugom rukom držite višenamjensku glavu **A1** odzgo. Otpustite ručicu **A10** i nagnite višenamjensku glavu **A1** do kraja prema gore. Zaključavanje višenamjenske glave **A1** u nagnutom položaju prema gore označeno je vraćanjem

ručice **A10** u zadani položaj (na simbol zatvorenog lokota), što je popraćeno zvučnim klikom.

- Nježno gurnite nastavak koji ste koristili prema gore prema višenamjenskoj glavi **A1** istovremeno ga okrenite u smjeru kazaljke na satu. Ovo će ga osloboditi i možete ga izvaditi iz višenamjenske glave **A1**.
- Okrenite zdjelu od nehrđajućeg čelika **A13** u suprotnom smjeru od kazaljki na satu i pažljivo ju skinite s jedinice postolja **A6**.
- Postavite višenamjensku glavu **A1** natrag u vodoravan položaj.
- Očistite upotrijebljene nastavke nakon svake upotrebe prema uputama u poglavlju ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.

MLJEVENJE MESA, IZRADA KIBBEHA, PUNJENJE KOBASICA TE IZRADA KEKSA**Upozorenje:**

Prije postavljanja ili uklanjanja dodataka, miješalica za hranu uvijek mora biti isključena i izvučena iz utičnice.

Pritikom postavljanja ili uklanjanja mlince na/s višenamjenske glave **A1**, dok je miješalica za hranu priključena na električnu mrežu, može se dogoditi da se slučajno uključi i izazove ozbiljne ozljede.

Sastavljanje mlince za mljevenje mesa (slike C i C₁)

- Umetnite pužnu osovinu **C6** u komoru za mljevenje **C1**. U isto vrijeme provjerite je li pužna osovina vijka **C6** umetnuta u komoru za mljevenje **C1** i je li ispravno pristala.
- Postavite oštricu za mljevenje **C7** na osovinu **C6** s rubom usmjerenim dalje od komore **C7** i na nju pričvrstite ploču za mljevenje **C8**, **C9** ili **C10** ovisno o željenoj finoći mljevenja. Uvjerite se da ploča za mljevenje pravilno klizi po obodu u otvor u komori za mljevenje **C1**.

**Upozorenje:**

Pri rukovanju oštricom za mljevenje **C7** i pločama za mljevenje **C8**, **C9** ili **C10**, budite posebno oprezni kako se ne biste ozlijedili na oštre dijelove.

- Postavite navojni prsten **C11** na komoru za mljevenje **C1** i učvrstite ga zakretanjem prema unutra.

Sastavljanje mlince za izradu kibbeha (slike C i C₁)

- Umetnite pužnu osovinu **C6** u komoru za mljevenje **C1**. U isto vrijeme provjerite je li pužna osovina vijka **C6** umetnuta u komoru za mljevenje **C1** i je li ispravno pristala.
- Stavite nastavak **kibbeha C13** na osovinu **C6** i provjerite da po obodu pravilno klizi u rupu u komori za mljevenje **C1**. Stavite stožasti nastavak **C14** na nastavak **kibbeha C13**.
- Ugradite čitav sklop zavrtanjem navojnog prstena **C11** na komoru za mljevenje **C1**. Pritegnite navojni prsten **C11** odgovarajućom silom.

Sastavljanje mlince za punjenje kobasica (slike C i C₁)

- Umetnite pužnu osovinu **C6** u komoru za mljevenje **C1**. U isto vrijeme provjerite je li pužna osovina vijka **C6** umetnuta u komoru za mljevenje **C1** i je li ispravno pristala.
- Stavite odvačaj **C12** na osovinu **C6** i provjerite da po obodu pravilno klizi u rupu u komori za mljevenje **C1**. Stavite nastavak punjača kobasica **C15** na odvačaj **C12**.
- Ugradite čitav sklop zavrtanjem navojnog prstena **C11** na komoru za mljevenje **C1**. Pritegnite navojni prsten **C11** odgovarajućom silom.

Sastavljanje mlince za izradu keksa (slike C i C₁)

- Umetnite pužnu osovinu **C6** u komoru za mljevenje **C1**. U isto vrijeme provjerite je li pužna osovina vijka **C6** umetnuta u komoru za mljevenje **C1** i je li ispravno pristala.

- Stavite odvajáč **C12** na osovinu **C6** i provjerite da po obodu pravilno klizi u rupu u komori za mljevenje **C1**. Umetnite držáč nastavka za kekse **C16** u navojni prsten **C11**.
- Pritegnite navojni prsten **C11** zajedno s držáčem nastavka za kekse **C16** na komoru za mljevenje **C1**. Pritegnite navojni prsten **C11** odgovarajućom silom.
- Dovršite sklopavanje tako da umetnete nastavak za kekse **C17** u držáč **C16**.

Montiranje sastavljenog mlina za miješalicu za hranu (slike 6–J)

- Pazite da gumb za brzinu **A11** bude u položaju 0 (isključeno) i da miješalica za hranu bude iskopčana iz električne utičnice. Višenamjenska glava **A1** mora biti spuštena u vodoravni položaj a nastavci **A15**, **A16**, **A17** ili **A19** moraju biti uklonjeni s glave. Poklopac **A8** mora biti učvršćen na svoje mjesto.



Napomena:

Miješalica za hranu je opremljena sigurnosnim mehanizmom koji ju sprječava od pokretanja ako poklopac **A8** nije pravilno učvršćen na mjestu.

- Skinite prednji poklopac **A3** s višenamjenske glave **A1**. Za skidanje prednjeg poklopca **A3**, potrebno je kažiprstom gurnuti donji dio poklopca **A3** koji će ga osloboditi i tada ga možete skinuti povlačenjem prema gore.
- Stavite sastavljeni mlinac na prednji držáč **A4** pod kutom od približno 45° i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu do kraja kako biste ga učvrstili u radnom položaju.
- Stavite lijevak od nehrđajućeg čelika **C4** na dovodnu cijev mlina za mljevenje **C2**, i postavite odgovarajuću posudu za sakupljanje hrane ispod mlina. Možete koristiti posudu od nehrđajućeg čelika **A13**. Kod korištenja nastavka za čevape ili nastavka za pečenje kekse preporučujemo korištenje pladnja.


Mljevenje mesa

- Prvo pripremite meso za mljevenje na sljedeći način: Uklonite sve kosti, tetive i hrskavice te narežite meso na komadiće veličine 2 × 2 × 6 cm koji će slobodno proći kroz cijev za umetanje **C2**.



Upozorenje:

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

- Prije spajanja miješalice za hranu na utičnicu, uvijek provjerite je li pravilno sastavljena u skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku, je li višenamjenska glava **A1** nagnuta prema dolje u vodoravni položaj i je li gumb za kontrolu brzine **A11** postavljen na položaj 0 (isključeno).
- Ukopčajte električni kabel u električnu utičnicu. Pritisnite gumb **B10**  da postavite miješalicu za hranu u stanje pripravnosti.
- Pomoću kontrolnog gumba **A11** podesite željenu brzinu. Za mljevenje mesa preporučljivo je postaviti brzinu 4. Uvijek prvo podesite najmanju brzinu i zatim povećavajte po potrebi. Na zaslonu će se prikazati proteklo vrijeme rada.
- Postupno umećite komade mesa u cijev za umetanje **C2** i pritišćite ih pomoću gurača **C5**. Pazite da ne začepite cijev za umetanje **C2** velikom količinom mesa. Nemojte obrađivati više od 5 kg mesa odjednom. Vrijeme obrade je samo nekoliko minuta.




Upozorenje:

Nikada nemojte gurati meso prstima ili drugim predmetima. Uvijek upotrijebite isporučeni potiskivač **C5**.

- Mljeveno meso će pasti u posudu koja se nalazi ispod mlina. Meso koje ostane u komori za mljevenje **C1** možete ukloniti mljevenjem kriške kruha ili peciva.
- Da biste zaustavili uređaj, podesite kontrolni gumb **A11** u položaj 0.

- Miješalica za hranu će se automatski zaustaviti nakon 10 minuta rada, osim ju ne isključite podešavanjem kontrolnog gumba **A11** u položaj 0. U slučaju da je došlo do automatskog isključivanja, vratite gumb za kontrolu brzine **A11** u položaj 0.

Pravljenje kibbeha

- Pripremite prethodno samljevenu smjesu za kibbeh i stavite je u lijevak **C4**.
- Prije spajanja miješalice za hranu na utičnicu, uvijek provjerite je li pravilno sastavljena u skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku, je li višenamjenska glava **A1** nagnuta prema dolje u vodoravni položaj i je li gumb za kontrolu brzine **A11** postavljen na položaj 0 (isključeno).
- Ukopčajte električni kabel u električnu utičnicu. Pritisnite gumb **B10**  da postavite miješalicu za hranu u stanje pripravnosti.
- Pomoću kontrolnog gumba **A11** podesite željenu brzinu. Za pravljenje kibbeha preporučljivo je postaviti brzinu 4. Uvijek prvo podesite najmanju brzinu i zatim povećavajte po potrebi. Na zaslonu će se prikazati proteklo vrijeme rada.
- Postupno umećite prethodno samljevenu mesnu smjesu u cijev za umetanje **C2** i pritišćite ih pomoću potiskivača **C5**. Rezultat će biti šuplja cijev od mesa koja se zatim reže na manje komade. Kibbeh je tradicionalno bliskoistočno jelo koje se priprema uglavnom od mljevenog mesa i žita.




Upozorenje:

Nikada nemojte gurati mesnu smjesu prstima ili drugim predmetima. Uvijek upotrijebite isporučeni potiskivač **C5**.

- Da biste zaustavili uređaj, podesite kontrolni gumb **A11** u položaj 0.
- Miješalica za hranu će se automatski zaustaviti nakon 10 minuta rada, osim ju ne isključite podešavanjem kontrolnog gumba **A11** u položaj 0. U slučaju da je došlo do automatskog isključivanja, vratite gumb za kontrolu brzine **A11** u položaj 0.

Crijeva za punjenje kobasica

- Pripremite crijevo za kobasice koje ćete puniti prethodno mljevenim mesom i pustite da se namaže u mlakoj vodi približno 10 minuta. Stavite smjesu mljevenog mesa u lijevak **C4**. Izvadite crijevo za kobasice iz vode pa probodite ili zavežite jedan kraj, a drugi kraj natakните poput čarape na nastavak za punjenje kobasica **C15**.
- Prije spajanja miješalice za hranu na utičnicu, uvijek provjerite je li pravilno sastavljena u skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku, je li višenamjenska glava **A1** nagnuta prema dolje u vodoravni položaj i je li gumb za kontrolu brzine **A11** postavljen na položaj 0 (isključeno).
- Ukopčajte električni kabel u električnu utičnicu. Pritisnite gumb **B10**  da postavite miješalicu za hranu u stanje pripravnosti.
- Pomoću kontrolnog gumba **A11** podesite željenu brzinu. Za crijeva za punjenje kobasica preporučljivo je postaviti brzinu 4. Uvijek prvo podesite najmanju brzinu i zatim povećavajte po potrebi. Na zaslonu će se prikazati proteklo vrijeme rada.
- Jednom rukom držite crijevo za kobasice na nastavku **C15** dok drugom rukom gurate smjesu mljevenog mesa pomoću gurača **C5** kroz cijev za umetanje na mlincu **C2**. Ako se crijevo za kobasice zaljepi za nastavak **C15**, treba ga ponovo namočiti vodom.




Upozorenje:

Nikada nemojte gurati mesnu smjesu prstima ili drugim predmetima. Uvijek upotrijebite isporučeni potiskivač **C5**.

- Da biste zaustavili uređaj, podesite kontrolni gumb **A11** u položaj 0.
- Miješalica za hranu će se automatski zaustaviti nakon 10 minuta rada, osim ju ne isključite podešavanjem kontrolnog gumba **A11** u položaj 0. U slučaju da je došlo do automatskog isključivanja, vratite gumb za kontrolu brzine **A11** u položaj 0.

Pravljenje keksa

- Stavite pripremljeno tijesto u lijevak **C4**.
- Pomaknite nastavak za kekse **C17** uljevo ili udesno da biste zadali željeni oblik kekasa.
- Prije spajanja miješalice za hranu na utičnicu, uvijek provjerite je li pravilno sastavljena u skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku, je li višenamjenska glava **A1** nagnuta prema dolje u vodoravni položaj i je li gumb za kontrolu brzine **A11** postavljen na položaj **O** (isključeno).
- Ukopčajte električni kabel u električnu utičnicu. Pritisnite gumb **B10**  da postavite miješalicu za hranu u stanje pripravnosti.
- Pomoću kontrolnog gumba **A11** podesite željenu brzinu. Za pravljenje kekasa preporučljivo je postaviti brzinu 3-4. Uvijek prvo podesite najmanju brzinu i zatim povećavajte po potrebi. Na zaslonu će se prikazati proteklo vrijeme rada.
- Pomoću gurača **C5** gurajte tijesto kroz cijev za umetanje **C2**. Rezultat će biti tijesto u željenom obliku koji ste zadali pomoću nastavka za izradu kekasa **C17**. Preporučujemo da stavite pladanj ili dlan ispod izgurano tijesta. Zatim izrežite oblikovano tijesto na manje komade.



Upozorenje:

Nikada nemojte gurati tijesto prstima ili drugim predmetima. Za to uvijek upotrijebite isporučeni potiskivač **C5**.

- Da biste zaustavili uređaj, podesite kontrolni gumb **A11** u položaj **O**.
- Miješalica za hranu će se automatski zaustaviti nakon 10 minuta rada, osim ju ne isključite podešavanjem kontrolnog gumba **A11** u položaj **O**. U slučaju da je došlo do automatskog isključivanja, vratite gumb za kontrolu brzine **A11** u položaj **O**.

Završetak rada i rastavljanje mlinaca

- Kada završite s upotrebom uređaja, postavite kontrolni gumb **A11** u položaj **O** (isključeno) i iskopčajte kabel iz električne utičnice.
- Da biste uklonili mlinac za meso s miješalice za hranu, prvo uklonite lijevak **C4**. Zatim pritisnite gumb **A2**, okrenite mlin u smjeru kazaljke na satu i povucite ga prema gore od višenamjenske glave **A1** kako biste ga uklonili. Nakon što uklonite mlinac, vratite poklopac prednjeg držača nastavka **A3** na mjesto.
- Kada rastavljate mlinac za meso na dijelove, postupite obrnutim redoslijedom.
- Očistite upotrijebljene nastavke nakon svake upotrebe prema uputama u poglavlju ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.

RIBANJE



Upozorenje:

Prije postavljanja ili uklanjanja dodataka, miješalica za hranu uvijek mora biti isključena i izvučena iz utičnice. Prilikom postavljanja ili uklanjanja nastavka ribeža na/s višenamjenske glave **A1**, dok je miješalica za hranu priključena na električnu mrežu, može se dogoditi da se slučajno uključi i izazove ozbiljne ozljede.

Sastavljanje nastavka ribeža (slika D)

- Umetnite jedan od stožastih ribeža **D3**, **D5**, **D6** ili **D7** u komoru **D2**. Zatim se uvjerite da je stožasti ribež umetnut u komoru **D2** u ispravnom smjeru i da pravilno pristaje u komoru **D2**. Za savjete o izboru stožastog ribeža pogledajte Kratki vodič za odabir stožastog ribeža



Pažnja:

Prilikom umetanja stožastog ribeža **D3**, **D5**, **D6** ili **D7** u komoru **D2**, obratite posebnu pažnju kako se ne biste oziđedili na oštre rubove.

- Pričvrstite stožasti ribež u komoru **D2** zavrtnjem navojnog prstena **D4** na prednji dio komore **D2**. Pritegnite navojni prsten **D4** odgovarajućom silom.

Montiranje sastavljenog nastavka ribeža na miješalicu za hranu (slika K)

- Pazite da gumb za brzinu **A11** bude u položaju **O** (isključeno) i da miješalica za hranu bude iskopčana iz električne utičnice. Višenamjenska glava **A1** mora biti spuštena u vodoravni položaj a nastavci **A15**, **A16**, **A17** ili **A19** moraju biti uklonjeni s glave. Poklopac **A8** mora biti učvršćen na svoje mjesto.



Napomena:

Miješalica za hranu je opremljena sigurnosnim mehanizmom koji ju sprječava od pokretanja ako poklopac **A8** nije pravilno učvršćen na mjestu.

- Skinite poklopac **A3** s višenamjenske glave **A1**. Za skidanje poklopa prednjeg držača nastavka **A3**, prvo kažiprstom gurnite donji dio poklopa **A3** koji će ga osloboditi i tada ga možete skinuti povlačenjem prema gore.
- Stavite sastavljeni nastavak ribeža na prednji držač **A4** pod kutom od približno 45° i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu do kraja kako biste ga učvrstili u radnom položaju.
- Stavite odgovarajuću posudu za hranu ispod nastavka ribeža. Možete koristiti posudu od nehrđajućeg čelika **A13**.


Upotreba ribeža

- Ribež služi za obradu raznih vrsta voća, povrća i drugih vrsta hrane koje se obično koriste u kućanstvu.
- Pripremite sastojke i narežite ih na komade koji mogu proći kroz gornju cijev za umetanje **D8**. Određene vrste voća/povrća zahtijevaju uklanjanje koštice, jezgri tvrdih kora, ljuski itd. prije obrade.



Pažnja:

Nikada ne pokušavajte prerađivati ljuske oraha ili tvrde koštice voća.

- Prije spajanja miješalice za hranu na utičnicu, uvijek provjerite je li pravilno sastavljena u skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku, je li višenamjenska glava **A1** nagnuta prema dolje u vodoravni položaj i je li gumb za kontrolu brzine **A11** postavljen na položaj **O** (isključeno).
- Ukopčajte električni kabel u električnu utičnicu. Pritisnite gumb **B10**  da postavite miješalicu za hranu u stanje pripravnosti.
- Pomoću kontrolnog gumba **A11** podesite željenu brzinu. Za nastavak ribeža preporučljivo je postaviti brzinu 6. Uvijek prvo podesite najmanju brzinu i zatim povećavajte po potrebi. Na zaslonu će se prikazati proteklo vrijeme rada.
- Stavite sastojke jedan po jedan u cijev za punjenje **D8**. Upotrijebite isporučeni gurač **D1** za guranje sastojaka kroz cijev za punjenje **D8**. Vrijeme obrade je samo nekoliko minuta.



Upozorenje:

Nikada nemojte gurati sastojke prstima ili drugim predmetima. Za to uvijek upotrijebite isporučeni potiskivač **D1**.

