SENCOR®

STM 7740

EN
MULTIFUNCTIONAL STAND MIXER
Translation of the original manual

CZ
KUCHYŇSKÝ ROBOT
Návod k použití v originálním jazyce

SK
KUCHYNSKÝ ROBOT
Preklad pôvodného návodu

HU
KONYHAI ROBOT
Az eredeti útmutató fordítása

PL
ROBOT KUCHENNY
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

RU
КУХОННЫЙ КОМБАЙН
Перевод оригинального руководства

HR
MIJEŠALICA ZA HRANU
Prijevod originalnog priručnika

GR
ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ
Μετάφραση του πρωτότυπου εγχειριδίου

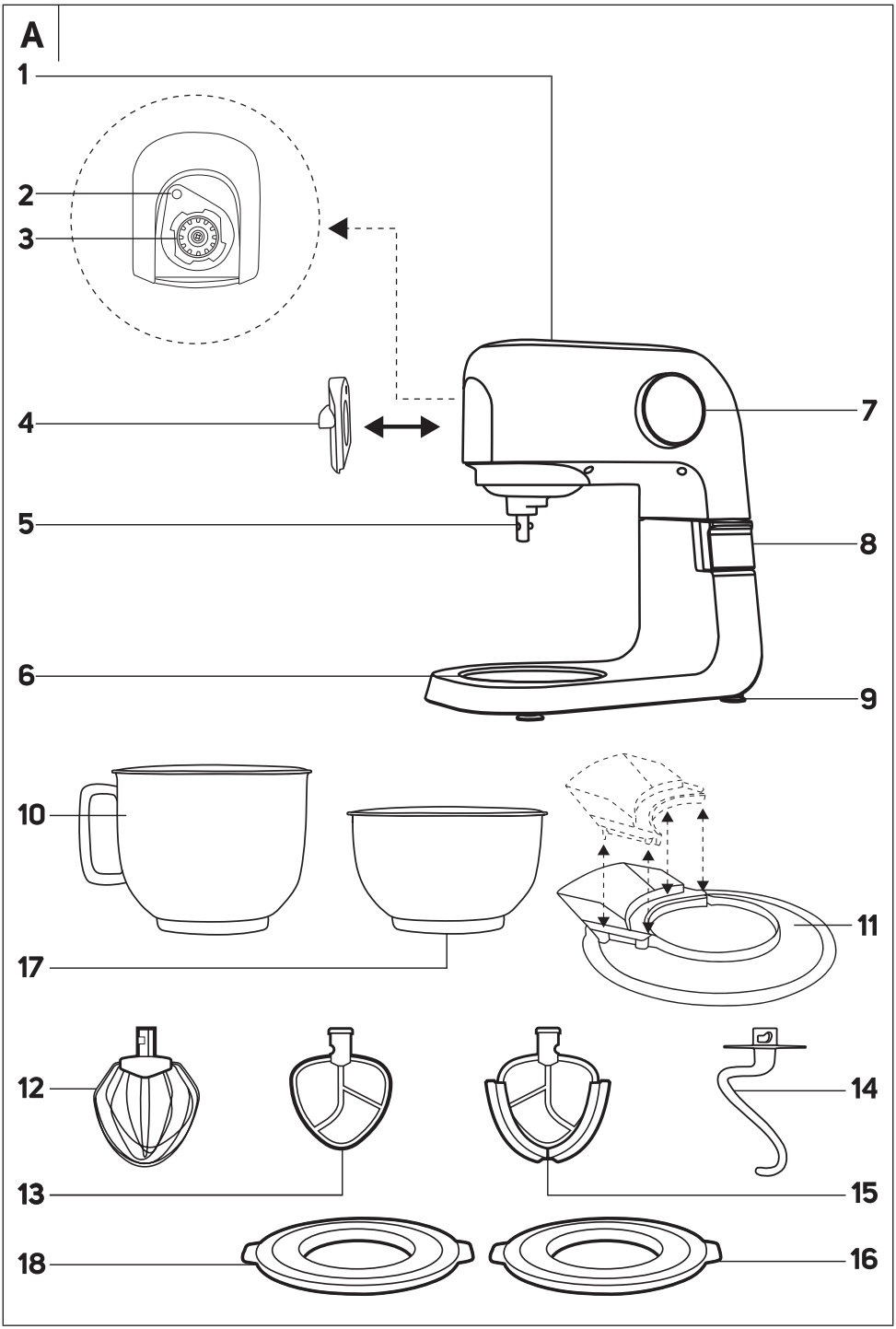
Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 1 09.10.2023 14:23:22

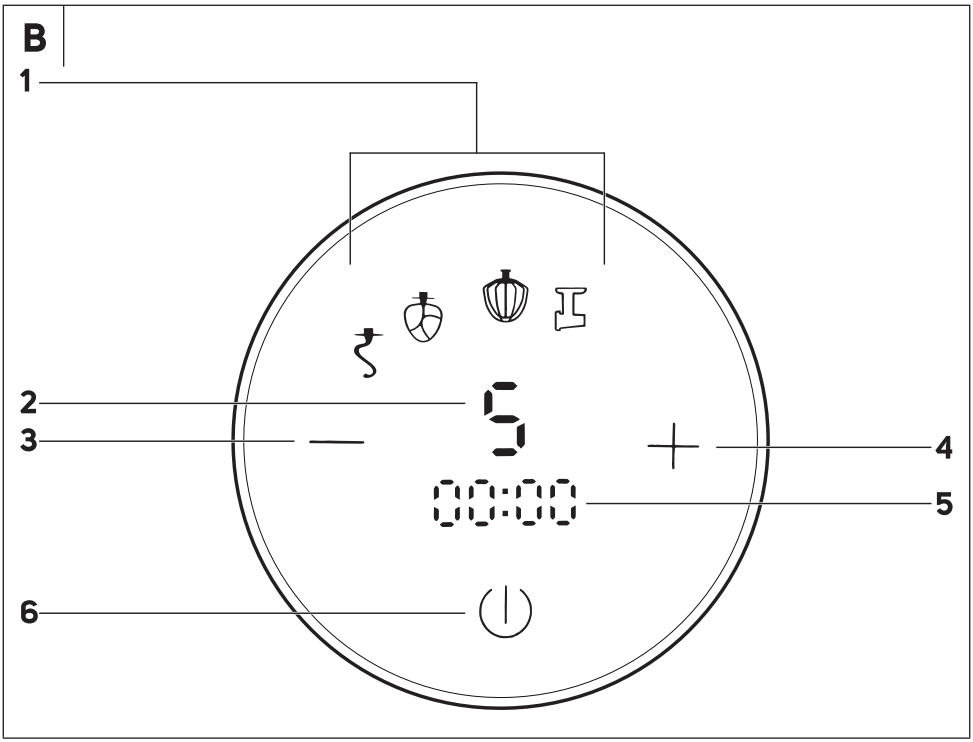
SENCOR®

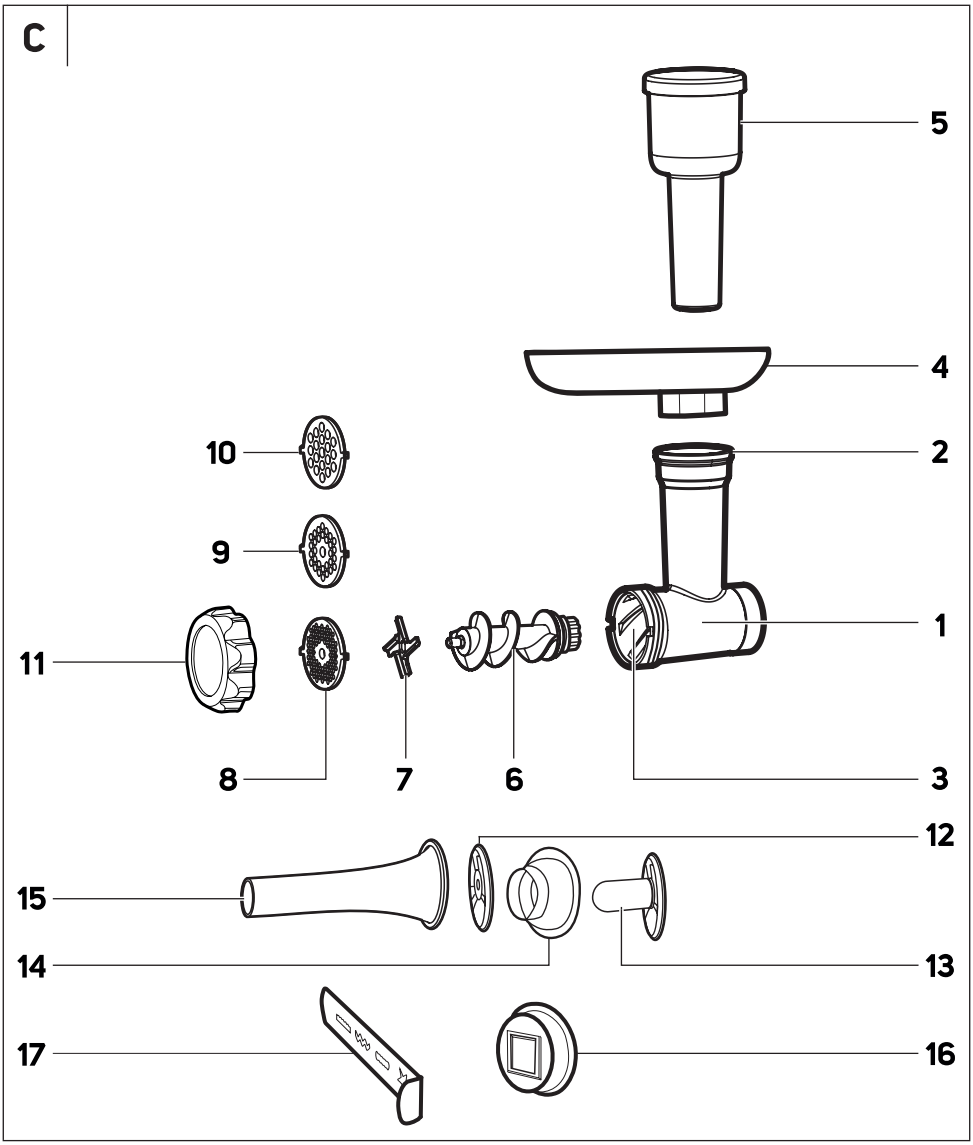
STM 7740



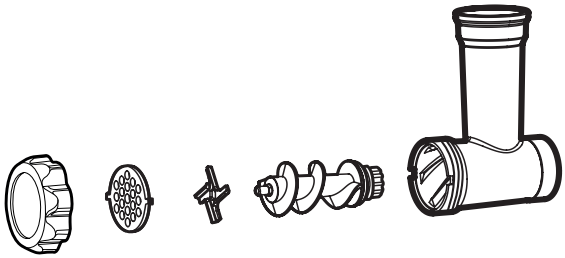
Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 1 09.10.2023 14:23:24


A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
17
11
12
13
18
14
15
16

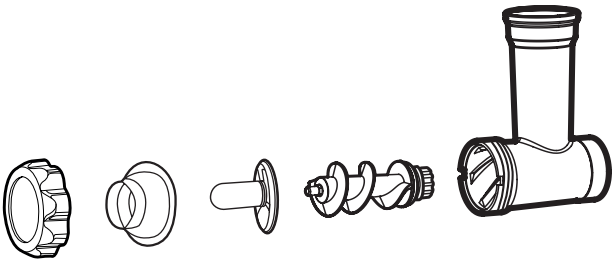

B
1
2
3
4
5
6
00:00


C
5
4
10
2
9
1
11
8
7
6
3
12
15
14
13
17
16

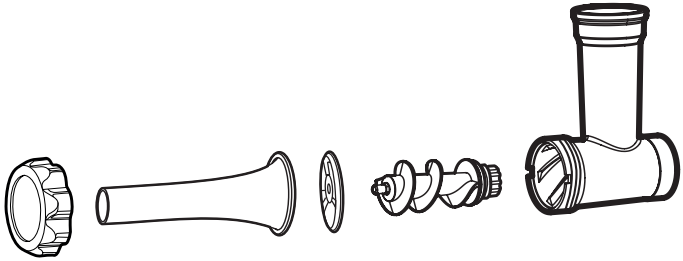
C1



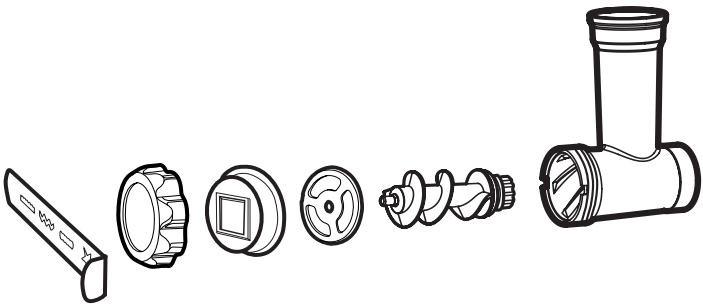
C2



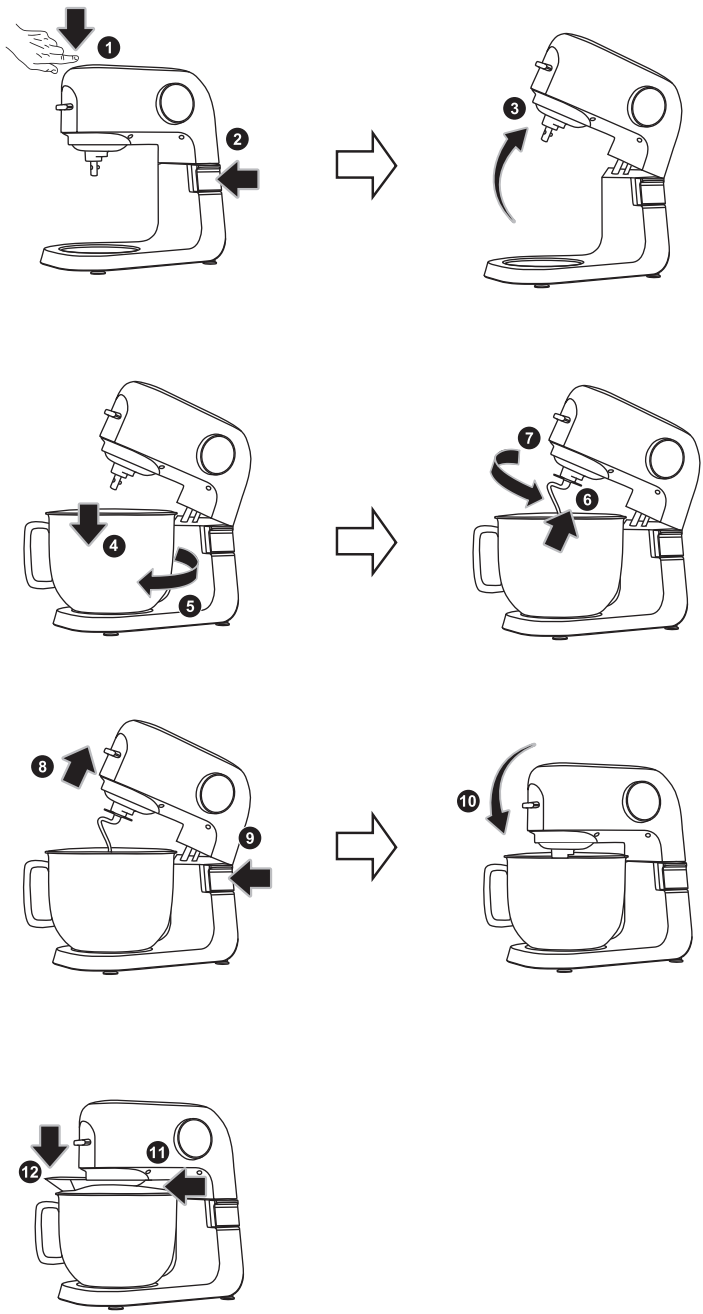
C3

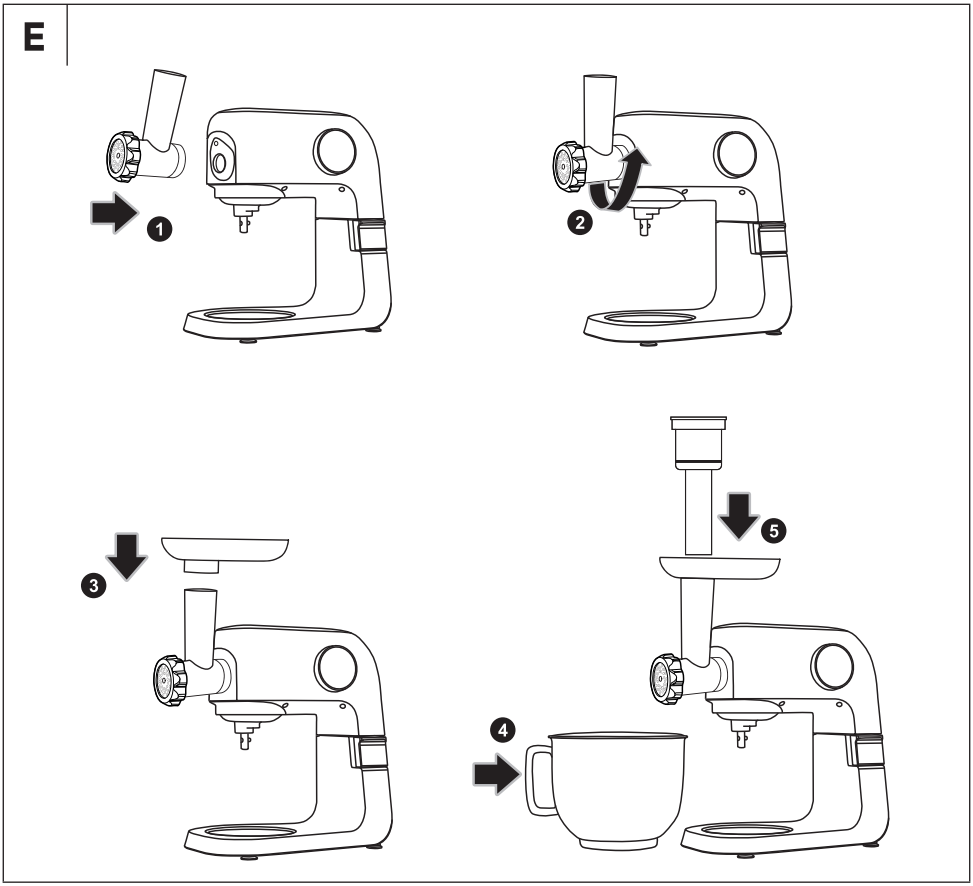


C4



D




E
1
2
3
4
5

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,

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2023

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 1 09.10.2023 14:23:26

especially when assembling and disassembling the grinder and when cleaning it.

- 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 disconnect the appliance 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.
- Do not cover the appliance's vents.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 2 09.10.2023 14:23:26

- 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.
- 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 clean water and wipe them thoroughly until dry using a wiping cloth. Never rinse the multifunctional stand mixer or its power cord under water or submerge it in water.
- Before starting to assemble the appliance, always make sure that it is disconnected from the power socket.
- Before attaching the removable accessories to the appliance, make sure that they are clean and dry, and that they are not damaged in any way. Never use the appliance with a damaged accessory.
- 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 connecting the appliance to a power socket, check that it is properly assembled, that the multi-function head is secured 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 the risk of injury, avoid coming into contact with the rotating parts of the appliance.
- It takes a short while for the rotating parts come to a complete stop after the appliance is turned off. Always keep hands at a safe distance from the rotating parts of the appliance.
- Whilst the multi-function head is secured in the horizontal position and the appliance is connected to a power socket, pay increased attention and keep hands at a safe distance from parts that rotate during use.
- During operation, 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.
- Ensure that hair, clothing or other items do not enter into the feed tube of the meat grinder while it is running. Do not put anything other than the ingredients that are to be processed into the filling opening.
- Never use your fingers or other items to push ingredients through the meat grinder feed tube. For this purpose there is a pusher that is included as an accessory to this appliance.
- In order to prevent a dangerous situation from arising, never use the appliance to process hard ingredients such as, for example bones, etc.
- Never tilt open the multi-function head during operation.
- Hot steam or splattering hot foods or liquids may cause scalding. Therefore, always pay increased attention when handling hot liquids and foodstuffs.
- The surfaces of the accessories that are used may be hot after use. Do not touch the hot surface. For carrying the stainless steel bowl, use the handle intended for this purpose. In the event that the stainless steel bowl does not have handles, use oven mitts.
- Always disconnect the appliance from the power socket when not using it, when leaving it without supervision, and before assembling, disassembling, cleaning or moving it.
- Prior to replacing accessories or accessible parts that move during use, turn off the appliance and disconnect it from the el. power supply.
- Never assemble or disassemble accessories that consist of multiple parts while mounted on the appliance.
- 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. Increased attention must also be paid when assembling the meat grinder, when removing the grinding blade from the grinding chamber, and when cleaning the appliance.
- The maximum continuous operating time of the appliance is 10 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 secured in the horizontal position.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 3 09.10.2023 14:23:26

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

A1 Tilting multi-function head with illumination of the stainless steel bowl area
A2 Button for releasing the meat grinder from the front attachment hub
A3 Front meat grinder attachment hub
A4 Removable cover of the front meat grinder attachment hub
A5 Attachment shaft for the whisk, beater or kneading hook
A6 Base with space for mounting the stainless steel bowl
A7 Control panel with display
A8 Multi-function head lock/release lever
A9 Anti-slip feet
A10 Stainless steel bowl for processing food with a total capacity of 6 l. The maximum filling capacity of the stainless steel bowl tank is 4.5 l.
A11 2-piece transparent lid against the splashing of ingredients with a hole for the gradual addition of ingredients into the stainless steel bowl **A10**/**A17**
A12 Balloon whisk
A13 Beater
A14 Kneading hook
A15 Beater with spatula
A16 Lid of the stainless steel bowl serves to cover the stainless steel bowl **A10** for when you want to store processed ingredients in it
A17 Stainless steel bowl for processing food with a total capacity of 3.5 l The maximum filling capacity of the stainless steel bowl is 3 l.
A18 Stainless steel bowl lid serves to cover the stainless steel bowl **A17** when you wish to temporarily keep your processed ingredients in it.

Control panel with display

B1 Accessory indicator changes with the speed setting and displays the accessories suitable for the given speed
B2 Speed indicator shows the set speed
B3 Touch button – for setting the speed and time of operation
B4 Touch button + for setting the speed and time of operation
B5 Operating time indicator shows the set, elapsed and remaining operating time
B6 Touch button ⏻ serves to turn on the illumination light for the stainless steel bowl, to confirm a performed setting and for starting, pausing or ending the operation of the appliance

Meat grinder

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

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 of ingredients, for meat grinding, for making kibbeh meat balls or sausages and for making cookies.

BEFORE FIRST USE

- Clean the external surface of the multifunctional stand mixer using a lightly dampened wiping cloth, whilst taking care to prevent any moisture from entering the control panel **A7**.
- Only clean the front grinder attachment hub **A3** 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 removable parts of the accessories that are intended for coming into contact with food in the following manner.
- Wash the stainless steel bowl **A10** and **A17**, lid **A16** and **A18**, cover **A11**, attachments **A12**–**A15** and parts of the grinder **C1**–**C17** in warm water using a neutral kitchen detergent. Then thoroughly rinse them with clean water and allow them to dry naturally or dry them out using a wiping cloth.



Warning:
NEITHER the multifunctional stand mixer NOR any parts of its accessories are designed to be washed in a dishwasher!
When cleaning the grinding plates **C8**–**C10**, grinding blade **C7** and the screw shaft **C6**, pay increased attention not to injure yourself on the sharp cutting 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.

MOTOR PROTECTION

- The motor of the multifunctional stand mixer is equipped with a safety mechanism that protects it against damage in the situation where it 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

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 4 09.10.2023 14:23:26

stand mixer will be stopped. Error message E2 will appear on the display **A7**. 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

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
Balloon whisk **A12**	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.
Beater **A13**	It is used for beating light and medium heavy yeast-free doughs, for preparing icings, creams or cake mixes, for creaming butter and sugar, etc. Do not use it for kneading heavy doughs.
Kneading hook **A14**	It is used for kneading various types heavy and thick doughs such as for example bread dough, pizza dough, fresh pasta doughs, etc.
Beater with spatula **A15**	It is used similarly to the beater **A13**. It is fitted with an additional spatula, which gradually wipes the wall of the stainless steel bowl, whereby it achieves better processing of all the ingredients.

Assembling the multifunctional stand mixer for operation with the kneading hook, whisk or beater (fig. D)



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 accessories 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.

- Make sure that the multifunctional stand mixer is disconnected from the power socket. Cover **A4** must be mounted in place.
- Use one hand to slightly push down the multi-function head **A1** and press the release lock **A8** with the other. This will release the multi-function head **A1**. Slowly tilt the multi-function head **A1** upwards all the way until it is secured in the open position. This is indicated by an audible click.
- Insert the stainless steel bowl **A10** or **A17** into the base unit **A6** and secure it in place by turning it clockwise The locking direction of the stainless steel bowl is also marked on the base **A6**. When the stainless steel bowl is properly mounted on the base unit **A6**, it cannot be lifted up separately.
- Depending on the purpose of use, select a suitable type of accessory and slide it onto the shaft **A5** so that the shape of the end of the attachment corresponds to the shape of the shaft **A5**. Push the attachment onto the shaft **A5** all the way and simultaneously turn it anticlockwise all the way. Then gently pull on the end of the attachment downwards in order to secure it properly in place.
- Fill the stainless steel bowl with the ingredients that you wish to process. Proceed as described in chapter Adding ingredients into the bowl.
- Use one hand to gently lift up the multi-function head **A1** and press the release lock **A8** with the other. Push the multi-function head **A1** down slightly, release the lock **A8** and slowly tilt down the multi-function head **A1** to the horizontal position. The locking of the multi-function head **A1** in the horizontal position is indicated by an audible click.



Attention:
When tilting down the multi-function head **A1**, pay increased attention not to crimp your fingers between the tilting and rigid part of the multifunctional stand mixer.

- Put the transparent cover **A11** onto the stainless steel bowl. The transparent cover consists of an outer lid and a hopper for adding ingredients. First place the outer lid onto the stainless steel bowl so that it sits flush on the stainless steel bowl around its entire perimeter and then turn it so that it is possible to put the hopper onto it. Now, attach the hopper to the outer lid. Turn the assembled cover **A11** so that it is easy to add ingredients into the stainless steel bowl.

Adding ingredients into the bowl

- Put the ingredients that you wish to process into the stainless steel bowl. Do not fill the stainless steel bowl above the maximum mark. The maximum capacity of the stainless steel bowl **A10** is 4.5 litres. The maximum capacity of the stainless steel bowl **A17** is 3 litres.
- If an insufficient amount of ingredients are put in the bowl 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 dry 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	
	Stainless steel bowl A10	Stainless steel bowl A17	Stainless steel bowl A10	Stainless steel bowl A17
Egg whites	4 pcs		12 pcs	8 pcs
Whipping cream	200 ml		800 ml	500 ml
Cake mix, etc.	200 g		2,700 g	1,800 g
Bread dough, pizza dough, fresh pastry dough, etc.	200 g		1,000 g	650 g

- When processing yeast or starter, it is necessary to take into consideration that they will increase in volume during the leavening process. Enough space should be left in the bowl for the leavening process.

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 and that the multi-function head **A1** is tilted down into the horizontal position.



Attention:
When the multi-function head **A1** is not properly secured in the horizontal position, the safety mechanism will not enable the multifunctional stand mixer to be started after it is connected to the power socket.

- Connect the power cord to an el. power socket. When it is connected to a power socket, it will beep and the display **A7** will be lit. Indicator **B2** shows the speed 0 and indicator **B5** shows the time 00:00. The illumination of the stainless steel bowl is turned off. Turn the illumination of the stainless steel bowl on and off using the touch button **B6** in the default setting mode, when the display **A7** is showing the speed 0 and

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 5 09.10.2023 14:23:26

time 00:00. To turn on the illumination, press the touch button **B6** once. If you leave out this step, automatic illumination will be activated when the multifunctional stand mixer is put into operation

- To set the speed, use the touch buttons **B4** and **B3**. The speed can be set in the range from 1 to 7. In the speed setting mode, the indicator **B2** is flashing. When the set speed is 0, the indicator **B2** is lit. The accessory indicator **B1**, showing the suitable type of accessory for the given speed, also changes simultaneously when the speed is set.

Note:
You can change the speed setting at any time while the appliance is in operation. We recommend to always first start with the lowest speed setting. As soon as the ingredients are mixed together, you can increase the speed to the required level. We recommend that runny doughs are processed at a lower speed; this will prevent ingredients from splashing out. The processing time is only several minutes. The recommended food processing times and speed settings are provided in the table Quick guide to processing ingredients.

- Confirm the speed setting by pressing the touch button **B6**. The operating time indicator **B5** will start flashing.
- In the event that you do not want to set the operating time, press the touch button **B6** again to put the multifunctional stand mixer into operation. The display **A7** will start counting the elapsed time of operation.
- In the event that you wish to set the operating time, use the touch buttons **B4** and **B3**. The time shown on the display **A7** changes in one-minute intervals. The maximum operating time that can be set is 10 minutes. To confirm the settings, press the touch button **B6**. The multifunctional stand mixer will start and the time remaining until the end will start counting down on the display **A7**.

Attention:
The maximum continuous operating time is 10 minutes. Then allow the appliance to cool down for approximately 30 minutes.
Do not process more than 1 kg of dense, heavy dough in a single batch.
When kneading larger batches of thick, heavy dough, do not allow the appliance to run for longer than 5 minutes.

- It is not possible to adjust the set time during operation. The speed can be changed using touch buttons **B4** and **B3** in order to allow the ingredients to first be incorporated at a lower speed and thereafter processed to the required consistency at a corresponding speed.
- The appliance can be paused at any time by pressing the button **B6**. The display **A7** will show the set speed and the elapsed or remaining time of operation. Pressing the button **B6** again, will put the appliance back into operation.

Attention:
Never tilt open the multi-function head **A1** during operation. In the event that you release or tilt open the multi-function head **A1** during operation, the safety mechanism will automatically stop the appliance. The values shown on the display **A7** will flash.
Never insert items such as spoons, kitchen knives, forks, etc. into the stainless steel bowl during operation as this could result in serious injury or damage to the appliance.

- To end the operation of the appliance, hold down button **B6** for 2 seconds at any time. The appliance will stop running and the display **A7** will show the default settings, speed 0 and time 00:00.
- In the event that the operating time was not set, after the ingredients are processed to the required consistency, stop the operation of the appliance by holding down button **B6** for 2 seconds. The multifunctional stand mixer will automatically stop after 10 minutes unless its operation is stopped sooner.
- If the operating time was set, after the set time has elapsed, the multifunctional stand mixer will automatically stop, unless it is stopped earlier using the button **B6**.
- When you have finished using the appliance, always disconnect the power cord from the power socket. Remove the used accessories and clean them according to the instructions provided below.

Quick guide to processing ingredients

Attachment	Ingredients	Minimum amount		Maximum amount		Recommended speed	Recommended processing time
		Stainless steel bowl A10	Stainless steel bowl A17	Stainless steel bowl A10	Stainless steel bowl A17		
Balloon whisk **A12**	Egg whites	4 pcs		12 pcs	8 pcs	5–7	2–4 minutes
	Whipping cream	200 ml		800 ml	500 ml	5–7	2–8 minutes
Beater **A13** or beater with spatula **A15**	Cake mix, etc.	200 g		2.700 g	1.800 g	2–4	3–5 minutes
Kneading hook **A14**	Bread dough, pizza dough or fresh pasta dough, etc.	200 g		1.000 g	650 g	1–3	3–6 minutes

Note:
The speeds and processing times provided above are only a guide. To prevent ingredients from splattering out of the stainless steel bowl, select an initial speed level of 1 or 2. Later set a higher speed based on requirements.
For the kneading hook **A14** it is not recommended to set a speed higher than specified in the table.
For easier mixing of dough we recommended margarine or softened butter.
When whipping egg whites, the stainless steel bowl **A10**/**A17** and the whisk **A12** 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 wall of the bowl and it is necessary to remove them, then stop the multifunctional stand mixer by pressing and holding down button **B6** for 2 seconds. **Attention:** Ending the operation of the appliance will cancel all previous settings.
- Disconnect the power cord from the power socket.
- In the event that you have used the cover **A11**, first remove the hopper and then the outer lid. Tilt open the multi-function head **A1**. Check that it is properly secured in the top open position and remove a part of the ingredients or wipe the stuck on ingredients as necessary from the wall of the bowl. It is possible to use a standard kitchen spatula for this purpose.
- Ensure that only ingredients that can be processed are placed inside the stainless steel bowl and tilt the multi-function head **A1** back to the

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 6 09.10.2023 14:23:27

horizontal position. Put the cover **A11** back in its place. Connect the multifunctional stand mixer to an el. power socket. Set the settings as required and continue processing the ingredients.

Removing the accessories

- After you have finished using the appliance, always check that the multifunctional stand mixer is turned off and disconnect the power cord from the power socket.
- In the event that you have used the transparent cover **A11**, first remove the hopper and then the outer lid.
- Use one hand to slightly push down the multi-function head **A1** and press the release lock **A8** with the other. This will release the multi-function head **A1**. Slowly tilt the multi-function head **A1** upwards all the way until it is secured in the open position. This is indicated by an audible click.
- 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 off the shaft **A5**.
- Turn the stainless steel bowl anticlockwise and carefully remove it from the base unit **A6**.
- After removing the accessory and taking the stainless steel bowl off the base unit **A6**, it is necessary to set the multi-function head **A1** back to the horizontal position. Use one hand to gently lift up the multi-function head **A1** and press the release lock **A8** with the other. Push the multi-function head **A1** down slightly, release the lock **A8** and slowly tilt down the multi-function head **A1** to the horizontal position. The locking of the multi-function head **A1** in the horizontal position is indicated by an audible click.
- Clean the accessories after each use according to the instructions in chapter CLEANING AND MAINTENANCE.

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

Assembling the multifunctional stand mixer for operation with the grinder

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 accessories 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 could cause serious injury.

Assembling the grinder for grinding meat (fig. C and C_1)

- 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** onto the shaft **C6** with the edge facing outwards from the chamber **C1** and onto 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**.

Attention:
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** onto the grinding chamber **C1** and tighten it securely by screwing it in.

Assembling the grinder for making kibbeh (fig. C and C_2)

- 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** onto 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** onto the kibbeh attachment **C13**.
- Install the complete the assembly by screwing the screw ring **C11** onto the grinding chamber **C1**. Pull the screw ring **C11** tight with appropriate force.

Assembling the grinder for stuffing casings (fig. C and C_3)

- 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** onto 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** onto the separator **C12**.
- Install the complete the assembly by screwing the screw ring **C11** onto the grinding chamber **C1**. Pull the screw ring **C11** tight with appropriate force.

Assembling the grinder for making cookies (fig. C and C_4)

- 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** onto 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** onto 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 onto the multifunctional stand mixer (fig. E)

Note:
The procedure described below applies for the grinder assembled for the purpose of grinding meat as well as making kibbeh, filling casings and making cookies.

- Make sure 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 **A12**, **A13** or **A14** or **A15** may be mounted on it.
- Remove the front cover **A4** from the multi-function head **A1**. First, gently pull the cover **A4** away from the multi-function head **A1** and then remove it by pulling it downwards and simultaneously away from the multi-function head **A1**.
- Place the assembled grinder onto the front attachment hub **A3** at an angle of 45° and secure it in the operating position by turning it all the way in the anticlockwise direction.
- Put the stainless steel hopper **C4** onto 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 **A10** or **A17**. When using the grinder for making kibbeh or for making cookies, we recommend using a tray.

Preparing the multifunctional stand mixer for use with the grinder

Preparation for grinding meat

- Prior to grinding, it is necessary to 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**.

Attention:
Never attempt to grind meat together with bones.
It is necessary to allow frozen meat to defrost before grinding it.

Preparation for making kibbeh

- Prepare a pre-ground kibbeh meat mixture and place it onto the hopper **C4**.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 7 09.10.2023 14:23:27

Preparation for 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 onto 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 onto the sausage stuffer attachment **C15**.

Preparation for making cookies

- Prepare the dough and place it onto the hopper **C4**.
- Slide the cookie maker **C17** to the left or right to set the desired cookie shape.

Operating the multifunctional stand mixer with the grinder

- 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 properly secured in the horizontal position.
- Connect the power cord to an el. power socket. When it is connected to a power socket, it will beep and the display **A7** will be lit. Indicator **B2** shows the speed 0 and indicator **B5** shows the time 00:00.
- To set the speed, use the touch buttons **B4** and **B3**. The accessory indicator **B1**, showing the suitable type of accessory for the given speed, also changes when the speed is set. The recommended speed setting for the grinder is 4–5, which is shown by the indicator **B1** on the display **A7**.
- Confirm the speed setting by pressing the touch button **B6**. Pressing the button **B6** again, will put the multifunctional stand mixer into operation. The display **A7** will count the elapsed time of operation. The touch buttons **B4** and **B3** can be used to change the speed during operation.
- The appliance can be paused at any time by pressing the button **B6**. Pressing the button **B6** again, will put the appliance back into operation.



Attention:

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

Instructions for grinding meat

- 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 an excessive 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.

Instructions for making kibbeh

- 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 bulgur.

Instructions for stuffing sausage casings

- 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**.

Instructions for making cookies

- 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**.

Ending operation of the multifunctional stand mixer with the grinder

- To end operation, press and hold down button **B7** for 2 seconds. The appliance will stop running and the display **A7** will show the default settings, speed 0 and time 00:00. The multifunctional stand mixer will automatically stop after 10 minutes of operation, unless it is stopped sooner.
- When you have finished using the appliance, always disconnect the power cord from the power socket. Remove the used accessories and clean them according to the instructions provided below.

