SENCOR®

STM 7900 / STM 7910

HU

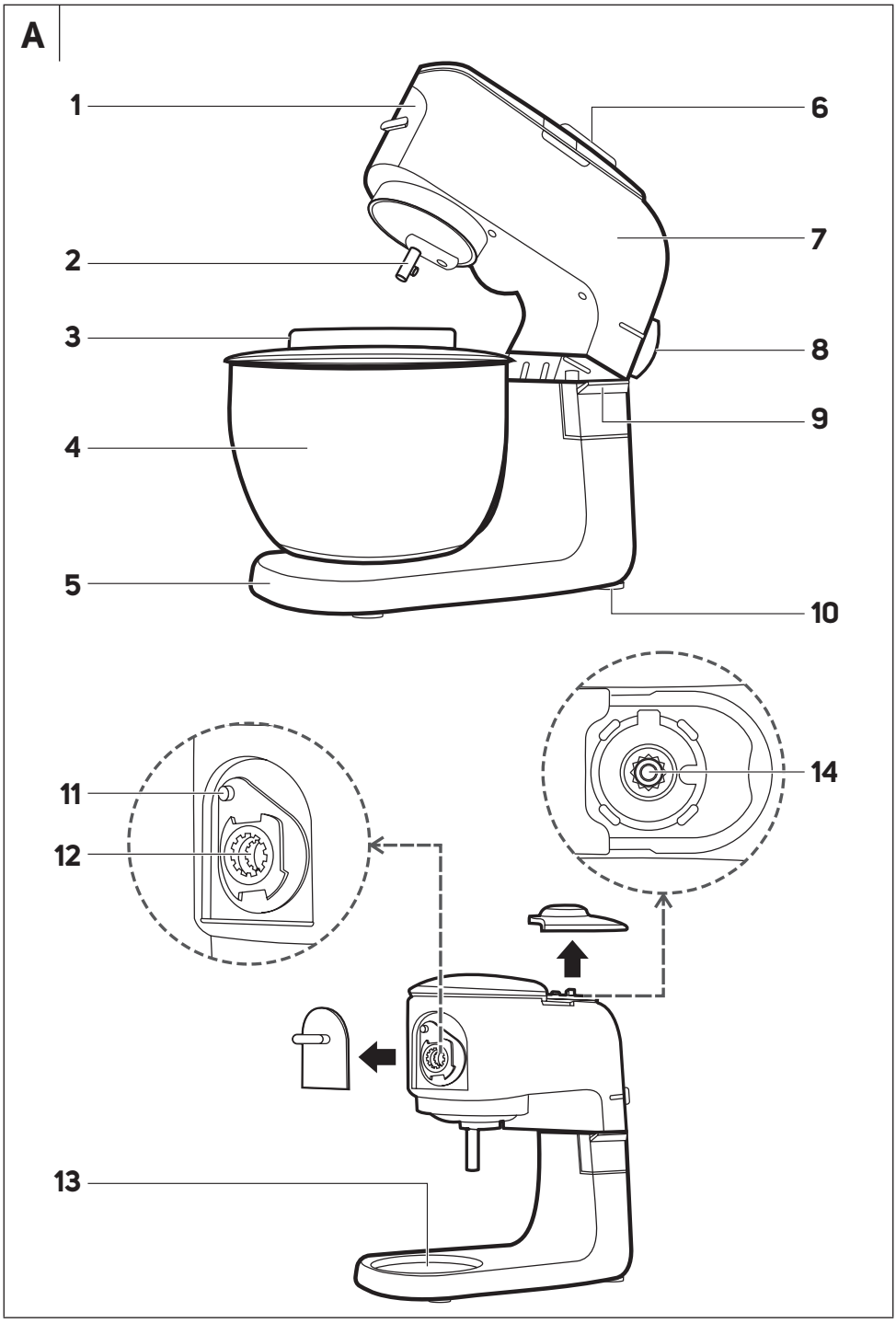
TÖBBFUNKCIÓS KONYHAI ROBOTGÉP

Az eredeti útmutató fordítása

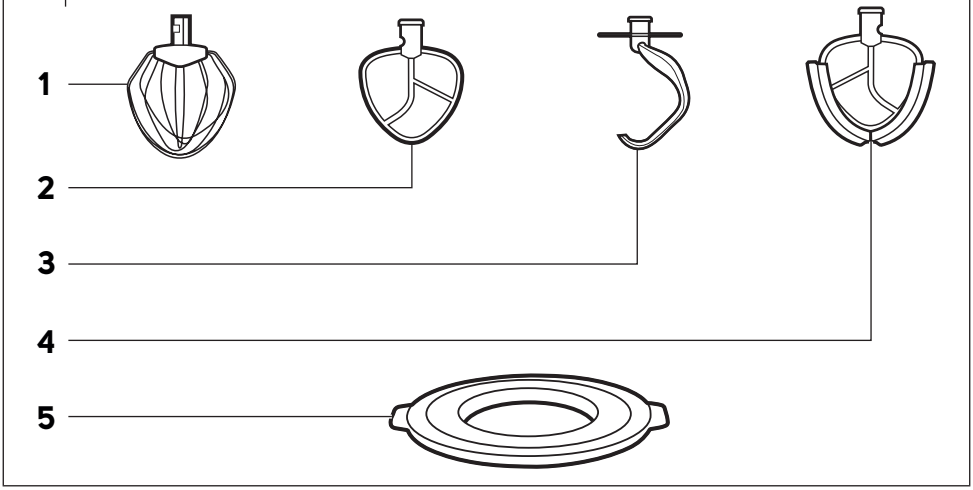
SENCOR®

STM 7900 / STM 7910

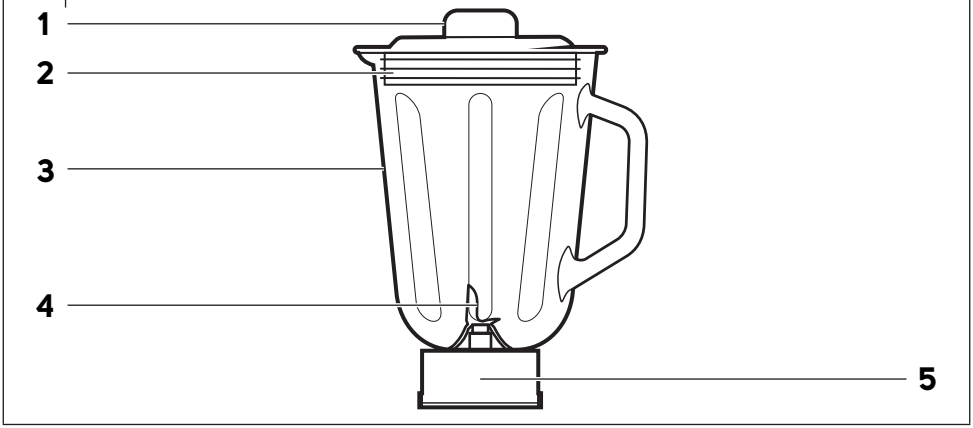


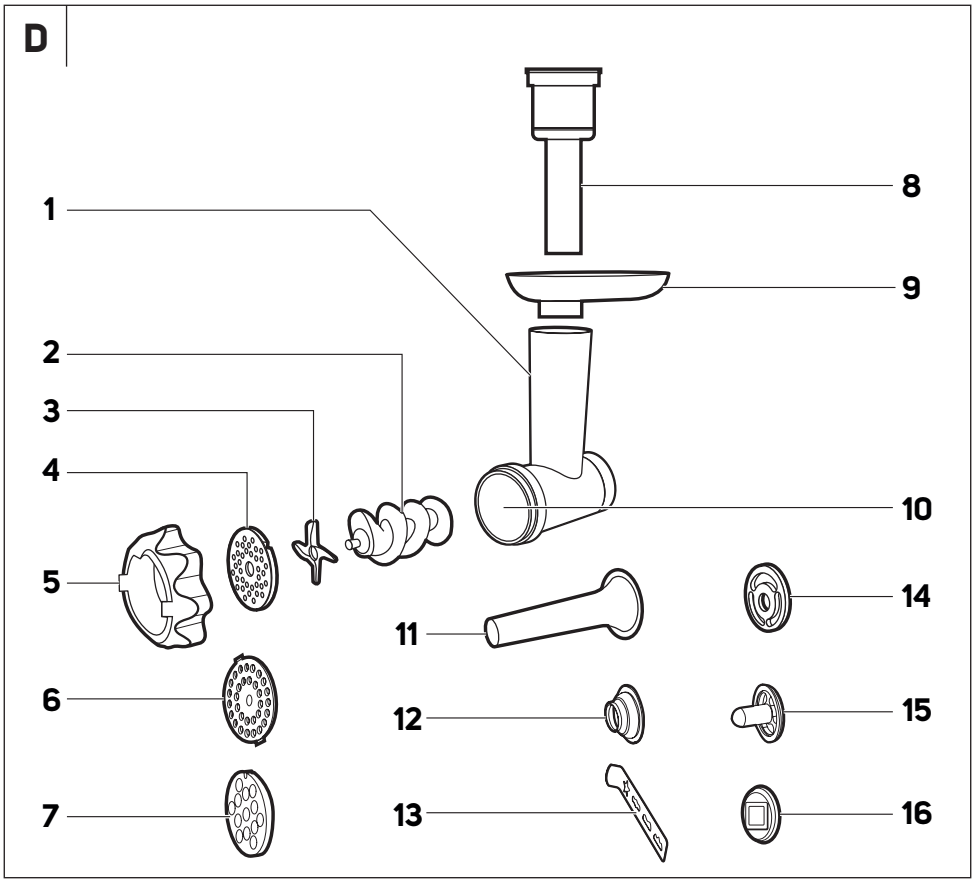

A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14

B

