

Konyhai robotgép

Használati útmutató

HU



SENCOR®

STM 3700WH

A készülék első bekapcsolása előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülékek használatát már ismeri. A készüléket a jelen használati útmutatóban leírtak szerint használja. A használati útmutatót őrizze meg, később is szüksége lehet rá.

Legalább a termékhiba felelősség (illetve garancia) időtartama alatt javasoljuk az eredeti csomagolás (kartondoboz és egyéb csomagolóanyagok), a pénztári bizonylat, a termékhiba felelősségre vonatkozó gyártói nyilatkozat vagy a garancialevél megőrzését. Szállítás esetén a készüléket csomagolja vissza a gyártó eredeti dobozába.

HU-1

TARTALOM

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	3
A KONYHAI ROBOTGÉP RÉSZEI.....	6
A HÚSDARÁLÓ, KOLBÁSZTÖLTŐ ÉS KEBAB KÉSZÍTŐ RÉSZEI	7
A RESZELŐ ÉS SZELETELŐ RÉSZEI	8
A HÁZI TÉSZTA KÉSZÍTŐ RÉSZEI.....	9
A MIXER ÉS A DARÁLÓ RÉSZEI	10
AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT	10
A KONYHAI ROBOTGÉP RENDELTETÉSE.....	10
KEVERÉS, HABVERÉS ÉS DAGASZTÁS (A. ÁBRÁN LÁTHATÓ TARTOZÉKOK).....	10
HÚSDARÁLÁS ÉS KOLBÁSZTÖLTÉS	13
RESZELÉS ÉS SZELETELÉS	15
MIXELÉS ÉS DARÁLÁS (E. ÁBRÁN LÁTHATÓ TARTOZÉKOK)	16
TÉSZTAKÉSZÍTÉS	19
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	20
TÁROLÁS.....	20
MŰSZAKI ADATOK.....	21
A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ	22
AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE	22

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!

- A készülék nem játék, a készüléket gyerekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a gyerekektől.
- A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati útmutatóját ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- Ne használjon olyan tartozékot, amit nem a készülékhez kapott, illetve amit a gyártó nem ajánl a készülékhez.
- A készüléket kizárólag csak háztartásokban szabad használni, a család ételkészítésének megfelelő mennyiségű alapanyagok feldolgozására.

Figyelmeztetés!

A készülék helytelen használata súlyos sérülésekhez vezethet.

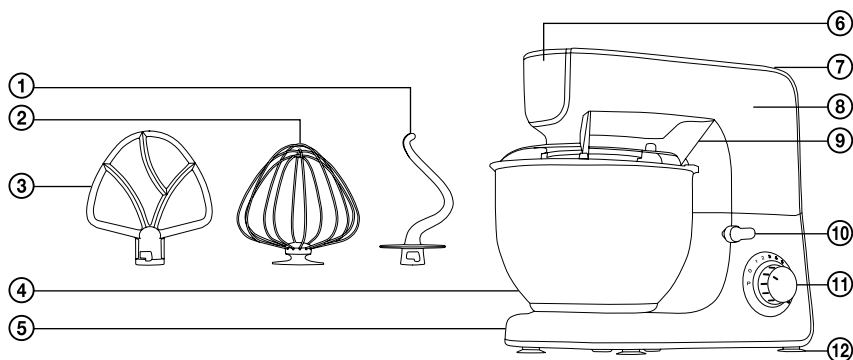
- A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
- A készüléket ne használja ipari környezetben vagy szabadban.
- A készüléket ne helyezze le ablakpárkányra, illetve nem stabil felületre. A készüléket csak tiszta, száraz, stabil és egyenes felületre helyezze le.
- A készüléket ne tegye forró helyre (nyílt láng vagy más hőforrások közelébe), illetve gáz- vagy elektromos tűzhelyre.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték csatlakozódugóját ne érje víz vagy nedvesség.
- A készülékre ne szereljen fel egyidejűleg különböző tartozékokat.

- A készüléket (kivéve annak a levehető tartozékait) vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos!
- 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 vezetékot húzza ki az elektromos aljzatból. A tartozékok fel- és leszerelése, a készülék tisztítása vagy átszerelése előtt várja meg a forgó alkatrészek teljes leállítását.
- Biztonsági okokból a készülék motorja nem kapcsol be akkor, ha a készülék karja fel van emelve.
- A készülék bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a használni kívánt tartozékok megfelelő módon fel vannak szerelve, illetve a kart vízszintes helyzetbe kell lehajtani.
- Ha forró folyadékokkal és alapanyagokkal dolgozik, akkor legyen különösen óvatos. A forró gőz vagy a kifröccsenő forró alapanyag égési sérülést okozhat. A mixelő edénybe nem szabad 45°C-nál melegebb folyadékokat és alapanyagokat beönteni. A forró alapanyagokat előbb hűtse le.
- A készülékben csontot, dióhéjat vagy más hasonló és kemény alapanyagokat darálni tilos!
- Nagy terhelés esetén ne üzemeltesse a készüléket 10 percnél hosszabb ideig. A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 30 percet a készülék lehűlése érdekében.
- Üzemeltetés közben a készülék karját ne hajtsa fel és a keverőedénybe ne nyúljon bele (illetve abba ne dugjon idegen tárgyakat: kést, villát, fakanalat stb.). A készülék alkatrészeit és felszerelt forgó tartozékokat ne fogja meg, és ügyeljen arra is, hogy a forgó részek közelébe ne kerüljenek idegen tárgyak (pl. ruha, haj stb.). Ellenkező esetben a készülék sérülést és anyagi kárt okozhat.
- Ha használat közben valamilyen idegen tárgy (pl. kanál, fakanál stb.) a keverőedénybe esik, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le (a fordulatszám szabályozót fordítsa OFF állásba), a hálózati vezetékot húzza ki az elektromos aljzatból és a tárgyat vegye ki a keverőedényből.

