

Instrukcja obsługi

AMBIANO®

ROBOT KUCHENNY Z FUNKCJĄ WI-FI



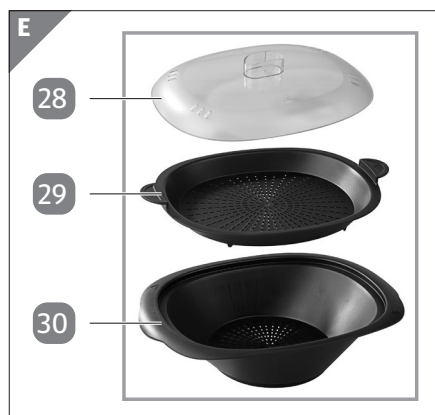
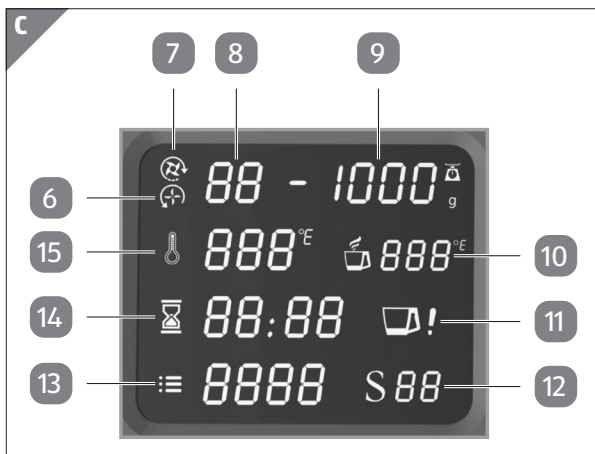
Tłumaczenie instrukcji obsługi

A



B





Opis urządzenia / Zawartość opakowania

Elementy główne (patrz ilustr. A)

- | | |
|---|---|
| A Przyłącze do przewodu zasilającego | K Nakładka do gotowania na parze |
| B Włącznik / wyłącznik | L Stopki |
| C Podstawa | M Łopatka |
| D Przycisk blokady | N Łopatki do mieszania |
| E Pojemnik ze stali szlachetnej | O Przewód zasilający (nieprzedstawiony na obrazku) |
| F Pokrywa | P Koszyk do gotowania |
| G Pokrywa otworu do napełniania | Q Instrukcja obsługi i karta gwarancyjna, Książka z przepisami i płyta DVD (nieprzedstawione na obrazku) |
| H Szklana płyta wagi | |
| I Wyświetlacz | |
| J Panel sterujący | |

Podzespoły (patrz **ilustr. B-E**)

E Pojemnik miksera ze stali szlachetnej (patrz **ilustr. B**)

- 1** Wskaźnik z oznaczeniem Max
- 2** Wkład z ostrzami
- 3** Mocowanie łopatek do mieszania
- 4** Pierścień uszczelniający
- 5** Mocowanie ostrzy

I Wyświetlacz (patrz **ilustr. C**)

- 6** Symbol obrotów w lewo
- 7** Symbol obrotów w prawo
- 8** Wskazanie poziomu prędkości
- 9** Wskaźnik masy
- 10** Wskaźnik bieżącej temperatury w pojemniku miksera ze stali szlachetnej
- 11** Wskaźnik prawidłowości lub nieprawidłowości założenia pojemnika/pokrywy
- 12** Wskaźnik etapu obróbki (przy używaniu programów wczytanych fabrycznie lub przy użyciu za pomocą aplikacji – patrz osobna instrukcja)
- 13** Wskaźnik programu wczytanego fabrycznie lub numeru receptury (przy użyciu za pomocą aplikacji – patrz osobna instrukcja) (oraz cyfr 5-8 hasła składającego się z 8 znaków do połączenia WLAN)

14 Wskaźnik czasu (oraz cyfr 1-4 hasła składającego się z 8 znaków do połączenia WLAN)

15 Wskaźnik ustawionej temperatury

J Panel sterujący (patrz **ilustr. D**)

- 16** Przycisk funkcji WI-FI
- 17** Przycisk funkcji ważenia
- 18** Pokrętko do ustawiania prędkości
- 19** Pokrętko do ustawiania temperatury
- 20** Przycisk start
- 21** Pokrętko do ustawiania czasu
- 22** Przycisk funkcji TURBO
- 23** Przycisk obrotów w lewo (REVERSE)
- 24** Przycisk programu „ZAGNIATANIE” (KNEADING 1/2)
- 25** Przycisk programu „ZUPA” (SOUP)
- 26** Przycisk programu „GOTOWANIE NA PARZE” (STEAMING)
- 27** Przycisk programu „MARMOLADA” (JAM)

K Nakładka do gotowania na parze (patrz **ilustr. E**)

- 28** Pokrywa
- 29** Kosz parowaru
- 30** Rynienka parowaru

Przegląd	2
Opis urządzenia /	
Zawartość opakowania.....	4
Informacje ogólne	7
Zapoznanie się z instrukcją	
obsługi i jej przechowywanie	7
Objaśnienie oznaczeń	
i inne informacje	7
Bezpieczeństwo	8
Stosowanie zgodne	
z przeznaczeniem	8
Ogólne przepisy bezpieczeństwa.....	9
Zagrożenia dla dzieci i osób	
niepełnosprawnych	9
Zagrożenia związane z eksploatacją	
urządzeń elektrycznych	9
Niebezpieczeństwa podczas	
pracy robotem kuchennym	
z funkcją WI-FI	11
Budowa i montaż.....	16
Przed pierwszym użyciem	16
Wstęp	16
Przygotowanie urządzenia	17
Wyświetlacz.....	18
Panel obsługi	21
Zakładanie/Zdejmowanie	
pojemnika miksera.....	22
Zdejmowanie/Zakładanie	
wkładu z ostrzami.....	23
Zakładanie/Zdejmowanie	
pokrywy.....	26

Obsługa	28
Obsługa robota kuchennego z	
funkcją WI-FI.....	28
Wskazówki ogólne do	
użytkowania urządzenia.....	30
Wbudowana waga kuchenna	30
Funkcja obrotów w lewo.....	32
Stosowanie funkcji mieszania	
(bez podgrzewania).....	32
Stosowanie łopatek do mieszania...	34
Stosowanie urządzenia	
z wbudowaną funkcją	
podgrzewania	36
Stosowanie nakładki do	
gotowania na parze.....	39
Programy zainstalowane	
fabrycznie	42
Stosowanie koszyka do gotowania.	44
Konserwacja, czyszczenie	
i pielęgnacja.....	47
Czyszczenie pojemnika miksera	47
Czyszczenie innych elementów	
wyposażenia.....	49
Przechowywanie	49
Usuwanie ewentualnych usterek....	50
Dane techniczne.....	51
Deklaracja zgodności	52
Utylizacja	52
Utylizacja opakowania.....	52
Utylizacja urządzenia	52

Informacje ogólne

Zapoznanie się z instrukcją obsługi i jej przechowywanie



Niniejsza instrukcja jest elementem wyposażenia robota kuchennego z funkcją WI-FI. Zawiera ona ważne informacje dotyczące uruchomienia i eksploatacji urządzenia.

Przed rozpoczęciem użytkowania robota kuchennego z funkcją WI-FI należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi, a w szczególności ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w instrukcji obsługi może prowadzić do powstania ciężkich obrażeń lub uszkodzenia robota kuchennego z funkcją WI-FI.

Instrukcja obsługi powstała w oparciu o obowiązujące na terytorium Unii Europejskiej normy i przepisy. Należy przestrzegać wytycznych i przepisów prawa obowiązujących za granicą.

Instrukcję obsługi należy przechować do późniejszego użycia. W przypadku przekazywania robota kuchennego z funkcją WI-FI osobom trzecim należy bezwzględnie przekazać im również niniejszą instrukcję obsługi.

Objaśnienie oznaczeń i inne informacje

Poniższe symbole i hasła ostrzegawcze są stosowane w niniejszej instrukcji obsługi, na urządzeniu i/lub na opakowaniu, bądź służą do prezentacji dodatkowych informacji.



Proszę zapoznać się z instrukcją obsługi i przestrzegać podanych zaleceń!

Ważniejsze wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania zostały wyróżnione następującym znakiem.

⚠ OSTRZEŻENIE!

dotyczy szkód osobowych

WSKAZÓWKA!

dotyczy szkód rzeczowych



**Ostrożnie! Gorąca para!
Niebezpieczeństwo oparzenia!**



**Ostrożnie: Gorące powierzchnie!
Niebezpieczeństwo zranienia!**



Ważniejsze informacje zostały wyróżnione następującym znakiem.



Deklaracja zgodności (patrz rozdział „Deklaracja zgodności”):
Produkty znakowane symbolem CE spełniają wymagania wszystkich właściwych dyrektyw UE.



Znak bezpieczeństwa GS („Geprüfte Sicherheit”) potwierdza, że w przypadku zgodnego z przeznaczeniem użycia urządzenie jest bezpieczne dla użytkownika. Urządzenie spełnia wymagania niemieckiej ustawy o bezpieczeństwie produktów.



Ten symbol wskazuje na szczególne przepisy w zakresie utylizacji zużytych urządzeń (patrz rozdział „Utylizacja”).

Bezpieczeństwo

Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do obróbki i przyrządzania odpowiedniej żywności. Ponadto urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, lecz wyłącznie do użytku w prywatnym gospodarstwie domowym. Nie wolno używać go w kuchniach dla pracowników, w sklepach, biurach i w innych obszarach komercyjnych, a także w dużych gospodarstwach rolnych. Nie może być używane również przez gości w hotelach, motelach i innych lokalach mieszkalnych oraz pensjonatach. Urządzenie można stosować tylko w suchych pomieszczeniach – nigdy na zewnątrz. Jakiegokolwiek inne użytkowanie lub dokonanie zmiany w urządzeniu jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem i z zasady zabronione. Jakakolwiek odpowiedzialność za szkody spowodowane użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem urządzenia lub błędną obsługą jest wykluczona.

Ogólne przepisy bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE!

Należy zapoznać się z poniższą instrukcją bezpieczeństwa i jej przestrzegać. Nieprzestrzeganie instrukcji może skutkować wypadkiem lub zranieniem, a także spowodować straty materialne i uszkodzenie urządzenia.

Zagrożenia dla dzieci i osób niepełnosprawnych

- Osoby o ograniczonych możliwościach psychicznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą używać tego urządzenia, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane co do bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Trzymać urządzenie i jego przewód przyłączeniowy w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Należy je w takich sytuacjach nadzorować. Dzieci nie rozpoznają zagrożeń, jakie może powstać podczas obsługi urządzeń elektrycznych.
- Opakowanie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Zagrożenia związane z eksploatacją urządzeń elektrycznych

- To urządzenie może być używane wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi z zachowaniem wszystkich wskazówek bezpieczeństwa. Nieprawidłowe używanie może spowodować obrażenia.
- W przypadku usterek, przed pozostawianiem urządzenia bez nadzoru, rozpoczęciem montażu lub demontażu akcesoriów lub przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie

i odłączyć je od zasilania. Nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający! **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go zastąpić specjalnym przewodem sieciowym, który jest dostępny u producenta i w punktach obsługi klienta.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani nie używać go na zewnątrz budynku, gdzie mogłoby być narażone na działanie deszczu lub innego rodzaju wilgoci!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- W przypadku, gdy urządzenie wpadnie do wody, należy najpierw odłączyć je od prądu, a dopiero później wyjąć! Przed ponownym użyciem urządzenia oddać je do kontroli w autoryzowanym serwisie. Urządzenie należy oddać do kontroli także wtedy, gdy przewód sieciowy lub urządzenie jest uszkodzone lub gdy urządzenie spadło na ziemię.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nie kłaść urządzenia ani przewodu sieciowego na gorącej powierzchni lub w pobliżu źródeł ciepła. Przewód zasilający należy ułożyć tak, aby nie stykał się z gorącymi przedmiotami lub przedmiotami o ostrych krawędziach.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nie wolno zginać przewodu zasilającego ani owijać go wokół urządzenia, gdyż może to doprowadzić do jego przerwania.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nie korzystać z urządzenia, gdy użytkownik stoi na wilgotnej podłodze, ma mokre ręce lub gdy urządzenie jest mokre.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nie otwierać urządzenia i w żadnym wypadku nie próbować dostać się do jego wewnętrznych części przy użyciu metalowych przedmiotów.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Naprawa urządzenia może być przeprowadzana wyłącznie przez autoryzowany serwis. Nieprawidłowo przeprowadzo-

ne naprawy urządzenia mogą powodować zagrożenia dla użytkowników.

- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda ze stykiem ochronnym z napięciem sieciowym podanym na tabliczce znamionowej.
- W celu zapobiegania wypadkom nie należy pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.

Niebezpieczeństwa podczas pracy robotem kuchennym z funkcją WI-FI

- Należy zachować ostrożność podczas kontaktu z ostrymi ostrzami. Nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami! Nie wolno dopuścić, aby dzieci miały kontakt z ostrzami. W żadnym wypadku nie wolno używać uszkodzonych ostrzy. Należy zwrócić uwagę również innych użytkowników na istniejące niebezpieczeństwa.
- Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które podczas pracy są ruchome, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda.
- Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów. Używanie nieoryginalnych części zamiennych zwiększa ryzyko wypadku. Producent nie ponosi odpowiedzialności cywilnej za wypadki lub szkody powstałe wskutek stosowania nieoryginalnych akcesoriów. W przypadku stosowania akcesoriów innych producentów i powiązanych z tym uszkodzeń wygasają wszystkie roszczenia z tytułu gwarancji.
- Przestrzegać dalszych wskazówek podanych w rozdziale „Konserwacja, czyszczenie i pielęgnacja”. W celu bezpiecznego użytkowania należy przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
- Unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Aby zapobiec szkodom na osobach i rzeczach, należy uważać, aby ręce, włosy, odzież lub inne przedmioty podczas miksowania/mieszania

lub gotowania albo w czasie, gdy pojemnik miksera jest ustawiony na podstawie, nie dostały się do pojemnika miksera.

- Podczas użytkowania elektrycznych urządzeń grzewczych powstaje wysoka temperatura – kontakt z nią może doprowadzić do poparzeń. Np. pojemnik miksera, przykrywka, przykrywka otworu do napełniania, nakładka do gotowania na parze itd. mogą się znacznie nagrzewać. Nie dotykać nigdy gorących powierzchni gołymi rękoma! Zawsze należy używać uchwytów i zakładać termoizolacyjne rękawice kuchenne. Należy zwrócić uwagę również innych użytkowników na istniejące niebezpieczeństwa.

Niebezpieczeństwo zranienia!

- Urządzenie należy stawiać na równym, suchym, nieśliskim i odpornym na wysoką temperaturę podłożu. Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie należy stawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianie bądź pod wiszącą szafką itp. Podczas jego pracy nie wolno nakrywać urządzenia. Należy zapewnić wystarczającą wolną przestrzeń i odstęp bezpieczeństwa od wszystkich łatwo topliwych i łatwopalnych przedmiotów.

Niebezpieczeństwo powstania pożaru!

- Uwaga: Nie otwierać żadnej pokrywy w trakcie gotowania zawartości pojemnika miksera ani podczas procesu miksovania lub gotowania na parze. Może to być przyczyną obrażeń! Podczas pracy urządzenia można na chwilę zdjąć pokrywę otworu do napełniania w celu napełnienia kolejnych składników przez otwór do napełniania. Ostrożnie, pokrywa otworu do napełniania może być bardzo gorąca podczas pracy urządzenia. Nie dotykać gorącej pokrywy otworu do napełniania gołymi rękami.
- Uwaga: W czasie pracy urządzenia może wydostawać się z niego gorąca para. **Niebezpieczeństwo zranienia!**
- Urządzenie można ustawiać i eksploatować wyłącznie na suchej, równej i nieśliskiej powierzchni odpornej na działanie

wysokiej temperatury. Powierzchnia powinna być odporna na rozpryski i łatwa w czyszczeniu, ponieważ nie zawsze można uniknąć rozprysków podczas smażenia.

- Nie czyścić pojemnika miksera ze stali nierdzewnej ani wkładu z ostrzami w zmywarce do naczyń.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia i/lub przeniesieniem urządzenia w inne miejsce należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Należy pamiętać, że urządzenie również po wyłączeniu może być jeszcze bardzo gorące.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Nie korzystać z funkcji TURBO podczas podgrzewania potraw.
- Przed każdym użyciem upewnić się, że wszystkie części są prawidłowo zamontowane.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka lub odłączeniem go od zasilania zawsze sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone.
- Dopóki wewnątrz urządzenia znajdują się produkty lub płyny, urządzenia nie wolno przemieszczać.
- Podczas napełniania nie przekroczyć oznaczenia „MAX” na pojemniku.
- Przy opróżnianiu i czyszczeniu pojemnika ze stali szlachetnej należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ ostrza są bardzo ostre. **Niebezpieczeństwo zranienia!**
- Przed zdjęciem i zamocowaniem akcesoriów zawsze należy odczekać do całkowitego zatrzymania wszystkich części.

Niebezpieczeństwo zranienia!

- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu i odłączyć je od sieci, aby zapobiec przypadkowemu użyciu.
- Nie miksować twardych pestek. Przed miksowaniem należy ewentualnie usunąć łożdżki lub ogonki. Podczas rozdrabniania mięsa koniecznie wcześniej usunąć ewent. kości i ścięgna.

- Przed włożeniem do pojemnika miksera należy pokroić składniki stałe, takie jak warzywa lub mięso, na mniejsze kawałki.
- Do wyjmowania potraw można używać tylko dołączonej do zestawu łopatki. Należy zawsze zwrócić uwagę na to, aby urządzenie było zawsze wyłączone i odłączone od sieci i aby wszystkie części były całkowicie unieruchomione. Łopatka nie może mieć kontaktu z częściami ruchomymi.
- Pojemnika miksera nie umieszczać w mikrofalówce ani w kuchenie elektrycznej lub gazowej.
- Prosimy nie umieszczać żadnych składników w pojemniku miksera ze stali szlachetnej, jeśli uprzednio nie założono wkładu z ostrzami. W przeciwnym razie składniki przejdą przez otwór w dnie pojemnika.
- Urządzenie stosować tylko z przewodem zasilającym należącym do zestawu. Kabel podłączać najpierw do urządzenia, a dopiero potem do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.
- Gdy urządzenie jest użytkowane przy dużej prędkości (obrotowej) i bez płynu, np. podczas siekania suchych składników (np. migdałów, orzechów itd.), urządzenie nie może pracować bez przerwy dłużej niż 40 sekund. Następnie urządzenie należy pozostawić na 10 min do ostygnięcia, zanim zostanie ponownie użyte.
- Przy gotowaniu wody lub bardzo płynnych składników w pojemniku miksera ze stali szlachetnej łączna objętość nie może przekraczać 1,5 litra (= znak jako 3. kreska od dołu w pojemnika miksera) oraz wybrany stopień prędkości nie powinien być wyższy niż stopień 1.
- Ostrożnie z zamrożonymi składnikami. Ponieważ gwałtowne zmiany temperatury mogą prowadzić do powstawania naprężeń w materiale ostrzy, zalecamy Państwu przy przetwarzaniu zamrożonych składników i przed rozpoczęciem obróbki odczekać kilka minut przed ich umieszczeniem

w pojemniku miksera ze stali szlachetnej. Prosimy uruchomić obróbkę najpierw na niskim stopniu prędkości obrotowej i zwiększać ją następnie według potrzeb. Nie zaleca się „kruszenia” kostek lodu w urządzeniu.

- Prosimy pod żadnym pozorem nie rozbierać na części wkładu z ostrzami. Prosimy nie demontować jakichkolwiek części z wkładu z ostrzami, co umożliwi uniknięcie zagrożeń związanych z błędnym montażem.
- Uwaga! Do strefy przyłącza wtykowego oraz do niego samego nie powinna dostać się jakakolwiek ciecz. Przed założeniem pojemnika miksera ze stali nierdzewnej na podstawę należy zwrócić uwagę, by łączniki wtykowe na dolnej stronie pojemnika miksera były całkowicie suche.
- Upewnić się, że usunięto lub osuszono resztkę wody, która może zebrać się po czyszczeniu w częściach obudowy pojemnika miksera ze stali nierdzewnej.
- Należy zwrócić uwagę, aby robot kuchenny, a w szczególności wbudowana waga, nie były narażane na silne zewnętrzne wpływy elektromagnetyczne (np. powodowane przez urządzenia sterowane radiowo/wyładowania elektrostatyczne), ponieważ może to wpływać na funkcję ważenia i prowadzić do błędnych wskazań. Jeśli w trakcie eksploatacji pojawią się odchyłki, jak np. błędne wskazania, zalecamy wyłączyć funkcję ważenia, wybrać bardziej odpowiednie miejsce ustawienia urządzenia i ponownie uruchomić funkcję ważenia.
- Ważna wskazówka: Podczas przygotowywania posiłków dla niemowląt zwrócić koniecznie uwagę na to, aby składniki były odpowiedniej jakości. Składniki muszą być pozbawione pestek, łydzynek lub ogonków. Mięso powinno być w całości pozbawione ścięgien i kości, ponieważ w przeciwnym wypadku nie będzie możliwe jego odpowiednie rozdrobnienie.

Budowa i montaż

Przed pierwszym użyciem

OSTRZEŻENIE!

Ze względów bezpieczeństwa po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek wątpliwości nie używać urządzenia. W takim przypadku należy zwrócić się do naszego serwisu. Adres serwisu podany jest w karcie gwarancyjnej.

Urządzenie zostało zapakowane w celu ochrony przed uszkodzeniami podczas transportu.

- Wyjmując urządzenie z opakowania należy postępować ostrożnie.
- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Oczyszczyć urządzenie i wszystkie akcesoria z resztek pyłu z opakowania postępując zgodnie ze wskazaniem zawartymi w rozdziale „Konserwacja, czyszczenie i pielęgnacja“.

Wstęp

Przed podaniem bliższych szczegółów na temat użytkowania urządzenia pragniemy przedstawić ogólne informacje na temat funkcji podstawowych, konstrukcji i montażu, a także możliwości stosowania i ustawiania urządzenia.

Dzięki różnym akcesoriom, włączanej dodatkowo funkcji grzania, nasadki do gotowania na parze i wbudowanej wadze kuchennej oraz funkcji obrotów w lewą stronę ten nowy robot kuchenny oferuje wiele funkcji, a także różne możliwości przygotowywania i obróbki składników. Urządzenie nadaje się przykładowo do mieszania/zagniatania, miksowania, gotowania, gotowania na parze, emulgowania, siekania, ucierania i ubijania określonych składników. Dzięki temu daje możliwość szybkiej i niezabierającej wiele miejsca obróbki produktów żywnościowych oraz przygotowania licznych receptur za pomocą tylko jednego urządzenia.

W zakres dostawy wchodzi książka kucharska prezentująca różnorodne możliwości zastosowania urządzenia na przykładzie dużej liczby przepisów na przystawki, zupy, sosy, dania główne, ciasta, desery itd. Zachęcamy serdecznie do wypróbowania przepisów i mamy nadzieję, że będą one dla Państwa inspiracją do realizacji własnych pomysłów na różne potrawy.

