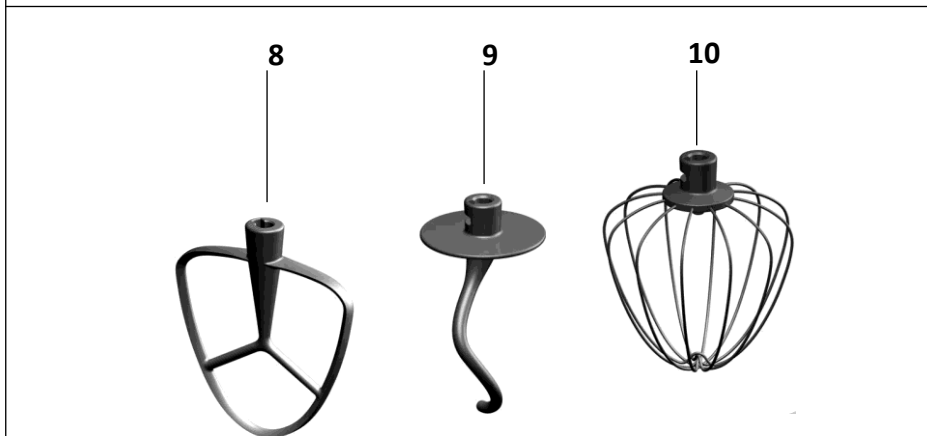
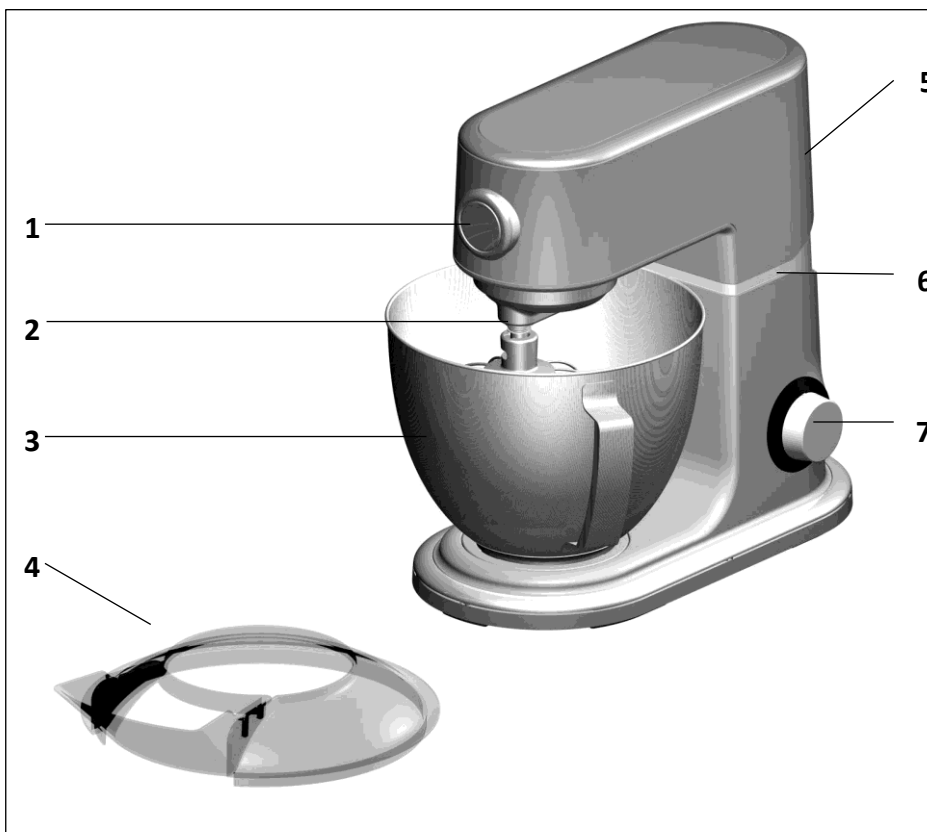