- Ha az élelmiszer alapanyagok rátapadnak a tartozékokra vagy az edény falára, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket húzza ki az aljzatból. Kaparóval húzza le a tartozékokról és az edény faláról a rátapadt élelmiszereket. A munkát csak ezt követően folytassa a készülékkel.
- A húsdaráló és a daráló feltét, valamint a tésztakészítő tartozék nyílásába ne nyúljon be kézzel, és az alapanyagokat ne nyomja be az ujjával vagy valamilyen idegen tárggyal. Erre a célra használja a készülékhez tartozékként mellékelte nyomórudat.
- A húsdaráló kést, a daráló és reszelő tartozékokat, a mixer kését óvatosan fogja meg, ellenkező esetben a kések elvághatják a kezét. Különösen legyen óvatos, amikor a húsdaráló kést, a daráló és reszelő tartozékokat, vagy a mixer kést szereli ki a használat után.
- A készüléket üres állapotban ne kapcsolja be. A készülék helytelen használata a készülék élettartamának a lerövidülését okozhatja.
- Az eltárolás előtt a készülék karját hajtja le vízszintes helyzetbe.
- A hálózati vezetékre ne helyezzen rá nehéz tárgyakat. A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról (munkalapról) és nem érhet hozzá éles vagy forró tárgyakhoz.
- A hálózati vezetéket 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 sérült hálózati vezetéket csak szakszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki. Ha a készülék hálózati vezetéke vagy csatlakozódugója sérült, akkor a készüléket ne használja.
- Ne próbálja megjavítani a meghibásodott készüléket, illetve azon ne hajtson végre átalakításokat, ellenkező esetben áramütés érheti. A készülék minden javítását vagy beállítását bízza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék illetéktelen megbontása esetén a termékhiba felelősség és a garancia megszűnik.

A KONYHAI ROBOTGÉP RÉSZEI

A. ábra



- ① Dagasztó kar
- ② Balón alakú habverő
- ③ A-alakú keverő
- ④ Rozsdamentes acéledény, 4 l
- ⑤ Készüléktalp
- ⑥ Levehető fedél, reszelő, húsdaráló, tésztakészítő kihajtás
- ⑦ Levehető fedél, mixer és daráló hajtás
- ⑧ Felhajtható kar, többfunkciós fej
- ⑨ Edény fedél, adagoló nyílással
- ⑩ Reteszkar
- ⑪ Fordulatszám szabályozó kikapcsolás, 1–10 fordulatszám fokozat és impulzus funkció.
- ⑫ Tapadókorongos lábak biztosítják a készülék stabilitását munka közben.

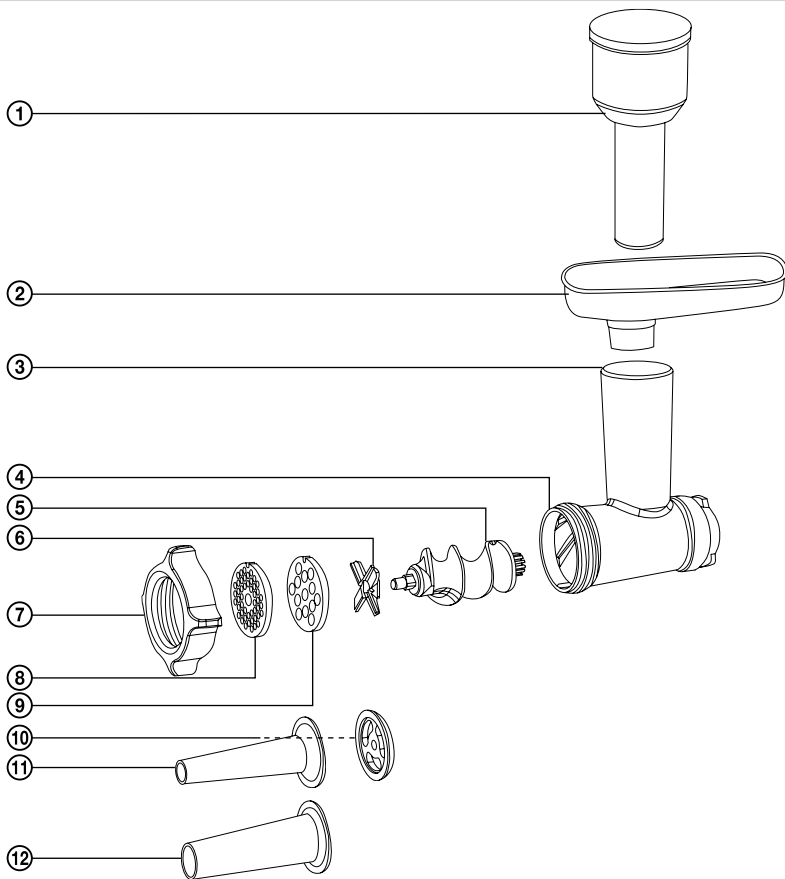
Konyhai robotgép

STM 3700WH

HU

A HÚSDARÁLÓ, KOLBÁSZTÖLTŐ ÉS KEBAB KÉSZÍTŐ RÉSZEI

B. ábra



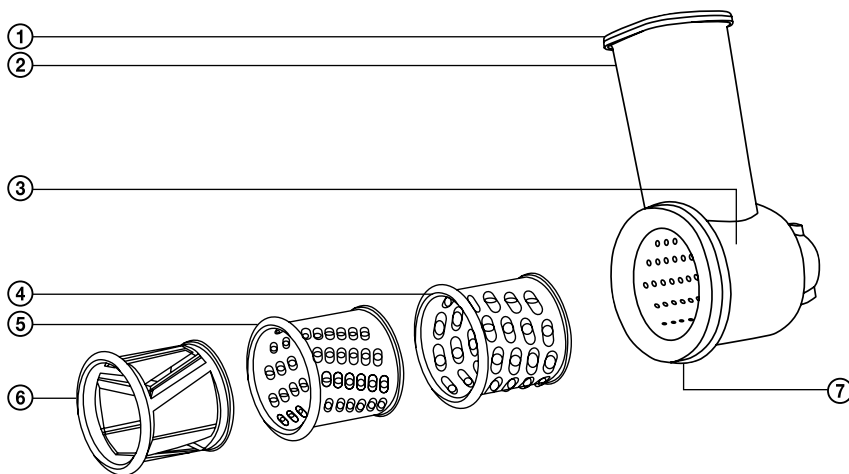
- ① Nyomórúd
- ② Adagoló tálcá
- ③ Betöltő nyílás
- ④ Daráló ház
- ⑤ Csigatengely
- ⑥ Daráló kés

- ⑦ Menetes gyűrű
- ⑧ Finom darálótárcsa
- ⑨ Durva darálótárcsa
- ⑩ Szeeparáló
- ⑪ Vékonykolbász töltő
- ⑫ Vastagkolbász töltő