Removing the grinder

- After you have finished using the appliance, always check that the multifunctional stand mixer is turned off 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 away from the multi-function head **A1** to remove it. After removing the grinder, put the front attachment hub cover **A4** back in its place.
- When disassembling the meat grinder into its individual parts, proceed in the reverse sequence.
- Clean the accessories after each use according to the instructions in chapter CLEANING AND MAINTENANCE.

CLEANING AND MAINTENANCE



Warning:

Prior to any cleaning or maintenance of the multifunctional stand mixer, always disconnect it from the power socket and allow it to cool down completely. Check that the multifunctional stand mixer is turned off before disconnecting it from the power socket.
Never use chemicals, metal or silicone dishwashing steel wool or cleaning products containing abrasive materials. Otherwise the surface of the appliance or its accessories may be damaged.
Never rinse the multifunctional stand mixer nor 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, 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. Never disassemble an accessory while it is mounted on the multi-function head **A1**. In the event that the stainless steel bowl **A10** or **A17** was used, remove it from the base unit **A6**.
- Wash the stainless steel bowl **A10**/**A17**, lid **A16**/**A18**, cover **A11**, attachments **A12**–**A15** and parts of the grinder **C1**–**C17** in warm water with the addition of a neutral kitchen detergent. If you whisked egg whites, first rinse the stainless steel bowl **A10**/**A17** and the whisk

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 8 09.10.2023 14:23:27

A12 under cold water. If you were to use warm water, the egg white remains would harden and their removal would be more difficult.

- Thoroughly 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.
- It is appropriate to treat the grinding plates **C8**–**C10** and the grinding blade **C7** using standard cooking oil after cleaning.. Put a drop of oil onto a clean rag and gently wipe the surface of the grinding plate or blade.



Attention:

When handling the grinding plates **C8**–**C10**, grinding blade **C7** and the screw shaft **C6**, pay increased attention not to injure yourself on the sharp cutting 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 panel with display **A7**.
- Only clean the front grinder attachment hub **A3** using a dry wiping cloth.
- Only clean the power cord of the multifunctional stand mixer using a dry wiping cloth.

STORING THE APPLIANCE

- Make sure that the multifunctional stand mixer is disconnected from the power socket and that the accessories are properly cleaned and completely dry.
- Store the multifunctional stand mixer and its accessories in a clean, dry place out of the reach of children and animals. Prior to storage, secure the stainless steel bowl **A10** or **A17** into the base unit **A6** and tilt the multi-function head **A1** to the horizontal position.



Attention:

Do not expose the multifunctional stand mixer to extreme temperatures, direct sunlight, excessive humidity, do not put in in an excessively dusty environment or put it down on its side, etc. Do not leave the meat grinder connected to the multi-function head **A1**. Do not place anything on the stored appliance.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage range	220–240 V
Rated frequency	50–60 Hz
Rated power input	1,500 W
Weight (without accessories)	6.8 kg
Total volume of stainless steel bowl **A10**	6 l
Maximum filling capacity of stainless steel bowl **A10**	4.5 l
Total volume of stainless steel bowl **A17**	3.5 l
Maximum filling capacity of stainless steel bowl **A17**	3 l
Maximum time of continuous operation	10 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.

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

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 9 09.10.2023 14:23:27

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 bez dozoru.
- 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, a to zvláště při sestavování nebo demontáži mlýnku a během čištění.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2023

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 1 09.10.2023 14:23:28

- 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 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 rozviňte 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 mokrýma 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 neupravujte. Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče svěřte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče během platnosti záruky se vystavujete riziku ztráty záručních plnění.
- Abyste zabránili nebezpečí úrazu elektrickým proudem, nikdy neponořujte spotřebič ani jeho přívodní kabel do vody nebo jiné tekutiny ani jej nemyjte 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 zpracovávání 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.
- Nezakrývejte ventilační otvory spotřebiče.
- Spotřebič ani jeho příslušenství nepokládejte na elektrický nebo plynový vařič ani do jeho blízkosti, na okraj stolu nebo na nestabilní povrchy. Spotřebič ani jeho příslušenství neumísťujte do blízkosti topných těles, otevřeného ohně nebo jiných zdrojů tepla. Spotřebič umísťujte pouze na čistý, rovný, 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.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2023

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 2 09.10.2023 14:23:28

- Spotřebič a jeho příslušenství nevystavujte vlivům venkovního prostředí, extrémním teplotám, přímému slunečnímu záření, nadměrné vlhkosti nebo nadměrně prašnému prostředí.
- 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. Kuchyňského robota a jeho přívodní kabel nikdy neoplachujte pod vodou ani neponořujte do vody.
- Vždy než začnete spotřebič sestavovat, ujistěte se, že je odpojený od síťové zásuvky.
- Než připevníte odnímatelné příslušenství ke spotřebiči, přesvědčte se, že je čisté a suché a že není nijak poškozeno. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným příslušenstvím.
- Při sklápění multifunkční hlavy dbejte zvýšené pozornosti, aby nedošlo k přiskřípnutí prstů mezi výklopnou a pevnou část robota.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že je řádně sestaven a že je multifunkční hlava zajištěna 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 nebezpečí úrazu, vyvarujte se kontaktu s rotujícími částmi spotřebiče.
- Po vypnutí spotřebiče trvá ještě krátkou chvíli, než se rotující části úplně zastaví. Ruce vždy udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí spotřebiče.
- Dokud je multifunkční hlava zajištěna v horizontální poloze a spotřebič připojen k síťové zásuvce, dbejte zvýšené pozornosti a ruce udržujte v bezpečné vzdálenosti od částí, které se při používání pohybují.
- Během provozu 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 nedostaly vlasy, oblečení nebo jiné předměty do plnicího otvoru mlýnku na maso. Do plnicího otvoru vkládejte pouze suroviny, které mají být zpracovány.
- Nikdy nepoužívejte prsty nebo jiné předměty k protlačení přísad plnicím otvorem mlýnku na maso. K tomuto účelu slouží pěchovadlo, které je součástí příslušenství tohoto spotřebiče.
- Aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace, nikdy nepoužívejte spotřebič ke zpracování tvrdých surovin, jako jsou např. kosti apod.
- Během provozu nikdy neodklápějte multifunkční hlavu.
- Horká pára nebo rozstříknutí horkých tekutin nebo potravin mohou způsobit opaření. Při manipulaci s horkými tekutinami a potravinami proto vždy dbejte zvýšené pozornosti.
- Povrchy použitého příslušenství mohou být po použití zahřáté. Nedotýkejte se zahřátého povrchu. Pro přenášení nerezové mísy používejte rukojeť k tomu určenou. Pokud není nerezová mísa vybavena rukojetí, použijte kuchyňské chňapky.
- Spotřebič vždy 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.
- Příslušenství, které se skládá z více součástí, nikdy nesestavujte ani nerozebírejte na spotřebiči.
- Žádné příslušenství tohoto spotřebiče není určeno pro použití v mikrovlnné nebo elektrické troubě apod.
- Při manipulaci s mlecím nožem mlýnku na maso dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poranění o ostří. Zvýšená pozornost musí být věnována při sestavování mlýnku na maso, při vyjímání mlecího nože z mlecí komory a při čištění.
- Maximální doba nepřetržitého provozu spotřebiče je 10 minut. 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 nechejte 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 nemyjte 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 zajištěna v horizontální poloze.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 3 09.10.2023 14:23:28

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, seznamte 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, balicí materiál, pokladní doklad a potvrzení o rozsahu odpovědnosti prodávajícího nebo záruční list. V případě přepravy doporučujeme zabalit spotřebič opět do originální krabice od výrobce.

POPIS SPOTŘEBIČE A JEHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

A1 Odklápěcí multifunkční hlava s osvětlením prostoru nerezové mísy
A2 Tlačítko pro uvolnění mlýnku na maso z čelního výstupu hlavy
A3 Čelní výstup pro připevnění mlýnku na maso
A4 Snímatelný kryt čelního výstupu pro připevnění mlýnku na maso
A5 Hřídel pro připevnění šlehací metly, mísicí metly nebo hnětacího háku
A6 Základna s prostorem pro upevnění nerezové mísy
A7 Ovládací panel s displejem
A8 Pojistka pro uvolnění/aretaci multifunkční hlavy
A9 Protiskluzové nožky
A10 Nerezová mísa na zpracování potravin o celkovém objemu 6 l. Maximální kapacita naplnění nerezové mísy je 4,5 l.
A11 2dílný průhledný kryt proti rozstřikování ingrediencí s otvorem pro postupné přidávání ingrediencí do nerezové mísy **A10**/**A17**
A12 Šlehací balónová metla
A13 Mísicí metla
A14 Hnětací hák
A15 Mísicí metla se stěrkou
A16 Víko nerezové mísy slouží k zakrytí nerezové mísy **A10**, pokud v ní chcete zpracované suroviny přechodně uchovat
A17 Nerezová mísa na zpracování potravin o celkovém objemu 3,5 l. Maximální kapacita naplnění nerezové mísy je 3 l.
A18 Víko nerezové mísy slouží k zakrytí nerezové mísy **A17**, pokud v ní chcete zpracované suroviny přechodně uchovat.

Ovládací panel s displejem

B1 Ukazatel příslušenství mění se s nastavením rychlosti a zobrazuje příslušenství vhodné pro danou rychlost
B2 Ukazatel rychlosti zobrazuje nastavenou rychlost
B3 Dotykové tlačítko – pro nastavení rychlosti a doby provozu
B4 Dotykové tlačítko + pro nastavení rychlosti a doby provozu
B5 Ukazatel doby provozu zobrazuje nastavenou, uplynulou nebo zbývající dobu provozu
B6 Dotykové tlačítko ⏻ slouží k rozsvícení osvětlení prostoru nerezové mísy, k potvrzení provedeného nastavení a pro spuštění, přerušení nebo ukončení provozu spotřebiče

Mlýnek na maso

C1 Mlecí komora
C2 Plnicí otvor
C3 Otvor pro vložení šnekové hřídele
C4 Násypka
C5 Pěchovadlo
C6 Šneková hřídel
C7 Mlecí nůž
C8 Jemný mlecí disk
C9 Středně hrubý mlecí disk
C10 Hrubý mlecí disk
C11 Šroubovací uzávěr
C12 Separátor
C13 Nástavec na kibbeh (kebbe)
C14 Kuželový nástavec
C15 Nástavec na plnění střívek
C16 Držák tvořítka na cukroví
C17 Tvořítko na cukroví

ÚČEL POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

- Kuchyňský robot je určen pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti. Je vhodný k mísení, šlehání a hnětení potravin, k mletí masa, výrobě masových kuliček kibbeh (kebbe) nebo klobás a ke tvarování cukroví.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vnější povrch robota očistěte lehce navlhčeným hadříkem a přitom dbejte na to, aby do ovládacího panelu **A7** nevnikla vlhkost.
- Čelní výstup **A3** pro připevnění mlýnku očistěte pouze suchým hadříkem.



Varování:
Kuchyňského robota a jeho přívodní kabel nikdy neoplachujte pod vodou ani neponořujte do vody.

- Před prvním použitím vyčistěte všechny odnímatelné součásti příslušenství, které jsou určeny pro styk s potravinami, následujícím způsobem.
- Nerezovou mísu **A10** a **A17**, víko **A16** a **A18**, kryt **A11**, nástavce **A12**–**A15** a součásti mlýnku **C1**–**C17** omyjte v teplé vodě za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté je důkladně opláchněte čistou vodou a nechejte volně uschnout nebo vytřete dosucha jemnou utěrkou.



Varování:
Kuchyňský robot ani žádná součást jeho příslušenství NEJSOU určeny k mytí v myčce nádobí!
Při čištění mlecích disků **C8**–**C10**, mlecího nože **C7** a šnekové hřídele **C6** dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o ostří 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.

OCHRANA MOTORU

- Motor kuchyňského robota je vybaven pojistkou, která jej chrání proti poškození, pokud je vystaven příliš velkému zatížení nebo je příliš dlouhou dobu v provozu. Pokud taková situace nastane, pojistka se aktivuje a provoz kuchyňského robota se zastaví. Na displeji **A7** se zobrazí chybové hlášení E2. Síťový kabel odpojte od elektrické zásuvky a kuchyňský robot nechejte alespoň 30 minut vychladnout.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2023

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 4 09.10.2023 14:23:28

- Nenechávejte kuchyňský robot v provozu příliš dlouho při velkém zatížení. Větší dávky surovin rozdělte na několik menších dávek.

MÍSENÍ, ŠLEHÁNÍ A HNĚTENÍ

Systém planetárního mixování

- Kuchyňský robot je vybaven systémem planetárního mixování, který funguje na principu dvojité 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 ingredienci obsažených v nerezové míse.

Výběr typu nástavce

Typ nástavce	Použití
Šlehací balónová metla **A12**	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.
Mísicí metla **A13**	Používá se k mísení lehkých až středně těžkých těst bez kvasnic, k přípravě polev, krémů nebo dortových těst a k vymíchávání másla s cukrem apod. Nepoužívejte ji k hnětení těžkých těst.
Hnětací hák **A14**	Používá se k hnětení různých druhů těžkých a hutných těst, jako je např. chlebové těsto, těsto na pizzu, těsto na čerstvé těstoviny apod.
Mísicí metla se stěrkou **A15**	Používá se obdobně jako mísicí metla **A13**. Je navíc vybavena stěrkou, která průběžně stírá stěnu nerezové mísy, a tím zajišťuje lepší zapracování všech ingredienci.

Sestavení kuchyňského robota pro provoz s hnětacím hákem, šlehací nebo mísicí metlou (obr. D)



Varování:
Před připevněním nebo demontáží příslušenství musí být kuchyňský robot vždy vypnutý a odpojený od elektrické zásuvky.
Pokud byste připevňovali příslušenství 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.

- Ujistěte se, že je kuchyňský robot odpojený od elektrické zásuvky. Kryt **A4** musí být připevněn na svém místě.
- Jednou rukou mírně stlačte multifunkční hlavu **A1** dolů a současně druhou rukou stiskněte pojistku **A8**. Tím dojde k uvolnění multifunkční hlavy **A1**. Multifunkční hlavu **A1** pomalu odklopte nahoru až nadoraz, aby došlo k jejímu zajištění v otevřené poloze. To je signalizováno slyšitelným cvaknutím.
- Do základny **A6** vložte nerezovou mísu **A10** nebo **A17** a upevněte ji pootočením ve směru hodinových ručiček. Směr upevnění nerezové mísy je rovněž vyznačen na základně **A6**. Pokud je nerezová mísa řádně upevněna k základně **A6**, nelze ji samostatně zdvihnout.
- Dle účelu použití vyberte vhodný typ nástavce a nasuňte jej na hřídel **A5** tak, aby profil koncovky nástavce odpovídal profilu hřídele **A5**. Nástavec přitlačte na hřídel **A5** až nadoraz a současně jím pootočte proti směru hodinových ručiček až do krajní polohy. Poté lehce zatáhněte za koncovku nástavce směrem dolů, aby došlo k jeho řádnému upevnění.
- Nerezovou mísu naplňte přísadami, které chcete zpracovat. Postupujte dle kapitoly Vložení surovin do mísy.
- Jednou rukou lehce přizdvihněte multifunkční hlavu **A1** a současně druhou rukou stiskněte pojistku **A8**. Multifunkční hlavu **A1** stlačte mírně dolů, uvolněte pojistku **A8** a pomalu sklopte multifunkční hlavu **A1** do horizontální polohy. Zajištění multifunkční hlavy **A1** v horizontální pracovní poloze je signalizováno slyšitelným cvaknutím.



Upozornění:
Při sklápění multifunkční hlavy **A1** dbejte zvýšené pozornosti, aby nedošlo k přiskřípnutí prstů mezi výklopnou a pevnou část kuchyňského robota.

- Na nerezovou mísu nasaďte průhledný kryt **A11**. Průhledný kryt se skládá z obvodového víka a násypky pro přidávání ingredienci. Na nerezovou mísu nejprve nasaďte obvodové víko tak, aby po celém svém obvodu dosedlo na nerezovou mísu, a poté s ním pootočte, aby na něj bylo možné nasadit násypku. K obvodovému víku nyní připevněte násypku. Sestaveným krytem **A11** pootočte tak, aby bylo možné pohodlně přidávat ingredience do nerezové mísy.

Vložení surovin do mísy

- Do nerezové mísy vložte suroviny, které chcete zpracovat. Nerezovou mísu nenaplňujte nad úroveň rysky maxima. Maximální kapacita nerezové mísy **A10** je 4,5 litrů Maximální kapacita nerezové mísy **A17** je 3 litry.
- Pokud vložíte do mísy příliš malé množství ingredienci, nemusí dojít k jejich optimálnímu zpracování.
- Minimální a maximální množství surovin, které lze zpracovat v jedné dávce, jsou uvedena v následující tabulce. Různé recepty mohou obsahovat různé podíly sypkých a tekutých ingredienci, a proto je nutné rovněž přihlédnout k celkovému složení konkrétního receptu.

Přísady/Typ těsta	Minimální množství		Maximální množství	
	Nerezová mísa A10	Nerezová mísa A17	Nerezová mísa A10	Nerezová mísa A17
Vaječné bílky	4 ks		12 ks	8 ks
Smetana ke šlehání	200 ml		800 ml	500 ml
Dortové těsto apod.	200 g		2 700 g	1 800 g
Chlebové těsto, těsto na pizzu, těsto na čerstvé těstoviny apod.	200 g		1 000 g	650 g

- Pokud budete zpracovávat těsto obsahující droždí nebo kvas, je třeba počítat s tím, že během kynutí nabývá na objemu. V míse by měl být tedy ponechán dostatečný prostor pro kynutí.

Provoz kuchyňského robota s hnětacím hákem, mísicí nebo šlehací metlou

- Před připojením kuchyňského robota k elektrické zásuvce se vždy ujistěte, že je řádně sestaven dle pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze a že je multifunkční hlava **A1** sklopena do horizontální pracovní polohy.



Upozornění:
Pokud není multifunkční hlava **A1** řádně zajištěna v horizontální poloze, bezpečnostní pojistka neumožní spuštění kuchyňského robota po jeho připojení k síťové zásuvce.

- Přívodní kabel připojte k elektrické zásuvce. Po připojení k elektrické zásuvce se ozve zvuková signalizace a rozsvítí se displej **A7**. Ukazatel **B2** zobrazuje rychlost 0 a ukazatel **B5** zobrazuje čas 00:00. Osvětlení prostoru nerezové mísy je zhasnuté. Dotykovým tlačítkem **B6** v režimu výchozího nastavení, kdy se na displeji **A7** zobrazuje rychlost 0 a čas 00:00, zapínáte a vypínáte osvětlení prostoru nerezové mísy. Pro rozsvícení osvětlení stiskněte dotykové tlačítko **B6** jednou. Pokud tento krok vynecháte, k automatickému rozsvícení osvětlení dojde po uvedení kuchyňského robota do provozu.
- Pro nastavení rychlosti použijte dotyková tlačítka **B4** a **B3**. Rychlost lze nastavit v rozsahu 1 až 7. V režimu nastavení rychlosti ukazatel **B2** bliká. Pokud je nastavena rychlost 0, ukazatel **B2** svítí. S nastavením rychlosti se současně mění i ukazatel příslušenství **B1**, který zobrazuje vhodný typ příslušenství pro danou rychlost.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 5 09.10.2023 14:23:28

Poznámka:
Nastavení rychlosti můžete měnit kdykoli během provozu spotřebiče. Doporučujeme vždy začít nejprve s nastavením nižší rychlosti. Jakmile dojde k promísení surovin, můžete zvýšit rychlost na požadovaný stupeň. Řídká těsta doporučujeme zpracovávat při nižší rychlosti, předejdete tak rozstřikování přísad. Doba zpracování se pohybuje v řádech několika minut. Doporučené doby zpracování potravin a doporučená nastavení rychlosti jsou uvedeny v tabulce Rychlý průvodce zpracováním ingrediencí.

- Nastavení rychlosti potvrďte stisknutím dotykového tlačítka **B6**. Rozbliká se ukazatel doby provozu **B5**.
- Pokud nechcete nastavit dobu provozu, dalším stisknutím dotykového tlačítka **B6** uvedete kuchyňský robot do provozu. Na displeji **A7** se začne odpočítávat uplynulý čas provozu.
- Chcete-li nastavit dobu provozu, použijte dotyková tlačítka **B4** a **B3**. Čas zobrazený na displeji **A7** se mění v minutových intervalech. Maximální nastavitelná doba provozu je 10 minut. Pro potvrzení nastavení stiskněte dotykové tlačítko **B6**. Kuchyňský robot se uvede do provozu a na displeji **A7** se začne odpočítávat čas zbývající do ukončení provozu.

Upozornění:
Maximální doba nepřetržitého provozu je 10 minut. Poté nechejte spotřebič zhruba 30 minut vychladnout.
Nezpracovávejte více než 1 kg hutného, těžkého těsta v jedné dávce.
Při hnětení větší dávky hutného, těžkého těsta nenechávejte spotřebič v provozu déle než 5 minut.

- Během provozu nelze měnit nastavení času. Dotykovými tlačítky **B4** a **B3** lze měnit pouze nastavení rychlosti, aby bylo možné nechat promísit ingredience nejprve při nižší rychlosti a poté je nechat zpracovat do požadované konzistence při odpovídající rychlosti.
- Stisknutím tlačítka **B6** lze kdykoli přerušit provoz spotřebiče. Na displeji **A7** se bude zobrazovat nastavená rychlost a uplynulá nebo zbývající doba provozu. Opakovaným stisknutím tlačítka **B6** uvedete spotřebič opět do provozu.

Upozornění:
Během provozu nikdy neodklápějte multifunkční hlavu **A1**. Pokud uvolníte nebo odklopíte multifunkční hlavu **A1** během provozu, bezpečnostní pojistka automaticky zastaví chod spotřebiče. Hodnoty zobrazené na displeji **A7** budou blikat.
Během provozu nikdy nevkládejte do nerezové mísy předměty, jako jsou lžíce, kuchyňský nůž, vidlička apod., mohlo by dojít k vážnému úrazu nebo poškození spotřebiče.

- Stisknutím a přidržením dotykového tlačítka **B6** po dobu 2 sekund lze kdykoli ukončit provoz spotřebiče. Chod spotřebiče se zastaví a na displeji **A7** se zobrazí výchozí nastavení, rychlost 0 a čas 00:00.
- Pokud nebylo provedeno nastavení doby provozu, po zpracování surovin do požadované konzistence ukončete provoz stisknutím a přidržením dotykového tlačítka **B6** po dobu 2 sekund. Kuchyňský robot se automaticky zastaví po 10 minutách, neukončíte-li jeho provoz dříve.
- Pokud bylo provedeno nastavení doby provozu, po uplynutí nastaveného času se kuchyňský robot automaticky zastaví, pokud jste dotykovým tlačítkem **B6** neukončili jeho provoz dříve.
- Po ukončení používání vždy odpojte přívodní kabel od síťové zásuvky. Použité příslušenství demontujte a vyčistěte dle dále popsaných pokynů.

Rychlý průvodce zpracováním ingrediencí

Nástavec	Přísady	Minimální množství		Maximální množství		Doporučená rychlost	Doporučená doba zpracování
		Nerezová mísa A10	Nerezová mísa A17	Nerezová mísa A10	Nerezová mísa A17		
Šlehací balónová metla **A12**	Vaječné bílky	4 ks		12 ks	8 ks	5–7	2–4 minuty
	Smetana ke šlehání	200 ml		800 ml	500 ml	5–7	2–8 minut
Mísicí metla **A13** nebo mísicí metla se stěrkou **A15**	Dortová těsta apod.	200 g		2 700 g	1 800 g	2–4	3–5 minut
Hnětací hák **A14**	Chlebové těsto, těsto na pizzu nebo čerstvé těstoviny apod.	200 g		1 000 g	650 g	1–3	3–6 minut

Poznámka:
Výše uvedené rychlosti a časy zpracování jsou pouze orientační. Aby nedocházelo k rozstřikování ingrediencí mimo nerezovou mísu, zvolte jako počáteční rychlost stupeň 1 nebo 2. Poté nastavte vyšší rychlost dle potřeby.
Pro hnětací hák **A14** se nedoporučuje nastavení vyšší rychlosti, než je uvedeno v tabulce.
Pro snazší míchání těsta doporučujeme použít měkký margarín nebo máslo.
Při šlehání vaječných bílků musí být nerezová mísa **A10**/**A17** a šlehací metla **A12** naprosto čisté a suché.. I malé množství tuku může způsobit, že nedojde k vyšlehání bílků do požadované sněhové konzistence.
Smetana ke šlehání by měla být před šleháním ochlazená na teplotu 6 °C. Přísady pro přípravu různých druhů těst nechejte před zpracováním odležet při pokojové teplotě.

Odebrání nebo uvolňování přichycených přísad

- Pokud je potřeba odebrat přísady nebo pokud se přísady (např. těsto) přichytí ke stěně mísy a je potřeba je uvolnit, ukončete provoz kuchyňského robota stisknutím a přidržením dotykového tlačítka **B6** po dobu 2 sekund. **Pozor:** Ukončením provozu dojde ke zrušení veškerých předchozích nastavení.
- Přívodní kabel odpojte od elektrické zásuvky.
- Pokud jste použili kryt **A11**, sejměte nejprve jeho násypku a poté obvodové víko. Odklopte multifunkční hlavu **A1**. Ujistěte se, že je řádně zajištěna v horní otevřené poloze a dle potřeby odeberte část přísad nebo setřete přichycené přísady ze stěny mísy. K tomu lze použít plastovou kuchyňskou stěrku.
- Ujistěte se, že v nerezové mísе jsou pouze potraviny, které chcete zpracovat, a multifunkční hlavu **A1** sklopte zpět do pracovní polohy. Kryt **A11** vraťte na své místo. Kuchyňský robot připojte k elektrické zásuvce. Znovu proveďte nastavení dle aktuální potřeby a pokračujte ve zpracování ingrediencí.

Demontáž příslušenství

- Po ukončení používání se vždy ujistěte, že je kuchyňský robot vypnutý, a přívodní kabel odpojte od elektrické zásuvky.
- Pokud jste používali průhledný kryt **A11**, sejměte nejprve jeho násypku a poté obvodové víko.
- Jednou rukou mírně stlačte multifunkční hlavu **A1** dolů a současně druhou rukou stiskněte pojistku **A8**. Tím dojde k uvolnění multifunkční hlavy **A1**. Multifunkční hlavu **A1** pomalu odklopte nahoru až nadoraz, aby došlo k jejímu zajištění v otevřené poloze. To je signalizováno slyšitelným cvaknutím.
- Nástavec, který jste použili, zatlačte směrem nahoru k multifunkční hlavě **A1** a současně jím pootočte ve směru hodinových ručiček až nadoraz. Tím dojde k jeho uvolnění a můžete jej sejmout z hřídele **A5**.
- Nerezovou mísou pootočte proti směru hodinových ručiček a opatrně ji vyjměte ze základny **A6**.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 6 09.10.2023 14:23:29

- Po sejmutí nástavce a vyjmutí nerezové mísy ze základny **A6** je třeba uvést multifunkční hlavu **A1** zpět do horizontální polohy. Jednou rukou lehce přizdvihněte multifunkční hlavu **A1** a současně druhou rukou stiskněte pojistku **A8**. Multifunkční hlavu **A1** stlačte mírně dolů, uvolněte pojistku **A8** a pomalu sklopte multifunkční hlavu **A1** do horizontální polohy. Zajištění multifunkční hlavy **A1** v horizontální poloze je signalizováno slyšitelným cvaknutím.
- Po každém použití vyčistěte příslušenství dle pokynů uvedených v kapitole ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.

MLETÍ MASA, PLNĚNÍ STŘÍVEK, VÝROBA KIBBEH (KEBBE) A TVAROVÁNÍ CUKROVÍ

Sestavení kuchyňského robota pro provoz s mlýnkem

Varování:
Před připevněním nebo demontáží příslušenství musí být kuchyňský robot vždy vypnutý a odpojený od elektrické zásuvky.
Pokud byste připevňovali příslušenství 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 C_1)

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

Upozornění:
Při manipulaci s mlecím nožem **C7** a mlecími disky **C8**, **C9** nebo **C10** dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o ostré části.

- Na mlecí komoru **C1** nasaďte uzávěr **C11** a řádně jej upevněte zašroubováním.

Sestavení mlýnku pro výrobu kibbeh/kebbe (obr. C a C_2)

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

Sestavení mlýnku pro plnění střívek (obr. C a C_3)

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

Sestavení mlýnku pro tvarování cukroví (obr. C a C_4)

- Do mlecí komory **C1** vložte šnekovou hřídel **C6**. Přitom dbejte na to, aby šneková hřídel **C6** byla vložena do mlecí komory **C1** správným směrem a aby do ní řádně zapadla.
- Na hřídel **C6** nasaďte separátor **C12** a dbejte na to, aby po obvodu řádně zapadl do otvoru v mlecí komoře **C1**. Držák tvořítka **C16** vložte do šroubovacího uzávěru **C11**.
- Uzávěr **C11** s držákem tvořítka **C16** našroubujte na mlecí komoru **C1**. Přiměřeně velkou silou uzávěr **C11** dotáhněte.
- Celou sestavu zkompletujte vsunutím tvořítka **C17** do držáku **C16**.

Montáž sestaveného mlýnku na robota (obr. E)

Poznámka:
Níže uvedený postup platí pro mlýnek sestavený jak pro účel mletí masa, tak pro výrobu kibbeh (kebbe), plnění střívek i tvarování cukroví.

- Ujistěte se, že kuchyňský robot je odpojený od elektrické zásuvky. Multifunkční hlava **A1** musí být sklopena do horizontální polohy a nesmí k ní být připevněn žádný z nástavců **A12**, **A13**, **A14** nebo **A15**.
- Z multifunkční hlavy **A1** sejměte čelní kryt **A4**. Za kryt **A4** nejprve lehce zatáhněte směrem od multifunkční hlavy **A1** a poté tahem směrem dolů a současně od multifunkční hlavy **A1** jej sejměte.
- Sestavený mlýnek nasaďte na čelní výstup **A3** pod úhlem cca 45° a do provozní polohy jej upevněte pootočením proti směru hodinových ručiček až nadoraz.
- Na plnicí otvor mlýnku **C2** nasaďte shora nerezovou násypku **C4** a pod mlýnek umístěte vhodnou nádobu na potraviny. Můžete využít nerezovou mísu **A10** nebo **A17**. Při použití mlýnku na výrobu kibbeh (kebbe) nebo tvarování cukroví doporučujeme použít tác.

Příprava pro provoz kuchyňského robota s mlýnkem

Příprava pro mletí masa

- Před mletím je třeba maso vykostit, zbavit šlach, chrupavek a nakrájet na kousky o velikosti cca 2 × 2 × 6 cm, které volně projdou plnicím otvorem **C2**.

Upozornění:
Nikdy se nepokoušejte mlít maso i s kostmi. Zmražené maso je třeba nechat před mletím rozmrznout.

Příprava pro výrobu kibbeh (kebbe)

- Připravte si předem namletou masovou směs na kibbeh (kebbe) a položte ji na násypku **C4**.

Příprava pro plnění střívek

- Připravte si střívko, které budete plnit předem namletým masem, a nechejte 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**.

Příprava pro tvarování cukroví

- Připravte si těsto a položte jej na násypku **C4**.
- Posunutím tvořítka **C17** doleva nebo doprava nastavte požadovaný tvar cukroví.

Provoz kuchyňského robota s mlýnkem

- Před připojením kuchyňského robota k elektrické zásuvce se vždy ujistěte, že je řádně sestaven dle pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze a že je multifunkční hlava **A1** řádně zajištěna v horizontální pracovní poloze.
- Přívodní kabel připojte k elektrické zásuvce. Po připojení k elektrické zásuvce se ozve zvuková signalizace a rozsvítí se displej **A7**. Ukazatel **B2** zobrazuje rychlost 0 a ukazatel **B5** zobrazuje čas 00:00.
- Pro nastavení rychlosti použijte dotyková tlačítka **B4** a **B3**. S nastavením rychlosti se mění i ukazatel příslušenství **B1**, který zobrazuje vhodný typ příslušenství pro danou rychlost. Pro mlýnek je doporučeno nastavení rychlosti 4–5, jak je signalizováno ukazatelem **B1** na displeji **A7**.
- Nastavení rychlosti potvrďte stisknutím dotykového tlačítka **B6**. Dalším stisknutím dotykového tlačítka **B6** uvedete kuchyňského robota do provozu. Na displeji **A7** se bude odpočítávat uplynulý čas provozu. Dotykovými tlačítky **B4** a **B3** lze měnit rychlost během provozu.
- Stisknutím tlačítka **B6** lze kdykoli přerušit provoz spotřebiče. Opakovaným stisknutím tlačítka **B6** uvedete spotřebič opět do provozu.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 7 09.10.2023 14:23:29



Upozornění:

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

Pokyny pro mletí masa

- Kousky masa vkládejte postupně do plnicího otvoru **C2** a stlačujte je pěchovadlem **C5**. Dbejte na to, aby nedošlo k ucpání plnicího otvoru **C2** příliš 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 používejte dodané pěchovadlo **C5**.

- Mleté maso bude padat do nádoby umístěné pod mlýnkem. Zbytky masa, které zůstaly v mlecí komoře **C1**, lze odstranit semletím krajíce chleba nebo rohlíku.

Pokyny pro výrobu kibbeh (kebbe)

- 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 (kebbe) je tradiční pokrm zemí blízkého východu vyrobený převážně z mletého masa a bulguru.

Pokyny pro plnění střívek

- 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 používejte dodané pěchovadlo **C5**.

Pokyny pro tvarování cukroví

- Pěchovadlem **C5** protlačujte těsto plnicím otvorem **C2**. Výsledkem bude těsto ve tvaru, který jste nastavili pomocí tvořítka **C17**. Pod vytlačovaným těstem doporučujeme přidržovat tácek nebo dlaň. Vytvarované těsto pak rozkrájejte na menší kousky.



Varování:

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

Ukončení provozu kuchyňského robota s mlýnkem

- Pro ukončení provozu stiskněte a přidržte dotykové tlačítko **B6** po dobu 2 sekund. Chod spotřebiče se zastaví a na displeji **A7** se zobrazí výchozí nastavení, rychlost 0 a čas 00:00. Kuchyňský robot se automaticky zastaví po 10 minutách provozu, nevypnete-li jej dříve.
- Po ukončení používání vždy odpojte přívodní kabel od síťové zásuvky. Použité příslušenství demontujte a vyčistěte dle dále popsaných pokynů.

Demontáž mlýnku

- Po ukončení používání se vždy ujistěte, že je kuchyňský robot vypnutý, a přívodní kabel odpojte od elektrické zásuvky.
- Pro demontáž mlýnku z robota nejdříve sejměte násypku **C4**. Poté stiskněte tlačítko **A2**, mlýnkem pootočte ve směru hodinových ručiček a tahem směrem od multifunkční hlavy **A1** mlýnek sejměte. Po sejmutí mlýnku vraťte kryt čelního výstupu **A4** zpět na své místo.
- Při rozebírání mlýnku na jednotlivé součásti postupujte opačným způsobem než při jeho sestavení.
- Po každém použití vyčistěte příslušenství dle pokynů uvedených v kapitole ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Varování:

Před jakýmkoliv čištěním nebo údržbou kuchyňský robot vždy odpojte od elektrické zásuvky a nechejte zcela vychladnout. Než kuchyňský robot odpojíte od elektrické zásuvky, ujistěte se, že je vypnutý.
K čištění nikdy nepoužívejte chemikálie, kovové nebo silonové drátěnky na nádobí ani čisticí prostředky s brusnou složkou. Jinak může dojít k narušení povrchové úpravy spotřebiče nebo jeho příslušenství. Kuchyňského robota ani jeho přívodní kabel nikdy neoplachujte pod vodou ani neponořujte do vody. Kuchyňský robot ani žádná součást jeho příslušenství NEJSOU určeny k mytí v myčce nádobí!

- Odnímatelné příslušenství je třeba vždy před čištěním nejprve demontovat z multifunkční hlavy **A1** a poté rozebrat, pokud se skládá z více součástí. Příslušenství nikdy nerozebírejte na multifunkční hlavě **A1**. Pokud jste použili nerezovou mísu **A10** nebo **A17**, vyjměte ji ze základny **A6**.
- Nerezovou mísu **A10**/**A17**, víko **A16**/**A18**, kryt **A11**, nástavce **A12**–**A15** a součásti mlýnku **C1**–**C17** po použití důkladně omyjte v teplé vodě s přídavkem neutrálního kuchyňského saponátu. Pokud jste šlehali vaječné bílky, nerezovou mísu **A10**/**A17** a šlehací metlu **A12** nejprve opláchněte studenou vodou. Pokud byste použili teplou vodu, zbytky vaječných bílků by ztvrdly a jejich odstranění by bylo obtížnější.
- Odnímatelné součásti, které jste omyli za použití kuchyňského saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a nechejte volně uschnout nebo je opatrně vytřete dosucha jemnou utěrkou.
- Mlecí disky **C8**–**C10** a mlecí nůž **C7** je vhodné po vyčištění ošetřit běžným stolním olejem. Olej kápněte na čistý suchý hadřík a lehce rozetřete po povrchu mlecího disku či nože.



Upozornění:

Při manipulaci s mlecími disky **C8**–**C10**, mlecím nožem **C7** a šnekovou hřídelí **C6** dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o ostří nebo ostré hrany.

- Vnější povrch kuchyňského robota čistěte pouze lehce navlhčeným hadříkem. Přitom dbejte na to, aby do ovládacího panelu s displejem **A7** nevnikla voda.
- Čelní výstup **A3** pro mlýnek čistěte pouze suchým hadříkem.
- Přívodní kabel robota čistěte pouze suchým hadříkem.