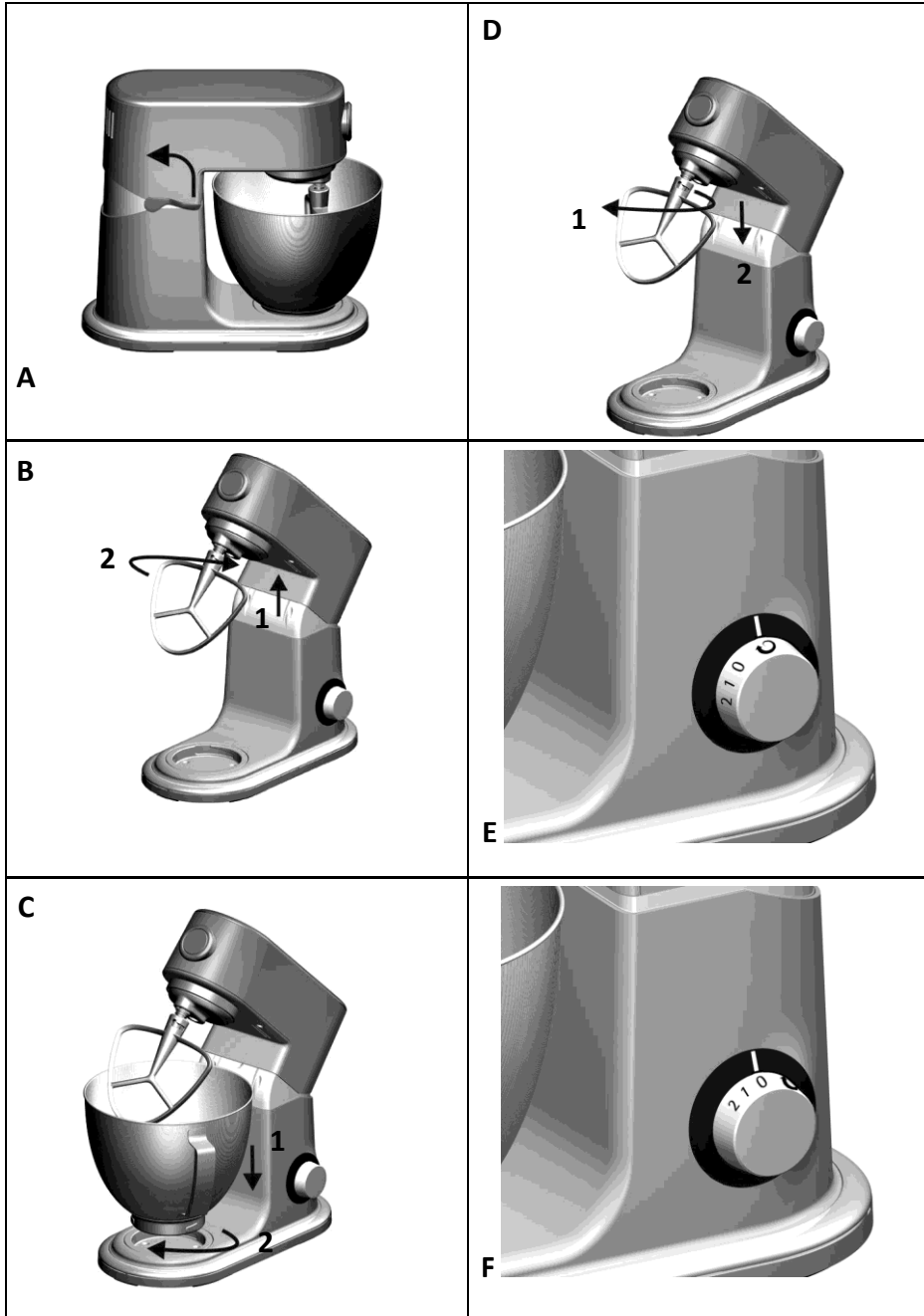