HU-7

A RESZELŐ ÉS SZELETELŐ RÉSZEI

C. ábra

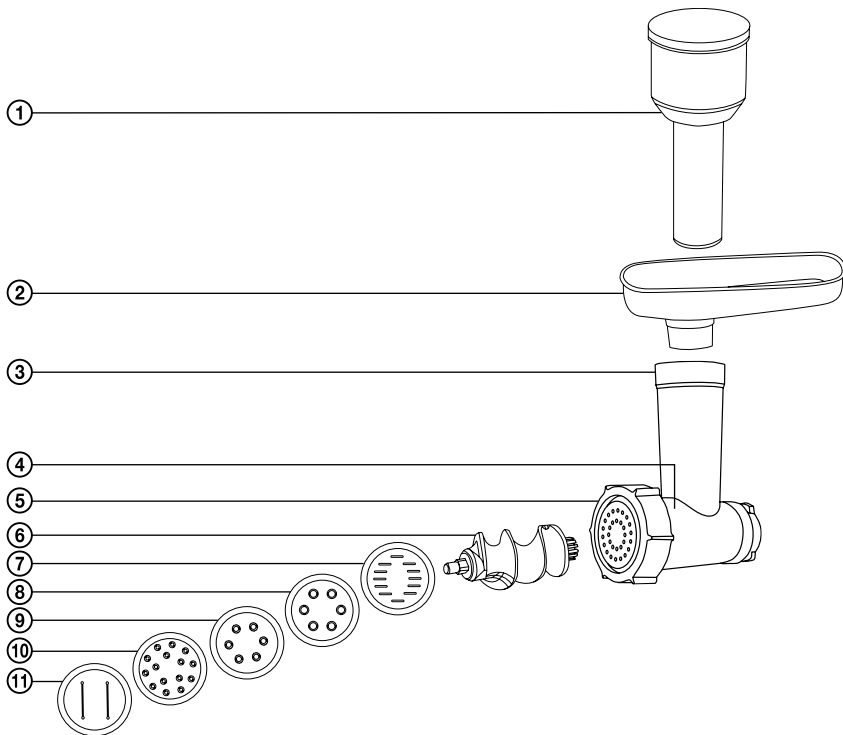


- ① Nyomórúd
- ② Adagoló torok
- ③ Reszelő ház
- ④ Durva daráló

- ⑤ Finom daráló
- ⑥ Szeletelő
- ⑦ Menetes gyűrű reszelődob rögzítése a kamrában.

A HÁZI TÉSZTA KÉSZÍTŐ RÉSZEI

D. ábra



- ① Nyomórúd*
- ② Adagoló tálca*
- ③ Betöltő nyílás
- ④ Kamra, csigatengely és tárcsa tartó
- ⑤ Menetes gyűrű
- ⑥ Csigatengely

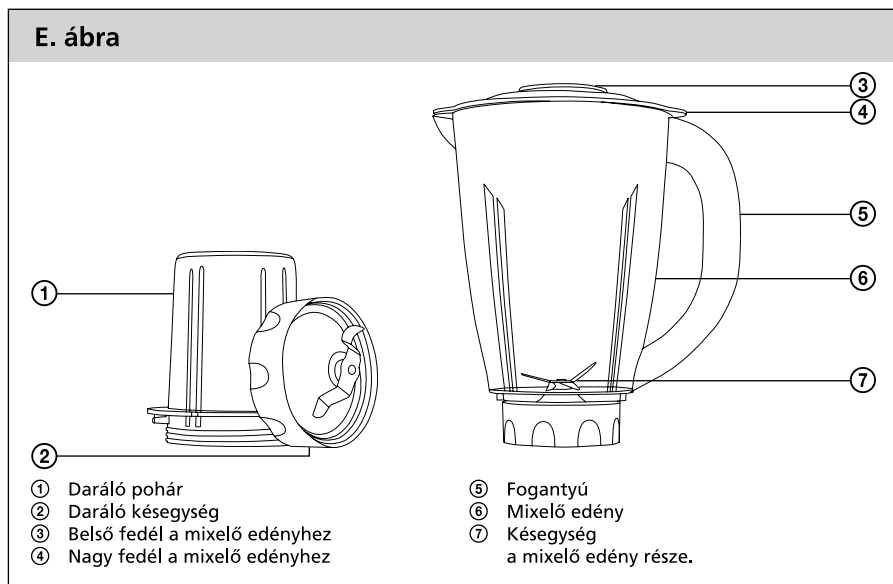
- ⑦ 1. tárcsa
- ⑧ 2. tárcsa
- ⑨ 3. tárcsa
- ⑩ 4. tárcsa
- ⑪ 5. tárcsa



Megjegyzés*:

a csillaggal megjelölt alkatrészek közősek a húsdaráló és a tészta készítő tartozékhoz.

A MIXER ÉS A DARÁLÓ RÉSZEI



AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

1. A készüléket és a tartozékait vegye ki a csomagolásból.
2. A tartozékokat és feltételeket: dagasztó kart A①, habverőt A②, keverő szarát A③, keverőedényt A④, továbbá a B, C, D és E ábrákon látható tartozékokat, mosogatószeres vízben alaposan mosogassa el. Majd tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra).

A KONYHAI ROBOTGÉP RENDELTETÉSE

- A gazdag tartozékválasztéknak köszönhetően a konyhai robotgép kiválóan használható minden konyhában. A készüléket mixeléshez, keveréshez, habveréshez, tészta dagasztásához, daráláshoz, reszeléshez, házi kolbász töltéséhez vagy házi tészta készítéséhez használhatja.

KEVERÉS, HABVERÉS ÉS DAGASZTÁS (A. ÁBRÁN LÁTHATÓ TARTOZÉKOK)

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.

KEVERŐSZÁR KIVÁLASZTÁSA

KEVERŐSZÁR	HASZNÁLAT
A① dagasztó kar	Nehezebb és sűrűbb tészták, kelt tészták dagasztásához és keveréséhez (pl. kenyértésztához) használható.
A③ keverőszár	Közepesen sűrű és könnyebb tészták, valamint krégek, szószok, öntetek stb. keveréséhez használható.
A② habverő	Tojás sárgája keveréséhez, tojás fehérje és tejszín habosításához, könnyű tészták és habkrégek stb. készítéséhez használható. Nehezebb és sűrűbb tésztákhoz ne használja.