ULOŽENÍ SPOTŘEBIČE

- Ujistěte se, že kuchyňský robot je odpojený od elektrické zásuvky a že příslušenství je řádně vyčištěné a zcela suché.
- Kuchyňský robot s příslušenstvím uložte na čisté, suché místo mimo dosah dětí a zvířat. Před uložením upevněte nerezovou mísu **A10** nebo **A17** do základny **A6** a multifunkční hlavu **A1** sklopte do horizontální polohy.



Upozornění:

Kuchyňský robot nevystavujte extrémním teplotám, přímému slunečnímu záření, nadměrné vlhkosti, neumísťujte jej do nadměrně prašného prostředí ani jej nepokládejte na boční stranu apod. Mlýnek na maso nenechávejte připevněný k multifunkční hlavě **A1**. Na uložený spotřebič nic neodkládejte.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 8 09.10.2023 14:23:29

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí	220–240 V
Jmenovitý kmitočet	50–60 Hz
Jmenovitý příkon	1 500 W
Hmotnost (bez příslušenství)	6,8 kg
Celkový objem nerezové mísy **A10**	6 l
Maximální kapacita naplnění nerezové mísy **A10**	4,5 l
Celkový objem nerezové mísy **A17**	3,5 l
Maximální kapacita naplnění nerezové mísy **A17**	3 l
Maximální doba nepřetržitého provozu	10 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 uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

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

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

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

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

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 9 09.10.2023 14:23:29

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 bez dohľadu.
- 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,

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2023

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 1 09.10.2023 14:23:30

a to obzvlášť pri zostavovaní alebo demontáži mlynčeka 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 odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nebudete používať, ak 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 neklaďte žiadne predmety. Dbajte na to, aby prívodný kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu alebo ostrých predmetov.
- Prívodný kábel udržujte v suchu.
- Prívodný kábel neomotávajte okolo spotrebiča.
- Aby ste sa vyhli 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 spracovávanie 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.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 2 09.10.2023 14:23:30

- Je zakázané akokoľvek upravovať povrch spotrebiča, napr. pomocou samolepiacej tapety, fólie a pod.
- Nezakrývajte ventilačné otvory spotrebiča.
- Spotrebič ani jeho príslušenstvo neklaďte 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.
- 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. Kuchynský robot a jeho privodný kábel nikdy neoplachujte pod vodou ani neponárajte do vody.
- Vždy než začnete spotrebič zostavovať, uistite sa, že je odpojený od sieťovej zásuvky.
- Skôr ako pripevníte odnímateľné príslušenstvo k spotrebiču, presvedčte sa, že je čisté a suché a že nie je nijako poškodené. Nikdy nepoužívajte spotrebič s poškodeným príslušenstvom.
- Pri sklápaní multifunkčnej hlavy dbajte na zvýšenú pozornosť, aby nedošlo k priškripnutiu prstov medzi výklopnú a pevnú časť robota.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že je riadne zostavený a že je multifunkčná hlava zaistená 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 nebezpečenstvu úrazu, vyvarujte sa kontaktu s rotujúcimi časťami spotrebiča.
- Po vypnutí spotrebiča trvá ešte krátku chvíľu, než sa rotujúce časti úplne zastavia. Ruky vždy udržujte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí spotrebiča.
- Kým je multifunkčná hlava zaistená v horizontálnej polohe a spotrebič pripojený k sieťovej zásuvke, dbajte na zvýšenú pozornosť a ruky udržujte v bezpečnej vzdialenosti od častí, ktoré sa pri používaní pohybujú.
- Počas prevádzky nikdy nevkladajte do nádoby s prísadami ruky, vidličku alebo iné predmety a udržujte 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 nedostali vlasy, oblečenie alebo iné predmety do plniaceho otvoru mlynčeka na mäso. Do plniaceho otvoru vkladajte iba suroviny, ktoré majú byť spracované.
- Nikdy nepoužívajte prsty alebo iné predmety na pretlačenie prísad plniacim otvorom v mlynčeku na mäso. Na tento účel slúži zatláčadlo, ktoré je súčasťou príslušenstva tohto spotrebiča.
- Aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie, nikdy nepoužívajte spotrebič na spracovanie tvrdých surovín, ako sú napr. kosti a pod.
- Počas prevádzky nikdy neodklápajte multifunkčnú hlavu.
- Horúca para alebo rozstreknutie horúcich tekutín alebo potravín môžu spôsobiť oparenie. Pri manipulácii s horúcimi tekutinami a potravinami preto vždy dbajte na zvýšenú pozornosť.
- Povrchy použitého príslušenstva môžu byť po použití zahriate. Nedotýkajte sa zahriateho povrchu. Na prenášanie antikorovej misy používajte rukoväť na to určenú. Ak nie je antikorová misa vybavená rukoväťou, použite kuchynské lapky.
- Spotrebič vždy odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nebudete používať, ak 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.
- Príslušenstvo, ktoré sa skladá z viacerých súčastí, nikdy nezostavujte ani nerozoberajte na spotrebiči.
- Žiadne príslušenstvo tohto spotrebiča nie je určené na použitie v mikrovlnnej alebo elektrickej rúre a pod.
- Pri manipulácii s mlecím nožom mlynčeka na mäso dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby nedošlo k poraneniu o ostrie. Zvýšená pozornosť sa musí venovať pri zostavovaní mlynčeka na mäso, pri vyberaní mlecieho noža z mlecej komory a pri čistení.
- Maximálny čas nepretržitej prevádzky spotrebiča je 10 minút. Pred ďalším použitím nechajte spotrebič 30 minút vychladnúť. Neprekračujte 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 zaistená v horizontálnej polohe.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 3 09.10.2023 14:23:30

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, zaistite, aby pri ňom bol priložený tento návod na použitie.
- Spotrebič starostlivo vybaľte 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 prepravy 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 z čelného výstupu hlavy
A3 Čelný výstup na pripevnenie mlynčeka na mäso
A4 Odobrateľný kryt čelného výstupu na pripevnenie mlynčeka na mäso
A5 Hriadeľ na pripevnenie šľahacej metly, miesiacej metly alebo hnetacieho háka
A6 Základňa s priestorom na upevnenie antikorovej misy
A7 Ovládací panel s displejom
A8 Poistka na uvoľnenie/aretáciu multifunkčnej hlavy
A9 Protišmykové nožičky
A10 Antikorová misa na spracovanie potravín s celkovým objemom 6 l Maximálna kapacita naplnenia antikorovej misy je 4,5 l.
A11 2-dielny priehľadný kryt proti rozstrekovaniu ingrediencií s otvorom na postupné pridávanie ingrediencií do antikorovej misy **A10**/**A17**
A12 Šľahacia balónová metla
A13 Miesiaca metla
A14 Hnetací hák
A15 Miesiaca metla so stierkou
A16 Veko antikorovej misy slúži na zakrytie antikorovej misy **A10**, ak v nej chcete spracované suroviny prechodne uchovať
A17 Antikorová misa na spracovanie potravín s celkovým objemom 3,5 l Maximálna kapacita naplnenia antikorovej misy je 3 l.
A18 Veko antikorovej misy slúži na zakrytie antikorovej misy **A17**, ak v nej chcete spracované suroviny prechodne uchovať.

Ovládací panel s displejom

B1 Ukazovateľ príslušenstva mení sa s nastavením rýchlosti a zobrazuje príslušenstvo vhodné pre danú rýchlosť
B2 Ukazovateľ rýchlosti zobrazuje nastavenú rýchlosť
B3 Dotykové tlačidlo – na nastavenie rýchlosti a času prevádzky
B4 Dotykové tlačidlo + na nastavenie rýchlosti a času prevádzky
B5 Ukazovateľ času prevádzky zobrazuje nastavený, uplynutý alebo zostávajúci čas prevádzky
B6 Dotykové tlačidlo ⏻ slúži na rozsvietenie osvetlenia priestoru antikorovej misy, na potvrdenie vykonaného nastavenia a na spustenie, prerušenie alebo ukončenie prevádzky spotrebiča

Mlynček na mäso

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

ÚČEL POUŽITIA SPOTREBIČA

- Kuchynský robot je určený na spracovávanie bežného množstva potravín v domácnosti. Je vhodný na miesenie, šľahanie a hnetenie potravín, na mletie mäsa, výrobu mäsových guliek kibbeh (kebbe) alebo klobás a na tvarovanie cukroviniek.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Vonkajší povrch robota očistite mierne navlhčenou handričkou a pritom dbajte na to, aby do ovládacieho panelu **A7** nevnikla vlhkosť.
- Čelný výstup **A3** na pripevnenie mlynčeka očistite iba suchou handričkou.



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

- Pred prvým použitím vyčistite všetky odnímateľné súčasti príslušenstva, ktoré sú určené na styk s potravinami, nasledujúcim spôsobom.
- Antikorovú misu **A10** a **A17**, veko **A16** a **A18**, kryt **A11**, nadstavce **A12**–**A15** a súčasti mlynčeka **C1**–**C17** umyte v teplej vode s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ich dôkladne opláchnite čistou vodou a nechajte voľne uschnúť alebo vytrite dosucha jemnou utierkou.



Varovanie:
Kuchynský robot ani žiadna súčasť jeho príslušenstva NIE SÚ určené na umývanie v umývačke riadu!
Pri čistení mlecích diskov **C8**–**C10**, mlecieho noža **C7** a závitovkového hriadeľa **C6** 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.

OCHRANA MOTORA

- Motor kuchynského robota je vybavený poistkou, ktorá ho chráni proti poškodeniu, ak je vystavený príliš veľkému zaťaženiu alebo je príliš dlhý čas v prevádzke. Ak takáto situácia nastane, poistka sa aktivuje a prevádzka kuchynského robota sa zastaví. Na displeji **A7** sa zobrazí chybové hlásenie E2. Sieťový kábel odpojte od elektrickej zásuvky a kuchynský robot nechajte aspoň 30 minút vychladnúť.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2023

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 4 09.10.2023 14:23:30

- Nenechávajte kuchynský robot v prevádzke príliš dlho pri veľkom zaťažení. Väčšie dávky surovín rozdeľte na niekoľko menších dávok.

MIESENIE, ŠĽAHANIE A HNETENIE

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 zaistené dôkladné a rovnomerné spracovanie ingrediencií nachádzajúcich sa v antikorovej mise.

Výber typu nadstavca

Typ nadstavca	Použitie
Šľahacia balónová metla **A12**	Používa sa na šľahanie celých vajec alebo vaječných bielkov, smotany (na šľahanie), penových krémov a pod. Nepoužívajte ju na miesenie alebo hnetenie ciest. Inak by mohlo dôjsť k jej poškodeniu.
Miesiaca metla **A13**	Používa sa na miesenie ľahkých až stredne ťažkých ciest bez kvasníc, na prípravu poliev, krémov alebo tortových ciest a na vymiešanie masla s cukrom a pod. Nepoužívajte ju na hnetenie ťažkých ciest.
Hnetací hák **A14**	Používa sa na hnetenie rôznych druhov ťažkých a hutných ciest, ako je napr. chlebové cesto, cesto na pizzu, cesto na čerstvé cestoviny a pod.
Miesiaca metla so stierkou **A15**	Používa sa obdobne ako miesiaca metla **A13**. Je navyše vybavená stierkou, ktorá priebežne stiera stenu antikorovej misy, a tým zaisťuje lepšie zapracovanie všetkých ingrediencií.

Zostavenie kuchynského robota na prevádzku s hnetacím hákom, šľahacou alebo miesiacou metlou (obr. D)

Varovanie:
Pred pripevnením alebo demontážou príslušenstva musí byť kuchynský robot vždy vypnutý a odpojený od elektrickej zásuvky.
Ak by ste pripevňovali príslušenstvo 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.

- Uistite sa, že je kuchynský robot odpojený od elektrickej zásuvky. Kryt **A4** musí byť pripevnený na svojom mieste.
- Jednou rukou mierne stlačte multifunkčnú hlavu **A1** dole a súčasne druhou rukou stlačte poistku **A8**. Tým dôjde k uvoľneniu multifunkčnej hlavy **A1**. Multifunkčnú hlavu **A1** pomaly odklopte nahor až na doraz, aby došlo k jej zaisteniu v otvorenej polohe. To je signalizované počuteľným cvaknutím.
- Do základne **A6** vložte antikorovú misu **A10** alebo **A17** a upevnite ju pootočením v smere hodinových ručičiek. Smer upevnenia antikorovej misy je takisto vyznačený na základni **A6**. Ak je antikorová misa riadne upevnená k základni **A6**, nie je možné ju samostatne zdvihnúť.
- Podľa účelu použitia vyberte vhodný typ nadstavca a nasuňte ho na hriadeľ **A5** tak, aby profil koncovky nadstavca zodpovedal profilu hriadeľa **A5**. Nadstavec pritlačte na hriadeľ **A5** až na doraz a súčasne ním pootočte proti smeru hodinových ručičiek až do krajnej polohy. Potom ľahko zatiahnite za koncovku nadstavca smerom dole, aby došlo k jeho riadnemu upevneniu.
- Antikorovú misu naplňte prísadami, ktoré chcete spracovať. Postupujte podľa kapitoly Vloženie surovín do misy.
- Jednou rukou ľahko pridvihnite multifunkčnú hlavu **A1** a súčasne druhou rukou stlačte poistku **A8**. Multifunkčnú hlavu **A1** stlačte mierne dole, uvoľnite poistku **A8** a pomaly sklopte multifunkčnú hlavu **A1** do horizontálnej polohy. Zaistenie multifunkčnej hlavy **A1** v horizontálnej pracovnej polohe je signalizované počuteľným cvaknutím.

Upozornenie:
Pri sklápaní multifunkčnej hlavy **A1** dbajte na zvýšenú pozornosť, aby nedošlo k priškripnutiu prstov medzi výklopnú a pevnú časť kuchynského robota.

- Na antikorovú misu nasaďte priehľadný kryt **A11**. Priehľadný kryt sa skladá z obvodového veka a násypky na pridávanie ingrediencií. Na antikorovú misu najprv nasaďte obvodové veko tak, aby po celom svojom obvode dosadlo na antikorovú misu, a potom s ním pootočte, aby naň bolo možné nasadiť násypku. K obvodovému veku teraz pripevnite násypku. Zostaveným krytom **A11** pootočte tak, aby bolo možné pohodlne pridávať ingrediencie do antikorovej misy.

Vloženie surovín do misy

- Do antikorovej misy vložte suroviny, ktoré chcete spracovať. ntikorovú misu nenaplňujte nad úroveň rysky maxima. Maximálna kapacita antikorovej misy je 4,5 litra. Maximálna kapacita antikorovej misy **A17** je 3 litre.
- Ak vložíte do misy príliš malé množstvo ingrediencií, nemusí dôjsť k ich optimálnemu spracovaniu.
- Minimálne a maximálne množstvá 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 nutné tiež prihliadnuť k celkovému zloženiu konkrétneho receptu.

Prísady/Typ cesta	Minimálne množstvo		Maximálne množstvo	
	Antikorová misa A10	Antikorová misa A17	Antikorová misa A10	Antikorová misa A17
Vaječné bielky	4 ks		12 ks	8 ks
Smotana na šľahanie	200 ml		800 ml	500 ml
Tortové cesto a pod.	200 g		2 700 g	1 800 g
Chlebové cesto, cesto na pizzu, cesto na čerstvé cestoviny a pod.	200 g		1 000 g	650 g

- Ak budete spracovávať cesto obsahujúce droždie alebo kvas, je potrebné počítať s tým, že počas kysnutia zväčšuje svoj objem. V mise by sa mal teda ponechať dostatočný priestor na kysnutie.

Prevádzka kuchynského robota s hnetacím hákom, miesiacou alebo šľahacou metlou

- Pred pripojením kuchynského robota k elektrickej zásuvke sa vždy uistite, že je riadne zostavený podľa pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu a že je multifunkčná hlava **A1** sklopená do horizontálnej pracovnej polohy.

Upozornenie:
Ak nie je multifunkčná hlava **A1** riadne zaistená v horizontálnej polohe, bezpečnostná poistka neumožní spustenie kuchynského robota po jeho pripojení k sieťovej zásuvke.

- Prívodný kábel pripojte k elektrickej zásuvke. Po pripojení k elektrickej zásuvke sa ozve zvuková signalizácia a rozsvieti sa displej **A7**. Ukazovateľ **B2** zobrazuje rýchlosť 0 a ukazovateľ **B5** zobrazuje čas 00:00. Osvetlenie priestoru antikorovej misy je zhasnuté. Dotykovým tlačidlom **B6** v režime východiskového nastavenia, keď sa na displeji **A7** zobrazuje rýchlosť 0 a čas 00:00, zapínate a vypínate osvetlenie priestoru antikorovej misy. Na rozsvietenie osvetlenia stlačte dotykové tlačidlo **B6** raz. Ak tento krok vynecháte, k automatickému

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 5 09.10.2023 14:23:30

rozsvieteniu osvetlenia dôjde po uvedení kuchynského robota do prevádzky.

- Na nastavenie rýchlosti použite dotykové tlačidlá **B4** a **B3**. Rýchlosť je možné nastaviť v rozsahu 1 až 7. V režime nastavenia rýchlosti ukazovateľ **B2** bliká. Ak je nastavená rýchlosť 0, ukazovateľ **B2** svieti. S nastavením rýchlosti sa súčasne mení aj ukazovateľ príslušenstva **B1**, ktorý zobrazuje vhodný typ príslušenstva pre danú rýchlosť.

Poznámka:
Nastavenie rýchlosti môžete meniť kedykoľvek počas prevádzky spotrebiča. Odporúčame vždy začať najprv s nastavením nižšej rýchlosti. Hneď ako dôjde k premiešaniu surovín, môžete zvýšiť rýchlosť na požadovaný stupeň. Riedke cestá odporúčame spracovávať pri nižšej rýchlosti, predídete tak rozstrekovaniu prísad. Čas spracovania sa pohybuje rádovo v niekoľkých minútach. Odporúčané časy spracovania potravín a odporúčané nastavenia rýchlosti sú uvedené v tabuľke Rýchly sprievodca spracovaním ingrediencií.

- Nastavenie rýchlosti potvrďte stlačením dotykového tlačidla **B6**. Rozbliká sa ukazovateľ času prevádzky **B5**.
- Ak nechcete nastaviť čas prevádzky, ďalším stlačením dotykového tlačidla **B6** uvediete kuchynský robot do prevádzky. Na displeji **A7** sa začne odpočítavať uplynutý čas prevádzky.
- Ak chcete nastaviť čas prevádzky, použite dotykové tlačidlá **B4** a **B3**. Čas zobrazený na displeji **A7** sa mení v minútových intervaloch. Maximálny nastaviteľný čas prevádzky je 10 minút. Na potvrdenie nastavenia stlačte dotykové tlačidlo **B6**. Kuchynský robot sa uvedie do prevádzky a na displeji **A7** sa začne odpočítavať čas zostávajúci do ukončenia prevádzky.

Upozornenie:
Maximálny čas nepretržitej prevádzky je 10 minút. Potom nechajte spotrebič zhruba 30 minút vychladnúť.
Nespracovávajte viac ako 1 kg hutného, ťažkého cesta v jednej dávke.
Pri hnetení väčšej dávky hutného, ťažkého cesta nenechávajte spotrebič v prevádzke dlhšie než 5 minút.

- Počas prevádzky nie je možné meniť nastavenie času. Dotykovými tlačidlami **B4** a **B3** je možné meniť iba nastavenie rýchlosti, aby bolo možné nechať premiesiť ingrediencie najprv pri nižšej rýchlosti a potom ich nechať spracovať do požadovanej konzistencie pri zodpovedajúcej rýchlosti.
- Stlačením tlačidla **B6** je možné kedykoľvek prerušiť prevádzku spotrebiča. Na displeji **A7** sa bude zobrazovať nastavená rýchlosť a uplynutý alebo zostávajúci čas prevádzky. Opakovaným stlačením tlačidla **B6** uvediete spotrebič opäť do prevádzky.

Upozornenie:
Počas prevádzky nikdy neodklápajte multifunkčnú hlavu **A1**. Ak uvoľníte alebo odklopíte multifunkčnú hlavu **A1** počas prevádzky, bezpečnostná poistka automaticky zastaví chod spotrebiča. Hodnoty zobrazené na displeji **A7** budú blikať.
Počas prevádzky nikdy nevkladajte do antikorovej misy predmety, ako sú lyžica, kuchynský nôž, vidlička a pod., mohlo by dôjsť k vážnemu úrazu alebo poškodeniu spotrebiča.

- Stlačením a pridržaním dotykového tlačidla **B6** na 2 sekundy je možné kedykoľvek ukončiť prevádzku spotrebiča. Chod spotrebiča sa zastaví a na displeji **A7** sa zobrazí východiskové nastavenie, rýchlosť 0 a čas 00:00.
- Ak sa nenastavil čas prevádzky, po spracovaní surovín do požadovanej konzistencie ukončite prevádzku stlačením a pridržaním dotykového tlačidla **B6** na 2 sekundy. Kuchynský robot sa automaticky zastaví po 10 minútach, ak neukončíte jeho prevádzku skôr.
- Ak sa nastavil čas prevádzky, po uplynutí nastaveného času sa kuchynský robot automaticky zastaví, ak ste dotykovým tlačidlom **B6** neukončili jeho prevádzku skôr.
- Po ukončení používania vždy odpojte prívodný kábel od sieťovej zásuvky. Použité príslušenstvo demontujte a vyčistite podľa ďalej opísaných pokynov.

Rýchly sprievodca spracovaním ingrediencií

Nadstavec	Prísady	Minimálne množstvo		Maximálne množstvo		Odporúčaná rýchlosť	Odporúčaný čas spracovania
		Antikorová misa A10	Antikorová misa A17	Antikorová misa A10	Antikorová misa A17		
Šľahacia balónová metla **A12**	Vaječné bielky	4 ks		12 ks	8 ks	5 – 7	2 – 4 minúty
	Smotana na šľahanie	200 ml		800 ml	500 ml	5 – 7	2 – 8 minút
Miesiaca metla **A13** alebo miesiaca metla so stierkou **A15**	Tortové cestá a pod.	200 g		2 700 g	1 800 g	2 – 4	3 – 5 minút
Hnetací hák **A14**	Chlebové cesto, cesto na pizzu alebo čerstvé cestoviny a pod.	200 g		1 000 g	650 g	1–3	3–6 minút

Poznámka:
Vyššie uvedené rýchlosti a časy spracovania sú iba orientačné. Aby nedochádzalo k rozstrekovaniu ingrediencií mimo antikorovej misy, zvoľte ako počiatočnú rýchlosť stupeň 1 alebo 2. Potom nastavte vyššiu rýchlosť podľa potreby.
Pre hnetací hák **A14** sa neodporúča nastavenie vyššej rýchlosti, než je uvedené v tabuľke.
Na jednoduchšie miešanie cesta odporúčame použiť mäkký margarín alebo maslo.
Pri šľahaní vaječných bielkov musia byť antikorová misa **A10**/**A17** a šľahacia metla **A12** 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) prichytia k stene misy a je potrebné ich uvoľniť, ukončite prevádzku kuchynského robota stlačením a pridržaním dotykového tlačidla **B6** na 2 sekundy. **Pozor:** Ukončením prevádzky dôjde k zrušeniu všetkých predchádzajúcich nastavení.
- Prívodný kábel odpojte od elektrickej zásuvky.
- Ak ste použili kryt **A11**, odoberte najprv jeho násypku a potom obvodové veko. Odklopte multifunkčnú hlavu **A1**. Uistite sa, že je riadne zaistená v hornej otvorenej polohe a podľa potreby odoberte časť prísad alebo zotrite prichytené prísady zo steny misy. Na to je možné použiť plastovú kuchynskú stierku.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 6 09.10.2023 14:23:31

- Uistite sa, že v antikorovej mise sú iba potraviny, ktoré chcete spracovať, a multifunkčnú hlavu **A1** sklopte späť do pracovnej polohy. Kryt **A11** vráťte na svoje miesto. Kuchynský robot pripojte k elektrickej zásuvke. Znovu nastavte podľa aktuálnej potreby a pokračujte v spracovaní ingrediencií.

Demontáž príslušenstva

- Po ukončení používania sa vždy uistite, že je kuchynský robot vypnutý, a prívodný kábel odpojte od elektrickej zásuvky.
- Ak ste používali priehľadný kryt **A11**, odoberte najprv jeho násypku a potom obvodové veko.
- Jednou rukou mierne stlačte multifunkčnú hlavu **A1** dole a súčasne druhou rukou stlačte poistku **A8**. Tým dôjde k uvoľneniu multifunkčnej hlavy **A1**. Multifunkčnú hlavu **A1** pomaly odklopte nahor až na doraz, aby došlo k jej zaisteniu v otvorenej polohe. To je signalizované počuteľným cvaknutím.
- Nadstavec, ktorý ste použili, zatlačte smerom hore k multifunkčnej hlave **A1** a súčasne ním pootočte v smere hodinových ručičiek až na doraz. Tým dôjde k jeho uvoľneniu a môžete ho odobrať z hriadeľa **A5**.
- Antikorovou misou pootočte proti smeru hodinových ručičiek a opatrne ju vyberte zo základne **A6**.
- Po odobratí nadstavca a vybratí antikorovej misy zo základne **A6** je potrebné uviesť multifunkčnú hlavu **A1** späť do horizontálnej polohy. Jednou rukou ľahko nadvihnite multifunkčnú hlavu **A1** a súčasne druhou rukou stlačte poistku **A8**. Multifunkčnú hlavu **A1** stlačte mierne dole, uvoľnite poistku **A8** a pomaly sklopte multifunkčnú hlavu **A1** do horizontálnej polohy. Zaistenie multifunkčnej hlavy **A1** v horizontálnej polohe je signalizované počuteľným cvaknutím.
- Po každom použití vyčistite príslušenstvo podľa pokynov uvedených v kapitole ČISTENIE A ÚDRŽBA.

MLETIE MÄSA, PLNENIE ČRIEVOK, VÝROBA KIBBEH (KEBBE) A TVAROVANIE CUKROVINIEK

Zostavenie kuchynského robota na prevádzku s mlynčekom

Varovanie:
Pred pripevnením alebo demontážou príslušenstva musí byť kuchynský robot vždy vypnutý a odpojený od elektrickej zásuvky.
Ak by ste pripevňovali príslušenstvo 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_1)

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

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

- Na mleciu komoru **C1** nasaďte uzáver **C11** a riadne ho upevnite zaskrutkovaním.

Zostavenie mlynčeka na výrobu kibbeh/kebbe (obr. C a C_2)

- Do mlecej komory **C1** vložte závitovkový hriadeľ **C6**. Pritom dbajte na to, aby závitovkový hriadeľ **C6** bol vložený do mlecej komory **C1** správnym smerom a aby do nej riadne zapadol.
- Na hriadeľ **C6** nasaďte nadstavec na kibbeh (kebbe) **C13** a dbajte na to, aby po obvode riadne zapadol do otvoru v mlecej komore **C1**. Na nadstavec na kibbeh (kebbe) **C13** nasaďte kužeľový nadstavec **C14**.
- Celú zostavu skompletizujte naskrutkovaním uzáveru **C11** na mleciu komoru **C1**. Primerane veľkou silou uzáver **C11** dotiahnite.

Zostavenie mlynčeka na plnenie črievok (obr. C a C_3)

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

Zostavenie mlynčeka na tvarovanie cukroviniek (obr. C a C_4)

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

Montáž zostaveného mlynčeka na robot (obr. E)

Poznámka:
Nižšie uvedený postup platí pre mlynček zostavený tak na účel mletia mäsa, ako aj na výrobu kibbeh (kebbe), plnenie črievok aj tvarovanie cukroviniek.

- Uistite sa, že kuchynský robot je odpojený od elektrickej zásuvky. Multifunkčná hlava **A1** musí byť sklopená do horizontálnej polohy a nesmie k nej byť pripevnený žiadny z nadstavcov **A12**, **A13**, **A14** alebo **A15**.
- Z multifunkčnej hlavy **A1** odoberte čelný kryt **A4**. Za kryt **A4** najprv ľahko zatiahnite smerom od multifunkčnej hlavy **A1** a potom ťahom smerom dole a súčasne od multifunkčnej hlavy **A1** ho odoberte.
- Zostavený mlynček nasaďte na čelný výstup **A3** pod uhlom cca 45° a do prevádzkovej polohy ho upevnite pootočením proti smeru hodinových ručičiek až na doraz.
- Na plniaci otvor mlynčeka **C2** nasaďte zhora antikorovú násypku **C4** a pod mlynček umiestnite vhodnú nádobu na potraviny. Môžete využiť antikorovú misu **A10** nebo **A17**. Pri použití mlynčeka na výrobu kibbeh (kebbe) alebo tvarovanie cukroviniek odporúčame použiť tácku.

Príprava na prevádzku kuchynského robota s mlynčekom

Príprava na mletie mäsa

- Pred mletím je potrebné mäso vykostiť, zbaviť šliach, chrupaviek a nakrájať na kúsky s veľkosťou cca 2 × 2 × 6 cm, ktoré voľne prejdú plniacim otvorom **C2**.

Upozornenie:
Nikdy sa nepokúšajte mlieť mäso aj s kosťami. Zmrazené mäso je potrebné nechať pred mletím rozmrznúť.

Príprava na výrobu kibbeh (kebbe)

- Pripravte si vopred pomletú mäsovú zmes na kibbeh (kebbbe) a položte ju na násypku **C4**.

Príprava na 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 zaškrtnite alebo zaviažte a druhý koniec nasuňte ako harmoniku na nadstavec na plnenie črievok **C15**.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 7 09.10.2023 14:23:31

Príprava na tvarovanie cukroviniek

- Pripravte si cesto a položte ho na násypku **C4**.
- Posunutím formičky **C17** doľava alebo doprava nastavte požadovaný tvar cukroviniek.

Prevádzka kuchynského robota s mlynčekom

- Pred pripojením kuchynského robota k elektrickej zásuvke sa vždy uistite, že je riadne zostavený podľa pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu a že je multifunkčná hlava **A1** riadne zaistená v horizontálnej pracovnej polohe.
- Prívodný kábel pripojte k elektrickej zásuvke. Po pripojení k elektrickej zásuvke sa ozve zvuková signalizácia a rozsvieti sa displej **A7**. Ukazovateľ **B2** zobrazuje rýchlosť 0 a ukazovateľ **B5** zobrazuje čas 00:00.
- Na nastavenie rýchlosti použite dotykové tlačidlá **B4** a **B3**. S nastavením rýchlosti sa mení aj ukazovateľ príslušenstva **B1**, ktorý zobrazuje vhodný typ príslušenstva pre danú rýchlosť. Pre mlynček je odporúčané nastavenie rýchlosti 4 – 5, ako je signalizované ukazovateľom **B1** na displeji **A7**.
- Nastavenie rýchlosti potvrďte stlačením dotykového tlačidla **B6**. Ďalším stlačením dotykového tlačidla **B6** uvediete kuchynský robot do prevádzky. Na displeji **A7** sa bude odpočítavať uplynutý čas prevádzky. Dotykovými tlačidlami **B4** a **B3** je možné meniť rýchlosť počas prevádzky.
- Stlačením tlačidla **B6** je možné kedykoľvek prerušiť prevádzku spotrebiča. Opakovaným stlačením tlačidla **B6** uvediete spotrebič opäť do prevádzky.



Upozornenie:

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

Pokyny na mletie mäsa

- Kúsky mäsa vkladajte postupne do plniaceho otvoru **C2** a stláčajte ich zatláčadlom **C5**. Dbajte na to, aby nedošlo k upchaniu plniaceho otvoru **C2** príliš veľkým množstvom mäsa. Nespracovávajte väčšie množstvo ako 5 kg mäsa v jednej dávke. Čas spracovania sa pohybuje rádovo v niekoľkých minútach.



Varovanie:

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

- Mleté mäso bude padať do nádoby umiestnenej pod mlynčekom. Zvyšky mäsa, ktoré zostali v mlecej komore **C1**, je možné odstrániť pomletím krajca chleba alebo rožka.

Pokyny na výrobu kibbeh (kebbe)

- Pomletú mäsovú zmes vkladajte postupne do plniaceho otvoru **C2** a stláčajte ju zatláčadlom **C5**.
- Výsledkom bude dutá mäsová trubička, ktorá sa potom nakrája na menšie kúsky. Kibbeh (kebbe) je tradičný pokrm krajín blízkeho východu vyrobený prevažne z mletého mäsa a bulguru.

Pokyny na plnenie črievok

- Jednou rukou pridržujte črievko na nadstavci **C15** a druhou rukou pomocou zatláčadla **C5** pretláčajte pomletú mäsovú zmes plniacim otvorom mlynčeka **C2**. Ak sa črievko prichytáva k nadstavcu **C15**, je potrebné ho znovu navlhčiť vodou.



Varovanie:

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

Pokyny na tvarovanie cukroviniek

- Zatláčadlom **C5** pretláčajte cesto plniacim otvorom **C2**. Výsledkom bude cesto v tvare, ktorý ste nastavili pomocou formičky **C17**. Pod vytlačeným cestom odporúčame pridržiavať 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 zatláčadlo **C5**.

Ukončenie prevádzky kuchynského robota s mlynčekom

- Na ukončenie prevádzky stlačte a pridržte dotykové tlačidlo **B6** na 2 sekundy. Chod spotrebiča sa zastaví a na displeji **A7** sa zobrazí východiskové nastavenie, rýchlosť 0 a čas 00:00. Kuchynský robot sa automaticky zastaví po 10 minútach prevádzky, ak ho nevypnete skôr.
- Po ukončení používania vždy odpojte prívodný kábel od sieťovej zásuvky. Použité príslušenstvo demontujte a vyčistite podľa ďalej opísaných pokynov.

Demontáž mlynčeka

- Po ukončení používania sa vždy uistite, že je kuchynský robot vypnutý, 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** mlynček odoberte. Po odobratí mlynčeka vráťte kryt čelného výstupu **A4** 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 ÚDRŽBA.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Varovanie:

Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou kuchynský robot vždy odpojte od elektrickej zásuvky a nechajte úplne vychladnúť. Skôr ako kuchynský robot odpojíte od elektrickej zásuvky, uistite sa, že je vypnutý.
Na čistenie nikdy nepoužívajte chemikálie, kovové alebo silonové drôtenky na riad ani čistiace prostriedky s brúsnou zložkou. Inak môže dôjsť k narušeniu povrchovej úpravy spotrebiča alebo jeho príslušenstva.
Kuchynský robot ani jeho prívodný kábel nikdy neoplachujte pod vodou ani 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. Príslušenstvo nikdy nerozoberajte na multifunkčnej hlave **A1**. Ak ste použili antikorovú misu **A10** nebo **A17**, vyberte ju zo základne **A6**.
- Antikorovú misu **A10**/**A17**, veko **A16**/**A18**„ kryt **A11**, nadstavce **A12** – **A15** a súčasti mlynčeka **C1** – **C17** po použití dôkladne umyte v teplej vode s prídavkom neutrálneho kuchynského saponátu. Ak ste šľahali vaječné bielky, antikorovú misu **A10**/**A17** a šľahaciu metlu **A12** najprv opláchnite studenou vodou. Ak by ste použili teplú vodu, zvyšky vaječných bielkov by stvrdli a ich odstránenie by bolo ťažšie.
- Odnímateľné súčasti, ktoré ste umyli s použitím kuchynského saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a nechajte voľne uschnúť alebo ich opatrne vytrite dosucha jemnou utierkou.
- Mlecie disky **C8** – **C10** a mlecí nôž **C7** je vhodné po vyčistení ošetriť bežným stolovým olejom. Olej kvapnite na čistú suchú handričku a ľahko rozotrite po povrchu mlecieho disku či noža.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 8 09.10.2023 14:23:31

Upozornenie:

Pri manipulácii s mlecími diskami **C8** – **C10**, mlecím nožom **C7** a závitovkovým hriadeľom **C6** dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa neporanili o ostrie alebo ostré hrany.

- Vonkajší povrch kuchynského robota čistite iba mierne navlhčenou handričkou. Pritom dbajte na to, aby do ovládacieho panelu s displejom **A7** nevnikla voda.
- Čelný výstup **A3** na mlynček čistite iba suchou handričkou.
- Prívodný kábel robota čistite iba suchou handričkou.

ULOŽENIE SPOTREBIČA

- Uistite sa, že kuchynský robot je odpojený od elektrickej zásuvky a že príslušenstvo je riadne vyčistené a úplne suché.
- Kuchynský robot s príslušenstvom uložte na čisté, suché miesto mimo dosahu detí a zvierat. Pred uložením upevnite antikorovú misu **A10** alebo **A17** do základne **A6** a multifunkčnú hlavu **A1** sklopte do horizontálnej polohy.

Upozornenie:

Kuchynský robot nevystavujte extrémnym teplotám, priamemu slnečnému žiareniu, nadmernej vlhkosti, neumiestňujte ho do nadmerne prašného prostredia ani ho neklaďte na bočnú stranu a pod. Mlynček na mäso nenechávajte pripevnený k multifunkčnej hlave **A1**. Na uložený spotrebič nič neodkladajte.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia	220 – 240 V
Menovitý kmitočet	50 – 60 Hz
Menovitý príkon	1500 W
Hmotnosť (bez príslušenstva)	6,8 kg
Celkový objem antikorovej misy **A10**	6 l
Maximálna kapacita naplnenia antikorovej misy **A10**	4,5 l
Celkový objem antikorovej misy **A17**	3,5 l
Maximálna kapacita naplnenia antikorovej misy **A17**	3 l
Maximálny čas nepretržitej prevádzky	10 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 recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu.
Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a 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.

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.

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

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 9 09.10.2023 14:23:32

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 terméket gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
- A sérült hálózati vezetéket 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!