Oprócz tego, urządzenie dysponuje funkcją WI-FI za pośrednictwem której mogą połączyć Państwo robota kuchennego bezpośrednio (bez połączenia internetowego) ze swym smartfonem lub tabletem. Nasza aplikacja przynależna wyłącznie do tego urządzenia umożliwia przyrządzanie potraw zgodnie z zaprogramowanymi recepturami oraz również do ręczną obsługę, a więc wczytywanie żądanych ustawień, jak na przykład prędkość, czas, temperaturę, obroty w lewą stronę lub też wybór programów zainstalowanych fabrycznie itd. bezpośrednio przez smartfon/tablet. Wszystkie receptury z naszej książki receptur zostały również umieszczone w aplikacji i można je wywoływać krok po kroku i łatwo realizować ich wykonanie za pośrednictwem urządzenia mobilnego, bez konieczności dokonywania ustawień na urządzeniu. Dołączona do każdej receptury lista składników wskazuje Państwu, jakie składniki w jakiej ilości konieczne są do zrealizowania danej receptury, i można ją również stosować jako listę zakupów przy zakupach.

Aplikacja dostępna jest na wszelkich powszechnie używanych platformach sprzedaży – App Store (Apple)/Google Play Store (Android™).

Sposób postępowania przy użytkowaniu połączenia WI-FI w celu pobierania/installowania oraz używania aplikacji został bliżej opisany w osobnej instrukcji w załączeniu.

Życzymy przyjemnego korzystania z urządzenia i smacznego!

Google, Google Play, Android™ i inne marki są markami Google Inc.

Przygotowanie urządzenia

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie stosować tylko z przewodem zasilającym należącym do zestawu. Przewód podłączać najpierw do urządzenia, a dopiero potem do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.

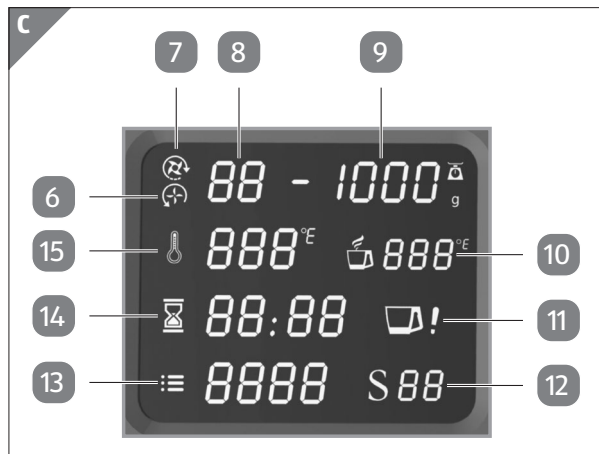
Urządzenie ustawić w pobliżu gniazdka ze stykiem ochronnym. Zwrócić uwagę, aby urządzenie było ustawione na równej, suchej i nieśliskiej powierzchni odpornej na działanie wysokiej temperatury. Powierzchnia powinna być odporna na tłuszcz i łatwa w czyszczeniu, ponieważ nie zawsze można uniknąć rozprysków podczas gotowania.

Upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone. Włącznik/wyłącznik **B** z tyłu urządzenia musi być ustawiony w pozycji „0”.

Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego **A** do odpowiedniego gniazda urządzenia. Przewód należy do zestawu.

Wyświetlacz **I** (patrz ilustr. C)

Zalecamy Państwu włączać urządzenie dopiero wtedy, gdy w urządzeniu zostanie prawidłowo założony pojemnik miksera ze stali szlachetnej **E** (patrz strona 22/23). Wyświetlacz prezentuje na krótko wszystkie symbole i funkcje **I**, a następnie przechodzi do obrazu startowego.



Symbol obrotów w lewo **6**:

Jest prezentowany wtedy, gdy dla ostrzy ze stali szlachetnej aktywowana jest funkcja obrotów w lewo (nie cięcie).

Symbol obrotów w prawo 7:

Jest prezentowany wtedy, gdy dla ostrzy ze stali szlachetnej aktywowana jest funkcja obrotów w prawo (cięcie).

Wskazanie poziomu prędkości 8:

Wskazanie wybranego poziomu prędkości

- Obroty w prawo: prezentacja stopnia „SL” (stopień prędkości mieszania) poprzez stopień 1 (powoli) do stopnia 10 (szybko)
- Obroty w lewo: prezentacja stopnia „SL” + stopień 1 do 2.

Wskazówka: W razie problemów w tym polu wyświetlane są również komunikaty o błędach urządzenia. Mogą pojawić się poniższe komunikaty:

E1: Urządzenie uszkodzone, prosimy się skontaktować z naszą obsługą klienta.

E2: Pojemnik miksera **E** nie jest prawidłowo założony na podstawę **C**.

E3: Nie nasadzono pokrywy **F** na pojemniku miksera ze stali szlachetnej **E** lub błędnie ją zablokowano.

E4: Silnik zablokowany/nóż tnący nie obraca się. Prosimy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej. Prosimy sprawdzić, czy składniki blokują nóż (np. nieprzystosowana żywność do obróbki lub zbyt ciągliwa/twarda) i usunąć je stamtąd. Jeśli to nie jest przyczyną, wtedy prosimy skontaktować się z naszym serwisem obsługi klienta.

Wskaźnik masy 9:

Wskaźnik masy.

- Wskazanie masy od 1 g do 5000 g (dokładność: 1 g)

Wskaźnik bieżącej temperatury 10:

Wskaźnik bieżącej temperatury w pojemniku miksera ze stali szlachetnej

- Wskazanie stopni Celsjusza (°C)

Wskaźnik prawidłowości lub nieprawidłowości założenia pojemnika/pokrywy 11:

Informuje, czy pojemnik miksera i/lub pokrywa zostały prawidłowo założone

- Symbol pojemnika miga
 - Nie umieszczono pojemnika w prawidłowy sposób bądź wcale.
- Symbol pojemnika z wykrzyknikiem → Nie nasadzono pokrywy lub błędnie ją zablokowano.
- Symbol pojemnika świeci się światłem ciągłym → Pojemnik i pokrywa zostały założone prawidłowo.

Wskaźnik etapu obróbki 12:

- Podczas używania programów zainstalowanych fabrycznie prezentowany jest aktualny etap obróbki.
- Podczas realizacji receptury za pomocą aplikacji prezentowane są poszczególne etapy receptury.

Wskaźnik programu wczytanego fabrycznie lub numeru receptury 13:

- Podczas używania programów wczytanych fabrycznie prezentowany jest ich numer (patrz rozdział „Programy zainstalowane fabrycznie”).
- Podczas realizacji receptury za pomocą aplikacji prezentowany jest jej numer (patrz osobna instrukcja użytkowania aplikacji).
- Pojawienie się cyfr 5-8 hasła składającego się z 8 znaków do połączenia WI-FI (patrz osobna instrukcja użytkowania aplikacji)

Wskaźnik czasu 14:

- Wskaźnik czasu od 1 sekundy do 99 minut.
- Pojawienie się cyfr 1-4 hasła składającego się z 8 znaków do połączenia WI-FI (patrz osobna instrukcja użytkowania aplikacji)

Prezentacja ustawionej temperatury 15:

- Wskaźnik ustawionej na urządzeniu temperatury (lub przez aplikację) do której ma się podgrzać pojemnik miksera ze stali szlachetnej.

Panel obsługi (patrz ilustr. D)



Przycisk funkcji WI-FI :

→ Włączenie i wyłączenie funkcji WI-FI w celu umożliwienia i dezaktywowania połączenia WI-FI do smartfona/tabletu w celu umożliwienia sobie skorzystania z aplikacji.

Przycisk funkcji ważenia :

- Naciśnięcie aktywuje funkcję ważenia – na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik masy .
- Jest to również stosowane w funkcji tarowania (patrz rozdział „Zintegrowana waga kuchenna”).

Regulator obrotowy do ustawiania prędkości :

- Wybór stopnia prędkości
 - Przy obrotach w prawo dający się ustawić od stopnia „SL” (stopień prędkości mieszania) poprzez stopień 1 (powoli) do stopnia 10 (szybko)
 - Przy obrotach w lewo dający się ustawić od stopnia „SL” + stopień od 1 do 2.

Regulator obrotowy do ustawienia temperatury 19:

→ Ustawianie żadanego stopnia temperatury

- Możliwość ustawiania temperatury co 5°C w zakresie od 30°C do 120°C.

Przycisk start 20:

→ W celu uruchomienia etapu obróbki lub programu zainstalowanego fabrycznie.

→ W celu przerwania etapu obróbki lub programu zainstalowanego fabrycznie (przerwa).

→ W celu zresetowania występujących ustawień.

Regulator obrotowy do ustawienia czasu 21:

→ Ustawienie żadanego czasu przyrządzania.

- Możliwość ustawienia w zakresie od 1 sekundy do 99 minut.

Ustawienie czasu do 1 minuty następuje w jednosekundowych odstępach, do 10 minut – co 30 sekund, później co minutę.

Przycisk funkcji TURBO 22:

→ Krótkie naciśnięcie aktywuje działanie krótkoczasowe z pełną mocą.

- Najwyższy stopień prędkości

Przycisk obrotów w lewo 23:

→ Przejście do trybu ustawień dla funkcji obrotów w lewo.

Przyciski programów 24 do 27:

→ Wybór poszczególnych programów zainstalowanych fabrycznie (patrz rozdział „Programy zainstalowane fabrycznie”).

Zakładanie/Zdejmowanie pojemnika miksera E



Urządzenie posiada zabezpieczenie. Działa tylko po prawidłowym założeniu pojemnika miksera na urządzeniu i pokrywki na pojemnik miksera.

WSKAZÓWKA!

Łączniki wtykowe na dolnej stronie pojemnika miksera ze stali nierdzewnej muszą być całkowicie suche, kiedy pojemnik miksera jest zakładany na podstawę. Dodatkowo należy upewnić się, że żadna ciecz nie przedostała się na połączenie wtykowe lub do niego.

- W celu prawidłowego umieszczenia na podstawie **C** pojemnika miksera ze stali szlachetnej **E** prosimy chwycić go za uchwyt i ustawić go w przewidzianym do tego otworze na podstawie **C** w taki sposób, aby uchwyt był skierowany w prawo.
- Prosimy ostrożnie wcisnąć pojemnik miksera ze stali szlachetnej **E**, najlepiej dwiema rękami za pokrywę, aby w słyszalny i wyczuwalny sposób zatrzasnął się. Pojemnik miksera ze stali szlachetnej **E** należy wprowadzić do otworu aż do oporu podstawy **C** i tam zablokować, gdyż w przeciwnym razie uruchomienie urządzenia staje się niemożliwe.

Wskazówka: Jeśli pojemnik miksera ze stali szlachetnej **E** nie zostanie prawidłowo umieszczony, wtedy na wyświetlaczu, obok prezentacji stopnia prędkości **8** pojawi się komunikat błędu „E2” i symbol pojemnika ! na prezentacji prawidłowego lub błędnego umieszczenia pojemnika/pokrywy **11** będzie migał.

- W celu zdjęcia pojemnika miksera ze stali szlachetnej **E** prosimy nacisnąć przycisk odblokowujący **D** na uchwycie i zdjąć ten pojemnik podnosząc go z podstawy **C**.

Zdejmowanie/Zakładanie wkładu z ostrzami **2**

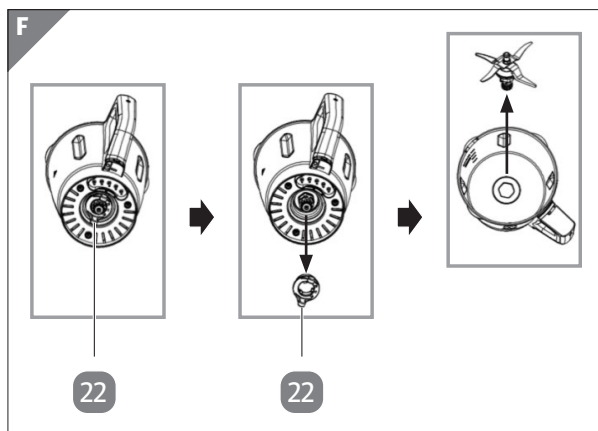
OSTRZEŻENIE!