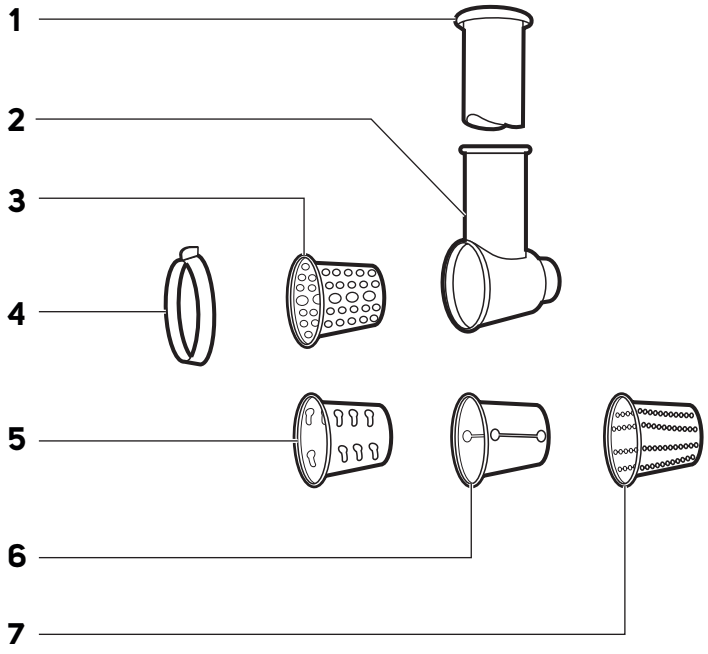


C

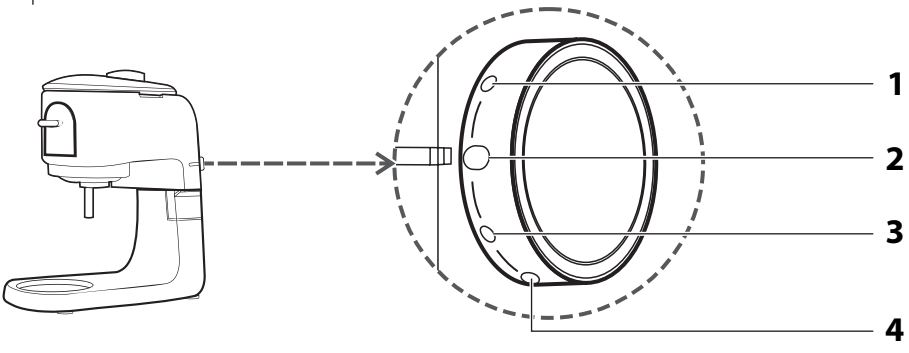



D
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16

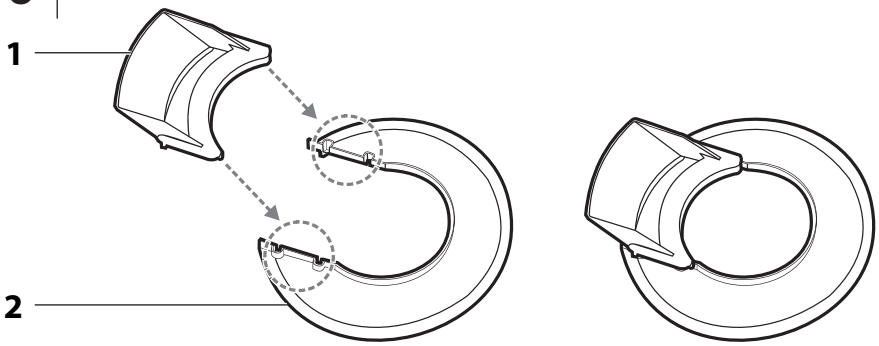
E



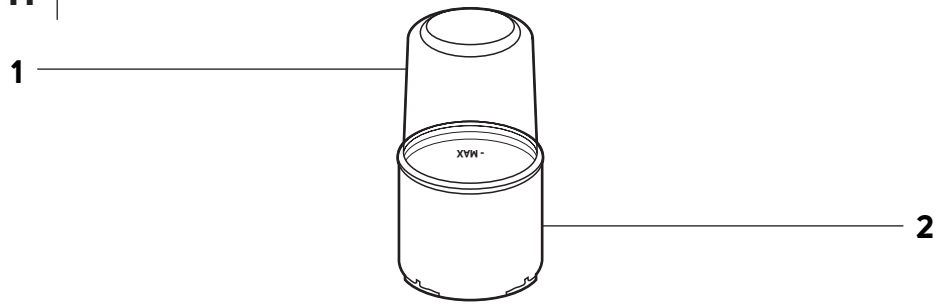
F



G



H



HU Többfunkciós konyhai robotgép

Fontos biztonsági utasítások

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!

