

SIGURO

Stand Mixer

Stand Mixer
Küchenmaschine
Kuchyňský robot
Kuchynský robot
Konyhai robotgép



EN Translation of the operating instructions from the original language.
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.
CZ Návod k použití v originálním jazyce.
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.

SGR-KM-M320W
SGR-KM-M350W

SGR-KM-M321B
SGR-KM-M351B

SIGURO

ENGLISH 8

Safety information	8
Technical specification	12
Before first use	13
Assembly and disassembly	13
Use	14
Cleaning and maintenance	18
Error codes	19

DEUTSCH 20

Sicherheitshinweise	20
Technische parameter	24
Vor der erstverwendung	25
Montage und demontage	25
Verwendung	27
Reinigung und wartung	31
Fehlermeldungen	32

ČESKY 33

Bezpečnostní informace	33
Technické parametry	37
Před prvním použitím	38
Složení a rozložení	38
Použití	39
Čištění a údržba	43
Chybová hlášení	44

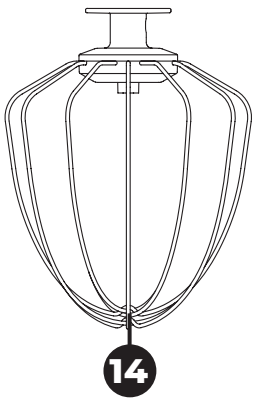
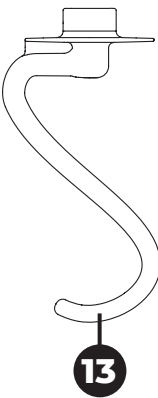
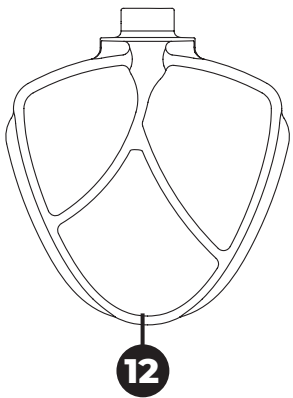
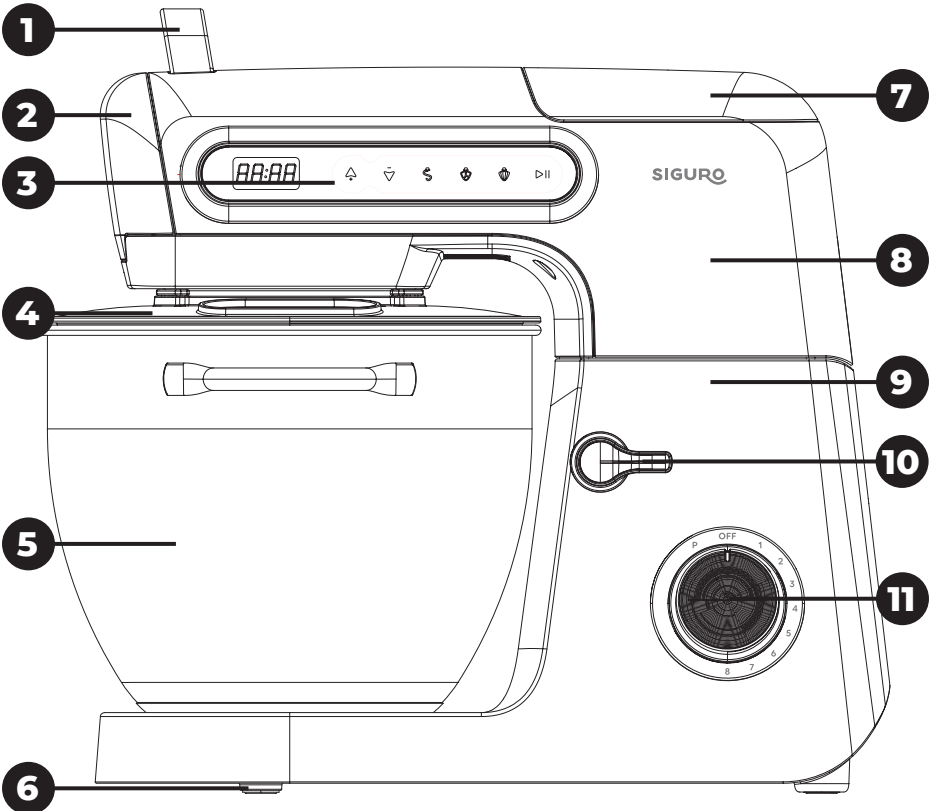
SLOVENSKY 45

Bezpečnostné informácie	45
Technické parametre	49
Pred prvým použitím	50
Zloženie a rozloženie	50
Použitie	51
Čistenie a údržba	55
Chybové hlásenia	56

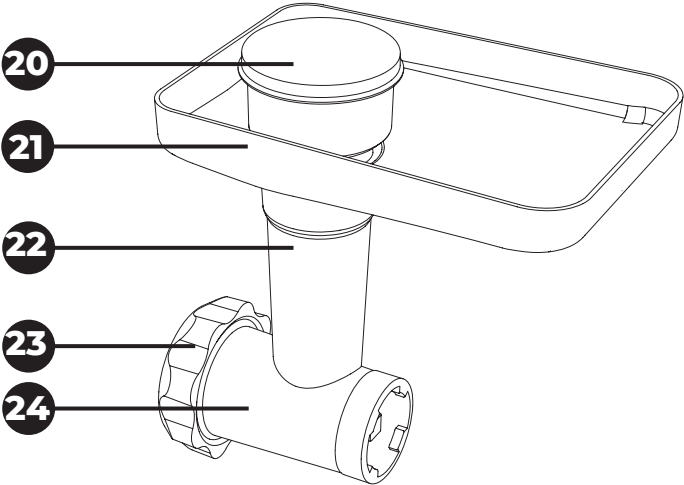
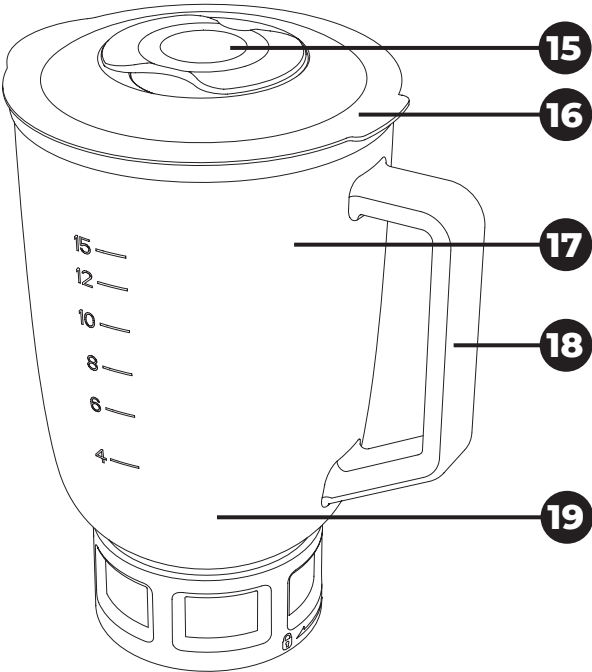
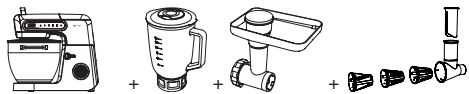
MAGYAR 57

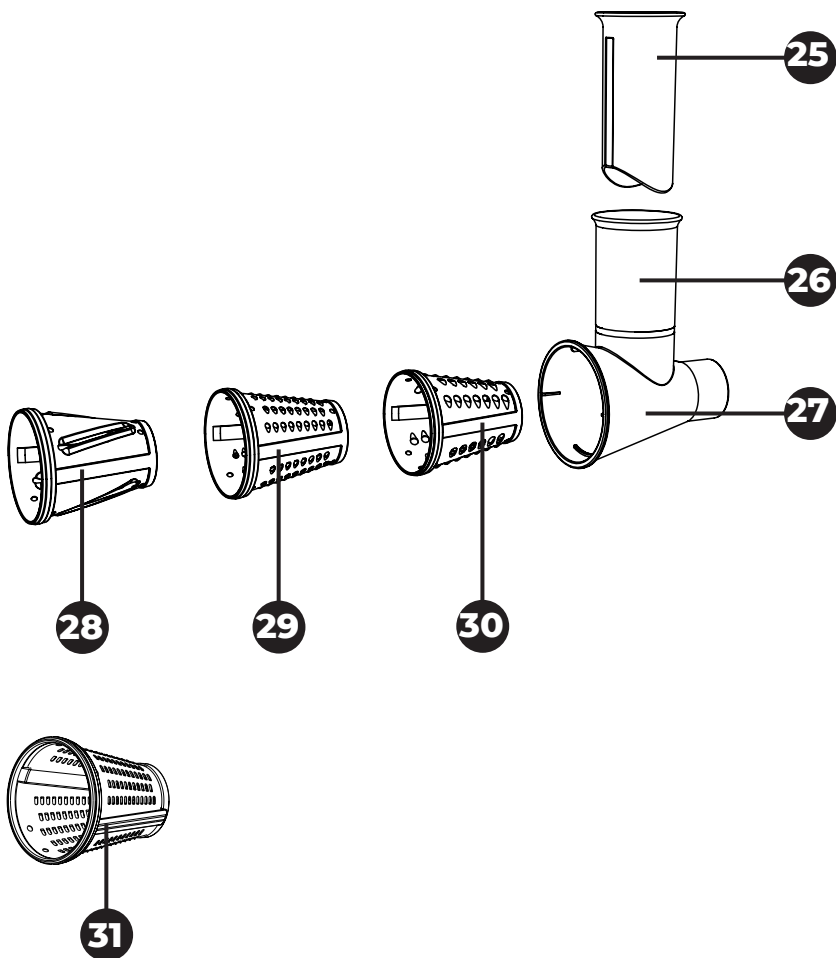
Biztonsági információk	57
Műszaki paraméterek	61
Az első használatba vétel előtt	62
A konyhai robot össze- és szétszerelése	62
Használat	63
Tisztítás és karbantartás	67
Hibaüzenetek	68

SGR-KM-320W/SGR-KM-M321B

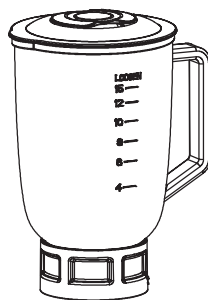
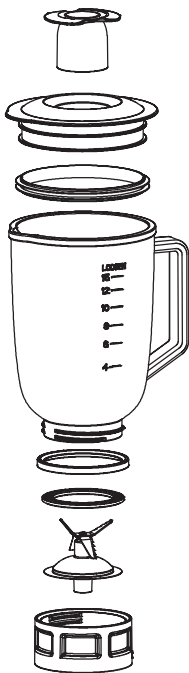
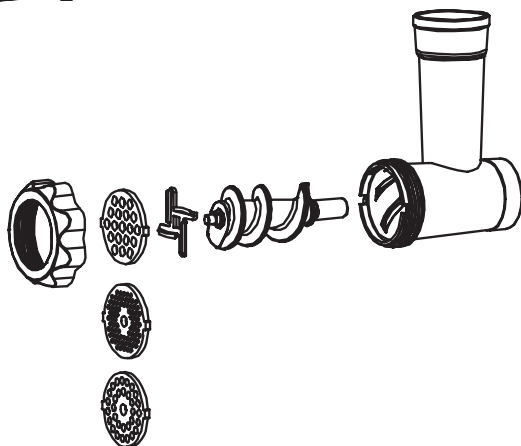


SGR-KM-350W/SGR-KM-M351B

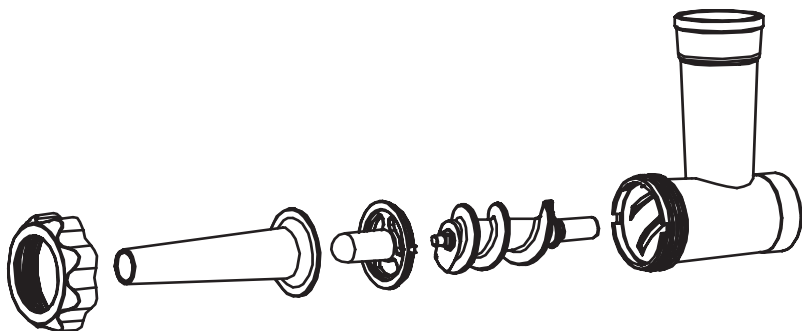
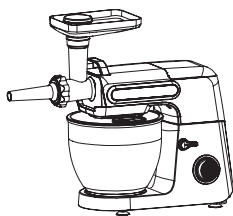




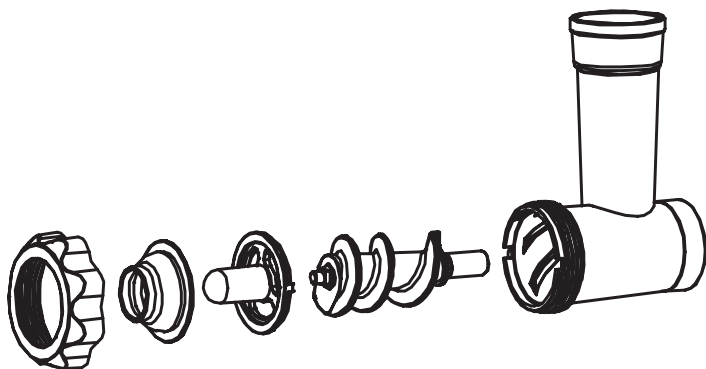
A

**B**

C



D



Thank you for purchasing a SIGURO appliance. We are grateful for your trust and we are pleased to introduce to you the appliance on the following pages and acquaint you with all its functions and uses.