- Uvijek umećite pojedinačne sastojke u cijev za punjenje i lagano pritisnite potiskivač **D1**. Tijekom upotrebe provjeravajte prolaze li sastojci kroz nastavak tako da pogledate u cijev za punjenje **D8**. Cijev nikada nemojte puniti sastojcima do samog gornjeg ruba. Obradom prevelike količine sastojaka možete preopteretiti miješalicu za hranu. Naribani sastojci će pasti u posudu koja se nalazi ispod nastavka ribeža.
- Da biste zaustavili uređaj, podesite kontrolni gumb **A11** u položaj **O**.
- Miješalica za hranu će se automatski zaustaviti nakon 10 minuta rada, osim ju ne isključite podešavanjem kontrolnog gumba **A11**

u položaj O. U slučaju da je došlo do automatskog isključivanja, vratite gumb za kontrolu brzine **A11** u položaj O.

Korisni savjeti za ribanje

- Za najbolje rezultate obradujte svježije voće koje nije prezrelo. Isto vrijedi i za povrće.
- Meko voće, kao što su jagode, možete prije obrade staviti na nekoliko minuta u zamrzivač. Nemojte obradivati smrznutu hranu.
- Nemojte preradivati meki ili već naribani sir. Inače bi se dovodna cijev mogla začepiti.
- Prilikom upotrebe vrlo finog stožastog ribeža **D3/D7** ili stožastog ribeža za rezanje kriški **D6**, lagano potiskujte hranu kroz cijev za umetanje **D8**. Kada koristite stožasti ribež za grubo ribanje **D5** sastojke je potrebno progurati većom snagom.

Kratki vodič za odabir stožastog ribeža

Hrana	Postavka brzine	Stožasti ribež za rezanje kriški D6	Grubi stožac za ribanje D5	Finu stožac za ribanje D7	Vrlo fini stožac za ribanje D3
Voće					
Jabuke	6	✓	✓	✓	
Svježa pulpa kokosa	6			✓	✓
Kruške	6	✓			
Povrće					
Mrkva	6	✓	✓	✓	
Tikvice	6	✓	✓		
Krastavac	6	✓	✓		
Celer	6	✓	✓	✓	
Luk	6	✓			
Krumpiri (manje veličine)	6	✓	✓	✓	
Rotkvice	6	✓	✓	✓	
Druga hrana					
Proizvodi od tvrdog kruha (za krušne mrvice)	6				✓
Tvrdi sir	6		✓	✓	✓

- Tablica daje pregled najčešće korištenih namirnica.

Završetak rada i uklanjanje nastavka ribeža

- Kada završite s upotrebom uređaja, postavite kontrolni gumb **A11** u položaj O (isključeno) i iskopčajte kabele iz električne utičnice.
- Zatim pritisnite gumb **A2**, okrenite nastavak ribeža u smjeru kazaljke na satu i povucite ga prema gore od višenamjenske glave **A1** kako biste ga uklonili. Nakon što uklonite nastavak ribeža, vratite poklopac prednjeg držača nastavka **A3** na mjesto.
- Kada rastavljate nastavak ribeža na dijelove, postupite obrnutim redoslijedom.
- Očistite upotrijebljene nastavke nakon svake upotrebe prema uputama u poglavlju ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.

MIJEŠANJE



Upozorenje:

Prije postavljanja ili uklanjanja dodataka, miješalica za hranu uvijek mora biti isključena i izvučena iz utičnice.

Prilikom postavljanja ili uklanjanja miješalice na/s višenamjenske glave **A1**, dok je miješalica za hranu priključena na električnu mrežu, može se dogoditi da se slučajno uključi i izazove ozbiljne ozljede.

Svrha korištenja miješalice i dodavanje sastojaka

- Usitnjivač 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 pire krumpira, tjesta s kvascem ili za mučenje bjelanjaka.
- Sastojke narežite na komade jednake veličine otprilike 3 cm.
- Smrznuti sastojci (kocke leda, smrznuta banana, jagode, itd.) ne bi smjeli biti veći od 3 cm. Kocke leda treba obraditi odmah nakon vađenja iz zamrzivača.
- S voća i povrća uvijek uklonite tvrde kore i izvadite tvrde koštice iz npr. marelice, breskve, manga itd. ili tvrde sjemenke. Uvijek izvadite središnju jezgru iz ananasa. U suprotnom postoji opasnost od oštećenja miješalice.
- Ako želite usitniti kokos, uvijek usitnjavajte samo njegovu pulpu.

Punjenje posude za miješanje i sastavljanje miješalice

- Napunite vrč za miješanje **E3** sastojcima.



Upozorenje:

Vruća para i prskanje vruće hrane ili tekućina može uzrokovati opekline. Uvijek budite posebno pažljivi pri rukovanju vrućim tekućinama i namirnicama.

Staklena posuda za miješanje otporna je na toplinu do 55 °C. U nju nikada nemojte stavljati hranu niti ulijevati tekućine s višom temperaturom jer u protivnom postoji opasnost od pucanja staklenke, što može dovesti do opekotina. Radi dodatne sigurnosti, uvijek pustite vruću hranu i tekućinu da se ohladi prije nego što stavite uređaj u rad.



Pažnja:

Maksimalni kapacitet vrča za usitnjavanje je 1,5 litara. Nemojte ga nikada puniti preko oznake maksimuma. Prilikom obrade zagrijanih tekućina ili tekućina koje se povećavaju u volumenu tijekom procesa miješanja, nemojte puniti posudu za miješanje **E3** do više od 2/3 njenog maksimalnog kapaciteta.

- Stavite vanjski poklopac **E2** na vrč za usitnjavanje **E3** tako da njegovi rubovi prate grlo vrča **E3**, te ga dobro pritisnite prema dolje duž cijelog oboda. Umetnite unutarnji poklopac **E1** u rupu na poklopcu **E2** i provjerite je li ispravno namješten u njemu.

Montiranje mlinca na miješalicu za hranu (stika L)



- Pazite da gumb za brzinu **A11** bude u položaju O (isključeno) i da miješalica za hranu bude iskopčana iz električne utičnice. Višenamjenska glava **A1** mora biti spuštena u vodoravni položaj a nastavci **A15**, **A16**, **A17** ili **A19** moraju biti uklonjeni s glave. Poklopac prednjeg držača nastavaka **A3** mora biti učvršćen na svoje mjesto. Posuda od nehrđajućeg čelika **A13** može se postaviti na postolje **A6**.
- Skinite gornji poklopac **A8** s višenamjenske glave **A1**. Stavite pravilno sastavljenu posudu za miješanje na vrh gornjeg priključka **A7** i okrenite je do kraja prema simbolu zatvorenog lokota.



Napomena:


Miješalica je opremljena sigurnosnim mehanizmom koji sprječava pokretanje miješalice ako nije pravilno učvršćen na gornjem držaču nastavka **A7**.

Upotreba miješalice

- Prije spajanja miješalice za hranu na utičnicu, uvijek provjerite je li pravilno sastavljena u skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku, je li višenamjenska glava **A1** nagnuta prema dolje u vodoravni položaj i je li gumb za kontrolu brzine **A11** postavljen na položaj **O** (isključeno).
- Ukopčajte električni kabel u električnu utičnicu. Pritisnite gumb **B10**   da postavite miješalicu za hranu u stanje pripravnosti.

Zadani program

- Miješalica za hranu ima jedan unaprijed postavljeni program za način miješanja.



Tipka	Tijek programa:
	<ul style="list-style-type: none"> Speed (Brzina): 1–8 Tijekom programa, brzina rotacije se povećava i smanjuje i izmjenjuje se s kratkim pauzama da se osigura pravilna obrada sastojaka. Vrijeme: 1,5 minuta







- U stanju mirovanja pokrenite radni ciklus miješalice s unaprijed podešenom brzinom i trajanjem pritiskom na tipku **B8**. Gumbi **B9–B10**, gumb odabranog programa **B8**, indikator brzine **B4** će svijetliti, a vrijeme će se odbrojavati na zaslону dok ne istekne zadano vrijeme.



Napomena:

Nije moguće prilagoditi brzinu u prethodno postavljenom programu dok je u tijeku. Vrijeme se može podesiti na

upravljačkoj ploči pomoću gumba **B2**  i **B3** . Maksimalno vrijeme koje se može podesiti u unaprijed postavljenom programu miješanja je 3 minute.

- Ako želite privremeno zaustaviti uređaj, pritisnite tipku **B10**  . Ponovnim pritiskom na isti gumb **B10**   rad programa će se nastaviti. Funkcija memorije omogućuje ponovno pokretanje programa do 10 minuta nakon pauze. Nakon 10 minuta, zaslón s upravljačkom pločom **A9** će se ugasisi. Samo gumb **B10**   će ostati aktivan na upravljačkoj ploči.
- Ako želite privremeno prekinuti program, pritisnite tipku **B9** RESET ili tipku **B8** kojom ste pokrenuli program.
- Kada program završi, miješalica za hranu će se oglasiti zvučnim signalom i prestati s radom te će se prebaciti u stanje mirovanja.

Ručno podešavanje

- Ako ne želite koristiti unaprijed postavljene programe miješanja, možete sami postaviti brzinu i trajanje obrade. Možete promijeniti postavku brzine dok uređaj radi. Preporučujemo da počnete na nižoj brzini i zatim ju postupno povećavate. Preporučena vremena obrade hrane i preporučene postavke brzine nalaze se u tablici Bzi vodič za usitnjavanje.



Pažnja:

Maksimalno vrijeme neprekidnog rada u ovom načinu rada usitnjavanja je 3 minute. Nemojte pustiti da uređaj radi u načinu rada usitnjavanja bez prekida dulje od 3 minute. Tada pričekajte otprilike 30 minuta da se uređaj ohladi.



Postavka brzine

- Okretanjem gumba za kontrolu brzine **A11** na potrebnu razinu brzine pokrenut ćete miješalicu. Zaslón **A9** će pokazati proteklo vrijeme rada. Da biste zaustavili uređaj, podesite kontrolni gumb

A11 u položaj **O**. Ovo će prebaciti miješalicu za hranu u stanje mirovanja.

- Nemojte pustiti da miješalica za hranu radi u načinu rada usitnjavanja bez prekida dulje od 3 minute.

Podešavanje brzine i vremena rada

- Okretanjem gumba za kontrolu brzine **A11** na potrebnu razinu brzine pokrenut ćete miješalicu za hranu. Zaslón **A9** će početi odbrojavati proteklo vrijeme rada.
- Pomoću gumba **B2**  i **B3**  podesite željeno vrijeme rada. Nemojte postavljati vrijeme rada dulje od 3 minute. Zaslón **A9** će pokazati vrijeme preostalo do isteka podešenog vremena. Kada podešeno vrijeme istekne, miješalica za hranu će dati zvučni signal, automatski se zaustaviti i prijeći u stanje pripravnosti.
- Postavite gumb za kontrolu brzine **A11** u položaj **O**.

Pulsna razina

- Ako želite nakratko povećati brzinu do maksimuma, okrenite kontrolnu tipku **A11** u položaj **P** (pulsni način) i držite je kratko u tom položaju. Čim otpustite kontrolni gumb **A11**, on će se automatski vratiti u položaj **O** (isključeno). Držite upravljački gumb **A11** u položaju **P** samo u kratkim intervalima od nekoliko sekundi.

Kratki vodič za usitnjavanje

Sastojci	Postavka brzine	Preporučeno vrijeme usitnjavanja
Voće i povrće narezano na manje komade	7–8	90 s
Hrana za bebe	7–8	90 s
Namazi, preljevi, marinade	5–6	60 s
Frapei i kokteli	7–8	90 s
Juhe	7–8	90 s
Kocke leda	P	60 s



Napomena:

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

Savjeti za usitnjavanje

- Sastojci se zaglave na sklopu oštrica **E4** ili stijenkama posude za miješanje **E3**, zaustavite uređaj pritiskom na tipku **B8**, koja je korištena za pokretanje prethodno postavljenog programa, ili postavljanjem kontrolne tipke **A11** u položaj **O** (u načinu rada ručnog podešavanja).
- Pažnja:** Prekid rada uređaja će poništiti sve prethodne postavke.
- Pazite da gumb za brzinu **A11** bude u položaju **O** (isključeno) i da miješalica za hranu bude iskopčana iz električne utičnice.
- Provjerite je li se sklop oštrice **E4** prestao vrtjeti. Pažljivo uklonite sastavljivi vrč za usitnjavanje iz usitnjavača na višenamjensku glavu **A1** tako da ga zakrenete prema simbolu otključanog lokota i povučete prema gore. Otvorite poklopac **E2** i pomoću spatule očistite sklop oštrica **E4** i stjenke vrča za miješanje **E3**. Uvjerite se da se unutar posude za miješanje **E3** nalaze samo sastojci prikladni za obradu. Vratite poklopac **E2** i pričvrstite sklop usitnjavača na višenamjensku glavu **A1**. Spojite kabel za napajanje u utičnicu i ponovno izvršite ručne postavke ili odaberite unaprijed postavljeni program miješanja i prilagodite vrijeme miješanja na odgovarajući način.
- Kada obrađujete vruće tekućine, nemojte skidati unutarnji poklopac **E1** tijekom rada.
- Prilikom obrade zagrijanih tekućina ili tekućina koje se povećavaju u volumenu tijekom procesa miješanja, nemojte puniti posudu za miješanje do više od 2/3 njenog maksimalnog kapaciteta.
- Najprije, usitnite manju količinu sastojaka i zatim postupno dodajte više sastojaka kroz otvor u poklopcu tijekom miješanja. Na taj način

ćete postići bolje rezultate nego dodavanjem svih sastojaka u vrč za usitnjavanje odjednom.

- Ako želite usitnjavati hranu čvrste konzistencije zajedno s tekućinama, preporučujemo da prvo usitnite hranu čvrste konzistencije s dijelom tekućine. Zatim postupno dodajte ostale tekućine kroz otvor u poklopcu tijekom usitnjavanja.
- Za usitnjavanje vrlo gustih tekućina, preporučujemo upotrebu impulsnih razine da se sklop oštrice ne bi zaglavio. Pokrećite usitnjivač više puta u kratkim intervalima.
- Kocke leda treba usitniti odmah nakon vađenja iz zamrzivača. Kada se led počne topiti, kocke leda će se lijepliti jedna za drugu i neće ih biti moguće usitniti.
- Nemojte obrađivati sušeno voće, zrnje kave, orahe, žitarice, itd. duže od 1 minute.

Završetak rada i rastavljanje usitnjivača

- Kada završite s upotrebom uređaja, postavite kontrolni gumb **A11** u položaj **O** (isključeno) i iskopčajte kabel iz električne utičnice.
- Uvjerite se da se sklop oštrica **E4** prestao okretati i pažljivo uklonite sklop posude za miješanje s višenamjenske glave **A1** okretanjem prema simbolu otvorenog lokota i zatim podizanjem prema gore. Ispravno montirajte gornji poklopac držača nastavka **A8** na mjesto.
- Kada rastavljate vrč za usitnjavanje na dijelove, postupite obrnutim redoslijedom. Mekanom plastičnom špatulom uklonite hranu iz vrča za miješanje **E3**.
- Očistite upotrijebljene nastavke nakon svake upotrebe prema uputama u poglavlju ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



Upozorenje:

Prije izvođenja bilo kakvog čišćenja ili održavanja, uvijek postavite upravljačku tipku **A11** u položaj **O**, isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se potpuno ohladi.

Za čišćenje nikada nemojte koristiti kemikalije, abrazivne vune za pranje posuda, čelične vune ili proizvode za čišćenje s abrazivnim komponentama. U protivnom bi se površina uređaja ili njegovi dodaci mogli oštetiti.

Nikada nemojte ispirati miješalicu za hranu ili kabel napajanja pod vodom niti ih uranjati u vodu. NI procesor hrane NI bilo koji dio njegovog pribora NISU namijenjeni za pranje u perlici posuda!

- Prije čišćenja uvijek je potrebno ukloniti uklonjive dodatke s višenamjenske glave **A1** i zatim ih rastaviti ako se sastoje od više dijelova.
- Sve uklonjive dijelove koji su došli u dodir s hranom temeljito operite u vrućoj vodi neutralnim deterdžentom za pranje posuda. Ako ste umutili bjelanjke, prvo isperite posudu od nehrđajućeg čelika **A13** i korišteni mutlicu **A16** pod hladnom vodom. Kada biste koristili toplu vodu, ostaci bjeljanja bi se stvrdnuli i uklanjanje bi bilo teže. Kada čistite posudu za miješanje **E3**, postupite prema dolje opisanom postupku.
- Očistite vrč za usitnjavanje **E3** tako da ga napunite s 0,5 litre čiste vode i 1-2 kapi kuhinjskog deterdženta te zatim sastavite usitnjivač i uključite ga na 10 do 15 sekundi. Zatim isključite miješalicu, iskopčajte ju iz električne utičnice i nakon što se rotirajući dijelovi zaustave uklonite sklop vrča za usitnjavanje. Ispraznite sadržaj vrča za miješanje **E3** i zatim temeljito isperite vrč za miješanje **E3** čistom vodom te ga osušite brisanjem. Isperite vanjsku površinu staklene posude za miješanje **E3**, ako je prljava, isperite je pod vrućom tekućom vodom koristeći neutralni kuhinjski deterdžent, a zatim operite pod čistom tekućom vodom. **Pažnja:** Prilikom čišćenja pazite da voda ne ude u donju stranu posude za miješanje **E5** kojom je spojena na miješalicu za hranu. Pažljivo osušite svu vlagu ili uvijek ostavite da se potpuno osuši. Ostavite unutarnji dio posude za miješanje **E3** da se potpuno osuši i osušite vanjsku površinu staklene posude za miješanje **E3** krpom za brisanje.

- Uklonjive dijelove koje ste oprali kuhinjskim deterdžentom isperite čistom vodom i ostavite da se prirodno osuše ili ih pažljivo obrišite finom krpom za brisanje.



Pažnja:

Prilikom čišćenja unutrašnji posude za miješanje sa sklopom oštrica **E4**, pločama za mljevenje **C8-C10**, oštricom za mljevenje **C7**, pužnom osovinom **C6** i ribežima **D3, D5-D7**, obratite posebnu pozornost kako se ne biste ozlijedili na oštrice ili oštre rubove.

- Očistite vanjsku površinu miješalice za hranu samo suhom ili lagano navlaženom krpom. Dok to radite, pazite da voda ne ude u upravljački gumb **A11**.
- Čistite samo prednji držač nastavka **A4** i gornji držač nastavka **A7** čistom krpom za brisanje.
- Očistite kabel za napajanje miješalice suhom krpom za brisanje.