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2023

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 1 09.10.2023 14:23:32

- A húsdaráló tartozékok beszerelése és kivétele, valamint húsdaráló használata, ürítése és tisztítása közben legyen óvatos, mert a daráló kés éles, kézsérülést okozhat.
- 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 vezetéket is húzza ki az elektromos aljzatból.
- A tartozékok fel- és leszerelése, vagy átszerelése előtt, a készüléket kapcsolja le, várja meg a forgó alkatrészek lefékeződését és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból.

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 vezetéket.
- A használatba vétel előtt a hálózati vezetéket teljesen tekerje szét.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték csatlakozódugóját ne érje víz, nedvesség vagy más folyadék.
- A hálózati vezetéket a vezetéknél megfogva nem szabad a fali aljzatból kihúzni. A hálózati vezeték vagy a fali aljzat megsérülhet. Ehhez a művelethez a vezeték csatlakozódugóját fogja meg.
- A hálózati vezetéket nem szabad nedves és vizes kézzel a fali aljzathoz csatlakoztatni (vagy onnan kihúzni).
- A hálózati vezetékre ne helyezzen rá tárgyakat. A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról, és nem érhet hozzá forró vagy éles tárgyakhoz.
- A hálózati vezetéket tartsa száraz állapotban.
- A hálózati vezetéket 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 bízza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék megbontása vagy szakszerűtlen javítása esetén a garancia érvényét veszti.
- A készüléket és a hálózati vezetéket 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 vezetéket is húzza ki az aljzatból.
- 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 (távirányított) fali aljzathoz csatlakoztatni.

Biztonságos használat

- A készüléket kizárólag csak háztartásokban szabad használni, a család élelmiszerfogyasztásának 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.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 2 09.10.2023 14:23:32



Figyelmeztetés!
Idegen tartozékok használata veszélyes helyzeteket teremthet.

- A készüléket átalakítani vagy módosítani (vagy arra öntapadós címkéket felragasztani, fóliát ráhelyezni stb.) 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 hőforrások (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 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 konyhai robotot és a hálózati vezetéket vízbe mártani vagy folyóvíz alatt elmosogatni tilos.
- A készülék össze- vagy szétszerelése előtt a készüléket kapcsolja le, és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból.
- A készülékbe csak tiszta, száraz és sérülésmentes tartozékokat szereljen be. Sérült tartozékot használni tilos.
- A multifunkciós fej lehajtása közben ügyeljen arra, hogy a felső és az alsó rész közé ne csípődjön be az ujja.
- A készülék bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a használni kívánt tartozékok megfelelő módon fel vannak-e szerelve, továbbá a multifunkciós fejet hajtsa le vízszintes helyzetbe. A keverő, dagasztó vagy habverő 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.
- A készülék kikapcsolása a forgó alkatrészek egy kis ideig még forognak. A kezét tartsa távol a forgó alkatrészektől.
- Amikor a multifunkciós fej vízszintes helyzetben van rögzítve, és a készülék működik, akkor a kezét tartsa távol a forgó alkatrészektől.
- Az alapanyagokat tartalmazó edénybe (amikor 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 húsdaráló adagoló torokba ne kerüljön haj, ruha vagy bármilyen más idegen tárgy. Az adagoló nyílásba csak a feldolgozni kívánt alapanyagot tegye be.
- A húsdaráló adagoló nyílásába ne nyúljon be kézzel, és az alapanyagokat ne nyomja be az ujjával vagy valamilyen idegen tárggyal. Erre a célra használja a készülékhez tartozékként mellékelt nyomórudat.
- A készülékkel nem szabad fagyasztott élelmiszereket, vagy más, túl kemény alapanyagokat (pl. csontot) darálni.
- Működés közben a multifunkciós fejet felhajtani tilos.
- A forró gőz vagy a kifröccsenő forró alapanyag égési sérülést okozhat. Ha forró folyadékokkal és alapanyagokkal dolgozik, akkor legyen különösen óvatos.
- A használt tartozékok felmelegedhetnek. Ne fogja meg a forró felületeket. A rozsdamentes acéledény mozgatásához mindig a fogantyút fogja meg. Ha a rozsdamentes acéledényen nincs fogantyú, akkor az edényt konyhai kesztyűt viselve fogja meg és mozgassa.
- A tartozékok fel- és leszerelése, a készülék tisztítása és áthelyezése előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzatból.
- A tartozékok és a használat közben forgó alkatrészek cseréje előtt, a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzatból.
- A több részből álló tartozékokat nem szabad a készülékben összeszerelni (vagy szétszerelni).
- A készülék egyetlen tartozékát sem lehet mikrohullámú vagy hagyományos sütőben használni.
- A húsdaráló kést óvatosan fogja meg, ellenkező esetben a kés elvághatja a kezét. Különösen legyen óvatos, amikor a húsdaráló kést szereli ki a használat után.
- A készülék folyamatos üzemeltetési ideje max. 10 perc. A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 30 percet a készülék lehülése érdekében. Tartsa be a folyamatos üzemeltetési időkhöz és a készülék hüléséhez 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 készüléken 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 mosogatógépben nem lehet elmosogatni.
- A készüléket száraz és tiszta helyen tárolja. Az eltárolás előtt a készülék multifunkciós fejét hajtsa le vízszintes helyzetbe.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 3 09.10.2023 14:23:32

HU Konyhai robot
Használati útmutató

- Köszönjük, hogy megvásárolta a SENCOR márka termékét. Hisszük azt, hogy megelégedéssel 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 Húsdaráló kioldó gomb
A3 Húsdaráló egység hajtás
A4 Húsdaráló hajtás, levehető fedél
A5 Keverő, habverő és dagasztó szár hajtó tengely
A6 Készüléktalp és rozsdamentes edény rögzítő
A7 Működtető panel kijelzővel
A8 Multifunkciós fejet kioldó/rögzítő gomb
A9 Csúszásgátló lábak
A10 6 literes rozsdamentes acéledény
A rozsdamentes acéledénybe max. 4,5 l alapanyagot lehet betenni.
A11 2 részből álló átlátszó fedél, amely megakadályozza a kevert alapanyagok kifröccsenését, valamint a nyíláson keresztül lehetővé teszi a további alapanyagok adagolását a rozsdamentes acéledénybe **A10**/**A17**.
A12 Balón alakú habverő
A13 Keverőszár
A14 Dagasztókar
A15 Keverőszár lehúzó éllel
A16 Rozsdamentes acéledény fedél
A rozsdamentes acéledény **A10** lefedéséhez, a megkevert alapanyagok rövid tárolásához és védelméhez.
A17 3,5 l-es rozsdamentes acéledény
A rozsdamentes acéledénybe max. 3 l alapanyagot lehet betenni.
A18 Fedél a rozsdamentes acéledény **A17** lefedéséhez, az összekevert alapanyagok rövid tárolásához és védelméhez.

Működtető panel és kijelző

B1 Tartozék ikonok
A fordulatszám fokozat beállítása szerint kapcsol be, és mutatja az adott fordulatszámhoz legjobban illő tartozékot.
B2 Fordulatszám fokozat kijelző
Mutatja a beállított fordulatszám fokozatot.
B3 – érintő gomb
A fordulatszám és a működési idő beállításához.
B4 + érintő gomb
A fordulatszám és a működési idő beállításához.
B5 Működési idő kijelző
Mutatja beállított, az eltelt vagy a még hátramaradt működési időt.
B6 Érintő gomb ⏻
Bekapcsolja az edényvilágítást, jóváhagyja a beállításokat, be- és kikapcsolja a készüléket, szünetelteti a működést.

Húsdaráló

C1 Daráló kamra
C2 Adagoló torok
C3 Furat a csiga behelyezéséhez
C4 Adagoló garat
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 Kibbeh (kebbe) készítő
C14 Kúpos feltét
C15 Kolbásztöltő feltét
C16 Sablontartó
C17 Darált keksz sablon

A KÉSZÜLÉK RENDELTETÉSE

- A konyhai robotot a család élelmiszerfogyasztásának megfelelő mennyiségű alapanyagok különböző feldolgozásához lehet felhasználni. A készülékkel alapanyagokat lehet keverni, dagasztani, habot verni, húst darálni, kibbehet /kebabot 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 működtető panel **A7** alá ne kerüljön víz.
- A homlok hajtást **A3** csak száraz ruhával törölje meg.



Figyelmeztetés!
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 **A10** a **A17**, a fedelet **A16** a **A18**, az adagoló fedelet **A11**, a keverő szárakat **A12**–**A15**, a húsdarálót és tartozékait **C1**–**C17** alaposan mosogassa el mosogatószeres meleg vízben. A tartozékokat tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra).



Figyelmeztetés!
A készüléket és tartozékait mosogatógépben NEM LEHET elmosogatni.
A húsdaráló tárcsák **C8**–**C10**, a húsdaráló kés **C7** és a húsdaráló csiga **C6** tisztítása közben ügyeljen arra, hogy ezekkel az éles alkatrészekkel ne vágja el a kezét.

A KÉSZÜLÉK ELHELYEZÉSE

- A készüléket vízszintes és sima, valamint száraz és teherbíró felületre helyezze le (pl. a konyhabútor 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.

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. Az **A7**

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2023

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 4 09.10.2023 14:23:32

kijelzőn a E2 hibaüzenet jelenik meg. A hálózati csatlakozódugót húzza ki az aljzatból, majd a készüléket hagyja legalább 30 percig hűlni.

- Ne üzemeltesse a készüléket hosszú ideig, illetve a motort ne terhelje túl. Nagyobb mennyiség esetén, az alapanyagokat több kisebb adagokra szétosztva dolgozza fel.

KEVERÉS, HABVERÉS ÉS DAGASZTÁS

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 alapanyagok tökéletes és egyenletes elkeverését a rozsdamentes acéledényben.

A keverőszár kiválasztása

Tartozék típus	Használat
Ballon alakú habverő **A12**	Tojás sárgája keveréséhez, tojás fehérje és tejszín habosításához, könnyű tészták és habkrémek stb. készítéséhez használható. Nehezebb és sűrűbb tésztákhoz ne használja. Ellenkező esetben a habverő megsérülhet.
Keverőszár **A13**	Közepesen sűrű és könnyebb (élesztő nélküli) tészták, valamint krémek, szószok, öntetek, tortatészták, vajas-cukros tészták stb. keveréséhez használható. Kemény és nehéz tészták dagasztásához nem használható.
Dagasztókar **A14**	Nehezebb és sűrűbb tészták, kelt tészták dagasztásához és keveréséhez (pl. kenyér- és pizzatésztához, friss házi tésztához) használható.
Keverőszár lehúzó éllel **A15**	Hasonló célokra és módon használható, mint az **A13** keverőszár. A keverőszárra rugalmas él van felszerelve, amely leszedi a rozsdamentes acéledény falára ragadt alapanyagokat.

A konyhai robot összeállítása a ballon alakú habverő, a keverőszár vagy a dagasztókar használatához (D. ábra)



Figyelmeztetés!
Az össze- vagy szétszerelés megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket 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 hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból. A hajtás fedelet **A4** szerelje fel a helyére.
- A bal kezét tegye rá az **A1** kar végére, majd a másik kezével oldja ki az **A8** reteszt. A multifunkciós fej **A1** reteszelése kiold. A multifunkciós fejet **A1** lassan hajtsa fel a felső helyzetébe (ütközésig), ebben a helyzetben a multifunkciós fej rögzül. A rögzülést kattanó hang jelzi.
- A rozsdamentes edényt **A10** vagy **A17** tegye a gép alján kiképzett nyílásba **A6** és fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba. A rozsdamentes acéledény rögzítésének az irányát a talpon **A6** található jel is mutatja. A megfelelően rögzített rozsdamentes acéledényt a talpból **A6** nem lehet kiemelni.
- A kívánt keverőszárat tegye a tengelyre **A5**, ügyelve arra, hogy a keverőszár vége és a tengely **A5** kapcsolódjon egymáshoz. A keverőszárat nyomja ütközésig a tengelyre **A5**, majd a keverőszárat az óramutató járásával ellenkező irányba ütközésig fordítsa el. A keverőszárat kissé húzza lefelé a biztonságos rögzítéshez.
- A rozsdamentes edénybe töltse bele a keverni kívánt alapanyagokat. Vegye figyelembe „Az alapanyagok adagolása" fejezetben leírtakat.
- A bal kezét tegye rá a multifunkciós fej **A1** végére, majd a másik kezével oldja ki az **A8** reteszt. A multifunkciós fejet **A1** könnyedén nyomja lefelé és engedje el az **A8** reteszt, a multifunkciós fejet **A1** hajtsa le vízszintes helyzetbe. A multifunkciós fej **A2** üzemi helyzetben való rögzítését kattanás jelzi.



Figyelmeztetés!
A multifunkciós fej **A1** lehajtása közben ügyeljen arra, hogy a felső és az alsó rész közé ne csípődjön be az ujja.

- A rozsdamentes acéledényre tegye fel a fedelet **A11**. A fedél fedőből és adagoló garatból áll. A rozsdamentes acéledényre először a fedőt tegye fel, ügyelve arra, hogy az edény teljes kerületén felüljön az edényszélére, majd a fedőt fordítsa el úgy, hogy arra fel lehessen helyezni az adagoló garatot. A fedőre tegye rá az adagoló garatot. Az összeállított fedelet **A11** fordítsa olyan helyzetbe, hogy kényelmesen tudja adagolni az alapanyagokat az acéledénybe.

Az alapanyagok adagolása

- A rozsdamentes edénybe tegye bele a feldolgozandó alapanyagokat. A rozsdamentes edénybe ne tegye a maximum jelnél több alapanyagot. A rozsdamentes acéledény **A10** maximális kapacitása 4,5 liter. A rozsdamentes acéledény **A17** maximális kapacitása 3 liter.
- Ha az edényben túl kevés az alapanyag, akkor a robot nem tudja az alapanyagokat tökéletesen összekeverni.
- Az egy adagban feldolgozható alapanyagok minimális és maximális mennyiségét a következő táblázat tartalmazza. A receptek különböző száraz és folyékony alapanyagokat tartalmaznak, ezért vegye figyelembe a konkrét recept összetételét és az összes alapanyag mennyiséget.

Alapanyagok / tészta típusa	Minimális mennyiség		Maximális mennyiség	
	Rozsdamentes acéledény A10	Rozsdamentes acéledény A17	Rozsdamentes acéledény A10	Rozsdamentes acéledény A17
Tojás fehérje	4 db		12 db	8 db
Habtejszín	200 ml		800 ml	500 ml
Tortatészta stb.	200 g		2 700 g	1 800 g
Kenyértészta, kalácstészta, pizza tészta, házitészta stb.	200 g		1 000 g	650 g

- Amennyiben kovászt vagy élesztőt tartalmazó tésztát készít, akkor számoljon azzal, hogy a tészta térfogata fokozatosan nagyobb lesz. Az edényben ezért hagyjon elegendő helyet a keléshez.

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.



Figyelmeztetés!
Amennyiben a multifunkciós fejt **A1** nincs megfelelő módon vízszintes helyzetben rögzítve, akkor a biztonsági kapcsoló nem engedi a készülék bekapcsolását a hálózathoz való csatlakoztatás után.

- A hálózati vezetéket csatlakoztassa a fali aljzathoz. Az elektromos hálózathoz csatlakoztatás után sípszó hallatszik, a kijelző **A7** bekapcsol. A **B2** kijelző „0" fokozatot, a **B5** kijelző „00:00" időt mutat. Az edény világítás ki van kapcsolva. Amikor az **A7** kijelzőn „0" sebesség fokozat és „00:00" idő látható, akkor a **B6** gombbal be lehet kapcsolni (vagy ki lehet kapcsolni) a rozsdamentes acéledény belső megvilágítását. Az edényvilágítás bekapcsolásához egyszer érintse meg a **B6** gombot. Ha ezt a lépést most kihagyja, akkor az edényvilágítás a készülék működésének az indításával automatikusan bekapcsol.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 5 09.10.2023 14:23:33

- A sebességfokozat beállításához használja a **B4** és **B3** érintő gombokat. A sebességfokozatok 1 és 7 között állíthatók be. Sebességfokozat beállítás közben a **B2** kijelző villog. Ha a kijelzőn **B2** „0" látható, akkor a kijelző folyamatosan világít. A sebességfokozatok beállításával együtt a **B1** kijelzőn annak a tartozéknak az ikonja kapcsol be, amelynek a használata az adott sebességfokozathoz a legoptimálisabb.

Megjegyzés:
a fordulatszám fokozat a használat közben bármikor megváltoztatható. A keverés elején javasoljuk alacsonyabb fokozat beállítását. Az alapanyagok összekeverése után fokozatosan növelheti a fordulatszámot. A hígabb alapanyagokat alacsonyabb fordulatszámmal keverje, ellenkező esetben az alapanyag kifröcsög. A keverés időtartama néhány perc. Az ajánlott feldolgozási időket és az ajánlott fordulatszámokat „Az alapanyagok feldolgozása" táblázatban találja meg.

- A beállított fordulatszám fokozatot a **B6** gomb megérintésével erősítse meg. Ezt követően a feldolgozási idő kijelző **B5** kezd villogni.
- Amennyiben nem kíván feldolgozási időt beállítani, akkor érintse meg a **B6** gombot, és a robotot indítsa el. Az **A7** kijelző az eltelt feldolgozási időt mutatja.
- A feldolgozási idő beállításához használja a **B4** és **B3** érintő gombokat. Az **A7** kijelzőn a feldolgozási időt percekben lehet megadni. A készülék folyamatos üzemeltetési ideje max. 10 perc lehet. A beállítások jóváhagyásához érintse meg a **B6** gombot. A konyhai robot bekapcsol, a kijelző **A7** a beállított idő visszaszámlálását mutatja.

Figyelmeztetés!
A készülék folyamatos üzemeltetési ideje max. 10 perc. Ezt követően a készüléket hagyja legalább 30 percig hűlni.
Egy adagban ne dolgozzon fel 1 kg-nál nagyobb tömegű sűrű tésztát.
Nehéz és sűrű tészták keverése és dagasztása esetén csak 5 percig üzemeltesse a készüléket.

- Üzemelés közben a beállított időt nem lehet megváltoztatni. A **B4** és a **B3** érintős gombokkal csak a fordulatszám fokozat változtatható meg. Az alapanyagokat alacsonyabb fordulatszám fokozattal keverje össze, majd szükség szerint növelje a fordulatszámot.
- A **B6** gomb megérintésével a működés bármikor szüneteltethető. A kijelzőn **A7** a beállított fordulatszám fokozat, és az eltelt vagy még hátramaradt idő lesz látható. A **B6** ismételt megérintése után a készülék folytatja a működést.

Figyelmeztetés!
Működés közben a multifunkciós fejet **A1** felhajtani tilos. Ha működés közben kioldja a multifunkciós fej **A1** reteszét, akkor a biztonsági kapcsoló automatikusan leállítja a készüléket. A kijelző **A7** villogni kezd.
A keverés ideje alatt az edénybe ne dugjon be semmilyen konyhai eszközt (kést, villát stb.), mert a szár ezt elkaphatja, és sérülést vagy készülék meghibásodást okozhat.

- A **B6** gomb 2 másodpercig tartó benyomva tartásával a készülék működése leállítható. A készülék forgó alkatrészei lefékeződnek, a kijelzőn **A7** az alapértelmezett értékek („0" sebességfokozat és „00:00" idő) jelennek meg.
- Amennyiben nem állított be feldolgozási időt, akkor az alapanyagok kívánt összekeverése után a **B6** gomb 2 másodpercig tartó benyomva tartásával a kapcsolja le készülék működését. A konyhai robot 10 perc folyamatos működés után automatikusan is leáll (ha a készüléket nem kapcsolja le korábban).
- Amennyiben feldolgozási időt állított be, akkor a beállított idő eltelte után a konyhai robot automatikusan lekapcsol (ha a **B6** gombbal nem kapcsolta le korábban a készüléket).
- A használat után a hálózati vezetéket mindig húzza ki a fali aljzatból. A használt tartozékokat szerelje ki és tisztítsa meg.

Az alapanyagok feldolgozása

Keverőszár	Alapanyagok	Minimális mennyiség		Maximális mennyiség		Ajánlott sebességfokozat	Ajánlott feldolgozási idő
		Rozsdamentes acéledény A10	Rozsdamentes acéledény A17	Rozsdamentes acéledény A10	Rozsdamentes acéledény A17		
A12 ballon alakú habverő	Tojás fehérje	4 db		12 db	8 db	5–7	2–4 perc
	Habtejszín	200 ml		800 ml	500 ml	5–7	2–8 perc
A13 keverőszár, vagy lehúzó éllel szerelt keverőszár **A15**	Tortatészta stb.	200 g		2 700 g	1 800 g	2–4	3–5 perc
Dagasztókar **A14**	Kenyértészta, kalácstészta, pizza tészta, házitészta stb.	200 g		1 000 g	650 g	1–3	3–6 perc

Megjegyzés:
a fenti fordulatszám fokozat és idő adatok csak tájékoztató jellegűek. Az alapanyagokat előbb alacsony fokozaton (1 vagy 2) keverje össze az edényben, ellenkező esetben azok kifröcsöghetnek. Az összekeverés után magasabb fokozatba kapcsolhat.
A dagasztó kar **A14** használata közben ne állítson be a táblázatban feltüntetett fokozatoknál nagyobb fordulatszámot.
A keverés könnyebb lesz, ha puha vajat és margarint használ.
Tojás fehérje habveréséhez az edény **A10**/**A17** és a habverő **A12** legyen tökéletesen tiszta és száraz.. Ne felejtse el, hogy kis mennyiségű zsíradék (vagy tojás sárgája) is meghiúsítja a fehérje tökéletes felverését.
A tejszínt a felverés előtt hűtse le kb. 6°C-ra. A tészta alapanyagokat a keverés előtt hagyja szobahőmérsékleten felmelegedni.

A feltapadt alapanyagok leszedése

- Ha alapanyagot kíván kiszedni az edényből, vagy az alapanyag az edény falára tapadt, akkor a készüléket a **B6** gomb 2 másodpercig tartó benyomásával kapcsolja le. **Figyelem!** A fenti módon való leállítás esetén minden korábbi beállítás törlődik.
- A hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból.
- A fedélről **A11** előbb vegye le az adagoló garatot, majd vegye le az edényről a fedőt is. Hajtsa fel a multifunkciós fejet **A1**. A multifunkciós fejet hajtsa fel és rögzítse, majd az edényből szedje ki az alapanyagot, vagy az edény faláról szedje le a feltapadt alapanyagot. Erre a célra használjon konyhai kaparót.
- Győződjön meg arról, hogy az edényben csak feldolgozandó alapanyag legyen, majd a multifunkciós fejet **A1** hajtsa le üzemi helyzetbe. A fedelet **A11** tegye vissza az edényre. A hálózati vezetéket csatlakoztassa a fali aljzathoz. A készüléken állítsa be a feldolgozási paramétereket, majd folytassa a keverést.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 6 09.10.2023 14:23:33

A tartozékok kiszerelése

- A használat befejezése után a készüléket kapcsolja le, és a hálózati vezetéket is húzza ki.
- A fedélről **A11** előbb vegye le az adagoló garatot, majd vegye le az edényről a fedőt is.
- A bal kezét tegye rá az **A1** kar végére, majd a másik kezével oldja ki az **A8** reteszt. A multifunkciós fej **A1** reteszelése kiold. A multifunkciós fejet **A1** lassan hajtsa fel a felső helyzetébe (ütközésig), ebben a helyzetben a multifunkciós fej rögzül. A rögzülést kattanó hang jelzi.
- A használt keverőszárat kissé nyomja a multifunkciós fej **A1** irányába, és fordítsa el ütközésig az óramutató járásával azonos irányba. A keverőszár kioldódik és le lehet húzni a multifunkciós fej **A5** tengelyéről.
- Az edényt fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba és emelje ki a készülék alsó részéből **A6**.
- A keverőszár, valamint a rozsdamentes acéledény talpból **A6** való kiszerelése után a multifunkciós fejet **A1** ismét állítsa vízszintes helyzetbe. A bal kezét tegye rá a multifunkciós fej **A1** végére, majd a másik kezével oldja ki az **A8** reteszt. A multifunkciós fejet **A1** könnyedén nyomja lefelé és engedje el az **A8** reteszt, a multifunkciós fejet **A1** hajtsa le vízszintes helyzetbe. A multifunkciós fej **A1** vízszintes helyzetben való rögzítését kattanás jelzi.
- Minden használat után tisztítsa meg a használt tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

HÚSDARÁLÁS, KOLBÁSZTÖLTÉS, KIBBEH (KEBBE) ÉS DARÁLT KEKSZ KÉSZÍTÉSE

A konyhai robot összeállítása a darálóval

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

A húsdaráló összeállítása (C és C_1. 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 kést **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 összeállítása kibbeh/kebbe készítéséhez (C és C_2. 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/kebab készítő feltétet **C13**, ügyelve arra, hogy megfelelően beüljön a daráló kamrába **C1**. A kibbeh/kebbe készítő feltétre **C13** húzza rá a kúpot **C14**.
- Az egységet 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 C_3. 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 C_4. 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 (E. ábra)

Megjegyzés:
Az alábbi lépések egyaránt vonatkoznak a húsdaráló, a kibbeh/kebbe készítő, a kolbásztöltő és a darált keksz készítő egység felszerelésére.

- A készüléket kapcsolja le és még ne csatlakoztassa a fali aljzathoz. A multifunkciós fejet **A1** hajtsa le vízszintes helyzetbe, és arról szereljen le minden tartozékot: **A12**, **A13**, **A15** vagy **A15**.
- A multifunkciós fejről **A1** az **A4** fedelet vegye le. A fedelet **A4** előbb kissé húzza kifelé a multifunkciós fejtől **A1**, majd a húzza lefelé a multifunkciós fejről **A1**.
- Az összeállított darálót tegye a homlok hajtásra **A3** kb. 45°-os szögben, majd fordítsa üzemi helyzetbe ütközésig, a daráló egység óramutató járásával ellenkező irányba való elforgatásával.
- 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 **A10** vagy **A17** is. A kibbeh/kebab és daráltkeksz készítő használata esetén egy nagyobb tálcát tegyen a daráló alá.

A konyhai robot előkészítése a daráló használatához

Előkészület a hús darálásához

- A húst csontozza ki, abból vágja ki az inas és porcos részeket, majd a húst vágja kb. 2 × 2 × 6 cm-es darabokra, hogy könnyedén lehessen adagolni a **C2** nyílásba.

Figyelmeztetés!
Csontot tartalmazó húst darálni tilos.
A fagyasztott húst a darálás előtt olvassza ki.

Előkészület kibbeh/kebbe készítéséhez

- A már megdarált és összekevert kibbeh/kebab húskeveréket tegye a **C4** adagoló tálcára.

Előkészület kolbász töltéséhez

- Készítse elő a belet (amelybe a kolbászt tölteni fogja), és legalább 10 percig áztassa langyos vízbe. A már megdarált és összekevert kolbásztölteléket 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.

Előkészület daráltkeksz készítéséhez

- Az előkészített tésztát tegye az adagoló tálcára **C4**.
- A sablon **C17** balra vagy jobbra húzásával állítsa be a sütni kívánt keksz keresztmetszetét.

A konyhai robot használata a darálóval

- 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.
- A hálózati vezetéket csatlakoztassa a fali aljzathoz. Az elektromos hálózathoz csatlakoztatás után sípszó hallatszik, a kijelző **A7** bekapcsol. A **B2** kijelző „0" fokozatot, a **B5** kijelző „00:00" időt mutat.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 7 09.10.2023 14:23:33

- A sebességfokozat beállításához használja a **B4** és **B3** érintő gombokat. A sebességfokozatok beállításával együtt a **B1** kijelzőn annak a tartozéknak az ikonja kapcsol be, amelynek a használata az adott sebességfokozathoz a legoptimálisabb. A daráló használatához javasoljuk 4–5 sebességfokozat beállítását: **B1** kijelző az **A7** kijelzőn.
- A beállított fordulatszám fokozatot a **B6** gomb megérintésével erősítse meg. A **B6** gomb következő megérintése után a készülék bekapcsol. Az **A7** kijelző az eltelt feldolgozási időt mutatja. A használat közben a **B4** és a **B3** gombokkal meg lehet változtatni a sebességfokozatot.
- A **B6** gomb megérintésével a működés bármikor szüneteltethető. A **B6** ismételt megérintése után a készülék folytatja a működést.

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

Húsdarálási előírások

- A húsdarabokat egymás után tolja 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 nyomórudat **C5** használja.

- A megdarált hús az odakészített edénybe potyog ki. A **C1** húsdaráló kamrában maradt húsdarabokat egy zsemle, vagy egy kenyérszelet ledarálásával lehet kinyomni.

Kibbeh/kebbe készítési előírások

- Az előkészített húskeveréket tolja az adagoló torokba **C2** a tartozékként mellékelt nyomórúddal **C5**
- A készülékből üreges húshenger jön ki, amit kisebb darabokra lehet felszeletelni. A kibbeh/kebab egy hagyományos közel-keleti étel, amit darált húsból és bulgur töltelékből áll.

Kolbásztöltési előírások

- Az egyik kezével fogja meg a bél összekötött végét a kolbásztöltő feltétnél **C15**, majd a másik kezével a **C5** nyomórudat megfogva adagolja a nyílásba **C2** a kolbásztölteléket. Ha a bél ráragad a **C15** feltétre, akkor vizezze be a belet.

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

Daráltkeksz készítési előírások

- A **C5** nyomórúddal adagolja a tésztát az adagoló nyílásba **C2**. A konyhai robot az adagolt tésztát a beállított sablon **C17** szerinti keresztmetszettel nyomja ki a gépből. A gépből kijövő darált tésztát egy tálcával vagy a tenyerével húzza el a sablontól. A hosszú tésztakígyót szeletelje kisebb darabokra.

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

A daráló használatának a befejezése

- A készülék lekapcsolásához érintse meg 2 másodpercig a **B6** gombot. A készülék forgó alkatrészei lefékeződnek, a kijelzőn **A7** az alapértelmezett értékek („0" sebességfokozat és „00:00" idő) jelennek meg. A konyhai robot 10 perc folyamatos működés után automatikusan is leáll (ha a készüléket nem kapcsolja le korábban).
- A használat után a hálózati vezetéket mindig húzza ki a fali aljzatból. A használt tartozékokat szerelje ki és tisztítsa meg.

A daráló egység leszerelése

- A használat befejezése után a készüléket kapcsolja le, és a hálózati vezetéket 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 **A4** szerelje vissza a helyére.
- A darálót az összeszerelés fordított sorrendjében szedje szét a tisztításhoz.
- Minden használat után tisztítsa meg a használt tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Figyelmeztetés!
Bármilyen tisztítás vagy karbantartás megkezdése előtt a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból, és várja meg a készülék lehűlését. A hálózati vezeték kihúzása előtt a készüléket a főkapcsoló gombbal kapcsolja le.
A használt tartozékokat vegyi anyagokkal, karcoló vagy maró és egyéb módon agresszív anyagokkal tisztítani tilos. Ezek a készüléken maradandó sérüléseket okozhatnak.
A konyhai robotot és a hálózati vezetéket vízbe mártani vagy folyóvíz alatt elmosogatni tilos.
A készüléket és tartozékait mosogatógépben 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). A tartozékokat az **A1** multifunkciós fejen nem szabad szétszerelni. Ha használta a **A10** vagy **A17** edényt, akkor azt szerelje ki a talpból **A6**.
- A rozsdamentes acéledényt **A10**/**A17**, a fedelet **A16**/**A18**, az adagoló fedelet **A11**, a keverő szárakat **A12**–**A15**, a húsdarálót és tartozékait **C1**–**C17** alaposan mosogassa el mosogatószeres meleg vízben. Ha tojásfehérjéből készített habot, akkor a keverő edényt **A10**/**A17** és a habverőt **A12** előbb hideg vízzel öblítse le. Ha ehhez a művelethez forró vizet használna, akkor a maradék fehérje megkeményedik és nehezebben távolítható el a felületről.
- Az elmosogatott tartozékokat tiszta vízzel öblítse le, majd törölje szárazra vagy hagyja megszáradni.
- A daráló tárcsákat **C8**–**C10** és a daráló kést **C7** a mosogatás után étolajjal kenje be. Ehhez egy puha és tiszta ruhát mártson az étolajba, majd kenje be a daráló tárcsákat és a kést.

Figyelmeztetés!
A húsdaráló tárcsák **C8**–**C10**, a húsdaráló kés **C7** és a húsdaráló csiga **C6** tisztítása közben ügyeljen arra, hogy ezekkel az éles alkatrészekkel ne vágja el a kezét.

- A készülék külső felületét enyhén benedvesített puha és tiszta ruhával törölje meg. Ügyeljen arra, hogy az **A7** kijelző alá ne kerüljön víz.
- A homlok hajtást **A3** csak száraz ruhával törölje meg.
- A hálózati vezetéket csak száraz ruhával törölje meg.

A KÉSZÜLÉK TÁROLÁSA

- A készülék hálózati vezetékét húzza ki az aljzatból, a tartozékokat tökéletesen tisztítsa meg és szárítsa meg.
- A konyhai robotot és tartozékait száraz és tiszta helyen, gyerekektől és háziállatoktól elzárva tárolja. A rozsdamentes edényt **A10** vagy **A17** szerelje a talprészbe **A6**, a multifunkciós fejet **A1** hajtsa le vízszintes helyzetbe.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 8 09.10.2023 14:23:33

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 fektesse le stb. A daráló ne legyen felszerelve a multifunkciós fejre **A1**. A tárolt készülékre ne helyezzen rá semmilyen tárgyat.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség	220–240 V
Névleges frekvencia	50–60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel	1500 W
Tömeg (tartozékok nélkül)	6,8 kg
A rozsdamentes acéledény térfogata **A10**	6 l
A rozsdamentes acéledény maximális kapacitása **A10**	4,5 l
A rozsdamentes acéledény térfogata **A17**	3,5 l
A rozsdamentes acéledény maximális kapacitása **A17**	3 l
Maximális üzemeltetési időtartam	10 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 országaiban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasználódott 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 országaiban 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.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 9 09.10.2023 14:23:34

PL Robot kuchenny

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 bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji przeznaczonej 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.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 1 09.10.2023 14:23:34

- Bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie skaleczyć się o ostre części podczas manipulacji z nożem do mielenia młynka, i to przede wszystkim podczas montażu lub demontażu maszynki do mielenia 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.
- Urządzenie 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 jakiejkolwiek innej części, która włączałaby 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.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 2 09.10.2023 14:23:34

- 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 jakiekolwiek zmienianie powierzchni urządzenia, np. przy pomocy tapety samoprzylepnej, folii, itp.
- 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 nadmiernie zapylonego środowiska.
- 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. Robota kuchennego i jego przewodu zasilającego nie płucz pod bieżącą wodą i nie zanurzaj go w wodzie.
- Zawsze zanim zaczniesz składać urządzenie upewnij się, że jest odłączone od gniazdka sieciowego.
- Zanim przymocujesz zdejmowane akcesorium do urządzenia, przekonaj się, że jest czyste i całkowicie suche oraz nie jest w żaden sposób uszkodzone. Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonymi akcesoriami.
- Podczas uchylania głowicy wielofunkcyjnej bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do zgniecenia palców pomiędzy uchylną i stałą częścią robota.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że zmontowane zostało poprawnie i że głowica wielofunkcyjna zabezpieczona jest 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 uniknąć niebezpieczeństwa skaleczenia, unikaj kontaktu z wirującymi elementami urządzenia.
- Po wyłączeniu urządzenia trwa jeszcze przez krótką chwilę, zanim dojdzie do zupełnego zatrzymania wirujących części. Ręce zawsze utrzymuj w bezpiecznej odległości od wirujących części urządzenia.
- Dopóki głowica wielofunkcyjna jest zabezpieczona w pozycji poziomej i urządzenie podłączone jest do gniazdka sieciowego, bądź nadzwyczaj ostrożnym i utrzymuj ręce w bezpiecznej odległości od części, które poruszają się podczas używania.
- Podczas pracy nie wkładaj do naczynia 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 naczynia do mieszania, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz od gniazdka elektrycznego.
- Dbaj o to, by podczas pracy nie przedostały się włosy, ubranie albo inne przedmioty do otworu napełniającego maszynki do mielenia mięsa. Do otworu napełniającego wkładaj tylko surowce, które mają zostać przerobione.
- Nigdy nie stosuj palców albo innych przedmiotów do przeciskania surowców przez otwór napełniający maszynki do mielenia mięsa. Do tego celu służy popychacz, który jest częścią akcesoriów niniejszego urządzenia.
- Aby uniknąć powstania niebezpiecznej sytuacji, nigdy nie używaj urządzenia do przerabiania twardych surowców, jakimi są np. kości itp.
- Podczas pracy nigdy nie wychylaj głowicy wielofunkcyjnej.
- Gorąca para albo rozpryskiwanie gorących płynów lub żywności może spowodować poparzenia. Zachowuj szczególną ostrożność zawsze podczas pracy z gorącymi cieczami i surowcami.
- Powierzchnie użytych akcesoriów mogą być po użyciu zagrzane. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. Podczas przenoszenia misy nierdzewnej użyj do tego przeznaczonej rękojeści. Jeżeli misa nierdzewna nie jest wyposażona w rękojeść, użyj rękawicy kuchennej.
- Urządzenie 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.
- Akcesoriów, które składają się z kilku części nigdy nie składaj i nie demontuj na urządzeniu.
- 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 bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do skaleczenia o ostrze. Zwiększoną uwagę poświęcaj podczas montażu maszynki do mielenia mięsa, podczas wyjmowania noża do mielenia z komory oraz podczas czyszczenia.
- Maksymalny czas ciągłej pracy urządzenia wynosi 10 minut. 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 jakiejkolwiek 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 zabezpieczona jest w pozycji poziomej.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 3 09.10.2023 14:23:34

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 wielofunkcyjna z oświetleniem przestrzeni misy nierdzewnej
A2 Przycisk do zluzowania maszynki do mielenia mięsa z wyjścia czołowego
A3 Wyjście czołowe do przymocowania maszynki do mielenia mięsa
A4 Zdejmowana pokrywa wyjścia czołowego do przymocowania maszynki do mielenia mięsa
A5 Wałek do przymocowania miotełki do mieszania, trzepaczki balonowej albo haka do wyrabiania
A6 Podstawa z przestrzenią do zamocowania misy nierdzewnej
A7 Panel sterujący z wyświetlaczem
A8 Bezpiecznik do zwolnienia/blokady głowicy wielofunkcyjnej
A9 Nóżki przeciwpoślizgowe
A10 Misa nierdzewna do przerabiania żywności o całkowitej objętości 6 l Maksymalna pojemność napełnienia misy nierdzewnej wynosi 4,5 l.
A11 2-częściowa przezroczysta pokrywa przeciw rozbryzgiwaniu ingrediencji z otworem do stopniowego dodawania ingrediencji do misy nierdzewnej **A10**/**A17**
A12 Trzepaczka balonowa
A13 Miotełka do mieszania
A14 Hak do wyrabiania
A15 Miotełka do mieszania ze szpachlą
A16 Wieko misy nierdzewnej służy do zamknięcia misy nierdzewnej **A10**, kiedy chcesz w niej krótkotrwale przechowywać ingrediencje.
A17 Misa nierdzewna do przerabiania żywności o całkowitej objętości 3,5 l Maksymalna pojemność napełnienia misy nierdzewnej wynosi 3 l.
A18 Wieko misy nierdzewnej służy do zamknięcia misy nierdzewnej **A17**, kiedy chcesz w niej przejściowo przechowywać przerobione surowce.