We believe in a fair and responsible society and only work with suppliers who meet our strict criteria on employee protection, exploitation prevention and fair working conditions.

If you need help with extensive maintenance or repair of the product that requires intervention in its internal parts, our authorized service centre is available at siguro@alza.cz. You may also contact the vendor's helpline. For your convenience in solving potential issues with the product, the unified contact points above can also be used for any complaints or post-warranty service.

SAFETY INFORMATION



Please read this manual carefully before use and keep it for future reference.

1. This appliance is not intended for use by children. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
2. The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe manner and understand the potential hazards.
3. Children must not play with the device.
4. Cleaning and user maintenance must not be done by children.
5. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a dangerous situation.
6. **WARNING:** Risk of injury from improper use.
7. Pay attention when handling the chopping blades, especially when removing the blades from the container, emptying the container and during cleaning. The blades are very sharp and there is a risk of serious injury.
8. Clean the food contact accessories according to the instructions in the chapter "Cleaning and maintenance" after each use. Keep the appliance and its accessories clean.
9. Disconnect the appliance from the power supply if left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
10. Before replacing accessories or accessible parts that move during use, switch off the appliance and disconnect it from the power supply.
11. Use only the accessories supplied with the appliance or those specifically

recommended by the manufacturer. The use of accessories other than those supplied or recommended is prohibited.

12. This appliance is intended for household use only and for processing common household ingredients. Do not use the appliance for any purpose other than that for which it is intended. The appliance is not intended for commercial or laboratory use.
13. Do not use the appliance outdoors.
14. Before connecting the fork of the power cord to a power outlet, make sure that the voltage listed on the power cord's rating plate matches the voltage in your power outlet. Plug the power cord plug into a properly grounded outlet. Do not use extension cords or plug adapters.
15. Unwind the power supply completely before plugging it in.
16. Do not let the power cord hang over the edge of a table or countertop, touch hot surfaces, or become tangled. Do not place heavy objects on the power cord.
17. To prevent electric shock, do not immerse the appliance, power cord or plug in water or other liquid.
18. Do not touch the appliance, the power cord or the plug with wet or damp hands.
19. We recommend connecting the appliance to a separate electrical circuit.
20. Always place the appliance on a stable, level and dry worktop at a sufficient distance from the mains socket. Vibrations during operation may cause unwanted movement of the appliance.
21. Do not place the appliance on or near heat sources such as an oven or stove.
22. Do not use more than one type of attachment at the same time.
23. This appliance is not intended to be controlled by an external timer, programmer, etc.
24. Ensure that the appliance is correctly assembled and that the arm is in a horizontal position before switching on the appliance. The appliance is equipped with a safety lock that prevents it from starting if the arm is not folded down correctly.
25. This appliance is designed to process 1 kg of flour in one batch. Do not use it to process large quantities of flour. We recommend dividing the larger quantity into smaller portions.
26. The recommended maximum operation of the appliance under normal load is 5 minutes. Do not use the appliance continuously for more than 10 minutes. Allow the appliance to cool for at least 10 minutes before further processing.
27. Do not run the appliance empty. There's a risk of damage!
28. Do not tilt the arm while the appliance is in operation. There's a risk of damage!
29. Regularly check the condition of the raw materials being processed. If it is necessary to wipe down the walls or attachment, first switch off the appliance and disconnect it from the power supply. Wait for the rotating parts to come to a complete stop. Unscrew the arm and use the squeegee to wipe the sides of the container or the attachment.
30. If a foreign object falls into the container, switch off the appliance and

disconnect it from the power supply. Wait for the rotating parts to stop and then remove the object.

31. Do not leave the appliance unattended when switched on!
32. Do not put your hands or objects into the food processor container or the blending container when the appliance is switched on.
33. Do not touch rotating parts of the appliance or attachments. Make sure that foreign objects, loose pieces of clothing, hair, etc. do not get near them. There is a risk of serious injury!
34. Do not handle hot or boiling liquids or food. Let them cool before processing.
35. The grinder is not intended for grinding bones, nuts in the shell, hard raw materials, etc.
36. Take particular care when handling the grinding blade of the meat grinder and the graters. Severe injury may occur.
37. Always use the supplied pressure plates to push the ingredients through the filling opening of the meat grinder or grating attachment. Do not use your fingers, hands or other objects.
38. Switch off the appliance and unplug it from the mains socket if you are not going to use it or leave it unattended.
39. Disconnect the power cord from the socket by pulling the plug. Do not disconnect by pulling on the power lead. There is a risk of damaging the power cord or the power socket.
40. Clean the appliance and its accessories according to the instructions in the "Cleaning and maintenance" section. Clean the appliance and its accessories after each use to prevent dirt build-up, unpleasant odours and damage to the appliance and accessories.
41. Check the appliance and accessories regularly for damage. Do not use the appliance if it is damaged or the accessories are damaged. You're in danger of serious injury!
42. Replace damaged accessories with new ones. Have a damaged appliance or one that is not working properly checked and repaired. Contact an authorized service centre.

Overview



- 1 Folding arm handle
- 2 Front cover
- 3 Control panel and display
- 4 Protective bowl cover
- 5 Stainless steel bowl
- 6 Anti-slip feet
- 7 Top cover
- 8 Folding arm
- 9 Appliance base
- 10 Folding arm lock
- 11 Speed controller
- 12 Flat whisk
- 13 Kneading hook
- 14 Whisking whisk

Blender (SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B models only)

- 15 Inner cap
- 16 Blender container lid
- 17 Blender container
- 18 Container handle
- 19 Knife unit (located inside the container)

Meat mincer (SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B models only)

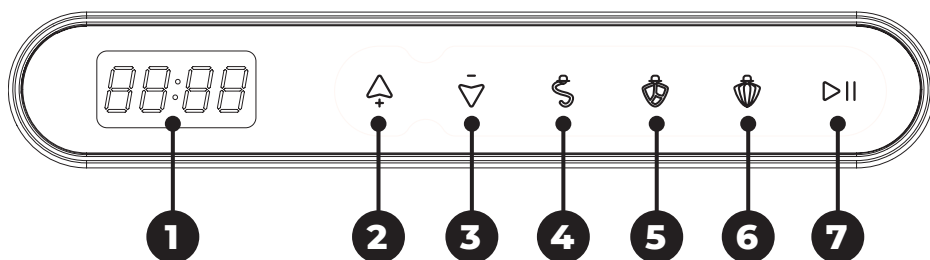
- 20 Push tube
- 21 Food tray
- 22 Filling tube
- 23 Screw cap
- 24 Grinding chamber

No image: auger shaft, mincing blade, mincing discs (coarse, fine, extra fine), sausage-making attachment, separator, meatball attachment

Grater (SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B models only)

- 25 Push tube
- 26 Filling tube
- 27 Grater chamber
- 28 Grater for slicing
- 29 Fine grater
- 30 Coarse grater
- 31 Grater for garlic, peppers etc.

Control panel



No	Control panel and display	Description
1	Display	Displays the current processing time or the remaining processing time.
2		This is used to extend the processing time.
3		This is used to reduce processing time.
4		Low speed: used for kneading or mixing dense mixtures; speed settings range from 1 to 3. Use the dough hook.
5		Medium speed: used for mixing thin mixtures; speed settings range from 1 to 5. Use a flat whisk.
6		High speed: used for mixing liquid mixtures (e.g. whipped cream); speed settings range from 1 to 8. Use a whisk.
7		Press and hold to switch the appliance on; press briefly to switch it off.

TECHNICAL SPECIFICATION

Power supply	220–240 V~, 50–60 Hz
Input power	1800 W
Stainless steel bowl volume	6 l
Dimensions	37 × 40 × 30 cm (H×L×W)
Weight	8.2 kg

BEFORE FIRST USE

Remove the appliance and its accessories from the packaging. Before disposing of packaging, make sure no components are left inside. Check the appliance and accessories for damage.

Wipe the outside of the appliance with a soft sponge slightly moistened with warm water.

Wash the protective cover, whisk, kneading hook, flat whisk, parts of the mixer, meat grinder and grater in warm water with a little kitchen detergent. Rinse with clean water and wipe dry.



Warning:

Be very careful not to cut yourself on the blade when handling the meat grinder blade, the blender blade unit and the graters.

ASSEMBLY AND DISASSEMBLY



Warning:

Always ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before assembling or disassembling.



Note:

The food processor is equipped with a safety lock that will not start it if it is not assembled correctly.

Assembling the food processor

1. Place the appliance base on a dry, flat and firm surface.
2. Press the folding arm lock and gently lift the arm upwards until it is locked in the upper position.
3. Insert the stainless steel bowl into the base of the appliance and turn it to secure it.
4. Place the desired attachment (whisk, kneading hook or flat whisk) on the shaft. Fit it by aligning the lugs on the shaft with the cutouts in the extension, pushing the extension upwards and rotating it so that the lugs on the shaft fit into the recesses in the extension.
5. Put the protective cover on the edge of the stainless steel bowl. The opening in the cover should face forward or sideways.
6. Press the folding arm lock and gently fold the arm downwards until it is locked in the down position.
7. Now the food processor is ready to use.

Blender components (SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B models only) (Fig. A)

1. Place the appliance base on a dry, flat and firm surface.
2. The folding arm must be secured in the down position.
3. Screw the knife unit from the bottom into the blender container. Make sure it is properly tightened.
4. Put on the lid and then the inner cap.
5. Remove the top cover.

6. Place the folded blender container on the shaft at the top. Rotate the blender container to secure it in the base of the appliance.
7. The blender is now ready for use.

Components of the meat mincer (SGR-KM-M350W /SGR-KM-351B models only) (Fig. B-D)

1. Insert the worm shaft, the grinding blade and the grinding disc one by one into the grinding chamber and finally secure with the screw cap.
2. Place the appliance base on a dry, flat and firm surface.
3. The folding arm must be secured in the down position.
4. Remove the front cover.
5. Place the assembled meat grinder against the shaft at the front of the processor and tilt it slightly to the left. Insert the meat grinder into the processor and turn the grinder to the right (vertical position) to secure it in the processor.
6. Place the food tray on the filling tube and insert the push tube into the filling tube.
7. The meat grinder is now ready for use.



Note:

Select the grinding disc according to the preferred structure of the ground meat and its subsequent use.

Grater (SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B models only)

1. Insert the desired grater (slicing grater, fine or coarse grater) into the grater chamber. Push it gently to make it click in the chamber.
2. Place the appliance base on a dry, flat and firm surface.
3. The folding arm must be secured in the down position.
4. Remove the front cover.
5. Place the folded grater against the shaft at the front of the appliance and tilt it slightly to the left. Insert the grater into the appliance and turn it to the right (to the vertical position) to secure it in the appliance.
6. Insert the push tube into the filling tube.
7. The grater is now ready for use.

USE

Using a food processor

1. Connect the power cord plug into the electrical outlet.
2. Turn the speed dial to select the desired speed from 1 to 8. The display starts to read the processing time. We recommend choosing a lower speed and then gradually increasing the speed.

Or

1. On the control panel, press the button for the attachment used and use the +/- buttons to set the desired processing time.
2. Then long press the ▷|| button and the food processor will start. The display starts counting down the processing time.
3. The food processor switches off after this period.

Button  : low speed; corresponds to speeds 1 to 3.

Button  : medium speed; corresponds to speeds 1 to 5.

Button  : high speed; corresponds to speeds 1 to 8.

Interruption of operation

1. If you need to wipe food off the sides of the bowl or the attachment, first turn the food processor off (by turning the speed control to OFF or pressing and holding the  button for 1 to 2 seconds) and wait until the rotating parts have come to a complete stop. Unplug the appliance.
2. Then press the folding arm lock and gently lift the arm upwards until it is locked in the upper position.
3. Use the squeegee to wipe the sides of the bowl and the attachment.
4. Press the folding arm lock and gently fold the arm downwards until it is locked in the down position. Plug the power supply plug into the mains socket and continue processing.



Warning:

Do not wipe the sides of the bowl and attachment while the food processor is in operation.