POHRANA

- Uvijek pazite da gumb za brzinu **A11** bude u položaju **O** (isključeno) i da miješalice za hranu bude iskopčana iz električne utičnice. Očistite miješalicu za hranu i sav njen pribor koji ste koristili prema uputama opisanim u poglavlju ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE. Prije skladištenja, miješalice za hranu i njeni dodaci moraju biti čisti. Isto tako, provjerite je li pribor potpuno suh.
- Postavite i temeljito montirajte posudu od nehrđajućeg čelika **A13** u postolje **A6**. Zakrenite višenamjensku glavu **A1** u vodoravan položaj. Miješalicu za hranu i sav njen pribor čuvajte na čistom, suhom mjestu izvan dohvata djece i životinja.



Pažnja:

Čuvajte miješalicu za hranu dalje od ekstremnih temperatura, izravnog sunčevog svjetla, pretjerane vlage i nemojte ju držati u prašnjavom okruženju. Ne stavljajte miješalicu za hranu na bok. Tijekom skladištenja ne ostavljajte uklonjive dodatke (miješalicu, mlinac za meso, nastavak ribeže) montirane na višenamjenskoj glavi **A1**. Nemojte stavljati ništa povrh pohranjene miješalice za hranu.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Nazivni raspon napona	220-240 V
Nazivna frekvencija	50/60 Hz
Nazivna ulazna snaga	1.800 W
Težina (bez pribora)	10,5 kg
Ukupni volumen posude od nehrđajućeg čelika	6,7 l
Maksimalni kapacitet punjenja posude od nehrđajućeg čelika	4,5 l
Maksimalni kapacitet punjenja staklene posude za miješanje	1,5 l
Maksimalno vrijeme neprekidnog rada	10 minuta
Maksimalno vrijeme neprekidnog rada usitnjivača	3 minute
Vrijeme hlađenja između radnih ciklusa	30 minuta
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.

Zadržavamo pravo na izmjene teksta i tehničkih parametara.

UPUTE I INFORMACIJE VEZANE UZ ODLAGANJE RABLJENE AMBALAŽE

Odložite iskorištene 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 iskorišteni električni ili elektronički proizvodi ne smiju odlagati u obični kućanski otpad. Radi pravilnog zbrinjavanja, obnavljanja i recikliranja, predajte takve proizvode na 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 ili prikupljališta otpada.

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

Za poslovne subjekte u državama Europske unije

Ako želite odbaciti električnu ili elektroničku opremu, zatražite informacije od prodavača ili dobavljača.

Odlaganje u drugim zemljama izvan Europske unije

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



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

GR Κουζινομηχανή

Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.

Γενικές προειδοποιήσεις

- 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 ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της μακριά από παιδιά.
- 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, εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά.



Προειδοποίηση:

Η εσφαλμένη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

- Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί ώστε να μην τραυματιστείτε από τα αιχμηρά μέρη κατά τον χειρισμό της λεπίδας άλεσης του μύλου, των κωνικών εξαρτημάτων τρίφτη και της μονάδας λεπίδων του δοχείου ανάμειξης, ιδίως κατά την τοποθέτηση και αφαίρεση αξεσουάρ, κατά την πλήρωση και εκκένωση του δοχείου ανάμειξης και κατά τον καθαρισμό.
- Οι επιφάνειες της συσκευής και των αξεσουάρ της που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να καθαρίζονται πάντα σύμφωνα με τις οδηγίες στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- Το εγχειρίδιο χρήσης περιέχει τους χρόνους επεξεργασίας και τις ρυθμίσεις ταχύτητας για τους επιμέρους τύπους αξεσουάρ.
- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα εάν δεν πρόκειται να τη χρησιμοποιήσετε ή εάν πρόκειται να την αφήσετε εκτεθειμένη, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη μετακίνησή της.
- Πριν από την αντικατάσταση αξεσουάρ ή προσβάσιμων εξαρτημάτων που κινούνται κατά τη χρήση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.

Ηλεκτρολογική ασφάλεια

- Πρωτού συνδέσετε την παρούσα συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε ότι η τάση του ρεύματος στην ετικέτα της συσκευής συμφωνεί με την τάση της πρίζας.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε σωστά γειωμένη πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.
- Ξετιλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας πριν από τη χρήση.

- Βεβαιωθείτε ότι οι επαφές του φιν δεν έρχονται σε επαφή με νερό ή άλλο υγρό.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Μπορεί να προκληθούν ζημιές στο καλώδιο τροφοδοσίας ή στην πρίζα. Αποσυνδέετε το καλώδιο από την πρίζα τραβώντας απαλά το φιν του καλωδίου τροφοδοσίας.
- Μην συνδέετε και αποσυνδέετε με βρεγμένα χέρια το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής στην/από την πρίζα.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπεζιού και ότι δεν βρίσκεται σε επαφή με κάποια καυτή επιφάνεια ή αιχμηρά αντικείμενα.
- Διατηρείτε στεγνό το καλώδιο ρεύματος.
- Μην τυλίγετε το καλώδιο ρεύματος γύρω από τη συσκευή.
- Για να αποτρέψετε τον κίνδυνο τραυματισμού από ηλεκτροπληξία, μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας και μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις. Όλες οι επισκευές ή οι τροποποιήσεις της συσκευής πρέπει να εκτελούνται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Επεμβαίνοντας οι ίδιοι στη συσκευή κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, διατρέχετε τον κίνδυνο ακύρωσής της.
- Για να αποτρέψετε τον κίνδυνο τραυματισμού από ηλεκτροπληξία μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας σε νερό ή άλλο υγρό και μην πλένετε αυτά τα μέρη με τρεχούμενο νερό.
- Μετά από κάθε χρήση απενεργοποιείτε τη συσκευή και αποσυνδέετε την από την πρίζα.
- Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει μέσα σε νερό, μην τη χρησιμοποιήσετε σε καμία περίπτωση. Παραδώστε τη σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με χρήση εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή άλλου στοιχείου που ενεργοποιεί και απενεργοποιεί αυτόματα τη συσκευή.

Ασφάλεια κατά τη χρήση

- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και έχει κατασκευαστεί για την επεξεργασία της συνήθους ποσότητας φαγητού σε ένα νοικοκυριό. Μην την χρησιμοποιείτε για επαγγελματικούς σκοπούς ή για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς για τους οποίους προορίζεται.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση σε εσωτερικούς χώρους. Μην τη χρησιμοποιείτε ποτέ σε βιομηχανικό περιβάλλον ή σε εξωτερικό χώρο.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα γνήσια αξεσουάρ του κατασκευαστή.



Προειδοποίηση:

Η χρήση μη γνήσιων αξεσουάρ ενδέχεται να οδηγήσει σε επικίνδυνες καταστάσεις.

- Απαγορεύεται η τροποποίηση της επιφάνειας της συσκευής με οποιονδήποτε τρόπο, π.χ. με τη χρήση αυτοκόλλητης ταπεσαρίας, μεμβράνης κ.λπ.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή και τα αξεσουάρ της σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- Πριν από την πρώτη χρήση, πρέπει να πλύνετε πολύ καλά τα μεμονωμένα μέρη των αποσιωμένων αξεσουάρ με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων, έπειτα να τα ξεπλύνετε με πόσιμο νερό και να τα σκουπίσετε καλά με πετσέτα κουζίνας μέχρι να στεγνώσουν. Κατά τον καθαρισμό του δοχείου ανάμιξης, βεβαιωθείτε ότι δεν διεσπύει νερό στην κάτω πλευρά του δοχείου που συνδέεται στην κουζίνομηχανή. Μην ξεπλένετε ποτέ την κουζίνομηχανή ή το καλώδιο τροφοδοσίας της με τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίζετε σε νερό.
- Προτού τοποθετήσετε τα αποσιωμένα αξεσουάρ στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς στεγνά.
- Όταν γέρνετε προς τα κάτω την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών, πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα ώστε να μην μαγκώσετε τα δάχτυλά σας ανάμεσα στο εύκαμπο και το άκαμπο τμήμα της κουζίνομηχανής.
- Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε το επιλεγμένο αξεσουάρ για ζημιές. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με αξεσουάρ που έχει υποστεί ζημιά.
- Μην καλύπτετε τις οπές της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή ή τα αξεσουάρ της πάνω στην ηλεκτρική κουζίνα ή την κουζίνα υγραερίου ή κοντά σε αυτές, στην άκρη τραπεζιού ή σε ασταθείς επιφάνειες. Μην τοποθετείτε τη συσκευή ή τα αξεσουάρ της κοντά σε καλοριφέρ, γυμνές φλόγες ή άλλες πηγές θερμότητας. Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε καθαρή, επίπεδη, στεγνή και σταθερή επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν δεν λειτουργεί σωστά ή αφού έχει πέσει στο δάπεδο ή έχει βυθιστεί στο νερό ή έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά. Παραδώστε την σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο ή επισκευή.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή και τα αξεσουάρ της σε εξωτερικό περιβάλλον, ακραίες θερμοκρασίες, άμεση ηλιακή ακτινοβολία, υπερβολική υγρασία ή πολύ σκονισμένους χώρους.
- Προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, ελέγξτε ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά και ότι η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών βρίσκεται στην οριζόντια θέση. Όταν χρησιμοποιείτε ένα αξεσουάρ που προορίζεται για ανάδευση, ζύμωμα ή κτύπημα υλικών, βεβαιωθείτε ότι το αξεσουάρ είναι βυθισμένο μέσα στο ανοξείδωτο μολυ με τα υλικά.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια. Η εσφαλμένη χρήση της συσκευής μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της.
- Κατά τον χειρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι καθαρά και στεγνά.
- Για να προλάβετε τυχόν επικίνδυνες καταστάσεις, αποφεύγετε την επαφή με τα περιστρεφόμενα μέρη της συσκευής. Κατά τη χρήση της συσκευής, μην τοποθετείτε ποτέ τα χέρια σας, πιφούνια ή άλλα εργαλεία μέσα στη γαββά με τα υλικά, και μην πλισιάζετε μαλλιά, ρούχα, κ.λπ. στα περιστρεφόμενα μέρη της συσκευής. Αν ένα πιφούνι ή κάποιο άλλο σκεύος πέσει μέσα στην κανάτα ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, απενεργοποιήστε την αμέσως και αποσυνδέετε την από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι, κατά τη λειτουργία, δεν εισέρχονται μαλλιά, ρούχα ή άλλα αντικείμενα στον σωλήνα τροφοδοσίας της κρεατομηχανής ή του τρίφτη. Μην προσθέτετε τίποτα άλλο στον σωλήνα τροφοδοσίας εκτός από τα υλικά προς επεξεργασία.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή άλλα αντικείμενα για να ωθήσετε τα υλικά μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας της κρεατομηχανής ή του τρίφτη. Για το σκοπό αυτό, περιλαμβάνεται ως αξεσουάρ της συσκευής ένας πιεστήρας.
- Μην γέρνετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Προτού προσαρτήσετε, αφαιρέσετε ή αντικαταστήσετε κάποιο αξεσουάρ της συσκευής, απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην συναρμολογείτε ή αποσυναρμολογείτε ποτέ κάποιο αξεσουάρ ενώ είναι τοποθετημένο στη συσκευή.

- Μην θέτετε ποτέ το μπλέντερ σε λειτουργία, εάν το καπάκι δεν είναι σωστά τοποθετημένο στη θέση του. Κατά τη λειτουργία, το καπάκι πρέπει να είναι πάντα σωστά προσαρτημένο στο δοχείο ανάμειξης.
- Ο καυτός ατμός ή το πιπίλισμα από ζεστά τρόφιμα και υγρά μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε ζεστά υγρά και τρόφιμα.
- Το γυάλινο δοχείο ανάμειξης αντέχει σε υψηλές θερμοκρασίες έως 55°C. Μην τοποθετείτε ποτέ τρόφιμα ή υγρά με υψηλότερη θερμοκρασία, καθώς υπάρχει κίνδυνος σχηματισμού ρωγμών στο γυάλινο δοχείο, που μπορούν με τη σειρά τους να οδηγήσουν σε εγκαύματα.
- Για λόγους αυξημένης ασφαλείας αφήστε καυτά τρόφιμα και υγρά να κρυσώσουν προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Κατά την επεξεργασία ζεστών υγρών στο δοχείο ανάμειξης, μην αφαιρείτε το εσωτερικό κάλυμμα του δοχείου κατά τη λειτουργία.
- Οι επιφάνειες των αξεσουάρ που χρησιμοποιούνται μπορεί να είναι καυτές μετά τη χρήση. Μην αγγίζετε την καυτή επιφάνεια. Κατά τη μεταφορά του δοχείου ανάμειξης ή του ανοξείδωτου μπολ, χρησιμοποιείτε τη χειρολαβή ή τις υποδοχές που προορίζονται για τον σκοπό αυτό.
- Τα αξεσουάρ της συσκευής δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων ή ηλεκτρικό φούρνο κ.λπ.
- Για την αποφυγή τραυματισμού από αιχμηρές ακμές, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τον χειρισμό της λεπίδας άλεσης της κρεατομηχανής, του τρίφτη και τεμαχιστή και της μονάδας λεπίδων του μπλέντερ. Πρέπει να είστε επίσης ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά την εκκένωση του δοχείου ανάμειξης, τη συναρμολόγηση της κρεατομηχανής, την αφαίρεση της λεπίδας άλεσης από τον θάλαμο άλεσης, τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση των κωνικών τριφτών, και κατά τον καθαρισμό.
- Για να αποφύγετε τυχόν επικίνδυνες καταστάσεις, μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή για την επεξεργασία σκληρών υλικών όπως είναι, για παράδειγμα, τα κελύφη καρυδιών, οι σκληροί πυρήνες βερίκοκων, ροδάκινων, μάνγκο κ.λπ.
- Ο μέγιστος χρόνος συνεχούς λειτουργίας της συσκευής είναι 10 λεπτά. Κατά τη χρήση του μπλέντερ, μην υπερβαίνετε τον χρόνο λειτουργίας των 3 λεπτών. Προτού τη χρησιμοποιήσετε ξανά, αφήστε τη συσκευή να κρυσώσει για 30 λεπτά. Μην υπερβαίνετε τον μέγιστο χρόνο συνεχούς λειτουργίας και τηρείτε τον χρόνο που απαιτείται για να κρυσώσει η συσκευή προτού τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

Ασφάλεια κατά τον καθαρισμό και τη συντήρηση

- Πριν από τον καθαρισμό, απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την πρίζα και αφήστε τη να κρυσώσει τελείως.
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου Καθαρισμός και συντήρηση. Μην πραγματοποιείτε συντήρηση στη συσκευή παρά μόνο για καθαρισμό, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- Μην πλένετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών ή τη βάση κάτω από τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίζετε σε νερό ή άλλο υγρό. Η συσκευή και τα αξεσουάρ της συσκευής δεν ενδείκνυνται για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.
- Φυλάσσετε τη συσκευή σε ξηρό, καθαρό περιβάλλον. Προτού αποθηκεύσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών είναι στραμμένη στην οριζόντια θέση.

GR Κουζινομηχανή

Εγχειρίδιο χρήσης

- Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα αυθεντικό προϊόν SENCOR και ελπίζουμε ότι θα μείνετε ικανοποιημένοι.
- Πριν από τη χρήση αυτής της συσκευής διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης, ακόμη και στην περίπτωση που είστε ήδη εξοικειωμένοι με τη χρήση παρόμοιων τύπων συσκευών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Φυλάσσετε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης σε ασφαλές σημείο όπου θα μπορείτε να το βρείτε εύκολα, αν το χρειαστείτε. Στην περίπτωση που παραδώσατε τη συσκευή αυτή σε κάποιον άλλο, φροντίστε να παραδώσετε και το εγχειρίδιο χρήσης.
- Αφαιρέστε προσεκτικά τη συσκευή από τη συσκευασία και μην πετάξετε τα υλικά συσκευασίας προτού βρείτε όλα τα εξαρτήματά της. Συνιστούμε να φυλάξετε την αρχική χάρτινη συσκευασία, το υλικό συσκευασίας, την απόδειξη αγοράς μαζί με τη δήλωση ευθύνης του πωλητή ή την κάρτα εγγύησης, τουλάχιστον για όσο διάστημα δικαιούστε αποζημίωση για ανεπαρκή απόδοση ή κακή ποιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση μεταφοράς της συσκευής, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε την αρχική συσκευασία του κατασκευαστή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

- A1** Περιστρεφόμενη κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών με σύστημα φωτισμού του ανοξείδωτου μπουλ
- A2** Κουμπί απελευθέρωσης της κρεατομηχανής από την μπροστινή υποδοχή εξαρτημάτων στην κεφαλή
- A3** Αφαιρούμενο κάλυμμα της μπροστινής υποδοχής εξαρτημάτων για τα εξαρτήματα της κρεατομηχανής / του τρίφτη
- A4** Μπροστινή υποδοχή εξαρτημάτων για την κρεατομηχανή / τον τρίφτη
- A5** Οπή για την προσαρτηση του δάρτη, του αναδευτήρα ή του γάντζου ζύμης
- A6** Βάση για το ανοξείδωτο μπουλ
- A7** Επάνω υποδοχή εξαρτημάτων του μπλέντερ
- A8** Αφαιρούμενο κάλυμμα της επάνω υποδοχής εξαρτημάτων του μπλέντερ
- A9** Πίνακας ελέγχου με οθόνη
- A10** Μοχλός κλειδώματος/ασφαλήσεως της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών
- A11** Περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας χρησιμοποιεί στη ρύθμιση της βαθμίδας ταχύτητας και στη διακοπή της λειτουργίας της συσκευής στον χειροκίνητο τρόπο ρυθμίσεων 0 – απενεργοποίηση της συσκευής 1–8 – Βαθμίδες ταχύτητας 1 – ελάχιστη, 8 – μέγιστη
- P – λειτουργία PULSE (παλμική) για αύξηση της ταχύτητας στο μέγιστο για σύντομο χρονικό διάστημα.
- A12** Αντιολισθητικά πέλματα
- A13** Ανοξείδωτο μπουλ για επεξεργασία τροφίμων με συνολική χωρητικότητα 6,7 l (2 τμχ.)
- Η μέγιστη χωρητικότητα πλήρωσης του κάδου του ανοξείδωτου μπουλ είναι 4,5 l.
- A14** Διαφανές καπάκι για προστασία από πιτσίλια υλικών, με οπή για σταδιακή προσθήκη υλικών στο ανοξείδωτο μπουλ
- A15** Αναδευτήρας
- A16** Χτυπητήρι
- A17** Γάντζος ζύμματος
- A18** Καπάκι ανοξείδωτου μπουλ (2 τμχ.) για κάλυψη του ανοξείδωτου μπουλ
- A19** Δοχείο ανάμειξης με σπάτουλα Χρησιμοποιείται με τον ίδιο τρόπο όπως ο χτυπητήρας
- A15.** Τοποθετείται με μια σπάτουλα, η οποία σταδιακά καθαρίζει το τοίχωμα του ανοξείδωτου κάδου και έτσι επιτυγχάνεται καλύτερη επεξεργασία όλων των υλικών του έτοιμου μείγματος.