Profi Plus
Robot kuchenny
Instrukcja obsługi









Instrukcja montażu urządzenia

- 1 Miejsce mocowania akcesorium przedniego
- 2 Mocowanie końcówek miksera
- 3 Misa do mieszania (5 litrów)
- 4 Osłona przed rozpryskiwaniem
- 5 Dźwignia blokująca ramię miksera
- 6 Korpus silnika
- 7 Sterownik prędkości
- 8 Płaska ubijaczka
- 9 Hak do wyrabiania ciasta
- 10 Trzepaczka

Ważne informacje w zakresie bezpieczeństwa



- Urządzeń mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały związane z nim zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieciom nie wolno używać niniejszego urządzenia. Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Przed wymianą akcesoriów lub dotknięciem części ruchomych podczas użytkowania należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- Zawsze odłączać urządzenie od źródła zasilania, jeżeli nie będzie pod nadzorem. Podobnie należy postąpić przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, dla zachowania bezpieczeństwa powinien on zostać wymieniony przez producenta w ramach usługi posprzedażowej lub przez podobnie przeszkoloną osobę.
- Należy zachować ostrożność w przypadku wlewania gorących płynów do kompaktowego robota czy blendera, gdyż płyn może zostać wyrzucony z urządzenia w wyniku nagłego parowania.
- Po zakończeniu użytkowania wszystkie powierzchnie/części, które miały styczność z produktami spożywczymi należy wyczyścić. Proszę postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach, np.:
 - w aneksach kuchennych w sklepach, biurach i innych powierzchniach handlowych;
 - w gospodarstwach wiejskich;
 - przez gości w hotelach, motelach lub innych obiektach noclegowych;
 - w pensjonatach oferujących wyżywienie.

Urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania w celach czysto komercyjnych.

- Zawsze używać urządzenia zgodnie z niniejszymi instrukcjami. Nieprawidłowe użytkowanie może skutkować porażeniem prądem lub innymi zagrożeniami.
- **Uwaga!** W celu uniknięcia zagrożenia związanego z niezamierzonym zresetowaniem termicznego bezpiecznika, urządzenie nie może być zasilane z zewnętrznego przełącznika, np. czasomierza, ani podłączane do obwodu, który regularnie ulega wyłączeniu.

Przed użyciem

Zapoznaj się uważnie z instrukcją obsługi, która zawiera ważne informacje w zakresie użytkowania, bezpieczeństwa i konserwacji urządzenia.

Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i przekazywać następnym użytkownikom.

Urządzenie może być używane wyłącznie do celu, do jakiego jest przeznaczone, zgodnie z niniejszą instrukcją.

Podczas korzystania z urządzenia należy przestrzegać niniejszych instrukcji.



Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	220–240 V~ 50–60 Hz
Pobór mocy:	840-1000 W
Klasa ochronności:	I

Informacje na temat bezpieczeństwa



Niebezpieczne napięcie zasilające!

Niewłaściwa instalacja lub zbyt wysokie napięcie mogą prowadzić do porażenia prądem.

- Urządzenie powinno się podłączać do odpowiednio zainstalowanych i uziemionych gniazdek ściennych. Przewód zasilający i wtyczka muszą być suche.
- Należy zapewnić swobodny dostęp do wtyczki zasilania, tak aby w razie potrzeby można było łatwo odciąć zasilanie od urządzenia.
- Nie używać urządzenia i natychmiast wyjąć wtyczkę, jeżeli:
 - urządzenie lub przewód zasilający są uszkodzone,
 - zachodzi podejrzenie, że w wyniku upadku lub podobnego zdarzenia doszło do usterki urządzenia.
- Nie otwierać obudowy. W razie konieczności naprawy należy urządzenie oddać do profesjonalnego serwisu. W tym celu proszę się kontaktować z autoryzowanym centrum serwisowym. Producent nie ponosi odpowiedzialności, a roszczenia gwarancyjne nie będą uwzględniane, w przypadku próby samodzielnej naprawy urządzenia lub niewłaściwego podłączenia czy obsługi urządzenia.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, kabla zasilania czy wtyczki w wodzie.
- Urządzenie może być używane wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno go stosować w pomieszczeniach wilgotnych czy w deszczu.