A KEVERŐ ÖSSZEÁLLÍTÁSA ÉS SZÉTSZERELÉSE

- A készülék össze- vagy szétszerelése előtt a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból.
- 1. A keverőedény behelyezése**
 - 1.1 A konyhai robotot vízszintes és sima, valamint száraz felületre helyezze le (pl. a konyhabútor munkalapjára).
 - 1.2 A reteszkart A⑩ nyomja le ütközésig. A készülék karja A⑧ ezzel szabadon mozgathatóvá válik. A készülék karját A⑥ ütközésig hajtja fel. A készülék karjának A⑧ a felső helyzetben való rögzítését a reteszkar A⑩ kattánása (és alaphelyzetbe való visszatérése) jelzi ki.
 - 1.3 Az A④ rozsdamentes acéledényt helyezze az A⑤ készülékaltalp nyílásába és az óramutató járásával azonos irányba elforgatva rögzítse. Az A④ edény akkor van megfelelően rögzítve, ha azt nem lehet kiemelni az A⑤ készülékaltalpból. A fedelet A⑨ nyomja rá az edényre A④ a robot bekapcsolása előtt. Előbb azonban a készülékbe fogja be a száraz A①, A②, A③ valamelyikét a készülék karján A③ található tengelyre, majd a készülék karját A⑧ hajtja le vízszintes helyzetbe.
 - 2. A keverőszár (dagasztó, keverő vagy habverő) befogása**
 - 2.1 A keverőszár behelyezéséhez az A⑧ kart felhajtott helyzetben kell rögzíteni (lásd az 1.2. pontot fent). Az A⑧ készülék kar tengelyének a végére húzza rá valamelyik keverőszárát. A keverő szárat nyomja a keverőfej felé, majd a szárat fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba (a szár rögzül a tengelyen).
 - 2.2 A felhelyezett szárat finoman húzza lefelé. Amennyiben a szár megfelelően van rögzítve, akkor azt nem lehet lehúzni a tengelyről.
 - 2.3 Ha még nem kívánja beönteni az A④ keverőedénybe az alapanyagokat, akkor az A⑩ reteszkart fordítsa el, majd az A⑧ kart hajtja le vízszintes helyzetbe. Az A⑧ kar vízszintes helyzetbe állítása után az A⑩ reteszkart engedje el.
 - 3. A szár levétele és az edény kivétele**
 - 3.1 A reteszkart A⑩ fordítsa el és a készülék karját A⑧ hajtja fel ütközésig. A készülék karjának A⑧ a felső helyzetben való rögzítését a reteszkar A⑩ kattánása (és alaphelyzetbe való visszatérése) jelzi ki.
 - 3.2 A keverő szárat finoman nyomja felfelé, az A⑧ keverőfej irányába. A keverő szárat az óramutató járásával azonos irányba forgassa el, majd húzza le a tengelyről. Az A④ keverőedényt az óramutató járásával ellenkező irányba forgassa el, majd emelje ki az A⑤ készülékaltalpból. Az A⑧ kart ismét hajtja le vízszintes helyzetbe.

A KEVERŐ HASZNÁLATA

1. Az A⑧ kart hajtsa fel, majd az A⑤ készüléktalpra befogott A④ edénybe öntse bele az alapanyagokat.



Figyelmeztetés!

Az alapanyagok összsúlya nem haladhatja meg az 1,5 kg-t. Egyszerre legfeljebb csak 8 tojás fehérjét lehet felverni habbá.

2. Az A⑧ kart (a befogott keverő szárral) hajtsa le vízszintes helyzetbe, az edényre A④ pedig nyomja rá a fedelet A⑨..
3. Győződjön meg a konyhai robot helyes összeállításáról, és fordulatszám szabályozó gombot A⑩ fordítsa 0 állásba (kikapcsolva). A hálózati vezeték csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba. Ellenőrizze le a fedél A⑦ megfelelő felhelyezését a készülékre. A készülék nem kapcsolható be, ha ez a fedél nincs a helyén.
4. Az A⑩ fordulatszám szabályozóval állítsa be a kívánt fokozatot (1 és 10 között). Alacsonyabb fordulattal kezdje keverést, hogy a szár ne szórja ki az edényből az alapanyagokat. Az alapanyagok összekeverése után fokozatosan növelheti a fordulatszámot. A fordulatszámot szükség szerint megváltoztathatja. Az élesztős tészták dagasztásához 1–5 fokozatot állítson be.



Figyelmeztetés!

Ha az A④ keverőedény faláról le kívánja húzni a feltapadt alapanyagokat, akkor előbb az A⑩ fordulatszám szabályozót kapcsolja 0 állásba (kikapcsolva) és a hálózati vezetékét húzza ki az aljzattól. Ezt követően műanyag kaparóval húzza le az alapanyagokat.

A készülék folyamatos üzemeltetési ideje 10 perc. Ennél hosszabb ideig ne működtesse a készüléket. Ez különösen fontos akkor, ha a készülék terhelése nagy (pl. sűrű és nehéz tészták dagasztásakor). A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 30 percet a készülék lehűlése érdekében.

5. A keverés befejezése után az A⑩ fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 állásba (kikapcsolva) és a hálózati vezetékét húzza ki az aljzattól.
6. A készülékről vegye le a tartozékokat (lásd a szétszereléssel foglalkozó fejezetet). Az A④ keverőedény faláról és a keverő szárról puha műanyag kaparóval húzza le a megkevert élelmiszert.
7. Minden használat után tisztítsa meg a konyhai robotot (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

KEVERÉSI TANÁCSOK

Tartozék típus	Alapanyag	Mennyiség	Feldolgozási idő	Fordulatszám
A② habverő	Tojás fehérje	max. 8 db	5 perc	fokozat: 10
A② habverő	Tejszín	250 ml	3 perc	fokozat: 10
A② habverő	Majonéz	3 tojás sárgája	1 perc	fokozat: 3–5
A③ keverőszár	Torta tészta	kb. 800 g	6 perc	fokozat: 3–7
A① dagasztó kar	Kenyértészta	max. 600 g liszt	4 perc	fokozat: 3



Megjegyzés

A fenti adatok és keverési idők csak tájékoztató jellegűek. Az alapanyagokat előbb alacsony fokozaton (1 vagy 2) keverje össze, ellenkező esetben azok kifröcsöghetnek az edényből. Az összekeverés után magasabb fokozatba kapcsolhat.