Πίνακας ελέγχου με οθόνη

- B1** Ένδειξη χρόνου λειτουργίας για προβολή του χρόνου λειτουργίας που ρυθμίστηκε, που παρήλθε και που υπολείπεται
- B2** Κουμπί μείωσης χρόνου λειτουργίας
- B3** Κουμπί αύξησης χρόνου λειτουργίας
- B4** Ένδειξη ταχύτητας
- B5** Πλήκτρο αφής για έναρξη/διακοπή του προρυθμισμένου προγράμματος για ανάδευση με το χτυπητήρι
- B6** Πλήκτρο αφής για έναρξη/διακοπή του προρυθμισμένου προγράμματος για ανάδευση με τον δάρτη
- B7** Πλήκτρο αφής για έναρξη/διακοπή του προρυθμισμένου προγράμματος για ζύμωμα με τον γάντζο ζύμης
- B8** Πλήκτρο αφής για έναρξη/διακοπή του προρυθμισμένου προγράμματος για το μπλέντερ
- B9** Πλήκτρο αφής RESET
- B10** Πλήκτρο αφής έναρξης/παύσης

Κρεατομηχανή

- C1** Θάλαμος άλεσης
- C2** Σωλήνας τροφοδοσίας
- C3** Οπή εισαγωγής ελικοειδούς άξονα
- C4** Χοάνη
- C5** Πιστήρας
- C6** Ελικοειδής άξονας
- C7** Λεπίδα άλεσης
- C8** Δίσκος λεπτής άλεσης
- C9** Δίσκος μεσαίας άλεσης
- C10** Δίσκος χοντρής άλεσης
- C11** Βιδωτός δακτύλιος
- C12** Διαχωριστήρας
- C13** Εξάρτημα για κίμπε
- C14** Κωνικό εξάρτημα
- C15** Επιστόμιο για λουκανίκα
- C16** Βάση κουπάτ μπισκότων
- C17** Κουπάτ μπισκότων

Εξάρτημα για τρίψιμο*

- D1** Πιστήρας
- D2** Θάλαμος εισαγωγής τρίφτη
- D3** Κώνος για πολύ λεπτό τρίψιμο
- D4** Βιδωτός δακτύλιος για ασφάλιση του κωνικού τρίφτη εντός του θαλάμου
- D5** Κώνος για χοντρό τρίψιμο
- D6** Τρίφτης για κοπή σε φέτες
- D7** Κώνος για λεπτό τρίψιμο
- D8** Σωλήνας τροφοδοσίας

* Το πρόσθετο εξάρτημα δεν περιλαμβάνεται. Μπορείτε να το προμηθευτείτε ξεχωριστά.

Μπλέντερ

- E1** Εσωτερικό κάλυμμα
- E2** Εξωτερικό Καπάκι με οπή για την προσθήκη υλικών
- E3** Μοχλός ανάμειξης με χωρητικότητα 1,5 λίτρα
- E4** Μονάδα λεπίδων
- Αποτελεί βασικό μέρος του δοχείου ανάμειξης
- E5** Βάση για προσαρτησ/αφίρεση του μπλέντερ από την επάνω υποδοχή εξαρτημάτων της κεφαλής

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Η κουζινομηχανή προορίζεται για την επεξεργασία τυπικής ποσότητας τροφίμων για οικιακή κατανάλωση. Είναι κατάλληλη για ανάδευση, χτύπημα, ζύμωμα και πολτοποίηση υλικών, για άλεση κρέατος, για παρασκευή κίμπε ή λουκανίκων, για τρίψιμο τροφών και για την παρασκευή μπισκότων.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια της κουζίνομηχανής με νερό πλούσιον φρονιζόντας να μην εισχωρήσει υγρασία στον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A11**.
- Καθαρίστε την μπροστινή υποδοχή εξαρτημάτων **A4** για την τοποθέτηση του εξαρτήματος για άλεση ή τρίψιμο και την επάνω υποδοχή εξαρτημάτων **A7** για την τοποθέτηση του μπλέντερ, χρησιμοποιώντας μόνο στεγνό πανί.
- Καθαρίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας της κουζίνομηχανής μόνο με στεγνό πανί.



Προειδοποίηση:

Μην ξεπλένετε ποτέ την κουζίνομηχανή ή το καλώδιο τροφοδοσίας της με τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίζετε σε νερό.

- Πριν από τη χρήση καθαρίστε όλα τα μέρη που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα ως εξής:
- Πλύντε σχολαστικά το ανοξείδωτο μολ **A13**, το καπάκι **A18**, το κάλυμμα **A14**, τα εξαρτήματα **A15**, **A16**, **A17**, **A19**, τα μέρη του μύλου **C1-C17**, τα μέρη για άλεση **D1-D8** και τα αζεσούρα του μπλέντερ **E1-E2** με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων. Έπειτα ξεπλύνετε τα με καθαρό νερό και αφήστε τα να στεγνώσουν ή στεγνώστε τα καλά με πετσέτα κουζίνας.
- Πλύντε σχολαστικά το εσωτερικό του δοχείου ανάμειξης **E3** με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων και, έπειτα, ξεπλύνετε το αρκετές φορές με καθαρό νερό. Πλύντε την εξωτερική επιφάνεια του γυάλινου δοχείου ανάμειξης **E3** με ζεστό τρεχούμενο νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων και, στη συνέχεια, ξεπλύντε με καθαρό τρεχούμενο νερό. **Προσοχή:** Κατά τον καθαρισμό βεβαιωθείτε ότι δεν διεισδύει νερό στην κάτω πλευρά του δοχείου ανάμειξης **E5** μέσω της οπίας το δοχείο συνδέεται στην κουζίνομηχανή. Απομακρύντε προσεκτικά τυχόν υγρασία ή αφήστε να στεγνώσει τελείως. Αφήστε το εσωτερικό του δοχείου ανάμειξης **E3** να στεγνώσει τελείως και σκουπίστε με πετσέτα κουζίνας την εξωτερική επιφάνεια του γυάλινου δοχείου ανάμειξης **E3** για να στεγνώσει.



Προσοχή:

ΟΥΤΕ η κουζίνομηχανή ΟΥΤΕ άλλα μέρη ή αζεσούρα της συσκευής έχουν σχεδιαστεί για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων!

Κατά τον καθαρισμό του εσωτερικού του δοχείου ανάμειξης **E3**, εντός του οποίου βρίσκεται η μονάδα λεπίδων **E4**, και κατά τον καθαρισμό των δίσκων άλεσης **C8-C10**, της λεπίδας άλεσης **C7**, του ελικοειδούς άξονα του τρίφτη **C6** και των τριφτών **D3**, **D5-D7** πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί για να μην τραυματιστείτε από τις λεπίδες ή από ακιμχρές ακμές.


ΘΕΣΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ


- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη, στεγνή, καθαρή και εξαιρετικά σταθερή επιφάνεια, για παράδειγμα στον πάγκο της κουζίνας.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή κατά τρόπο που δεν υπάρχει κίνδυνος να την παρασύρει κάποιος περνώντας από δίπλα της και να τη ριξεί κάτω. Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή στην άκρη του πάγκου ή του τραπέζιου, γιατί οι δονήσεις κατά τη λειτουργία μπορεί να τη μετατοπίσουν και να τη ριξούν κάτω.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

- Προτού συνδέσετε την κουζίνομηχανή στην πρίζα, ελέγχετε πάντα ότι έχει αναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης, ότι η κεφαλή παλλαπλών λειτουργιών **A1** είναι τοποθετημένη στην οριζόντια θέση και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A11** είναι ρυθμισμένος στη θέση 0.
- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα. Ακουγεται ένα ηχητικό σήμα. Η ένδειξη **B1** και **B4**, τα πλήκτρα αφής **B5-B10**,



ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A11** και ο φωτισμός του ανοξείδωτου μολ φωτίζουν για μια στιγμή και έπειτα σβήνουν.

Στη συνέχεια, ο περιστροφικός διακόπτης **B10**  αναβοσβήνει επανειλημμένα.

- Πατήστε το κουμπί **B10**  για να ρυθμίσετε την κουζίνομηχανή στη λειτουργία αναμονής. Η συσκευή εκπέμπει ηχητικό σήμα, τα κουμπιά **B5-B9**, ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A11** και ο φωτισμός του ανοξείδωτου μολ φωτίζουν. Στη συνέχεια, τα κουμπιά **B5-B8** αναβοσβήνουν επανειλημμένα. Το ανοξείδωτο μολ, τα κουμπιά **B9-B10** και ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A11** παραμένουν αναμμένα.










Σημείωση:

Αν δεν επιλεγούν ρυθμίσεις μέσα σε 10 λεπτά από τη μετάβαση της κουζίνομηχανής στη λειτουργία αναμονής, ο πίνακας ελέγχου με οθόνη **A9**, ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A11** και ο φωτισμός του ανοξείδωτου μολ σβήνουν. Μόνο το κουμπί **B10**  παραμένει ενεργό. Αν αυτό συμβεί, απλώς πατήστε το κουμπί **B10**  για να επιστρέψει η κουζίνομηχανή στη λειτουργία αναμονής.

- Για να ενεργοποιήσετε την κουζίνομηχανή από τη λειτουργία αναμονής, χρησιμοποιήστε τα στοιχεία ελέγχου που περιγράφονται στη συνέχεια στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Διαβάστε ολόκληρο το εγχειρίδιο χρήσης προτού θέσετε την κουζίνομηχανή σε λειτουργία. Κατά τη λειτουργία της συσκευής πρέπει να ακολουθείτε τις οδηγίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Ο σκοπός και η μέθοδος χρήσης των επιμέρους τύπων αζεσούρα περιγράφονται στα αντίστοιχα κεφάλαια.
- Για να σταματήσετε τη λειτουργία, χρησιμοποιήστε τα αντίστοιχα στοιχεία ελέγχου. Σε περίπτωση που επέλεξε ένα από τα προγραμματισμένα προγράμματα, η λειτουργία σταματά αυτόματα με τη λήξη του προρυθμισμένου προγράμματος.
- Μόλις ολοκληρώσετε τη χρήση της κουζίνομηχανής, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και ότι ο περιστροφικός διακόπτης **A11** είναι ρυθμισμένος στη θέση 0. Κατόπιν, απουσιάζετε την κουζίνομηχανή από την πρίζα.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Στοιχείο ελέγχου	Χαρακτηριστικό
Κουμπί B10 	Αφού το συνδέσετε την κουζίνομηχανή στην πρίζα, περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα έως ότου αυτό το κουμπί γίνει ενεργό και, στη συνέχεια, πατήστε το για να μεταβεί η κουζίνομηχανή στη λειτουργία αναμονής.
	Αν η κουζίνομηχανή βρίσκεται σε λειτουργία, με το πάτημα αυτού του κουμπιού γίνεται παύση της λειτουργίας της. Η παύση λειτουργίας υποδεικνύεται από τον περιστροφικό διακόπτη A11 που αναβοσβήνει γρήγορα. Πατώντας ξανά αυτό το κουμπί, μπορείτε να επαναφέρετε την κουζίνομηχανή σε λειτουργία. Η λειτουργία μνήμης επιτρέπει την επαναφορά της συσκευής σε λειτουργία για έως 10 λεπτά μετά την παύση της λειτουργίας. Μετά από 10 λεπτά, ο πίνακας ελέγχου με οθόνη A9 και ο περιστροφικός διακόπτης A11 και ο φωτισμός του ανοξείδωτου μολ, σβήνουν. Μόνο το κουμπί B10 παραμένει ενεργό. Σε περίπτωση που προηγουμένως η κουζίνομηχανή λειτουργούσε στον χειροκίνητο τρόπο ρυθμίσεων, επαναφέρετε τον περιστροφικό διακόπτη A11 στη θέση 0.
	Αν η κουζίνομηχανή είναι συνδεδεμένη σε πρίζα και μόνο το κουμπί B10 είναι ενεργό στον πίνακα ελέγχου, πατήστε το για να μεταβεί η κουζίνομηχανή στη λειτουργία αναμονής.

<p>Κουμπιά B9 RESET (ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ)</p>	<p>Αν η κουζινομηχανή βρίσκεται σε λειτουργία προρυθμισμένου προγράμματος ή στον χειροκίνητο τρόπο ρυθμίσεων, πατήστε το κουμπί για να διακόψετε τη λειτουργία. Η κουζινομηχανή μεταβαίνει στη λειτουργία αναμονής. Στην περίπτωση του χειροκίνητου τρόπου ρυθμίσεων, θα πρέπει να επαναφέρετε τον περιστροφικό διακόπτη A11 στη θέση 0.</p>
<p>Κουμπιά B2  και B3 </p>	<p>Αρχικά επιλέξτε ένα προρυθμισμένο πρόγραμμα ή ρυθμίστε την ταχύτητα χειροκίνητα και, στη συνέχεια, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτά τα κουμπιά για να προσαρμόσετε ή να ρυθμίσετε τον χρόνο λειτουργίας. Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας της συσκευής στη μη αυτόματη λειτουργία είναι 10 λεπτά. Οι μέγιστοι ρυθμιζόμενοι χρόνοι για τα προρυθμισμένα προγράμματα είναι οι εξής: 4 λεπτά στο πρόγραμμα κηφήματος, 6 λεπτά στο πρόγραμμα ανάδευσης, 8 λεπτά στο πρόγραμμα ζύμωσης και 3 λεπτά στο πρόγραμμα ανάμιξης. Αν ο χρόνος λειτουργίας ανέρχεται σε 5 λεπτά ή λιγότερα, με κάθε πάτημα του κουμπιού B2 ο χρόνος μειώνεται κατά 30 δευτερόλεπτα. Αν ο χρόνος λειτουργίας είναι μεγαλύτερος από 5 λεπτά, με κάθε πάτημα του κουμπιού B2 ο χρόνος μειώνεται κατά 1 λεπτό. Αν ο χρόνος λειτουργίας ανέρχεται σε 5 λεπτά ή λιγότερα, με κάθε πάτημα του κουμπιού B3 ο χρόνος αυξάνεται κατά 30 δευτερόλεπτα. Αν ο χρόνος λειτουργίας είναι μεγαλύτερος από 5 λεπτά, με κάθε πάτημα του κουμπιού B3 ο χρόνος αυξάνεται κατά 1 λεπτό.</p>
<p>Κουμπιά B5 </p>	<p>Πατώντας αυτό το κουμπί στη λειτουργία αναμονής, μπορείτε να ξεκινήσετε το προρυθμισμένο πρόγραμμα για τύπωμα τροφών με το κτυπήτρι. Πατώντας ξανά αυτό το κουμπί, τερματίζετε το πρόγραμμα.</p>
<p>Κουμπιά B6 </p>	<p>Πατώντας αυτό το κουμπί στη λειτουργία αναμονής, μπορείτε να ξεκινήσετε το προρυθμισμένο πρόγραμμα για ανάδευση με τον δάρτη. Πατώντας ξανά αυτό το κουμπί, τερματίζετε το πρόγραμμα.</p>
<p>Κουμπιά B7 </p>	<p>Πατώντας αυτό το κουμπί στη λειτουργία αναμονής, μπορείτε να ξεκινήσετε το προρυθμισμένο πρόγραμμα για ζύμωμα με τον γάντζο ζύμης. Πατώντας ξανά αυτό το κουμπί, τερματίζετε το πρόγραμμα.</p>
<p>Κουμπιά B8 </p>	<p>Πατώντας αυτό το κουμπί στη λειτουργία αναμονής, μπορείτε να ξεκινήσετε το προρυθμισμένο πρόγραμμα για το μπλέντερ. Πατώντας ξανά αυτό το κουμπί, τερματίζετε το πρόγραμμα.</p>

<p>Περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας A11</p>	<p>Χρησιμεύει στη ρύθμιση της βαθμίδας ταχύτητας και στη διακοπή της λειτουργίας της συσκευής στον χειροκίνητο τρόπο ρυθμίσεων. 0 – διακόπτε τη λειτουργία της συσκευής 1–8 – βαθμίδες ταχύτητας (1 – ελάχιστη, 8 – μέγιστη) P – λειτουργία PULSE (παλμική) για αύξηση της ταχύτητας στο μέγιστο για σύντομο χρονικό διάστημα. Πρέπει να πατήσετε παρατεταμένα τον περιστροφικό διακόπτη A11 στη θέση P. Μόλις ο περιστροφικός διακόπτης A11 απελευθερωθεί, επιστρέφει στη θέση 0. Πατήστε παρατεταμένα τον περιστροφικό διακόπτη A11 στη θέση P μόνο για σύντομα διαστήματα μερικών δευτερολέπτων. Σε περίπτωση που συνδέσετε την κουζινομηχανή σε πρίζα ενώ ο περιστροφικός διακόπτης A11 δεν βρίσκεται στη θέση 0, θα πρέπει πρώτα να ρυθμίσετε τον περιστροφικό διακόπτη A11 στη θέση 0 και μόνο τότε θα μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή βαθμίδα ταχύτητας. Κάθε φορά που ολοκληρώνετε τη χρήση της κουζινομηχανής, βεβαιωθείτε ότι ο περιστροφικός διακόπτης A11 είναι ρυθμιζόμενος στη θέση 0.</p>
---	---

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΗΠΙΑΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ

Αυτό το πολυμίξερ διαθέτει λειτουργία ήπιας εκκίνησης που διασφαλίζει κατά την έναρξη της συσκευής την ομαλή θέση του μοτέρ σε κίνηση, έτσι ώστε να μην καταπονούνται τα εσωτερικά εξαρτήματα του προϊόντος και να παρατείνεται η διάρκεια ζωής του.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΜΟΤΕΡ

- Το μοτέρ της κουζινομηχανής διαθέτει μηχανισμό ασφαλείας που το προστατεύει από ζημιές σε περίπτωση που η κουζινομηχανή υποστεί υπερβολικά μεγάλο φορτίο ή παραμείνει σε λειτουργία για περισσότερο χρόνο. Σε περίπτωση που προκύψει τέτοια κατάσταση, ο μηχανισμός ασφαλείας ενεργοποιείται και η λειτουργία της κουζινομηχανής σταματά. Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα και αφήστε την κουζινομηχανή να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά.
- Μην αφήνετε την κουζινομηχανή σε παρατεταμένη λειτουργία υπό υψηλό φορτίο. Χωρίστε τις μεγάλες παρτίδες τροφίμων σε αρκετές μικρότερες.