Panel sterujący z wyświetlaczem

B1 Wskaźnik akcesoriów Zmienia się z ustawieniem prędkości i pokazuje akcesoria nadające się dla danej prędkości
B2 Wskaźnik prędkości wyświetla ustawioną prędkość.
B3 Przycisk dotykowy – do ustawiania prędkości i czasu pracy
B4 Przycisk dotykowy + do ustawiania prędkości i czasu pracy
B5 Wskaźnik czasu pracy pokazuje ustawiony, ubiegły albo pozostały czas pracy
B6 Przycisk dotykowy ⏻ Służy do zapalania oświetlenia przestrzeni misy nierdzewnej, do zatwierdzenia wykonanego ustawienia i do uruchomienia, przerwania albo zakończenia pracy urządzenia.

Maszynka do mielenia mięsa

C1 Komora mielenia
C2 Otwór napełniający
C3 Otwór do włożenia wałka ślimakowego
C4 Podajnik
C5 Popychacz
C6 Wałek ślimakowy
C7 Nóż do mielenia
C8 Delikatna tarcza do mielenia
C9 Średnia tarcza do mielenia
C10 Gruba tarcza do mielenia
C11 Śrubowane zamknięcie
C12 Separator
C13 Końcówka do kibbehu (kebbe)
C14 Końcówka stożkowa
C15 Końcówka do napełniania osłonek
C16 Uchwyt końcówki do ciastek
C17 Końcówka do ciastek

PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

- Robot kuchenny przeznaczony jest do przyrządzania przeciętnej ilości artykułów spożywczych stosowanych w gospodarstwie domowym. Nadaje się do mieszania, ubijania i wyrabiania żywności, do mielenia mięsa, do produkcji gałek mięsa kibbeh (kebbe) albo kiełbasek i do kształtowania ciastek.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Powierzchnię zewnętrzną robota wyczyść lekko zwilżoną szmatką i jednocześnie dbaj o to, by do panelu sterującego **A7** nie przedostała się wilgoć.
- Wyjście czołowe **A3** do przymocowania maszynki do mielenia wyczyść tylko suchą szmatką.



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

- Przed pierwszym użyciem wyczyść wszystkie zdejmowane części akcesoriów, które przeznaczone są do kontaktu z żywnością, w następujący sposób.
- Misę nierdzewną **A10** i **A17**, wieko **A16** i **A18**, pokrywę **A11**, końcówki **A12**–**A15** oraz części maszynki do mielenia mięsa **C1**–**C17** umyj w ciepłej wodzie z użyciem środka do mycia naczyń. Następnie opłucz je czystą wodą i pozostaw do wyschnięcia lub wytrzyj do sucha delikatną ścierecką.



Ostrzeżenie:
Robot kuchenny ani jego akcesoria NIE SĄ przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń. Podczas czyszczenia tarcz **C8**–**C10**, noża do mielenia **C7** i wałka ślimakowego **C6** bądź nadzwyczaj ostrożnym, byś nie skaleczył się o ostrza lub ostre krawędzie.

UMIESZCZENIE 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.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2023

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 4 09.10.2023 14:23:34

OCHRONA SILNIKA

- Silnik robota kuchennego wyposażony jest w bezpiecznik, który chroni go przed uszkodzeniem, jeżeli 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. Na wyświetlaczu **A7** pojawił się komunikat błędu E2. Odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego i zostaw robot kuchenny przez 30 minut do ostygnięcia.
- Nie zostawiaj robota kuchennego pracować zbyt długo przy dużym obciążeniu. Większe dawki surowców podziel na kilka mniejszych.

MIESZANIE, UBIJANIE I WYRABIANIE

System mieszania planetarnego

- Robot kuchenny wyposażony jest w system mieszania planetarnego, który pracuje na zasadzie podwójnych obrotów końcówki. Końcówka 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 końcówki

Typ końcówki	Zastosowanie
Trzepaczka balonowa **A12**	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.
Miotełka do mieszania **A13**	Używana do mieszania lekkich lub średnio ciężkich ciast bez drożdży, do przygotowania lukrów, kremów lub ciast tortowych i wymieszania masła z cukrem itp. Nie stosuj jej do wyrabiania ciężkich ciast.
Hak do wyrabiania **A14**	Stosowany do wyrabiania różnych rodzai ciężkich i gęstych ciast, jak np. ciasto chlebowe, ciasto do pizzy, ciasto do świeżych makaronów itp.
Miotełka do mieszania ze szpachlą **A15**	Używana jest podobnie jak miotełka do mieszania **A13**. Dodatkowo wyposażona jest w szpachlę, która ściera ścianę misy nierdzewnej i w ten sposób zabezpiecza przerabianie wszystkich ingrediencji.

Montaż robota kuchennego do pracy z hakiem do wyrabiania, trzepaczką balonową lub miotełką do mieszania.



Ostrzeżenie:
Przed przymocowaniem lub demontażem akcesoriów musi być robot kuchenny zawsze wyłączony i odłączony od gniazdka elektrycznego. Jeżeli będziesz mocował akcesorium do głowicy wielofunkcyjnej **A1** albo je z niej demontował i robot byłby podłączony do sieci, mogłoby dojść do nieumyślnego włączenie i następnego poważnego skaleczenia.

- Upewnij się, że robot kuchenny jest odłączony od gniazdka elektrycznego. Pokrywa **A4** musi być przymocowana w swoim miejscu.
- Jedną ręką lekko naciśnij głowicę wielofunkcyjną **A1** w dół, a drugą ręką wciśnij bezpiecznik **A8**. W ten sposób dojdzie do zluzowania głowicy wielofunkcyjnej **A1**. Głowicę wielofunkcyjną **A1** powoli uchylaj aż do oporu, by doszło do jej zabezpieczenia w pozycji otwartej. Temu towarzyszy charakterystyczny dźwięk.
- Misę nierdzewną **A10** lub **A17** włóż do podstawy **A6** i przymocuj ją przekręceniem w kierunku wskazówek zegara. Kierunek zamocowania misy nierdzewnej wyznaczony jest również na podstawie **A6**. Jeżeli misa nierdzewna jest poprawnie przymocowana do podstawy **A6**, nie można jej samodzielnie podnieść.
- Według celu użycia wybierz odpowiedni typ końcówki i wsuń ją na wałek **A5** tak, by profil końcówki zgodny był z profilem wałka **A5**. Końcówkę zaciśnij na wałek **A5** aż do oporu i jednocześnie przekręć ją w kierunku przeciw wskazówkom zegara aż do pozycji krańcowej. Potem lekko pociągnij za końcówkę w kierunku w dół, by doszło do jej poprawnego zamocowania.
- Misę nierdzewną napełń ingrediencjami, które chcesz przerabiać. Postępuj według rozdziału Umieszczenie surowców do misy.
- Jedną ręką lekko podnieś głowicę wielofunkcyjną **A1** i jednocześnie drugą ręką wciśnij bezpiecznik **A8**. Głowicę wielofunkcyjną **A1** wciśnij lekko w kierunku w dół **A8** i powoli uchyl głowicę wielofunkcyjną **A1** do pozycji poziomej. Unieruchomienie głowicy wielofunkcyjnej **A1** w poziomej pozycji roboczej jest sygnalizowane słyszalnym klapnięciem.



Ostrzeżenie:
Podczas uchylania głowicy wielofunkcyjnej **A1** bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do zgniecenia palców pomiędzy uchylną i stałą częścią robota kuchennego.

- Na misę nierdzewną umieść przezroczystą pokrywę **A11**. Przezroczysta pokrywa składa się z wieka obwodowego i podajnika do dodawania ingrediencji. Na misę nierdzewną najpierw załóż wieko obwodowe tak, by na całym obwodzie dosiadło na misę nierdzewną, i potem lekko nią przekręć, by można było na niej założyć podajnik. Do wieka obwodowego teraz przymocuj podajnik. Zmontowaną pokrywę **A11** przekręć tak, by możliwe było wygodne dodawanie ingrediencji do misy nierdzewnej.

Włożenie surowców do misy

- Do misy nierdzewnej włóż surowce, które chcesz przetwarzać. Misy nierdzewnej nie napełniaj powyżej ryski maksimum. Maksymalna pojemność misy nierdzewnej **A10** wynosi 4,5 litrów. Maksymalna pojemność misy nierdzewnej **A17** wynosi 3 l.
- Jeżeli włożysz do misy zbyt małą ilość ingrediencji, 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 sypkich i ciekłych ingrediencji, dlatego też należy uwzględnić całkowity skład konkretnego przepisu.

Składniki/ Typ ciasta	Minimalna ilość		Maksymalna ilość	
	Misa nierdzewna A10	Misa nierdzewna A17	Misa nierdzewna A10	Misa nierdzewna A17
Białka jaj	4 szt.		12 szt.	8 szt.
Śmietana do ubicia	200 ml		800 ml	500 ml
Ciasto tortowe itp.	200 g		2 700 g	1 800 g
Ciasto chlebowe, ciasto do pizzy, ciasto do świeżych makaronów itp.	200 g		1 000 g	650 g

- Jeżeli będziesz przerabiał ciasto zawierają drożdże albo zakwas, trzeba liczyć się z tym, że podczas rośnięcia zwiększa swoją objętość. W misie powinna zostać dostateczna przestrzeń do rośnięcia ciasta.

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

- Przed podłączeniem robota kuchennego do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z wskazówkami w niniejszej instrukcji obsługi, i że głowica wielofunkcyjna **A1** jest uchylona do poziomej pozycji roboczej.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 5 09.10.2023 14:23:35

Ostrzeżenie:
Jeżeli głowica wielofunkcyjna **A1** nie jest poprawnie zabezpieczona w pozycji poziomej, bezpiecznik ochronny nie pozwoli na uruchomienie robota kuchennego po jego podłączeniu do gniazdka elektrycznego.

- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po podłączeniu do gniazdka elektrycznego zabrzmi sygnał dźwiękowy i zapali się wyświetlacz **A7**. Wskaźnik **B2** pokazuje prędkość 0 i wskaźnik **B5** wyświetla czas 00:00. Oświetlenie przestrzeni misy nierdzewnej jest zgaszone. Przyciskiem dotykowym **B6** w trybie ustawienia wstępnego, kiedy na wyświetlaczu **A7** pokazywana jest prędkość 0 i czas 00:00, włączasz i wyłączasz oświetlenie przestrzeni misy nierdzewnej. Do włączenia oświetlenia wciśnij raz przycisk dotykowy **B6**. Jeżeli pominiesz powyższy krok, do automatycznego włączenia oświetlenia dojdzie po uruchomieniu robota kuchennego.
- Do ustawienia prędkości użyj przycisków dotykowych **B4** i **B3**. Wartość prędkości można ustawić w zakresie od 1 do 7. W trybie ustawiania prędkości wskaźnik **B2** miga. Jeżeli ustawiona jest prędkość 0, wskaźnik **B2** świeci się. Z ustawieniem prędkości jednocześnie zmienia się wskaźnik akcesoriów **B1**, który wyświetla odpowiedni typ akcesoria dla danej prędkości.

Notatka:
Ustawienie stopnia prędkości możesz zmieniać kiedykolwiek podczas pracy urządzenia. Zalecamy zawsze rozpoczynać od niższego ustawienia prędkości. Gdy zostaną surowce już wymieszane, możesz zwiększyć prędkość do wymaganego stopnia. Ciasta o niegęstej konsystencji zalecamy mieszać przy mniejszej prędkości, w celu uniknięcia rozpryskiwania się mieszanej zawartości. Czas przetwarzania znajduje się w granicach kilku minut. Zalecane czasy przerabiania żywności i zalecane ustawienia prędkości podane są w tabeli Szybki przewodnik do przetwarzania składników.

- Ustawienie prędkości potwierdź naciśnięciem przycisku **B6**. Zacznie migać wskaźnik czasu pracy **B5**.
- Jeżeli zostawisz ustawiony czas pracy, kolejnym naciśnięciem przycisku dotykowego **B6** uruchomisz robot kuchenny. Na wyświetlaczu **A7** rozpocznie się odliczanie upływu czasu pracy.
- Do ustawienia czasu pracy użyj przycisków dotykowych **B4** i **B3**. Czas wyświetlony na wyświetlaczu **A7** zmienia się w minutowych odstępach czasu. Maksymalne możliwe ustawienie czasu pracy wynosi 10 minut. W celu potwierdzenia ustawienia, naciśnij przycisk dotykowy **B6**. Robot kuchenny zostanie uruchomiony i na wyświetlaczu **A7** rozpocznie się odliczanie czasu pozostałego do zakończenia pracy.

Ostrzeżenie:
Maksymalny czas nieprzerwanej pracy wynosi 10 minut. Potem zostaw urządzenie przez co najmniej 30 minut do ostygnięcia.
Nie przerabiaj powyżej 1 kg gęstego, ciężkiego ciasta w jednej dawce.
Podczas wyrabiania większej dawki gęstego, ciężkiego ciasta nie pracuj z urządzeniem dłużej niż przez 5 minut.

- Podczas pracy nie można zmieniać ustawienia czasu. Przyciskami dotykowymi **B4** i **B3** można zmieniać tylko ustawienie prędkości, by można było zmieszać surowce najpierw przy niższej prędkości i następnie przerobić je do wymaganej wyższej konsystencji przy odpowiedniej prędkości.
- Naciśnięciem przycisku **B6** można kiedykolwiek przerwać pracą urządzenia. Na wyświetlaczu **A7** pokazywać się będzie ustawiona prędkość i miniony lub pozostały czas pracy. Ponownym wciśnięciem przycisku **B6** uruchomisz ponownie urządzenie.

Ostrzeżenie:
Podczas pracy nigdy nie wychylaj głowicy wielofunkcyjnej **A1**. Jeżeli zluzujesz albo uchylisz głowicę wielofunkcyjną **A1** podczas pracy, bezpiecznik ochronny zatrzyma automatycznie pracę urządzenia. Wartości wyświetlone na wyświetlaczu **A7** będą migać.
Podczas pracy, nie wkładaj do misy nierdzewnej żadnych przedmiotów, jakimi są łyżki, noży kuchennych, widelce itp, ponieważ pojawia się ryzyko skaleczenia lub uszkodzenia urządzenia.

- Naciśnięciem i przytrzymaniem przycisku dotykowego **B6** przez 2 sekundy można kiedykolwiek zakończyć pracę urządzenia. Czas pracy urządzenia zatrzyma się i na wyświetlaczu **A7** pokaże się wyjściowe ustawienia, prędkość 0 i czas 00:00.
- Jeżeli nie zostało wykonane ustawienie czasu pracy, po przerobieniu surowców do wymaganej konsystencji, zakończ pracy przez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku dotykowego **B6** przez czas 2 sekund. Robot kuchenny automatycznie się zatrzyma po 10 minutach, jeżeli wcześniej nie zakończysz jego pracy.
- Jeżeli wykonane zostało ustawienie czasu pracy, po upływie ustawionego czasu robot kuchenny automatycznie się zatrzyma, o ile przyciskiem dotykowym **B6** nie zakończyłeś jego pracy wcześniej.
- Po zakończeniu pracy zawsze odłącz przewód zasilający z gniazdka elektrycznego. Użyte akcesoria zdemontuj i wyczyść według opisanych instrukcji.

Szybki przewodnik przerabiania składników

Końcówka	Surowce	Minimalna ilość		Maksymalna ilość		Zalecana prędkość	Zalecany czas przerabiania
		Misa nierdzewna A10	Misa nierdzewna A17	Misa nierdzewna A10	Misa nierdzewna A17		
Trzepaczka balonowa **A12**	Białka jaj	4 szt.		12 szt.	8 szt.	5–7	2–4 minuty
	Śmietana do ubicia	200 ml		800 ml	500 ml	5–7	2–8 minut
Miotełka do mieszania **A13** albo miotełka do mieszania ze szpachlą **A15**	Ciasta tortowe itp.	200 g		2 700 g	1 800 g	2–4	3–5 minut
Hak do wyrabiania **A14**	Ciasto chlebowe, ciasto do pizzy albo do świeżych makaronów itp.	200 g		1 000 g	650 g	1–3	3–6 minut

Notatka:
Powyżej podane prędkości i czasy przerabiania są wyłącznie orientacyjne. Aby nie dochodziło do rozbryzgiwania ingrediencji poza misę nierdzewną, wybierz jako prędkość początkową stopień 1 albo 2. Potem ustaw wyższą prędkość według potrzeb.
Dla haku do wyrabiania **A14** nie jest zalecane ustawienie wyższej prędkości, niż podanej w tabelce.
Do łatwiejszego mieszania ciasta zalecamy zastosować miękką margarynę lub masło.
Podczas ubijania białek jaj powinna być misa nierdzewna **A10**/**A17** i miotełka do mieszania **A12** zupełnie czyste i suche. 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 rodzai ciast zostaw przed przerabianiem przez jakiś czas w temperaturze pokojowej.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2023

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 6 09.10.2023 14:23:35

Odbieranie lub luzowanie przyczepionych ingrediencji

- Jeżeli potrzebujesz odebrać surowce albo jeżeli surowce (np. ciasto) przylejają się do ścian misy i trzeba je zluzować, zakończ pracę robota kuchennego naciśnięciem i przytrzymaniem przycisku dotykowego **B6** przez czas 2 sekund. **Uwaga:** Zakończeniem pracy dojdzie do anulowania wszystkich wcześniejszych ustawień.
- Przewód zasilający odłącz od gniazdka elektrycznego.
- Jeżeli użyłeś pokrywy **A11**, zdejmij najpierw podajnik i potem całe wieko obwodowe. Uchyl głowicę wielofunkcyjną **A1**. Upewnij się, że jest poprawnie zabezpieczona w górnej otwartej pozycji i według potrzeby odbierz część surowców albo wytrzyj część przyczepionych surowców ze ściany misy. Do tego celu można użyć plastikowej szpachli kuchennej.
- Upewnij się, że w misie nierdzewnej znajduje się tylko żywność, którą chcesz przerabiać i następnie uchyl głowicę wielofunkcyjną **A1** z powrotem do pozycji roboczej. Pokrywę **A11** wróć z powrotem w swoje miejsce. Robot kuchenny podłącz do gniazdka elektrycznego. Ponownie wykonaj ustawienie według aktualnej potrzeby i kontynuuj przerabianie ingrediencji.

Demontaż akcesoriów

- Po zakończeniu używania zawsze upewnij się, że robot kuchenny jest wyłączony, a przewód zasilający odłącz od gniazdka elektrycznego.
- Jeżeli użyłeś przezroczystej pokrywy **A11**, zdejmij najpierw jego podajnik i potem całe wieko obwodowe.
- Jedną ręką lekko naciśnij głowicę wielofunkcyjną **A1** w dół, a drugą ręką wciśnij bezpiecznik **A8**. W ten sposób dojdzie do zluzowania głowicy wielofunkcyjnej **A1**. Głowicę wielofunkcyjną **A1** powoli uchylaj aż do oporu, by doszło do jej zabezpieczenia w pozycji otwartej. Temu towarzyszy charakterystyczny dźwięk.
- Końcówkę, którą użyłeś, wciśnij w kierunku do góry do głowicy wielofunkcyjnej **A1** i jednocześnie przekręć ją w kierunku wskazówek zegara aż do oporu. W ten sposób dojdzie do jej zluzowania i możesz ją zdjąć z wałka **A5**.
- Misę nierdzewną przekręć w kierunku przeciw wskazówkom zegara i ostrożnie wyjmij ją z podstawy **A6**.
- Po zdjęciu końcówki i wyjęciu misy nierdzewnej z podstawy **A6** trzeba umieścić głowicę wielofunkcyjną **A1** z powrotem do pozycji poziomej. Jedną ręką lekko podnieś głowicę wielofunkcyjną **A1** i jednocześnie drugą ręką wciśnij bezpiecznik **A8**. Głowicę wielofunkcyjną **A1** wciśnij lekko w kierunku w dół **A8** i powoli uchyl głowicę wielofunkcyjną **A1** do pozycji poziomej. Zabezpieczenie głowicy wielofunkcyjnej **A1** w pozycji poziomej jest sygnalizowane słyszalnym klapnięciem.
- Po każdym użyciu wyczyść akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.

MIELENIE MIĘSA, NAPEŁNIANIE OSŁONEK, PRODUKCJA KIBBEHU (KEBBE) I KSZTAŁTOWANIE CIASTEK

Montaż robota kuchennego do pracy z maszynką do mielenia

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

Montaż maszynki do mielenie mięsa (rys. C i C_1)

- Do komory mielenia **C1** włóż wałek ślimakowy **C6**. Jednocześnie dbaj o to, by wałek ślimakowy **C6** został włożony do komory mielenia **C1** w poprawnym kierunku i by w komorze poprawnie leżał.
- Na wałku **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 ostrożny, 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/kebbe (rys. C i C_2)

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

Montaż maszynki do napełniania osłonek (rys. C i C_3)

- Do komory mielenia **C1** włóż wałek ślimakowy **C6**. Jednocześnie dbaj o to, by wałek ślimakowy **C6** został włożony do komory mielenia **C1** w poprawnym kierunku i by w komorze poprawnie leżał.
- Na wałek **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 napełniania osłonek **C15**.
- Cały zestaw skompletuj przyśrubowaniem zamknięcia **C11** do komory mielenia **C1**. Dokręć zamknięcie **C11** odpowiednio dużą siłą.

Montaż maszynki do kształtowania ciastek (rys. C i C_4)

- Do komory mielenia **C1** włóż wałek ślimakowy **C6**. Jednocześnie dbaj o to, by wałek ślimakowy **C6** został włożony do komory mielenia **C1** w poprawnym kierunku i by w komorze poprawnie leżał.
- Na wałek **C6** załóż separator **C12** i jednocześnie dbaj o to, by zapadki po obwodzie tarczy wpadły do wycięć na obwodzie komory **C1**. Uchwyt końcówki do ciastek **C16** włóż 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 końcówki **C17** do uchwytu **C17**.

Montaż zmontowanej maszynki do mielenia do robota (rys. E)

Notatka:
Poniżej podana procedura obowiązuje dla maszynki do mielenia zmontowanej w celu mielenia mięsa, tak samo jak do produkcji kibbehu (kebbe), napełniania osłonek i kształtowania ciastek.

- Upewnij się, że robot kuchenny jest odłączony od gniazdka elektrycznego. Głowica wielofunkcyjna **A1** musi być uchylona do pozycji poziomej i nie może być do niej zamocowana żadna z końcówek **A13**, **A14** albo **A15**.
- Z głowicy wielofunkcyjnej **A1** zdejmij pokrywę czołową **A4**. Pokrywę **A4** najpierw lekko pociągnij w kierunku od głowicy wielofunkcyjnej **A1** i następnie pociągnięciem w kierunku w dół i jednocześnie od głowicy wielofunkcyjnej **A1** zdejmij ją.
- Zmontowaną maszynkę załóż na wyjściu głównym **A3** pod kątem ok. 45° i w pozycji roboczej zamontuj ją przez przekręcenie w kierunku przeciw wskazówkom zegara aż do oporu.
- Na otwór napełniający maszynki do mielenia **C2** załóż od góry nierdzewny podajnik **C4** i pod maszynką do mielenia umieść pojemnik na żywność. Możesz wykorzystać misę nierdzewną **A10** lub **A17**. Przy użyciu końcówki do produkcji kibbehu (kebbe) albo końcówki do kształtowania ciastek zalecamy użyć tacę.

Przygotowanie do pracy robota kuchennego z maszynką do mielenia

Przygotowanie do mielenia mięsa

- Przed mieleniem usuń kości, oczyść ze ścięgien, chrząstek i pokrój na kawałki o wielkości ok. 2 × 2 × 6 cm, które swobodnie przejdą przez otwór napełniający **C2**.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 7 09.10.2023 14:23:35

Ostrzeżenie:
Nigdy nie próbuj wykonać mielenia mięsa wraz z kościami.
Zmrożone mięso trzeba przed mieleniem zostawić do rozmarznięcia.

Przygotowanie do produkcji kibbehu (kebbe)

- Przygotuj sobie wcześnie zmieloną mieszankę mięsa do kibbehu (kebbbe) i umieść ją na podajniku **C4**.

Przygotowanie do napełniania osłonek

- Przygotuj osłonkę, którą napełniać będziesz wcześniej zmielonym mięsem i pozostaw ją moczyć w letniej wodzie przez ok.10 minut. Zmieloną mieszankę mięsa umieść na podajniku **C4**. Osłonkę wyjmij z wody i jeden jej koniec zawiąż szpilką lub węzłem, a drugi koniec załóż na końcówce do napełniania osłonek **C15**.

Przygotowanie do kształtowania ciastek

- Przygotuj ciasto i połóż je na podajniku **C4**.
- Przesunięciem końcówki do ciastek **C17** w lewo albo w prawo ustaw wymagany kształt ciastka.

Praca robota kuchennego z maszynką do mielenia

- Przed podłączeniem robota kuchennego do gniazdka elektrycznego zawsze upewnij się, że został poprawnie zmontowany zgodnie z wskazówkami w niniejszej instrukcji obsługi, i że głowica wielofunkcyjna **A1** jest poprawnie zabezpieczona w poziomej pozycji roboczej.
- Przewód zasilający podłącz do gniazdka elektrycznego. Po podłączeniu do gniazdka elektrycznego zabrzmi sygnał dźwiękowy i zapali się wyświetlacz **A7**. Wskaźnik **B2** pokazuje prędkość 0 i wskaźnik **B5** wyświetla czas 00:00.
- Do ustawienia prędkości użyj przycisków dotykowych **B4** i **B3**. Z ustawieniem prędkości zmienia się także wskaźnik akcesoriów **B1**, który wyświetla odpowiedni typ akcesoria dla danej prędkości. Do maszynki do mielenia zalecane jest ustawienie prędkości 4–5, które sygnalizowane jest wskaźnikiem **B1** na wyświetlaczu **A7**.
- Ustawienie prędkości potwierdź naciśnięciem przycisku **B6**. Ponownym naciśnięciem przycisku dotykowego **B6** uruchomisz ponownie robot kuchenny. Na wyświetlaczu **A7** rozpocznie się odliczanie biegu czasu pracy. Przyciskami dotykowymi **B4** i **B3** mopna zmieniać prędkość w czasie pracy.
- Naciśnięciem przycisku **B6** można kiedykolwiek przerwać pracą urządzenia. Ponownym wciśnięciem przycisku **B6** uruchomisz ponownie urządzenie.

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

Instrukcje dot. mielenia mięsa

- Kawałki mięsa wkładaj kolejno do otworu napełniającego **C2** i wciskaj je popychaczem **C5**. Dbaj o to, by nie doszło do zapchania otworu napełniającego **C2** zbyt 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 mielenia **C1**, można usunąć poprzez zmielenie kromki chleba lub rogalika.

Instrukcje dot. produkcji kibbehu (kebbe)

- Zmieloną mieszankę 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 (kebbe) to tradycyjne danie krajów bliskiego wschodu wyprodukowane przede wszystkim z mielonego mięsa i bulguru.

Instrukcje do napełniania osłonek

- Jedną ręką przytrzymuj osłonkę przy końcówce **C15**, a drugą ręką przy pomocy popychacza **C5** przeciskaj zmieloną mieszankę mięsa poprzez otwór napełniający maszynki do mielenia **C2**. Jeżeli osłonka 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**.

Instrukcje do kształtowania ciastek

- Przy pomocy popychacza **C5** przeciskaj ciasto otworem napełniającym **C2**. Wynikiem będzie ciasto o wymaganym kształcie, który ustawiłeś przy pomocy końcówki **C17**. Pod wyciskanym 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**.

Zakończenie pracy robota kuchennego z maszynką do mielenia

- Po zakończeniu pracy naciśnij i przytrzymaj przycisk dotykowy **B6** przez czas 2 sekund. Czas pracy urządzenia zatrzyma się i na wyświetlaczu **A7** pokaże się wyjściowe ustawienia, prędkość 0 i czas 00:00. Robot kuchenny automatycznie się zatrzyma po 10 minutach pracy, jeżeli nie wyłączysz go wcześniej.
- Po zakończeniu pracy zawsze odłącz przewód zasilający z gniazdka elektrycznego. Użyte akcesoria zdemontuj i wyczyść według opisanych instrukcji.

Demontaż maszynki do mielenia mięsa

- Po zakończeniu używania zawsze upewnij się, że robot kuchenny jest wyłączony, a przewód zasilający odłącz od gniazdka elektrycznego.
- Do demontażu maszynki 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 maszynkę do mielenia. Po zdjęciu maszynki wróć pokrywę wyjścia czołowego **A4** z powrotem w swoje miejsce.
- Podczas demontażu maszynki do mielenia na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jej montażu.
- Po każdym użyciu wyczyść akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Ostrzeżenie:
Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, należy robot kuchenny odłączyć od gniazdka elektrycznego i zaczekać do całkowitego ostygnięcia. Zanim odłączysz robot kuchenny od gniazdka elektrycznego upewnij się, że jest on wyłączony. Nigdy nie używaj do czyszczenia substancji chemicznych, druciaka metalowego lub nylonowego ani środków czyszczących ze składnikami ściernymi. W przeciwnym razie może dojść do naruszenia powierzchni urządzenia albo jego akcesoriów. Robota kuchennego ani 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.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2023

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 8 09.10.2023 14:23:35

- Zdejmowane akcesoria należy zawsze przed czyszczeniem zdemontować z głowicy wielofunkcyjnej **A1** i następnie rozłożyć, o ile składają się z kilku części. Akcesoriów nigdy nie demontuj na głowicy wielofunkcyjnej **A1**. Jeżeli użyłeś misy nierdzewnej **A10** lub **A17**, wyjmij ją z podstawy **A6**.
- Misę nierdzewną **A10**/**A17**, wieko **A16**/**A18**, pokrywę **A11**, końcówki **A12**–**A15** oraz części maszynki do mielenia mięsa **C1**–**C17** po użyciu dokładnie umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń. Jeżeli ubijałeś białka jaj, misę nierdzewną **A10**/**A17** i trzepaczkę **A12** najpierw opłucz zimną wodą. Jeśli użyłbyś ciepłej wody, resztki białek jaj stwardniałyby, a ich usunięcie byłoby trudniejsze.
- Zdejmowane części, które umyłeś przy pomocy środka do mycia naczyń dokładnie opłucz czystą wodą i zostaw je do swobodnego uschnięcia albo wytrzyj je do sucha delikatną ścierką.
- Tarcze do mielenia **C8**–**C10** i nóż do mielenia **C7** po wyczyszczeniu zakonserwuj zwykłym olejem jadalnym. Olejem lekko nasącz czystą suchą szmatkę i lekko rozprowadź po powierzchni tarczy lub noża do mielenia



Ostrzeżenie:
Podczas manipulacji z tarczami do mielenia **C8**–**C10**, nożem do mielenia **C7** i wałkiem ślimakowym **C6** bądź nadzwyczaj ostrożnym, byś nie skaleczył się o ostrza lub ostre krawędzie.

- Powierzchnię zewnętrzną robota kuchennego czyść tylko lekko zwilżoną szmatką. Jednocześnie uważaj na to, by do panelu sterującego z wyświetlaczem **A7** nie przedostała się woda.
- Wyjście czołowe **A3** do maszynki do mielenia czyść tylko suchą szmatką.
- Przewód zasilający robota należy wyczyścić wyłącznie suchą ściereczką.

PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

- Upewnij się, że robot kuchenny jest odłączony od gniazdka elektrycznego, i że akcesoria zostały poprawnie wyczyszczone i są zupełnie suche.
- Robot kuchenny z akcesoriami umieść w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci i zwierząt. Przed przechowywaniem przymocuj misę nierdzewną **A10** lub **A17** do podstawy **A6** i głowicę wielofunkcyjną **A1** uchyl do pozycji poziomej.



Ostrzeżenie:
Robota kuchennego nie narażaj na działanie ekstremalnych temperatur, bezpośredniego promieniowania słonecznego, nie umieszczaj go w nadmiernie zapylonym środowisku ani nie kładź go na stronie bocznej itp. Maszynki do mielenia nie zostawiaj przymocowanej do głowicy wielofunkcyjnej **A1**. Ne kładź niczego na przechowywanym urządzeniu.

DANE TECHNICZNE

Nominalny zakres napięcia	220–240 V
Częstotliwość znamionowa	50–60 Hz
Znamionowy pobór mocy	1 500 W
Masa (bez akcesoriów)	6,8 kg
Całkowita objętość misy nierdzewnej **A10**	6 l
Maksymalna pojemność napełnienia misy nierdzewnej **A10**	4,5 l
Całkowita objętość misy nierdzewnej **A17**	3,5 l
Maksymalna pojemność napełnienia misy nierdzewnej **A17**	3 l
Maksymalny czas nieprzerwanej pracy	10 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.

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

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.

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

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2023

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 9 09.10.2023 14:23:36

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
- Очистка и уход в доступном пользователю объёме не должны выполняться детьми без присмотра.
- Если кабель питания повреждён, во избежание опасных ситуаций замените его в специализированной ремонтной мастерской. Запрещено эксплуатировать прибор с поврежденным кабелем питания.



Предостережение:
Неправильное применение может привести к травме.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2023

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 1 09.10.2023 14:23:36

- Соблюдайте особую осторожность, чтобы не пораниться об острые части при обращении с ножом мясорубки, особенно при сборке и разборке мясорубки 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 отсоединяйте прибор 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 удлинитель.
- 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.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2023

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 2 09.10.2023 14:23:36

- 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.
- 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, падал на землю, погружался в воду или поврежден любым иным способом. Сдайте его в авторизованный сервисный центр для проверки или ремонта.
- Не подвергайте электроприбор и его принадлежности воздействую погодных условий, экстремальных температур, прямых солнечных лучей, чрезмерной влажности или слишком пыльной среды.
- 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. Не мойте кухонный комбайн и его кабель питания водой и не погружайте их в воду.
- Перед началом сборки прибора всегда убедитесь, что он отсоединен от розетки эл. сети.
- Перед прикреплением съемных принадлежностей к прибору убедитесь, что они чистые и сухие, а также без любых повреждений. Никогда не используйте электроприбор с поврежденными принадлежностями.
- Складывая многофункциональный рычаг, соблюдайте осторожность, чтобы не защемить пальцы между откидной и неподвижной частями.
- Перед подключением прибора к розетке эл. сети убедитесь, что он правильно собран, и многофункциональный рычаг зафиксирован 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.
- Для предотвращения опасности травмы избегайте контакта с вращающимися частями прибора.
- После выключения прибора для полной остановки вращающихся частей необходимо некоторое время. Руки всегда должны быть на безопасном расстоянии от вращающихся частей прибора.
- Соблюдайте повышенную осторожность и держите руки на безопасном расстоянии от вращающихся при работе частей в ситуации, когда многофункциональный рычаг зафиксирован в горизонтальном положении и прибор подключен к розетке эл. сети.
- Во время работы 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 не попали волосы, одежда или другие предметы. Вкладывайте в загрузочную горловину только продукты, предназначенные для обработки.
- Ни в коем случае не проталкивайте продукты в отверстие горловины мясорубки пальцами или другими предметами. Для этого предназначен пестик, прилагающийся к насадке.
- Во избежание возникновения опасной ситуации никогда не применяйте электроприбор для переработки твёрдых продукты, напр. костей и т.п.
- В процессе работы никогда не поднимайте многофункциональный рычаг.
- Горячий пар или брызги горячих жидкостей или продуктов могут вызвать ожог. Поэтому при обращении с горячими жидкостями и пищевыми продуктами соблюдайте особую осторожность.
- После завершения работы поверхности используемых принадлежностей могут быть горячими. Не прикасайтесь к нагретой поверхности. При переноске чаши из нержавеющей стали используйте предназначенную для этого рукоятку. Если нержавеющая чаша не оборудована рукояткой – используйте кухонные прихватки.
- Всегда отсоединяйте прибор 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.
- Никогда не собирайте и не разбирайте на приборе аксессуары, состоящие из нескольких частей.
- Никакие принадлежности данного прибора не предназначены для использования в микроволновых, электрических печах и т. д.
- При обращении с измельчающим ножом мясорубки будьте очень осторожны, чтобы не пораниться об острые грани. Необходимо проявлять особую осторожность при сборке мясорубки, извлечении измельчающего ножа из корпуса мясорубки и чистке.
- Максимальное время непрерывной работы прибора составляет 10 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 размещением прибора на хранение убедитесь, чтобы многофункциональный рычаг был в горизонтальном положении.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 3 09.10.2023 14:23:36

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 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 пространства стальной чаши
A2 Кнопка снятия мясорубки с переднего разъема рычага
A3 Передний разъём для крепления мясорубки
A4 Съемная крышка переднего вывода для крепления мясорубки
A5 Вал крепления венчика для взбивания, венчика для смешивания или крюка для замеса
A6 Основание с пространством для крепления чаши из нержавеющей стали
A7 Панель управления с дисплеем
A8 Предохранитель разблокировния/фиксации многофункционального рычага
A9 Нескользящие ножки
A10 Стальная чаша для переработки продуктов с емкостью 6 л Максимальная вместимость нержавеющей чаши составляет 4,5 л.
A11 Прозрачная крышка из 2 частей, защищающая от разбрызгивания, с отверстием для постепенного добавления продуктов в нержавеющую чашу **A10**/**A17**
A12 Сферический венчик для взбивания
A13 Венчик для перемешивания
A14 Крюк для замеса
A15 Венчик для перемешивания с лопаткой
A16 Крышка нержавеющей чаши предназначена для закрытия чаши из нержавеющей стали **A10**, когда в ней требуется некоторое время хранить переработанные продукты
A17 Нержавеющая чаша для переработки продуктов с общим объемом 3,5 л Максимальный объем заполнения нержавеющей чаши составляет 3 л.
A18 Крышка нержавеющей чаши предназначена для закрытия нержавеющей чаши **A17**, когда вы хотите в ней временно хранить переработанные продукты.