Általános figyelmeztetések

- A készüléket gyerekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a gyerekektől.
- A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
- A felhasználó által végzett tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik el.
- A sérült hálózati 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!

- A keverőszárak tisztítása és megfogása közben legyen óvatos.

Copyright © 2024, Fast ČR, a.s.

- Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő felületeket a használati útmutatóban leírtak szerint tisztítsa meg.
- A tartozékok be- és kiszerelése, a készülék tisztítása és áthelyezése előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket húzza ki az elektromos aljzatból.
- A tartozékok fel- és leszerelése, vagy átszerelése előtt, a készüléket kapcsolja le, várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzatból.

Elektromos biztonság

- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- A készüléket csak szabályszerűen leföldelt aljzathoz csatlakoztassa. A készüléket ne üzemeltesse hosszabbító vezetékről.
- A hálózati vezetéket nem szabad nedves és vizes kézzel a fali aljzathoz csatlakoztatni (vagy onnan kihúzni).
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték csatlakozódugóját ne érje víz vagy nedvesség.
- 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 vezetékre ne helyezzen rá nehéz tárgyakat. A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról, és nem érhet hozzá forró vagy éles tárgyakhoz.
- 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 megbontása vagy szakszerűtlen javítása esetén a garancia érvényét veszti.
- A készüléket óvja a fröccsenő víztől és egyéb folyadékoktól. A készülék motoros egységét vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos!
- A készülék használatának a befejezése után a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból.
- A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távirányított) konnektorhoz csatlakoztatni.

A készülék helyes használata

- A készüléket kizárólag csak háztartásokban szabad használni, a család élelmiszerfogyasztásának megfelelő mennyiségű alapanyagok feldolgozására.
- A készüléket ne használja a rendeltetésétől eltérő célokra.
- A készüléket csak beltérben szabad használni. A készüléket kültéren és ipari területen ne használja.
- A készüléket és tartozékait kizárólag csak a jelen útmutatóban feltüntetett célokra és módon használja.
- A készülékhez kizárólag csak a mellékelt tartozékokat használja.



Figyelmeztetés!
Idegen tartozékok használata veszélyes helyzeteket teremthet.

- A készülék közelében ne használjon sprayeket.
- A készüléket vízszintes, tiszta és száraz felületen használja. A készüléket ne helyezze le ablakpárkányra, illetve nem stabil felületre. A készüléket ne tegye forró helyre (nyílt láng vagy más hőforrások közelébe), illetve gáz- vagy elektromos tűzhelyre.
- 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 készülék felületét megváltoztatni tilos (pl. öntapadós címkék vagy fólia felragasztásával).
- 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 készülék bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a használni kívánt tartozékok megfelelő módon fel vannak-e szerelve, illetve a motoros kart vízszintes helyzetbe kell lehajtani.
- A készüléket nedves és vizes kézzel ne fogja meg.

Copyright © 2024, Fast ČR, a.s.

- A készülék szellőző nyílásait ne takarja le.
- A készüléket üresen ne kapcsolja be. A helytelen használat hatással van a készülék várható élettartamára.
- A keverő szárakat előbb mártsa bele az edényben található alapanyagokba, majd csak ezt követően kapcsolja be a készüléket Amíg a készülék be van kapcsolva, a keverő szárat ne emelje ki az edényből, mert az alapanyagot a forgó szár elszórja.
- 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 forgó részekhez ne érjen hozzá. Az alapanyagokat tartalmazó edénybe (ha a készülék működik) ne dugja be a kezét, és konyhai eszközöket (pl. villát) se dugjon be. A haját, ruháját stb. tartsa távol a készülék forgó alkatrészeitől. Ha bármilyen tárgy esik az edénybe, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le.
- Ügyeljen arra, hogy a húsdaráló, reszelő és szeletelő adagoló torokba ne kerüljön haj, ruha vagy bármilyen más idegen tárgy. Az adagoló torokba csak a feldolgozni kívánt alapanyagot tegye be.
- A húsdaráló, a reszelő és szeletelő adagoló torokba 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.
- Működés közben a motoros kart felhajtani tilos.
- Ha forró folyadékokkal és alapanyagokkal dolgozik, akkor legyen különösen óvatos. A forró gőz vagy a kifröccsenő forró alapanyag égési sérülést okozhat. Biztonsági okokból az alapanyagokat és élelmiszereket a feldolgozás előtt hűtse le.
- Forró alapanyagok feldolgozása után a keverő szárak a használat után forrók lehetnek.
- A tartozékok cseréje vagy kivétele előtt a készüléket kapcsolja le, és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból.
- A húsdaráló kést és a mixer kését óvatosan fogja meg, ellenkező esetben a kések elvághatják a kezét. Különösen legyen óvatos, amikor a húsdaráló kést vagy a mixer kést szereli ki a használat után.
- A készülékben csontot, dióhéjat vagy más hasonló és kemény alapanyagokat darálni tilos!
- A rozsdamentes edénybe 55°C-nál melegebb alapanyagokat és folyadékokat ne töltsön be. Forró folyadékok és alapanyagok mixelése és feldolgozása során legyen nagyon óvatos. A forró gőz vagy a kifröccsenő forró alapanyag égési sérülést okozhat. A mixert a megfelelő módon felhelyezett fedél nélkül ne kapcsolja be. Forró folyadékok keverése közben a belső fedelet ne emelje ki. Ne fogja meg a forró felületeket. A forró mixelő edényt kizárólag csak a fogantyúnál fogja meg.
- A készülék folyamatos üzemeltetési ideje max. 10 perc. Dagasztás közben a folyamatos üzemeltetés maximális ideje 5 perc, a mixer használata közben 2 perc. A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 30 percet a készülék lehülése érdekében.

Biztonság karbantartás közben

- A készülék tisztításának a megkezdése előtt várja meg a készülék teljes lehülését.
- A készüléket rendszeresen tisztítsa meg a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint. A készüléken a jelen útmutató tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetében meghatározott tisztításon kívül más karbantartást nem kell végrehajtani.
- A készülék motoros egységét vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos! A konyhai robotot mosogatógépben nem lehet elmosogatni.
- A habverő és keverő szárakat, illetve egyéb tartozékokat ne hagyja túl hosszú ideig (4 órán túl) a megkevert élelmiszerben vagy italban. A keverő szárakat ne tárolja vízben, a felületük megsérülhet.
- Az eltárolás előtt a készülék motoros karját hajtsa le vízszintes helyzetbe.

HU Többfunkciós konyhai robotgép
Használati útmutató

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- 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.
- 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 készüléket vegye ki a csomagolásból, és addig ne dobja ki a csomagolóanyagot, amíg minden tartozékot és alkatrészt meg nem talál.