Należy zachować najwyższą ostrożność podczas stosowania wkładu. Ostrza są bardzo ostre. Istnieje wysokie ryzyko skaleczenia! Chwycić wkład z ostrzami tylko za górny koniec (mocowanie łopatek do mieszania), wyjmując wkład z pojemnika lub zakładając go w nim.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Ostrożnie: Po zwolnieniu mocowania ostrzy wkład z ostrzami nie jest już przymocowany do dna pojemnika. Po odpowiednim obróceniu pojemnika miksera ze stali szlachetnej wkład z ostrzami jest już luźny i może wypaść. Ze względu na ostre ostrza występuje znaczne zagrożenie skaleczeniem. Prosimy prawidłowo trzymać pojemnik miksera ze stali szlachetnej (otwór napełniający u góry), jeśli mocowanie ostrzy wzgl. wkładu z ostrzami nie jest lub jeszcze nie zostało prawidłowo zamocowane.

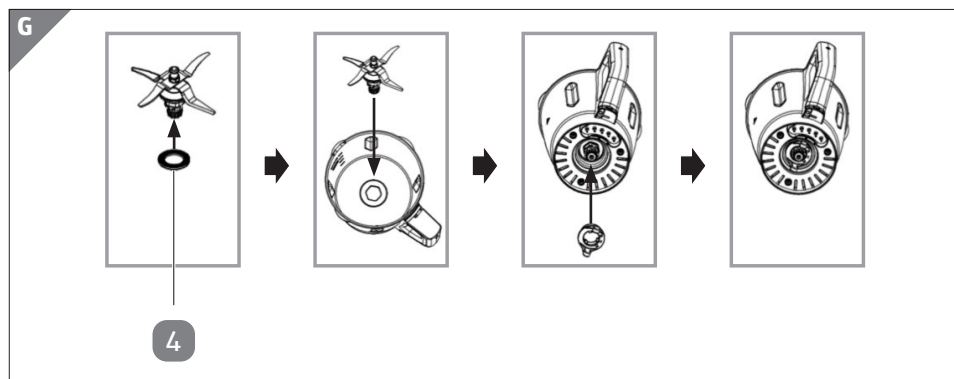
Zdejmowanie wkładu z ostrzami: (patrz ilustr. F)



- Prosimy wziąć do ręki pojemnik miksera ze stali szlachetnej **E**. Mocowanie ostrzy (5) znajduje się na spodzie pojemnika miksera ze stali szlachetnej **E**.
- W celu zwolnienia mocowania ostrzy **5** prosimy obrócić je nieco w kierunku przeciwnym do ruchów wskazówek zegara i zdjąć z pojemnika.
- Prosimy teraz wyjąć wkład z ostrzami **2** górnym końcem z pojemnika miksera ze stali szlachetnej **E**.

Mocowanie wkładu z ostrzami: (patrz ilustr. G)**WSKAZÓWKA!**

Należy przy tym zwrócić uwagę, żeby pierścień uszczelniający był prawidłowo zamocowany na wkładzie z ostrzami, zanim wkład zostanie ponownie umieszczony w pojemniku miksera. Gdy pierścień nie jest prawidłowo założony lub gdy w ogóle nie jest założony, składniki mogą wydostawać się przez dolny otwór i urządzenie może ulec poważnemu uszkodzeniu.



- Upewnić się, że pierścień uszczelniający (4) jest prawidłowo, do oporu, założony na wkładzie z ostrzami (2).
- Prosimy teraz wprowadzić wkład z ostrzami (2) i z kołem zębatym dokładnie do otworu w dnie pojemnika miksera ze stali szlachetnej (E). Po kształcie otworu i wkładu z ostrzami (2) poznają Państwo, jak należy ze sobą zmontować obie te części.
- Prosimy umieścić teraz mocowanie ostrzy (5) ponownie na wkładzie z ostrzami (2) i zamocować je poprzez obrócenie do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

OSTRZEŻENIE!

Należy przy tym zwrócić uwagę na prawidłowe i bezpieczne zamocowanie wkładu w pojemniku. Niebezpieczeństwo wypadku! Urządzenia nie można użytkować, jeżeli wkład z ostrzami nie jest prawidłowo zamocowany.

Zakładanie/Zdejmowanie pokryw



Urządzenie posiada zabezpieczenie. Działa tylko po prawidłowym założeniu pojemnika miksera na urządzeniu i pokrywki na pojemnik miksera.

Celem poprawnego założenia pokryw  na pojemnik miksera  należy postępować zgodnie z poniższym opisem:

- Na obwodzie pokryw  pojemnika  znajdują się naprzeciwległe występy. Na jednym z występów znajduje się wysunięty do góry element. Założyć pokrywę  z góry na pojemnik miksera  w taki sposób, aby ten występ (z wysuniętym do góry elementem) znajdował się z prawej strony obok uchwytu pojemnika i wcisnąć pokrywę  do oporu w dół. Drugi występ na obwodzie pokryw  musi znajdować się z lewej strony obok dzióbka do nalewania pojemnika miksera , ponieważ w przeciwnym wypadku nie będzie można zamknąć pojemnika.

Wskazówka: Pokrywa  jest ze względów bezpieczeństwa zaprojektowana w taki sposób, aby nie przesuwiała się swobodnie podczas zakładania. Dlatego należy ją mocno, do oporu, wcisnąć na pojemnik miksera . W ten sposób można zapewnić, że pojemnik miksera  będzie mocno zamknięty w czasie pracy.

- Prosimy teraz obrócić do oporu pokrywę  (najlepiej oburącz), w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Prosimy mieć przy tym na uwadze to, aby pokrywa została zamocowana na wszystkich trzech wystęпах mocujących na górnym, zewnętrznym obwodzie pojemnika miksera ze stali szlachetnej .

Wskazówka: W sytuacji, gdy pokrywa  jest poprawnie założona i zostanie obrócona do oporu, wtedy następuje uwolnienie ze strony wyłącznika bezpieczeństwa i tylko wtedy urządzenie jest gotowe do pracy. W razie błędnego założenia

pokrywy **F** na wyświetlaczu pojawia się prezentacja prawidłowego lub nieprawidłowego założenia pojemnika/pokrywy **11**  z wykrzyknikiem i urządzenia uruchomić się nie da. Dodatkowo, pokazuje się komunikat błędu „E3” przy prezentacji stopnia **8**.

- Aby ponownie zdjąć pokrywę **F**, obracać nią w lewo, aż będzie można ją zdjąć z pojemnika **E** pociągając do góry.

Wskazówka: Pokrywa **F** posiada otwór do napełniania. Dodatkowo w skład zestawu wchodzi pokrywa do otworu do napełniania **G**, którą można wykorzystywać jako miarkę. Dlatego podczas miksowania po zdjęciu pokrywy otworu do napełniania **G** z pokrywy **F** można dodawać inne składniki. Należy jednak pamiętać, że przy otwartym otworze do napełniania **G** nie można całkowicie zapobiec rozpryskiwaniu się produktów. Dlatego należy ją jak najszybciej znowu założyć po zakończeniu napełniania pojemnika składnikami.

- Aby umożliwić sobie zdjęcie pokrywy otworu napełniającego **G** z pokrywy **F**, prosimy obrócić go nieco w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż będzie można go podnieść w górę.
- W celu prawidłowego założenia prosimy założyć pokrywę otworu napełniającego **G** na ten otwór w taki sposób, że czopy na obwodzie zewnętrznym będzie można wprowadzić w wolne miejsca między mocowaniami i wewnętrznym obwodem otworu napełniającego.
- Prosimy zablokować pokrywę otworu napełniającego poprzez jej obrót do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Obsługa

Obsługa robota kuchennego z funkcją WI-FI

OSTRZEŻENIE!

Należy zawsze zwracać uwagę, żeby podczas napełniania pojemnika miksera nie przekroczyć oznaczenia „MAX”.

Wskazówka: Oznakowania na pojemniku miksera ze stali szlachetnej  odpowiadają następującym pojemnościom.

1. oznaczenie --> 0,5 l
2. oznaczenie --> 1,0 l
3. oznaczenie --> 1,5 l
(maksymalna ilość gotowanej wody lub podobnych składników płynnych)
4. oznaczenie „MAX” --> 2,2 l (maksymalna ilość)



Jeśli w pojemniku miksera mają być przetwarzane jednocześnie stałe i płynne składniki, do pojemnika należy wlać najpierw płyn. Następnie dodać stałe składniki. Stałe składniki przed włożeniem do pojemnika miksera pociąć na małe kawałki (ok. 2 cm x 2 cm x 2 cm), aby nie blokowały ostrzy.



Ilość produktów oraz prędkość zależą w dużym stopniu od konsystencji składników (lepkie, ciągliwe ciasto lub wodnista zupa). Dlatego należy dopasować ilość produktów i prędkość do rodzaju składników. Pozwala to uniknąć niepotrzebnym rozpryskom i możliwego przeciążenia silnika.

WSKAZÓWKA!

Daną pokrywę lub nasadkę należy zdejmować dopiero wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci i gdy wszystkie części całkowicie zatrzymały się.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Urządzenie podłączyć do gniazda z uziemieniem dopiero wtedy, gdy wszystkie części są prawidłowo założone i zmontowane.



Po upływie ustawionego czasu obróbki urządzenie kończy pracę i wyświetlacz miga. Po kilku sekundach ustawienia zostają zresetowane. Jeśli Państwo nie wyłączą urządzenia, wtedy po kilku minutach wyłączy się ono samo wzgl. przejdzie do trybu czuwania. W celu ponownego uruchomienia lub przygotowywania następnych ustawień już podczas migania prosimy obrócić regulator obrotowy. Wyświetlacz zaświeci się następnie światłem ciągłym i mogą Państwo dokonywać ustawień w sposób rutynowy.



Należy pamiętać, że ze względów bezpieczeństwa możliwa do ustawienia prędkość miksowania/ mieszania jest ograniczona do poziomu 4, jeżeli temperatura składników znajdujących się w pojemniku miksera przekracza 60°C. W przypadku osiągnięcia lub przekroczenia temperatury 60°C w pojemniku miksera maksymalny poziom prędkości, który można ustawić dla funkcji miksowania/ mieszania, to poziom 4. Jeśli podgrzewają Państwo składniki przy wyższych stopniach prędkości obrotowej, wtedy urządzenie automatycznie redukuje ten stopień do stopnia 4, o ile osiągnięto lub przekroczono temperaturę 60°C.



W zakresie dostawy występuje również koszyk do gotowania. Koszyk do gotowania można stosować do gotowania składników, które nie będą rozdrabniane czy mieszane w pojemniku miksera ze stali szlachetnej, na przykład ziemniaków, makaronu czy ryżu.



Robot kuchenny jest wyposażony w funkcję obrotów w lewo, przy której wkład z ostrzami obraca się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. W tym przypadku, Państwa potrawy nie zostaną porozcinać i rozdrobnione przez wkład z ostrzami, gdyż jest to możliwe jedynie w przypadku obrotów zgodnych z ruchem wskazówek zegara. Mogą Państwo stosować przykładowo tę funkcję, jeśli składniki mają być tylko wymieszane, a nie rozdrobnione – jak to ma na przykład miejsce podczas przygotowania risotto.



Państwa robot kuchenny wyposażony jest w tzw. stopień prędkości mieszania „SL”, który jednocześnie stanowi najniższy ustawiany stopień prędkości dla funkcji miksowania i mieszania. Dzięki niewielkiej prędkości obrotowej stopień ten umożliwia Państwu chroniącą składniki przed rozdrobnieniem obróbkę, a żywność zachowuje swą strukturę, co nie jest możliwe przy wyższych ustawieniach. W połączeniu z funkcją obrotów w lewo funkcja ta doskonale nadaje się do mieszania składników, które nie mają zostać pocięte przez wkład z ostrzami i w przypadku znacznej prędkości i intensywnym mieszanii zostaną przyrządzone bez uszkodzeń. Również i przy przyrządzaniu dużych ilości ze składników płynnych w połączeniu z funkcją grzania oraz przy zastosowaniu koszyka do gotowania lub nasadki do gotowania na parze zalecamy stopień prędkości „SL”.