HÚSDARÁLÁS ÉS KOLBÁSZTÖLTÉS

A HÚSDARÁLÓ ÖSSZEÁLLÍTÁSA

1. A B④ húsdaráló házba dugja be a B⑤ csigatengelyt (fogaskerékkel befelé).
2. A B⑤ tengely végére húzza rá a B⑥ kést (az élekkel kifelé), majd finom vagy durva daráló tárcsát (B⑧ vagy B⑨), attól függően, hogy milyen méretre kívánja darálni a húst. Ügyeljen arra, hogy a daráló tárcsa hornya a B④ daráló házban található bütökre üljön fel.

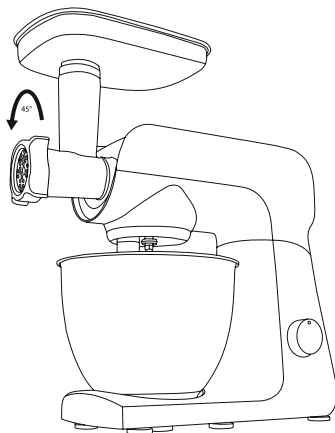


Figyelmeztetés!

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

3. A B④ házra hajtja rá a B⑦ menetes zárógyűrűt (az óramutató járásával azonos irányba).
4. A készüléket kapcsolja ki és a hálózati vezetékét húzza ki az elektromos aljzatból. Az A⑧ kart vízszintes helyzetbe kell lehajtani, és abban nem lehet semmilyen keverő szár sem (A①, A② vagy A③). Ellenőrizze le a fedél A⑦ megfelelő felhelyezését a készülékre. A készülék nem kapcsolható be, ha ez a fedél nincs a helyén. A többfunkciós fejről az A⑥ fedelet vegye le. Az összeállított húsdarálót kb. 45°-os szögben helyezze a többfunkciós fej első részében található kihajtó tengelyre, majd a húsdarálót az óramutató járásával ellenkező irányba elforgatva rögzítse a készüléken (F. ábra). A B③ betöltő nyílásra helyezze rá a B② adagoló tálcát. Ezzel a húsdaráló kész a használatra.

F. ábra



5. A szétszerelést ellenkező sorrendben hajtja végre.

A HÚSDARÁLÓ HASZNÁLATA

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



Figyelmeztetés!

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

2. Győződjön meg a készülék helyes összeállításáról, és az A⑩ fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba.
3. A húsdaráló alá helyezze be az A④ edényt vagy valamilyen más edényt. A hálózati vezeték csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba.
4. Az A⑩ fordulatszám szabályozóval állítsa be a kívánt fokozatot. Javasoljuk, hogy először az 5-ös fokozatot kapcsolja be, és ha szükséges, akkor kapcsolja feljebb (vagy lejjebb) a fokozatot. A húsdarabokat egymás után tolja a B③ töltőnyílásba a B① nyomórúddal. Ügyeljen arra, hogy a B③ töltőnyílást ne tömjék el nagyobb húsdarabok.



Figyelmeztetés!

A B② töltőnyílásba az ujjával vagy más tárggyal nem szabad a húst benyomni. Erre a célra kizárólag csak a B① nyomórúdat szabad használni.

5. A darált hús az odakészített edénybe fog kiesni. A B④ húsdaráló házban maradt húsdarabokat egy zsemle, vagy egy kenyérszelet ledarálásával lehet kinyomni.
6. A kikapcsoláshoz az A⑩ fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba.
7. Minden használat után tisztítsa meg a húsdarálót (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

A KOLBÁSZTÖLTŐ ÖSSZE- ÉS SZÉTSZERELÉSE

1. A kolbásztöltő összeállítását a húsdaráló összeállításához hasonlóan végezze el, azzal a különbséggel, hogy a B⑥ kés és a (B⑧ vagy B⑨) daráló tárcsa helyett a B⑩ és a B⑪ vagy a B⑫ alkatrészeket használja.
2. A B⑩ szeparátort úgy helyezze fel a csigatengelyre, hogy a B④ házban található büttyök a B⑩ szeparátor hornyába kerüljen. A B⑩ szeparátorra tegye rá a B⑪ vagy a B⑫ kolbásztöltő feltétet, majd a B⑦ menetes zárógyűrűt csavarozza fel a B④ ház végén található menetre.
3. A szétszerelést fordított sorrendben hajtsa végre.

A KOLBÁSZTÖLTŐ FELTÉT HASZNÁLATA

1. Győződjön meg a készülék helyes összeállításáról, és az A⑩ fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba. A hálózati vezeték csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba.
2. Készítse elő a belet (amelybe a kolbásztölteni fogja), és legalább 10 percig áztassa langos vízbe. A már megdarált és összekevert kolbásztölteleket tegye a B② tálcára. A belet vegye ki a vízből és az egyik végét kösse be (pl. hurkapálcika segítségével), a másik végét pedig húzza rá (mint egy harmonikát) a B⑪ kolbásztöltő feltét kúpos felületére.
3. Az A⑩ fordulatszám szabályozóval állítsa be a kívánt fokozatot. Javasoljuk, hogy alacsonyabb fordulaton kezdje meg a munkát (ha szükséges, akkor növelje a fordulatszámot). Az egyik kezével fogja meg a bél összekötött végét a B⑪ feltétnél, majd a másik kezével a B① nyomórúdat megfogva adagolja a B③ betöltő nyílásba a kolbásztölteleket. Ha a bél ráragad a B⑪ feltételre, akkor vizezze be.



Figyelmeztetés!

A B③ töltőnyílásba az ujjával vagy más tárggyal nem szabad a kolbásztöltelékét benyomni. Erre a célra kizárólag csak a B① nyomórúdat szabad használni.

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

4. A kikapcsoláshoz az A⑩ fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba.
5. Minden használat után tisztítsa meg az egységet és a tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

RESZELÉS ÉS SZELETÉLÉS

A RESZELŐ ÉS SZELETELŐ EGYSÉG ÖSSZE- ÉS SZÉTSZERELÉSE

1. Az egységet a C④, C⑤ reszelő vagy a C⑥ szeletelő, valamint a C③ ház használatával állítsa össze. A reszelő dobot rögzítse a C⑦ anya C③ kamra végére való felcsavarozásával.
2. A készüléket kapcsolja ki és a hálózati vezetékét húzza ki az elektromos aljzatból. Az A⑧ kart vízszintes helyzetbe kell lehajtani, és abban nem lehet semmilyen keverő szár sem (A①, A② vagy A③). Ellenőrizze le a fedél A⑦ megfelelő felhelyezését a készülékre. A készülék nem kapcsolható be, ha ez a fedél nincs a helyén. A többfunkciós fejről vegye le az A⑥ fedelet, az összeállított egységet kb. 45°-os szögben helyezze a többfunkciós fej első részében található kihajtott tengelyre, majd az egységet az óramutató járásával ellenkező irányba ütökzésig elforgatva rögzítse a készüléken.
3. Ezzel a feltét használatra kész.
4. A szétszerelést fordított sorrendben hajtja végre.