A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI

A1 A levehető fedél alatt található a húsdaráló, a reszelő és szeletelő tartozékok hajtása
A2 Hajtó tengely
A3 Átlátszó fedél, adagoló nyílással, két részből áll (lásd a G. ábrát)
A4 6 l-es rozsdamentes acéledény
A5 Állvány
A6 A levehető fedél alatt található a mixer hajtása
A7 Felhajtható multifunkciós fej
A8 Működtető gomb, a fordulatszám fokozatok 1-2-3-4-5-6, az impulzus (P) üzemmód, és a világítás bekapcsolásához, valamint a készülék kikapcsolásához (OFF).
A9 Multifunkciós fej kioldó és rögzítő retesz
A10 Stabil helyzetet biztosító csúszásgátló lábak
A11 Húsdaráló kioldó gomb
A12 Húsdaráló, reszelő és szeletelő hajtás
A13 Edénytartó
A14 Mixer hajtás

B1 Balón alakú habverő
B2 Keverőszár
B3 Dagasztókar
B4 Rugalmas élű keverő
B5 Edényfedél

C1 Belső fedél
C2 Nagy fedél a mixelő edényhez, adagoló nyílással
C3 1,5 l-es mixelő edény
C4 Késegység
C5 Mixelő edény rögzítő

D1 Daráló
D2 Csigatengely
D3 Daráló kés
D4 Finom daráló tárcsa
D5 Menetes gyűrű
D6 Közepes daráló tárcsa
D7 Durva daráló tárcsa
D8 Nyomórúd
D9 Alumínium adagoló tálca
D10 Daráló kamra
D11 Kolbásztöltő feltét
D12 Kúpos feltét
D13 Darált keksz sablon
D14 Szeparátor
D15 Kebab készítő feltét
D16 Sablontartó

E1 Nyomórúd
E2 Reszelő
E3 Reszelő, finom reszeléshez
E4 Menetes gyűrű
E5 Reszelő, durva reszeléshez
E6 Szeletelő
E7 Burgonya hámozó

F1 Impulzus (PULSE) üzemmód, a készülék maximális fordulatszámú és rövid ideig tartó üzemeltetéséhez. A működtető gombot ebben a helyzetben kézzel kell tartani. A gomb elengedése után a gomb automatikusan visszakapcsol OFF állásba.
F2 Készülék kikapcsolása (OFF)
F3 Világítás
F4 Fordulatszám fokozatok: 1-6

G1 Felső fedél
G2 Kör fedél

H1 Daráló edény
H2 Késegység

A KÉSZÜLÉK RENDELTETÉSE

- A konyhai robotot a család élelmiszerfogyasztásának megfelelő mennyiségű alapanyagok különböző feldolgozásához lehet felhasználni. A készülékkel az alapanyagokat mixelni, keverni, dagasztani, reszelni és szeletelni lehet, továbbá a készülék habveréshez, darált keksz készítéséhez és kolbász töltéséhez is használható.

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- Az első használatba vétel előtt az élelmiszerekkel közvetlenül kapcsolatba kerülő alkatrészeket és tartozékokat (rozsdamentes acéledény, átlátszó fedél, **B1**-**B5** tartozékok, **C1**-**C5** mixer, **D1**-**D16** húsdaráló és **E1**-**E7** reszelő és szeletelő, valamint **H1** és **H2** daráló alkatrészek) mosogatószeres meleg vízben alaposan mosogassa el. A tartozékokat tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra).



Figyelmeztetés!
A **B1-B5** tartozékokat, a húsdaráló **D1** és a reszelő **E2** fém alkatrészeit nem lehet mosogatógépben elmosogatni. A többi levehető tartozékot mosogatógépben is el lehet mosogatni.
A késegység **C4** tisztítása közben legyen nagyon óvatos, a kések élesek, kézsérülést okozhatnak.

- Enyhén benedvesített ruhával törölje meg az állvány **A5** külső felületét és a felhajtható kart **A7**.



Figyelmeztetés!
Az állványt **A5** és a motoros egységet **A7**, valamint a hálózati vezetéket vízbe mártani vagy folyóvíz alatt elmosogatni tilos! Az állványt és a motoros egységet mosogatógépben nem lehet elmosogatni.

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 az edényben.

Copyright © 2024, Fast ČR, a.s.

Előkészületek a használathoz

Figyelmeztetés!
A készülék össze- vagy szétszerelése előtt a készüléket kapcsolja le, a hálózati vezetéket pedig húzza ki a fali aljzatból. Ha a készülék a hálózathoz van csatlakoztatva, akkor a véletlen bekapcsolás súlyos sérülést is okozhat.

A keverőszár kiválasztása

Tartozék típus	Használat
Balón alakú habverő **B1**	Tojás sárgája keveréséhez, tojás fehérje és tejszín habosításához, könnyű tészták és habkrémek stb. készítéséhez használható. Nehezebb és sűrűbb tésztákhoz ne használja.
Keverőszár **B2**	Közepesen sűrű és könnyebb (élesztő nélküli) tészták (pl. piskóta), valamint krémek, szószok, öntetek stb. keveréséhez használható. Kemény és nehéz tészták dagasztásához nem használható.
Dagasztókar **B3**	Nehezebb és sűrűbb tészták, kelt tészták dagasztásához és keveréséhez (pl. kenyér- és pizzatésztához, friss házi tésztához) használható.
Rugalmas élű keverő **B4**	Torta és sütemény krémek, vajaskrémek, instant krémek, majonéz, piskótatészta stb. finom keveréséhez használható. Ne használja sűrű és nehezen keverhető krémekhez.

Az alapanyagok adagolása

- A rozsdamentes edénybe tegye bele a feldolgozandó alapanyagokat. Egy adagban maximum 2,7 kg tésztát lehet feldolgozni.
- Egyszerre legfeljebb csak 12 tojás fehérjét lehet felverni habbá.
- Az edénybe legfeljebb csak 4 l alapanyagot töltsön be. Ha az edényben túl kevés az alapanyag (0,3 l-nél kevesebb), akkor a robot nem tudja az alapanyagokat tökéletesen összekeverni.

A keverőszárak rögzítése

- A konyhai robotot vízszintes és sima, valamint száraz felületre állítsa fel (pl. a konyhabútor munkalapjára).
- A bal kezét tegye rá az **A7** kar végére, majd a másik kezével oldja ki az **A9** reteszt. A kioldott kart lassan engedje fel. A kart kattanásig hajtsa fel.
- A feldolgozandó alapanyagnak megfelelően kiválasztott keverőszárat húzza rá az **A2** tengelyre. A keverőszárat az óramutató járásával azonos irányba ütközésig fordítsa el. A szárat az egyik kezével húzza lefelé (ellenőrizze le a megfelelő rögzítést).

Az edény rögzítése

- A rozsdamentes edényt **A13** tegye a gép alján található nyílásba és fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba (a zárt lakat felé). A megfelelően rögzített edényt nem lehet kiemelni a gép alsó részéből.
- A jobb kezével oldja ki az **A9** reteszt, a bal kezével nyomja lefelé a multifunkciós kart **A7**, kattanás jelzi a rögzülést.