Панель управления с дисплеем

B1 Указатель аксессуаров изменяется с установкой скорости и отображает принадлежности, соответствующие установленной скорости
B2 Указатель скорости отображает установленную скорость
B3 Сенсорная кнопка – для настройки скорости и времени работы
B4 Сенсорная кнопка + для настройки скорости и времени работы
B5 Индикатор времени работы отображает заданное, истекшее или оставшееся время работы
B6 Сенсорная кнопка ⏻ предназначена для подсветки пространства нержавеющей чаши, подтверждения исполненной настройки и запуска, прерывания или окончания работы прибора

Мясорубка

C1 Камера помола
C2 Заполняющая горловина
C3 Отверстие для вставки шнека
C4 Воронка
C5 Пестик
C6 Шнековый вал
C7 Нож
C8 Диск для мелкого помола
C9 Диск для среднего помола
C10 Диск для крупного помола
C11 Гайка
C12 Сепаратор
C13 Насадка для кеббе
C14 Коническая насадка
C15 Насадка для набивки кишок
C16 Адаптер формочки для печенья
C17 Формочка для печенья

НАЗНАЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- Кухонный комбайн предназначен для обработки обычного количества пищевых продуктов в бытовых условиях. Он подходит для смешивания, взбивания и замеса продуктов питания, размалывания мяса, приготовления мясных шариков kibbeh (кеббе) или колбас, а также придания формы печенью.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Очистите внешнюю поверхность комбайна слегка увлажнённой тканью, следя за тем, чтобы влага не попала в панель управления **A7**.
- Передний разъём **A3** для крепления мясорубки 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 съемные компоненты аксессуаров, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, следующим способом.
- Вымойте в теплой воде с применением нейтрального кухонного моющего средства нержавеющую чашу **A10** и **A17**, крышку **A16** и **A18**, крышку **A11**, насадки **A12**–**A15** и компоненты мясорубки **C1**–**C17**. Затем тщательно сполосните их чистой водой и оставьте сохнуть или вытрите насухо мягким полотенцем.



Предостережение:
Ни сам кухонный комбайн, ни какие-либо его части или принадлежности НЕ рассчитаны на мытьё в посудомоечной машине!
При очистке дисков для помола **C8**–**C10**, ножа **C7** и шнекового вала **C6** соблюдайте повышенную осторожность и предотвратите травмирование острыми лезвиями или острыми гранями.

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.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2023

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 4 09.10.2023 14:23:37

Никогда не ставьте его на край кухонной столешницы или стола: вибрация во время работы могут привести к его смещению и падению.

ЗАЩИТА ДВИГАТЕЛЯ

- Двигатель кухонного комбайна оснащен предохранителем, защищающим его от поломки в случае превышения нагрузки или слишком длительной работы. В этом случае предохранитель срабатывает, и кухонный комбайн останавливается. На дисплее **A7** появится сообщение об ошибке E2. Отсоедините кабель питания от розетки эл. сети и подождите не менее 30 минут пока кухонный комбайн остынет.
- Не заставляйте кухонный комбайн работать слишком долго при большой нагрузке. Разделите большие объёмы продуктов на несколько меньших порций.

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ И ЗАМЕС

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
Сферический венчик для взбивания **A12**	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.
Венчик для перемешивания **A13**	Используется для замеса легкого и средне легкого теста без дрожжей, для приготовления глазури, кремов или теста для тортов, а также за перемешивания масла с сахаром и т.п. Не используйте для замеса плотных видов теста.
Крюк для замеса **A14**	Предназначен для замеса разных видов тяжелого и плотного теста, например, теста для хлеба, пиццы, тесто для свежих макарон и т. д.
Венчик для перемешивания с лопаткой **A15**	Используется аналогично венчику для перемешивания **A13**. Дополнительно оборудован лопаткой, которая постоянно чистит стенку нержавеющей чаши, тем самым обеспечивая лучшую обработку ингредиентов.

Сборка кухонного комбайна для работы с крюком для замеса, венчиком для взбивания или перемешивания (рис. D)



Предостережение:
Перед тем, как установить или снять принадлежности, выключите электроприбор и отсоедините его от розетки.
Если вы будете прикреплять аксессуары к многофункциональному рычагу **A1** или снимать их, не отсоединив комбайн от розетки, то можно случайно включить прибор, что грозит серьёзной травмой.

- Убедитесь, что кухонный комбайн отсоединен от розетки эл. сети. Крышка **A4** обязательно должна быть закреплена на своём месте.
- Одной рукой слегка нажмите на многофункциональный рычаг **A1** вниз, а второй рукой одновременно нажмите предохранитель **A8**. Это освободит многофункциональный рычаг **A1**. Медленно поднимите многофункциональный рычаг **A1** до упора так, чтобы он зафиксировался в открытом положении. Это сигнализируется слышимым щелчком.
- Вставьте стальную чашу **A10** или **17** в подставку **A6** и закрепите её, повернув по часовой стрелке. Направление закрепления нержавеющей чаши также указано на основании **A6**. Если нержавеющая чаша хорошо закреплена к основанию **A6**, то ее нельзя приподнять отдельно от основания.
- В зависимости от цели применения выберете подходящий тип насадки и установите его на вал **A5** так, чтобы профиль концовки насадки соответствовал профилю вала **A5**. Насадку прижмите к валу **A5** до упора и одновременно проверните ее против часовой стрелки в крайнее положение. После этого слегка потяните за концовку насадки в направлении вниз для ее надежного закрепления.
- Поместите в нержавеющую чашу продукты для переработки. Руководствуйтесь разделом Помещение ингредиентов в чашу.
- Одной рукой слегка приподнимите многофункциональный рычаг **A1**, а второй рукой одновременно нажмите на предохранитель **A8**. Нажмите слегка вниз на многофункциональный рычаг **A1**, освободите предохранитель **A8** и медленно опустите многофункциональный рычаг **A1** в горизонтальное положение. Фиксация многофункционального рычага **A1** в горизонтальном рабочем положении сигнализируется слышимым щелчком.



Предупреждение:
Соблюдайте осторожность при опускании многофункционального рычага **A1**, чтобы не защемить пальцы между откидной и неподвижной частями кухонного комбайна.

- Установите на нержавеющую чашу прозрачную крышку **A11**. Прозрачная крышка состоит из внешней крышки и воронки для добавления ингредиентов. Сначала наденьте на нержавеющую чашу внешнюю крышку так, чтобы она села на нержавеющую чашу по всей окружности, а после этого поверните ее так, чтобы на нее было возможно установить воронку. После этого прикрепите воронку к внешней крышке. Поверните крышку в сборе **A11** так, чтобы было возможно удобно добавлять ингредиенты в нержавеющую чашу.

Помещение ингредиентов в чашу

- Поместите в нержавеющую чашу продукты, которые нужно переработать. Не наполняйте нержавеющую чашу сверх максимальной отметки. Максимальная вместимость нержавеющей чаши **A10** составляет 4,5 л. Максимальный объем нержавеющей чаши **A17** составляет 3 л.
- Если вы положите в чашу слишком мало ингредиентов, то, возможно, не получится достичь оптимального результата.
- Минимальное и максимальное количество ингредиентов, которое может быть обработано за один цикл, 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	
	Стальная чаша A10	Стальная чаша A17	Стальная чаша A10	Стальная чаша A17
Яичные белки	4 шт		12 шт	8 шт
Сливки для взбивания	200 ml		800 ml	500 ml
Тесто для торта и т.п.	200 г		2 700 г	1 800 г
Хлебное тесто, тесто для пиццы, тесто для домашних макарон и т.п.	200 г		1 000 г	650 г

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 5 09.10.2023 14:23:37

- Если вы будете перерабатывать тесто с содержанием дрожжей или закваски, необходимо учитывать что оно увеличивается в объеме за время расстойки. Поэтому в чаше должно быть пространство для расстойки.

Работа кухонного комбайна с крюком для замеса, венчиком для перемешивания или взбивания

- Перед тем, как подключить кухонный комбайн к электрической розетке, обязательно убедитесь, что он собран в соответствии с указаниями в данном руководстве по эксплуатации, а многофункциональный рычаг **A1** опущен в горизонтальное рабочее положение.



Предупреждение:
Если многофункциональный рычаг **A1** не зафиксирован надлежащим образом в горизонтальном положении, предохранитель не допустит включение кухонного комбайна после его подключения к розетке эл. сети.

- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. После подключения к розетке эл. сети будет подан звуковой сигнал и включится дисплей **A7**. Указатель **B2** отображает скорость 0, а указатель **B5** отображает время 00:00. Подсветка пространства нержавеющей чаши выключена. Сенсорной кнопкой **B6** в режиме исходной настройки, когда на дисплее **A7** отображается скорость 0 и время 00:00, включается и выключается освещение пространства нержавеющей чаши. Для включения подсветки нажмите сенсорную кнопку **B6** один раз. Если этот шаг будет пропущен, подсветка включится автоматически после начала работы кухонного комбайна.
- Для настройки скорости используйте сенсорные кнопки **B4** и **B3**. Скорость можно установить в диапазоне от 1 до 7. В режиме настройки скорости мигает указатель **B2**. В случае установки скорости на 0 горит указатель **B2**. С настройкой скорости одновременно изменяется и указатель аксессуаров **B1**, отображающий подходящий тип аксессуаров для данной скорости.



Примечание:
Настройку скорости можно менять в любой момент во время работы прибора. Рекомендуем всегда сначала установить меньшую скорость. Как только ингредиенты будут перемешаны, вы можете увеличить скорость до требуемого уровня. Жидкое тесто рекомендуется обрабатывать на меньшей скорости, чтобы не разбрызгивались ингредиенты. Время обработки, как правило, составляет несколько минут. Рекомендуемое время обработки продуктов и настройки скорости указаны в таблице Краткое руководство по переработке ингредиентов.

- Настройку скорости подтвердите нажатием сенсорной кнопки **B6**. Начнет мигать индикатор времени работы **B5**.
- Если время работы устанавливать не нужно, следующим нажатием сенсорной кнопки **B6** включите кухонный комбайн. На дисплее **A7** начнёт отсчитываться истекшее время работы.
- Для настройки времени работы используйте сенсорные кнопки **B4** и **B3**. Отображенное на дисплее **A7** время изменяется по минутам. Максимально возможное время работы составляет 10 минут. Для подтверждения настройки нажмите сенсорную кнопку **B6**. Кухонный комбайн начнет работу и на дисплее **A7** начнёт отсчитываться время, оставшееся до окончания работы.



Предупреждение:
Максимальное время непрерывной работы прибора составляет 10 минут. После этого подождите приблизительно 30 минут, пока прибор остынет.
Не замешивайте одновременно более 1 кг плотного, тяжелого теста.
При замесе большого объема плотного, тяжелого теста не оставляйте прибор включенным более 5 минут.

- Во время работы невозможно изменить настройку времени. Сенсорными кнопками **B4** и **B3** можно изменить только настройку скорости, чтобы было возможно перемешать ингредиенты сначала на малой скорости, а потом переработать их до нужной консистенции при соответствующей скорости.
- Нажатием кнопки **B6** можно в любой момент прервать работу прибора. На дисплее **A7** будет отображаться установленная скорость и отсчитывается истекшее или оставшееся время работы. Повторным нажатием кнопки **B6** прибор включается снова.



Предупреждение:
Никогда не поднимайте многофункциональный рычаг **A1** во время работы. Если многофункциональный рычаг **A1** будет разблокирован или поднят во время работы, предохранитель остановит работу прибора. Отображенные на дисплее **A7** значения будут мигать. Во время работы никогда не помещайте в нержавеющую чашу такие предметы как ложка, кухонный нож, вилка и т.п. – это может привести к травме или поломке прибора.

- Нажимая и удерживая сенсорную кнопку **B6** на 2 секунды можно в любой момент закончить работу прибора. Работа прибора прерывается, а на дисплее **A7** отобразится исходная настройка, скорость 0 и время 00:00.
- Если не была исполнена настойка времени работы, то после обработки ингредиентов до требуемой консистенции закончите работу нажатием и удерживанием сенсорной кнопки **B6** на 2 секунды. Кухонный комбайн автоматически остановится через 10 минут, если вы не закончите его работу до этого момента.
- Если была исполнена настройка времени работы, то по истечении установленного времени кухонный комбайн остановится автоматически, если вы не закончите его работу ранее сенсорной кнопкой **B6**.
- После завершения использования всегда отсоедините кабель питания от розетки эл. сети. Разберите и очистите использованные аксессуары по указаниям ниже.

Краткое руководство по переработке ингредиентов

Насадка	Ингредиенты	Минимальное количество		Максимальное количество		Рекомендуемая скорость	Рекомендуемое время переработки
		Стальная чаша A10	Стальная чаша A17	Стальная чаша A10	Стальная чаша A17		
Сферический венчик для взбивания **A12**	Яичные белки	4 шт		12 шт	8 шт	5–7	2–4 минуты
	Сливки для взбивания	200 ml		800 ml	500 ml	5–7	2–8 минут
Венчик для перемешивания **A13** или венчик для перемешивания с лопаткой **A15**	Тесто для торта и т.п.	200 г		2 700 г	1 800 г	2–4	3–5 минут
Крюк для замеса **A14**	Хлебное тесто, тесто для пиццы или домашних макарон и т.п.	200 г		1 000 г	650 г	1–3	3–6 минут

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2023

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 6 09.10.2023 14:23:37

Примечание:

Указанная скорость и время обработки – ориентировочные. Чтобы продукты не разбрызгивались из стальной нержавеющей чаши, вначале выберите скорость 1 или 2 уровня. Затем увеличьте скорость до требуемой.
Не рекомендуется устанавливать с крюком для замеса **A14** скорости выше указанных в таблице.
Для облегчения перемешивания теста рекомендуется использовать мягкий маргарин или масло.
При взбивании яичных белков нержавеющая чаша **A10**/**A17** и венчик для взбивания **A12** 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 необходимо уменьшить количество ингредиентов в чаше или если ингредиенты (напр. тесто) прилеплены к стенке чаши и их необходимо освободить, остановите работу кухонного комбайна нажатием и удерживанием сенсорной кнопки **B6** в течение 2 секунд. **Внимание:** При окончании работы отменяются все предыдущие настройки.
- Отсоедините кабель питания от розетки эл. сети.
- Если вы использовали крышку **A11**, сначала снимите ее воронку и после этого наружную крышку. Поднимите многофункциональный рычаг **A1**. Убедитесь, что он правильно зафиксирован в верхнем открытом положении и при необходимости удалите часть ингредиентов или сотрите прилепленные ингредиенты со стенки чаши. Для этого можно использовать пластиковый кухонный скребок.
- Убедитесь, что в нержавеющей чаше находятся только продукты для переработки, и опустите многофункциональный рычаг **A1** обратно в рабочее положение. Верните крышку **A11** на свое место. Подключите кухонный комбайн к розетке эл. сети. Снова исполните настройку по актуальным требованиям и продолжите обработку ингредиентов.

Разборка аксессуаров

- По окончании использования всегда убедитесь, что кухонный комбайн выключен и отсоедините кабель питания от розетки эл. сети.
- Если вы использовали прозрачную крышку **A11**, сначала снимите ее воронку и после этого наружную крышку.
- Одной рукой слегка нажмите на многофункциональный рычаг **A1** вниз, а второй рукой одновременно нажмите предохранитель **A8**. Это освободит многофункциональный рычаг **A1**. Медленно поднимите многофункциональный рычаг **A1** до упора так, чтобы он зафиксировался в открытом положении. Это сигнализируется слышимым щелчком.
- Надавите на использованную насадку вверх, по направлению к многофункциональному рычагу **A1**, и одновременно поворачивая её по часовой стрелке до упора. Тем самым насадка освободится и ее можно снять с вала **A5**.
- Поверните нержавеющую чашу против часовой стрелки и осторожно снимите ее с основания **A6**.
- После снятия насадки и изъятия нержавеющей чаши с основания **A6** необходимо установить многофункциональный рычаг **A1** обратно в горизонтальное положение. Одной рукой слегка приподнимите многофункциональный рычаг **A1**, а второй рукой одновременно нажмите на предохранитель **A8**. Нажмите слегка вниз на многофункциональный рычаг **A1**, освободите предохранитель **A8** и медленно опустите многофункциональный рычаг **A1** в горизонтальное положение. Фиксация многофункционального рычага **A1** в горизонтальном положении сигнализируется слышимым щелчком.
- После каждого использования очистите аксессуары по указаниям в разделе ОЧИСТКА И УХОД.

РАЗМАЛЫВАНИЕ МЯСА, НАБИВКА КИШОК, ПРИГОТОВЛЕНИЕ КББЕ И ФОРМОВКА ПЕЧЕНЬЯ

Сборка кухонного комбайна для работы с мясорубкой

Предостережение:

Перед тем, как установить или снять принадлежности, выключите электроприбор и отсоедините его от розетки.
Если вы будете прикреплять аксессуары к многофункциональному рычагу **A1** или снимать их, не отсоединив комбайн от розетки, то можно случайно включить прибор, что грозит серьёзной травмой.

Сборка мясорубки для помола фарша (рис. C и C_1)

- 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 кромками 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**.

Предупреждение:

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.

Сборка мясорубки для приготовления kibbeh/кеббе (рис. C и C_2)

- 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 вал **C6** насадку для kibbeh (кеббе) **C13** и проследите, чтобы по периметру она правильно встала в отверстие корпуса **C1**. Наденьте на насадку для kibbeh (кеббе) **C13** коническую насадку **C14**.
- Завершите сборку, навинтив гайку **C11** на корпус **C1**. Затяните гайку **C11** с адекватным усилием.

Сборка мясорубки для набивки кишок (рис. C и C_3)

- 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.

Сборка мясорубки для формовки печенья (рис. C и C_4)

- 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** с адаптером формочки **C16** на корпус мясорубки **C1**. Затяните гайку **C11** с адекватным усилием.
- Завершите сборку, вставив формочку **C17** в адаптер **C16**.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 7 09.10.2023 14:23:37

Установка собранной мясорубки на комбайн (рис. E)

Примечание:
Приведенная ниже последовательность действительна для мясорубки, собранной как для размалывания мяса, так и для приготовления kibbeh (кеббе), набивки кишок и формовки печенья.

- Убедитесь, что кухонный комбайн отсоединен от розетки эл. сети. Многофункциональный рычаг **A1** должен быть опущен в горизонтальное положение, и к нему не должна быть прикреплена какая-либо из насадок **A12**, **A13**, **A14** или **A15**.
- Снимите с многофункционального рычага **A1** переднюю крышку **A4**. Сначала слегка потяните за крышку **A4** в направлении от многофункционального рычага **A1**, а после этого потяните одновременно вниз и в направлении от многофункционального рычага **A1** и снимите крышку.
- Собранную мясорубку установите на передний разъем **A3** под углом около 45° и зафиксируйте в рабочем положении поворотом против часовой стрелки до упора.
- На горловину **C2** установите стальную воронку **C4**, а под мясорубкой поместите подходящую пищевую ёмкость. Для этого можно использовать нержавеющую чашу **A10** или **A17**. При использовании насадки для приготовления kibbeh (кеббе) или формовки печенья рекомендуется использовать поднос.

Подготовка для работы кухонного комбайна с мясорубкой

Подготовка для перемалывания мяса

- Перед перемалыванием удалите из мяса кости, сухожилия, хрящи и нарежьте его на кусочки размером около 2 × 2 × 6 см, чтобы они свободно проходили в отверстие горловины **C2**.

Предупреждение:
Никогда не пытайтесь перемалывать мясо с костями.
Замороженное мясо необходимо перед перемалыванием разморозить.

Подготовка для приготовления kibbeh (кеббе)

- Приготовьте заранее молотый мясной фарш для kibbeh (кебаба) и положите его на воронку **C4**.

Подготовка для набивки кишок

- Подготовьте кишку, которая будет заполняться заранее смолотым фаршем, и подержите 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**.

Подготовка для формовки печенья

- Подготовьте тесто и положите его на воронку **C4**.
- Выберите желаемую форму, смещая формочку **C17** влево или вправо.

Работа кухонного комбайна с мясорубкой

- Перед подключением кухонного комбайна к электрической розетке обязательно убедитесь, что он собран в соответствии с указаниями в данном руководстве по эксплуатации, а многофункциональный рычаг **A1** правильно зафиксирован в горизонтальном рабочем положении.
- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. После подключения к розетке эл. сети будет подан звуковой сигнал и включится дисплей **A7**. Указатель **B2** отображает скорость 0, а указатель **B5** отображает время 00:00.
- Для настройки скорости используйте сенсорные кнопки **B4** и **B3**. С настройкой скорости также изменяется и указатель аксессуаров **B1**, отображающий подходящий тип аксессуаров для данной скорости. Для мясорубки рекомендуется настройка скорости 4–5, как это сигнализируется указателем **B1** на дисплее **A7**.
- Настройку скорости подтвердите нажатием сенсорной кнопки **B6**. Следующим нажатием сенсорной кнопки **B6** кухонный комбайн будет включен. На дисплее **A7** будет отсчитываться истекшее время работы. Сенсорными кнопками **B4** и **B3** можно изменять скорость во время работы.
- Нажатием кнопки **B6** можно в любой момент прервать работу прибора. Повторным нажатием кнопки **B6** прибор включается снова.

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

Указания для перемалывания мяса

- Постепенно загружайте куски мяса в отверстие горловины **C2**, придавливая их пестиком **C5**. Следите, чтобы отверстие горловины **C2** не забивалось слишком большим объемом 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.

Подготовка для приготовления kibbeh (кеббе)

- 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. Kibbeh (кеббе) – это традиционное блюдо Ближнего Востока, которое готовится, в основном, из мясного фарша и булгура.

Указания для набивки кишок

- 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**.

Указания для формовки печенья

- 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**.

Окончание работы кухонного комбайна с мясорубкой

- По окончании работы нажмите и удерживайте кнопку **B6** в течение 2 секунд. Работа прибора прерывается, а на дисплее **A7** отобразится исходная настройка, скорость 0 и время 00:00. Кухонный комбайн автоматически остановится после 10 минут работы, если вы не выключите его ранее.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 8 09.10.2023 14:23:38

- После завершения использования всегда отсоедините кабель питания от розетки эл. сети. Разберите и очистите использованные аксессуары по указаниям ниже.

Разборка мясорубки

- По окончании использования всегда убедитесь, что кухонный комбайн выключен и отсоедините кабель питания от розетки эл. сети.
- Чтобы разобрать мясорубку, сначала снимите воронку **C4**. Затем нажмите на кнопку **A2**, поверните мясорубку по часовой стрелке и, потянув в направлении от многофункционального рычага **A1**, снимите мясорубку. Сняв мясорубку, верните крышку переднего разъёма **A4** на своё место.
- Разборку мясорубки выполняйте в обратной последовательности по сравнению со сборкой.
- После каждого использования очистите аксессуары по указаниям в разделе ОЧИСТКА И УХОД.

ОЧИСТКА И УХОД



Предостережение:

Перед любой очисткой или уходом обязательно отключайте кухонный комбайн от розетки эл. сети и подождите, пока он полностью остынет. Перед отсоединением кухонного комбайна от розетки эл. сети убедитесь, что он выключен.
Никогда не используйте для очистки химикаты, металлические или силоновые сеточки для посуды 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. Никогда не разбирайте аксессуары на многофункциональной головке **A1**. Если вы использовали нержавеющую чашу **A10** или **A17** – снимите ее с основания **A6**.
- После применения тщательно вымойте в теплой воде с добавлением нейтрального кухонного моющего средства нержавеющую чашу **A10**/**A17**, крышку **A16**/**A18**, крышку **A11**, насадки **A12**–**A15** и компоненты мясорубки **C1**–**C17**. После взбивания яичных белков необходимо сначала промыть стальную чашу **A10**/**A17** и венчик для взбивания **A12** холодной водой. Если сразу использовать теплую воду, то остатки яичных белков затвердеют, и их будет труднее удалить.
- Вымыв съёмные принадлежности с применением средства для мытья посуды, тщательно сполосните их чистой водой и дайте просохнуть на воздухе или осторожно вытрите насухо мягкой тканью.
- Диски **C8**–**C10** и нож **C7** рекомендуется после очистки смазать обычным пищевым маслом. Капнете немного масла на сухую ткань и разотрите по поверхности диска или ножа.



Предупреждение:

При обращении с дисками для помола **C8**–**C10**, ножом **C7** и шнековым валом **C6** соблюдайте повышенную осторожность и предотвратите травмирование острыми лезвиями или острыми гранями.

- Внешнюю поверхность кухонного комбайна очищайте только слегка влажной тканью. При этом следите, чтобы вода не попала в панель управления **A7**.
- Передний разъём **A3** для крепления мясорубки чистите только сухой тканью.
- Кабель питания комбайна чистите только сухой тканью.

РАЗМЕЩЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА НА ХРАНЕНИЕ

- Убедитесь, что кухонный комбайн отсоединен от розетки эл. сети, а принадлежности правильно вычищены и сухие.
- Поместите кухонный комбайн с аксессуарами в чистое, сухое и недоступное для детей и животных место. Перед помещением на хранение закрепите нержавеющую чашу **A10** или **A17** в основании **A6**, а многофункциональный рычаг **A1** опустите в горизонтальное положение.



Предупреждение:

Не подвергайте кухонный комбайн воздействию чрезмерных температур, прямого солнечного света, чрезмерной влажности, не помещайте его в чрезмерно пыльную среду и не кладите на бок и т.п. Мясорубка не должна оставаться закрепленной к многофункциональной головке **A1**. Ничего не кладите на прибор, помещенный на хранение.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения	220–240 В
Номинальная частота	50–60 Гц
Номинальная мощность	1500 Вт
Масса (без принадлежностей)	6,8 кг
Общий объём стальной чаши **A10**	6 л
Максимальная вместимость стальной чаши **A10**	4,5 л
Общий объём стальной чаши **A17**	3,5 л
Максимальная вместимость стальной чаши **A17**	3 л
Максимальное время непрерывной работы	10 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 A, по сравнению с эталонной акустической мощностью 1 пВт.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

ИНСТРУКЦИИ И ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКИ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ на изделиях или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные приборы нельзя утилизировать с обычными бытовыми отходами. Необходимо сдать подобные изделия в специальные пункты сбора для надлежащей утилизации, восстановления и вторичной переработки. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза или других европейских странах вы можете вернуть свой прибор местному продавцу при покупке аналогичного нового продукта.
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. Свяжитесь с местными властями или ближайшим пунктом сбора для получения более подробной информации.
Неправильная утилизация этого типа отходов может повлечь за собой штрафные санкции в соответствии с национальными правилами.

Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 9 09.10.2023 14:23:38

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.

CE Это изделие отвечает всем распространяющимся на него основным требованиям директив ЕС.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 10 09.10.2023 14:23:38

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 kako se ne biste ozlijedili na oštre dijelove prilikom rukovanja oštricom za mljevenje mlinca,

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 1 09.10.2023 14:23:38

posebno prilikom postavljanja i skidanja mlinca te 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 iz mrežne utičnice ako ga ne namjeravate koristiti, ako ga ostavljate bez nadzora te prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja i premještanja.
- Prije zamjene pribora ili dostupnih dijelova koji se kreću tijekom upotrebe isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja.

Električna sigurnost

- Prije ukapčanja 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 iskapčati uređaj iz električne utičnice povlačenjem za električni kabel. To može oštetiti električni kabel ili električnu utičnicu. Iskopčajte kabel iz utičnice laganim povlačenjem utikača električnog kabela.
- Nemojte ukapčati niti iskapčati 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 isporučen.



Upozorenje:
upotreba neoriginalnog pribora može rezultirati opasnom situacijom.

- Zabranjeno je na bilo koji način modificirati površinu uređaja, npr. pomoću samoljepive tapete, folija, itd.
- Nemojte pokrivati ventilacijske otvore uređaja.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 2 09.10.2023 14:23:38

- 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 učinku okoliša na otvorenom, ekstremnim temperaturama, izravnom sunčevom svjetlu, pretjeranoj vlazi ili pretjerano prašnjavim okruženjima.
- 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. Nikada nemojte ispirati miješalicu za hranu ili kabel napajanja pod vodom niti ih uranjati u vodu.
- Prije nego počnete sastavljati uređaj, provjerite je li iskopčan iz električne utičnice.
- Prije pričvršćivanja uklonjivih dodataka na uređaj, provjerite jesu li čisti i suhi te da nisu ni na koji način oštećeni. Nikada nemojte koristiti uređaj s oštećenim dodatkom.
- Kada naginjete višenamjensku glavu prema dolje, obratite posebnu pozornost da ne stegnete prste između nagibnog i krutog dijela procesora hrane.
- Prije uključivanja uređaja u električnu utičnicu, provjerite je li pravilno sastavljen i je li višenamjenska glava namještena u vodoravnom položaju. Kada koristite pribor koji je namijenjen za tučenje, miješenje ili mućenje, 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 rizik od ozljede, izbjegavajte dolazak u dodir s rotirajućim dijelovima uređaja.
- Potrebno je neko vrijeme da se rotirajući dijelovi potpuno zaustave nakon što se uređaj isključi. Ruke uvijek držite na sigurnoj udaljenosti od rotirajućih dijelova uređaja.
- Dok je višenamjenska glava pričvršćena u vodoravnom položaju, a uređaj priključen na strujnu utičnicu, obratite posebnu pozornost i držite ruke na sigurnoj udaljenosti od dijelova koji se okreću tijekom uporabe.
- Tijekom rada, nikada nemojte stavljati ruke, viljuške ili drugi pribor u zdjelu sa sastojcima te držite kosu, odjeću, itd. dovoljno daleko od rotirajućih dijelova uređaja. Ako vilješka 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 umetanje mlinca za meso tijekom rada. Nemojte stavljati ništa osim sastojaka koje obrađujete u otvor za punjenje.
- Nikada nemojte prstima ili drugim predmetima gurati sastojke kroz cijev za umetanje mesa. U tu svrhu služi potiskivač koji je priložen kao dodatak za ovaj uređaj.
- Kako biste spriječili nastanak opasne situacije, nikada nemojte koristiti uređaj za obradu tvrdih sastojaka kao što su, na primjer, kosti, itd.
- Nikada nemojte otvarati višenamjensku glavu tijekom rada.
- Vruća para i prskanje vruće hrane ili tekućina može uzrokovati opekline. Stoga, uvijek budite posebno pažljivi pri rukovanju vrućim tekućinama i namirnicama.
- Površine dodataka koji se koriste mogu biti vruće nakon uporabe. Nemojte dodirivati vruću površinu. Za nošenje posude od nehrđajućeg čelika koristite za to predviđenu ručku. U slučaju da posuda od nehrđajućeg čelika nema drške, upotrijebite kuhinjske rukavice.
- Uvijek isključite uređaj iz mrežne utičnice ako ga ne namjeravate koristiti, ako ga ostavljate bez nadzora te prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja i premještanja.
- Prije zamjene pribora ili dostupnih dijelova koji se pomiču tijekom upotrebe, isključite uređaj i iskopčajte ga iz električnog napajanja.
- Nikada nemojte sastavljati ili rastavljati dodatke koji se sastoje od više dijelova dok su montirani na uređaj.
- Nijedan pribor ovog uređaja nije namijenjen za korištenje u mikrovalnoj pećnici ili električnoj pećnici itd.
- Kako biste spriječili ozljede uzrokovane oštrim rubovima, budite posebno oprezni pri rukovanju oštricom za mljevenje mlinca za meso. Povećana pažnja također je potrebna kod sastavljanja mlinca za meso, uklanjanja oštrice za mljevenje iz posude za mljevenje i pri čišćenju uređaja.
- Maksimalno vrijeme neprekidnog rada uređaja je 10 minuta. 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 suđa.
- Pohranite uređaj u suhom, čistom okruženju. Prije pospremanja uređaja, provjerite je li višenamjenska glava učvršćena u vodoravnom položaju.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 3 09.10.2023 14:23:38

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 nađete 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
A3 Prednji držač nastavaka mlinca za meso
A4 Odvojivi poklopac prednjeg držača nastavaka mlinca
A5 Otvor za pričvršćivanje nastavaka pjenjače, miješalice ili kuke za miješenje
A6 Postolje s prostorom za postavljanje posude od nehrđajućeg čelika
A7 Upravljačka ploča sa zaslonom
A8 Ručica za zaključavanje/otpuštanje višenamjenske glave
A9 Protuklizne nožice
A10 Posuda od nehrđajućeg čelika za obradu hrane ukupnog kapaciteta 6 litara
Maksimalni kapacitet punjenja spremnika posude od nehrđajućeg čelika je 4,5 litara.
A11 Prozirni poklopac u 2 dijela protiv prskanja sastojaka s rupom za postupno dodavanje sastojaka u posudu od nehrđajućeg čelika **A10**/**A17**
A12 Balonska mutilica
A13 Nastavak za tučenje
A14 Kuka za miješenje
A15 Nastavak za tučenje sa špatulom
A16 Poklopac za posudu od nehrđajućeg čelika služi za pokrivanje posude od nehrđajućeg čelika **A10** kada želite sačuvati obrađeni sadržaj
A17 Posuda od nehrđajućeg čelika za obradu hrane ukupnog kapaciteta 3,5 l
Maksimalni kapacitet punjenja posude od nehrđajućeg čelika je 3 l.
A18 Poklopac za posudu od nehrđajućeg čelika služi za pokrivanje posude od nehrđajućeg čelika **A17** kada želite privremeno držati obrađene sastojke u njoj.

Upravljačka ploča sa zaslonom

B1 Indikator dodatka
Mijenja se s postavkom brzine i prikazuje dodatke prikladne za zadanu brzinu
B2 Indikator brzine
pokazuje postavljenu brzinu
B3 Gumb –
za podešavanje brzine i vremena rada
B4 Gumb +
za podešavanje brzine i vremena rada
B5 Indikator vremena rada
pokazuje postavljeno, proteklo i preostalo vrijeme rada
B6 Gumb ⏻
služi za paljenje svjetla za osvjetljenje posude od nehrđajućeg čelika, za potvrdu izvršene postavke te za pokretanje, pauzu ili završetak rada aparata

Mlinac za meso

C1 Komora za mljevenje
C2 Cijev za umetanje
C3 Otvor za umetanje pužne osovine
C4 Lijevak
C5 Potiskivač
C6 Pužna osovina
C7 Oštrica za mljevenje
C8 Ploča za sitno mljevenje
C9 Ploča za srednje sitno mljevenje
C10 Ploča za grubo mljevenje
C11 Navojni prsten
C12 Odvajač
C13 Nastavak za ćufte
C14 Stožasti nastavak
C15 Nastavak za punjenje kobasica
C16 Držač kalupa za kolačiće
C17 Kalup za kolačiće

NAMIJENJENA UPOTREBA UREĐAJA

- Miješalica za hranu je namijenjena za obradu standardne količine hrane u kućanstvu. Pogodna je za tučenje, mućenje i gnječenje i miješanje sastojaka, za mljevenje mesa, za pravljenje ćufti ili kobasica, i pravljenje keksa.

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Očistite vanjsku površinu miješalice za hranu lagano navlaženom krpom za brisanje i pritom pazeći da vlaga ne uđe u upravljačku ploču **A7**.
- Prednji držač nastavaka za mljevenje **A3** čistite isključivo 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 pribora koji su namijenjeni za doticaj s hranom na sljedeći način.
- Operite posudu od nehrđajućeg čelika **A10** do **A17**, poklopac **A16** do **A18**, pokrov **A11**, nastavke **A12**–**A15** i dijelove mlinca **C1**–**C17** u toplo vodi koristeći neutralan kuhinjski deterdžent. Zatim ih isperite čistom vodom i ostavite da se osuše na zraku ili temeljito obrišite krpom.



Upozorenje:
NI procesor hrane NI bilo koji dio njegovog pribora NISU namijenjeni za pranje u perilici posuđa!
Kada čistite ploče za mljevenje **C8**–**C10**, ploču za mljevenje **C7** i pužnu osovinu **C6**, obratite posebnu pozornost da se ne ozlijedite na oštre rezne 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.