Przeznaczenie

Urządzenie służy wyłącznie do mieszania, miksowania, ugniatania ciasta i ubijania składników. Nie wolno używać urządzenia do obróbki innych substancji typu farba czy lakier.

Zagrożenie dla dzieci/zagrożenie wynikające z używania w sposób niezgodny z zaleceniami!

Dzieci zwykle nie posiadają zdolności rozpoznawania zagrożeń lub je lekceważą. Niewłaściwa obsługa urządzenia może skutkować obrażeniami.

- Nie wolno zezwalać dzieciom na zabawę folią pakunkową, gdyż grozi to np. uduszeniem.
- Gdy urządzenie nie jest aktualnie używane, należy zdjąć osłonę przed rozpryskiwaniem.
- Nie wolno wkładać rąk do urządzenia podczas jego pracy.
- Należy również uważać, aby długie włosy nie dostawały się w pobliże misy.
- Nie wkładać do misy żadnych przedmiotów (np. łyżek) podczas działania urządzenia.

- Nie poruszać urządzenia podczas pracy.



Ryzyko uszkodzenia!

Niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem może prowadzić do jego uszkodzenia.

- Nie wlewać żadnych wrzących płynów.
- Nie dodawać twardych składników, np. ziaren kawy, cukru kandyzowanego, kości, skorupki z orzechów itp. ani mrożonek.
- Nie umieszczać urządzenia na powierzchniach wrażliwych na oddziaływanie wody, gdyż strumień wody może je uszkodzić.

Akcesoria do miksera

Akcesoria	Ustawienie prędkości	Przykładowe użycie	Zalecany czas działania
Płaska ubijaczka		Ciasto lekkie lub normalne	
	2-4	Ciasto tortowe	40-80 sek.
	2-4	Ciasto kruche	40-60 sek.
	1-3	Puree ziemniaczane	40-70 sek.
Hak do wyrabiania ciasta		Ciężkie ciasto	
	1-2	Ciasto drożdżowe, ciasto na pizzę	40-80 sek.
	1-2	Ciasto na chleb	40-80 sek.
	3-5	Ciasto na oponki lub pączki	60-90 sek.
Trzepaczka		Lekkie, lejące się mieszaniny (z pęcherzykami powietrza)	
	6-8	Białka jajek	60-80 sek.
	6-8	Ciasto biszkoptowe	40-80 sek.
	8	Bitka śmietana	40-80 sek.

Maksymalna ilość ciasta: 1,5 kg mąki + 1 litr wody białka jaj: 2-12 jajek

Zalecany czas podano na podstawie około połowy maksymalnej ilości. Czas ten może się różnić w przypadku użycia mniejszej lub większej ilości.

Rozpoczęcie użytkowania

Wyjąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania.

Przed użyciem urządzenia wyczyścić je zgodnie z opisem zawartym w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

- Pociągnąć w górę dźwignię blokującą na ramieniu miksera (rys. A) i przytrzymać. Jednocześnie przechylić ramię miksera w tył, aż do



zablokowania.

- Wepchnąć maksymalnie wybrane akcesorium do otworu mocującego i przekręcić w lewo, aż się zablokuje (rys. B).
- Położyć misę na podstawie. Upewnić się, że uchwyt misy znajduje się z przodu urządzenia, a następnie delikatnie przekręcić misę w prawo, aż do zablokowania (rys. C).

Uwaga! Misa powinna z łatwością się zablokować, nie ma potrzeby używania siły przy jej przekręcaniu.

- Pociągnąć w górę dźwignię blokującą na ramieniu miksera i jednocześnie obniżyć ramię miksera.
- Ustawić regulator prędkości w pozycji Off (0) (rys. F).
- Następnie włożyć wtyczkę do gniazdka.