Az edény átlátszó fedelének a használata

- Ha az alapanyag jellegétől függően az edényre a fedelet is fel kívánja szerelni, akkor először a kör alakú **G2** fedelet tegye az edényre. Ügyeljen arra, hogy a fedél felüljön az edény szélére. A kör alakú fedélbe pattintsa be a felső fedelet **G1** is.

ÜZEMELTETÉS

- A hálózati vezeték csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba.
- A működtető gombbal állítsa be a kívánt fordulatszám fokozatot (1 és 6 között). Az alapanyagok feldolgozását kezdje kisebb fordulatszámmal. A fordulatszám a keverés közben bármikor megváltoztatható. A hígabb alapanyagokat alacsonyabb fordulatszámmal keverje, ellenkező esetben az alapanyag kifröcsög. Az alapanyagok összekeverése után fokozatosan növelheti a fordulatszámot.

Figyelmeztetés!
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 feltapadt alapanyagok leszedése

- Ha a keverőedény faláról le kívánja húzni a rátapadt alapanyagokat, akkor előbb a működtető gombot fordítsa OFF állásba, majd a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból.
- A fedelet vegye le az edényről. Hajtsa fel a multifunkciós fejet. Az edény megvilágításához bekapcsolhatja a lámpát a működtető kapcsoló **F3** állásba fordításával (ehhez a hálózati vezetéket csatlakoztassa a fali aljzathoz).
- Konyhai kaparóval húzza le az edény falára tapadt alapanyagokat, és tegye az edény közepére.
- Hajtsa le a fejet, és a fedelet tegye vissza az edényre. Folytassa a keverést.

A konyhai robot üzemeltetési ideje

- Keverés, habverés vagy laza tészta dagasztása esetén 10 percnél hosszabb ideig ne üzemeltesse a készüléket.
- Nehéz és sűrű tészták keverése és dagasztása esetén csak 5 percig üzemeltesse a készüléket.
- A fenti idők eltelte után a készüléket kapcsolja le és várja meg a motoros egység lehülését (tartson szünetet). 30 perc szünet után a készülék ismét bekapcsolható.
- Ha rövid időre maximális fordulatszámmal kívánja keverni az alapanyagokat, akkor a működtető gombot fordítsa **P** állásba. Ebben az üzemmódban a robotot ne üzemeltesse 30 másodpercnél hosszabb ideig (a motor túlmelegedhet).

Az alapanyagok feldolgozása

Tartozék típus	Alapanyagok	Maximális mennyiség	Feldolgozási idő	Fordulatszám
Balón alakú habverő **B1**	Tojás fehérje	12 db	4 perc	5-6
	Habtejszín	1 l	6-8 perc	5-6
B2 keverő vagy **B4** rugalmas élű keverő	Torta tészta	2,7 kg	6 perc	3-4
Dagasztókar **B3**	Kenyértészta	1 kg	4-5 perc	1-2
	Pizza tészta			

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. Majd állítson be magasabb fordulatszámot (szükség szerint). A keverés könnyebb lesz, ha puha vajat és margarint használ. Tojás fehérje habveréséhez az edény és a habverő 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.
Az alapanyagok a keverés előtt legyenek szobahőmérsékletűek.

A használat befejezése és a tartozékok leszerelése

- A használat befejezése után a működtető gombot fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba és a hálózati vezetéket is húzza ki.
- Az átlátszó fedelet vegye le az edényről (ha használta). Előbb pattintsa ki a felső fedelet **G1**, majd a kör alakú fedelet **G2** vegye le az edényről.
- A bal kezét tegye rá a multifunkciós kar **A7** végére, majd a másik kezével oldja ki az **A9** reteszt. A kioldott kart lassan engedje fel. A kart kattanásig hajtsa fel.
- A keverő szárat kissé nyomja a tengely felé, majd fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba és húzza le.
- A rozsdamentes edényt az óramutató járásával ellenkező irányba forgassa el (a nyitott lakat jel felé), majd emelje ki a nyílásból.
- A multifunkciós fejet hajtsa le vízszintes helyzetbe.

Copyright © 2024, Fast ČR, a.s.

- Minden használat után tisztítsa meg a konyhai robotot és a használt tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

HÚSDARÁLÁS, KOLBÁSZTÖLTÉS, KEBAB ÉS DARÁLT KEKSZ KÉSZÍTÉSE

A tartozékok összeállítása különböző felhasználásokhoz



Figyelmeztetés!
A készülék össze- vagy szétszerelése előtt a készüléket kapcsolja le, a hálózati vezetéket pedig húzza ki a fali aljzatból. Ha a készülék a hálózathoz van csatlakoztatva, akkor a véletlen bekapcsolás súlyos sérülést is okozhat.

A húsdaráló összeállítása

- A konyhai robotot vízszintes és sima, valamint száraz felületre állítsa fel (pl. a konyhabútor munkalapjára).
- A daráló kamrába **D10** dugja be a csigatengelyt **D2** (fogazott véggel befelé).
- A tengely végére húzza rá a kést **D3** (az élekkel kifelé), majd a finom, a közepes vagy a durva daráló tárcsát (**D4; D6** vagy **D7**), attól függően, hogy milyen méretre kívánja darálni a húst. Ügyeljen arra, hogy a daráló tárcsa hornya a daráló kamrában található bütyökre üljön fel.



Figyelmeztetés!
A kés éles! Legyen óvatos, amikor a kést megfogja.

- A daráló kamrára hajtsa rá a **D5** menetes gyűrűt (az óramutató járásával azonos irányba elforgatva).

A daráló összeállítása kolbásztöltéshez

- A kolbásztöltő összeállítását a húsdaráló összeállításához hasonlóan végezze el, azzal a különbséggel, hogy a daráló kés **D3** és a tárcsák (**D4; D6** vagy **D7**) helyett a **D11** és a **D14** alkatrészeket használja, az alábbiak szerint:
  - a **D14** szeparátort úgy helyezze fel a csigatengelyre, hogy a daráló kamrában található bütyök a szeparátor hornyába kerüljön,
  - a szeparátorra tegye rá a kolbásztöltő feltétet **D11**, majd a **D5** menetes gyűrűt csavarozza fel a daráló kamra végén található menetre.

A daráló összeállítása kebab készítéséhez

- A kebab készítő összeállítását a húsdaráló összeállításához hasonlóan végezze el, azzal a különbséggel, hogy a daráló kés **D3** és a tárcsák (**D4**; **D6** vagy **D7**) helyett a **D12** és a **D15** alkatrészeket használja, az alábbiak szerint:
  - a **D15** kebab formázót úgy helyezze fel a csigatengelyre, hogy a daráló kamrában található bütyök a kebab formázó hornyába kerüljön,
  - a kebab formázóra tegye rá a kúpos feltétet **D12**, majd a **D5** menetes gyűrűt csavarozza fel a daráló kamra végén található menetre.