ZAŠTITA MOTORA

- Motor miješalice za hranu opremljen je sigurnosnim mehanizmom koji ga štiti od oštećenja u situaciji kada je pretjerano opterećena ili ako predugo radi. U slučaju takve situacije, sigurnosni mehanizam će se aktivirati i rad miješalice za hranu će prestati. Na zaslonu **A7** će se

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2023

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 4 09.10.2023 14:23:39

prikazati poruka greške E2. Iskopčajte kabel napajanja iz električne utičnice i pustite da se miješalica za hranu ohladi barem 30 minuta.

- Ne ostavljajte miješalicu za hranu predugo u radu pod velikim opterećenjem. Razdvojite velike količine u nekoliko manjih.

TUČENJE I MIJEŠENJE

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 temeljita i jednolika obrada sastojaka unutar posude od nehrđajućeg čelika.

Odabir vrste nastavka

Vrsta nastavka	Rad
Balonska mutilica **A12**	Služi za mućenje cijelih jaja ili bjelanjaka, tučenog vrhnja, tučenih krema, itd. Nemojte ju koristiti za tučenje ili miješenje tijesta. To ju može oštetiti.
Nastavak za tučenje **A13**	Služi za tučenje laganih i srednje teških beskvasnih tijesta, za pripremu umaka, krema ili mješavina za kolače, umiješavanje maslaca sa šećerom itd. Nemojte ga koristiti za miješenje teških tijesta.
Kuka za miješenje **A14**	Služi za miješenje raznih vrsta teških i gustih tijesta, primjerice tijesta za kruh, tijesta za pizzu, tijesta za kolače, itd.
Nastavak za tučenje sa špatulom **A15**	Koristi se slično kao i miješalica **A13**. Opremljena je dodatnom špatulom, kojom se postupno briše stijenka posude od nehrđajućeg čelika, čime se postiže bolja obrada svih sastojaka.

Sastavljanje miješalice za hranu za rad s kukom za miješenje, pjenjačom ili miješalicom (sl. D)



Upozorenje:
Prije postavljanja ili uklanjanja dodataka, miješalica za hranu uvijek mora biti isključena i izvučena iz utičnice. Prilikom postavljanja ili uklanjanja dodatnog pribora na višenamjensku glavu **A1**, dok je miješalica za hranu priključena na električnu mrežu, može se dogoditi da se slučajno uključi i izazove ozbiljne ozljede.

- Provjerite je li kuhinjski robot iskopčan iz električne utičnice. Poklopac **A4** mora biti montiran na svoje mjesto.
- Jednom rukom lagano pritisnite višenamjensku glavu **A1** prema dolje, a drugom rukom pritisnite sklopku za otpuštanje **A8**. To će otpustiti višenamjensku glavu **A1**. Polako nagnite višenamjensku glavu **A1** prema gore do kraja dok se ne učvrsti u otvorenom položaju. To je popraćeno zvukom škljocanja.
- Umetnite posudu od nehrđajućeg čelika **A10** ili **A17** u jedinicu postolja **A6** i učvrstite je okretanjem u smjeru kazaljke na satu. Smjer zaključavanja posude od nehrđajućeg čelika također je označen na jedinici postolja **A6**. Kada je posuda od nehrđajućeg čelika pravilno montirana na jedinicu postolja **A6**, ne može se podignuti zasebno.
- Ovisno o svrsi korištenja, odaberite odgovarajuću vrstu pribora i gurnite ga na osovinu **A5** ako da oblik kraja nastavka odgovara obliku osovine **A5**. Gurnite nastavak do kraja prema otvoru **A5** i istovremeno zakrenite suprotno od kazaljki sata do kraja. Zatim nježno povucite kraj nastavka prema dolje kako biste ga pravilno učvrstili na mjestu.
- Napunite posudu od nehrđajućeg čelika sastojcima koje želite obraditi. Nastavite kako je opisano u poglavlju Dodavanje sastojaka u posudu.
- Jednom rukom lagano podignite višenamjensku glavu **A1** prema gore, i pritisnite sklopku za otpuštanje **A8** drugom rukom. Gurnite višenamjensku glavu **A1** lagano dole, otpustite sklopku **A8** i polagano nagnite višenamjensku glavu **A1** prema dole u vodoravni položaj. Zaključavanje višenamjenske glave **A1** u radnom položaju signalizira se zvukom škljocaja.



Pažnja:
Kada naginjete višenamjensku glavu **A1** prema dolje, obratite posebnu pozornost da ne stegnete prste između nagibnog i krutog dijela miješalice za hranu.

- Postavite prozirni poklopac **A11** na posudu od nehrđajućeg čelika. Prozirni poklopac sastoji se od vanjskog poklopca i lijevka za dodavanje sastojaka. Prvo postavite vanjski poklopac na zdjelu od nehrđajućeg čelika tako da bude u ravnini sa zdjelom od nehrđajućeg čelika po cijelom obodu, a zatim ga okrenite tako da na njega možete postaviti lijevak. Sada pričvrstite lijevak na vanjski poklopac. Okrenite sklopljeni poklopac **A11** tako da možete lako dodati sastojke u posudu od nehrđajućeg čelika.

Dodavanje sastojaka u posudu

- Stavite sastojke koje želite obraditi u posudu od nehrđajućeg čelika. Ne punite posudu od nehrđajućeg čelika iznad oznake maksimuma. Maksimalni kapacitet punjenja spremnika posude od nehrđajućeg čelika **A10** je 4,5 litara. Maksimalni kapacitet posude od nehrđajućeg čelika **A17** je 3 l.
- Ako se u zdjelu 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 praškastih (rasutih) i tekućih sastojaka, pa je potrebno uzeti u obzir i cjelokupan sastav datog recepta.

Sastojci/Vrsta tijesta	Minimalna količina		Maksimalna količina	
	Posuda od nehrđajućeg čelika A10	Posuda od nehrđajućeg čelika A17	Posuda od nehrđajućeg čelika A10	Posuda od nehrđajućeg čelika A17
Bjelanjci	4 komada		12 komada	8 komada
Tučeno vrhnje	200 ml		800 ml	500 ml
Mješavina za kolače, itd.	200 g		2.700 g	1.800 g
Tijesto za kruh, tijesto za pizzu, tijesto za svježe pecivo itd.	200 g		1.000 g	650 g

- Kod obrade kvasca ili startera potrebno je uzeti u obzir da će oni tijekom procesa kvašenja povećati svoj volumen. U posudi treba ostaviti dovoljno prostora za proces dizanja.

Rad miješalice za hranu s kukom za miješenje, miješalicom ili pjenjačom

- Prije spajanja miješalice za hranu na električnu utičnicu, uvijek provjerite je li pravilno sastavljena u skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku, i je li višenamjenska glava **A1** nagnuta prema dolje u vodoravni položaj.



Pažnja:
Kada višenamjenska glava **A1** nije ispravno pričvršćena u vodoravnom položaju, sigurnosni mehanizam neće omogućiti pokretanje miješalice za hranu nakon što je spojena na strujnu utičnicu.

- Ukopčajte električni kabel u električnu utičnicu. Kad se ukopča u električnu utičnicu, oglasit će se zvučnim signalom i zaslon **A7** će zasvijetliti. Indikator **B2** pokazuje brzinu 0 i indikator **B5** pokazuje vrijeme 00:00. Osvjetljenje posude od nehrđajućeg čelika je isključeno. Uključite i isključite osvjetljenje posude od nehrđajućeg čelika pomoću tipke **B6** u zadanom načinu rada, kada zaslon **A7** prikazuje brzinu 0 i vrijeme 00:00. Za uključivanje osvjetljenja pritisnite gumb **B6** jedanput. Ako izostavite ovaj korak, automatsko osvjetljenje će se aktivirati kada se miješalica za hranu pusti u rad

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 5 09.10.2023 14:23:39

- Za podešavanje brzine, upotrijebite gumbe **B4** i **B3**. Vrijeme se može podesiti u rasponu od 1 do 7. U načinu rada za podešavanje brzine indikator **B2** treperi. Kada je postavljena brzina 0, indikator **B2** svijetli. Indikator pribora **B1**, koji pokazuje prikladnu vrstu pribora za danu brzinu, također se mijenja istovremeno kada je brzina postavljena.

Napomena:
Možete promijeniti postavku brzine bilo kada, čak i dok uređaj radi. Preporučujemo da uvijek prvo počnete s najnižom postavkom brzine. Čim se sastojci zamiješaju, možete povećati brzinu na željenu razinu. Preporučujemo da obrađujete rijetka tijesta na nižim brzinama; time ćete spriječiti prskanje sastojaka iz posude. Vrijeme obrade je samo nekoliko minuta. Preporučena vremena obrade hrane i preporučene postavke brzine nalaze se u tablici Brzi vodič za obradu sastojaka.

- Potvrdite postavku brzine pritiskom na dodirnu tipku **B6**. Indikator vremena rada **B5** će početi treptati.
- U slučaju da ne želite podesiti vrijeme rada, ponovno pritisnite tipku **B6** za uključivanje miješalice za hranu. Zaslon **A7** će početi odbrojavati proteklo vrijeme rada.
- U slučaju da želite podesiti vrijeme rada, koristite dodirne tipke **B4** i **B3**. Vrijeme prikazano na zaslonu **A7** mijenja se u intervalima od jedne minute. Maksimalno vrijeme rada koje se može podesiti je 10 minuta. Za potvrdu postavki pritisnite gumb **B6**. Miješalica za hranu će se pokrenuti i vrijeme preostalo do kraja početa će odbrojavati na zaslonu **A7**.

Pažnja:
Maksimalno vrijeme rada bez prekida je 10 minute. Zatim ostavite uređaj da se hladi otprilike 30 minuta. Nemojte obrađivati više od 1 kg gustog i teškog tijesta odjednom.
Kada mijesite veće količine gustog, teškog tijesta, nemojte dopustiti da uređaj radi dulje od 5 minuta.

- ije moguće podesiti postavljeno vrijeme tijekom rada. Brzina se može mijenjati pomoću dodirnih tipki **B4** i **B3** kako bi se sastojci najprije umiješali pri nižoj brzini, a zatim obradili do potrebne konzistencije odgovarajućom brzinom.
- Uređaj se može pauzirati u bilo kojem trenutku pritiskom na tipku **B6**. Zaslon **A7** će prikazati postavljenu brzinu i proteklo ili preostalo vrijeme rada. Ponovnim pritiskom na tipku **B6** aparat se vraća u rad.

Pažnja:
Nikada nemojte otvarati višenamjensku glavu **A1** naginjanjem tijekom rada. U slučaju da otpustite ili nagnete višenamjensku glavu **A1** tijekom rada, sigurnosni mehanizam će automatski zaustaviti uređaj. Vrijednosti prikazane na zaslonu **A7** će treptati.
Nikada nemojte stavljati predmete kao što su žlice, kuhinjski noževi, vilice itd. u posudu od nehrđajućeg čelika tijekom rada jer to može rezultirati ozbiljnim ozljedama ili oštećenjem uređaja.

- Za prekid rada uređaja držite pritisnutu tipku **B6** na 2 sekunde u bilo kojem trenutku. Uređaj će prestati raditi i zaslon **A7** će prikazati zadane postavke, brzinu 0 i vrijeme 00:00.
- U slučaju da vrijeme rada nije postavljeno, nakon što su sastojci obrađeni do željene gustoće, zaustavite rad aparata držanjem tipke **B6** na 2 sekunde. Miješalica za hranu će se automatski zaustaviti nakon 10 minuta osim ako se njen rad ne zaustavi ranije.
- Ako vrijeme rada postavljeno, nakon isteka podešenog vremena, miješalica za hranu će se automatski zaustaviti, osim ako se ne zaustavi ranije tipkom **B6**.
- Kada završite s korištenjem uređaja, uvijek iskopčajte kabel napajanja iz utičnice. Uklonite iskorišteni pribor i očistite ga prema dolje navedenim uputama.

Kratki vodič za obradu sastojaka

Nastavak	Sastojci	Minimalna količina		Maksimalna količina		Preporučena brzina	Preporučeno vrijeme obrade
		Posuda od nehrđajućeg čelika A10	Posuda od nehrđajućeg čelika A17	Posuda od nehrđajućeg čelika A10	Posuda od nehrđajućeg čelika A17		
Balonska mutilica **A12**	Bjelanjci	4 komada		12 komada	8 komada	5–7	2–4 minuta
	Tučeno vrhnje	200 ml		800 ml	500 ml	5–7	2–8 minuta
Miješalica **A13** ili miješalica sa špatulom **A15**	Mješavina za kolače, itd.	200 g		2 700 g	1 800 g	2–4	3–5 minuta
Kuka za miješenje **A14**	Tijesto za kruh, tijesto za pizzu ili tijesto za svježe pecivo itd.	200 g		1 000 g	650 g	1–3	3–6 minuta

Napomena:
Navedene brzine i vremena obrade sastojaka samo su okvirna. Da biste spriječili prskanje sastojaka iz posude od nehrđajućeg čelika, odaberite početnu brzinu od 1 ili 2. Kasnije odaberite veću brzinu prema potrebi.
Za kuku za miješenje **A14** ne preporučuje se postavljanje brzine veće od navedene u tablici.
Radi lakšeg miješanja tijesta, preporučujemo mekani margarin ili maslac.
Kada mutite bjelanjke, posuda od nehrđajućeg čelika **A10**/**A17** i mutilica **A12** moraju biti savršeno čisti i suhi. Čak i mala količina masti može onemogućiti da se bjelanjci 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 ukloniti sastojke ili ako su sastojci (npr. tijesto) zapeli za stijenku posude i potrebno ih je ukloniti, tada zaustavite multipraktik pritiskom i držanjem tipke **B6** na 2 sekunde. **Pažnja:** Prekid rada uređaja će poništiti sve prethodne postavke.
- Iskopčajte kabel napajanja iz električne utičnice.
- U slučaju da koristite poklopac **A11**, prvo uklonite lijevak, a zatim vanjski poklopac. Nagnite i otvorite višenamjensku glavu **A1**. Provjerite je li dobro pričvršćen u gornjem otvorenom položaju i uklonite dio sastojaka ili prema potrebi obrišite zalijepljene sastojke sa stijenke posude. U tu svrhu moguće je koristiti standardnu kuhinjsku lopaticu.
- Uvjerite se da su samo sastojci koji se mogu obraditi stavljeni u posudu od nehrđajućeg čelika i nagnite višenamjensku glavu **A1** natrag u radni položaj. Vratite poklopac **A11** na mjesto. Ukopčajte miješalicu za hranu u električnu utičnicu. Postavite potrebne postavke i nastavite s obradom sastojaka.

Uklanjanje pribora

- Kada završite s upotrebom uređaja, uvijek provjerite je li procesor hrane isključen i izvucite kabel za napajanje iz utičnice.
- U slučaju da koristite prozirni poklopac **A11**, prvo uklonite lijevak, a zatim vanjski poklopac.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 6 09.10.2023 14:23:39

- Jednom rukom lagano pritisnite višenamjensku glavu **A1** prema dolje, a drugom rukom pritisnite sklopku za otpuštanje **A8**. To će otpustiti višenamjensku glavu **A1**. Polako nagnite višenamjensku glavu **A1** prema gore do kraja dok se ne učvrsti u otvorenom položaju. To je popraćeno zvukom škljocanja.
- Gurnite nastavak koji ste koristili prema gore prema višenamjenskoj glavi **A1** i istovremeno ga okrenite u smjeru kazaljki sata. Ovo će ga osloboditi i možete ga ukloniti s otvora **A5**.
- Okrenite zdjelu od nehrđajućeg čelika u suprotnom smjeru od kazaljki na satu i pažljivo ju skinite s jedinice postolja **A6**.
- Nakon uklanjanja pribora i skidanja posude od nehrđajućeg čelika s jedinice postolja **A6**, potrebno je vratiti višenamjensku glavu **A1** u vodoravni položaj. Jednom rukom lagano podignite višenamjensku glavu **A1** prema gore, i pritisnite sklopku za otpuštanje **A8** drugom rukom. Gurnite višenamjensku glavu **A1** lagano dole, otpustite sklopku **A8** i polagano nagnite višenamjensku glavu **A1** prema dole u vodoravni položaj. Zaključavanje višenamjenske glave **A1** u vodoravnom položaju signalizira se zvukom škljocaja.
- Očistite upotrijebljene nastavke nakon svake upotrebe prema uputama u poglavlju ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.

MLJEVENJE MESA, PUNJENJE KOBASICA, PRAVLJENJE ĆUFTI I PRAVLJENJE KOLAČIĆA

Sastavljanje miješalice za hranu za rad s mlincem



Upozorenje:
Prije postavljanja ili uklanjanja dodataka, miješalica za hranu uvijek mora biti isključena i izvučena iz utičnice. Prilikom postavljanja ili uklanjanja dodataka na/iz višenamjenske glave **A1**, dok je miješalica za hranu priključena na električnu mrežu, može se dogoditi da se slučajno uključi i može uzrokovati ozbiljne ozljede.

Sastavljanje mlinca za mljevenje mesa (slike C i C_1)

- 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**.



Pažnja:
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 mlinca za pravljenje ćufti (slike C i C_2)

- 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 za ćufte **C13** na osovinu **C6** i provjerite da po obodu pravilno klizi u rupu u komori za mljevenje **C1**. Stavite stožasti nastavak **C14** na nastavak ćufti **C13**.
- Ugradite čitav sklop zavrtanjem navojnog prstena **C11** na komoru za mljevenje **C1**. Pritegnite navojni prsten **C11** odgovarajućom silom.

Sastavljanje mlinca za punjenje kobasica (slike C i C_3)

- 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 odvajač **C12** na osovinu **C6** i provjerite da po obodu pravilno klizi u rupu u komori za mljevenje **C1**. Stavite nastavak punjača kobasica **C15** na odvajač **C12**.
- Ugradite čitav sklop zavrtanjem navojnog prstena **C11** na komoru za mljevenje **C1**. Pritegnite navojni prsten **C11** odgovarajućom silom.

Sastavljanje mlinca za pravljenje keksa (slike C i C_4)

- 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 odvajač **C12** na osovinu **C6** i provjerite da po obodu pravilno klizi u rupu u komori za mljevenje **C1**. Umetnite držač nastavka za kekse **C16** u navojni prsten **C11**.
- Pritegnite navojni prsten **C11** zajedno s držačem nastavka za kekse **C16** na komoru za mljevenje **C1**. Pritegnite navojni prsten **C11** odgovarajućom silom.
- Dovršite sklapanje tako da umetnete nastavak za kekse **C17** u držač **C16.**

Montiranje sastavljenog mlinca na miješalicu za hranu (slika E)



Napomena:
Dolje opisani postupak odnosi se na mlinac sastavljen za mljevenje mesa kao i za pravljenje ćufti, punjenje kobasica i pravljenje keksa.

- Provjerite je li kuhinjski robot iskopčan iz električne utičnice. Višenamjenska glava **A1** mora biti spuštena u vodoravni položaj a nastavci **A12**, **A13** ili **A14** ili **A15** moraju biti uklonjeni s glave.
- Skinite prednji poklopac **A4** s višenamjenske glave **A1**. Najprije nježno povucite poklopac **A4** s višenamjenske glave **A1** a zatim ga uklonite povlačenjem prema dolje i istovremeno s višenamjenske glave **A1**.
- Postavite sastavljeni mlinac na prednji držač nastavaka **A3** pod kutom od 45° i pričvrstite ga u radni položaj okretanjem do kraja u smjeru suprotnom od kazaljki sata.
- Stavite lijevak od nehrđajućeg čelika **C4** na dovodnu cijev mlina za mljevenje **C2**, i postavite odgovarajuću posudu za sakupljanje hrane ispod mlinca. Možete koristiti posudu od nehrđajućeg čelika **A10** ili **A17**. Kada koristite mlinac za izradu ćufti ili kolačića, preporučamo korištenje pleha.

Pripremanje miješalice za hranu za rad s mlincem

Priprema za mljevenje mesa

- Prije mljevenja, 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**.



Pažnja:
Nikada nemojte pokušavati samljeti meso zajedno s kostima.
Potrebno je pustiti da se smrznuto meso odmrzne prije nego što se samelje.

Priprema za pravljenje ćufti

- Pripremite prethodno samljevenu smjesu za ćufte i stavite je u lijevak **C4**.

Priprema za punjenje kobasica

- Pripremite crijevo za kobasice koje ćete puniti prethodno mljevenim mesom i pustite da se namače 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 nataknite poput čarape na nastavak za punjenje kobasica **C15**.

Priprema za pravljenje keksa

- Pripremite tijesto i stavite u lijevak **C4**.
- Pomaknite nastavak za kekse **C17** ulijevo ili udesno da biste zadali željeni oblik keksa.

Upravljanje miješalicom za hranu s mlincem

- Prije spajanja miješalice za hranu na električnu utičnicu, uvijek provjerite je li pravilno sastavljena u skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku, i je li višenamjenska glava **A1** ispravno postavljena u vodoravni položaj.
- Ukopčajte električni kabel u električnu utičnicu. Kad se ukopča u električnu utičnicu, oglasit će se zvučnim signalom i zaslon **A7** će zasvijetliti. Indikator **B2** pokazuje brzinu 0 i indikator **B5** pokazuje vrijeme 00:00.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 7 09.10.2023 14:23:40

- Za podešavanje brzine, upotrijebite gumbe **B4** i **B3**. Indikator pribora **B1**, koji pokazuje prikladnu vrstu pribora za danu brzinu, također se mijenja kada je brzina postavljena. Preporučena postavka brzine za mlinac je 4-5, što pokazuje indikator **B1** na zaslonu **A7**.
- Potvrdite postavku brzine pritiskom na dodirnu tipku **B6**. Ponovnim pritiskom na tipku **B6**, miješalica za hranu se vraća u rad. Zaslon **A7** će početi odbrojavati proteklo vrijeme rada. Gumbi **B4** i **B3** se mogu koristiti za promjenu brzine tijekom rada.
- Uređaj se može pauzirati u bilo kojem trenutku pritiskom na tipku **B6**. Ponovnim pritiskom na tipku **B6** aparat se vraća u rad.



Pažnja:

Maksimalno vrijeme rada bez prekida je 10 minute. Zatim ostavite uređaj da se hladi otprilike 30 minuta.

Upute za mljevenje mesa

- 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 mlinca. Meso koje ostane u komori za mljevenje **C1** možete ukloniti mljevenjem kriške kruha ili peciva.

Upute za pravljenje ćufti

- 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. Ćufte su tradicionalno bliskoistočno jelo koje se priprema uglavnom od mljevenog mesa i žita.

Upute za punjenje kobasica

- 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 zalijepi za nastavak **C15**, treba ga ponovo namočiti vodom.



Upozorenje:

Nikada nemojte gurati mesnu smjesu prstima ili drugim predmetima. Uvijek upotrijebite isporučeni potiskivač **C5**.

Upute za pravljenje keksa

- Pomoću potiskivača **C5** gurajte tijesto kroz cijev za umetanje **C2**. Rezultat će biti tijesto u željenom obliku koji ste zadali pomoću nastavka za izradu keksa **C17**. Preporučujemo da stavite pladanj ili dlan ispod izguranog tijesta. Zatim izrežite oblikovano tijesto na manje komade.



Upozorenje:

Nikada nemojte gurati tijesto prstima ili drugim predmetima. Za to uvijek upotrijebite isporučeni potiskivač **C5**.

Završavanje rada s miješalicom za hranu s mlincem

- Za završetak rada pritisnite i držite gumb **B7** na 2 sekunde. Uređaj će prestati raditi i zaslon **A7** će prikazati zadane postavke, brzinu 0 i vrijeme 00:00. Miješalica za hranu će se automatski zaustaviti nakon 10 minuta rada, osim ako se njen rad ne zaustavi ranije.
- Kada završite s korištenjem uređaja, uvijek iskopčajte kabel napajanja iz utičnice. Uklonite iskorišteni pribor i očistite ga prema dolje navedenim uputama.

Uklanjanje mlinca

- Kada završite s upotrebom uređaja, uvijek provjerite je li procesor hrane isključen i izvucite kabel za napajanje iz utičnice.
- Da biste uklonili mlinac za meso s miješalice za hranu, prvo uklonite lijevak **C4**. Zatim pritisnite gumb **A2**, okrenite mlinac u smjeru kazaljki sata i povucite ga prema gore od višenamjenske glave **A1** kako biste ga uklonili. Nakon što uklonite mlinac, vratite poklopac prednjeg držača nastavka **A4** 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.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



Upozorenje:

Prije čišćenja ili održavanja miješalice za hranu, uvijek iskopčajte uređaj iz struje i pričekajte da se potpuno ohladi. Provjerite je li miješalica za hranu isključena i iskopčana iz električne utičnice.
Nikada nemojte koristiti kemikalije, metalnu ili silikonsku čeličnu vunu za pranje posuđa ili proizvode za čišćenje koji sadrže abrazivne materijale.
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 perilici posuđa!

- Prije čišćenja uvijek je potrebno ukloniti uklonjive dodatke s višenamjenske glave **A1** i zatim ih rastaviti ako se sastoje od više dijelova. Nikada nemojte rastavljati pribor dok je montiran na višenamjensku glavu **A1**. U slučaju da ste koristili zdjelu od nehrđajućeg čelika **A10** ili **A17** uklonite je iz jedinice postolja **A6**.
- Operite posudu od nehrđajućeg čelika **A10**/**A17**, poklopac **A16**/**A18**, pokrov **A11**, nastavke **A12**–**A15** i dijelove mlinca **C1**–**C17** u toplој vodi koristeći neutralan kuhinjski deterdžent. Ako ste umutili bjelanjke, prvo isperite posudu od nehrđajućeg čelika **A10**/**A17** i korištenu mutilicu **A12** pod hladnom vodom. Ako biste koristili toplu vodu, ostaci bjelanjka bi se stvrdnuli i uklanjanje bi bilo teže.
- Uklonjive dijelove koje ste oprali kuhinjskim deterdžentom temeljito isperite čistom vodom i ostavite da se prirodno osuše ili ih pažljivo obrišite finom krpom za brisanje.
- Dobro je namazati ploče za mljevenje **C8**–**C10** i oštricu za mljevenje **C7** standardnim uljem za kuhanje nakon upotrebe. Stavite kap ulja na čistu krpu i nježno obrišite površinu ploče ili oštrice za mljevenje.



Pažnja:

Kada rukujete pločama za mljevenje **C8**–**C10**, pločom za mljevenje **C7** i pužnom osovinom **C6**, obratite posebnu pozornost da se ne ozlijedite na oštre rezne rubove.

- Očistite vanjsku površinu miješalice za hranu samo suhom ili lagano navlaženom krpom. Dok to radite, pazite da voda ne uđe u upravljačku ploču sa zaslonom **A7**.
- Prednji držač nastavaka za mljevenje **A3** čistite isključivo suhom krpom za brisanje.
- Očistite kabel za napajanje miješalice suhom krpom za brisanje.

POHRANA UREĐAJA

- Provjerite je li miješalica za hranu isključena iz utičnice i je li pribor pravilno očišćen i potpuno suh.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 8 09.10.2023 14:23:40

- Miješalicu za hranu i njen pribor čuvajte na čistom, suhom mjestu izvan dohvata djece i životinja. Prije pohranjivanja, pričvrstite posudu od nehrđajućeg čelika **A10** ili **A17** u jedinicu postolja **A6** i nagnite višenamjensku glavu **A1** u vodoravni položaj.



Pažnja:
Nemojte izlagati miješalicu za hranu ekstremnim temperaturama, izravnoj sunčevoj svjetlosti, prekomjernoj vlazi, nemojte ju stavljati u pretjerano prašnjavo okruženje ili odlagati na bok, itd. Nemojte ostavljati mlinac za meso priključen na višenamjensku glavu **A1**. Nemojte stavljati ništa na pohranjeni uređaj.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Nazivni raspon napona	220–240 V
Nazivna frekvencija	50–60 Hz
Nazivna ulazna snaga	1.500 W
Težina (bez pribora)	6,8 kg
Ukupni volumen posude od nehrđajućeg čelika **A10**	6 l
Maksimalni kapacitet punjenja posude od nehrđajućeg čelika **A10**	4,5 l
Ukupni volumen posude od nehrđajućeg čelika **A17**	3,5 l
Maksimalni kapacitet punjenja posude od nehrđajućeg čelika **A17**	3 l
Maksimalno vrijeme neprekidnog rada	10 minuta
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.

CE Ovaj proizvod zadovoljava sve osnovne zahtjeve EU direktiva vezanih uz njega.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 9 09.10.2023 14:23:40

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.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2023

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 1 09.10.2023 14:23:40

- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί ώστε να μην τραυματιστείτε από τα αιχμηρά μέρη κατά τον χειρισμό της λεπίδας άλεσης του μύλου, ιδίως κατά την εγκατάσταση και την αφαίρεση του μύλου 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.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα εάν δεν πρόκειται να τη χρησιμοποιήσετε και εάν πρόκειται να την αφήσετε εκτεθειμένη, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και 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

- Προτού 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.
- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας πριν από τη χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι οι επαφές του φις 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 φις 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 ο ίδιος/η ίδια 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 αποσυνδέετέ 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.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 2 09.10.2023 14:23:40

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 ταπετσαρίας, μεμβράνης κ.λπ.
- 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.
- 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 αποσπώμενων 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. Μην ξεπλένετε ποτέ την κουζινομηχανή ή το καλώδιο τροφοδοσίας της με τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίζετε σε νερό.
- Προτού ξεκινήσετε τη συναρμολόγηση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι την έχετε απενεργοποιήσει και αποσυνδέσει από την πρίζα.
- Προτού τοποθετήσετε τα αφαιρούμενα αξεσουάρ στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι καθαρά και στεγνά και δεν φέρουν καμία φθορά. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με αξεσουάρ που έχει υποστεί ζημιά.
- Όταν γέρνετε προς τα κάτω την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών, πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα ώστε να μην μαγκώσουν τα δάχτυλά σας ανάμεσα στο εύκαμπτο και το άκαμπτο τμήμα της κουζινομηχανής.
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά και ότι η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών βρίσκεται στην οριζόντια θέση. Όταν χρησιμοποιείτε ένα αξεσουάρ που προορίζεται για ανάδευση, ζύμωμα ή χτύπημα υλικών, βεβαιωθείτε ότι το αξεσουάρ είναι βυθισμένο μέσα στο ανοξείδωτο μπολ 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 τραυματισμούς, αποφεύγετε την επαφή με τα περιστρεφόμενα μέρη της συσκευής.
- Τα περιστρεφόμενα μέρη καθυστερούν λίγο μέχρι να ακινητοποιηθούν τελείως μετά την απενεργοποίηση της συσκευής. Τα χέρια σας πρέπει να βρίσκονται διαρκώς σε ασφαλή απόσταση από τα περιστρεφόμενα μέρη της συσκευής.
- Ενόσω η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών είναι ασφαλισμένη στην οριζόντια θέση και η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα, πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί και να διατηρείτε τα χέρια σας σε ασφαλή απόσταση από τα μέρη που περιστρέφονται κατά τη χρήση.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μην τοποθετείτε τα χέρια σας, πιρούνια ή άλλα εργαλεία μέσα στο μπολ με τα υλικά, και μην πλησιάζετε μαλλιά, ρούχα, κ.λπ. στα περιστρεφόμενα μέρη της συσκευής. Αν ένα πιρούνι ή κάποιο άλλο σκεύος πέσει μέσα στην κανάτα ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, απενεργοποιήστε την αμέσως και αποσυνδέστε την από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι, κατά τη λειτουργία, δεν εισέρχονται μαλλιά, ρούχα ή άλλα αντικείμενα στον σωλήνα τροφοδοσίας της κρεατομηχανής. Μην τοποθετείτε τίποτα άλλο μέσα στο άνοιγμα πλήρωσης εκτός από τα υλικά προς επεξεργασία.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή άλλα αντικείμενα για να σπρώξετε τα υλικά μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας της κρεατομηχανής. Για το σκοπό αυτό, περιλαμβάνεται ως αξεσουάρ της συσκευής ένας πιεστήρας.
- Για να αποφύγετε τυχόν επικίνδυνες καταστάσεις, μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή για την επεξεργασία σκληρών υλικών όπως, για παράδειγμα, κόκαλα.
- Μην γέρνετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Ο καυτός ατμός ή το πιτσίλισμα από ζεστά τρόφιμα και υγρά μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Για τον λόγο αυτό, πρέπει να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε ζεστά υγρά και τρόφιμα.
- Οι επιφάνειες των αξεσουάρ που χρησιμοποιούνται μπορεί να είναι καυτές μετά τη χρήση. Μην αγγίζετε την καυτή επιφάνεια. Κατά τη μεταφορά του ανοξείδωτου μπολ, χρησιμοποιείτε τη χειρολαβή ή τις υποδοχές που προορίζονται για τον σκοπό αυτό. Στην περίπτωση που ο ανοξείδωτος κάδος δεν έχει χερούλια, χρησιμοποιείστε γάντια κουζίνας.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα εάν δεν πρόκειται να τη χρησιμοποιήσετε και εάν πρόκειται να την αφήσετε εκτεθειμένη, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και τη μετακίνησή της.
- Πριν από την αντικατάσταση εξαρτημάτων ή προσβάσιμων μερών που κινούνται κατά τη χρήση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.
- Μην συναρμολογείτε και μην αποσυναρμολογείτε ποτέ από τη συσκευή αξεσουάρ που αποτελούνται από περισσότερα μέρη.
- 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. Αυξημένη προσοχή απαιτείται επίσης όταν συναρμολογείτε την κρεατομηχανή, όταν αφαιρείτε τη λεπίδα άλεσης από τον θάλαμο άλεσης, αλλά και κατά τον καθαρισμό της συσκευής.
- Ο μέγιστος χρόνος συνεχούς λειτουργίας της συσκευής είναι 10 λεπτά. Προτού τη χρησιμοποιήσετε ξανά, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 30 λεπτά. Μην υπερβαίνετε τον μέγιστο χρόνο συνεχούς λειτουργίας και τηρείτε τον χρόνο που απαιτείται για να κρυώσει 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 κρυώσει 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 ασφαλισμένη στην οριζόντια θέση.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 3 09.10.2023 14:23:41

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 παραδώσετε 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 ΤΗΣ

A1 Περιστρεφόμενη κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών με σύστημα φωτισμού του ανοξείδωτου μπολ
A2 Κουμπί απελευθέρωσης της κρεατομηχανής από τη μπροστινή υποδοχή εξαρτημάτων
A3 Μπροστινή υποδοχή εξαρτημάτων της κρεατομηχανής
A4 Αφαιρούμενο κάλυμμα της μπροστινής υποδοχής για την κρεατομηχανή
A5 Στέλεχος προσάρτησης για χτυπητήρι, αναδευτήρα ή γάντζο ζύμης
A6 Βάση με επιφάνεια τοποθέτησης του ανοξείδωτου μπολ
A7 Πίνακας ελέγχου με οθόνη
A8 Μοχλός κλειδώματος/απασφάλισης της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών
A9 Αντιολισθητικά πέλματα
A10 Ανοξείδωτο μπολ για επεξεργασία τροφίμων με συνολική χωρητικότητα of 6 λίτρα
Η μέγιστη χωρητικότητα πλήρωσης του χώρου του ανοξείδωτου μπολ είναι 4,5 λίτρα.
A11 Διαφανές καπάκι 2 τεμαχίων για προστασία από πιτσίλισμα υλικών, με οπή για σταδιακή προσθήκη υλικών στο ανοξείδωτο μπολ **A10**/**A17**
A12 Χτυπητήρι
A13 Αναδευτήρας
A14 Γάντζος ζύμης
A15 Χτυπητήρι με σπάτουλα
A16 Καπάκι του ανοξείδωτου μπολ
για κάλυψη του ανοξείδωτου μπολ **A10** όταν θέλετε να φυλάξετε επεξεργασμένα τρόφιμα στο εσωτερικό του
A17 Ανοξείδωτος κάδος για επεξεργασία τροφίμων συνολικής χωρητικότητας 3.5 l
Η μέγιστη χωρητικότητα του ανοξείδωτου κάδου είναι 3 l.
A18 Το ανοξείδωτο καπάκι του κάδου χρησιμεύει για να σκεπάζετε τον ανοξείδωτο κάδο **A17** όταν θέλετε κρατήσετε μέσα σε αυτόν προσωρινά τα επεξεργασμένα υλικά.

Πίνακας ελέγχου με οθόνη

B1 Ένδειξη αξεσουάρ μεταβάλλεται ανάλογα με τη ρύθμιση ταχύτητας και εμφανίζει τα αξεσουάρ που είναι κατάλληλα για τη επιλεγμένη ταχύτητα
B2 Ένδειξη ταχύτητας υποδεικνύει τη ρυθμισμένη ταχύτητα
B3 Πλήκτρο αφής **–** για ρύθμιση της ταχύτητας και της διάρκειας λειτουργίας
B4 Πλήκτρο αφής **+** για ρύθμιση της ταχύτητας και της διάρκειας λειτουργίας
B5 Ένδειξη χρόνου λειτουργίας εμφανίζει τον χρόνο λειτουργίας που ρυθμίστηκε, που παρήλθε και που υπολείπεται
B6 Πλήκτρο αφής ⏻ χρησιμεύει στην ενεργοποίηση της λυχνίας φωτισμού για το ανοξείδωτο μπολ, στην επιβεβαίωση μιας επιλεγμένης ρύθμισης, και στην έναρξη, την παύση ή τον τερματισμό της λειτουργίας της συσκευής

Κρεατομηχανή

C1 Θάλαμος άλεσης
C2 Σωλήνας τροφοδοσίας
C3 Οπή εισαγωγής ελικοειδούς άξονα
C4 Χοάνη
C5 Πιεστήρας
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 (σουτζουκάκια)
C14 Κωνικό εξάρτημα
C15 Επιστόμιο για λουκάνικα
C16 Βάση κουπάτ μπισκότων
C17 Κουπάτ μπισκότων

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, κεφτέδων ή λουκάνικων, και για την παρασκευή μπισκότων.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια της κουζινομηχανής με ελαφρώς νωπό πανί φροντίζοντας να μην εισχωρήσει υγρασία στον πίνακα ελέγχου **A7**.
- Καθαρίστε την μπροστινή υποδοχή εξαρτημάτων του μύλου **A3** μόνο με στεγνό πανί.



