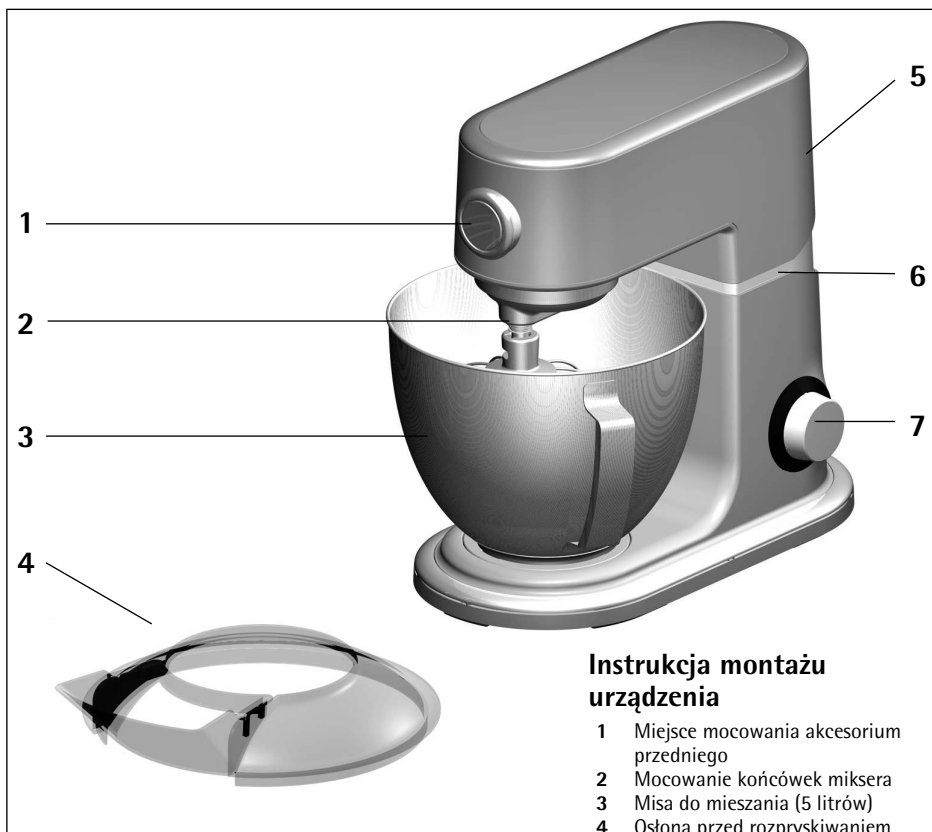


# Profi Plus

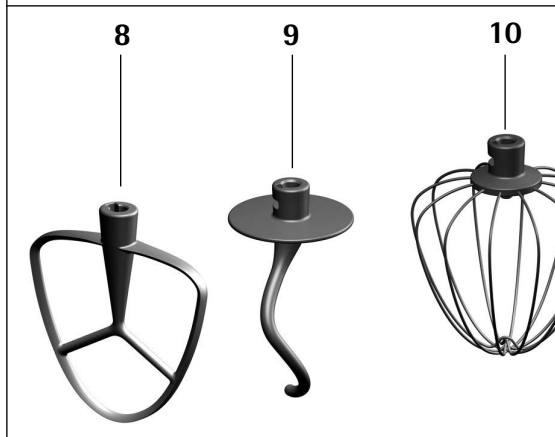
Robot kuchenny  
Instrukcja obsługi





### Instrukcja montażu urządzenia

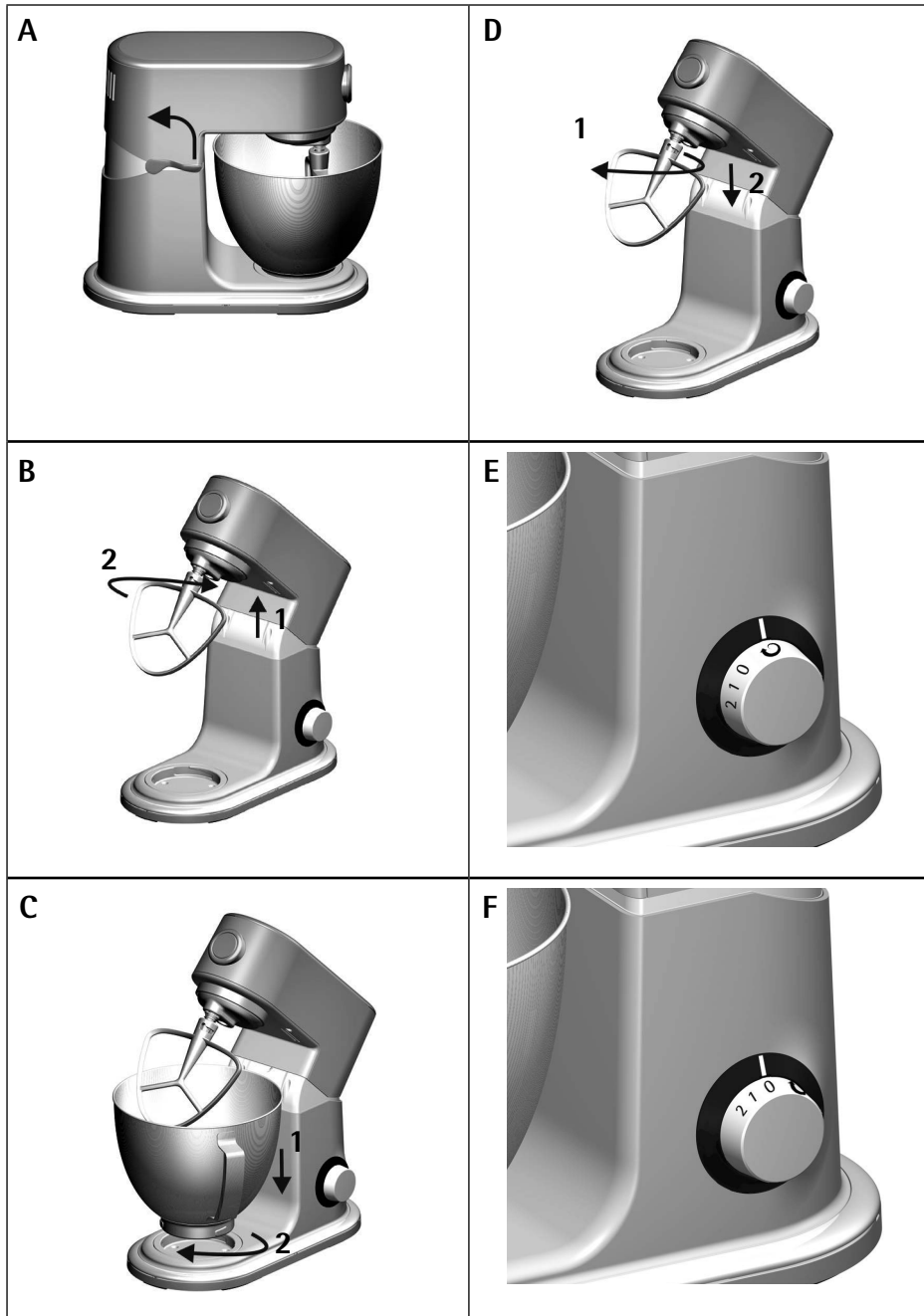
- 1 Miejsce mocowania akcesorium przedniego
- 2 Mocowanie końcówek miksera
- 3 Misa do mieszania (5 litrów)
- 4 Osłona przed rozpryskiwaniem
- 5 Dźwignia blokująca ramię miksera
- 6 Korpus silnika
- 7 Sterownik prędkości



8

9

10



## 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 którego 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 miski.
- Nie wkładać do miski 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, skorupek 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	Bitą śmietaną	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 użytkownikowi

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 miski 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 zeszkrobywać składników z miski dzięki specjalnemu kształtowi płaskiej ubijaczki oraz misie połączonej z systemem mieszania planetarnego.

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

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

### Wymywanie 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 pokrywki 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.


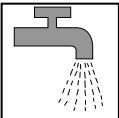

- Ustawić regulator prędkości w położenie Off (0), następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie na 20-30 minut, żeby wystygło.
- Po wystygnięciu należy ponownie włożyć wtyczkę do gniazdka i kontynuować.

## 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	✓	✓	✓
Oslona 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 ulec zmianom.

types: 0416320001  
0416320011  
0416320051  
0416320061  
0416320071  
0416320081

**Producent:**

**WMF consumer electric GmbH**  
Messerschmittstraße 4  
D-89343 Jettingen-Scheppach  
Niemcy  
[www.wmf-ce.de](http://www.wmf-ce.de)

---

**Dystrybutor:**

**GRUPE SEB POLSKA SP. Z O.O.**  
**Ul. INFLANCKA 4C 00-189 WARSZAWA**  
**POLSKA**

041632XXXX-06-1803