A RESZELŐ ÉS SZELETELŐ EGYSÉG HASZNÁLATA

1. Ezzel az egységgel gyümölcsöket és zöldségeket (pl. burgonyát, répát, káposztát, uborkát, almát stb.) lehet reszelni vagy szeletelni, illetve zsemlemorzsát is lehet darálni.
2. Az alapanyagokat készítse elő és darabolja olyan méretűre, hogy beleférjenek a C② betöltő nyílásba. A magokat és más kemény részeket távolítsa el a gyümölcsökből és zöldségekből.



Figyelmeztetés!

Fagyott élelmiszereket nem szabad a daráló egységbe adagolni. Kemény magokat (pl. mangó vagy avokádó) reszelni tilos.

3. Győződjön meg a készülék helyes összeállításáról, és az A⑩ fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba. A hálózati vezeték csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba.
4. A daráló egység alá helyezze be az A④ edényt vagy valamilyen más edényt. Az A⑩ fordulatszám szabályozóval állítsa be a kívánt fokozatot. Ehhez a tartozékhoz az ajánlott fordulatszám fokozatok: 3–5.
5. A C② betöltő nyílásba adagolja az előkészített alapanyagot, majd a C① nyomórúddal nyomja be az egységbe.



Figyelmeztetés!

A C② töltőnyílásba az ujjával vagy más tárggyal nem szabad az alapanyagokat benyomni. Erre a célra kizárólag csak a C① nyomórúdat szabad használni. A reszelő és szeletelő egységet 1 percnél hosszabb ideig ne üzemeltesse (illetve egyszerre ne dolgozzon fel 0,5 kg-nál nagyobb alapanyag mennyiséget). Ezt követően a készüléket hagyja legalább 5 percig hűlni.

6. A kikapcsoláshoz az A⑩ fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba.
7. Minden használat után tisztítsa meg az egységet és a tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

MIXELÉS ÉS DARÁLÁS (E. ÁBRÁN LÁTHATÓ TARTOZÉKOK)

A MIXER ÖSSZEÁLLÍTÁSA ÉS SZÉTSZERELÉSE

1. A mixelő edényre E⑥ tegye fel a nagy fedelet E④ úgy, hogy a nyíl a fedélen E④ és a fogantyún E⑥ egymás mellett legyen. A nagy fedelet E④ erősen nyomja le a mixelő edénybe E⑥. A fedél teljes kerületén üljön fel az edény felső szélére. A nagy fedél E④ nyílásába dugja be a belső fedelet E③ úgy, hogy a belső fedél E③ kerületén található bűtykök a nagy fedél E④ hornyába kerüljenek. A belső fedelet E③ az óramutató járásával azonos irányba fordítsa el a rögzítéshez.
2. A készüléket még ne csatlakoztassa a fali aljzathoz. Az A⑧ kart vízszintes helyzetbe kell lehajtani, és abban nem lehet semmilyen keverő szár sem (A①, A② vagy A③). A multifunkciós karról vegye le a fedelet A⑦, és az összeállított mixelő edényt tegye a multifunkciós fejből kiálló tengelyvégre. A mixelő edényen E⑥ látható nyíl a multifunkciós fejen található nyitott lakattal szemben legyen. Az edényt E⑥ az óramutató járásával azonos irányba egészen ütközésig fordítsa el (a zárt lakat jelre). Ezzel rögzítette a mixelő edényt a multifunkciós fejen. A készülékbe olyan biztonsági kapcsoló van beépítve, amely nem engedi a készülék bekapcsolását akkor, ha mixelő edény nincs helyesen a multifunkciós karra felszerelve.
3. A szétszerelést fordított sorrendben hajtsa végre.

A MIXER HASZNÁLATA

1. A mixert friss gyümölcs és fitness italok, tejes koktélok, kevert italok, krémes levesek, szószok, friss mártások és mixelt bébiételek készítéséhez lehet használni. A mixerrel nem lehet gyümölcs és zöldség leveket előállítani, burgonyapürét készíteni vagy tojást felverni.
2. Az előkészített alapanyagokat tegye a mixelő edénybe E⑥. Előtte azonban a mixert állítsa össze „A mixer összeállítása és szétszerelése” fejezetben leírtak szerint.



Megjegyzés:

a mixelő edény E⑥ maximális kapacitása 1500 ml. A mixelő edénybe E⑥ ne öntsön 1000 ml-nél több folyadékot. Bizonyos alapanyagok a mixelés során habosodnak, ezért inkább fokozatosan adagolja az alapanyagokat az edénybe.

3. Győződjön meg a készülék helyes összeállításáról, és az A⑩ fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz.
4. A fordulatszám szabályozó gombbal A⑩ állítsa be a kívánt fordulatszámot. Javasoljuk, hogy először alacsonyabb fokozatot állítson be, az alapanyagok összekeveréséhez. Az összekeverés után magasabb fokozatba kapcsolhat. Mixelés közben az egyik kezével mindig fogja a fedelet. Az impulzus fokozatot akkor használja, ha az alapanyagokat gyorsan és rövid ideig kívánja mixelni. Az impulzus fokozat bekapcsolásához a fordulatszám szabályozó gombot A⑩ fordítsa a „P” jelre és rövid ideig tartsa itt. A fordulatszám szabályozó gomb A⑩ elengedése után a gomb automatikusan visszakapcsol 0 (kikapcsolva) állásba.



Figyelmeztetés!

A mixer folyamatos üzemeltetési ideje legfeljebb 3 perc. Ennél hosszabb ideig ne működtesse a készüléket. Ezt követően a készüléket hagyja legalább 5 percig hűlni.