Wskazówki ogólne do użytkowania urządzenia

Za wyjątkiem funkcji TURBO obsługa urządzenia została zaprojektowana tak, że zawsze na początku należy dokonać właściwych ustawień czasu, prędkości i w razie potrzeby i temperatury, a następnie przez naciśnięcie przycisku start (20) włącza się proces. Również przy korzystaniu z funkcji obrotów w lewo należy je wybrać przyciskiem lewych obrotów (23) jeszcze przed uruchomieniem procesu.

Dotyczy to również używania fabrycznie zainstalowanych programów. W tym przypadku, najpierw należy wybrać program przez naciśnięcie odpowiedniego przycisku programu, a następnie uruchomić przyciskiem start (20).

Jeśli chcą Państwo przerwać uruchomiony już proces, wtedy prosimy ponownie nacisnąć przycisk start (20) i urządzenie zatrzyma obróbkę. Jeśli chcą Państwo kontynuować etap, wtedy ponownie należy nacisnąć na przycisk start (20).

Jeśli chcą Państwo zresetować już wykonane ustawienia, wtedy prosimy nacisnąć na przycisk start (20) i trzymać go przez ok. 3 sekundy.

Wbudowana waga kuchenna

Robot kuchenny posiada wbudowaną wagę kuchenną, za pomocą której można ważyć potrzebne składniki bezpośrednio na urządzeniu.

Wskazówka: Zintegrowana waga kuchenna przystosowana jest do ważenia składników o masie do 5000 gramów. Podczas ważenia prosimy nie przekraczać dopuszczalnego ciężaru maksymalnego.

RADA: Do ważenia składników należy używać osobnego naczynia (np. miski), dzięki czemu będzie można wygodnie odważyć składniki, a po zważeniu przełożyć je do pojemnika miksera **E** ze stali nierdzewnej. Nie ma konieczności stawiania pojemnika miksera ze stali nierdzewnej **E** na płycie szklanej **H**.

Umieszczenie funkcji ważenia na zewnątrz umożliwia ważenie składników podczas przyrządzania, czyli podczas pracy urządzenia. Dzięki temu składniki można zważyć z dokładnością co do grama i przygotować je do kolejnych kroków receptury, podczas gdy składniki bieżącego kroku receptury są przetwarzane w pojemniku miksera ze stali nierdzewnej **E**.

Aby korzystać z wagi, należy postępować zgodnie z poniższymi zaleceniami:

- Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.
- Włączyć urządzenie przy użyciu włącznika/ wyłącznika **B**.
- Prosimy nacisnąć przycisk funkcji ważenia **17**. Na wyświetlaczu pojawia się prezentacja masy **9** i pokazuje, że funkcja ważenia została aktywowana. Wskaźnik pokazuje na krótko „0- -0” i sygnalizuje w ten sposób, że waga rejestruje punkt zerowy.
- Po tym, gdy wskaźnik masy **9** pokaże „0000”, punkt zerowy zostaje ustalony i mogą Państwo położyć swe składniki na płycie szklanej **H** w celu ich zważenia lub umieścić je w uprzednio wybranym naczyniu.
- Masa zostaje wyrażona w gramach (g).
- W celu zakończenia funkcji ważenia prosimy nacisnąć przycisk funkcji ważenia **17** i przytrzymać go przez ok. 3 sekundy. Wskaźnik masy **9** znika.

PORADA: Zintegrowana waga kuchenna dysponuje również funkcją tarowania. Jeśli chcą Państwo swe składniki odważyć w jakimś naczyniu, wtedy powinni położyć to puste naczynie na płycie szklanej **H** i przez krótkie naciśnięcie przycisku funkcji ważenia **17** ustalić punkt zerowy (wraz z naczyniem), a następnie umieścić swe składniki w celu ich zważenia. Jeśli chcą Państwo umieszczać różne składniki w tym samym naczyniu jeden po drugim i je ważyć, wtedy po zważeniu pierwszego składnika skorzystać z funkcji tarowania przez krótkie naciśnięcie przycisku funkcji ważenia **17**. Waga następnie ponownie ustala punkt zerowy dla masy naczynia oraz pierwszego składnika. Teraz mogą Państwo wprowadzić drugi składnik i zważyć.

Funkcję ważenia można zawsze załączyć, wzgl. używać, a więc również podczas przyrządzania Państwa składników.

Funkcja obrotów w lewo

W przypadku niektórych potraw (np. risotto, ryżu na mleku itp.) często nie rozdrabnia się składników lub ich rozdrabnianie ma miejsce tylko na poszczególnych etapach przygotowania. Przy stosowaniu funkcji obrotów w lewo Państwa składniki nie będą rozdrabniane, lecz jedynie mieszane. Funkcję tą można wybrać przez naciśnięcie przycisku obrotów w lewo **23**.

Podczas używania funkcji obrotów w lewo mają Państwo do dyspozycji stopnie prędkości SL, 1, 2. Ustawienia czasu i temperatury są analogicznie dowolnie wybierane, jak przy używaniu obrotów w prawo.

Wskazówka: Mają Państwo wprowadzić możliwość dokonania uprzedniego ustawienia czasu, temperatury i stopnia prędkości i dopiero później naciśnięcia przycisku obrotów w lewo **23** i w ten sposób wyboru funkcji obrotów w lewo, jednak działa to tylko wtedy, gdy ustawiony stopień prędkości nie przekroczy 2. stopnia. Jeśli ma zostać wybrany wyższy stopień prędkości, wtedy funkcja obrotów w lewo pozostaje nieczynna. Zalecamy więc Państwu naciśnąć przycisk obrotów w lewo **23** przed dokonaniem innych ustawień.

Stosowanie funkcji mieszania (bez podgrzewania)



Urządzenie posiada tzw. funkcję TURBO, co oznacza to krótkotrwałą pracę przy pełnej mocy. W celu aktywowania tej funkcji prosimy naciśnąć przycisk funkcji TURBO i przytrzymać go przez żądany czas w stanie wciśnięcia. Funkcję tę należy stosować, jeśli miksowanie ma być krótkie, ale intensywne (np. spienianie płynu). Prosimy trzymać wciśnięty przycisk funkcji TURBO nie dłużej niż 10 sekund w celu uniknięcia przegrzania urządzenia.

Gdy urządzenie pracuje bez funkcji podgrzewania, dostępne są liczne funkcje przyrządów do mieszania, siekania i miksowania. Nadaje się przykładowo do miksowania, rozdrabniania, siekania (np. ziół, orzechów, mięsa itp.), ucierania, mieszania/ugniatania, a także ubijania np. śmietany i białka lub do emulgowania za pomocą łopatek do mieszania **N**.

Uwaga: Prosimy zawsze dostosowywać prędkość do ilości i własności obrabianych składników oraz też do stosowanych akcesoriów. Zalecamy rozpoczynać najpierw z niską prędkością i później ją zwiększać według potrzeb.

Przy zagniataniu twardego ciasta, na przykład ciasta chlebowego, czas wyrabiania nie powinien przekraczać 90 sekund. Po jego upływie należy kilka minut odczekać, aż urządzenie ostygnie, i w razie potrzeby powtórzyć proces. Pozwoli to zapobiec przegrzaniu silnika napędowego. W zależności od gęstości ciasta należy odpowiednio dostosować jego ilość oraz ustawienie prędkości. Im twardsze ciasto, tym mniejsza powinna być jego ilość i prędkość pracy urządzenia.

Generalnie, zalecamy Państwu jednak do zagniatania ciasta zastosować jeden z dwóch zainstalowanych fabrycznie programów „Zagniatanie 1” lub „Zagniatanie 2”. Prosimy w tym celu o zapoznanie się z rozdziałem „Programy zainstalowane fabrycznie”.

Do zagniatania ciasta w żadnym przypadku nie wolno stosować łopatk do mieszania **(N)**, gdyż łopata ta przystosowana jest jedynie do mieszania **(N)** składników o niewielkiej gęstości (patrz rozdział „Łopata do mieszania”).

W przypadku zagniatania ciasta nie należy przekraczać masy całkowitej użytych składników 0,8 kg.

Składniki stałe, takie jak warzywa lub mięso, należy przed włożeniem do pojemnika miksera **(E)** zawsze pokroić na mniejsze kawałki (ok. 2 cm x 2 cm x 2 cm).

Aby skorzystać z tej funkcji, należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

1. Założyć prawidłowo pojemnik miksera **(E)** na podstawę **(C)**.
2. Włożyć składniki do pojemnika miksera **(E)**.
3. Założyć teraz pokrywę **(F)** i odpowiednio ją zablokować. Należy sprawdzić, czy pokrywa jest nałożona prawidłowo na otwór do napełniania **(G)**.
4. Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.
5. Wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika/ wyłącznika **(B)**. Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy i włącza się wyświetlacz **(I)**.
6. Prosimy ustawić teraz na regulatorze obrotowym **(21)** żądany czas w celu obróbki cieplnej Państwa składników.

Wskazówka: Gdy czas obróbki nie jest ustawiony, zegar odlicza czas obróbki począwszy od zera do momentu ręcznego jej zakończenia przez użytkownika.

7. Za pomocą regulatora obrotowego prosimy wybrać dla ustawienia prędkości **18** żądany jej stopień, od stopnia „SL” (stopień prędkości mieszania) przez stopień 1 (powoli) do stopnia 10 (szybko). Przy stosowaniu funkcji obrotów w lewo obowiązuje stopień „SL”, 1 lub 2.
8. Prosimy uruchomić proces przez naciśnięcie przycisku start **20**.
9. Urządzenie rozpoczyna pracę.
10. 5 sekund przed upływem ustawionego czasu obróbki rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy wskazujący, że obróbka wkrótce się skończy.
11. Po upływie ustawionego czasu urządzenie kończy obróbkę i na wyświetlaczu pojawiają się migające wskazania wartości. Wentylator urządzenia będzie działał jeszcze przez krótki czas po zakończeniu pracy. Jeśli sobie Państwo tego życzą, to teraz mogą dodawać kolejne składników oraz je przetwarzać.
12. Następnie należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci.
13. Odblokować pokrywę **F** i zdjąć z pojemnika miksera ze stali szlachetnej **E**.
14. Prosimy nacisnąć przycisk odblokowujący **D** i zabrać pojemnik miksera ze stali szlachetnej **E** z podstawy **C**.
15. Wyjąć gotowe składniki z pojemnika miksera ze stali szlachetnej **E**.

Przykłady:

Mielenie ziaren kawy (150 g)

30 sekund przy poziomie prędkości 10, następnie mieloną kawę równomiernie rozprowadzić w pojemniku miksera, lekko potrząsając nim, po czym jeszcze raz mielić przez około 10 sekund przy poziomie prędkości 10.

Wskazówka: Zmieloną w tym urządzeniu kawę stosować tylko w ekspresach do kawy z filtrem lub w zaparzaczkach z filtrem. Mielona kawa nie nadaje się do ekspresów ciśnieniowych lub podobnych urządzeń.