ΑΝΑΔΕΥΣΗ, ΧΤΥΠΗΜΑ ΚΑΙ ΖΥΜΩΜΑ



Προειδοποίηση:

Πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση αξεσουάρ, η κουζινομηχανή πρέπει πάντα να είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα.

Κατά την τοποθέτηση ή την αφαίρεση προσαρτήματος από την/στην κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**, ενόσω η κουζινομηχανή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο, υπάρχει κίνδυνος ακούσιας ενεργοποίησης της συσκευής και πρόκλησης σοβαρών τραυματισμών.

ΠΛΑΝΗΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ

- Η κουζινομηχανή είναι εξοπλισμένη με πλανητικό σύστημα ανάμιξης, το οποίο λειτουργεί με βάση την αρχή διπλής περιστροφής του εξαρτήματος. Το εξάρτημα περιστρέφεται αριστερόστροφα κατά μήκος της εσωτερικής περιμέτρου του δοχείου, ενώ ταυτόχρονα περιστρέφεται γύρω από τον δικό του άξονα προς την αντίθετη κατεύθυνση. Έτσι διασφαλίζεται η διεξοδική και ομοιόμορφη ανάμιξη όλων των υλικών στο εσωτερικό του ανοξείδωτου μίλου.

Επιλογή τύπου εξαρτήματος

Τύπος εξαρτήματος	Λειτουργία
Αναδευτήρας A15 ή A19	Χρησιμοποιείται για την ανάδευση ρευστής και μεσαίας ρευστότητας ζύμης χωρίς μαγιά, για την προετοιμασία σαλατών, κρεμών, ζυμών κέικ, γεμίσεων κ.λπ. Μην την χρησιμοποιείτε για να ζυμώσετε σφιχτές ζύμες.
Χτυπητήρι A16	Χρησιμοποιείται για το χτύπημα ολόκληρων αυγών ή μόνο ασπραδιών, κρέμας σαντιγί, κρέμας διακόσμησης ζαχαροπλαστικής κ.λπ. Μην το χρησιμοποιείτε για ανάδευση υλικών ή ζύμωμα. Διαφορετικά, μπορεί να καταστραφεί.
Γάντζος ζύμης A17	Χρησιμοποιείται για το ζύμωμα διαφόρων τύπων ζύμης, συμπεριλαμβανομένης της βαριάς και της σφιχτής ζύμης, όπως για παράδειγμα ζύμη για ψωμί, ζύμη για πίτσα, ωπή ζύμη ζαχαροπλαστικής κ.λπ.

Τοποθέτηση προσαρτημάτων και προάρθρωση του ανοξειδωτο μπολ (ευκ. F)

- Βεβαιωθείτε ότι ο περιστροφικός διακόπτης **A11** είναι ρυθμισμένος στη θέση 0 και ότι η κουζινομηχανή είναι απουσυνδεδεμένη από την πρίζα. Τα καλύμματα **A8** και **A3** πρέπει να είναι τοποθετημένα στη θέση τους.



Σημείωση:

Η κουζινομηχανή διαθέτει μηχανισμό ασφαλείας που την εμποδίζει να τεθεί σε λειτουργία, εάν το κάλυμμα **A8** δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του.

- Με το ένα χέρι, ωθήστε τον μοχλό **A10** προς τα κάτω, προς την κατεύθυνση του συμβόλου με το ανοικτό λουκέτο. Με αυτήν την ενέργεια απελευθερώνεται η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**. Με το άλλο χέρι, κρατήστε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** από πάνω. Απελευθερώστε τον μοχλό **A10** και ανασπώστε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** μέχρι το τέρμα. Η ασφάλιση της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών **A1** στην ανοικτή θέση υποδεικνύεται από την επιστροφή του μοχλού **A10** στην αρχική του θέση (στο σύμβολο με το κλειστό λουκέτο), που συνοδεύεται από χαρακτηριστικό ήχο.
- Εισαγάγετε το ανοξειδωτο μπολ **A13** στη βάση **A6** και ασφαλίστε το στρέφοντάς το δεξιόστροφα. Μόλις το ανοξειδωτο μπολ **A13** προσαρτηθεί σωστά, δεν μπορεί να ανασπώθει από τη βάση **A6**.
- Επιλέξτε το εξάρτημα **A15**, **A16**, **A17** ή **A19** ανάλογα με την προβλεπόμενη χρήση του, περάστε το από την οπή **A5** στην κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** και στρέψτε το αριστερόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του. Τραβήξτε ελαφρά το εξάρτημα προς τα κάτω με το ένα χέρι, για να ελέγξετε ότι έχει προσαρτηθεί σωστά.
- Γεμίστε το ανοξειδωτο μπολ **A13** με τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε. Συνεχίστε όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Προσθήκη υλικών στο μπολ».
- Με το ένα χέρι, ωθήστε προς τα κάτω τον μοχλό **A10** και με το άλλο γείρετε αργά προς τα κάτω την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**, απελευθερώνοντας ταυτόχρονα τον μοχλό **A10**. Μόλις η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** γείρει στην οριζόντια θέση, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος, και ο μοχλός **A10** επανέρχεται στην οριζόντια θέση (στο σύμβολο με το κλειστό λουκέτο). Έτσι η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** είναι ασφαλισμένη στη θέση εργασίας.

Προσοχή:

Όταν γέρνετε προς τα κάτω την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**, πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα ώστε να μην μαγκώσουν τα δάκτυλά σας ανάμεσα στο εύκαμπο και το άκαμπο τμήμα της κουζινομηχανής.

- Τοποθετήστε το διαφανές κάλυμμα **A14** πάνω στο ανοξειδωτο μπολ **A13** κατά τρόπο που ο σωλήνας τροφοδοσίας να είναι στραμμένος προς το μπροστινό τμήμα της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών **A1**.

Προσθήκη υλικών στη γαβάθα

- Τοποθετήστε τα υλικά που θέλετε να επεξεργαστείτε μέσα στο ανοξειδωτο μπολ **A13**. Μην γεμίζετε το ανοξειδωτο μπολ **A13** πάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης, δηλ. τα 5 λίτρα.
- Εάν προστεθεί ανεπαρκής ποσότητα υλικών στο μπολ **A13** ενδέχεται η επεξεργασία τους να μην γίνει με τον βέλτιστο δυνατό τρόπο.
- Η ελάχιστη και μέγιστη ποσότητα υλικών προς επεξεργασία στην ίδια παρτίδα παρουσιάζονται στον πίνακα που ακολουθεί. Διάφορες συνταγές περιλαμβάνουν ενδεχομένως διαφορετικές αναλογίες υλικών σε σκόνη (χύμα) και σε υγρή μορφή και, άρα, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η συνολική σύνθεση της εκάστοτε συνταγής.

Υλικά/Τύπος ζύμης	Ελάχιστη ποσότητα	Μέγιστη ποσότητα
Ασπράδια αυγού	4 τμχ.	12 τμχ.
Κρέμα σαντιγί	300 g	800 g
Ζύμη για κέικ, ζύμη για μπισκότα, είδη ζαχαροπλαστικής κ.λπ.	400 g αλεύρι	1500 g αλεύρι
Ζύμη για ψωμί κ.λπ.	400 g αλεύρι	1500 g αλεύρι


Λειτουργία της κουζινομηχανής με τον γάντζο ζύμης, τον αναδευτήρα ή το χτυπητήρι

- Προτού συνδέσετε την κουζινομηχανή στην πρίζα, ελέγχετε πάντα ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης, ότι η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** είναι τοποθετημένη στην οριζόντια θέση και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A11** είναι ρυθμισμένος στη θέση 0.
- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα. Πατήστε το κουμπί **B10** για να ρυθμίσετε την κουζινομηχανή στη λειτουργία αναμονής.

Προρυθμισμένα προγράμματα

- Η κουζινομηχανή διαθέτει τρία προρυθμισμένα προγράμματα: ανάδευση, χτύπημα και ζύμωμα.



Κουμπί	Εξάρτημα	Πορεία προγράμματος:
	Χτυπητήρι A16	<ul style="list-style-type: none"> Προρυθμισμένη ταχύτητα: 1-8 Διάρκεια προγράμματος: 4 λεπτά <p>Κατά την έναρξη του προγράμματος η ταχύτητα αυξάνεται σταδιακά ανά διαστήματα των περ. 3 δευτερολέπτων μέχρι τη βαθμίδα ταχύτητας 8.</p>
	Αναδευτήρας A15 ή A19	<ul style="list-style-type: none"> Προρυθμισμένη ταχύτητα: 1-6 Διάρκεια προγράμματος: 3 λεπτά <p>Κατά την έναρξη του προγράμματος η ταχύτητα αυξάνεται σταδιακά ανά διαστήματα των περ. 6 δευτερολέπτων μέχρι τη βαθμίδα ταχύτητας 6.</p>




	Γάντζος ζύμης A17	<ul style="list-style-type: none"> • Προρυθμισμένη ταχύτητα: 1-3 • Διάρκεια προγράμματος: 6 λεπτά <p>Η ταχύτητα 1 επιλέγεται για το πρώτο λεπτό λειτουργίας, η ταχύτητα 2 για τα δύο λεπτά που ακολουθούν, και η ταχύτητα 3 για τα τελευταία 3 λεπτά λειτουργίας.</p>
---	-----------------------------	---

- Στη λειτουργία αναμονής, εκκινήστε τον κύκλο λειτουργίας με προρυθμισμένη ταχύτητα και διάρκεια πατώντας το κουμπί ενός από τα προρυθμισμένα προγράμματα. Τα ακόλουθα κουμπιά θα ανάψουν: **B9–B10**, το κουμπί του τρέχοντος επιλεγμένου προγράμματος, ενδεικτικά λυχνία ταχύτητας **B4** (η τρέχουσα ταχύτητα υποδεικνύεται από τον αριθμό των σφηστών ενδεικτικών λυχνιών στη σκάλα ταχύτητας), και ο υπολειπόμενος χρόνος αντίστοιχης μέτρησης του τρέχοντος χρόνου θα εμφανιστεί στην οθόνη.



Σημείωση:

Στα προρυθμισμένα προγράμματα δεν είναι δυνατή η προσαρμογή της ταχύτητας. Ο χρόνος μπορεί να προσαρμοστεί από τον πίνακα ελέγχου με τα κουμπιά **B2**  και **B3** . Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να οριστεί έχει ως εξής, 04:00 στο πρόγραμμα κτηνήματος, 06:00 στο πρόγραμμα ανάδευσης και 08:00 στο πρόγραμμα ζυμώματος.

- Για να διακόψετε ένα πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί **B10** . Πατώντας ξανά το κουμπί **B10**  το πρόγραμμα συνεχίζεται. Η λειτουργία μνήμης επιτρέπει την επανεκκίνηση του προγράμματος μέχρι και 10 λεπτά μετά την παύση του. Μετά από 10 λεπτά, η οθόνη του πίνακα ελέγχου **A9** σβήνει. Μόνο το κουμπί **B10**  παραμένει ενεργό στον πίνακα ελέγχου.
- Αν θέλετε να τερματίσετε πρόωρα ένα πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί **B9** RESET ή το κουμπί με το οποίο εκκινήσατε το πρόγραμμα.
- Μόλις το πρόγραμμα ολοκληρωθεί, η κουζίνομηχανή εκπέμπει ηχητικό σήμα και τερματίζει τη λειτουργία της, για να μεταβεί στη λειτουργία αναμονής.



Προειδοποίηση:

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δεν πρέπει να τοποθετούνται αντικείμενα όπως κουτάλια, μαχαίρια κουζίνας, πιρούνια κ.λπ. μέσα στο ανοξείδωτο μπωλ **A13**, καθώς ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά στη συσκευή.

Χειροκίνητη ρύθμιση συσκευής



- Αν δεν επιθυμείτε να επιλέξετε τα προρυθμισμένα προγράμματα, μπορείτε να ορίσετε μόνοι σας την ταχύτητα και τη διάρκεια επεξεργασίας.
- Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της ταχύτητας κατά τη λειτουργία της συσκευής. Συνιστούμε να ξεκινάτε πάντα από χαμηλότερη ρύθμιση ταχύτητας και, στη συνέχεια, να την αυξάνετε σταδιακά ανάλογα με τις ανάγκες. Συνιστούμε η επεξεργασία των ρευστών ζυμών να γίνεται σε χαμηλότερη ταχύτητα. Με αυτόν τον τρόπο, προλαμβάνεται το πιπίλιασμα των υλικών. Όταν αναμειχθούν καλά μεταξύ τους, αυξήστε την ταχύτητα στο απαιτούμενο επίπεδο. Οι συστατικοί χρόνοι επεξεργασίας τροφίμων και οι συστασιμμένες ρυθμίσεις ταχύτητας παρουσιάζονται στον πίνακα «Σύντομος οδηγός για την επεξεργασία υλικών».

Ρύθμιση ταχύτητας

- Με τη μετακίνηση του περιστροφικού διακόπτη ταχύτητας **A11** στην απαιτούμενη βαθμίδα ταχύτητας τίθεται η κουζίνομηχανή σε λειτουργία. Στην οθόνη **A9** εμφανίζεται ο χρόνος λειτουργίας που έχει παρέλθει.

- Ο χρόνος επεξεργασίας για τα περισσότερα υλικά αντιστοιχεί συνήθως σε μερικά λεπτά. Όταν χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι, συνιστούμε να μην υπερβαίνετε τον χρόνο λειτουργίας των 4 λεπτών, όταν χρησιμοποιείτε τον αναθευτήρα τα 6 λεπτά, και τον γάντζο ζύμης τα 8 λεπτά.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, μετακινήστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0. Με τον τρόπο αυτό η κουζίνομηχανή μεταβαίνει στη λειτουργία αναμονής. Η κουζίνομηχανή σταματά αυτόματα μετά από 10 λεπτά λειτουργίας, εκτός εάν μετακινήσετε προηγουμένως τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0. Σε περίπτωση που σημειώθηκε αυτόματα διακοπή λειτουργίας, επαναφέρετε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0.

Ρύθμιση της ταχύτητας και της διάρκειας λειτουργίας

- Με τη μετακίνηση του περιστροφικού διακόπτη ταχύτητας **A11** στην απαιτούμενη βαθμίδα ταχύτητας τίθεται σε λειτουργία η κουζίνομηχανή. Στην οθόνη **A9** ξεκινά η αντίστοιχη μέτρηση του χρόνου λειτουργίας που έχει παρέλθει.
- Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά **B2**  και **B3**  για να επιλέξετε την επιθυμητή διάρκεια λειτουργίας. Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας που μπορεί να οριστεί είναι τα 10 λεπτά. Στην οθόνη **A9** εμφανίζεται ο χρόνος που υπολείπεται μέχρι να παρέλθει η επιλεγμένη διάρκεια. Μόλις παρέλθει η επιλεγμένη διάρκεια, η κουζίνομηχανή εκπέμπει έναν χαρακτηριστικό ήχο, σταματά αυτόματα και μεταβαίνει στη λειτουργία αναμονής.
- Επαναφέρετε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A11** στη θέση 0.



Προσοχή:

Ο μέγιστος χρόνος συνεχόμενης λειτουργίας είναι 10 λεπτά. Στη συνέχεια, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά.

Παλμική βαθμίδα

- Αν επιθυμείτε να αυξήσετε για λίγο την ταχύτητα στη μέγιστη βαθμίδα, μετακινήστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση **P** (παλμική λειτουργία) και κρατήστε τον για λίγο παρατεταμένα σε αυτήν τη θέση. Μόλις ο περιστροφικός διακόπτης **A11** απελευθερωθεί, επιστρέφει αυτόματα στη θέση 0. Πατήστε παρατεταμένα τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση P μόνο για σύντομα διαστήματα μερικών δευτερολέπτων.

Σύντομος οδηγός για την επεξεργασία υλικών

Εξάρτημα	Υλικά	Συνιστώμενες ρυθμίσεις
Χτυπητήρι A16	ασπράδια αυγού, σατιγί, κρέμες διακόσμησης ζαχαροπλαστικής κ.λπ.	<ul style="list-style-type: none"> • Ταχύτητα: 6-8 • Χρόνος: 2-4 λεπτά
Αναθευτήρας A15 ή A19	σούπες, κρέμες, μείγματα για κέικ, μείγματα γέμισης	<ul style="list-style-type: none"> • Ταχύτητα: 4-6 • Χρόνος: 3-4 λεπτά
Γάντζος ζύμης A17	ζύμη για ψωμί, ζύμη για πίτσα κ.λπ.	<ul style="list-style-type: none"> • Ταχύτητα: 1-3 • Χρόνος: 4-6 λεπτά <p>Για τον συγκεκριμένο τύπο εξαρτήματος δεν συνιστώνται υψηλότερες ταχύτητες.</p>



Σημείωση:

Οι παραπάνω ταχύτητες και χρόνοι επεξεργασίας αναφέρονται ενδεικτικά. Για να μην πετάγονται υλικά έξω από το ανοξείδωτο μολό **A13**, επιλέξτε αρχικά βαθμίδα ταχύτητας 1 έως 2. Στη συνέχεια, επιλέξτε υψηλότερη ταχύτητα, όπως απαιτείται. Για την ευκολότερη ανάμιξη ζύμης συνιστάται η χρήση μαλακής μαργαρίνης ή βουτύρου.

Όταν χτυπάτε ασπράδια αυγών, το ανοξείδωτο μολό **A13** και το χτυπητήρι **A16** πρέπει να είναι απολύτως 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 μαργάκα.

Η κρέμα σαντιγί θα πρέπει να ψύχεται σε θερμοκρασία 6 °C προτού χτυπηθεί. Πριν από την επεξεργασία τους, τα υλικά για την παρασκευή διαφόρων ζυμών θα πρέπει να παραμένουν σε θερμοκρασία δωματίου.