5. Mixelés közben, a mixelő edénybe E⑥ a nagy fedélen E④ keresztül, a belső fedél E③ kihúzásával lehet további alapanyagokat vagy folyadékokat adagolni. Mixelés közben a nagy fedelet E④ ne vegye le.
6. Ha az élelmiszer alapanyagok rátapadnak a késekre E⑦ vagy az edény E⑥ falára, akkor a készüléket kapcsolja le (a fordulatszám szabályozó gombot A⑩ fordítsa 0 állásba, és a hálózati vezetékét is húzza ki az aljzatból). Várja meg a kések E⑦ teljes lefékeződését. A mixelő edényt vegye le a multifunkciós fejről. A fedelet vegye ki, és kaparóval tisztítsa meg a késeket E⑦ és az edény falát E⑥. A fedelet tegye vissza, majd az edényt szerelje vissza a multifunkciós fejre. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz és folytassa a mixelést.
7. A használat után a fordulatszám szabályozó gombot A⑩ fordítsa 0 állásba és a hálózati vezetékét is húzza ki. Várja meg a kések E⑦ lefékeződését, majd a mixelő edényt vegye le a multifunkciós fejről. Az edény E⑥ faláról puha műanyag kaparóval húzza le a megkevert élelmiszert.
8. Minden használat után tisztítsa meg az egységet és a tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

MIXELÉSI TIPPEK ÉS TANÁCSOK

- Az élelmiszer alapanyagokat (pl. zöldség, gyümölcs stb.) 2–3 cm-es darabokra szeletelve tegye a mixelő edénybe.
- Előbb csak kisebb adagot tegyen az edénybe, majd a fedél E④ nyílásán keresztül adagolja fokozatosan az alapanyagokat. Ezzel jobb lesz a mixelés eredménye, mintha az összes alapanyagot egyszerre tenné a mixelő edénybe A⑥.
- Ha keményebb alapanyagokat folyadékokkal kíván összemixelni, akkor előbb a kemény alapanyagokat csak kisebb mennyiségű folyadékkal mixelje össze. A maradék folyadékot a fedél E④ nyílásán keresztül fokozatosan töltsé az edénybe. Mixelés közben az egyik kezével mindig fogja a fedelet.
- Sűrű alapanyagok mixelése közben használja az impulzus funkciót, hogy az alapanyagok ne tapadjanak a késekre E⑦. A mixert rövid bekapcsolási intervallumokkal üzemeltesse.
- A jégkockákat a fagyasztóból való kivétel után azonnal zúzza össze. A részben megolvad jégkockákból nagy darab jégcsomó keletkezik, amelyet már nem lehet a géppel összezúzni.

AZ ALAPANYAGOK FELDOLGOZÁSA

Alapanyag	Fordulatszám	Ajánlott mixelési idő
Feldarabolt gyümölcs vagy zöldség	5–7	30 másodperc
Bébiétel, főzelék	5–7	40 másodperc
Mártás, krém, páclé	4–6	30 másodperc
Smoothie és koktélok	6–10	40 másodperc
Levesek	6–10	30 másodperc
Jégkocka	P (impulzus fokozat)	



Megjegyzés

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

A DARÁLÓ ÖSSZEÁLLÍTÁSA ÉS SZÉTSZERELÉSE

1. A daráló poharat E① fenékkal lefelé tegye le az asztalra. A késégséget E② tegye a pohárra E① úgy, hogy a kések a pohárba E① nézzenek. A késégséget E② csavarozza a pohárba (jól húzza meg).
2. A készüléket még ne csatlakoztassa a fali aljzathoz. Az A⑥ kart vízszintes helyzetbe kell lehajtani, és abban nem lehet semmilyen keverő szár sem (A①, A② vagy A③). A multifunkciós karról vegye le a fedelet A⑦, és az összeállított daráló poharat tegye a multifunkciós fejből kiálló tengelyvégre. A daráló poháron E① látható nyíl a multifunkciós fejen található nyitott lakattal szemben legyen. A poharat E① az óramutató járásával azonos irányba egészen ütközésig fordítsa el (a zárt lakat jelre). Ezzel rögzítette a daráló poharat a multifunkciós fejen. A készülékbe olyan biztonsági kapcsoló van beépítve, amely nem engedi a készülék bekapcsolását akkor, ha daráló pohár nincs helyesen a multifunkciós karra felszerelve.
3. A daráló pohár szétszerelést fordított sorrendben hajtsa végre.

A DARÁLÓ HASZNÁLATA

1. A darálóval dióféléket, mandulát és kávét lehet darálni. A daráló pohárba E① tegye bele az alapanyagot, ne tegyen be a teljes térfogat $\frac{3}{4}$ -nél több alapanyagot.
2. Az aprító poharat állítsa össze (lásd „A daráló összeszerelése és szétszerelése” fejezetet).
3. Győződjön meg a készülék helyes összeállításáról, és az A⑩ fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz.
4. A daráláshoz használja az impulzus funkciót (P fokozat). Az impulzus funkcióval csak rövid ideig darálja az alapanyagot. Ezzel megelőzheti az alapanyag túl apróra darálását. Az impulzus fokozat bekapcsolásához a fordulatszám szabályozó gombot A⑩ fordítsa a „P” jelre és rövid ideig tartsa itt. A fordulatszám szabályozó gomb A⑩ elengedése után a gomb automatikusan visszakapcsol 0 (kikapcsolva) állásba.



Figyelmeztetés!

A darálót ne használja 30 másodpercnél hosszabb ideig. Ezt követően a készüléket hagyja legalább 3 percig hűlni.

5. A használat után a fordulatszám szabályozó gombot A⑩ fordítsa 0 állásba és a hálózati vezetékét is húzza ki. Várja meg a kések E② lefékeződését, majd a daráló poharat vegye le a multifunkciós fejről.
6. A tartozékokat tisztítsa meg (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

AZ ALAPANYAGOK FELDOLGOZÁSA

Alapanyag	Fordulatszám	Ajánlott mixelési idő
Diófélék, mandula	P (impulzus fokozat)	3 impulzus, 3 másodperc
Kávészemek	P (impulzus fokozat)	5 impulzus, 3 másodperc