Siekanie cebuli (200 g)

Należy wcześniej pokroić cebulę na mniejsze kawałki (ok. 2 cm x 2 cm x 2 cm). Czas obróbki: 10 s, poziom prędkości 4

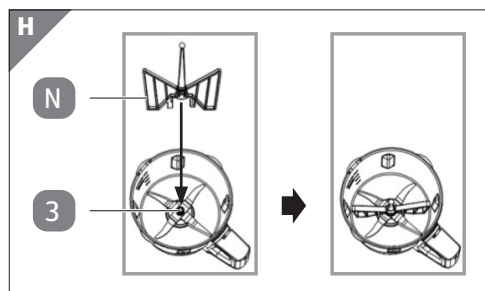
Stosowanie łopatek do mieszania **N**

Zawarte w zestawie łopatki do mieszania **N** nadają się najlepiej do ubijania śmietany, białka lub emulgowania, jak np. w czasie przygotowywania majonezu lub podobnych produktów. Należy zwracać uwagę, aby składniki nie były zbyt twarde

i aby nie były obrabiane w zbyt dużych ilościach. Łopatki do mieszania **N** należy stosować wyłącznie przy niskich stopniach prędkości.

Wskazówka: Łopatki do mieszania nie nadają się do zagniatania ciasta.

Założenie łopatek do mieszania **N w pojemniku miksera **E**:** (patrz ilustr. H)



- Chwycić dłońią łopatkę **N** za znajdujący się pośrodku kulisty koniec.
- Założyć je od góry na wkład z ostrzami **2** znajdujący się w pojemniku miksera **E**. Znajduje się tam metalowy, wysunięty do góry element, służący do mocowania łopatek do mieszania **3**. Założyć łopatkę **N** na mocowanie **3** i docisnąć w dół, tak aby zatrzasknęły się w słyszalny i wyczuwalny sposób. Sprawdzić, czy elementy zostały dobrze połączone.
- Celem zdjęcia łopatek do mieszania **N** z mocowania **3** pociągnąć je do góry, trzymając za kulisty koniec.

Przykłady:

Ubijanie śmietany (600 g)

Czas obróbki: ok. 5–6 minut

Poziom prędkości: 2

PORADA: Podczas ubijania śmietany prosimy mieć na uwadze, aby miała ona temperaturę zaraz po wyjęciu z lodówki. Gdy śmietana jest zbyt ciepła, nie można jej prawidłowo ubić.

Ubijanie białka (300g)

Czas obróbki: ok. 5 minut

Poziom prędkości: 3

PORADA: Podczas ubijania białek konieczne zwrócić uwagę na to, aby pojemnik miksera **E**, wkład z ostrzami **2** i łopatki do mieszania **N** były absolutnie czyste

i pozbawione resztek tłuszczu. Gdy znajdują się na nim resztki tłuszczu, białko nie będzie sztywne.

Stosowanie urządzenia z wbudowaną funkcją podgrzewania

⚠ OSTRZEŻENIE!

Ostrożnie! Podczas korzystania z funkcji podgrzewania z urządzenia wydobywa się gorąca para. Niebezpieczeństwo poparzenia!

⚠ OSTRZEŻENIE!

Podczas otwierania pokrywy wydostaje się gorąca para. Niebezpieczeństwo poparzenia!

⚠ OSTRZEŻENIE!

Pojemnik miksera i obie pokrywy mogą rozgrzać się do wysokiej temperatury podczas korzystania z funkcji podgrzewania i mogą być bardzo gorące po wyłączeniu urządzenia. Niebezpieczeństwo zranienia!

Robot kuchenny posiada funkcję podgrzewania umożliwiającą podgrzewanie lub gotowanie składników równoległe z funkcją miksowania/ mieszania. Prosimy mieć na względzie następujące właściwości urządzenia w połączeniu z funkcją grzania.

Wskazówka: Ponieważ woda paruje w zależności od ciśnienia atmosferycznego w temperaturze ok. 100°C, temperatura w pojemniku miksera ze stali szlachetnej może być tylko nieco wyższa niż te 100°C, jeśli pojemnik napełniony jest wodą lub składnikami płynnymi. Również ustawienie na 120°C nie może ze względu na prawa fizyki tego zmienić. Przy gotowaniu wody zatem wskazywanie bieżącej temperatury 100°C w pojemniku miksera ze stali szlachetnej nie zostanie istotnie przekroczone.



Państwa urządzenie dysponuje szybką funkcją podgrzewania, a co za tym idzie, krótkim czasem nagrzewania. Ta funkcja podgrzewania została zoptymalizowana w szczególności dla średnich do wysokich pojemności. W zależności od właściwości poszczególnych składników, a w szczególności od ich ilości, może podczas procesu podgrzewania dość niewielkich pojemności dojść do osiągnięcia dna pojemnika miksera ze stali szlachetnej temperatury nieco wyższej niż ustawiona. W przypadku wrażliwych składników lub składników mających skłonność do osadzania się lub do braku zwięzłości, zalecamy Państwu najpierw wybrać niższe ustawienie temperatury i dopiero później ją dostosować do potrzeb. W ten sposób unikną Państwo osadzania się lub nawet uszkodzenia wrażliwych składników. Wskazywanie bieżącej temperatury w pojemniku miksera ze stali szlachetnej może być Państwu bardzo pomocne, gdyż pozwala na rozpoznanie występujących odstępstw i na dokonanie odpowiednich korekt.

- Regulatorem obrotowym mogą Państwo dokonać ustawienia temperatury **19** w przedziale 30°C-120°C w krokach co 5°C. Wybrana temperatura prezentowana jest stale na wyświetlaczu **1** sygnalizatora ustawionej temperatury **15**. Aktualną temperaturę w pojemniku miksera ze stali szlachetnej można odczytać z wskaźnika bieżącej temperatury **10**. Wartość ta rośnie podczas procesu podgrzewania i ustawiona wartość może zostać na krótki czas nieco przekroczona, w zależności ilości składników i ich konsystencji. Lekkie wahania wartości ze względu na realizowane cykle grzania są całkowicie normalne i nie są powodem do niepokoju.
- Gdy stosowana jest funkcja podgrzewania, maksymalny poziom prędkości, który można ustawić, dla funkcji miksowania/mieszania, to poziom 4.
- Używanie funkcji grzania bez funkcji miksowania/mieszania nie jest możliwe. Należy wybrać co najmniej stopień prędkości „SL”.

Ważna wskazówka dotycząca przygotowania posiłków dla niemowląt:

Podczas przygotowywania posiłków dla niemowląt należy koniecznie mieć na uwadze właściwą jakość składników. Składniki muszą być wolne od pestek, łodyg oraz ogonków. Mięso musi być absolutnie wolne od ścięgien i kości, gdyż w przeciwnym razie nie da go się dostatecznie rozdrobnić. Składniki stałe mające być przetworzone na pożywienie dla niemowląt, prosimy rozdrabniać najpierw przez ok. 20-30 sekund na 9. stopniu prędkości, zanim jeszcze włączą Państwo funkcję grzania w celu przyrządzenia.

PORADA: W przypadku niektórych składników może być wymagane – przed dalszą obróbką przy użyciu funkcji podgrzewania – wcześniejsze zeszkrobanie rozdrobnionej masy łopatką **M** z krawędzi pojemnika miksera **E**.

Aby korzystać z funkcji podgrzewania, należy postępować zgodnie z poniższymi zaleceniami:

1. Założyć prawidłowo pojemnik miksera **E** na podstawę **C**.
2. Włożyć składniki do pojemnika miksera **E**.
3. Założyć teraz pokrywę **F** i odpowiednio ją zablokować. Należy sprawdzić, czy pokrywa jest nałożona prawidłowo na otwór do napełniania **G**.
4. Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.
5. Wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **B**. Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy i włącza się wyświetlacz **I**.
6. Prosimy teraz przy pomocy regulatora obrotowego do ustawiania prędkości **18**, temperatury **19** oraz czasu **21** dokonać żądanych ustawień i uruchomić proces przez naciśnięcie przycisku start **20**.

Wskazówka: Podczas korzystania z funkcji grzania (wzgl. gdy składniki w pojemniku miksera ze stali szlachetnej przekroczą temperaturę 60°C) ustawienie prędkości ze względów bezpieczeństwa ograniczone jest do stopnia 4.

7. Urządzenie rozpoczyna pracę.
8. 5 sekund przed upływem ustawionego czasu obróbki rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy wskazujący, że obróbka wkrótce się skończy.
9. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza obróbkę i wartości na wyświetlaczu prezentowane są jako migające. Wentylator urządzenia będzie działał jeszcze przez krótki czas po zakończeniu pracy urządzenia. Jeśli sobie Państwo tego życzą, to teraz mogą dodawać kolejne składników oraz je przetwarzać.
10. Następnie należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci.
11. Odblokować pokrywę **F** i zdjąć z pojemnika miksera **E**.
12. Prosimy nacisnąć przycisk odblokowujący **D** i ostrożnie zabrać pojemnik miksera ze stali szlachetnej **E** z podstawy **C**.

Uwaga, w przypadku gwałtownego zabierania pojemnika miksera ze stali szlachetnej **E** występuje niebezpieczeństwo wypłynięcia gorących składników przez krawędź pojemnika. **Niebezpieczeństwo oparzenia!**

13. Wyjąć gotowe składniki z pojemnika **E**.

OSTRZEŻENIE!

Ostrożnie: Pojemnik miksera i składniki mogą być bardzo gorące. Niebezpieczeństwo zranienia!

Stosowanie nakładki do gotowania na parze **K**

Funkcja podgrzewania nadaje się nie tylko do przygotowywania posiłków w pojemniku miksera **E**, ale i do gotowania na parze za pomocą zawartej w zestawie nakładki **K**.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Ostrożnie! Z otworów na parę w pokrywie wydobywa się podczas pracy gorąca para. Niebezpieczeństwo poparzenia!

⚠ OSTRZEŻENIE!

Podczas otwierania pokrywy wydostaje się gorąca para. Niebezpieczeństwo poparzenia!

⚠ OSTRZEŻENIE!

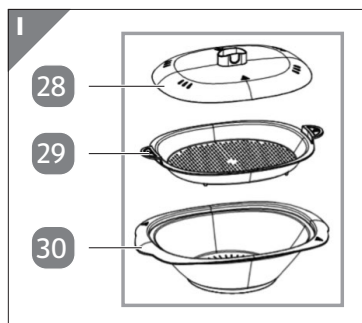
Zwrócić uwagę na to, aby nakładka do gotowania na parze była prawidłowo założona na pojemnik miksera. Należy pamiętać również o tym, że nie wolno zakrywać produktami żywnościowymi wszystkich otworów na parę znajdujących się w dnie rynienki, koszu lub pokrywie. Para musi mieć możliwość swobodnego ujścia przez otwory. W ten sposób można uniknąć niezamierzonego wyrzutu pary z urządzenia!

WSKAZÓWKA!

Nakładki do gotowania na parze nie używać, gdy w pojemniku miksera znajduje się zbyt mało wody (lub wywaru).

Nasadka do gotowania na parze doskonale nadaje się do duszenia na parze warzyw, ryb, owoców morza, mięsa itp. Prosimy przestrzegać poniższych wskazówek podczas stosowania nasadki do gotowania na parze.

- Nasadka do gotowania na parze **K** składa się z 3 części: pokrywy **28**, koszyka do gotowania na parze **29** i pojemnika do gotowania na parze **30**. (patrz **ilustr. I**)
- W zależności od ilości i rodzaju Państwa składników mogą Państwo wybrać, czy w celu przyrządzenia umieścić je w pojemniku do gotowania na parze **30**, czy w koszyku do gotowania na parze **29**. Prosimy podczas napełniania obu części mieć na uwadze, aby w pewnych okolicznościach sok ze składników (np. sok z mięsa) znajdujący się w koszyku do gotowania na parze **29** mógł kapać na składniki znajdujące się w pojemniku do gotowania na parze **30**.



- Składniki o dłuższym czasie gotowania najlepiej umieszczać w pojemniku **30**.
- Zamiast wyłącznego stosowania wody do gotowania na parze mogą Państwo również do pojemnika miksera ze stali szlachetnej **E** wlać bulion lub wywar i na nich gotować na parze swe składniki. Prosimy w każdym przypadku mieć na względzie to, aby w pojemniku miksera ze stali szlachetnej **E** zawsze było wystarczająco cieczy. Jako wartość orientacyjną możemy podać, że ok. 0,5 litra płynu (wody lub bulionu) powinno wystarczyć na ok. 30 minut gotowania na parze. Zaleca się dodawanie nieco więcej cieczy, aby wykluczyć możliwość pracy na sucho.

