

w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej i psychicznej, lub nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, ale wyłącznie pod nadzorem lub po wcześniejszym zrozumiałym objaśnieniu możliwych zagrożeń i poinstruowaniu dotyczącym bezpiecznego korzystania z urządzenia.
- Należy zapewnić, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Nie stawiaj urządzenia na mokrej powierzchni.
- Trzymaj urządzenie i przewód zasilający z daleka od płyt grzewczych i palników.
- Nie wkładaj twardych przedmiotów (łyżeczka, łopatka, itp.) do dzieży podczas pracy urządzenia.
- Używanie akcesoriów innych niż rekomendowane przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub uszkodzenia ciała.



## UWAGA!

### Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Napęd postaw w pobliżu gniazdka sieci na twardym stabilnym podłożu tak, aby nie zasłaniać otworów wentylacyjnych w obudowie.
- Urządzenie zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie zanurzaj napędu urządzenia w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. Mogą

one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie, jak: oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.

- Urządzenie powinno być użytkowane tylko wewnątrz pomieszczeń.



## WSKAZÓWKA

### Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania go do celów biznesu gastronomicznego, warunki gwarancji zmieniają się.
- Przed pierwszym użyciem usuń wszystkie materiały opakowaniowe i dokładnie umyj elementy wyposażenia.
- Po zakończeniu pracy wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.

## Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Robot planetarny jest urządzeniem klasy I, wyposażonym w przewód przyłączeniowy z żyłą ochronną i wtyczką ze stykiem ochronnym.

Pojemność dzieży: 4 l.

Robot planetarny spełnia wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Sprzęt elektryczny przeznaczony do użytku w określonych granicach napięcia (LVD) – 2006/95/EC.
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem **CE** na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności **CE** znajduje się na stronie [www.zelmer.pl](http://www.zelmer.pl).

## Budowa urządzenia



- 1 Przycisk zwalnający/blokujący ruchomą głowicę napędu
- 2 Ruchoma głowica napędu
- 3 Pokrętko regulacji prędkości
- 4 Osłona dzieży z podajnikiem
- 5 Dzieża ze stali nierdzewnej
- 6 Podstawa
- 7 Różga
- 8 Mieszadło
- 9 Mieszacz hakowy

## Przygotowanie urządzenia do pracy

### PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM:

- 1 Przed użyciem robota planetarnego, usuń wszystkie elementy opakowania, worki foliowe, itp.
- 2 Przed pierwszym użyciem urządzenia, wymyj różgę, nasadki i dzieżę ze stali nierdzewnej w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu lub w zmywarce do naczyń. Wysusz dokładnie wszystkie elementy (patrz **Czyszczenie i konserwacja robota planetarnego**).
- 3 Zewnętrzną powierzchnię robota należy czyścić jedynie miękką, zwilżoną szmatką.
- 4 Umieść urządzenie na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni, takiej jak blat kuchenny czy stół. Ustaw robot planetarny z dala od krawędzi blatu.

## Obsługa i działanie robota kuchennego

### RUCHOMA GŁOWICA NAPĘDU

Urządzenie wyposażone jest w ruchomą głowicę napędu, która ułatwia montaż i demontaż nasadek i dzieży ze stali nierdzewnej. Do zwalniania i blokowania ruchomej głowicy napędu służy **przycisk zwalnający/blokujący ruchomą głowicę napędu** umieszczony na podstawie urządzenia.

- 1 Wciśnięcie przycisku spowoduje odblokowanie ruchomej głowicy napędu i umożliwi jej uniesienie, w celu zamontowania nasadki lub dzieży.

Dla bezpieczeństwa, po podniesieniu ruchomej głowicy napędu w górę, zostanie ona w tej pozycji zablokowana. Aby opuścić ruchomą głowicę napędu, wciśnij ponownie **przycisk zwalnający ruchomą głowicę napędu**.



**Zachowaj szczególną ostrożność podczas opuszczania ruchomej głowicy napędu.**



**Nie uruchamiaj robota z zamontowaną różgą czy inną nasadką bez założonej dzieży. Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do uszkodzenia ciała użytkownika.**

### MONTAŻ DZIEŻY

- 1 Przekręć **pokrętko regulacji prędkości** do pozycji „0” (wyłączone). Wyjmij wtyczkę z gniazdka zasilania.
- 2 Odchyl **ruchomą głowicę napędu**.
- 3 Umieść **dzieżę** na **podstawie**.
- 4 Przekręć **dzieżę** w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do zablokowania.

### DEMONTAŻ DZIEŻY

- 1 Przekręć **pokrętko regulacji prędkości** do pozycji „0” (wyłączone). Wyjmij wtyczkę z gniazdka zasilania.
- 2 Odchyl **ruchomą głowicę napędu**.
- 3 Przekręć **dzieżę** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do odblokowania.
- 4 Podnieś **dzieżę** i zdejmij ją z **podstawy**.

## MONTAŻ NASADEK (RÓZGA, MIESZADŁO, MIESZACZ HAKOWY)

- 1 Przekręć **pokrętko regulacji prędkości** do pozycji „0” (wyłączone). Wyjmij wtyczkę z gniazdka zasilania.
- 2 Odchyl **ruchomą głowicę napędu**.
- 3 Przyłóż szczelinę w górnej części nasadki do trzpienia na wałku napędowym ruchomej głowicy.
- 4 Wciśnij nasadkę na wałku i przekręć w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, aż trzpień wałka znajdzie się w całości w szczelinie nasadki.