Megjegyzés

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

TÉSZTAKÉSZÍTÉS

A TÉSZTAKÉSZÍTŐ ÖSSZE- ÉS SZÉTSZERELÉSE

1. A D④ kamrába dugja be a D⑥ csigatengelyt (fogaskerékkel befelé).
2. A tengelyre D⑥ húzzon rá egy tárcsát D⑦–⑩, ügyelve arra, hogy a tárcsa bütyke a kamra D④ hornyába kerüljön.
3. A D④ kamra végére hajtsa rá a D⑤ menetes gyűrűt (az óramutató járásával azonos irányba forgatva).
4. A készüléket még ne csatlakoztassa a fali aljzathoz. Az A⑧ kart vízszintes helyzetbe kell lehajtani, és abban nem lehet semmilyen keverő szár sem (A①, A② vagy A③). Ellenőrizze le a fedél A⑦ megfelelő felhelyezését a készülékre. A készülék nem kapcsolható be, ha ez a fedél nincs a helyén. A többfunkciós fejről az A⑥ fedelet vegye le. Az összeállított tészta készítőt kb. 45°-os szögben helyezze a többfunkciós fej első részében található kihajtott tengelyre, majd a tészta készítőt az óramutató járásával ellenkező irányba elforgatva rögzítse a készüléken (F. ábra). A D③ betöltő nyílásra helyezze rá a D② adagoló tálcát. Ezzel a tészta készítő használatra kész.
5. A szétszerelést ellenkező sorrendben hajtsa végre.

A HÁZI TÉSZTA KÉSZÍTŐ FELTÉT HASZNÁLATA

1. Készítse elő a gyúrt tésztát, majd darabolja 2,5×2,5×5 cm-es darabokra. A tészta típusa szerint válasszon lyukacsos tárcsát, majd a tészta készítő „A tészta készítő össze- és szétszerelése” fejezetben leírtak szerint állítsa össze.
2. Győződjön meg a készülék helyes összeállításáról, és az A⑩ fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba.
3. A tészta készítő vége alá tegyen tálcát, majd a hálózati vezeték csatlakozódugóját dugja a fali aljzatba.
4. Az A⑩ fordulatszám szabályozóval állítsa be a kívánt fokozatot. Előbb csak kisebb fordulatszámot állítson be, és ha szükséges, akkor kapcsoljon magasabb fokozatba. Az előkészített tésztát adagolja a D③ torokba, és azt csak lassan nyomja a D③ torkon keresztül a kamrába D④. Ügyeljen arra, hogy a D③ töltőnyílás ne tömődjön el a tésztával.



Figyelmeztetés!

A tésztát az adagoló torokba D③ a nyomórúddal D① nyomja be. A tésztát a kezével vagy más tárggyal benyomni tilos.

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

5. A használat után a fordulatszám szabályozó gombot A⑩ fordítsa 0 állásba és a hálózati vezetékét is húzza ki. Várja meg a forgó alkatrészek lefékezésődését, majd a tészta készítőt vegye le a multifunkciós fejről. A használt tartozékokat tisztítsa meg (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

Házi tészta recept

durumbúza
közepes nagyságú tojás
csipet só

Minden 100 gramm durumbúzához egy-egy egész tojást gyúrjon a tésztába.

- A kívánt mennyiségű tészta alapanyagot tegye a konyhai robot keverő edényébe, és a dagasztó karral A④ 1. vagy 2. fordulatszám fokozaton, 3–4 percig gyúrja össze a tésztát.
- Az összegyúrt tésztát tegye deszkára és kézzel még gyúrja addig tovább, amíg a tészta sima nem lesz.
- Hagyja a tésztát 15 percig pihenni, majd darabolja a fent megadott méretű darabokra.
- A friss tésztát 4 órán belül főzze meg. A tészta főzési ideje (forrásban lévő vízben) 2–4 perc. 100 gramm tésztához 1 liter víz és 10 gramm só kell a főzéshez. A vizet forralja fel, dobja bele a sót és keverje össze, majd szórja a forrásban lévő vízbe a tésztát.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A konyhai robot tisztításának megkezdése előtt az A④ fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 állásba és a hálózati vezetékét is húzza ki az aljzatból.
- Minden használat után alaposan mossa el a használt tartozékokat (az egységeket a mosogatás előtt szedje szét). A mosogatáshoz hagyományos mosogatószeret használjon. Majd a tartozékokat tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra). A mosogatás és szárítás után a B⑧ és a B⑨ daráló tárcsákat és a B⑥ kést vékonyan kenje be étolajjal.



Figyelmeztetés!

A B⑥ kés, a daráló E② és a mixer E⑦ késegség tisztítását és megfogását óvatosan végezze. Az éles kések kézsérülést okozhatnak.

A műanyag tartozékokat mosogatógépben is el lehet mosni. A fém tartozékokat ne mosogassa el mosogatógépben, mert a felületük megsérülhet. Bizonyos élelmiszerek a műanyag alkatrészekon elszíneződéseket okozhatnak. Próbálja meg az elszíneződéseket étolajjal bekenni, majd a tartozékot ismét elmosogatni.



Tipp:

Tojásfehérje vagy tejszín habverése előtt (az A② keverővel) az A④ keverőedényt hideg vízzel öblítse ki. A meleg edényben nem fog sikerülni a habverés, a hideg tojást és tejszínt jobban fel lehet verni.

- Az A⑤ készülékfalpat és az A⑧ kart mosogatószeres vízbe mártott és jól kicsavart ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.
- A készüléket, a hálózati vezetékét, és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos. A tisztításhoz szerves oldószereket, hígítókat vagy karcoló és agresszív anyagokat használni tilos. Ezek a készüléken maradandó sérüléseket okozhatnak.

TÁROLÁS

- A konyhai robotot száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva tárolja. A tárolás előtt az A⑧ kart hajtse le vízszintes helyzetbe.

Konyhai robotgép

STM 3700WH

HU

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség.....	220–240 V
Névleges frekvencia	50/60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel.....	1000 W
Érintésvédelmi osztály	II
Zajszint.....	85 dB

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

A műszaki adatok magyarázata

Áramütés elleni védelem:

II. osztály. A felhasználó áramütés elleni védelméről kettős szigetelés gondoskodik.

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 MEGSEMISÍTÉSE



Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban arra hívja fel a figyelmét, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható a háztartási hulladék közé. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz a terméket kijelölt gyűjtőhelyen adja le. A fentiek alternatívájaként az EU országokban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasználandó termék az üzletben is leadható. A termék megfelelő módon történő ártalmatlanításával Ön is segíti megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Az ilyen típusú hulladékok nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása esetén a helyi előírások értelmében bírság szabható ki.

Az Európai Unió országában működő vállalkozások részére

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

Ártalmatlanítás az Európai Unió országain kívül

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