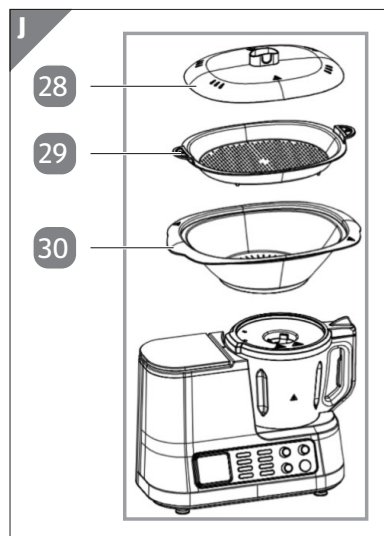
Aby korzystać z urządzenia z nakładką do gotowania na parze **K**, należy postępować zgodnie z poniższymi zaleceniami:

1. Założyć prawidłowo pojemnik miksera **E** na podstawę **C**.
2. Wlać do pojemnika miksera **E** ilość cieczy wymaganej do gotowania na parze.
3. Założyć teraz pokrywę **F** i odpowiednio ją zablokować.

UWAGA: Pokrywa otworu do napełniania **G nie może być założona na pokrywę **F**, gdy używana jest nakładka do gotowania na parze **K** – w przeciwnym wypadku nie jest możliwe prawidłowe założenie nakładki **K** i para nie może przedostawać się z otworu pokrywy do pojemnika **30**.**

4. Prosimy postawić pojemnik do gotowania na parze **30** na pokrywie **F** pojemnika miksera ze stali szlachetnej **E** i napełnić go swymi składnikami.
5. Prosimy założyć koszyk do gotowania na parze **29** na pojemnik do gotowania na parze **30**. Jeśli sobie Państwo tego życzą, można w koszyku do gotowania na parze **29** umieścić kolejne składniki.

6. Prosimy następnie umieścić pokrywę **28** na koszyku do gotowania na parze **29**. (patrz **ilustr. J**)
7. Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.
8. Prosimy włączyć urządzenie przy użyciu włącznika/wyłącznika **B**. Rozlega się sygnał akustyczny i wyświetlacz **I** zaświeca się.
9. Wybrać pokręteł do ustawiania temperatury **19** żadaną temperaturę. Zalecana temperatura gotowania na parze wynosi 120°C. Wybrana temperatura powinna wynosić przynajmniej 100°C.



Wskazówka: Ponieważ woda paruje w zależności od ciśnienia atmosferycznego w temperaturze ok. 100°C, temperatura w pojemniku miksera ze stali szlachetnej nie może być nieco wyższa niż te 100°C, jeśli pojemnik napełniony jest wodą lub składnikami płynnymi. Również ustawienie na 120°C nie może tego zmienić ze względu na prawa fizyki. Zalecamy jednak dokonać ustawienia temperatury na 120°C, gdyż woda w ten sposób silnie gotuje się i szybciej paruje, a więc para szybciej gotuje i Państwa składniki zostaną ugotowane szybciej i równomierniej.

10. Prosimy ustawić teraz na regulatorze obrotowym **21** żądany czas w celu obróbki cieplnej Państwa składników.
11. Prosimy ustawić na regulatorze obrotowym odpowiedzialnym za regulację prędkości **18** stopień prędkości „SL”.
12. Urządzenie rozpoczyna pracę.
13. .5 sekund przed upływem ustawionego czasu obróbki rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy wskazujący, że obróbka wkrótce się skończy.
14. Po upływie ustawionego czasu urządzenie kończy obróbkę i na wyświetlaczu pojawiają się migające wskazania wartości. Wentylator urządzenia będzie działał jeszcze przez krótki czas po zakończeniu pracy urządzenia.
15. Następnie należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Elementy wyposażenia są gorące po zakończeniu gotowania, również wtedy, gdy urządzenie jest już wyłączone. Dodatkowo występuje ryzyko oparzenia przez wydobywającą się parę lub gorące krople. Należy używać uchwytów i zakładać zawsze termoizolacyjne rękawice kuchenne.

16. Zdjąć ostrożnie nakładkę do gotowania **(K)** z pokrywy **(F)** pojemnika miksera **(E)**. Odłożyć nakładkę **(K)** na odpowiednie podłoże.
17. Prosimy zdjąć pokrywę **(28)** nasadki do gotowania na parze **(K)**.
18. Prosimy ostrożnie wyjąć swą potrawę z koszyka do gotowania na parze **(29)** oraz z pojemnika do gotowania na parze **(30)**.
19. Przed zdjęciem innych elementów wyposażenia poczekać, aż ostygną do temperatury pokojowej.

Programy zainstalowane fabrycznie

Państwa robot kuchenny został wyposażony w pięć programów zainstalowanych fabrycznie, które mogą Państwo wybierać odpowiednimi przyciskami programów (**MARMOLADA (27)**; **GOTOWANIE NA PARZE (26)**; **ZUPA (25)** oraz **ZAGNIATANIE 1/2 (24)**). Prosimy przestrzegać podanych poniżej wskazówek odnośnie programów zainstalowanych fabrycznie.

Prosimy przestrzegać wszystkich instrukcji bezpieczeństwa również podczas stosowania programów zainstalowanych fabrycznie.

MARMOLADA

Program ten został przewidziany do sporządzania marmolady z około 500 gramów owoców i odpowiedniej ilości cukru żelującego (zalecamy proporcję 2:1 dla ilości owoców i cukru żelującego). Realizacja programu trwa około 10 minut i 17 sekund, przy czym składniki zostają najpierw rozdrobnione, a następnie ugotowane i wymieszane. Jak tylko program pracuje na stopniu prędkości mieszania „SL”, mogą Państwo również zmienić temperaturę według swego życzenia.

W zależności od ilości składników mogą Państwo dostosować czas obróbki po uruchomieniu poszczególnych kroków programu.

W celu zastosowania programu, prosimy dodać swe składniki do pojemnika miksera ze stali szlachetnej **E**, zamknąć pokrywę **F** + **G** i wybrać program przez naciśnięcie przycisku programu „MARMOLADA” **27**.

Po wybraniu programu, na wyświetlaczu przy prezentacji fabrycznie zainstalowanego programu pojawia się wartość „P1” i przynależne ustawienia dla prędkości, czasu, temperatury itp.

Prosimy uruchomić program przyciskiem start **20**.

Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza obróbkę.

GOTOWANIE NA PARZE

Prosimy przestrzegać również wskazówek zawartych w rozdziale „Stosowanie nasadki do gotowania na parze **K**”

Program „GOTOWANIE NA PARZE” został zaprojektowany dla ilości 500-600 ml cieczy (woda lub bulion), za pomocą którego mogą Państwo swe składniki gotować na parze w nasadce do gotowania na parze. Przy tym programie ustawiono fabrycznie stopień prędkości na „SL”, poziom temperatury na 120°C oraz czas trwania 17 minut. Czas trwania mogą Państwo w każdej chwili dostosować do swych potrzeb i ilości składników.

W celu skorzystania z programu, prosimy włączyć płyn do pojemnika miksera ze stali szlachetnej **E**, zamknąć pokrywę **F** oraz założyć nasadkę do gotowania na parze **K** wraz ze swymi składnikami na pojemniku miksera ze stali szlachetnej **E** oraz wybrać program przez naciśnięcie przycisku programu „GOTOWANIE NA PARZE” **26**. Prosimy uruchomić przyciskiem start **20**.

Po wybraniu programu, na wyświetlaczu przy prezentacji fabrycznie zainstalowanego programu **13** pojawia się wartość „P2” i przynależne ustawienia dla prędkości, czasu, temperatury itp.

Prosimy następnie uruchomić program przyciskiem start **20**.

Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza obróbkę.

ZUPA

Niniejszy program został zaprojektowany dla zupy warzywnej w ilości ok. jednego litra. Powinni Państwo przy tym wziąć 500 ml wody i 400-500 g warzyw na zupę. Całkowita ilość nie powinna przekroczyć jednego litra. Przyprawy takie jak sól, pieprz itp. prosimy dodawać według swego upodobania.

Czas trwania programu wynosi 30 minut i 04 sekundy. Zawarte są tu stałe elementy realizacji (wraz z funkcją obrotów w lewo, różne poziomy prędkości oraz ustawienie temperatury na 100°C) i nie można tego zmienić.

W celu zastosowania programu, prosimy dodać swe składniki do pojemnika miksera ze stali szlachetnej **E**, zamknąć pokrywę i wybrać program przez naciśnięcie przycisku programu „ZUPA” **25**.

Po wybraniu programu, na wyświetlaczu przy prezentacji fabrycznie zainstalowanego programu **13** pojawia się wartość „P3” i przynależne ustawienia dla prędkości, czasu, temperatury itp.

Prosimy następnie uruchomić program przyciskiem start **20**.

Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza obróbkę.

ZAGNIATANIE 1/2

Przy przycisku programu „ZAGNIATANIE” **24** występują dwa programy, a mianowicie program „ZAGNIATANIE 1” oraz program „ZAGNIATANIE 2”.

Program „Zagniatanie 1” jest przystosowany do obróbki ciast o większej gęstości. Ilość składników nie powinna przekroczyć przy tym 800 gramów.

Program „Zagniatanie 2” jest przewidziany do obróbki ciast o niższej gęstości lub w mniejszych ilościach. Nie należy przy tym przekroczyć 500 gramów.

Oba programy przebiegają naprzemiennie z obrotami w prawo i w lewo oraz z krótkimi przerwami podczas realizacji. Ustawień zmieniać nie można.

W celu zastosowania programu „ZAGNIATANIE 1” prosimy po wsypaniu odpowiednich składników do pojemnika miksera ze stali szlachetnej **E** i prawidłowym założeniu pokryw **F** + **G** nacisnąć jeden raz przycisk programu **13** „ZAGNIATANIE 1/2”. Prezentacja fabrycznie zainstalowanego programu pokazuje wartość „P4-1” oraz przynależne ustawienia prędkości, czasu itp. pojawiają się na wyświetlaczu. W celu uruchomienia programu prosimy nacisnąć przycisk start **20**.

W celu zastosowania programu „ZAGNIATANIE 2” prosimy po wsypaniu odpowiednich składników do pojemnika miksera ze stali szlachetnej **E** i prawidłowym założeniu pokryw **F** + **G** nacisnąć dwa razy przycisk programu „ZAGNIATANIE 1/2”. Prezentacja fabrycznie zainstalowanego programu **13** pokazuje wartość „P4-2” oraz przynależne ustawienia prędkości, czasu itp. pojawiają się na wyświetlaczu. W celu uruchomienia programu prosimy nacisnąć przycisk start **20**.

Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza obróbkę.

Stosowanie koszyka do gotowania **P**

OSTRZEŻENIE!

Podczas użytkowania koszyk do gotowania oraz jego uchwyt mogą się bardzo nagrzewać i pozostawać gorące przez pewien czas po zakończeniu pracy. Niebezpieczeństwo zranienia! W celu wyjęcia gorącego

koszyka do gotowania oraz przy jego obsłudze należy stosować odpowiednie środki zabezpieczające, na przykład termoizolacyjne rękawice kuchenne.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Umieszczając koszyk do gotowania w rozgrzanym pojemniku miksera ze stali szlachetnej, należy zachować szczególną ostrożność. Niebezpieczeństwo zranienia rozgrzanym pojemnikiem i/lub znajdującymi się w nim gorącymi składnikami.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Każdorazowo przed usunięciem gorących składników z pojemnika miksera ze stali szlachetnej należy najpierw wyciągnąć koszyk do gotowania. Niebezpieczeństwo oparzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Stosując koszyk do gotowania, należy odpowiednio dobrać składniki oraz dostosować ich ilość. Składniki o stałej lub gęstej konsystencji nie mogą być wypierane przez koszyk do gotowania. Należy dopilnować, aby po umieszczeniu składników w koszyku do gotowania i jego zamocowaniu nie został przekroczony maksymalny poziom napętnienia.