A daráló összeállítása darált keksz készítéséhez

- A darált keksz készítő összeállítását a húsdaráló összeállításához hasonlóan végezze el, azzal a különbséggel, hogy a daráló kés **D3** és a tárcsák (**D4**; **D6** vagy **D7**) helyett a **D14,** a **D13** és a **D16** alkatrészeket használja, az alábbiak szerint:
  - a **D14** szeparátort úgy helyezze fel a csigatengelyre, hogy a daráló kamrában található bütyök a szeparátor hornyába kerüljön,
  - a **D5** menetes gyűrűbe tegye be a sablontartót **D16**,
  - a **D5** menetes gyűrűt csavarozza fel a daráló kamra végén található menetre,
  - a sablont **D13** dugja a sablontartóba **D16.**

Az összeállított daráló felszerelése a robotra

- A hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból. A multifunkciós fej legyen vízszintes helyzetben, és arról szereljen le minden egyéb tartozékot (habverőt, mixert, dagasztót stb.).
- A multifunkciós fejről az **A1** fedelet vegye le. Az összeállított darálót kb. 45°-os szöggel elfordítva helyezze hajtásra **A12**, majd az óramutató járásával ellenkező irányba forgassa el üzemi (függőleges) helyzetbe. Az üzemi helyzet beállítását és a daráló rögzítését az **A11** gomb kinyomódása és kattanás jelzi ki.

Megjegyzés
A készülékbe biztonsági kapcsoló van beépítve, amely nem engedi a motor bekapcsolását, ha a homlok hajtásra a daráló nincs szabályszerűen felszerelve és rögzítve.

- Az adagoló torokra helyezze rá a rozsdamentes adagoló tálcát D9.

Húsdarálás

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



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

- A daráló kimenete alá tegyen egy megfelelő edényt a feldolgozott alapanyag részére.
- A hálózati vezeték csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba. A működtető gombbal állítsa be a kívánt fordulatszám fokozatot. Előbb csak kisebb fordulatszámot állítson be (pl. 3), és ha szükséges, akkor kapcsoljon magasabb fokozatba. A húsdarabokat egymás után tolja az adagoló torokba a tartozékként mellékelt nyomórúddal **D8**. Ügyeljen arra, hogy a nyílást ne tömjék el nagyobb húsdarabok. Egy adagban ne daráljon 5 kg-nál több húst. A húsdarálás időtartama néhány perc.



Figyelmeztetés!
A húst a kezével vagy más tárggyal a gépbe nyomni tilos. Erre a célra kizárólag csak a nyomórudat **D8** használja.

- A darált hús az odakészített edénybe fog kiesni. A **D10** húsdaráló kamrában maradt húsdarabokat egy zsemle, vagy egy kenyérszelet ledarálásával lehet kinyomni.

Kolbásztöltés

- Készítse elő a belet (amelybe a kolbászt tölteni fogja), és legalább 10 percig áztassa langyos vízbe. A már megdarált és összekevert kolbásztölteléket tegye a **D9** 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 **D11** kolbásztöltő feltét kúpos felületére.
- A működtető gombbal állítsa be a kívánt fordulatszám 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 feltétnél, majd a másik kezével a **D8** nyomórudat megfogva adagolja a nyílásba a kolbásztölteléket. Ha a bél ráragad a feltétre, akkor vizezze be a belet.



Figyelmeztetés!
A húst a kezével vagy más tárggyal a gépbe nyomni tilos. Erre a célra kizárólag csak a nyomórudat **D8** használja.

Kebab készítése

- A már megdarált és összekevert kebab húskeveréket tegye a **D9** adagoló tálcára.
- A működtető gombbal állítsa be a kívánt fordulatszám fokozatot. Javasoljuk, hogy alacsonyabb fordulaton kezdje meg a munkát (ha szükséges, akkor növelje a fordulatszámot). A **D8** nyomórúddal adagolja a keveréket az adagoló nyílásba. A készülékből üreges húshenger jön ki, amit kisebb darabokra lehet felszeletelni. A kebab egy hagyományos közel-keleti étel, amit darált húsból és töltelékből áll.

Figyelmeztetés!
A húst a kezével vagy más tárggyal a gépbe nyomni tilos. Erre a célra kizárólag csak a nyomórudat **D8** használja.

Darált keksz készítése

- Az előkészített tésztát tegye az adagoló tálcába **D9**.
- A sablon **D13** balra vagy jobbra húzásával állítsa be a sütni kívánt keksz keresztmetszetét.
- A működtető gombbal állítsa be a kívánt fordulatszám fokozatot. Indításkor a 3. fokozatot kapcsolja be, majd a tészta darálása közben igény szerint gyorsítsa vagy lassítsa a húsdaráló csigatengely forgását. A **D8** nyomórúddal adagolja a tésztát az adagoló nyílásba. A konyhai robot az adagolt tésztát a beállított sablon szerinti keresztmetszettel nyomja ki a gépből.

Figyelmeztetés!
A tésztát a kezével vagy más tárggyal a gépbe nyomni tilos. Erre a célra kizárólag csak a nyomórudat **D8** használja.

- A gépből kijövő darált tésztát egy tálcával vagy a tenyerével húzza el a sablontól. A hosszú tésztakígyót szeletelje kisebb darabokra.

A használat befejezése és a daráló leszerelése

- A használat befejezése után a működtető gombot fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba és a hálózati vezetéket is húzza ki.
- A daráló leszerelése előtt vegye le a **D9** adagoló tálcát. Ezt követően nyomja meg az **A11** gombot és a darálót fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba. A húsdaráló kiszerelése után a fedelet **A1** szerelje vissza a helyére.
- A darálót az összeszerelés fordított sorrendjében szedje szét a tisztításhoz.
- Minden használat után tisztítsa meg a darálót és a használt tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

MIXELÉS

A mixer használata

- A mixert friss gyümölcs 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.

A mixer összeállítása

- A készüléket kapcsolja le és még ne csatlakoztassa a fali aljzathoz. A multifunkciós fej legyen vízszintes helyzetben, és arról szereljen le minden egyéb tartozékot (habverőt, mixert, dagasztót stb.). A fedelet vegye le a felső kihajtásról **A6**.
- A mixer felszerelése előtt ellenőrizze le, hogy a **C5** tartó és a késegység szabályszerűen van-e a mixelő edénybe szerelve.
- A mixelő edényt helyezze a felső hajtásra, és elfordítással rögzítse üzemi helyzetbe. A készülékbe olyan biztonsági kapcsoló van beépítve, amely nem engedi a bekapcsolást, ha a mixer nincs helyesen a multifunkciós karra felszerelve.
- A mixelő edénybe töltse bele az alapanyagokat. A nagyobb méretű alapanyagokat szeletelje fel kisebb kockákra.

Megjegyzés
A mixelő edény maximális kapacitása 1,5 l. Ne töltsön be a maximum jelnél magasabban alapanyagokat. Forró folyadékok és habosodó alapanyagok esetében az edénybe a maximális szintnek csak a ⅔-ig töltsön alapanyagokat.