Προειδοποίηση:
Μην ξεπλένετε ποτέ την κουζινομηχανή ή το καλώδιο τροφοδοσίας της με τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίζετε σε νερό.

- Πριν από την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα αφαιρούμενα μέρη των αξεσουάρ που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα ως εξής:
- Πλύντε σχολαστικά το ανοξείδωτο μπολ **A10** και **A17**, το καπάκι **A16** και **A18**, το κάλυμμα **A11**, τα εξαρτήματα **A12–A15** και τα μέρη του μύλου **C1–C17** με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων. Έπειτα ξεπλύνετέ τα με καθαρό νερό και αφήστε τα να στεγνώσουν ή σκουπίστε τα με πετσέτα.



Προειδοποίηση:
ΟΥΤΕ η κουζινομηχανή ΟΥΤΕ άλλα μέρη ή αξεσουάρ της συσκευής έχουν σχεδιαστεί για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων!
Όταν καθαρίζετε τους δίσκους άλεσης **C8–C10**, τη λεπίδα άλεσης **C7** και τον ελικοειδή άξονα **C6**, πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί ώστε να μην τραυματιστείτε από τις αιχμηρές ακμές κοπής.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 4 09.10.2023 14:23:41

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 ρίξει κάτω. Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή στην άκρη του πάγκου ή του τραπεζιού, γιατί οι δονήσεις κατά τη λειτουργία μπορεί να τη μετατοπίσουν και να τη ρίξουν κάτω.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΜΟΤΕΡ

- Το μοτέρ της κουζινομηχανής διαθέτει μηχανισμό ασφαλείας που το προστατεύει από ζημιές σε περίπτωση που 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. Το μήνυμα σφάλματος E2 εμφανίζεται στην οθόνη **A7**. 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

Πλανητικο συστημα αναμειξης

- η κουζινομηχανή είναι εξοπλισμένη με πλανητικό σύστημα ανάμειξης, 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 ανάμειξη όλων των υλικών στο εσωτερικό του ανοξείδωτου μπολ.

Επιλογή τύπου εξαρτήματος

Τύπος εξαρτήματος	**Λειτουργία**
Χτυπητήρι **A12**	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.
Αναδευτήρας **A13**	Χρησιμοποιείται για την ανάδευση ρευστής και μεσαίας ρευστότητας ζύμης χωρίς μαγιά, για να προετοιμάσετε σάλτσες, κρέμες ή μείγματα κέικ, για να αναμείξετε βούτυρο με ζάχαρη κ.λπ. Μην τον χρησιμοποιείτε για να ζυμώσετε σφιχτές ζύμες.
Γάντζος ζύμης **A14**	Χρησιμοποιείται για το ζύμωμα διαφόρων τύπων ζύμης, συμπεριλαμβανομένης της βαριάς και σφιχτής ζύμης, όπως για παράδειγμα ζύμη για ψωμί, ζύμη για πίτσα, νωπή ζύμη ζαχαροπλαστικής κ.λπ.
Αναδευτήρας με σπάτουλα **A15**	Χρησιμοποιείται με τον ίδιο τρόπο όπως ο αναδευτήρας **A13**. Διαθέτει πρόσθετη σπάτουλα που σταδιακά σκουπίζει το τοίχωμα του ανοξείδωτου μπολ ώστε η επεξεργασία όλων των υλικών να γίνεται με ακόμη πιο αποτελεσματικό τρόπο.

Συναρμολόγηση της κουζινομηχανής για λειτουργία με τον γάντζο ζύμης, το χτυπητήρι ή τον αναδευτήρα (εικ. D)

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 αξεσουάρ από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**, ενόσω η κουζινομηχανή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο, υπάρχει κίνδυνος ακούσιας ενεργοποίησης της συσκευής και πρόκλησης σοβαρών τραυματισμών.

- Βεβαιωθείτε ότι η κουζινομηχανή είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα. Το κάλυμμα **A4** πρέπει να είναι τοποθετημένο στη θέση του.
- Με το ένα χέρι, ωθήστε απαλά προς τα κάτω την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** και με το άλλο πιέστε την απελευθέρωση κλειδώματος **A8**. Με αυτήν την ενέργεια απελευθερώνεται η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**. Γείρετε αργά την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** προς τα επάνω μέχρι τέρμα έως ότου ασφαλίσει στην ανοιχτή θέση. Αυτό υποδεικνύεται από έναν ήχο κλικ.
- Εισαγάγετε το ανοξείδωτο μπολ **A10** ή **A17** στη βάση **A6** και ασφαλίστε περιστρέφοντάς την δεξιόστροφα. Η φορά ασφάλισης του ανοξείδωτου μπολ υποδεικνύεται επίσης πάνω στη βάση **A6**. Όταν το ανοξείδωτο μπολ συνδεθεί σωστά στη βάση **A6**, δεν μπορεί να ανασηκωθεί ξεχωριστά.
- Ανάλογα με την επιθυμητή χρήση, επιλέξτε τον κατάλληλο τύπο αξεσουάρ και περάστε το πάνω στον άξονα **A5** ώστε το σχήμα του άκρου του αξεσουάρ να αντιστοιχεί στο σχήμα του άκρου του άξονα **A5**. Ωθήστε το εξάρτημα πάνω στον άξονα **A5** μέχρι τέρμα και, ταυτόχρονα, στρέψτε το αριστερόστροφα μέχρι μέχρι τέρμα. Στη συνέχεια, τραβήξτε απαλά το άκρο του εξαρτήματος προς τα κάτω για να το ασφαλίσετε στη θέση του.
- Γεμίστε το ανοξείδωτο μπολ με τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε. Συνεχίστε όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Προσθήκη υλικών στο μπολ».
- Με το ένα χέρι, ανασηκώστε απαλά την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** και με το άλλο πιέστε την απελευθέρωση κλειδώματος **A8**. Ωθήστε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** απαλά προς τα κάτω, απελευθερώστε τον μηχανισμό κλειδώματος **A8** και γείρετε αργά την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** προς την οριζόντια θέση. Το κλείδωμα της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών **A1** στη σωστή θέση υποδεικνύεται από έναν χαρακτηριστικό ήχο «κλικ».

Προσοχή:
Όταν γέρνετε προς τα κάτω την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**, πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα ώστε να μην μαγκώσουν τα δάχτυλά σας ανάμεσα στο εύκαμπτο και το άκαμπτο τμήμα της κουζινομηχανής.

- Τοποθετήστε το διαφανές κάλυμμα **A11** πάνω στο ανοξείδωτο μπολ. Το διαφανές κάλυμμα αποτελείται από ένα εξωτερικό καπάκι και μια χοάνη για την προσθήκη υλικών. Αρχικά, τοποθετήστε το εξωτερικό καπάκι πάνω στο ανοξείδωτο μπολ ώστε να εφαρμόσει περιμετρικά στο ανοξείδωτο μπολ και, στη συνέχεια, στρέψτε το ώστε να μπορείτε να τοποθετήσετε πάνω του τη χοάνη. Έπειτα, προσαρμόστε τη χοάνη στο εξωτερικό καπάκι. Στρέψτε το συναρμολογημένο κάλυμμα **A11** ώστε να μπορείτε με ευκολία να προσθέσετε υλικά στο ανοξείδωτο μπολ.

Προσθήκη υλικών στη γαβάθα

- Τοποθετήστε τα υλικά που θέλετε να επεξεργαστείτε μέσα στο ανοξείδωτο μπολ. Μην γεμίζετε το ανοξείδωτο μπολ πάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης. Η μέγιστη χωρητικότητα πλήρωσης του ανοξείδωτου μπολ **A10** είναι 4,5 λίτρα. Μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 1 kg πυκνής, βαριάς ζύμης τη φορά. Η μέγιστη χωρητικότητα του ανοξείδωτου κάδου **A17** είναι 3 l.
- Εάν προστεθεί ανεπαρκής ποσότητα υλικών στο μπολ 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.

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 5 09.10.2023 14:23:41

Υλικά/ Τύπος ζύμης	Ελάχιστη ποσότητα		Μέγιστη ποσότητα	
	Ανοξείδωτο μπολ A10	Ανοξείδωτο μπολ A17	Ανοξείδωτο μπολ A10	Ανοξείδωτο μπολ A17
Ασπράδια αυγού	4 τμχ.		12 τεμάχια	8 τεμάχια
Κρέμα σαντιγί	200 ml		800 ml	500 ml
Μείγμα κέικ, κ.λπ.	200 g		2 700 g	1 800 g
Ζύμη για ψωμί, ζύμη για πίτσα, νωπή ζύμη ζαχαροπλαστικής κ.λπ.	200 g		1 000 g	650 g

- Όταν επεξεργάζεστε μαγιά ή προζύμι, θα πρέπει να έχετε υπόψη ότι κατά τη ζύμωση αυξάνεται ο όγκος τους. Θα πρέπει να προβλέπεται επαρκής χώρος στο εσωτερικό του μπολ για τη διαδικασία ζύμωσης.

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 και ότι η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** είναι τοποθετημένη στην οριζόντια θέση.
-

Προσοχή:
Όταν η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** δεν έχει ασφαλίσει σωστά στην οριζόντια θέση, ο μηχανισμός ασφαλείας δεν επιτρέπει την εκκίνηση της κουζινομηχανής μόλις αυτή συνδεθεί στην πρίζα.

- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα. Όταν συνδεθεί σε μια πρίζα, θα εκπέμψει έναν ήχο μπιπ και η οθόνη **A7** θα ανάψει. Η ένδειξη **B2** υποδεικνύει τη βαθμίδα ταχύτητας 0 και η ένδειξη **B5** τον χρόνο 00:00. Ο φωτισμός του ανοξείδωτου μπολ είναι απενεργοποιημένος. Ενεργοποιήστε και απενεργοποιήστε τον φωτισμό του ανοξείδωτου μπολ με το πλήκτρο αφής **B6** στη λειτουργία προεπιλεγμένων ρυθμίσεων, όταν στην οθόνη **A7** εμφανίζεται η βαθμίδα ταχύτητας 0 και ο χρόνος 00:00. Για να ενεργοποιήσετε τον φωτισμό, πατήστε μια φορά το πλήκτρο αφής **B6**. Αν παραλείψετε αυτό το βήμα, μόλις η κουζινομηχανή τεθεί σε λειτουργία θα ενεργοποιηθεί ο αυτόματος φωτισμός.
- Για να ρυθμίσετε την ταχύτητα, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα αφής **B4** και **B3**. Η ταχύτητα μπορεί να ρυθμιστεί σε εύρος από 1 έως 7. Στη λειτουργία ρύθμισης ταχύτητας αναβοσβήνει η ένδειξη **B2**. Όταν η επιλεγμένη ταχύτητα είναι 0, ανάβει η ένδειξη **B2**. Η ένδειξη αξεσουάρ **B1**, που υποδεικνύει τον κατάλληλο τύπο αξεσουάρ για την επιλεγμένη ταχύτητα, αλλάζει ταυτόχρονα κάθε φορά που ρυθμίζεται η ταχύτητα.

Σημείωση:
Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της ταχύτητας ανά πάσα στιγμή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Συνιστούμε να ξεκινάτε πάντα από τη χαμηλότερη ρύθμιση ταχύτητας. Μόλις τα υλικά αναμειχθούν καλά μεταξύ τους, αυξήστε την ταχύτητα στην απαιτούμενη βαθμίδα. Συνιστούμε η επεξεργασία των ρευστών ζυμών να γίνεται σε χαμηλότερη ταχύτητα. Με αυτόν τον τρόπο, προλαμβάνεται το πιτσίλισμα από την ανάμειξη των υλικών. Ο χρόνος επεξεργασίας είναι μόνο μερικά λεπτά. Οι συνιστώμενοι χρόνοι επεξεργασίας τροφίμων και οι συνιστώμενες ρυθμίσεις ταχύτητας παρουσιάζονται στον πίνακα «Σύντομος οδηγός για την επεξεργασία υλικών».

- Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση ταχύτητας πατώντας το πλήκτρο αφής **B6**. Η ένδειξη χρόνου λειτουργίας **B5** αρχίζει να αναβοσβήνει.
- Σε περίπτωση που δεν θέλετε να ρυθμίσετε τον χρόνο λειτουργίας, πατήστε ξανά το πλήκτρο αφής **B6** για να τεθεί η κουζινομηχανή σε λειτουργία. Στην οθόνη **A7** ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου λειτουργίας που έχει παρέλθει.
- Σε περίπτωση που θέλετε να ρυθμίσετε τον χρόνο λειτουργίας, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα αφής **B4** και **B3**. Ο χρόνος που εμφανίζεται στην οθόνη **A7** αλλάζει ανά διαστήματα ενός λεπτού. Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας που μπορεί να οριστεί είναι τα 10 λεπτά. Για να επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις, πατήστε το πλήκτρο αφής **B6**. Η κουζινομηχανή ξεκινά και στην οθόνη **A7** ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου που υπολείπεται μέχρι το τέλος.

Προσοχή:
Ο μέγιστος χρόνος συνεχόμενης λειτουργίας είναι 10 λεπτά. Στη συνέχεια, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά.
Μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 1 kg πυκνής, βαριάς ζύμης τη φορά.
Όταν ζυμώνετε μεγαλύτερες δόσεις από σφιχτή, βαριά ζύμη, μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία για περισσότερο από 5 λεπτά.

- Δεν μπορείτε να προσαρμόστε τον επιλεγμένο χρόνο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Μπορείτε να αλλάξετε την ταχύτητα με τα πλήκτρα αφής **B4** και **B3** ώστε τα υλικά να ενσωματωθούν αρχικά σε χαμηλότερη ταχύτητα και να ακολουθήσει η επεξεργασία τους στην απαιτούμενη υφή με επιλογή της αντίστοιχης ταχύτητας.
- Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία ανά πάσα στιγμή πατώντας το κουμπί **B6**. Στην οθόνη **A7** εμφανίζεται ο χρόνος λειτουργίας που έχει ρυθμιστεί, ο χρόνος που έχει παρέλθει ή ο υπολειπόμενος χρόνος λειτουργίας. Πατώντας ξανά το κουμπί **B6**, μπορείτε να επαναφέρετε την κουζινομηχανή σε λειτουργία.

Προσοχή:
Μην γέρνετε σε ανοιχτή θέση την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** κατά τη λειτουργία της συσκευής. Σε περίπτωση που απασφαλίσετε ή γείρετε σε ανοιχτή θέση την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ο μηχανισμός ασφαλείας διακόπτει αυτόματα τη λειτουργία της συσκευής. Οι τιμές που εμφανίζονται στην οθόνη **A7** αναβοσβήνουν. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δεν πρέπει να τοποθετούνται αντικείμενα όπως κουτάλια, μαχαίρια κουζίνας, πιρούνια κ.λπ. μέσα στο ανοξείδωτο μπολ, καθώς ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά στη συσκευή.

- Για να τερματίσετε τη λειτουργία της συσκευής, πατήστε ανά πάσα στιγμή παρατεταμένα το κουμπί **B6** για 2 δευτερόλεπτα. Η συσκευή σταματά να λειτουργεί και στην οθόνη **A7** εμφανίζονται οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις, η βαθμίδα ταχύτητας 0 και ο χρόνος 00:00.
- Σε περίπτωση που δεν ρυθμίστηκε ο χρόνος λειτουργίας, μετά την επεξεργασία των υλικών στην απαιτούμενη υφή, τερματίστε τη λειτουργία της συσκευής πατώντας παρατεταμένα το κουμπί **B6** για 2 δευτερόλεπτα. Η κουζινομηχανή σταματά μετά από 10 λεπτά, εκτός εάν η λειτουργία της διακοπεί νωρίτερα.
- Αν δεν ρυθμίστηκε χρόνος λειτουργίας, μόλις ο επιλεγμένος χρόνος παρέλθει, η κουζινομηχανή σταματά αυτόματα, εκτός εάν η λειτουργία της διακοπεί νωρίτερα με το κουμπί **B6**.
- Μόλις ολοκληρώνετε τη χρήση της συσκευής, αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Αφαιρέστε τα αξεσουάρ που χρησιμοποιήθηκαν και καθαρίστε τα σύμφωνα με τις οδηγίες που ακολουθούν.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 6 09.10.2023 14:23:41

Σύντομος οδηγός για την επεξεργασία υλικών

Εξάρτημα	Υλικά	Ελάχιστη ποσότητα		Μέγιστη ποσότητα		Συνιστώμενη ταχύτητα	Συνιστώμενος χρόνος επεξεργασίας
		Ανοξείδωτο μπολ A10	Ανοξείδωτο μπολ A17	Ανοξείδωτο μπολ A10	Ανοξείδωτο μπολ A17		
Χτυπητήρι **A12**	Ασπράδια αυγού	4 τμχ.		12 τμχ.	8 ks	5-7	2-4 λεπτά
	Κρέμα σαντιγί	200 ml		800 ml	500 ml	5-7	2-8 λεπτά
Αναδευτήρας **A13** ή αναδευτήρας με σπάτουλα **A15**	Μείγμα κέικ, κ.λπ.	200 g		2 700 g	1 800 g	2-4	3-5 λεπτά
Γάντζος ζύμης **A14**	Ζύμη για ψωμί, ζύμη για πίτσα, νωπή ζύμη ζαχαροπλαστικής κ.λπ.	200 g		1 000 g	650 g	1-3	3-6 λεπτά

Σημείωση:

Οι παραπάνω ταχύτητες και χρόνοι επεξεργασίας αναφέρονται ενδεικτικά. Για να μην πετάγονται υλικά έξω από το ανοξείδωτο μπολ, επιλέξτε αρχικά βαθμίδα ταχύτητας 1 ή 2. Στη συνέχεια, επιλέξτε υψηλότερη ταχύτητα, όπως απαιτείται.
Για τον γάντζο ζύμης **A14** δεν συνιστάται να ρυθμίζετε την ταχύτητα σε ψηλότερες βαθμίδες από εκείνες που ορίζονται στον Πίνακα.
Για την ευκολότερη ανάμειξη ζύμης συνιστάται η χρήση μαλακής μαργαρίνης ή βουτύρου.
Όταν χτυπάτε ασπράδια αυγών, το ανοξείδωτο μπολ **A10**/**A17** και το χτυπητήρι **A12** 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 ομοιόμορφη μαρέγκα.
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 χρειαστεί να αφαιρέσετε υλικά ή αν τα υλικά (π.χ. ζύμη) κολλήσουν πάνω στα τοιχώματα του μπολ και πρέπει να τα αφαιρέσετε, σταματήστε την κουζινομηχανή πατώντας παρατεταμένα το κουμπί **B6** για 2 δευτερόλεπτα. **Προσοχή:** Η διακοπή της λειτουργίας της συσκευής καταργεί όλες τις προηγούμενες ρυθμίσεις.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.
- Σε περίπτωση που χρησιμοποιήσατε το κάλυμμα **A11**, αφαιρέστε πρώτα τη χοάνη και μετά το εξωτερικό καπάκι. Στη συνέχεια, γείρετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** για να ανοίξει. Βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει καλά στην επάνω ανοιχτή θέση και αφαιρέστε μέρος των υλικών ή ξεκολλήστε, αν χρειαστεί, τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ. Για τον σκοπό αυτόν, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια κοινή σπάτουλα μαγειρικής.
- Βεβαιωθείτε ότι στο ανοξείδωτο μπολ έχετε τοποθετήσει μόνο υλικά που μπορείτε να επεξεργαστείτε και επαναφέρετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** στη θέση λειτουργίας. Τοποθετήστε το κάλυμμα **A11** ξανά στη θέση του. Συνδέστε την κουζινομηχανή σε μια πρίζα. Επιλέξτε τις απαιτούμενες ρυθμίσεις και συνεχίστε την επεξεργασία των υλικών.

Αφαίρεση των αξεσουάρ

- Μόλις ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η κουζινομηχανή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Σε περίπτωση που χρησιμοποιήσατε το διαφανές κάλυμμα **A11**, αφαιρέστε πρώτα τη χοάνη και μετά το εξωτερικό καπάκι.
- Με το ένα χέρι, ωθήστε απαλά προς τα κάτω την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** και με το άλλο πιέστε την απελευθέρωση κλειδώματος **A8**. Με αυτήν την ενέργεια απελευθερώνεται η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**. Γείρετε αργά την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** προς τα επάνω μέχρι τέρμα έως ότου ασφαλίσει στην ανοιχτή θέση. Αυτό υποδεικνύεται από έναν ήχο κλικ.
- Ωθήστε 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 τον άξονα **A5**.
- Περιστρέψτε το ανοξείδωτο μπολ αριστερόστροφα και αφαιρέστε το με προσοχή από τη βάση **A6**.
- Αφού αφαιρέσετε το αξεσουάρ και απομακρύνετε το ανοξείδωτο μπολ από τη βάση **A6**, θα πρέπει να ρυθμίσετε ξανά την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** στην οριζόντια θέση. Με το ένα χέρι, ανασηκώστε απαλά την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** και με το άλλο πιέστε την απελευθέρωση κλειδώματος **A8**. Ωθήστε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** απαλά προς τα κάτω, απελευθερώστε τον μηχανισμό κλειδώματος **A8** και γείρετε αργά την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** προς την οριζόντια θέση. Το κλείδωμα της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών **A1** στην οριζόντια θέση υποδεικνύεται από έναν χαρακτηριστικό ήχο «κλικ».
- Καθαρίζετε τα χρησιμοποιημένα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση, σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο κεφάλαιο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.

ΆΛΕΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣ, ΓΕΜΙΣΜΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΩΝ, ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΙΜΠΕ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ

Συναρμολόγηση της κουζινομηχανής για λειτουργία με τον μύλο

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 αξεσουάρ από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**, ενόσω η κουζινομηχανή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο, υπάρχει κίνδυνος ακούσιας ενεργοποίησης της συσκευής και πρόκλησης σοβαρών τραυματισμών.

Συναρμολόγηση του μύλου για άλεση κρέατος (εικ. C και C_1)

- 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 έναν δίσκο άλεσης **C8**, **C9** ή **C10** ανάλογα με την επιθυμητή υφή άλεσης. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος άλεσης εφαρμόζει καλά περιμετρικά μέσα στην οπή που υπάρχει στον θάλαμο άλεσης **C1**.

Προσοχή:

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 παρασκευή κίμπε (εικ. C και C_2)

- 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.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 7 09.10.2023 14:23:42

- 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 γέμισμα λουκάνικων (εικ. C και C_3)

- 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 παρασκευή μπισκότων (εικ. C και C_4)

- 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 μπισκότων **C16** πάνω στον θάλαμο άλεσης **C1**. Σφίξτε καλά τον βιδωτό δακτύλιο **C11** ασκώντας την απαιτούμενη δύναμη.
- Ολοκληρώστε τη συναρμολόγηση εισάγοντας το κουπάτ μπισκότων **C17** μέσα στη βάση **C16.**

Στερέωση του συναρμολογημένου μύλου στην κουζινομηχανή (εικ. E)

Σημείωση:
Η διαδικασία που περιγράφεται παρακάτω ισχύει για τον μύλο όταν συναρμολογείται για την άλεση κρέατος και την παρασκευή κίμπε, το γέμισμα λουκάνικων και την παρασκευή μπισκότων.

- Βεβαιωθείτε ότι η κουζινομηχανή είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα. Η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** πρέπει να έχει κλίση προς τα κάτω, στην οριζόντια θέση, και τα εξαρτήματα **A12**, **A13** ή **A14** ή **A15** θα πρέπει να έχουν αφαιρεθεί.
- Αφαιρέστε το μπροστινό κάλυμμα **A4** από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**. Πρώτα, τραβήξτε απαλά το κάλυμμα **A4** για να αποσπαστεί από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** και έπειτα αφαιρέστε το τραβώντας ταυτόχρονα προς τα κάτω και αντίθετα από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**.
- Τοποθετήστε τον συναρμολογημένο μύλο πάνω στην μπροστινή υποδοχή εξαρτημάτων **A3** σε γωνία 45° και ασφαλίστε τον στη θέση λειτουργίας στρέφοντάς τον αριστερόστροφα μέχρι τέρμα.
- 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 **A10** ή **A17**. Όταν χρησιμοποιείτε τον μύλο για την παρασκευή κίμπε ή μπισκότων, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε έναν δίσκο.

Προετοιμασία της κουζινομηχανής για χρήση με τον μύλο

Προετοιμασία για την άλεση κρέατος

- Πριν από την άλεση, αφαιρέστε όλα τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους, και κόψτε το κρέας σε κομμάτια μεγέθους 2 × 2 × 6 cm, ώστε να περάσουν άνετα μέσα από τον σωλήνα τροφοδοσίας **C2**.

Προσοχή:
Μην προσπαθήσετε ποτέ να αλέσετε κρέας μαζί με τα κόκαλα.
Τα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να ξεπαγώσουν πλήρως προτού τα αλέσετε.

Προετοιμασία για κίμπε

- Παρασκευάστε ένα μείγμα προαλεσμένου κρέατος για κίμπε και τοποθετήστε το πάνω στη χοάνη **C4**.

Προετοιμασία για γέμισμα λουκάνικων

- Ετοιμάστε ένα τεχνητό έντερο το οποίο θα γεμίσετε με προαλεσμένο κρέας, και αφήστε το να μουλιάσει σε χλιαρό νερό για περίπου 10 λεπτά. Τοποθετήστε το μείγμα κιμά επάνω στη χοάνη **C4**. Βγάλτε το τεχνητό έντερο παρασκευής αλλαντικών από το νερό, σουβλίστε ή δέστε το ένα άκρο του και περάστε το άλλο άκρο σαν μια κάλτσα επάνω στο επιστόμιο για λουκάνικα **C15**.

Προετοιμασία για την παρασκευή μπισκότων

- Ετοιμάστε τη ζύμη και τοποθετήστε την πάνω στη χοάνη **C4**.
- Περάστε το κουπάτ μπισκότων **C17** προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά για να ρυθμίσετε το επιθυμητό σχήμα μπισκότων.

Χειρισμός της κουζινομηχανής με τον μύλο

- Προτού συνδέσετε την κουζινομηχανή στην πρίζα, ελέγχετε πάντα ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης και ότι η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** είναι σωστά ασφαλισμένη στην οριζόντια θέση.
- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα. Όταν συνδεθεί σε μια πρίζα, θα εκπέμψει έναν ήχο μπιπ και η οθόνη **A7** θα ανάψει. Η ένδειξη **B2** υποδεικνύει τη βαθμίδα ταχύτητας 0 και η ένδειξη **B5** τον χρόνο 00:00.
- Για να ρυθμίσετε την ταχύτητα, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα αφής **B4** και **B3**. Η ένδειξη αξεσουάρ **B1**, που υποδεικνύει τον κατάλληλο τύπο αξεσουάρ για την επιλεγμένη ταχύτητα, αλλάζει κάθε φορά που ρυθμίζεται η ταχύτητα. Η συνιστώμενη ρύθμιση ταχύτητα για τον μύλο είναι 4–5, όπως υποδεικνύεται από την ένδειξη **B1** στην οθόνη **A7**.
- Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση ταχύτητας πατώντας το πλήκτρο αφής **B6**. Πατώντας ξανά το κουμπί **B6**, μπορείτε να επαναφέρετε την κουζινομηχανή σε λειτουργία. Στην οθόνη **A7** προβάλλεται η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου λειτουργίας που έχει παρέλθει. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα πλήκτρα αφής **B4** και **B3** για να αλλάξετε την ταχύτητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία ανά πάσα στιγμή πατώντας το κουμπί **B6**. Πατώντας ξανά το κουμπί **B6**, μπορείτε να επαναφέρετε την κουζινομηχανή σε λειτουργία.

Προσοχή:
Ο μέγιστος χρόνος συνεχόμενης λειτουργίας είναι 10 λεπτά. Στη συνέχεια, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά.

Οδηγίες για την άλεση κρέατος

- Σταδιακά, προσθέστε τα κομμάτια του κρέατος στο σωλήνα τροφοδοσίας **C2** και σπρώξτε τα κάτω με τον πιεστήρα **C5**. Προσέξτε να μην αποφράξετε τον σωλήνα τροφοδοσίας **C2** με υπερβολικά μεγάλη ποσότητα κρέατος. Μην επεξεργάζεστε περισσότερα από 5 kg κρέατος ανά δόση. Ο χρόνος επεξεργασίας είναι μόνο μερικά λεπτά.

Προειδοποίηση:
Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή άλλα αντικείμενα για να πιέσετε μέσα το κρέας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα **C5** που παρέχεται.

- Ο κιμάς 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.

Οδηγίες για την παρασκευή κίμπε

- Σταδιακά, προσθέστε το μείγμα προαλεσμένου κρέατος μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας **C2** και σπρώξτε το με τον πιεστήρα **C5**.
- Το αποτέλεσμα θα είναι ένας κενός σωλήνας κρέατος, ο οποίος στη συνέχεια κόβεται σε μικρότερα κομμάτια. Το κίμπε είναι ένα παραδοσιακό πιάτο από τη Μέση Ανατολή που παρασκευάζεται κατά κανόνα από κιμά και πλιγούρι.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 8 09.10.2023 14:23:42

Οδηγίες για γέμισμα λουκάνικων

- Με το ένα χέρι συγκρατήστε το τεχνητό έντερο πάνω στο εξάρτημα **C15** και χρησιμοποιήστε το άλλο χέρι για να σπρώξετε το μείγμα κιμά με τον πιεστήρα **C5** μέσα από τον σωλήνα τροφοδοσίας του μύλου **C2**. Εάν το τεχνητό έντερο παρασκευής αλλαντικών κολλήσει στο εξάρτημα **C15**, πρέπει να το υγράνετε με νερό ξανά.



Προειδοποίηση:

ΝΜην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή άλλα αντικείμενα για να πιέσετε μέσα το μείγμα κρέατος. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα **C5** που παρέχεται.

Οδηγίες για την παρασκευή μπισκότων

- Χρησιμοποιήστε τον πιεστήρα **C5** για να πιέσετε τη ζύμη μέσα από το 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 φορμαρισμένη ζύμη σε μικρότερα κομμάτια.



Προειδοποίηση:

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή άλλα αντικείμενα για να πιέσετε μέσα τη ζύμη. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα **C5** που παρέχεται.

Τερματισμός λειτουργίας της κουζινομηχανής με τον μύλο

- Για να τερματίσετε τη λειτουργία, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί **B7** για 2 δευτερόλεπτα. Η συσκευή σταματά να λειτουργεί και στην οθόνη **A7** εμφανίζονται οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις, η βαθμίδα ταχύτητας 0 και ο χρόνος 00:00. Η κουζινομηχανή σταματά αυτόματα μετά από 10 λεπτά, εκτός εάν η λειτουργία της διακοπεί νωρίτερα.
- Μόλις ολοκληρώνετε τη χρήση της συσκευής, αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Αφαιρέστε τα αξεσουάρ που χρησιμοποιήθηκαν και καθαρίστε τα σύμφωνα με τις οδηγίες που ακολουθούν.

Αφαίρεση του μύλου

- Μόλις ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η κουζινομηχανή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Για να αποσυναρμολογήσετε την κρεατομηχανή από την κουζινομηχανή, 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 **A4** στη θέση του.
- Όταν αποσυναρμολογήσετε την κρεατομηχανή στα επιμέρους τμήματά της, εκτελέστε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά.
- Καθαρίζετε τα χρησιμοποιημένα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση, σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο κεφάλαιο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



Προειδοποίηση:

Πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση, αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα και αφήνετέ τη να κρυώσει εντελώς. Βεβαιωθείτε ότι η κουζινομηχανή είναι απενεργοποιημένη προτού την αποσυνδέσετε από την πρίζα.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χημικά, συρματάκια από μέταλλο ή σιλικόνη για το πλύσιμο των πιάτων ή προϊόντα καθαρισμού που περιέχουν διαβρωτικούς παράγοντες. Σε αντίθετη περίπτωση, ενδέχεται να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια της συσκευής ή των αξεσουάρ της.

Μην ξεπλένετε ποτέ την κουζινομηχανή ή το καλώδιο τροφοδοσίας της με τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίζετε σε νερό.

ΟΥΤΕ η κουζινομηχανή ΟΥΤΕ άλλα μέρη ή αξεσουάρ της συσκευής έχουν σχεδιαστεί για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων!

- Πριν από τον καθαρισμό θα πρέπει να αφαιρείτε από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** τα αποσπώμενα αξεσουάρ και, στη συνέχεια, να τα αποσυναρμολογείτε αν αποτελούνται από περισσότερα μέρη. Μην αποσυναρμολογείτε ποτέ ένα αξεσουάρ ενόσω είναι συνδεδεμένο στην κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**. Σε περίπτωση που χρησιμοποιήθηκε το ανοξείδωτο μπολ **A10** ή **A17**, αφαιρέστε το από τη βάση **A6**.
- Πλύντε σχολαστικά το ανοξείδωτο μπολ **A10**/**A17**, το καπάκι **A16**/**A18**, το κάλυμμα **A11**, τα εξαρτήματα **A12–A15** και τα μέρη του μύλου **C1–C17** με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων. Εάν έχετε χτυπήσει ασπράδια αυγών, ξεπλύνετε πρώτα το ανοξείδωτο μπολ **A10**/**A17** και το χτυπητήρι **A12** κάτω από κρύο νερό. Εάν χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό, τα υπολείμματα από τα ασπράδια θα σκληρύνουν και η αφαίρεσή τους θα είναι πιο δύσκολη.
- Ξεπλύντε σχολαστικά τα αποσπώμενα μέρη που πλύνατε με απορρυπαντικό κουζίνας, χρησιμοποιώντας καθαρό νερό και αφήστε τα να στεγνώσουν ή σκουπίστε τα προσεκτικά με μια λεπτή πετσέτα.
- Μετά από κάθε χρήση, συνιστάται να περνάτε τους δίσκους άλεσης **C8–C10** και τη λεπίδα άλεσης **C7** με μαγειρικό λάδι. Ρίξτε μια σταγόνα λάδι σε ένα καθαρό πανάκι και περάστε προσεκτικά την επιφάνεια του δίσκου ή της λεπίδας άλεσης.



Προσοχή:

Όταν χειρίζεστε τους δίσκους άλεσης **C8–C10**, τη λεπίδα άλεσης **C7** και τον ελικοειδή άξονα **C6**, πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί ώστε να μην τραυματιστείτε από τις αιχμηρές ακμές κοπής.

- Καθαρίζετε την εξωτερική επιφάνεια της κουζινομηχανής με ελαφρώς νωπό πανί. Κατά τον καθαρισμό φροντίστε να μην διεισδύσει νερό στον πίνακα ελέγχου με οθόνη **A7**.
- Καθαρίστε την μπροστινή υποδοχή εξαρτημάτων του μύλου **A3** μόνο με στεγνό πανί.
- Καθαρίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας της κουζινομηχανής μόνο με στεγνό πανί.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Βεβαιωθείτε ότι η κουζινομηχανή είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα και ότι τα εξαρτήματα έχουν καθαριστεί καλά και είναι απολύτως στεγνά.
- Αποθηκεύετε την κουζινομηχανή και τα αξεσουάρ της σε καθαρό, στεγνό μέρος όπου δεν φτάνουν παιδιά και ζώα. Πριν από την αποθήκευση, ασφαλίστε το ανοξείδωτο μπολ **A10** ή **A17** στη βάση **A6** και γείρετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1** στην οριζόντια θέση.



Προσοχή:

Προστατεύστε την κουζινομηχανή από ακραίες θερμοκρασίες, άμεση ηλιακή ακτινοβολία και υπερβολική υγρασία. Μην την τοποθετείτε σε περιβάλλον με υπερβολική σκόνη, μην την ακουμπάτε στο πλάι κ.λπ. Μην αφήνετε την κρεατομηχανή συνδεδεμένη στην κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών **A1**. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στο αποθηκευμένη συσκευή.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Εύρος ονομαστικής τάσης	220–240 V
Ονομαστική συχνότητα	50–60 Hz
Ονομαστική ισχύς εισόδου	1.500 W
Βάρος (χωρίς αξεσουάρ)	6,8 kg
Συνολικός όγκος του ανοξείδωτου μπολ **A10**	6 l
Μέγιστη χωρητικότητα πλήρωσης του ανοξείδωτου μπολ **A10**	4,5 l
Συνολικός όγκος του ανοξείδωτου μπολ **A17**	3,5 l
Μέγιστη χωρητικότητα πλήρωσης του ανοξείδωτου μπολ **A17**	3 l
Μέγιστος χρόνος συνεχούς λειτουργίας	10 λεπτά
Χρόνος ψύξης συσκευής μεταξύ κύκλων λειτουργίας	30 λεπτά
Επίπεδο θορύβου	85 dB(A)

Copyright © 2023, Fast ČR, a.s.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 9 09.10.2023 14:23:42

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

Με την επιφύλαξη του δικαιώματος αλλαγών στο κείμενο και στις τεχνικές παραμέτρους.

. . . . . .

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Απορρίπτετε 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.

CE Το συγκεκριμένο προϊόν πληροί όλες τις βασικές απαιτήσεις των σχετικών με αυτό οδηγιών της Ε.Ε.

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 10 09.10.2023 14:23:42

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 11 09.10.2023 14:23:42

FAST ČR, a.s.
U Sanitasu 1621
CZ-251 01 Říčany
www.sencor.eu

Z18635_Fast_navod STM 7740 - A5_8j.indb 1 09.10.2023 14:23:42