WSKAZÓWKA!

Nie wolno stosować koszyka do gotowania, jeśli nie ma wystarczającej ilości wody (bulionu, wywaru itd.) w pojemniku miksera ze stali szlachetnej, aby zapobiec pracy na sucho.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Stosując koszyk do gotowania, w urządzeniu należy wyłącznie ustawić najniższy stopień prędkości („SL”).



Koszyk do gotowania umożliwia gotowanie składników w pojemniku miksera ze stali szlachetnej, które nie mają zostać rozdrobnione czy wymieszane. Dlatego nadaje się zwłaszcza do przygotowywania dodatków, takich jak makaron, ziemniaki czy warzywa. Poprzez odpowiednie dozowanie ilości cieczy można przy tym zdecydować, czy składniki będą się gotować w parze, czy też mają być całkowicie zanurzone w cieczy, co ma znaczenie na przykład przy gotowaniu makaronu. Koszyk do gotowania doskonale sprawdzi się też podczas przygotowywania mięsa czy kluseczek, które wprawdzie gotują się w właściwej zupie lub sosie, jednak nie mogą mieć kontaktu z poruszającymi się ostrzami. W ten sposób można jednocześnie przygotować zarówno składniki rozdrabniane podczas gotowania jak i składniki gotowane w całości. Ważne jest jednak, aby właściwie dobrać składniki, zwłaszcza ich ilość (składników w żadnym przypadku nie może być za dużo), aby w pojemniku miksera ze stali szlachetnej była stale wystarczająca ilość cieczy oraz aby w urządzeniu ustawiona była najniższa prędkość pracy.

PORADA: Koszyk do gotowania **(P)** może również pełnić funkcję sitka. Dzięki niewielkim nóżkom w jego spodzie koszyk do gotowania **(P)** można też po wyciągnięciu odstawić na odpowiedniej powierzchni, aby odcedzić takie składniki jak ryż czy makaron.

Używając koszyka do gotowania, należy go umieścić w pojemniku miksera **(E)** w pozycji, w której otwory sitowe znajdujące się w górnej części koszyka do gotowania **(P)** będą skierowane w stronę wylewki w pojemniku miksera ze stali szlachetnej **(E)**. Należy się upewnić, że koszyk do gotowania **(P)** został prawidłowo i prosto zamocowany.

PORADA: Podczas gotowania większych ilości gęstych potraw, zup lub sosów oraz odgotowywania zaleca się usunięcie pokrywy otworu napełniającego **(G)** i zastosowanie w jej miejscu koszyka do gotowania **(P)** jako osłony zapobiegającej rozchłapywaniu. W ten sposób para będzie mogła swobodnie uchodzić, nie powodując przyskania/wycieku cieczy czy składników. (patrz **ilustr. K**)



Wskazówka: Po zakończeniu pracy należy zawsze wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci. Przed czyszczeniem i schowaniem urządzenia należy poczekać, aż temperatura urządzenia i wszystkich akcesoriów obniży się do temperatury pokojowej.

Konserwacja, czyszczenie i pielęgnacja

OSTRZEŻENIE!

Przed czyszczeniem i przeniesieniem urządzenia w inne miejsce wyjąć wtyczkę sieciową i odczekać, aż urządzenie i wszystkie akcesoria całkowicie ostygną. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

OSTRZEŻENIE!

Należy uważać, aby do wnętrza podstawy nie przedostała się ciecz. Nigdy nie zanurzać podstawy w wodzie. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

WSKAZÓWKA!

Do czyszczenia nie stosować agresywnych i szorujących środków czyszczących.

- Do czyszczenia od zewnątrz urządzenia (podstawa **C**) i pojemnika miksera należy używać suchej lub wilgotnej (lecz dobrze wykręconej) ściereczki.
- Następnie dobrze wytrzeć na sucho.

Czyszczenie pojemnika miksera **E**

OSTRZEŻENIE!

Należy zachować najwyższą ostrożność podczas stosowania wkładu z ostrzami. Ostrza są bardzo ostre. Nie wolno ich dotykać gołymi rękami! Istnieje ryzyko skaleczenia!

⚠ OSTRZEŻENIE!

Nie czyścić pojemnika miksera ze stali nierdzewnej w zmywarce do naczyń. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Pojemnik miksera ze stali nierdzewnej **(E)** należy czyścić w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Do czyszczenia wnętrza pojemnika zalecamy używać szczotki do zmywania.
- Następnie należy opłukać je czystą wodą i dokładnie wysuszyć.

PORADA: Po użyciu pojemnik miksera ze stali szlachetnej **(E)** można łatwo wyczyścić, wlewając do niego ciepłą wodę z dodatkiem płynu do mycia naczyń i uruchamiając w urządzeniu kilka razy krótko przycisk Turbo. W razie potrzeby pozwolić, by urządzenie pracowało też przez kilka sekund z obrotami w lewo (stopień 2). Następnie należy dokładnie wypłukać pojemnik miksera ze stali szlachetnej **(E)** czystą wodą. W razie potrzeby powtórzyć czynności.

- W przypadku zabrudzeń trudnych do usunięcia zalecamy wyjąć wkład z ostrzami (2) z pojemnika miksera **(E)**. W związku z tym należy postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Zdejmowanie/Zakładanie wkładu z ostrzami **(2)**” i czyścić oddzielnie wnętrze pojemnika miksera **(E)** oraz wkład z ostrzami **(2)**. Ostrożnie! Ostrza są bardzo ostre!

Wskazówka: Częściowo agresywne środki czyszczące stosowane w zmywarkach często niszczą ostre krawędzie noży lub ostrzy i powodują ich tępienie. Nie czyścić wkładu z ostrzami **(2)** w zmywarce do naczyń. Producent zwraca uwagę, że jest zmuszony odrzucić wszelką odpowiedzialność i gwarancję za szkody i/lub zużycie wkładu z ostrzami **(2)**, które powstały wskutek czyszczenia w zmywarce do naczyń.

- Opłukać części czystą wodą i pozostawić do wysuszenia.
- Zamocować wkład z ostrzami **(2)** ponownie w pojemniku miksera **(E)** zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Zdejmowanie/Zakładanie wkładu z ostrzami **(2)**”.

Czyszczenie innych elementów wyposażenia

- Łopatką **(M)**, łopatkę do mieszania **(N)**, poszczególne elementy nasadki do gotowania na parze **(K)**, pokrywę **(F)**, pokrywę otworu napełniającego **(G)** oraz koszyk do gotowania **(P)** należy czyścić ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Następnie należy opłukać je czystą wodą i dokładnie wysuszyć.
- Akcesoria te można również myć w zmywarkach do naczyń (bez pierścienia uszczelniającego).

Wskazówka: W celu dokładnego wyczyszczenia pierścienia uszczelniającego pojemnika miksera można go zdjąć z pokrywy **(F)**. W razie potrzeby ściągnąć pierścień z pokrywy **(F)** i wyczyścić go w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania, a następnie wypłukać go dokładnie czystą wodą i pozostawić do wysuszenia. Podczas ponownego nasadzania pierścienia uszczelniającego prosimy koniecznie zwrócić uwagę na prawidłowe jego osadzenie na pokrywie **(F)**.

Przechowywanie

Jeśli urządzenie ma być wyłączone z użycia przez dłuższy czas, wtedy powinni Państwo dokładnie oczyścić i wysuszyć robot kuchenny i wszystkie jego części. Zalecamy całkowicie nie zamykać pojemnika miksera pokrywą.

Urządzenie oraz akcesoria przechowywać w miejscu suchym i niedostępnym dla dzieci.

Usterki i ich usuwanie

Usterka:	Przyczyna:	Sposób usunięcia:
Urządzenie nie działa. Nie można uruchomić urządzenia.	Wtyczka sieciowa nie jest umieszczona w gnieździe elektrycznym z uziemieniem.	Należy włożyć wtyczkę sieciową do gniazda elektrycznego z uziemieniem.
	Włącznik/wyłącznik z tyłu urządzenia nie został włączony.	Włączyć urządzenie przy użyciu włącznika/wyłącznika (I).
	Na wyświetlaczu pojawia się komunikat błędu E1.	Prosimy skontaktować się z naszym serwisem obsługi klienta.
	Pojemnik miksera nie jest prawidłowo założony na podstawę (komunikat błędu „E2”). Dodatkowo miga odpowiedni sygnalizator.	Założyć pojemnik miksera na podstawę zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi.
	Pokrywa nie jest prawidłowo założona na pojemnik miksera (komunikat błędu „E3”). Odpowiedni sygnalizator lub komunikat pojawia się na wyświetlaczu z wykrzyknikiem.	Założyć prawidłowo pokrywę na pojemnik miksera. Patrz rozdział „Zakładanie/Zdejmowanie pokrywy”.
	Silnik zablokowany/nóż tnący nie obraca się (komunikat błędu „E4”).	Prosimy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej. Prosimy sprawdzić, czy składniki blokują nóż (np. nieprzystosowana żywność do obróbki lub zbyt ciągliwa/twarda) i usunąć je stamtąd. Jeśli to nie jest przyczyną, wtedy prosimy skontaktować się z naszym serwisem obsługi klienta.

W przypadku wystąpienia usterek niewymienionych na powyższej liście należy skontaktować się z naszym Serwisem Klienta. Nasi doradcy są do Państwa dyspozycji. Adres serwisu podano w „Warunkach gwarancji”, które znajdują się w dołączonej osobno karcie gwarancyjnej. Instrukcję obsługi w formacie PDF można zamówić w naszym serwisie. Dalsze informacje mogą Państwo znaleźć pod adresem naszej strony internetowej: www.gt-support.de

Dane techniczne

Napięcie znamionowe: 220-240 V~

Częstotliwość znamionowa: 50 Hz

Klasa ochrony: I

Moc:

Silnik: 800 W

MAX: 1200 W

Zakres ważenia: od 1 g do maks. 5000 g

Moduł WLAN

Częstotliwość emisji: 2,400 GHz-2,4835 GHz

Moc emisji: 16 +/-2 dBm

Wersja oprogramowania: V 1.0

Wersja osprzętu: XC-QIC120

Deklaracja zgodności



Niniejszym firma Globaltronics GmbH & Co. KG oświadcza, że urządzenie radiowe GT-SF-KMW-01 spełnia wymagania niżej podanych dyrektyw/aktów prawnych.

- 2014/53/UE
- 1935/2004/WE
- 2009/125/WE
- 2011/65/UE

Urządzenie spełnia przepisy CE.

Pełen tekst deklaracji zgodności dostępny jest pod następującym adresem internetowym: www.gt-support.de

Utylizacja

Utylizacja opakowania



Opakowanie produktu składa się z materiałów, które można poddawać recyklingowi. Można je przekazać do publicznych punktów zbiórki odpadów.

Utylizacja urządzenia



Zużytych urządzeń nie należy wyrzucać do odpadów domowych!

Zgodnie z przepisami ustawowymi zużyty sprzęt należy oddać do utylizacji. Podczas utylizacji znajdujące się w urządzeniu elementy możliwe do przetworzenia zostaną ponownie wykorzystane, co zapewni ochronę środowiska. Więcej informacji można uzyskać w lokalnych urzędach lub przedsiębiorstwach utylizacyjnych.



Importer:

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
BEI DEN MÜHREN 5
20457 HAMBURG
NIEMCY

DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA

8000489



00800 / 456 22 000
(połączenia bezpłatne)



gt-support-pl@telemarcom.de

MODEL:
GT-SF-KMW-01

PO51030289
20/10/21

3

**LATA GWARANCJA
PRODUCENTA**