Turning Off

- To switch off the food processor, turn the speed control to OFF.
- If you have set the processing time, press the  button to abort the run. Pressing the  button again resumes the operation of the food processor.
- To switch off completely, disconnect the power plug from the mains socket.
- Clean the food processor according to the instructions in the "Cleaning and maintenance" section.

Using the blender (SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B models only)

1. Remove the lid and put the ingredients you want to process into the blender container. Insert the lid. Make sure it seals properly.
2. Connect the power cord plug into the electrical outlet.
3. Turn the speed dial to select speed 8.
4. If you need to add ingredients during processing, carefully loosen and remove the inner lid. You can add ingredients through the opening in the lid.
5. Once the ingredients are processed, turn the speed control to OFF. Wait for the rotating parts to come to a complete stop. Unplug the appliance.
6. Remove the blender container from the body of the food processor.
7. Clean the blender according to the instructions in the "Cleaning and Maintenance" section.



Warning:

The maximum capacity of the blender container is 1,5 l of raw materials and the maximum continuous operation time of the blender is 5 minutes. Do not turn on the blender empty!

Pulse rate

The pulse speed ensures fast and efficient processing of ingredients in the blender container at maximum speed and rpm during short intervals.

- Turn the speed control to position **P**. The appliance will start at maximum speed and rpm.

- The appliance will continue to run as long as you keep the speed control in position P. When you return it to the OFF position, the appliance will stop running.
- We recommend using the appliance at this speed for 3 to 5 seconds at a time.
- This speed is suitable for processing ice cubes in the blender container.



Warning:

Use this speed only when using the appliance as a blender. Do not use it with a food processor, meat grinder or grater.

Using the meat grinder (SGR-KM-M350W /SGR-KM-351B models only)

1. Prepare the ingredients you want to process. We recommend cutting the ingredients into equal sized pieces. Remove bones, tendons, skin, etc. from the meat.
2. Connect the power cord plug into the electrical outlet.
3. Place the ingredients on a food tray.
4. Place a bowl large enough for the ground ingredients to fall into at the outlet of the grinder.
5. Turn the speed dial to select speeds 4 to 6.
6. Slowly insert the ingredients into the filling tube and use pressure to push them downwards. Apply slight pressure as needed.
7. If the food gets stuck, turn the grinder off by turning the speed control to OFF. Wait for the rotating parts to come to a complete stop. Unplug the appliance.
8. Disassemble the grinder and remove the blocked food. Reassemble it and plug the power plug into a power outlet to continue processing.
9. Once all the ingredients have been processed, turn the grinder off by turning the speed control to OFF. Wait for the rotating parts to come to a complete stop. Unplug the appliance.
10. Clean the grinder according to the instructions in the "Cleaning and Maintenance" section.

Using the grater (SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B models only)

1. Prepare the ingredients you want to process. It is recommended to cut the ingredients so that they fit into the filling tube of the grater.
2. Connect the power cord plug into the electrical outlet.
3. Place a bowl large enough for the processed ingredients to fall into at the outlet of the grater.
4. Turn the speed dial to select speeds 4 to 6.
5. Slowly insert the ingredients into the filling tube and use pressure to push them downwards. Apply slight pressure as needed.
6. If food gets stuck, turn the grater OFF by turning the speed control to OFF. Wait for the rotating parts to come to a complete stop. Unplug the appliance.
7. Disassemble the grater and remove the blocked food. Reassemble it and plug the power plug into a power outlet to continue processing.
8. Once all the ingredients have been processed, switch off the grater by turning the speed control to OFF. Wait for the rotating parts to come to a complete stop. Unplug the appliance.
9. Clean the grater according to the instructions in the "Cleaning and maintenance" section.

Overview of accessory use and preparation time

Food processor

Raw materials	Attachment	Amount	Speed	Processing time	Note
Bread dough	Kneading hook	max. 1.6 kg	1 to 2	5 minutes	The recommended ratio of water to flour is 5:3. The recommended amount of flour is max. 1 kg
Cast doughs	Flat whisk	1.0 to 1.2 kg	1 to 4	max. 5 minutes	Select a lower speed first and gradually increase it.
Egg whites	Whisking whisk	max. 16 egg whites	6 to 8	max. 5 minutes	Whip for a maximum of 5 minutes in continuous operation
Whipped Cream	Whisking whisk	250 ml	6 to 8	max. 5 minutes	

Blender

Raw materials	Amount	Speed	Processing time	Note
Cocktails	max. 1.5 l	7 to 8	max. 4 minutes	If you are processing a cocktail with ice, use the pulse speed. Allow the ingredients to cool before placing in the blender container.
Soup	max. 1.2 l	7 to 8	max. 5 minutes	
Baby food	max. 1.2 l	7 to 8	max. 5 minutes	
Boiled mashed potatoes	max. 750 g	7 to 8	max. 4 minutes	
Cooked vegetables	max. 750 g	7 to 8	max. 4 minutes	

Meat grinder

Raw materials	Amount	Speed	Processing time	Note
Raw meat (diced)	1 kg	4 to 6	5 minutes	The maximum continuous run time of the grinder is 10 minutes.

Grater

Raw materials	Grater	Amount	Speed	Processing time	Note
Fruit and vegetables	Slicing grater	0.5 kg	4 to 6	max. 5 minutes	Cut the ingredients to fit the filling tube.
	Fine grater	0.5 kg	4 to 6	max. 5 minutes	
	Coarse grater	0.5 kg	4 to 6	max. 5 minutes	
Bread-crumbs	Fine grater	0.5 kg	4 to 6	max. 5 minutes	



Note:

The above values are approximate and may vary according to conditions.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always switch off the appliance, wait until the rotating parts have come to a complete stop, disconnect the power plug from the mains socket and allow it to cool down completely before cleaning or carrying out any maintenance.

Clean the appliance and accessories immediately after use to prevent food from drying out.



Warning:

Never immerse the appliance, the power cord or the plug of the power cord in water or any other liquid.

- Do not use plastic or metal scrapers, harsh cleaners, chemicals, petrol, solvents or other similar substances to clean any parts of the appliance. These might severely damage the finish.
- Wipe the outside of the appliance with a soft sponge slightly moistened with warm water.
- Wash the protective cover, whisk, kneading hook, flat whisk, parts of the mixer, meat grinder and grater in warm water with a little kitchen detergent. Rinse with clean water and wipe dry.
- The whisk, dough hook and flat beater are not suitable for washing in the dishwasher.
- To make it easier to remove any residual ingredients from the blender blade unit, pour some water into the container and run the blender at pulse speed 2-3 times.



Warning:

Be very careful not to cut yourself on the blade when handling the meat grinder blade, the blender blade unit and the graters.

Storage

- Before storing, make sure the appliance and its accessories are cool and clean.

- Store the appliance and accessories in a dry and well-ventilated place out of the reach of children or pets.
- Do not place any objects on the appliance.

ERROR CODES

Error code	Meaning	What to do
E01	The top cover is not fitted correctly.	Fit the top cover correctly.
	The folding arm is in the raised position.	Move the folding arm to the lower position.
	A fault with the switch on the top cover or the folding arm.	Contact an authorized service centre.
E03	A fault in an internal component or in the motor.	Contact an authorized service centre.

If the problem is not listed in the table above or if it persists, turn off the appliance, unplug it from the mains and contact an authorized service centre.

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät der Marke SIGURO entschieden haben. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und freuen uns, Ihnen auf den folgenden Seiten das Gerät mit all seinen Funktionen und Einsatzmöglichkeiten vorstellen zu können.

Wir glauben an ein faires und verantwortungsvolles Unternehmen und arbeiten daher nur mit Lieferanten zusammen, die unsere strengen Kriterien zum Schutz der Interessen der Mitarbeiter, zur Verhinderung von Missbrauch und fairen Arbeitsbedingungen erfüllen.

Wenn Sie Hilfe bei der umfassenden Wartung oder Reparatur des Produkts benötigen, die einen Eingriff in die Innenteile erfordert, stehen Ihnen unser autorisierter Kundendienst unter der E-Mail-Adresse siguro@alza.cz oder die Hotline des Verkäufers zur Verfügung. Bei der Lösung von Problemen mit dem Produkt haben wir diese Kontaktstellen vereinheitlicht. Die oben genannten Kontakte können auch bei Beschwerden oder Nachgarantieservice genutzt werden.

SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
2. Das Gerät kann von Personen mit verminderten physischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt sind oder über die sichere Anwendung des Geräts belehrt wurden und mögliche Gefahren verstehen.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
4. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
6. **WARNUNG:** Bei unsachgemäßer Verwendung besteht die Gefahr von Verletzungen.
7. Seien Sie beim Umgang mit den Hackmessern vorsichtig, insbesondere beim Herausnehmen der Messer aus dem Behälter, beim Entleeren des Behälters und bei der Reinigung. Die Klingen sind sehr scharf und es besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.
8. Reinigen Sie Zubehöerteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach jedem Gebrauch gemäß den Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Wartung“. Halten Sie das Gerät und sein Zubehör sauber.

9. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es montieren, auseinandernehmen oder reinigen.
10. Bevor Sie Zubehör oder zugängliche Teile, die sich während des Gebrauchs bewegen, austauschen möchten, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
11. Verwenden Sie nur das mit dem Gerät gelieferte oder das vom Hersteller ausdrücklich empfohlene Zubehör. Die Verwendung von anderem als dem mitgelieferten oder empfohlenen Zubehör ist verboten.
12. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und für die Verarbeitung von haushaltsüblichen Zutaten vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist. Das Gerät ist nicht für kommerzielle Zwecke oder Laborzwecke vorgesehen.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
14. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Steckers in die Steckdose, dass die auf dem Typenschild des Netzkabels angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Steckeradapter.
15. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab, bevor Sie es einstecken.
16. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen, berühren Sie keine heißen Oberflächen und verheddern Sie es nicht. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.
17. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser und andere Flüssigkeiten.
18. Berühren Sie das Gerät, das Netzteil oder den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
19. Wir empfehlen, das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.
20. Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, ebene und trockene Arbeitsfläche in ausreichendem Abstand zur Steckdose. Vibrationen während des Betriebs können zu unerwünschten Bewegungen des Geräts führen.
21. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Wärmequellen wie z. B. einem Ofen oder Herd auf.
22. Verwenden Sie nicht mehr als einen Aufsatz gleichzeitig.
23. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung durch eine externe Zeitschaltuhr, ein Programmiergerät usw. vorgesehen.
24. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass das Gerät richtig zusammengebaut ist und dass sich der Motorkopf in horizontaler Position befindet. Das Gerät ist mit einer Sicherheitssperre ausgestattet, die verhindert, dass es sich einschaltet, wenn der Motorkopf nicht richtig heruntergeklappt ist.
25. Dieses Gerät ist für die Verarbeitung von 1 Mehl in einer Portion ausgelegt. Verwenden Sie es nicht zur Verarbeitung größerer Mengen Mehl. Wir empfehlen, größere Mengen in kleinere Portionen aufzuteilen.
26. Die empfohlene maximale Betriebsdauer des Geräts bei normaler Belastung beträgt 5 Minuten. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als

10 Minuten am Stück. Lassen Sie das Gerät vor der weiteren Verarbeitung mindestens 10 Minuten abkühlen.

27. Lassen Sie das Gerät nicht leerlaufen. Es besteht die Gefahr von Schäden!
28. Heben Sie den Motorkopf nicht hoch, während das Gerät in Betrieb ist. Es besteht die Gefahr von Schäden!
29. Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der zu verarbeitenden Ingredienzen. Wenn es notwendig ist, die Wände oder den Aufsatz abzuwischen, schalten Sie das Gerät zuerst aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Warten Sie, bis die rotierenden Teile zum Stillstand gekommen sind. Heben Sie den Arm hoch und wischen Sie die Seiten des Behälters oder den Aufsatz mit der Spatel ab.
30. Wenn ein Fremdkörper in den Behälter fällt, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Warten Sie, bis die rotierenden Teile zum Stillstand gekommen sind, und entfernen Sie dann den Gegenstand.
31. Lassen Sie das Gerät im eingeschalteten Zustand nicht unbeaufsichtigt!
32. Stecken Sie nicht Ihre Hände oder Gegenstände in den Roboter- oder Mixerbehälter, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
33. Berühren Sie keine rotierenden Teile des Geräts oder des Zubehörs. Achten Sie darauf, dass keine fremden Gegenstände, lose Kleidungsstücke, Haare usw. in ihre Nähe gelangen. Es besteht die Gefahr von schweren Verletzungen!
34. Fassen Sie keine heißen oder kochenden Flüssigkeiten oder Lebensmittel an. Lassen Sie sie vor der Verarbeitung abkühlen.
35. Das Mahlwerk ist nicht für das Zerkleinern von Knochen, Nüssen mit Schale, harten Rohstoffen usw. geeignet.
36. Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit der Klinge des Fleischwolfs und den Reiben. Es besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.
37. Verwenden Sie immer die mitgelieferten Stopfer, um die Zutaten durch die Einfüllöffnung des Fleischwolfs oder des Raspelaufsatzes zu drücken. Verwenden Sie nicht Ihre Finger, Hände oder andere Gegenstände.
38. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen oder unbeaufsichtigt lassen.
39. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, indem Sie am Stecker ziehen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel. Es besteht die Gefahr, dass das Netzkabel oder die Steckdose beschädigt wird.
40. Reinigen Sie das Gerät und sein Zubehör gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“. Reinigen Sie das Gerät und sein Zubehör nach jedem Gebrauch, um Schmutzablagerungen, unangenehme Gerüche und Schäden am Gerät und Zubehör zu vermeiden.
41. Überprüfen Sie das Gerät und das Zubehör regelmäßig auf Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder das Zubehör beschädigt ist. Es besteht die Gefahr von schweren Verletzungen!
42. Ersetzen Sie beschädigtes Zubehör durch neues. Lassen Sie ein beschädigtes oder nicht richtig funktionierendes Gerät überprüfen und reparieren. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.