Uwaga! Urządzenie jest wyposażone w zintegrowany zwijacz kabla. Nadmiar kabla można przechowywać schowany w urządzeniu.

Teraz można wybrać pożądaną prędkość/funkcję, korzystając z regulatora prędkości i uruchomić urządzenie.

Uwaga! Nie ma potrzeby zeskrobywać składników z misy dzięki specjalnemu kształtowi płaskiej ubijaczki oraz misie połączonej z systemem mieszania planetarnego.

Regulator prędkości należy zawsze ustawiać w położeniu Off (0), a przed opróżnieniem misy należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Uwaga! Robot kuchenny wymaga uruchomienia, podczas którego wyrównywane są wszystkie elementy mechaniczne. Możliwe jest wystąpienie krótkiego, ale głośnego hałasu podczas przygotowywania ciężkiego ciasta.

Wymowanie akcesoriów miksera

- Ustawić regulator prędkości w pozycji (0) i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pociągnąć w górę dźwignię blokującą na ramieniu miksera i przytrzymać. Jednocześnie przechylić ramię miksera w tył, aż do zablokowania.
- Popchnąć wybrane akcesorium do miksera maksymalnie w górę i przekręcić w prawo, aż się odblokuje (rys. D).
- Następnie pociągnąć akcesorium w dół i wyjąć z otworu mocującego.

Sterownik prędkości

Urządzenie jest wyposażone w regulator prędkości z ośmioma różnymi ustawieniami prędkości do wyboru (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8) – różne ustawienia umożliwiają obróbkę różnych rodzajów ciasta/mieszanin.

Teraz można na regulatorze prędkości wybrać funkcję **Fold** (rys. E).

Funkcja Fold do delikatnego miksowania

Funkcja Fold służy do miksowania lekkich lub płynnych składników w celu uzyskania cięższych mieszanin (np. muffiny, bezy, mus, potrawy z pianką, ciasto biszkoptowe i suflety) lub do powolnego mieszania mąki i innych składników (np. rodzynek i orzechów) w celu wytworzenia ciasta. Po wybraniu tej funkcji urządzenie uruchamia się z ustawieniem niskiej prędkości, zatrzymuje się na kilka sekund i następnie uruchamia tę samą funkcję ponownie. Po zakończeniu korzystania z tej funkcji należy ustawić regulator prędkości na pozycję Off (0).



System mieszania planetarnego

System mieszania planetarnego umożliwia dokładne i równomierne mieszanie składników. Zapobiega również przylepianiu się składników/ciasta do krawędzi.

Powolne uruchomienie

Dzięki funkcji powolnego uruchomienia urządzenie zawsze zaczyna pracę na niskich obrotach, niezależnie od ustawienia prędkości. Prędkość stopniowo wzrasta, aż do osiągnięcia ustawionego tempa obrotów. Zapobiega to rozpryskiwaniu składników.

Elektroniczna regulacja prędkości

Urządzenie wyposażono w elektroniczny regulator prędkości, który służy do utrzymywania stałej prędkości przy różnym obciążeniu.

Ostona przed rozpryskiwaniem

- Pociągnąć w górę dźwignię blokującą na ramieniu miksera i przytrzymać. Jednocześnie przechylić ramię miksera w tył, aż do zablokowania.
- Wepchnąć maksymalnie wybrane akcesorium do miksera do otworu mocującego i przekręcić, aż się zablokuje.
- Położyć misę na podstawie. Upewnić się, że uchwyt misy znajduje się z przodu urządzenia, a następnie delikatnie przekręcić misę w prawo, aż do zablokowania.

Uwaga! Misa powinna z łatwością się zablokować, nie ma potrzeby używania siły przy jej przekręcaniu.

- Pociągnąć w górę dźwignię blokującą na ramieniu miksera i jednocześnie obniżyć ramię miksera.