- A mixelő edénybe dugja bele a nagy fedelet **C2**, ügyelve arra, hogy a perem az edény teljes kerületén felüljön. A nagy fedélbe dugja bele a belső fedelet **C1** (nyomja le ütközésig).

Mixelés

- Győződjön meg a készülék helyes összeállításáról, a működtető gomb legyen OFF (kikapcsolva) helyzetben. A hálózati vezetéket csatlakoztassa a fali aljzathoz.
- A működtető gombbal állítsa be a kívánt fordulatszám fokozatot. Javasoljuk, hogy először alacsonyabb fokozatot állítson be, az alapanyagok összekeveréséhez. A fordulatszámot később nagyobb értékre kapcsolhatja.
- Ha csak rövid ideig de nagy fordulatszámmal kíván mixelni, akkor a működtető gombot fordítsa **P** állásba, és a mixelés ideje alatt tartsa ebben a helyzetben. A működtető gomb elengedése után a gomb automatikusan visszakapcsol OFF (kikapcsolva) állásba.

Figyelmeztetés!
A mixelő edénybe 55°C-nál melegebb alapanyagokat és folyadékokat ne töltsön be. A mixert legfeljebb csak 2 percig üzemeltesse. Ennél hosszabb ideig ne működtesse a készüléket. Ezt követően a készüléket hagyja 30 percig hűlni.

- Mixelés közben, a mixelő edénybe a nagy fedélen **C2** keresztül, a belső fedél **C1** kihúzásával lehet további alapanyagokat vagy folyadékokat tölteni Mixelés közben a nagy fedelet **C2** ne vegye le. Forró alapanyagok mixelése közben a belső fedelet **C1** ne húzza ki.
- Ha az élelmiszer alapanyagok rátapadnak a késekre vagy az edény falára, akkor a működtető gombot **A12** kapcsolja OFF (kikapcsolva) állásba, és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból. Várja meg a kések lefékeződését. Az összeállított mixert óvatosan szerelje le a multifunkciós fejről (fordítsa el és emelje fel). A fedelet vegye ki és a műanyag kaparóval tisztítsa meg az edény falát és a késeket. A fedelet tegye vissza, majd az edényt szerelje vissza a multifunkciós fejre. A hálózati vezetéket csatlakoztassa a fali aljzathoz és folytassa a mixelést.

Mixelési tippek és tanácsok

- Az élelmiszer alapanyagokat (pl. zöldség, gyümölcs stb.) kb. 3 cm-es darabokra szeletelve tegye a mixelő edénybe.
- Előbb csak kisebb adagot tegyen az edénybe, majd a fedél **C1** nyílásán keresztül adagolja fokozatosan az alapanyagokat. Ezzel jobb lesz a mixelés eredménye, mintha az összes alapanyagot egyszerre tenné a mixelő edénybe.
- Ha keményebb alapanyagokat folyadékokkal kíván összemixelni, akkor előbb a kemény alapanyagokat csak kisebb mennyiségű folyadékkal mixelje össze. A maradék folyadékot a fedél nyílásán keresztül fokozatosan töltse az edénybe.
- Sűrű alapanyagok mixelése közben használja az impulzus funkciót, hogy az alapanyagok ne tapadjanak a késekre. A mixert rövid bekapcsolási intervallumokkal üzemeltesse.
- A jégkockákat a fagyasztóból való kivétel után azonnal zúzza össze. A részben megolvad jégkockákból nagy darab jégcsomó keletkezik, amelyet már nem lehet a géppel összezúzni.

Az alapanyagok feldolgozása

Alapanyag	Fordulatszám	Ajánlott mixelési idő
Feldarabolt gyümölcs vagy zöldség	5-6	30 másodperc
Bébiétel, főzelék	5-6	40 másodperc
Mártás, krém, páclé	3-4	30 másodperc
Smoothie és koktélok	5-6	40 másodperc
Levesek	5-6	30 másodperc
Jégkocka	Impulzus (P) üzemmód	

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

A használat befejezése és a mixer leszerelése

- A használat befejezése után a működtető gombot fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba és a hálózati vezetéket is húzza ki.

- Várja meg a kések **C4** lefékeződését, majd a mixelő edényt vegye le a fejről. A fedelet **A6** tegye vissza a helyére, az edényből műanyag kaparóval szedje ki a mixelt alapanyagokat.
- Minden használat után tisztítsa meg a mixert és a használt tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

RESZELÉS ÉS SZELETELÉS

A reszelő és a szeletelő összeállítása

- A konyhai robotot vízszintes és sima, valamint száraz felületre állítsa fel (pl. a konyhabútor munkalapjára).
- A kamrába **E2** dugja be a használni kívánt reszelő eszközt (**E3**, **E5**-**E7**), majd csavarozza fel az **E4** menetes gyűrűt.



Figyelmeztetés!
A reszelő és szeletelő hengerek élesek, legyen óvatos amikor ezeket megfogja.

A reszelő felszerelése a robotra

- A hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból. A multifunkciós fej legyen vízszintes helyzetben, és arról szereljen le minden egyéb tartozékot (habverőt, mixert, dagasztót stb.).
- A multifunkciós fejről az **A1** fedelet vegye le. Az összeállított reszelőt kb. 45°-os szöggel elfordítva helyezze hajtásra **A12**, majd az óramutató járásával ellenkező irányba forgassa el üzemi (függőleges) helyzetbe. Az üzemi helyzet beállítását és a daráló rögzítését az **A11** gomb kinyomódása és kattanás jelzi ki.



Megjegyzés
A készülékbe biztonsági kapcsoló van beépítve, amely nem engedi a motor bekapcsolását, ha a homlok hajtásra a reszelő nincs szabályszerűen felszerelve és rögzítve.

A reszelő és szeletelő használata

- A reszelő és szeletelő hengerekkel szinte bármilyen gyümölcsöt és zöldséget, valamint más élelmiszer alapanyagokat lehet reszelni és szeletelni.
- Az élelmiszer alapanyagot készítse elő és darabolja olyan méretűre, hogy beleférjen az adagoló torokba. Bizonyos zöldségekből és gyümölcsökből a távolítsa el a kemény részeket (héj, mag stb.).
- A reszelő kimenete alá tegyen egy megfelelő edényt a feldolgozott alapanyag részére.
- A hálózati vezeték csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba. A működtető gombbal állítsa be a kívánt fordulatszám fokozatot.
- A feldolgozandó alapanyagot fokozatosan adagolja a torokba. Az alapanyagok készülékbe nyomásához a nyomórudat **E1** használja.



Figyelmeztetés!
Az alapanyagot a kezével vagy más tárggyal a készülékbe nyomni tilos. Erre a célra kizárólag csak a nyomórudat **E1** használja.

- A töltőtorkot ne töltse túl, az alapanyagot csak kis erővel nyomja a készülékbe. Időnként ellenőrizze le, hogy a reszelő nem tömődött-e el. A töltőtorkot ne töltse meg a teljes magasságáig. A túl nagy mennyiségű alapanyag a motoros egység túlterhelését okozhatja.