Übersicht

- 1 Griff am kippbaren Motorkopf
- 2 Vordere Abdeckung
- 3 Bedienfeld mit Display
- 4 Schutzabdeckung für die Schüssel
- 5 Edelstahlschüssel
- 6 Anti-Rutsch-Füße
- 7 Obere Abdeckung
- 8 Kippbarer Motorkopf
- 9 Gerätebasis
- 10 Verriegelungshebel des kippbaren Motorkopfes
- 11 Geschwindigkeitsregler
- 12 Flachrührer
- 13 Knethaken
- 14 Rührbesen

Mixer (nur bei Modell SGR-KM-M350W/SGR-KM-351 B)

- 15 Innerer Deckel
- 16 Deckel des Mixerbehälters
- 17 Mixerbehälter
- 18 Behältergriff
- 19 Messereinheit (im Inneren des Behälters)

Fleischwolf (nur bei Modell SGR-KM-M350W/SGR-KM-351 B)

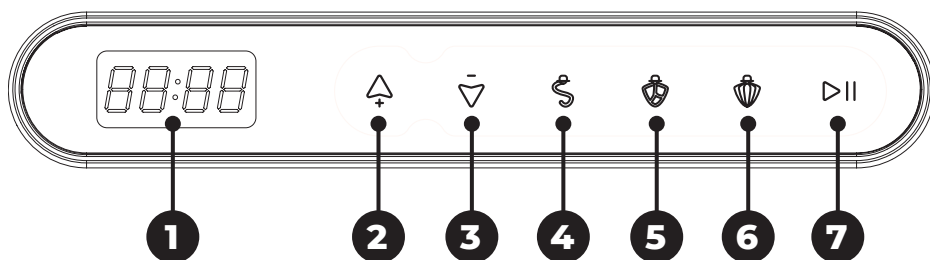
- 20 Stopfer
- 21 Fleischwolf-Vorsatz
- 22 Füllrohr
- 23 Schraubverschluss
- 24 Mahlkammer

Ohne Abbildung: Schneckenwelle, Hackmesser, Hackscheiben (grob, fein, extrafein), Aufsatz zur Wurstherstellung, Separator, Aufsatz für Fleischbällchen

Einsatz (nur bei Modell SGR-KM-M350W/SGR-KM-351 B)

- 25 Stopfer
- 26 Füllrohr
- 27 Gehäuse der Reibe
- 28 Einsatz zum Schneiden von Scheiben
- 29 Feiner Reib-Einsatz
- 30 Grober Reib-Einsatz
- 31 Einsatz für Knoblauch, Chilischoten usw.

Bedienfeld



Nr.	Bedienfeld und Display	Beschreibung
1	Display	Zeigt die aktuelle Verarbeitungszeit oder die verbleibende Verarbeitungszeit an.
2		Dient zur Verlängerung der Verarbeitungszeit.
3		Dient zum Verkürzen der Verarbeitungszeit.
4		Niedrige Drehzahl: dient zum Kneten oder Mischen von zähflüssigen Mischungen; Drehzahleinstellung im Bereich von 1 bis 3. Verwenden Sie den Knethaken.
5		Mittlere Drehzahl: dient zum Mischen von dünnflüssigen Mischungen; Drehzahleinstellung im Bereich von 1 bis 5. Verwenden Sie einen Flachrührer.
6		Hohe Drehzahl: dient zum Verrühren von flüssigen Mischungen (z. B. Schlagsahne); Drehzahleinstellung im Bereich von 1 bis 8. Verwenden Sie den Schneebesen.
7		Durch langes Drücken schalten Sie das Gerät ein, durch kurzes Drücken unterbrechen Sie den Betrieb des Geräts.

TECHNISCHE PARAMETER

Stromversorgung	220–240 V~, 50–60 Hz
Stromverbrauch	1800 W
Volumen der Edelstahlschüssel	6 l
Abmessungen	37 × 40 × 30 cm (H×T×B)
Gewicht	8,2 kg

VOR DER ERSTVERWENDUNG

Nehmen Sie das Gerät und sein Zubehör aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten entfernt wurden, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Vergewissern Sie sich, dass weder Gerät noch Zubehör beschädigt sind.

Wischen Sie die Außenfläche des Geräts mit einem weichen, mit etwas warmem Wasser angefeuchteten Schwamm ab.

Waschen Sie die Schutzabdeckung, den Schneebesen, den Knethaken, den Flachrührer, die Teile des Mixers, den Fleischwolf und die Reibe in warmem Wasser mit etwas Küchenreiniger. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und wischen Sie sie trocken.



Warnung:

Seien Sie sehr vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Klinge schneiden, wenn Sie mit der Klinge des Fleischwolfs, dem Mixer und den Reiben manipulieren.

MONTAGE UND DEMONTAGE



Warnung:

Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist, bevor Sie es zusammensetzen oder auseinandernehmen.



Anmerkung:

Die Küchenmaschine ist mit einer Sicherheitssperre ausgestattet, die ein Einschalten verhindert, wenn sie nicht korrekt zusammengesetzt ist.

Zusammensetzung der Küchenmaschine

1. Stellen Sie die Basis der Küchenmaschine auf eine trockene, flache und feste Oberfläche.
2. Drücken Sie auf den Verriegelungshebel des kippbaren Motorkopfes und heben Sie den Motorkopf vorsichtig nach oben, bis er in der oberen Position verriegelt ist.
3. Setzen Sie die Edelstahlschüssel in die Basis der Küchenmaschine ein und drehen Sie sie, um sie zu sichern.
4. Setzen Sie den gewünschten Aufsatz (Schneebesen, Knethaken oder Flachrührer) auf die Welle. Richten Sie die Vorsprünge an der Welle mit den Aussparungen im Aufsatz aus, drücken Sie den Aufsatz nach oben und drehen Sie ihn so, dass die Vorsprünge an der Welle in die Aussparungen im Aufsatz passen.
5. Setzen Sie den Schutzdeckel auf den Rand der Edelstahlschüssel. Die Öffnung im Deckel sollte nach vorne oder zur Seite zeigen.
6. Drücken Sie auf die Verriegelung des Kipparms und kippen Sie den Arm vorsichtig nach unten, bis er in der unteren Position verriegelt ist.
7. Nun ist die Küchenmaschine einsatzbereit.

Zusammensetzung des Mixers (nur bei Modell SGR-KM-M350W/SGR-KM-351 B) (Abb. A)

1. Stellen Sie die Basis der Küchenmaschine auf eine trockene, flache und feste Oberfläche.
2. Der klappbare Arm muss in der unteren Position gesichert sein.

3. Schrauben Sie die Messereinheit von unten in den Mixerbehälter. Vergewissern Sie sich, dass sie fest angezogen ist.
4. Setzen Sie die Abdeckung und dann den inneren Deckel auf.
5. Nehmen Sie die obere Abdeckung ab.
6. Setzen Sie den zusammengesetzten Mixerbehälter oben auf der Welle auf. Drehen Sie den Mixerbehälter, um ihn in der Basis der Küchenmaschine zu befestigen.
7. Nun ist der Mixer einsatzbereit.

Zusammensetzung des Fleischwolfs (nur bei Modell SGR-KM-M350W /SGR-KM-351 B) (Abb. D)

1. Setzen Sie die Schneckenwelle die Förderschnecke und die Mahlscheibe nacheinander in die Mahlkammer ein und sichern Sie sie abschließend mit dem Schraubverschluss.
2. Stellen Sie die Basis der Küchenmaschine auf eine trockene, flache und feste Oberfläche.
3. Der klappbare Arm muss in der unteren Position gesichert sein.
4. Nehmen Sie die vordere Abdeckung Deckel ab.
5. Legen Sie den zusammengesetzten Fleischwolf gegen die Welle an der Vorderseite der Küchenmaschine und kippen Sie ihn leicht nach links. Setzen Sie den Fleischwolf in die Küchenmaschine ein und drehen Sie ihn nach rechts (senkrecht), um ihn in der Küchenmaschine zu sichern.
6. Setzen Sie die Lebensmittelschale auf das Füllrohr und schieben Sie den Stopfer in das Füllrohr.
7. Der Fleischwolf ist nun einsatzbereit.



Anmerkung:

Wählen Sie die Mahlscheibe entsprechend der bevorzugten Struktur des Hackfleisches und seiner späteren Verwendung.

Einsatz (nur bei Modell SGR-KM-M350W/SGR-KM-351 B)

1. Setzen Sie die gewünschte Reibe (Scheibenreibe, feine oder grobe Reibe) in die Reibekammer ein. Drücken Sie ihn leicht, damit er im Gehäuse einrastet.
2. Stellen Sie die Basis der Küchenmaschine auf eine trockene, flache und feste Oberfläche.
3. Der klappbare Arm muss in der unteren Position gesichert sein.
4. Nehmen Sie die vordere Abdeckung ab.
5. Legen Sie die zusammengesetzte Reibe gegen die Welle an der Vorderseite der Küchenmaschine und neigen Sie sie leicht nach links. Setzen Sie den Einsatz in die Küchenmaschine ein und drehen Sie ihn nach rechts (in die vertikale Position), um ihn in der Küchenmaschine zu sichern.
6. Schieben Sie den Stopfer in das Füllrohr.
7. Nun ist die Reibe einsatzbereit.

VERWENDUNG

Verwendung der Küchenmaschine

1. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose.
2. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die gewünschte Geschwindigkeit zwischen 1 und 8 auszuwählen. Auf dem Display wird nun die Verarbeitungszeit angezeigt. Wir empfehlen, eine niedrigere Geschwindigkeit zu wählen und diese dann schrittweise zu erhöhen.

Oder

1. Drücken Sie auf dem Bedienfeld die Taste für den verwendeten Aufsatz und stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Verarbeitungszeit ein.
2. Halten Sie dann die Taste ▷|| lange gedrückt, um die Küchenmaschine zu starten. Das Display beginnt, die Verarbeitungszeit herunterzuzählen.
3. Die Küchenmaschine schaltet sich nach dieser Zeit aus.

Taste  : niedrige Geschwindigkeit; entspricht den Geschwindigkeiten 1 bis 3.

Taste  : mittlere Geschwindigkeit; entspricht den Geschwindigkeiten 4 bis 5.

Taste  : hohe Geschwindigkeit; entspricht den Geschwindigkeiten 6 bis 8.

Unterbrechung des Betriebs

1. Wenn Sie Lebensmittel von den Seiten der Schüssel oder des Aufsatzes abwischen möchten, schalten Sie die Küchenmaschine zunächst aus (indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf OFF stellen oder die Taste ▷|| 1 bis 2 Sekunden lang gedrückt halten) und warten Sie, bis die rotierenden Teile zum Stillstand gekommen sind. Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.
2. Drücken Sie dann auf den Verriegelungshebel des kippbaren Motorkopfes und heben Sie den Motorkopf vorsichtig nach oben, bis er in der oberen Position verriegelt ist.
3. Wischen Sie die Seiten der Schüssel und den Aufsatz mit der Spatel ab.
4. Drücken Sie auf die Verriegelung des Kipparms und kippen Sie den Arm vorsichtig nach unten, bis er in der unteren Position verriegelt ist. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und fahren Sie fort.



Warnung:

Wischen Sie die Seiten der Schüssel und den Aufsatz nicht ab, während die Küchenmaschine in Betrieb ist.