Nałożyć osłonę przed rozpryskiwaniem na miskę bez otworu do nalewania składników. Następnie można na osłonę nałożyć otwór do nalewania.

Uwaga! Podczas miksowania można dodawać kolejne składniki bezpośrednio przez otwór w osłonie przed rozpryskiwaniem.

Zdejmowanie osłony przed rozpryskiwaniem

- Ustawić regulator prędkości w pozycji Off (0).
- Zdjąć otwór do nalewania.
- Zdjąć osłonę przed rozpryskiwaniem.

Informacje ogólne

- Urządzenie jest wyposażone w funkcję bezpieczeństwa. Urządzenie uruchomi się dopiero po obniżeniu ramienia miksera do właściwej pozycji i umieszczeniu na nim pokrywy przedniego otworu na akcesorium.
- Urządzenie się zatrzyma, gdy ramię miksera zostanie cofnięte. W celu ponownego uruchomienia urządzenia należy obniżyć ramię miksera i przekręcić regulator prędkości do położenia Off (0). Teraz można ponownie wybrać wymaganą prędkość/funkcję, a urządzenie uruchomi się automatycznie.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Urządzenie posiada zabezpieczenie przed przeciążeniem.

Zapobiega to uszkodzeniu silnika poprzez jego przeciążenie.

Jeśli urządzenie wyłączy się podczas pracy, należy postępować zgodnie z poniższą procedurą.

- Ustawić regulator prędkości w położenie Off (0), następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie na 20-30 minut, żeby wystygło.
- Po wystygnięciu należy ponownie włożyć wtyczkę do gniazdka i kontynuować.



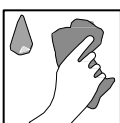
Czyszczenie i konserwacja

Przekręcić regulator prędkości do położenia Off (0) i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.

Czyścić należy je wilgotną ściereczką z odrobiną płynu do mycia naczyń, po czym należy je wysuszyć.

Nie wolno używać ostrych środków czyszczących lub środków o działaniu ściernym.

Akcesoria do miksera oraz osłonę przed rozpryskiwaniem można płukać pod bieżącą wodą. Dla ułatwienia misę miksera można również umyć w zmywarce.

	 Można myć w zmywarce	 Można płukać pod bieżącą wodą	 Przetrzeć wilgotną ściereczką
Misa do mieszania	✓	✓	✓
Ostona przed rozpryskiwaniem	—	✓	✓
Korpus silnika	—	—	✓
Płaska ubijaczka	—	✓	✓
Hak do wyrabiania ciasta	—	✓	✓
Trzepaczka	—	✓	✓

Akcesoria specjalne

Dostępne są również odrębnie następujące akcesoria do użytku z robotem kuchennym WMF Profi Plus: miska do mieszania (3,6 litrów), maszynka do mielenia mięsa, końcówka do ciasta kruchego i biszkoptowego, tasak do warzyw, wałek, przystawka do przygotowywania spaghetti i przystawka do tagliatelle.



Urządzenie jest zgodne z dyrektywami 2006/95/WE, 2004/108/WE i 2009/125/WE.



Po zakończeniu okresu użytkowania niniejszego produktu nie wolno wyrzucać z normalnymi odpadami gospodarczymi, lecz należy go dostarczyć do punktu zbiórki sprzętów elektrycznych i elektronicznych w celu utylizacji.

Materiały podlegają recyklingowi zgodnie z oznaczeniami.



Ponowne użytkowanie, recykling lub inne zastosowanie starych urządzeń istotnie przyczynia się do ochrony środowiska.

Proszę zasięgnąć informacji u władz lokalnych odnośnie odpowiedniego punktu utylizacji.

Instrukcja może podlegać zmianom.

Producent:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
89343 Jettingen-Scheppach
Niemcy
www.wmf-ce.de

Dystrybutor:

B3 Sj.
Cholerzyn 104
32-060 Liszki
www.btrzy.pl