Απομάκρυνση ή αποκόλληση υλικών κολλημένων στα τοιχώματα

- Σε περίπτωση που πρέπει να απομακρύνετε υλικά ή αν τα υλικά (π.χ. ζύμη) είναι κολλημένα στα τοιχώματα του μολό **A13** και πρέπει να τα αποκολλήσετε, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής πατώντας το κουμπί RESET **B9** (στα προρυθμισμένα προγράμματα) ή μετακινήστε τον περιστροφικό διακόπτη από τη κάλυμμα **A11** στη θέση 0. **Προσοχή:** Η διακοπή της λειτουργίας της συσκευής καταργεί όλες τις προηγούμενες ρυθμίσεις.
- Βεβαιωθείτε ότι ο περιστροφικός διακόπτης **A11** βρίσκεται στη θέση 0 και αποσυνδέετε την κουζίνομηχανή από την πρίζα.
- Σε περίπτωση που έχει χρησιμοποιηθεί το κάλυμμα **A14**, αφαιρέστε το αρχικά. Στη συνέχεια, γείρετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** για να ανοίξει. Βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά ασφαλισμένη στην επάνω ανοικτή θέση και αφαιρέστε τα υλικά που πρέπει. Αν υπάρχουν υλικά κολλημένα στα τοιχώματα του μολό, χρησιμοποιήστε μια απλή σπάτουλα κουζίνας για να τα ξεκολλήσετε από τα τοιχώματα του μολό **A13**.
- Βεβαιωθείτε ότι μέσα στο ανοξείδωτο μολό **A13** βρίσκονται μόνο υλικά που θέλετε να επεξεργαστείτε. Επαναφέρετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** ξανά στη θέση εργασίας. Τοποθετήστε το κάλυμμα **A14** πάνω στο μολό **A13**. Συνδέστε την κουζίνομηχανή σε μια πρίζα και επιλέξτε τις ρυθμίσεις σύμφωνα με τις ανάγκες σας.

Τερματισμός λειτουργίας και αποσυρμολόγηση των αξεσουάρ

- Μόλις ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, μετακινήστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0 και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Αν έχετε χρησιμοποιήσει το διαφανές κάλυμμα του μολό **A14**, αφαιρέστε το.
- Με το ένα χέρι, ωθήστε τον μοχλό **A10** προς τα κάτω, προς την κατεύθυνση του συμβόλου με το ανοικτό λουκέτο. Με αυτήν την ενέργεια απελευθερώνεται η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**. Ταυτόχρονα, με το άλλο χέρι, κρατήστε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** από πάνω. Απελευθερώστε τον μοχλό **A10** και ανασπώστε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** μέχρι το τέρμα. Η ασφάλιση της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών **A1** στην ανοικτή θέση υποδεικνύεται από την επιστροφή του μοχλού **A10** στην αρχική του θέση (στο σύμβολο με το κλειστό λουκέτο), που συνοδεύεται από χαρακτηριστικό ήχο.
- Πίστετε απαλά το εξάρτημα που χρησιμοποιήσατε προς τα επάνω, προς την κατεύθυνση της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών **A1** περιστρέφοντάς το ταυτόχρονα δεξιόστροφα. Έτσι θα το απασφαλίσετε και μπορείτε να το αφαιρέσετε από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**.
- Περιστρέψτε το ανοξείδωτο μολό **A13** αριστερόστροφα και αφαιρέστε το με προσοχή από τη βάση **A6**.
- Επαναφέρετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** στην οριζόντια θέση.
- Καθαρίζετε τα χρησιμοποιημένα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση, σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο κεφάλαιο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.

ΑΛΕΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣ, ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΕΜΠΑΠ, ΓΕΜΙΣΜΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ



Προειδοποίηση:

Πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση αξεσουάρ, η κουζίνομηχανή πρέπει πάντα να είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα.

Κατά την τοποθέτηση ή την αφαίρεση μύλου από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**, ενόσω η κουζίνομηχανή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο, υπάρχει κίνδυνος ακούσιας ενεργοποίησης της συσκευής και πρόκλησης σοβαρών τραυματισμών.

Συναρμολόγηση του μύλου για άλεση κρέατος (εικ. C και C₂)

- Εισαγάγετε τον ελικοειδή άξονα **C6** μέσα στο θάλαμο άλεσης **C1**. Παράλληλα, βεβαιωθείτε ότι ο ελικοειδής άξονας **C6** έχει εισέλθει στον θάλαμο άλεσης **C1** προς τη σωστή κατεύθυνση και εφαρμόζει σωστά.
- Τοποθετήστε τη λεπίδα άλεσης **C7** πάνω στον άξονα **C6** με την ακμή στραμμένη έξω από τον θάλαμο **C1** και πάνω σε αυτήν προσαρτήστε ένα δίσκο άλεσης **C8**, **C9** ή **C10** ανάλογα με το επιθυμητό πάχος άλεσης. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος άλεσης εφαρμόζει καλά περιμετρικά μέσα στην οπή που υπάρχει στον θάλαμο άλεσης **C1**.



Προειδοποίηση:

Κατά τον χειρισμό της λεπίδας άλεσης **C7** και των δίσκων άλεσης **C8**, **C9** ή **C10**, πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί ώστε να μην τραυματιστείτε από τα αιχμηρά μέρη τους.

- Τοποθετήστε τον βιδωτό δακτύλιο **C11** πάνω στον θάλαμο άλεσης **C1** και βιδώστε τον μέχρι να σφίξει καλά.

Συναρμολόγηση του μύλου για την παρασκευή κίμπε (εικ. C και C₂)

- Εισαγάγετε τον ελικοειδή άξονα **C6** μέσα στο θάλαμο άλεσης **C1**. Παράλληλα, βεβαιωθείτε ότι ο ελικοειδής άξονας **C6** έχει εισέλθει στον θάλαμο άλεσης **C1** προς τη σωστή κατεύθυνση και εφαρμόζει σωστά.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα για κίμπε **C13** πάνω στον άξονα **C6** και βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζει καλά περιμετρικά μέσα στην οπή που υπάρχει στον θάλαμο άλεσης **C1**. Τοποθετήστε το κωνικό εξάρτημα **C14** πάνω στο εξάρτημα για κίμπε **C13**.
- Ολοκληρώστε τη συναρμολόγηση βιδώνοντας τον βιδωτό δακτύλιο **C11** πάνω στον θάλαμο άλεσης **C1**. Σφίξτε καλά τον βιδωτό δακτύλιο **C11** ασκώντας την απαιτούμενη δύναμη.

Συναρμολόγηση του μύλου για το γέμισμα λουκάνικων (εικ. C και C₂)

- Εισαγάγετε τον ελικοειδή άξονα **C6** μέσα στο θάλαμο άλεσης **C1**. Παράλληλα, βεβαιωθείτε ότι ο ελικοειδής άξονας **C6** έχει εισέλθει στον θάλαμο άλεσης **C1** προς τη σωστή κατεύθυνση και εφαρμόζει σωστά.
- Τοποθετήστε τον διαχωριστή **C12** πάνω στον άξονα **C6** και βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζει καλά περιμετρικά μέσα στην οπή που υπάρχει στον θάλαμο άλεσης **C1**. Τοποθετήστε το εξάρτημα για γέμισμα λουκάνικων **C15** πάνω στον διαχωριστή **C12**.
- Ολοκληρώστε τη συναρμολόγηση βιδώνοντας τον βιδωτό δακτύλιο **C11** πάνω στον θάλαμο άλεσης **C1**. Σφίξτε καλά τον βιδωτό δακτύλιο **C11** ασκώντας την απαιτούμενη δύναμη.

Συναρμολόγηση του μύλου για την παρασκευή μπισκότων (εικ. C και C₂)

- Εισαγάγετε τον ελικοειδή άξονα **C6** μέσα στο θάλαμο άλεσης **C1**. Παράλληλα, βεβαιωθείτε ότι ο ελικοειδής άξονας **C6** έχει εισέλθει στον θάλαμο άλεσης **C1** προς τη σωστή κατεύθυνση και εφαρμόζει σωστά.
- Τοποθετήστε τον διαχωριστή **C12** πάνω στον άξονα **C6** και βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζει καλά περιμετρικά μέσα στην οπή που υπάρχει στον θάλαμο άλεσης **C1**. Εισαγάγετε τη βάση κουπάτ μπισκότων **C16** μέσα στο βιδωτό δακτύλιο **C11**.

- Βιδώστε τον βιδωτό δακτύλιο **C11** μαζί με τη βάση κουπάτ μισιακότων **C16** πάνω στον θάλαμο άλεσης **C1**. Σφίξτε καλά τον βιδωτό δακτύλιο **C11** ασκώντας την απαιτούμενη δύναμη.
- Ολοκληρώστε τη συναρμολόγηση εισάγοντας το κουπάτ μισιακότων **C17** μέσα στη βάση **C16**.

Στερέωση του συναρμολογημένου μύλου στην κουζίνομηχανή (εικ. G-J)

- Βεβαιωθείτε ότι ο περιστροφικός διακόπτης **A11** είναι ρυθμισμένος στη θέση 0 και ότι η κουζίνομηχανή είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα. Η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** πρέπει να έχει κλίση προς τα κάτω, στην οριζόντια θέση, και τα εξαρτήματα **A15**, **A16**, **A17** ή **A19** θα πρέπει να έχουν αφαιρεθεί. Το κάλυμμα **A8** πρέπει να είναι τοποθετημένο στη θέση του.



Σημείωση:

Η κουζίνομηχανή διαθέτει μηχανισμό ασφαλείας που την εμποδίζει να τειθεί σε λειτουργία, εάν το κάλυμμα **A8** δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του.

- Αφαιρέστε το μπροστινό κάλυμμα **A3** από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**. Για να αφαιρέσετε το μπροστινό κάλυμμα **A3**, θα πρέπει να πιέσετε προς τα κάτω με τον δείκτη σας το κάτω μέρος του καλύμματος **A3** ώστε να το ασφαλίσετε και να μπορείτε να το αφαιρέσετε τραβώντας το προς τα επάνω.
- Τοποθετήστε τον συναρμολογημένο μύλο πάνω στην μπροστινή υποδοχή **A4** σε γωνία περίπου 45° και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τέρμα για να τον ασφαλίσετε στη θέση λειτουργίας.
- Στερεώστε την ανοξείδωτη χοάνη **C4** πάνω στον σωλήνα τροφοδοσίας του μύλου **C2**, και τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο για να συλλέξετε τα υλικά κάτω από τον μύλο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για τον σκοπό αυτόν το ανοξείδωτο μπολ **A13**. Όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα παρασκευής κίμπε ή το εξάρτημα παρασκευής μισιακότων, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε δίσκο.


Άλεση κιά

- Προετοιμάστε πρώτα το κρέας για 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 τον σωλήνα τροφοδοσίας **C2**.



Προειδοποίηση:

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

- Προτού συνδέσετε την κουζίνομηχανή στην πρίζα, ελέγχετε πάντα ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης, ότι η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** είναι τοποθετημένη στην οριζόντια θέση και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A11** είναι ρυθμισμένος στη θέση 0.
- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα. Πατήστε το κουμπί **B10**  για να ρυθμίσετε την κουζίνομηχανή στη λειτουργία αναμονής.
- Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** για να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα. Για την άλεση κρέατος, συνιστάται να ρυθμίσετε την ταχύτητα στη βαθμίδα 4. Επιλέγεται πάντα αρχικά τη χαμηλότερη ταχύτητα και, στη συνέχεια, μπορείτε να την αυξήσετε ανάλογα με τις ανάγκες. Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος λειτουργίας που έχει παρέλθει.
- Σταδιακά, προσθέστε τα κομμάτια του κρέατος στο σωλήνα τροφοδοσίας **C2** και σπρώξτε τα κάτω με τον πιστήριο **C5**. Προσέξτε να μην αποφράξετε το σωλήνα τροφοδοσίας **C2** με κάποια μεγάλη ποσότητα κρέατος. Μην επεξεργάζεστε περισσότερα από 5 kg κρέατος ανά δόση. Ο χρόνος επεξεργασίας είναι μόνο μερικά λεπτά.




Προειδοποίηση:

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δακτύλα σας ή άλλα αντικείμενα για να πιέσετε μέσα το κρέας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιστήριο **C5** που παρέχεται.

- Ο κιάς πέφτει μέσα στο δοχείο που βρίσκεται κάτω από τον μύλο. Μπορείτε να αφαιρέσετε το κρέας που παραμένει στον θάλαμο άλεσης **C1** αλέθοντας μια φέτα ψωμί ή ένα μικρό ψωμάκι.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, μετακινήστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0.
- Η κουζίνομηχανή σταματά αυτόματα μετά από 10 λεπτά λειτουργίας, εκτός εάν την απενεργοποιήσετε μετακινώντας προηγούμενος τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0. Σε περίπτωση που σημειώθηκε αυτόματα διακοπή λειτουργίας, επαναφέρετε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0.

Παρασκευή κίμπε

- Παρασκευάστε ένα μείγμα προαλεσμένου κρέατος για κίμπε και τοποθετήστε το πάνω στη χοάνη **C4**.
- Προτού συνδέσετε την κουζίνομηχανή στην πρίζα, ελέγχετε πάντα ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης, ότι η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** είναι τοποθετημένη στην οριζόντια θέση και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A11** είναι ρυθμισμένος στη θέση 0.
- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα. Πατήστε το κουμπί **B10**  για να ρυθμίσετε την κουζίνομηχανή στη λειτουργία αναμονής.
- Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** για να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα. Για την παρασκευή κίμπε, συνιστάται να ρυθμίσετε την ταχύτητα στη βαθμίδα 4. Επιλέγεται πάντα αρχικά τη χαμηλότερη ταχύτητα και, στη συνέχεια, μπορείτε να την αυξήσετε ανάλογα με τις ανάγκες. Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος λειτουργίας που έχει παρέλθει.
- Σταδιακά, προσθέστε το μείγμα προαλεσμένου κρέατος μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας **C2** και σπρώξτε το με τον πιστήριο **C5**. Το αποτέλεσμα θα είναι ένας κενός σωλήνας κρέατος, ο οποίος στη συνέχεια κόβεται σε μικρότερα κομμάτια. Το κίμπε είναι ένα παραδοσιακό γεύμα από τη Μέση Ανατολή που παρασκευάζεται κατά κανόνα από κιά και ολόκληρους σπόρους αιταριού.




Προειδοποίηση:

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δακτύλα σας ή άλλα αντικείμενα για να πιέσετε μέσα το μείγμα κρέατος. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιστήριο **C5** που παρέχεται.

- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, μετακινήστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0.
- Η κουζίνομηχανή σταματά αυτόματα μετά από 10 λεπτά λειτουργίας, εκτός εάν την απενεργοποιήσετε μετακινώντας προηγούμενος τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0. Σε περίπτωση που σημειώθηκε αυτόματα διακοπή λειτουργίας, επαναφέρετε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0.

Γέμισμα λουκανίκων

- Ετοιμάστε ένα τεχνικό έντερο το οποίο θα γεμίσετε με προαλεσμένο κρέας, και αφήστε το να μουλιάσει σε κλαρό νερό για περίπου 10 λεπτά. Τοποθετήστε το μείγμα κιά επάνω στη χοάνη **C4**. Βγάλτε το τεχνικό έντερο παρασκευής αλλαντικών από το νερό, σουβλίστε ή δέστε το ένα άκρο του και περάστε το άλλο άκρο σαν μια κάλσα επάνω στο εισατόμιο για λουκανίκια **C15**.
- Προτού συνδέσετε την κουζίνομηχανή στην πρίζα, ελέγχετε πάντα ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης, ότι η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** είναι τοποθετημένη στην οριζόντια θέση και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A11** είναι ρυθμισμένος στη θέση 0.
- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα. Πατήστε το κουμπί **B10**  για να ρυθμίσετε την κουζίνομηχανή στη λειτουργία αναμονής.

- Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** για να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα. Για τα γέμισμα λουκανίκων, συνιστάται να ρυθμίσετε την ταχύτητα στη βαθμίδα 4. Επιλέγεται πάντα αρχικά η χαμηλότερη ταχύτητα και, στη συνέχεια, μπορείτε να την αυξήσετε ανάλογα με τις ανάγκες. Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος λειτουργίας που έχει παρέλθει.
- Με το ένα χέρι συγκρατήστε το τεκνικό έντερο πάνω στο εξάρτημα **C15** και χρησιμοποιήστε το άλλο χέρι για να στρώξετε το μείγμα κιάμι με τον πιεστήρα **C5** μέσα από τον σωλήνα τροφοδοσίας του μύλου **C2**. Εάν το τεκνικό έντερο παρασκευάζει αλλαντικών κολλήσει στο εξάρτημα **C15**, πρέπει να το υγράνετε με νερό ξανά.




Προειδοποίηση:

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάκτυλά σας ή άλλα αντικείμενα για να πιέσετε μέσα το μείγμα κρέατος. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα **C5** που παρέχεται.

- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, μετακινήστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0.
- Η κουζίνομηχανή σταματά αυτόματα μετά από 10 λεπτά λειτουργίας, εκτός εάν την απενεργοποιήσετε μετακινώντας προηγουμένως τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0. Σε περίπτωση που σημειώθηκε αυτόματη διακοπή λειτουργίας, επαναφέρετε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0.

Παρασκευή μπισκότων

- Τοποθετήστε την προετοιμασμένη ζύμη επάνω στη χοάνη **C4**.
- Περάστε το κουπάτ μπισκότων **C17** προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά για να ρυθμίσετε το επιθυμητό σχήμα μπισκότων.
- Προτού συνδέσετε την κουζίνομηχανή στην πρίζα, ελέγχετε πάντα ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης, ότι η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** είναι τοποθετημένη στην οριζόντια θέση και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A11** είναι ρυθμισμένος στη θέση 0.
- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα. Πατήστε το κουμπί **B10**  για να ρυθμίσετε την κουζίνομηχανή στη λειτουργία αναμονής.
- Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** για να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα. Για την παρασκευή μπισκότων, συνιστάται να ρυθμίσετε την ταχύτητα στη βαθμίδα 3-4. Επιλέγεται πάντα αρχικά η χαμηλότερη ταχύτητα και, στη συνέχεια, μπορείτε να την αυξήσετε ανάλογα με τις ανάγκες. Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος λειτουργίας που έχει παρέλθει.
- Χρησιμοποιήστε τον πιεστήρα **C5** για να πιέσετε τη ζύμη μέσα από τον σωλήνα τροφοδοσίας **C2**. Το αποτέλεσμα θα είναι μια ζύμη με το σχήμα που θα δώσετε χρησιμοποιώντας το κουπάτ μπισκότων **C17**. Σας συνιστούμε να τοποθετήσετε έναν δίσκο ή την παλάμη σας κάτω από την έξοδο της ζύμης. Στη συνέχεια, κόψτε τη φαρμαρισμένη ζύμη σε μικρότερα κομμάτια.



Προειδοποίηση:

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάκτυλά σας ή άλλα αντικείμενα για να πιέσετε μέσα τη ζύμη. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα **C5** που παρέχεται.

- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, μετακινήστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0.
- Η κουζίνομηχανή σταματά αυτόματα μετά από 10 λεπτά λειτουργίας, εκτός εάν την απενεργοποιήσετε μετακινώντας προηγουμένως τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0. Σε περίπτωση που σημειώθηκε αυτόματη διακοπή λειτουργίας, επαναφέρετε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0.

Τερματισμός λειτουργίας και αποσυναρμολόγηση του μύλου

- Μόλις ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, μετακινήστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0 και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Για να αποσυναρμολογήσετε τον μύλο από την κουζίνομηχανή, αφαιρέστε πρώτα τη χοάνη **C4**. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί

A2, περιστρέψτε τον μύλο δεξιόστροφα και τραβήξτε τον προς τα επάνω για να τον αφαιρέσετε από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**. Αφού αφαιρέσετε τον μύλο, επανατοποθετήστε το κάλυμμα της μπροστινής υποδοχής εξαρτημάτων **A3** στη θέση του.

- Όταν αποσυναρμολογήσετε την κρεατομηχανή στα επιμέρους τμήματά της, εκτελέστε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά.
- Καθαρίζετε τα χρησιμοποιούμενα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση, σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο κεφάλαιο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.

ΤΡΙΨΙΜΟ



Προειδοποίηση:

Πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση αξεσουάρ, η κουζίνομηχανή πρέπει πάντα να είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα.

Κατά την τοποθέτηση ή την αφαίρεση ενός εξαρτήματος τρίψης από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**, ενόσω η κουζίνομηχανή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο, υπάρχει κίνδυνος ακούσιας ενεργοποίησης της συσκευής και πρόκλησης σοβαρών τραυματισμών.

Συναρμολόγηση του εξαρτήματος για τρίψιμο (εικ. D)

- Εισαγάγετε έναν από τους κωνικούς τρίψτες **D3**, **D5**, **D6** ή **D7** μέσα στον θάλαμο **D2**. Στη συνέχεια, βεβαιωθείτε ότι ο κωνικός τρίψτης έχει εισέλθει στο εσωτερικό του θαλάμου **D2** προς τη σωστή κατεύθυνση, και ότι εφαρμόζει σωστά στο εσωτερικό του θαλάμου **D2**. Για συμβουλές σχετικά με την επιλογή κωνικού τρίψτη, βλ. τον Σύντομο οδηγό επιλογής κωνικού τρίψτη.



Προσοχή:

Κατά την εισαγωγή ενός κωνικού τρίψτη **D3**, **D5**, **D6** ή **D7** μέσα στον θάλαμο **D2**, πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί ώστε να μην τραυματιστείτε από τις αιχμηρές ακμές.

- Ασφαλίστε τον κωνικό τρίψτη μέσα στον θάλαμο **D2** βιδώνοντας τον βιδωτό δακτύλιο **D4** πάνω στο μπροστινό τμήμα του θαλάμου **D2**. Σφίξτε καλά τον βιδωτό δακτύλιο **D4** ασκώντας την απαιτούμενη δύναμη.

Στερέωση του συναρμολογημένου εξαρτήματος για τρίψιμο στην κουζίνομηχανή (εικ. K)

- Βεβαιωθείτε ότι ο περιστροφικός διακόπτης **A11** είναι ρυθμισμένος στη θέση 0 και ότι η κουζίνομηχανή είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα. Η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** πρέπει να έχει κλιπ στη κάτω, στην οριζόντια θέση, και τα εξαρτήματα **A15**, **A16**, **A17** ή **A19** θα πρέπει να έχουν αφαιρεθεί. Το κάλυμμα **A8** πρέπει να είναι τοποθετημένο στη θέση του.



Σημείωση:

Η κουζίνομηχανή διαθέτει μηχανισμό ασφαλείας που την εμποδίζει να τεθεί σε λειτουργία, εάν το κάλυμμα **A8** δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του.

- Αφαιρέστε το κάλυμμα **A3** από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**. Για να αφαιρέσετε το κάλυμμα της μπροστινής υποδοχής εξαρτημάτων **A3**, θα πρέπει πρώτα να πιέσετε προς τα κάτω με τον δείκτη σας το κάτω μέρος του καλύμματος **A3** ώστε να το απασφαλίσετε και να μπορείτε να το αφαιρέσετε τραβώντας το προς τα επάνω.
- Τοποθετήστε το συναρμολογημένο εξάρτημα για τρίψιμο πάνω στην μπροστινή υποδοχή **A4** σε γωνία περίπου 45° και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τέρμα για να το ασφαλίσετε στη θέση λειτουργίας.
- Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο φαγητού κάτω από το εξάρτημα για τρίψιμο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για τον σκοπό αυτόν τον ανοξείδωτο μπουλ **A13**.


Χρήση του τρίφτη

- Ο τρίφτης προορίζεται πρακτικά για την επεξεργασία διαφόρων ειδών φρούτων, λαχανικών και άλλων τροφίμων που χρησιμοποιούνται κανονικά στο νοικοκυριό.
- Προετοιμάστε τα υλικά και κόψτε τα σε τέτοιο μέγεθος ώστε να μπορούν να περάσουν μέσα από τον επάνω σωλήνα τροφοδοσίας **D8**. Για ορισμένα είδη φρούτων/λαχανικών θα πρέπει πριν από την επεξεργασία να αφαιρεθούν πρώτα οι πυρήνες, οι σκληροί φλοιοί, τα κέλυφη κ.λπ.



Προσοχή:

Μην προσπαθήσετε ποτέ να επεξεργαστείτε κέλυφη ξηρών καρπών ή σκληρούς πυρήνες φρούτων.

- Προτού συνδέσετε την κουζίνομηχανή στην πρίζα, ελέγχετε πάντα ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης, ότι η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** είναι τοποθετημένη στην οριζόντια θέση και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A11** είναι ρυθμισμένος στη θέση 0.
- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα. Πατήστε το κουμπί **B10**  για να ρυθμίσετε την κουζίνομηχανή στη λειτουργία αναμονής.
- Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** για να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα. Για το εξάρτημα για τρίψιμο, συνιστάται να ρυθμίσετε την ταχύτητα στη βαθμίδα 6. Επιλέγεται πάντα αρχικά τη χαμηλότερη ταχύτητα και, στη συνέχεια, μπορείτε να την αυξήσετε ανάλογα με τις ανάγκες. Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος λειτουργίας που έχει παρέλθει.
- Προσθέστε τα υλικά διαδοχικά μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας **D8**. Χρησιμοποιείτε τον παρεχόμενο πιστήρα **D1** για να ωθήσετε τα υλικά μέσα από τον σωλήνα τροφοδοσίας **D8**. Ο χρόνος επεξεργασίας είναι μόνο μερικά λεπτά.



Προειδοποίηση:

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή άλλα αντικείμενα για να πιέσετε μέσα τα υλικά. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιστήρα **D1** που παρέχεται.

- Εισάγετε πάντα τα επιμέρους κομμάτια των υλικών στον σωλήνα τροφοδοσίας και ωθήστε τα απαλά προς τα κάτω ασκώντας την απαιτούμενη δύναμη με τον πιστήρα **D1**. Κατά τη λειτουργία, κοιτάτε μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας **D8** για να βεβαιώνετε ότι τα υλικά περνούν μέσα από το εξάρτημα. Μην γεμίζετε ποτέ με υλικά τον σωλήνα τροφοδοσίας μέχρι επάνω. Η ταυτόχρονη επεξεργασία μεγάλων ποσοτήτων υλικών μπορεί να προκαλέσει την υπερφόρτωση της κουζίνομηχανής. Τα τριμμένα υλικά πέφτουν μέσα στο δοχείο που βρίσκεται κάτω από το εξάρτημα για τρίψιμο.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, μετακινήστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0.
- Η κουζίνομηχανή σταματά αυτόματα μετά από 10 λεπτά λειτουργίας, εκτός εάν την απενεργοποιήσετε μετακινώντας προηγούμενος τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0. Σε περίπτωση που σημειώθηκε αυτόματη διακοπή λειτουργίας, επαναφέρετε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0.

Χρήσιμες συμβουλές για το τρίψιμο

- Για να επιτύχετε τα βέλτιστα δυνατά αποτελέσματα, επεξεργάζεστε φρέσκα και όχι υπερβολικά ώριμα φρούτα. Το ίδιο ισχύει και για τα λαχανικά.
- Μπορείτε να βάλετε πιο μαλακά φρούτα στην κατάψυξη για μερικά λεπτά προτού τα επεξεργαστείτε. Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Μην επεξεργάζεστε μαλακά ή ήδη τριμμένα τυριά. Διαφορετικά, ο σωλήνας τροφοδοσίας μπορεί να μπλοκάρει.
- Όταν χρησιμοποιείτε τον κώνο για πολύ λεπτό ή λεπτό τρίψιμο **D3/D7** ή τον κωνικό τρίφτη για κοπή σε φέτες **D6**, ωθήστε απαλά τα υλικά μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας **D8**. Όταν χρησιμοποιείτε

τον κώνο για χοντρό τρίψιμο **D5**, θα πρέπει να ωθήσετε τα υλικά με μεγαλύτερη δύναμη.

Σύντομος οδηγός για την επιλογή κωνικού τρίφτη

Τρόφιμο	Ρύθμιση ταχύτητας	Κωνικός τρίφτης για κοπή σε φέτες D6	Κώνος για χοντρό τρίψιμο D5	Κώνος για λεπτό τρίψιμο D7	Κώνος για πολύ λεπτό τρίψιμο D3
Φρούτα					
Μήλα	6	✓	✓	✓	
Φρέσκακ πολτάς καρύδας	6			✓	✓
Αχλάδια	6	✓			
Λαχανικά					
Καρότο	6	✓	✓	✓	
Κολοκυθάκια	6	✓	✓		
Αγγούρι	6	✓	✓		
Σέλινο	6	✓	✓	✓	
Κρεμμύδι	6	✓			
Πατάτες (μικρότερο μέγεθος)	6	✓	✓	✓	
Ραπανάκι	6	✓	✓	✓	
Άλλα τρόφιμα					
Προϊόντα από σκληρό ψωμί (για ψιχουλά)	6				✓
Σκληρό τυρί	6		✓	✓	✓

- Στον πίνακα παρουσιάζεται μια επισκόπηση των τροφίμων που χρησιμοποιούνται συχνότερα.

Τερματισμός λειτουργίας και αφαίρεση του εξαρτήματος για τρίψιμο

- Μόλις ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, μετακινήστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0 και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Πατήστε το κουμπί **A2**, περιστρέψτε το εξάρτημα για τρίψιμο δεξιόστροφα και τραβήξτε το προς τα επάνω για να το αφαιρέσετε από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**. Αφού αφαιρέσετε το εξάρτημα για τρίψιμο, επανατοποθετήστε το κάλυμμα της μπροστινής υποδοχής εξαρτημάτων **A3** στη θέση του.
- Όταν αποσυναρμολογήσετε το εξάρτημα για τρίψιμο στα επιμέρους τμήματά του, εκτελέστε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά.
- Καθαρίζετε τα χρησιμοποιούμενα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση, σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο κεφάλαιο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.

ΑΝΑΜΕΙΞΗ



Προειδοποίηση:

Πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση αξεσουάρ, η κουζίνομηχανή πρέπει πάντα να είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα.

Κατά την τοποθέτηση ή την αφαίρεση του μπλέντερ από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**, ενόσω η κουζίνομηχανή είναι αποσυνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο, υπάρχει κίνδυνος ακούσιας ενεργοποίησης της συσκευής και πρόκλησης σοβαρών τραυματισμών.

Προοριζόμενη χρήση του μπλέντερ και προσθήκη υλικών

- Το μπλέντερ προορίζεται για την προετοιμασία γευμάτων και ροφημάτων όπως μιλκσείκ, κρεμώδεις σούπες, σάλτσες, αλοιφές, φρέσκια παιδική τροφή κ.λπ. Δεν προορίζεται για την αποχύμωση φρούτων και λαχανικών, την προετοιμασία πουρέ πατάτας, ζύμης με μαγιά ή για το χτύπημα ασπραδιών αυγών.
- Κόψτε τα υλικά σε τεμάχια ίσων διαστάσεων, περίπου 3 cm.
- Τα κατεψυγμένα υλικά (παγάκια, κατεψυγμένη μπανάνα, φρέσκιες κ.λπ.) δεν πρέπει να έχουν διαστάσεις άνω των 3 cm. Πρέπει να επεξεργαστείτε τα παγάκια αμέσως μόλις τα αφαιρέσετε από την κατάψυξη.
- Όταν επεξεργάζεστε φρούτα και λαχανικά, αφαιρείτε πάντα τους σκληρούς φλοιούς και τους σκληρούς πυρήνες από π.χ. βερίκοκα, ροδάκινα, μάνγκο κ.λπ. ή τους σκληρούς σπόρους. Αφαιρείτε πάντα τον κεντρικό πυρήνα του ανανά. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στο μπλέντερ.
- Αν θέλετε να πολτοποιήσετε καρύδα, θα πρέπει να πολτοποιήσετε μόνο τη σάρκα της.

Πλήρωση του δοχείου ανάμειξης και συναρμολόγηση του μπλέντερ.

- Γεμίστε το δοχείο ανάμειξης **E3** με υλικά.



Προειδοποίηση:

Ο καυτός ατμός ή το πιτσιλάσμα από ζεστά τρόφιμα και υγρά μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε ζεστά υγρά και τρόφιμα.

Το γυάλινο δοχείο ανάμειξης αντέχει σε υψηλές θερμοκρασίες έως 55°C. Μην τοποθετείτε ποτέ τρόφιμα ή υγρά με υψηλότερη θερμοκρασία, καθώς υπάρχει κίνδυνος σχηματισμού ρωγμών στο γυάλινο δοχείο, που μπορούν με τη σειρά τους να οδηγήσουν σε εγκαύματα.

Για λόγους ασφαλείας αφήστε καυτά τρόφιμα και υγρά να κρυώσουν προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.



Προσοχή:

Η μέγιστη χωρητικότητα του δοχείου ανάμειξης είναι 1,5 λίτρα. Ποτέ μην το γεμίζετε επάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης. Όταν επεξεργάζεστε ζεστά υγρά ή υγρά που διαστέλλονται κατά τη διαδικασία ανάμειξης, μην γεμίζετε το δοχείο ανάμειξης **E3** περισσότερο από τα 2/3 της μέγιστης χωρητικότητάς του.

- Τοποθετήστε το εξωτερικό καπάκι **E2** στο δοχείο ανάμειξης **E3** έτσι ώστε οι ακμές του να εφαρμόζουν στον λαϊμό του δοχείου ανάμειξης **E3** και ωθήστε το καλά προς τα κάτω σε ολόκληρο το μήκος της περμέτρου του. Εισαγάγετε το εσωτερικό κάλυμμα **E1** μέσα στην οπή που υπάρχει στο καπάκι **E2** και βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζει καλά μέσα σε αυτό.

Στερέωση του μπλέντερ στην κουζίνομηχανή (εικ. L)


- Βεβαιωθείτε ότι ο περιστροφικός διακόπτης **A11** είναι ρυθμισμένος στη θέση 0 και ότι η κουζίνομηχανή είναι απουσιονδεμένη από την πρίζα. Η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** πρέπει να έχει κλίση προς τα κάτω, στην οριζόντια θέση, και τα εξαρτήματα **A15**, **A16**, **A17** ή **A19** θα πρέπει να έχουν αφαιρεθεί. Το κάλυμμα της μπροστινής υποδοχής εξαρτημάτων **A3** πρέπει να είναι τοποθετημένο στη θέση του. Το ανοξείδωτο μολύβι **A13** μπορεί να στερεωθεί στη βάση **A6**.
- Αφαιρέστε το επάνω κάλυμμα **A8** από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**. Τοποθετήστε το σωστά συναρμολογημένο δοχείο ανάμειξης στην επάνω υποδοχή εξαρτημάτων **A7** και περιστρέψτε το προς το σύμβολο με το κλειστό λουκέτο μέχρι τέρμα.



Σημείωση:


Η κουζίνομηχανή διαθέτει μηχανισμό ασφαλείας που εμποδίζει το μπλέντερ να τρέξει σε λειτουργία, αν δεν έχει προσαρτηθεί σωστά στην επάνω υποδοχή εξαρτημάτων **A7**.

Χρήση του μπλέντερ

- Προτού συνδέσετε την κουζίνομηχανή στην πρίζα, ελέγχετε πάντα ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης, ότι η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** είναι τοποθετημένη στην οριζόντια θέση και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A11** είναι ρυθμισμένος στη θέση 0.
- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα. Πατήστε το κουμπί **B10**  για να ρυθμίσετε την κουζίνομηχανή στη λειτουργία αναμονής.

Προρυθμισμένο πρόγραμμα

- Η κουζίνομηχανή διαθέτει ένα προρυθμισμένο πρόγραμμα για τη λειτουργία ανάμειξης.

Κουμπί	Πορεία προγράμματος:
	<ul style="list-style-type: none">• Ταχύτητα: 1-8 Κατά τη διάρκεια του προγράμματος, η ταχύτητα περιστροφής αυξάνεται και μειώνεται και εναλλάσσεται με σύντομες παύσεις για τη διασφάλιση της σωστής επεξεργασίας των υλικών.• Χρόνος: 1,5 λεπτό


- Στη λειτουργία αναμονής, ξεκινάει τον κύκλο εργασίας για το μπλέντερ με την προρυθμισμένη ταχύτητα και διάρκεια πατώντας το κουμπί **B8**. Τα κουμπιά **B9-B10**, το κουμπί του προγράμματος **B8** που έχει επιλεγεί, και η ένδειξη ταχύτητας **B4** φωτίζονται και ξεκινά αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μέχρι τη λήξη της προρυθμισμένης διάρκειας.






Σημείωση:

Στα προρυθμισμένα προγράμματα δεν είναι δυνατή η προσαρμογή της ταχύτητας ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Ο χρόνος μπορεί να προσαρμοστεί από

τον πίνακα ελέγχου με τα κουμπιά **B2**  και **B3**

. Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να οριστεί στο προρυθμισμένο πρόγραμμα ανάμειξης είναι τα 3 λεπτά.