Ausschalten

- Um die Küchenmaschine auszuschalten, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf OFF.
- Wenn Sie die Verarbeitungszeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste ▷||, um die Küchenmaschine zu unterbrechen. Wenn Sie die Taste ▷|| erneut drücken, wird der Betrieb der Küchenmaschine wieder aufgenommen.
- Um das Gerät vollständig auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie die Küchenmaschine gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Verwendung des Mixers (nur bei Modell SGR-KM-M350W/SGR-KM-351 B)

1. Nehmen Sie die Abdeckung ab und geben Sie die Zutaten, die Sie verarbeiten möchten, in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf. Vergewissern Sie sich, dass er richtig abdichtet.
2. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose.
3. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die Geschwindigkeit 8 zu wählen.
4. Wenn Sie während der Verarbeitung Zutaten hinzufügen möchten, lösen Sie vorsichtig den inneren Deckel und nehmen Sie ihn ab. Sie können die Zutaten durch die Öffnung im Deckel einfüllen.
5. Sobald die Zutaten verarbeitet sind, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf OFF. Warten Sie, bis die rotierenden Teile zum Stillstand gekommen sind. Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.
6. Nehmen Sie den Mixerbehälter vom Gehäuse der Küchenmaschine ab.
7. Reinigen Sie ihn gemäß den Hinweisen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.



Warnung:

Das maximale Fassungsvermögen des Mixerbehälters beträgt 1,5 Rohstoffe und die maximale Dauerbetriebszeit des Mixers beträgt 5 Minuten. Lassen Sie den Mixer nicht leerlaufen!

Impulsstufe

Die Impulsstufe gewährleistet eine schnelle und effiziente Verarbeitung der Zutaten im Mixerbehälter bei maximaler Geschwindigkeit und Drehzahl in kurzen Intervallen.

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position **P**. Das Gerät startet mit maximaler Geschwindigkeit und Drehzahl.
- Das Gerät läuft weiter, solange Sie den Geschwindigkeitsregler in der Position **P** halten. Wenn Sie ihn in die Position **OFF** zurückstellen, hört das Gerät auf zu laufen.
- Wir empfehlen, das Gerät jeweils 3 bis 5 Sekunden lang mit dieser Geschwindigkeit zu betreiben.
- Diese Geschwindigkeit ist für die Verarbeitung von Eiswürfeln im Mixerbehälter geeignet.



Warnung:

Verwenden Sie diese Geschwindigkeit nur, wenn Sie das Gerät als Mixer einsetzen. Verwenden Sie sie nicht mit einer Küchenmaschine, einem Fleischwolf oder einer Reibe.

Verwendung des Fleischwolfs (nur bei Modell SGR-KM-M350W/SGR-KM-351 B)

1. Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie verarbeiten wollen. Wir empfehlen, die Zutaten in gleichgroße Stücke zu schneiden. Entfernen Sie Knochen, Sehnen, Haut usw. vom Fleisch.
2. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose.
3. Legen Sie die Zutaten auf den Fleischwolf-Vorsatz.
4. Stellen Sie eine Schüssel, die groß genug ist, damit die gemahlene Zutaten hineinfallen können, unter den Fleischwolf-Ausgang.

5. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die Geschwindigkeiten 4 bis 6 auszuwählen.
6. Führen Sie die Zutaten langsam in das Füllrohr ein und drücken Sie sie mit dem Stopfer nach unten. Üben Sie bei Bedarf leichten Druck aus.
7. Wenn die Lebensmittel stecken bleiben, schalten Sie das Mahlwerk aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf OFF stellen. Warten Sie, bis die rotierenden Teile zum Stillstand gekommen sind. Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.
8. Zerlegen Sie das Mahlwerk und entfernen Sie das blockierte Mahlgut. Setzen Sie sie wieder zusammen und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, um die Verarbeitung fortzusetzen.
9. Wenn Sie alle Zutaten verarbeitet haben, schalten Sie das Mahlwerk aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf OFF stellen. Warten Sie, bis die rotierenden Teile zum Stillstand gekommen sind. Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.
10. Reinigen Sie das Mahlwerk gemäß den Hinweisen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Verwendung des Mixers (nur bei Modell SGR-KM-M350W/SGR-KM-351 B)

1. Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie verarbeiten wollen. Wir empfehlen die Zutaten so zu schneiden, dass sie in das Füllrohr der Reibe passen.
2. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose.
3. Stellen Sie eine Schüssel, die groß genug ist, dass die verarbeiteten Zutaten hineinfallen können, unter die Reibe.
4. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die Geschwindigkeiten 4 bis 6 auszuwählen.
5. Führen Sie die Zutaten langsam in das Füllrohr ein und drücken Sie sie mit dem Stopfer nach unten. Üben Sie bei Bedarf leichten Druck aus.
6. Wenn die Lebensmittel stecken bleiben, schalten Sie die Reibe aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf OFF stellen. Warten Sie, bis die rotierenden Teile zum Stillstand gekommen sind. Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.
7. Nehmen Sie die Reibe auseinander und entfernen Sie die blockierten Lebensmittel. Setzen Sie sie wieder zusammen und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, um die Verarbeitung fortzusetzen.
8. Wenn Sie alle Zutaten verarbeitet haben, schalten Sie die Reibe aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position OFF stellen. Warten Sie, bis die rotierenden Teile zum Stillstand gekommen sind. Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.
9. Reinigen Sie die Reibe gemäß den Hinweisen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Übersicht über die Verwendung von Zubehör und die Zubereitungszeit

Küchenmaschine

Ingredienzen	Aufsatz	Menge	Drehzahl	Zubereitungs-dauer	Bemerkung
Brotteig	Knethaken	max. 1,6 kg	1 bis 2	5 Minuten	Das empfohlene Verhältnis von Wasser zu Mehl beträgt 5:3. Die empfohlene Mehlmenge beträgt max. 1 kg
Gegossener Teig	Flachrührer	1,0 bis 1,2 kg	1 bis 4	max. 5 Minuten	Wählen Sie zunächst eine niedrigere Geschwindigkeit und erhöhen Sie diese schrittweise.
Eiklar	Rührbesen	max. 16 Eiklar	6 bis 8	max. 5 Minuten	Maximal 5 Minuten lang im Dauerbetrieb peitschen
Schlagsahne	Rührbesen	250 ml	6 bis 8	max. 5 Minuten	

Mixer

Ingredienzen	Menge	Drehzahl	Zubereitungs-dauer	Bemerkung
Cocktails	max. 1,5 l	7 bis 8	max. 4 Minuten	Wenn Sie einen Cocktail mit Eis zubereiten, verwenden Sie die Impulsstufe.
Suppe	max. 1,2 l	7 bis 8	max. 5 Minuten	Lassen Sie die Zutaten abkühlen, bevor Sie sie in den Mixerbehälter geben.
Babynahrung	max. 1,2 l	7 bis 8	max. 5 Minuten	
Gekochte Kartoffeln für Kartoffelpüree	max. 750 g	7 bis 8	max. 4 Minuten	
Gekochtes Gemüse	maximal 750 g	7 bis 8	max. 4 Minuten	

Fleischwolf

Ingredienzen	Menge	Drehzahl	Zubereitungs-dauer	Bemerkung
Rohes Fleisch (gewürfelt)	1 kg	4 bis 6	5 Minuten	Die maximale Betriebszeit des Fleischwolfs beträgt 10 Minuten.

Einsatz

Ingredi- enzen	Einsatz	Menge	Drehzahl	Zuberei- tungs- dauer	Bemerkung
Obst und Gemüse	Scheiben- reibe	0,5 kg	4 bis 6	max. 5 Minuten	Schneiden Sie die Zuta- ten so zu, dass sie in das Füllrohr passen.
	Feiner Reib-Einsatz	0,5 kg	4 bis 6	max. 5 Minuten	
	Grober Reib-Einsatz	0,5 kg	4 bis 6	max. 5 Minuten	
Panier- mehl	Feiner Reib-Einsatz	0,5 kg	4 bis 6	max. 5 Minuten	



Anmerkung:

Die oben genannten Werte sind Näherungswerte und können je nach Bedingungen variieren.

REINIGUNG UND WARTUNG

Schalten Sie das Gerät immer aus, warten Sie, bis die rotierenden Teile zum Stillstand gekommen sind, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör sofort nach dem Gebrauch, damit die Lebensmittel nicht antrocknen.



Warnung:

Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

- Verwenden Sie keine Topfkratzer aus Kunststoff oder Metall, grobe Reinigungsmittel, Chemikalien, Benzin, Lösungsmittel oder ähnliche Stoffe, um irgendwelche Teile des Geräts zu reinigen. Es könnte zu ernsthaften Schäden an der Oberfläche kommen.
- Wischen Sie die Außenfläche des Geräts mit einem weichen mit etwas warmem Wasser angefeuchteten Schwamm ab.
- Waschen Sie die Schutzabdeckung, den Schneebesen, den Knethaken, den Flachrührer, die Teile des Mixers, den Fleischwolf und die Reibe in warmem Wasser mit etwas Küchenreiniger. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und wischen Sie sie trocken.
- Der Schneebesen, der Knethaken und der Flachrührer sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Um die Reste der Zutaten aus dem Mixer zu entfernen, gießen Sie etwas Wasser in den Behälter und lassen Sie den Mixer 2–3 Mal bei Impulsstufe laufen.

**Warnung:**

Seien Sie sehr vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Klinge schneiden, wenn Sie mit der Klinge des Fleischwolfs, dem Mixer und den Reiben manipulieren.

Lagerung

- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass das Gerät und sein Zubehör abgekühlt und sauber sind.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Zubehör an einem trockenen und gut belüfteten Ort außer Reichweite von Kindern und Haustieren auf.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

FEHLERMELDUNGEN

Fehlermeldung	Bedeutung	Was tun
E01	Die obere Abdeckung ist nicht richtig angebracht.	Setzen Sie die obere Abdeckung richtig auf.
	Der Klapparm befindet sich in der oberen Position.	Bringen Sie den Klapparm in die untere Position.
	Fehler am Schalter der oberen Abdeckung oder am Klapparm.	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E03	Fehler an einer internen Komponente oder am Motor.	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Wenn das Problem nicht in der obigen Tabelle angeführt ist oder das Problem nicht behoben werden konnte, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Děkujeme, že jste si koupili spotřebič značky SIGURO. Jsme vděční za vaši důvěru a máme radost, že vám na dalších stránkách můžeme přístroj představit a seznámit vás se všemi jeho funkcemi a způsoby použití.

Věříme ve spravedlivou a odpovědnou společnost, a proto spolupracujeme pouze s dodavateli, kteří splňují naše přísná kritéria na ochranu zájmu zaměstnanců, prevenci jejich zneužívání a férové pracovní podmínky.

Pokud potřebujete pomoci s rozsáhlou údržbou nebo opravou výrobku, která vyžaduje zásah do jeho vnitřních částí, je vám k dispozici náš autorizovaný servis na e-mailové adrese siguro@alza.cz nebo operátoři na infolince prodejce. Pro vaše pohodlí při řešení jakýchkoliv problémů s výrobkem jsme tato kontaktní místa sjednotili a výše uvedené kontakty lze využít i v případě veškerých reklamací nebo pozáručního servisu.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE



Před použitím si prosím pozorně přečtěte tento manuál a uschovejte ho pro budoucí použití.

1. Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
2. Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
3. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
4. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti.
5. Jestliže je napájecí přívod poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
6. **VAROVÁNÍ:** Hrozí poranění při nesprávném používání.
7. Věnujte pozornost při manipulaci se sekacími čepelemi, zvláště při vyjímání čepelí z nádoby, vyprazdňování nádoby a během čištění. Čepele jsou velmi ostré a hrozí vážné poranění.
8. Příslušenství, které přichází do styku s potravinami, čistěte podle pokynů v kapitole „Čištění a údržba“ po každém použití. Udržujte spotřebič i jeho příslušenství čisté.
9. Odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
10. Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, vypněte spotřebič a odpojte ho od napájení.
11. Používejte pouze příslušenství, které je se spotřebičem dodáváno, případně příslušenství výslovně doporučené výrobcem. Je zakázáno

používat jiné než dodávané nebo doporučené příslušenství.

12. Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a ke zpracování běžného množství surovin v domácnosti. Nepoužívejte spotřebič k jinému účelu, než ke kterému je určen. Spotřebič není určený pro komerční nebo laboratorní použití.
13. Nepoužívejte spotřebič venku.
14. Před připojením vidlice napájecího přívodu k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce. Zapojte vidlici napájecího přívodu do řádně uzemněné zásuvky. Nepoužívejte prodlužovací kabely nebo zásuvkové adaptéry.
15. Před zapojením zcela rozviňte napájecí přívod.
16. Nenechávejte napájecí přívod viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch nebo se zamotat. Nepokládejte těžké předměty na síťový kabel.
17. Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, napájecí přívod nebo vidlici do vody nebo jiné tekutiny.
18. Nedotýkejte se spotřebiče, napájecího přívodu nebo vidlice mokřýma nebo vlhkýma rukama.
19. Doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu.
20. Spotřebič vždy postavte na stabilní, rovnou a suchou pracovní desku v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky. Vibrace během provozu mohou způsobit nežádoucí pohyb spotřebiče.
21. Nestavte spotřebič na nebo do blízkosti zdrojů tepla, např. trouba nebo sporák.
22. Nepoužívejte více typů nástavců současně.
23. Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím vnějšího časovače, programátoru apod.
24. Ujistěte se, že je spotřebič správně sestaven a že je rameno v horizontální poloze před zapnutím spotřebiče. Spotřebič je vybaven bezpečnostní pojistkou, která zabrání jeho spuštění, pokud není rameno správně sklopeno.
25. Tento spotřebič je určen ke zpracování 1 kg mouky v jedné dávce. Nepoužívejte jej ke zpracování většího množství mouky. Doporučujeme větší množství rozdělit na menší části.
26. Doporučený maximální provoz spotřebiče při běžné zátěži je 5 minut. Nepoužívejte spotřebič nepřetržitě déle než 10 minut. Nechte spotřebič alespoň 10 minut vychladnout před dalším zpracováním.
27. Nespouštějte spotřebič naprázdno. Hrozí jeho poškození!
28. Neodklápějte rameno, zatímco je spotřebič v provozu. Hrozí jeho poškození!
29. Pravidelně kontrolujte stav zpracovávaných surovin. Pokud je nutné setřít stěny nebo nástavec, spotřebič nejdříve vypněte a odpojte jej od zdroje napájení. Vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví. Odklopte rameno a pomocí stěrky otřete stěny nádoby nebo nástavec.
30. Pokud do nádoby spadne cizí předmět, vypněte spotřebič a odpojte jej od zdroje napájení. Vyčkejte, až se rotující části zastaví, a poté předmět vyjměte.
31. Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru!

32. Do nádoby robota ani do nádoby na mixování nekládejte ruce nebo předměty, když je spotřebič zapnutý.
33. Nedotýkejte se rotujících částí spotřebiče nebo nástavců. Zajistěte, aby se do jejich blízkosti nedostaly cizí předměty, volné kusy oblečení, vlasy apod. Hrozí vážné poranění!
34. Nezpracovávejte horké ani vroucí tekutiny nebo potraviny. Nechte je vychladnout před zpracováním.
35. Mlýnek není určen k mletí kostí, ořechů ve skořápce, tvrdých surovin apod.
36. Budte zvláště opatrní při manipulaci s mlecím nožem mlýnku na maso a se struhadly. Hrozí vážné poranění.
37. Používejte vždy dodávané přítlaky k protlačení surovin skrz plnicí otvor mlýnku na maso nebo nástavce na strouhání. Nepoužívejte prsty, ruce nebo jiné předměty.
38. Spotřebič vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud jej nebudete používat nebo jej necháváte bez dozoru.
39. Napájecí přívod odpojujte od zásuvky tahem za vidlici. Neodpojujte tahem za napájecí přívod. Hrozí poškození přívodního kabelu nebo síťové zásuvky.
40. Spotřebič a jeho příslušenství vyčistěte podle pokynů v části „Čištění a údržba“. Čistěte spotřebič a jeho příslušenství po každém použití, abyste zabránili usazování nečistot, tvorbě nepříjemného zápachu a poškození spotřebiče a příslušenství.
41. Pravidelně kontrolujte spotřebič a příslušenství, zdali nejsou poškozené. Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený nebo je poškozené příslušenství. Hrozí vážné poranění!
42. Poškozené příslušenství vyměňte za nové. Poškozený spotřebič nebo spotřebič, který nefunguje správně, nechte zkontrolovat a opravit. Obratě se na autorizované servisní středisko.



Přehled

- 1 Rukojeť sklopného ramene
- 2 Přední kryt
- 3 Ovládací panel s displejem
- 4 Ochranný kryt mísy
- 5 Nerezová mísa
- 6 Protiskluzové nohy
- 7 Horní kryt
- 8 Sklopné rameno
- 9 Základna robota
- 10 Zámek sklopného ramene
- 11 Ovladač rychlosti
- 12 Plochá metla
- 13 Hnětací hák
- 14 Šlehací metla

Mixer (pouze model SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B)

- 15 Vnitřní víčko
- 16 Víko nádoby mixéru
- 17 Nádoba mixéru
- 18 Rukojeť nádoby
- 19 Nožová jednotka (umístěná uvnitř nádoby)

Mlýnek na maso (pouze model SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B)

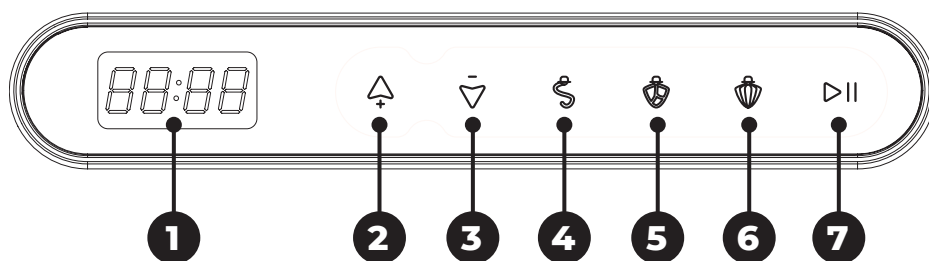
- 20 Přítlak
- 21 Podnos na potraviny
- 22 Plnicí tubus
- 23 Šroubovací uzávěr
- 24 Mlecí komora

Bez vyobrazení: šneková hřídel, mlecí nůž, mlecí disky (hrubý, jemný, extra jemný), nástavec na přípravu klobás, separátor, nástavec na masové koule

Struhadlo (pouze model SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B)

- 25 Přítlak
- 26 Plnicí tubus
- 27 Komora struhadla
- 28 Struhadlo na krájení plátků
- 29 Jemné struhadlo
- 30 Hrubé struhadlo
- 31 Struhadlo na česnek, chilli papričky apod.

Ovládací panel



Č.	Ovládací panel a displej	Popis
1	Displej	Zobrazuje aktuální dobu zpracování nebo zbývající dobu zpracování.
2		Slouží k prodloužení doby zpracování.
3		Slouží ke zkrácení doby zpracování.
4		Nízká rychlost: používá se ke hnětení nebo mísení hutných směsí; nastavení rychlosti v rozsahu 1 až 3. Používejte hnětací hák.
5		Střední rychlost: používá se k mísení řídkých směsí; nastavení rychlosti v rozsahu 1 až 5. Používejte plochou metlu.
6		Vysoká rychlost: používá se k mísení tekutých směsí (např. šlehačky); nastavení rychlosti v rozsahu 1 až 8. Používejte šlehačí metlu.
7		Dlouhým stisknutím spustíte spotřebič, krátkým stisknutím přerušíte provoz spotřebiče.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon	1800 W
Objem nerezové mísy	6 l
Rozměry	37 × 40 × 30 cm (V×H×Š)
Hmotnost	8,2 kg

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Vyjměte spotřebič a jeho příslušenství z obalu. Před likvidací obalu se ujistěte, že jste vyjmuli všechny komponenty. Zkontrolujte, zdali nejsou spotřebič ani příslušenství poškozeny.

Otřete vnější povrch spotřebiče měkkou houbičkou, mírně navlhčenou v teplé vodě. Ochranný kryt, šlehací metlu, hnětací hák, plochou metlu, části mixéru, mlýnku na maso a struhadla omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha.



Varování:

Při manipulaci s mlecím nožem mlýnku na maso, nožovou jednotku mixéru a struhadla buďte velmi opatrní, abyste se neporanili o ostří.

SLOŽENÍ A ROZLOŽENÍ



Varování:

Před složením nebo rozložením se vždy ujistěte, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení.



Poznámka:

Kuchyňský robot je vybaven bezpečnostní pojistkou, která jej nespustí, pokud nebude správně sestavený.

Složení kuchyňského robota

1. Postavte základnu robota na suchý, rovný a pevný povrch.
2. Stiskněte zámek sklopného ramene a opatrně zvedněte rameno směrem vzhůru, až bude zajištěno v horní poloze.
3. Do základny robota vložte nerezovou mísu a otočením ji zajištěte.
4. Na hřídel nasadte požadovaný nástavec (šlehací metlu, hnětací hák nebo plochou metlu). Nasadte jej tak, že zarovnáte výstupky na hřídeli s výřezy v nástavci, zatlačíte nástavec směrem nahoru a pootočíte jím, aby výstupky na hřídeli zapadly do prohlubní v nástavci.
5. Na okraj nerezové mísy nasadte ochranný kryt. Otvor v krytu by měl směřovat směrem dopředu nebo do strany.
6. Stiskněte zámek sklopného ramene a opatrně sklopte rameno směrem dolů, až bude zajištěné v dolní poloze.
7. Nyní je kuchyňský robot připraven k použití.

Složení mixéru (pouze model SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B) (Obr. A)

1. Postavte základnu robota na suchý, rovný a pevný povrch.
2. Sklopné rameno musí být zajištěno v dolní poloze.
3. Nožovou jednotku našroubujte zespodu do nádoby mixéru. Ujistěte se, že je řádně dotažena.
4. Nasadte víko a poté vnitřní víčko.
5. Sejměte horní kryt.
6. Nasadte složenou nádobu mixéru na hřídel v horní části. Pootočte nádobou mixéru,

abyste ji zajistili v základně robota.

7. Nyní je mixér připraven k použití.

Složení mlýnku na maso (pouze model SGR-KM-M350W /SGR-KM-351B) (Obr. B-D)

1. Do mlecí komory vložte postupně šnekovou hřídel, mlecí nůž, mlecí disk a nakonec zajistíte šroubovacím uzávěrem.
2. Postavte základnu robota na suchý, rovný a pevný povrch.
3. Sklopné rameno musí být zajištěno v dolní poloze.
4. Sejměte přední kryt.
5. Přiložte složený mlýnek na maso k hřídeli v přední části robota a mírně jej nakloňte doleva. Vložte mlýnek na maso do robota a otočte mlýnkem doprava (do vertikální polohy), abyste jej zajistili v robotu.
6. Na plnicí tubus nasadte podnos na potraviny a do plnicího tubusu vložte přítlak.
7. Nyní je mlýnek na maso připraven k použití.



Poznámka:

Mlecí disk zvolte podle preferované struktury mletého masa a jeho následného použití.

Struhadlo (pouze model SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B)

1. Do komory struhadla vložte požadované struhadlo (struhadlo na krájení plátků, jemné nebo hrubé struhadlo). Mírně na něj zatlačte, aby zacvaklo v komoře.
2. Postavte základnu robota na suchý, rovný a pevný povrch.
3. Sklopné rameno musí být zajištěno v dolní poloze.
4. Sejměte přední kryt.
5. Přiložte složené struhadlo k hřídeli v přední části robota a mírně jej nakloňte doleva. Vložte struhadlo do robota a otočte jím doprava (do vertikální polohy), abyste jej zajistili v robotu.
6. Do plnicího tubusu vložte přítlak.
7. Nyní je struhadlo připraveno k použití.

POUŽITÍ

Použití kuchyňského robota

1. Zapojte vidlici přírodního kabelu do síťové zásuvky.
2. Otočte ovladačem rychlosti a zvolte požadovanou rychlost od 1 do 8. Na displeji se začne načítat doba zpracování. Doporučujeme zvolit nižší stupeň rychlosti a postupně pak rychlost zvyšovat.

Nebo

1. Na ovládacím panelu stiskněte tlačítko použitého nastavce a tlačítky +/- nastavte požadovanou dobu zpracování.
2. Poté stiskněte dlouze tlačítko ▷|| a robot se spustí. Na displeji se spustí odpočítávání doby zpracování.
3. Po jejím uplynutí se kuchyňský robot vypne.

Tlačítko  : nízká rychlost; odpovídá rychlostem 1 až 3.

Tlačítko  : střední rychlost; odpovídá rychlostem 1 až 5.

Tlačítko  : vysoká rychlost; odpovídá rychlostem 1 až 8.

Přerušení chodu

1. Pokud potřebujete potraviny setřít ze stěn mísy nebo z nástavce, nejdříve vypněte kuchyňského robota (otočením ovladače rychlosti do polohy OFF nebo stisknutím a podržením tlačítka ▷II 1 až 2 sekundy) a vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví. Odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky.
2. Poté stiskněte zámek sklopného ramene a opatrně zvedněte rameno směrem vzhůru, až bude zajištěno v horní poloze.
3. Pomocí sěrky setřete stěny mísy a nástavec.
4. Stiskněte zámek sklopného ramene a opatrně sklopte rameno směrem dolů, až bude zajištěné v dolní poloze. Zapojte vidlici napájecího přívodu do síťové zásuvky a pokračujte ve zpracování.



Varování:

Nestírejte stěny mísy a nástavec, zatímco je kuchyňský robot v provozu.