## DEMONTAŻ NASADEK (RÓZGA, MIESZADŁO, MIESZACZ HAKOWY)

- 1 Przekręć **pokrętko regulacji prędkości** do pozycji „0” (wyłączone). Wyjmij wtyczkę z gniazdka zasilania.
- 2 Odchyl **ruchomą głowicę napędu**.
- 3 Przekręć nasadkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do momentu, gdy trzpień na wałku napędowym znajdzie się w jednej linii ze szczeliną w rózdze/nasadce.
- 4 Ściągnij nasadkę.

## POKRĘTKO REGULACJI PRĘDKOŚCI

Robot planetarny wyposażony jest w pokrętko regulacji prędkości. Do dyspozycji jest 12 ustawień prędkości oraz pozycja wyłączenia „0”.

- 1 W celu uruchomienia robota planetarnego przekręć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara z pozycji „0” (wyłączone) do wymaganej wartości.



**Aby uniknąć rozpryskiwania składników z dzieży, zawsze rozpoczynaj pracę od najmniejszych prędkości. Gdy składniki zaczną się mieszać, można zwiększyć prędkość zgodnie z informacjami zawartymi w rozdziale Wskazówki dotyczące prędkości.**



**Po zakończeniu pracy, przekręć pokrętko regulacji prędkości do pozycji „0” (wyłączone) i wyjmij wtyczkę z gniazdka zasilającego.**

## Zastosowanie nasadek

### RÓZGA

Służy do ubijania piany z białek, śmietany kremówki, wyrabiania lekkich ciast biszkoptowych itp.

### MIESZADŁO

Służy do ucierania mas, ciast ucieranych, puree itp.

### MIESZACZ HAKOWY

Służy do zagniatania, wyrabiania ciężkich ciast takich jak drożdżowe, makaronowe, pierogowe, pierniki itp.

## Czas mieszania

Twój robot planetarny będzie mieszać szybciej i dokładniej niż większości tradycyjnych robotów kuchennych. Dlatego też, czas mieszania według przepisów tradycyjnych powinien być dostosowany w celu uniknięcia nadmiernego wymieszania. Na przykład, niektóre ciasta mogą potrzebo-

wać jedynie połowy czasu potrzebnego na mieszanie, niż w przypadku tradycyjnych robotów kuchennych.



**Czas pracy urządzenia z dowolną nasadką nie może przekraczać 10 minut. Natomiast czas przerwy pomiędzy kolejnymi cyklami pracy nie może być mniejszy niż 20 minut.**

## Wskazówki dotyczące prędkości

Numer na pokrętle regulacji prędkości	Funkcja	Przeznaczenie
1-3	Zagniatanie	Do wyrabiania ciężkich gęstych ciast, takich jak drożdżowe, makaronowe, pierogowe itp. oraz do wstępnego mieszania składników.
4-8	Miksowanie, ucieranie	Do ucierania i miksowania mas, ciast, ciast ucieranych, puree itp.
9-12	Ubijanie	Do ubijania piany z białek, śmietany kremówki, kremów gotowych itp.



**Nie należy mieszać w dzieży ręcznie podczas pracy robota. Dzieża i nasadki zaprojektowane są w taki sposób, by zapewnić dokładne mieszanie bez konieczności dodatkowego mieszania. Ręczne przemieszczanie w dzieży składników, po wyłączeniu miksera, raz czy dwa razy powinno być wystarczające.**



**Robot planetarny może nie osiągać dużych prędkości obrotowych wyposażenia przy dużych obciążeniach. Jest to zjawisko normalne.**



**Podczas przygotowywania ciasta drożdżowego nie wolno przekraczać ustawienia prędkości 3, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.**

## Wskazówki i techniki miksowania

- W celu określenia odpowiedniego czasu miksowania w danym przepisie, obserwuj ciasto i miksuj jedynie do czasu, gdy osiągnie ono pożądany wygląd określony w przepisie, np. gładkie i kremowe.
- Zawsze dodawaj składniki jak najbliżej ścianek dzieży, a nie bezpośrednio na poruszającą się nasadkę.
- Podczas dodawania orzechów, rodzynek czy kandyzowanych owoców przestrzegaj poszczególnych przepisów odnośnie ich ilości. Podstawową zasadą jest, że składniki stałe powinny być dodawane na końcu podczas miksowania z prędkością 1. Ciasto powinno być wystarczająco gęste, by owoce czy orzechy nie opadały na dno formy podczas pieczenia. Klejące się owoce powinny być obtoczone w mące w celu lepszego rozmieszczenia w cieście.
- Mieszanki zawierające duże ilości składników płynnych należy miksować z mniejszymi prędkościami w celu uniknięcia rozpryskiwania. Zwiększ prędkość miksowania jedynie, gdy mieszanka zgęstniała.

## Czyszczenie i konserwacja robota planetarnego



**Przed dotknięciem nasadek czy innych akcesoriów wyłącz urządzenie i odłącz od źródła zasilania. Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do uszkodzeń ciała.**



**Przed czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania.**



**Do czyszczenia nie używaj żrących środków czyszczących ani myjek do szorowania.**



**NIGDY nie zanurzaj podstawy ani ruchomej głowicy napędu w wodzie lub innym płynie.**

- Po każdorazowym użyciu dokładnie umyj części wyposażenia mające kontakt z przetwarzanym produktem, aby nie dopuścić do zaschnięcia resztek.  
W przypadku mycia ręcznego, myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, następnie spłucz i dokładnie osusz.
- Wszystkie nasadki i dzieżę można myć ręcznie lub w zmywarce.
- Przetrzyj napęd, pokrętle regulacji prędkości oraz nóżki wilgotną ściereczką i dokładnie osusz. Trudne zabrudzenia można usunąć ściereczką zwilżoną łagodnym środkiem czyszczącym.

# Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.**

**Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



**Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:**

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne\*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

*\*) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!