Hasznos tanácsok a reszeléshez és szeleteléshez

- A legjobb eredményt friss és nem túlérett gyümölcsökkel érheti el. Ugyanez érvényes a zöldségfélékre is.
- A puhább gyümölcsöket (pl. az epret) a feldolgozás előtt pár percre tegye be a fagyasztóba.
- A félkemény sajtokat könnyebben ledarálhatja, ha egy éjszakára hűtőszekrénybe, vagy 30 percre a fagyasztóba teszi.
- Puha és már egyszer reszelt sajtokat ne daráljon a készülékkel, mert a töltőtorok eltömődhet.
- Ha a finom darálót vagy a vékony szeletelőt használja, akkor az alapanyagot csak kis erővel nyomja a töltőtorokba. A durva daráló vagy a vastag szeletelő használata esetén az alapanyagot nagyobb erővel kell nyomni.

A használat befejezése és a reszelő leszerelése

- A használat befejezése után a működtető gombot fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba és a hálózati vezetéket is húzza ki.
- A reszelő leszerelése előtt a nyomórudat húzza ki. Ezt követően nyomja meg az **A11** gombot és a reszelőt fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba. A reszelő kiszerelése után a fedelet **A1** szerelje vissza a helyére.
- A reszelőt az összeszerelés fordított sorrendjében szedje szét a tisztításhoz.
- Minden használat után tisztítsa meg a reszelőt és a használt tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

KÁVÉ- ÉS FŰSZERDARÁLÓ (STM 7910 TARTOZÉK)

A daráló használata

- A darálóval kávét, pucult diófféléket, száraz fűszereket, mákot stb. lehet darálni.

Az alapanyagok előkészítése daráláshoz

- A darálóba csak száraz alapanyagokat tegyen be.
- A diófféléket előbb tisztítsa meg, távolítsa el a kemény héjat.

A daráló összeállítása és rögzítése

- A daráló edényt nyíllással felfelé állítsa az asztalra. A daráló edénybe tegye bele a feldolgozandó alapanyagokat. A max. jelnél ne töltsön több alapanyagot az edénybe.
- A daráló edényre felülről tegye rá a késegységet (a kések befelé nézzenek), majd a késegységet csavarozza az edénybe. A késegységet jól húzza meg.
- A készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból. A multifunkciós fej legyen vízszintes helyzetben, és arról szereljen le minden egyéb tartozékot (habverőt, mixert, dagasztót stb.). A fedelet **A6** vegye le a felső kihajtásról.
- A daráló edényt tegye a felső kihajtásra **A14**, és elfordítással rögzítse üzemi helyzetbe. A készülékbe olyan biztonsági kapcsoló van beépítve, amely nem engedi a bekapcsolást, ha a daráló edény nincs helyesen a multifunkciós karra felszerelve.

Darálás

- Győződjön meg a készülék helyes összeállításáról, a működtető gomb legyen OFF (kikapcsolva) helyzetben. A hálózati vezetéket csatlakoztassa a fali aljzathoz.
- A fordulatszám szabályozó gombot állítsa 6. fokozatra.



Figyelmeztetés!
A darálót ne üzemeltesse folyamatosan 90 másodpercnél hosszabb ideig. Ezt követően hagyja a készüléket és a darálót is 1 percig hűlni.

- A használat befejezése után a működtető gombot fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba és a hálózati vezetéket is húzza ki.
- A darálót szerelje le a multifunkciós fejről. A fedelet **A6** szerelje vissza a készülékre.
- A darálót az összeszerelés fordított sorrendjében szedje szét a tisztításhoz.
- Minden használat után tisztítsa meg a mixert (darálót), és a használt tartozékokat (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

Copyright © 2024, Fast ČR, a.s.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Figyelmeztetés!
Bármilyen tisztítás vagy karbantartás megkezdése előtt a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból, és várja meg a készülék lehülését.
A készüléket és a hálózati vezetéket mosogatógépbe tenni tilos!
A készüléket óvja a fröccsenő víztől és egyéb folyadékoktól, a készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.

- A használat után az élelmiszerekkel közvetlenül kapcsolatba kerülő alkatrészeket és tartozékokat (**B1**-**B5** tartozékok, **C1**-**C5** mixer, **D1**-**D16** húsdaráló és **E1**-**E7** reszelő és szeletelő, valamint **H1** és **H2** daráló alkatrészek) mosogatószeres meleg vízben alaposan mosogassa el. A tartozékokat tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra). A mosogatás és szárítás után a **D3** kést és a daráló tárcsákat (**D4; D6 és D7**) vékonyan kenje be étolajjal.
- Ha tojásfehérjéből készített habot, akkor a keverő edényt és a habverőt előbb hideg vízzel öblítse le. Ha ehhez a művelethez forró vizet használna, akkor a maradék fehérje megkeményedik és nehezebben távolítható el a felületről.

Figyelmeztetés!
A **B1-B5** tartozékokat, a húsdaráló **D1** és a reszelő **E2** fém alkatrészeit nem lehet mosogatógépben elmosogatni. A többi levehető tartozékot mosogatógépben is el lehet mosogatni.
A daráló kés **D3** és a mixer késegység **C4** megfogásakor legyen óvatos, az éles kések sérülést okozhatnak.

- A mixelő edény **C3** tisztításhoz töltsön az edénybe 0,5 l tiszta vizet, és cseppentsen bele néhány csepp mosogatószert, majd a mixert szerelje fel a robotra és 10-15 másodpercre kapcsolja be. A robotot kapcsolja ki, a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból, várja meg a kés lefékeződését, majd a mixert vegye le a készülékről. A mixelő edény tartalmát öntse ki, az edényt alaposan öblítse ki tiszta vízzel, majd törölje szárazra.
- Enyhén benedvesített ruhával törölje meg az állvány **A5** és a felhajtható kar **A7** külső felületét.

Figyelmeztetés!
A motoros egységet és az állványt vegyi anyagokkal, karcoló vagy maró és egyéb módon agresszív anyagokkal tisztítani tilos, mert ezek maradandó sérüléseket okozhatnak a készülék felületén.

TÁROLÁS

- Az eltárolás előtt várja meg a készülék lehülését, húzza ki a hálózati vezetéket a fali aljzatból, majd a készüléket és tartozékait tisztítsa meg és csak teljesen száraz állapotban tárolja.
- A rozsdamentes edényt tegye az állványba. Az edényben tárolhatja a keverő szárakat. A multifunkciós fejet hajtsa le vízszintes helyzetbe. A konyhai robotot és tartozékait száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva tárolja.

Figyelmeztetés!
A készüléket és tartozékait ne tegye ki közvetlen napsütés vagy szélsőséges hőmérséklet hatásának, illetve a készüléket nedves és poros környezetben se tárolja. A tárolt készülékre ne helyezzen rá semmilyen tárgyat.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges tápfeszültség	220–240 V AC
Névleges frekvencia	50-60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel	1 500 W
Rozsdamentes edény térfogata	6 l
Üveg mixelő edény térfogata	1,5 liter
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 újrafelhasználáshoz 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 hulladék nem megfelelő módon történő megsemmisítése 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.

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

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