- Για να διακόψετε ένα πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί **B10** . Πατώντας ξανά το κουμπί **B10**  το πρόγραμμα συνεχίζεται. Η λειτουργία μνήμης επιτρέπει την επανεκκίνηση του προγράμματος μέχρι και 10 λεπτά μετά την παύση του. Μετά από 10 λεπτά, η οθόνη του πίνακα ελέγχου **A9** σβήνει. Μόνο το κουμπί **B10**  παραμένει ενεργό στον πίνακα ελέγχου.
- Αν θέλετε να τερματίσετε πρόωρα ένα πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί **B9** RESET ή το κουμπί **B8** με το οποίο εκκινήσατε το πρόγραμμα.
- Μόλις το πρόγραμμα ολοκληρωθεί, η κουζίνομηχανή εκπέμπει ηχητικό σήμα και τερματίζει τη λειτουργία της, για να μεταβεί στη λειτουργία αναμονής.

Χειροκίνητη ρύθμιση συσκευής

- Αν δεν επιθυμείτε να επιλέξετε το προρυθμισμένο πρόγραμμα ανάμειξης, μπορείτε να ορίσετε μόνοι σας την ταχύτητα και τη διάρκεια επεξεργασίας. Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της ταχύτητας κατά τη λειτουργία της συσκευής. Συνίσταται να ξεκινήσετε από χαμηλή ταχύτητα και να την αυξάνετε σταδιακά. Οι συνιστώμενοι χρόνοι επεξεργασίας τροφίμων και οι συνιστώμενες ρυθμίσεις ταχύτητας παρουσιάζονται στον πίνακα «Σύντομος οδηγός για την ανάμειξη».





Προσοχή:

Ο μέγιστος χρόνος συνεχόμενης λειτουργίας της συσκευής στη λειτουργία ανάμειξης είναι 3 λεπτά. Μην αφήνετε τη συσκευή στη λειτουργία ανάμειξης για περισσότερο από 3 λεπτά. Στη συνέχεια, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά.

Ρύθμιση ταχύτητας

- Με τη μετακίνηση του περιστροφικού διακόπτη ταχύτητας **A11** στην απαιτούμενη βαθμίδα ταχύτητας τίθεται σε λειτουργία η κουζινομηχανή. Στην οθόνη **A9** εμφανίζεται ο χρόνος λειτουργίας που έχει παρέλθει. Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, μετακινήστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0. Με τον τρόπο αυτό η κουζινομηχανή μεταβαίνει στη λειτουργία αναμονής.
- Μην αφήνετε την κουζινομηχανή στη λειτουργία ανάμειξης για περισσότερο από 3 λεπτά.

Ρύθμιση της ταχύτητας και της διάρκειας λειτουργίας

- Με την περιστροφή του περιστροφικού διακόπτη ταχύτητας **A11** στην απαιτούμενη βαθμίδα ταχύτητας τίθεται σε λειτουργία η κουζινομηχανή. Στην οθόνη **A9** ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου λειτουργίας που έχει παρέλθει.
- Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά **B2**  και **B3**  για να επιλέξετε την επιθυμητή διάρκεια λειτουργίας. Μην ρυθμίζετε χρόνο λειτουργίας άνω των 3 λεπτών. Στην οθόνη **A9** εμφανίζεται ο χρόνος που υπολείπεται μέχρι να παρέλθει η επιλεγμένη διάρκεια. Μόλις παρέλθει η επιλεγμένη διάρκεια, η κουζινομηχανή εκπέμπει έναν χαρακτηριστικό ήχο, σταματά αυτόματα και μεταβαίνει στη λειτουργία αναμονής.
- Επαναφέρετε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A11** στη θέση 0.

Παλμική βαθμίδα

- Αν επιθυμείτε να αυξήσετε για λίγο την ταχύτητα στη μέγιστη βαθμίδα, μετακινήστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση P (παλμική λειτουργία) και κρατήστε τον για λίγο παρατεταμένα σε αυτήν τη θέση. Μόλις ο περιστροφικός διακόπτης **A11** απελευθερωθεί, επιστρέφει αυτόματα στη θέση 0. Πατήστε παρατεταμένα τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση P μόνο για σύντομα διαστήματα μερικών δευτερολέπτων.

Σύντομος οδηγός για την ανάμειξη

Υλικά	Ρύθμιση ταχύτητας	Συνιστώμενος χρόνος ανάμειξης
Φρούτα, λαχανικά κομμένα σε μικρότερα κομμάτια	7-8	90 δευτ.
Βρεφική τροφή	7-8	90 δευτ.
Αλλοιφές, ντρέιναγκ, σάλτσες για μαρινάρισμα	5-6	60 δευτ.
Σμύθι και κοκτέιλ	7-8	90 δευτ.
Σούπες	7-8	90 δευτ.
Παγάκια	P	60 δευτ.



Σημείωση:

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

Συμβουλές για την ανάμειξη

- Αν υπάρχουν υλικά που κολλάνε στη μονάδα λεπίδων **E4** ή στα τοιχώματα του δοχείου ανάμειξης **E3**, σταματήστε τη συσκευή είτε πατώντας το κουμπί **B8**, το οποίο χρησιμοποιήθηκε για να ξεκινήσει το προρυθμιζόμενο πρόγραμμα, είτε μετακινώντας τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0 (στη χειροκίνητη ρύθμιση συσκευής).
Προσοχή: Η διακοπή της λειτουργίας της συσκευής καταργεί όλες τις προηγούμενες ρυθμίσεις.

- Βεβαιωθείτε ότι ο περιστροφικός διακόπτης **A11** βρίσκεται στη θέση 0 και απουσύνδετε την κουζινομηχανή από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα λεπίδων **E4** έχει σταματήσει να περιστρέφεται. Αφαιρέστε προσεκτικά το συναρμολογημένο δοχείο ανάμειξης από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** στρέφοντάς το προς το σύμβολο με το ανοιχτό Λοκέτο και ανασπώνοντάς το προς τα πάνω. Ανοίξτε το καπάκι **E2** και χρησιμοποιήστε μια πλαστική σπάτουλα για να καθαρίσετε τη μονάδα λεπίδων **E4** και τα τοιχώματα του δοχείου ανάμειξης **E3**. Βεβαιωθείτε ότι μέσα στο δοχείο ανάμειξης **E3** υπάρχουν μόνο υλικά κατάλληλα για επεξεργασία. Επανατοποθετήστε το καπάκι **E2** στη θέση του και προσαρμόστε ξανά το μπλέντερ στην κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πρίζα και επιλέξτε εκ νέου τις χειροκίνητες ρυθμίσεις ή επιλέξτε το προρυθμιζόμενο πρόγραμμα ανάμειξης και προσαρμόστε τον χρόνο ανάμειξης αναλόγως.
- Όταν επεξεργάζεστε ζεστά υγρά, μην αφαιρείτε το εσωτερικό κάλυμμα **E1** κατά τη λειτουργία.
- Όταν επεξεργάζεστε ζεστά υγρά ή υγρά που διαστέλλονται κατά τη διαδικασία ανάμειξης, μην γεμίζετε το δοχείο ανάμειξης **E3** περισσότερο από τα 2/3 της μέγιστης χωρητικότητάς του.
- Αναμείξτε πρώτα μια μικρότερη ποσότητα υλικών και, στη συνέχεια, προσθέστε σταδιακά περισσότερα υλικά μέσα από την οπή που βρίσκεται στο καπάκι καθώς αναμειγνύονται. Με αυτόν τον τρόπο, θα επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα από ότι με το να προσθέσετε όλα τα υλικά μαζί στο δοχείο ανάμειξης.
- Εάν πρέπει να αναμείξετε τρόφιμα με συμπαγή σύσταση μαζί με υγρά, σας συνιστούμε να αναμείξετε πρώτα τα τρόφιμα με τη συμπαγή σύσταση μαζί με ένα μέρος των υγρών. Στη συνέχεια, καθώς αναμειγνύετε, προσθέστε σταδιακά τα υπόλοιπα υγρά μέσα από το άνοιγμα που υπάρχει στο καπάκι.
- Για να αναμείξετε πολύ παχύρρευστα υγρά, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε την παλμική βαθμίδα, έτσι ώστε η μονάδα λεπίδων να μην παρουσιάσει εμπλοκή. Εκκινείτε το μπλέντερ επαναλαμβάνοντάς το ανά σύντομα διαστήματα.
- Επεξεργάζεστε τα παγάκια αμέσως μόλις τα βγάξετε από την κατάψυξη. Μόλις ο πάγος αρχίσει να λιώνει, τα παγάκια θα κολλήσουν μεταξύ τους και δεν θα είναι δυνατόν να τα θρυμματίσετε.
- Μην επεξεργάζεστε αποξηραμένα φρούτα, κόκκους καφέ, ξηρούς καρπούς, σιτηρά κ.λπ. για περισσότερο από 1 λεπτό.

Τερματισμός λειτουργίας και αποσυναρμολόγηση του μπλέντερ

- Μόλις ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, μετακινήστε τον περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0 και απουσύνδετε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα λεπίδων **E4** έχει σταματήσει να περιστρέφεται και αφαιρέστε με προσοχή το δοχείο ανάμειξης από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** περιστρέφοντάς το προς την κατεύθυνση του συμβόλου με το ανοιχτό Λοκέτο και, έπειτα, ανασπώνοντάς το προς τα επάνω. Επανατοποθετήστε το κάλυμμα επάνω υποδοχής εξαρτημάτων **A8** στη θέση του.
- Κατά την αποσυναρμολόγηση του δοχείου ανάμειξης στα επιμέρους τμήματά του, εκτελέστε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά από τη συναρμολόγηση. Χρησιμοποιήστε μια μαλακή πλαστική σπάτουλα για να αφαιρέσετε τα τρόφιμα από το δοχείο ανάμειξης **E3**.
- Καθαρίζετε τα χρησιμοποιημένα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση, σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο κεφάλαιο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



Προειδοποίηση:

Προτού εκτελέσετε οποιεσδήποτε εργασίες καθαρισμού ή συντήρησης, μετακινήστε το περιστροφικό διακόπτη **A11** στη θέση 0, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και αφήστε την να κρυσώσει τελείως. Για τον καθαρισμό μην χρησιμοποιείτε ποτέ χημικά, προϊόντα με σόδα, συμπτάκια ή διαβρωτικά προϊόντα καθαρισμού Σε αντίθετη περίπτωση, ενδέχεται να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια της συσκευής ή των αξεσουάρ της. Μην ξεπλύνετε ποτέ την κουζίνομηχανή ή το καλώδιο τροφοδοσίας της με τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίζετε σε νερό. ΟΥΤΕ η κουζίνομηχανή ΟΥΤΕ άλλα μέρη ή αξεσουάρ της συσκευής έχουν σχεδιαστεί για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων!

- Πριν από τον καθαρισμό θα πρέπει να αφαιρέσει από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** τα αποσπώμενα αξεσουάρ και, στη συνέχεια, να τα αποσυρμαλογείτε αν αποτελούνται από περισσότερα μέρη.
- Πλύντε όλα τα αποσπώμενα μέρη που ήρθαν σε επαφή με τρόφιμα με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων. Εάν έχετε χτυπήσει ασπράδια αυγών, ξεπλύντε πρώτα το ανοξείδωτο μπουλ **A13** και το χρησιμοποιούμενο κτυπητήρι **A16** κάτω από κρύο νερό. Εάν χρησιμοποιήσετε καυτό νερό, τα υπολείμματα από τα ασπράδια θα σκληρύνουν και η αφαίρεσή τους θα είναι πιο δύσκολη. Κατά τον καθαρισμό του δοχείου ανάμειξης **E3**, εκτελέστε τη διαδικασία που περιγράφεται παρακάτω.
- Καθαρίστε το δοχείο ανάμειξης **E3** γεμίζοντάς το με 0,5 λίτρο καθαρού νερού και 1-2 σταγόνες απορρυπαντικού πιάτων και, στη συνέχεια, συναρμολογήστε το μπλέντερ και λειτουργήστε το για 10 έως 15 δευτερόλεπτα. Έπειτα, απενεργοποιήστε την κουζίνομηχανή, αποσυνδέστε την από την πρίζα και, αφού σταματήσουν τα περιστρεφόμενα μέρη, αφαιρέστε τη διάταξη του δοχείου ανάμειξης. Αδειάστε το περιεχόμενο του δοχείου ανάμειξης **E3** και, έπειτα, ξεπλύνετε καλά το δοχείο ανάμειξης **E3** με καθαρό νερό. Αν η εξωτερική επιφάνεια του γυάλινου δοχείου ανάμειξης **E3** είναι λερωμένη, πλύντε την με ζεστό τρεχούμενο νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων και, στη συνέχεια, ξεπλύντε με καθαρό τρεχούμενο νερό. **Προσοχή:** Κατά τον καθαρισμό βεβαιωθείτε ότι δεν διαιδύει νερό στην κάτω πλευρά του δοχείου ανάμειξης **E5** μέσω της οπίας το δοχείο συνδέεται στην κουζίνομηχανή. Απομακρύντε προσεκτικά τυχόν υγρασία ή αφήστε να στεγνώσει τελείως. Αφήστε το εσωτερικό του δοχείου ανάμειξης **E3** να στεγνώσει τελείως και σκουπίστε με πετσέτα κουζίνας την εξωτερική επιφάνεια του γυάλινου δοχείου ανάμειξης **E3** για να στεγνώσει.
- Ξεπλύντε τα αποσπώμενα μέρη που πλύνετε με απορρυπαντικό κουζίνας χρησιμοποιώντας καθαρό νερό και αφήστε τα να στεγνώσουν φυσικά ή σκουπίστε τα προσεκτικά με μια λεπτή πετσέτα.



Προσοχή:

Κατά τον καθαρισμό του εσωτερικού του δοχείου ανάμειξης όπου βρίσκεται η μονάδα λεπίδων **E4**, οι δίσκοι άλεσης **C8-C10**, η λεπίδα άλεσης **C7**, ο ελικοειδής άξονας **C6** και οι τριφτές **D3, D5-D7** πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί για να μην τραυματιστείτε από τις λεπίδες ή από αιχμηρές ακμές.

- Καθαρίζετε την εξωτερική επιφάνεια της κουζίνομηχανής με ελαφρώς υγρό πανί. Κατά τον καθαρισμό φροντίστε να μην διαιδύσει νερό στον περιστροφικό διακόπτη **A11**.
- Καθαρίζετε μόνο την μπροστινή υποδοχή εξαρτημάτων **A4** και την επάνω υποδοχή εξαρτημάτων **A7** με καθαρή πετσέτα κουζίνας.
- Καθαρίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας της κουζίνομηχανής μόνο με στεγνό πανί.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι ο περιστροφικός διακόπτης **A11** είναι ρυθμισμένος στη θέση 0 και ότι η κουζίνομηχανή είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα. Καθαρίζετε την κουζίνομηχανή και όλα τα χρησιμοποιούμενα αξεσουάρ σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο κεφάλαιο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ. Πριν από την αποθήκευση, η κουζίνομηχανή και τα αξεσουάρ της πρέπει να είναι καθαρά. Επίσης, βεβαιωθείτε ότι τα αξεσουάρ είναι τελείως στεγνά.
- Τοποθετήστε και στερεώστε καλά το ανοξείδωτο μπουλ **A13** στη βάση **A6**. Γείρτε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** στην οριζόντια θέση. Αποθηκεύετε την κουζίνομηχανή και όλα τα αξεσουάρ της σε καθαρό, στεγνό μέρος όπου δεν φτάνουν παιδιά και ζώα.



Προσοχή:

Φυλάσσετε την κουζίνομηχανή προστατευμένη από ακραίες θερμοκρασίες, άμεση ηλιακή ακτινοβολία και υπερβολική υγρασία και μην την αποθηκεύετε σε υπερβολικά σκοτεινό περιβάλλον. Μην αποθηκεύετε την κουζίνομηχανή σε πλαγιαστή θέση. Κατά την αποθήκευση, μην αφήνετε τα αφαιρούμενα αξεσουάρ (μπλέντερ, κρεατομηχανή, εξάρτημα για τρίψιμο) απορρυπαντικά στην κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στην αποθηκευμένη κουζίνομηχανή.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Εύρος ονομαστικής τάσης.....	220– 240 V
Ονομαστική συχνότητα.....	50/60 Hz
Ονομαστική ισχύ εισόδου.....	1.800 W
Βάρος (χωρίς αξεσουάρ).....	10,5 kg
Συνολικός όγκος του ανοξείδωτου μπουλ.....	6,7 l
Μέγιστη χωρητικότητα πλήρωσης του ανοξείδωτου μπουλ.....	4,5 l
Μέγιστη χωρητικότητα πλήρωσης του γυάλινου δοχείου ανάμειξης.....	1,5 l
Μέγιστος χρόνος συνεχούς λειτουργίας.....	10 λεπτά
Μέγιστος χρόνος συνεχούς λειτουργίας του μπλέντερ.....	3 λεπτά
Χρόνος ψύξης συσκευής μεταξύ κύκλων λειτουργίας.....	30 λεπτά
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 pW.

Οι παρούσες οδηγίες χρήσης υπόκεινται σε αλλαγές στο κείμενο και στις τεχνικές παραμέτρους.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Απορρίψτε τα χρησιμοποιημένα υλικά συσκευασίας σε κάποιον ειδικό χώρο απορριμμάτων του δήμου σας.

ΔΙΑΘΕΣΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Όταν προϊόντα ή πρωτότυπα έγγραφα φέρουν αυτό το σύμβολο, αυτό σημαίνει ότι τα χρησιμοποιημένα ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα. Για σωστή απόρριψη, ανανέωση και ανακύκλωση, παραδώστε αυτά τα προϊόντα στα καθορισμένα σημεία συλλογής. Εναλλακτικά, σε ορισμένες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή άλλες

ευρωπαϊκές χώρες μπορείτε να επιστρέψετε τα προϊόντα στο τοπικό κατάστημα από όπου τα αγοράσατε κατά την αγορά ενός νέου παρόμοιου προϊόντος.

Η ορθή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην εξοικονόμηση πολύτιμων φυσικών πόρων και προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που διαφορετικά θα επηρεάζονταν από την ακατάλληλη απόρριψη των απορριμμάτων. Για περισσότερες λεπτομέρειες, συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές ή την τοπική επιχείρηση αποκομιδής απορριμμάτων.

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

Για επιχειρήσεις με έδρα σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης

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

Απόρριψη σε άλλες χώρες εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Αυτό το σύμβολο ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Αν θέλετε να απορρίψετε αυτό το προϊόν, ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τον σωστό τρόπο απόρριψης από την τοπική δημοτική αρχή ή το κατάστημα της περιοχής σας.



Το συγκεκριμένο προϊόν πληροί όλες τις βασικές απαιτήσεις των σχετικών με αυτό οδηγιών της Ε.Ε.

FAST ČR, a.s.
U Sanitasu 1621
CZ-251 01 Říčany
www.sencor.eu