Vypnutí

- Kuchyňský robot vypnete otočením ovladače rychlosti do polohy OFF.
- Pokud jste nastavili dobu zpracování, stiskněte tlačítko ▷II pro přerušení chodu. Opětovným stisknutím tlačítka ▷II se chod kuchyňského robota obnoví.
- Pro úplné vypnutí odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky.
- Vyčistěte kuchyňský robot podle pokynů v části „Čištění a údržba“.

Použití mixéru (pouze model SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B)

1. Sejměte víko a do nádoby mixéru vložte suroviny, které chcete zpracovat. Nasad'te víko. Ujistěte se, že řádně těsní.
2. Zapojte vidlici přírodního kabelu do síťové zásuvky.
3. Otočte ovladačem rychlosti a zvolte rychlost 8.
4. Pokud potřebujete během zpracování přidávat suroviny, opatrně uvolněte a vyjměte vnitřní víčko. Otvorem ve víku můžete přidávat suroviny.
5. Jakmile jsou suroviny zpracované, otočte ovladačem rychlosti do polohy OFF. Vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví. Odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky.
6. Sejměte nádobu mixéru z těla kuchyňského robota.
7. Vyčistěte mixér podle pokynů v části „Čištění a údržba“.



Varování:

Maximální kapacita nádoby mixéru je 1,5 l surovin a maximální doba nepřetržitého provozu mixéru je 5 minut. Nezapínejte mixér naprázdno!

Pulzní rychlost

Pulzní rychlost zajišťuje rychlé a efektivní zpracování surovin v nádobě mixéru při maximální rychlosti a otáčkách během krátkých intervalů.

- Otočte ovladačem rychlosti do polohy **P**. Spotřebič se spustí při maximální rychlosti a otáčkách.
- Spotřebič bude v chodu, dokud budete držet ovladač rychlosti v poloze P. Jakmile jej vrátíte do polohy OFF, chod spotřebiče se vypne.
- Doporučujeme používat spotřebič v této rychlosti vždy 3 až 5 sekund.

- Tato rychlost je vhodná pro zpracování ledových kostek v nádobě mixéru.



Varování:

Používejte tuto rychlost jen, pokud používáte spotřebič jako mixér. Nepoužívejte ji u kuchyňského robota, mlýnku na maso nebo struhadla.

Použití mlýnku na maso (pouze model SGR-KM-M350W /SGR-KM-351B)

1. Připravte si suroviny, které chcete zpracovat. Doporučujeme suroviny nakrájet na stejné velké kousky. Z masa odstraňte kosti, šlachy, kůži apod.
2. Zapojte vidlici přírodního kabelu do síťové zásuvky.
3. Suroviny položte na podnos na potraviny.
4. Po výstupní otvor mlýnku postavte dostatečně velkou mísu, do které budou namleté suroviny padat.
5. Otočte ovladačem rychlosti a zvolte rychlost 4 až 6.
6. Pomalu vkládejte suroviny do plnicího tubusu a pomocí přítlaku je protlačujte směrem dolů. Podle potřeby na přítlak mírně zatlačte.
7. Pokud se potraviny zaseknou, vypněte mlýnek otočením ovladače rychlosti do polohy OFF. Vyčkejte, až se rotující část zcela zastaví. Odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky.
8. Rozeberte mlýnek a odstraňte zablokované potraviny. Znovu jej složte a zapojte vidlici napájecího přívodu do síťové zásuvky, abyste mohli pokračovat ve zpracování.
9. Jakmile budou všechny suroviny zpracované, vypněte mlýnek otočením ovladače rychlosti do polohy OFF. Vyčkejte, až se rotující část zcela zastaví. Odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky.
10. Vyčistěte mlýnek podle pokynů v části „Čištění a údržba“.

Použití struhadla (pouze model SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B)

1. Připravte si suroviny, které chcete zpracovat. Doporučujeme suroviny nakrájet tak, aby se vešly do plnicího tubusu struhadla.
2. Zapojte vidlici přírodního kabelu do síťové zásuvky.
3. Po výstupní otvor struhadla postavte dostatečně velkou mísu, do které budou zpracované suroviny padat.
4. Otočte ovladačem rychlosti a zvolte rychlost 4 až 6.
5. Pomalu vkládejte suroviny do plnicího tubusu a pomocí přítlaku je protlačujte směrem dolů. Podle potřeby na přítlak mírně zatlačte.
6. Pokud se potraviny zaseknou, vypněte struhadlo otočením ovladače rychlosti do polohy OFF. Vyčkejte, až se rotující část zcela zastaví. Odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky.
7. Rozeberte struhadlo a odstraňte zablokované potraviny. Znovu jej složte a zapojte vidlici napájecího přívodu do síťové zásuvky, abyste mohli pokračovat ve zpracování.
8. Jakmile budou všechny suroviny zpracované, vypněte struhadlo otočením ovladače rychlosti do polohy OFF. Vyčkejte, až se rotující část zcela zastaví. Odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky.
9. Vyčistěte struhadlo podle pokynů v části „Čištění a údržba“.

Přehled použití příslušenství a doby přípravy

Kuchyňský robot

Suroviny	Nástavec	Množství	Rychlost	Doba zpracování	Poznámka
Chlebové těsto	Hnětací hák	max. 1,6 kg	1 až 2	5 minut	Doporučený poměr vody a mouky je 5:3. Doporučené množství mouky je max. 1 kg
Litá těsta	Plochá metla	1,0 až 1,2 kg	1 až 4	max. 5 minut	Zvolte nejdříve nižší stupeň rychlosti a postupně ji zvyšujte.
Vaječné bílky	Šlehací metla	max. 16 bílků	6 až 8	max. 5 minut	Šlehejte maximálně 5 minut v nepřetržitém provozu
Šlehačka	Šlehací metla	250 ml	6 až 8	max. 5 minut	

Mixér

Suroviny	Množství	Rychlost	Doba zpracování	Poznámka
Koktejly	max. 1,5 l	7 až 8	max. 4 minuty	Pokud zpracováváte koktejl s ledem, použijte pulzní rychlost. Nechte suroviny vychladnout před vložením do nádoby mixéru.
Polévka	max. 1,2 l	7 až 8	max. 5 minut	
Dětská strava	max. 1,2 l	7 až 8	max. 5 minut	
Vařené brambory na kaši	max. 750 g	7 až 8	max. 4 minuty	
Vařená zelenina	max 750 g	7 až 8	max. 4 minuty	

Mlýnek na maso

Suroviny	Množství	Rychlost	Doba zpracování	Poznámka
Syrové maso (nakrájené na kostky)	1 kg	4 až 6	5 minut	Maximální nepřetržitá doba provozu mlýnku je 10 minut.

Struhadlo

Suroviny	Struhadlo	Množství	Rychlost	Doba zpracování	Poznámka
Ovoce a zelenina	Struhadlo na plátky	0,5 kg	4 až 6	max. 5 minut	Nakrájejte suroviny tak, aby se vešly do plnicího tubusu.
	Jemné struhadlo	0,5 kg	4 až 6	max. 5 minut	
	Hrubé struhadlo	0,5 kg	4 až 6	max. 5 minut	
Strouhan-ka	Jemné struhadlo	0,5 kg	4 až 6	max. 5 minut	



Poznámka:

Výše uvedené hodnoty jsou pouze orientační a mohou se podle podmínek lišit.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním nebo jakoukoli údržbou vždy spotřebič vypněte, vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví, odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.

Spotřebič a použité příslušenství čistěte ihned po použití, abyste zabránili zaschnutí potravin.



Varování:

Nikdy neponořujte spotřebič, přívodní kabel ani zástrčku přívodního kabelu do vody ani jiné tekutiny.

- K čištění žádných částí spotřebiče nepoužívejte umělohmotné nebo kovové drátěnky, hrubé čisticí prostředky, chemikálie, benzín, rozpouštědla ani jiné podobné látky. Mohlo by dojít k vážnému narušení povrchové úpravy.
- Otřete vnější povrch spotřebiče měkkou houbičkou, mírně navlhčenou v teplé vodě.
- Ochranný kryt, šlehací metlu, hnětací hák, plochou metlu, části mixéru, mlýnku na maso a struhadla omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha.
- Šlehací metla, hnětací hák a plochá metla nejsou vhodné k mytí v myčce.
- Pro snadnější odstranění zbytků surovin z nožové jednotky mixéru nalijte do nádoby trochu vody a spusťte mixér 2–3× pulzní rychlostí.



Varování:

Při manipulaci s mlecím nožem mlýnku na maso, nožovou jednotkou mixéru a struhadly buďte velmi opatrní, abyste se neporanili o ostří.

Uložení

- Před uložením se ujistěte, že jsou spotřebič i jeho příslušenství vychladlé a čisté.

- Spotřebič a jeho příslušenství uložte na suché a dobře větrané místo mimo dosah dětí nebo domácích mazlíčků.
- Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.

CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

Chybové hlášení	Význam	Co dělat
E01	Horní kryt není správně nasazený.	Nasadte horní kryt správně.
	Sklopné rameno je v horní poloze.	Uvedte sklopné rameno do dolní polohy.
	Závada na spínači horního krytu nebo sklopného ramene.	Obrátte se na autorizované servisní středisko.
E03	Závada na vnitřní komponentě nebo na motoru.	Obrátte se na autorizované servisní středisko.

Pokud chybové hlášení není uvedeno v tabulce výše nebo se jej nepodařilo vyřešit, vypněte spotřebič, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a obraťte se na autorizované servisní středisko.

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky SIGURO. Sme vďační za vašu dôveru a máme radosť, že vám na ďalších stránkach môžeme prístroj predstaviť a oboznámiť vás so všetkými jeho funkciami a spôsobmi použitia.

Veríme v spravodlivú a zodpovednú spoločnosť, a preto spolupracujeme iba s dodávateľmi, ktorí spĺňajú naše prísne kritériá na ochranu záujmu zamestnancov, prevenciu ich zneužívania a férové pracovné podmienky.

Ak potrebujete pomôcť s rozsiahlou údržbou alebo opravou výrobku, ktorá vyžaduje zásah do jeho vnútorných častí, je vám k dispozícii náš autorizovaný servis na e-mailovej adrese siguro@alza.cz alebo operátori na infolinke predajcu. Pre vaše pohodlie pri riešení akýchkoľvek problémov s výrobkom sme tieto kontaktné miesta zjednotili a vyššie uvedené kontakty je možné využiť aj v prípade všetkých reklamácií alebo pozáručného servisu.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE



Pred použitím si, prosím, pozorne prečítajte tento manuál a uschovajte ho na budúce použitie.

1. Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
2. Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
3. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
4. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti.
5. Ak je napájací prívod poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
6. **VAROVANIE:** Hrozí poranenie pri nesprávnom používaní.
7. Venujte pozornosť pri manipulácii so sekacími čepeľami, obzvlášť pri vyberaní čepeľí z nádoby, vyprázdňovaní nádoby a počas čistenia. Čepele sú veľmi ostré a hrozí vážne poranenie.
8. Príslušenstvo, ktoré prichádza do styku s potravinami, čistite podľa pokynov v kapitole „Čistenie a údržba“ po každom použití. Udržujte spotrebič aj jeho príslušenstvo čisté.
9. Odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
10. Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, vypnite spotrebič a odpojte ho od napájania.
11. Používajte iba príslušenstvo, ktoré sa so spotrebičom dodáva, prípadne príslušenstvo výslovne odporúčané výrobcom. Je zakázané používať iné než dodávané alebo odporúčané príslušenstvo.

12. Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti a na spracovanie bežného množstva surovín v domácnosti. Nepoužívajte spotrebič na iný účel, než na ktorý je určený. Spotrebič nie je určený na komerčné alebo laboratórne použitie.
13. Nepoužívajte spotrebič vonku.
14. Pred pripojením vidlice napájacieho prívodu k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa zhoduje napätie uvedené na jeho typovom štítku s napätím vo vašej zásuvke. Zapájajte vidlicu napájacieho prívodu do riadne uzemnenej zásuvky. Nepoužívajte predlžovacie káble alebo zásuvkové adaptéry.
15. Pred zapojením úplne rozviňte napájací prívod.
16. Nenechávajte napájací prívod visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich plôch alebo sa zamotať. Nekladte ťažké predmety na sieťový kábel.
17. Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, napájací prívod alebo vidlicu do vody alebo inej tekutiny.
18. Nedotýkajte sa spotrebiča, napájacieho prívodu alebo vidlice mokrými alebo vlhkými rukami.
19. Odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu.
20. Spotrebič vždy postavte na stabilnú, rovnú a suchú pracovnú dosku v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky. Vibrácie počas prevádzky môžu spôsobiť nežiaduci pohyb spotrebiča.
21. Neumiestňujte spotrebič na alebo do blízkosti zdrojov tepla, napr. rúra alebo sporák.
22. Nepoužívajte viac typov nadstavcov súčasne.
23. Tento spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom vonkajšieho časovača, programátora a pod.
24. Uistite sa, že je spotrebič správne zostavený a že je rameno v horizontálnej polohe pred zapnutím spotrebiča. Spotrebič je vybavený bezpečnostnou poistkou, ktorá zabráni jeho spusteniu, ak nie je rameno správne sklopené.
25. Tento spotrebič je určený na spracovanie 1 kg múky v jednej dávke. Nepoužívajte ho na spracovanie väčšieho množstva múky. Odporúčame väčšie množstvo rozdeliť na menšie časti.
26. Odporúčaná maximálna prevádzka spotrebiča pri bežnej záťaži je 5 minút. Nepoužívajte spotrebič nepretržite dlhšie než 10 minút. Nechajte spotrebič aspoň 10 minút vychladnúť pred ďalším spracovaním.
27. Nespúšťajte spotrebič naprázdno. Hrozí jeho poškodenie!
28. Neodklápajte rameno, zatiaľ čo je spotrebič v prevádzke. Hrozí jeho poškodenie!
29. Pravidelne kontrolujte stav spracovávaných surovín. Ak je nutné zotrieť steny alebo nadstavec, spotrebič najskôr vypnite a odpojte ho od zdroja napájania. Vyčkajte, až sa rotujúce časti úplne zastavia. Odklopte rameno a pomocou stierky utrite steny nádoby alebo nadstavec.
30. Ak do nádoby spadne cudzí predmet, vypnite spotrebič a odpojte ho od zdroja napájania. Vyčkajte, až sa rotujúce časti zastavia, a potom predmet vyberte.
31. Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru!
32. Do nádoby robota ani do nádoby na mixovanie nevkladajte ruky alebo predmety, keď je spotrebič zapnutý.

33. Nedotýkajte sa rotujúcich častí spotrebiča alebo nadstavcov. Zaistite, aby sa do ich blízkosti nedostali cudzie predmety, voľné kusy oblečenia, vlasy a pod. Hrozí vážne poranenie!
34. Nespracováajte horúce ani vriace tekutiny alebo potraviny. Nechajte ich vychladnúť pred spracovaním.
35. Mlynček nie je určený na mletie kostí, orechov v škrupinke, tvrdých surovín a pod.
36. Buďte obzvlášť opatrní pri manipulácii s mlecím nožom mlynčeka na mäso a so strúhadlami. Hrozí vážne poranenie.
37. Používajte vždy dodávané zatláčadlá na pretlačenie surovín cez plniaci otvor mlynčeka na mäso alebo nadstavca na strúhanie. Nepoužívajte prsty, ruky alebo iné predmety.
38. Spotrebič vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nebudete používať alebo ho nechávate bez dozoru.
39. Napájací prívod odpájajte od zásuvky ťahom za vidlicu. Neodpájajte ťahom za napájací prívod. Hrozí poškodenie prírodného kábla alebo sieťovej zásuvky.
40. Spotrebič a jeho príslušenstvo vyčistíte podľa pokynov v časti „Čistenie a údržba“. Čistíte spotrebič a jeho príslušenstvo po každom použití, aby ste zabránili usadzovaniu nečistôt, tvorbe nepríjemného zápachu a poškodeniu spotrebiča a príslušenstva.
41. Pravidelne kontrolujte spotrebič a príslušenstvo, či nie sú poškodené. Nepoužívajte spotrebič, ak je poškodený alebo je poškodené príslušenstvo. Hrozí vážne poranenie!
42. Poškodené príslušenstvo vymeňte za nové. Poškodený spotrebič alebo spotrebič, ktorý nefunguje správne, nechajte skontrolovať a opraviť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.



Prehľad

- 1 Rukoväť sklopného ramena
- 2 Predný kryt
- 3 Ovládací panel s displejom
- 4 Ochranný kryt misy
- 5 Antikorová misa
- 6 Protišmykové nôžky
- 7 Horný kryt
- 8 Sklopné rameno
- 9 Základňa robota
- 10 Zámka sklopného ramena
- 11 Ovládač rýchlosti
- 12 Plochá metla
- 13 Hnetací hák
- 14 Šľahacia metla

Mixér (iba model SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B)

- 15 Vnútorne viečko
- 16 Veko nádoby mixéra
- 17 Nádoba mixéra
- 18 Rukoväť nádoby
- 19 Nožová jednotka (umiestnená vnútri nádoby)

Mlynček na mäso (iba model SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B)

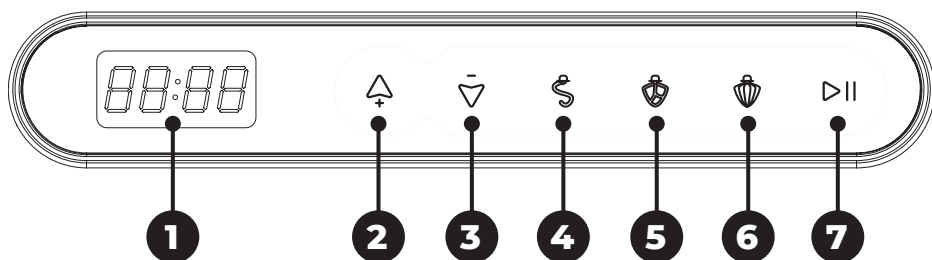
- 20 Zatláčadlo
- 21 Podnos na potraviny
- 22 Plniaci tubus
- 23 Skrutkovací uzáver
- 24 Mlecia komora

Bez vyobrazenia: závitovkový hriadeľ, mlecí nôž, mlecie disky (hrubý, jemný, extra jemný), nadstavec na prípravu klobás, separátor, nadstavec na mäsové gule

Strúhadlo (iba model SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B)

- 25 Zatláčadlo
- 26 Plniaci tubus
- 27 Komora strúhadla
- 28 Strúhadlo na krájanie plátkov
- 29 Jemné strúhadlo
- 30 Hrubé strúhadlo
- 31 Strúhadlo na cesnak, čili papričky a pod.

Ovládací panel



Č.	Ovládací panel a displej	Popis
1	Displej	Zobrazuje aktuálny čas spracovania alebo zostávajúci čas spracovania.
2		Slúži na predĺženie času spracovania.
3		Slúži na skrátenie času spracovania.
4		Nízka rýchlosť: používa sa na hnetenie alebo miesenie hutných zmesí; nastavenie rýchlosti v rozsahu 1 až 3. Používajte hnetací hák.
5		Stredná rýchlosť: používa sa na miesenie riedkych zmesí; nastavenie rýchlosti v rozsahu 1 až 5. Používajte plochú metlu.
6		Vysoká rýchlosť: používa sa na miesenie tekutých zmesí (napr. šľahačky); nastavenie rýchlosti v rozsahu 1 až 8. Používajte šľahaciu metlu.
7		Dlhým stlačením spustíte spotrebič, krátkym stlačením prerušíte prevádzku spotrebiča.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Napájanie	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Príkon	1800 W
Objem antikorovej misy	6 l
Rozmery	37 × 40 × 30 cm (V × H × Š)
Hmotnosť	8,2 kg

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Vyberte spotrebič a jeho príslušenstvo z obalu. Pred likvidáciou obalu sa uistite, že ste vybrali všetky komponenty. Skontrolujte, či nie sú spotrebič a príslušenstvo poškodené. Utrite vonkajší povrch spotrebiča mäkkou hubkou, mierne navlhčenou v teplej vode. Ochranný kryt, šľahaciu metlu, hnetací hák, plochú metlu, časti mixéra, mlynčeka na mäso a strúhadla umyte v teplej vode s trochou kuchynského saponátu. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.



Varovanie:

Pri manipulácii s mlecím nožom mlynčeka na mäso, nožovou jednotkou mixéra a strúhadlami buďte veľmi opatrní, aby ste sa neporanili o ostrie.

ZLOŽENIE A ROZLOŽENIE



Varovanie:

Pred zložením alebo rozložením sa vždy uistite, že je spotrebič vypnutý a odpojený od zdroja napájania.



Poznámka:

Kuchynský robot je vybavený bezpečnostnou poistkou, ktorá ho nespustí, ak nebude správne zostavený.

Zloženie kuchynského robota

1. Postavte základňu robota na suchý, rovný a pevný povrch.
2. Stlačte zámku sklopného ramena a opatrne zdvihnite rameno smerom hore, až bude zaistené v hornej polohe.
3. Do základne robota vložte antikorovú misu a otočením ju zaistite.
4. Na hriadeľ nasadte požadovaný nadstavec (šľahaciu metlu, hnetací hák alebo plochú metlu). Nasadte ho tak, že zarovnáte výstupky na hriadeľi s výrezmi v nadstavci, zatlačíte nadstavec smerom hore a pootočíte ním, aby výstupky na hriadeľi zapadli do priehlbín v nadstavci.
5. Na okraj antikorovej misy nasadte ochranný kryt. Otvor v kryte by mal smerovať smerom dopredu alebo do strany.
6. Stlačte zámku sklopného ramena a opatrne sklopte rameno smerom dole, až bude zaistené v dolnej polohe.
7. Teraz je kuchynský robot pripravený na použitie.

Zloženie mixéra (iba model SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B) (Obr. A)

1. Postavte základňu robota na suchý, rovný a pevný povrch.
2. Sklopné rameno musí byť zaistené v dolnej polohe.
3. Nožovú jednotku naskrutkujte zospodu do nádoby mixéra. Uistite sa, že je riadne dotiahnutá.
4. Nasadte veko a potom vnútorné viečko.
5. Odoberte horný kryt.
6. Nasadte zloženú nádobu mixéra na hriadeľ v hornej časti. Pootočte nádobou mixéra, aby ste ju zaistili v základni robota.

7. Teraz je mixér pripravený na použitie.

Zloženie mlynčeka na mäso (iba model SGR-KM-M350W /SGR-KM-351B) (Obr. B-D)

1. Do mlecíj komory vložte postupne závitovkový hriadeľ, mlecí nôž, mlecí disk a nakoniec zaistíte skrutkovacím uzáverom.
2. Postavte základňu robota na suchý, rovný a pevný povrch.
3. Sklopné rameno musí byť zaistené v dolnej polohe.
4. Odoberte predný kryt.
5. Priložte zložený mlynček na mäso k hriadeľu v prednej časti robota a mierne ho nakloňte doľava. Vložte mlynček na mäso do robota a otočte mlynčekom doprava (do vertikálnej polohy), aby ste ho zaistili v robote.
6. Na plniaci tubus nasadte podnos na potraviny a do plniaceho tubusu vložte prítlak.
7. Teraz je mlynček na mäso pripravený na použitie.



Poznámka:

Mlecí disk zvolte podľa preferovanej štruktúry mletého mäsa a jeho následného použitia.

Strúhadlo (iba model SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B)

1. Do komory strúhadla vložte požadované strúhadlo (strúhadlo na krájanie plátkov, jemné alebo hrubé strúhadlo). Mierne naň zatlačte, aby zacvaklo v komore.
2. Postavte základňu robota na suchý, rovný a pevný povrch.
3. Sklopné rameno musí byť zaistené v dolnej polohe.
4. Odoberte predný kryt.
5. Priložte zložené strúhadlo k hriadeľu v prednej časti robota a mierne ho nakloňte doľava. Vložte strúhadlo do robota a otočte ním doprava (do vertikálnej polohy), aby ste ho zaistili v robote.
6. Do plniaceho tubusu vložte zatláčadlo.
7. Teraz je strúhadlo pripravené na použitie.

POUŽITIE

Použitie kuchynského robota

1. Zapojte vidlicu prírodného kábla do sieťovej zásuvky.
2. Otočte ovládačom rýchlosti a zvolte požadovanú rýchlosť od 1 do 8. Na displeji sa začne načítat čas spracovania. Odporúčame zvoliť nižší stupeň rýchlosti a postupne potom rýchlosť zvyšovať.

Alebo

1. Na ovládacom paneli stlačte tlačidlo použitého nadstavca a tlačidlami +/- nastavte požadovaný čas spracovania.
2. Potom stlačte dlho tlačidlo ▷|| a robot sa spustí. Na displeji sa spustí odpočítavanie času spracovania.
3. Po jeho uplynutí sa kuchynský robot vypne.

Tlačidlo  : nízka rýchlosť; zodpovedá rýchlostiam 1 až 3.

Tlačidlo  : stredná rýchlosť; zodpovedá rýchlostiam 1 až 5.

Tlačidlo  : vysoká rýchlosť; zodpovedá rýchlostiam 1 až 8.

Prerušenie chodu

1. Ak potrebujete potraviny zotrieť zo stien misy alebo z nadstavca, najskôr vypnite kuchynský robot (otočením ovládača rýchlosti do polohy OFF alebo stlačením a podržaním tlačidla ▷II 1 až 2 sekundy) a vyčkajte, až sa rotujúce časti úplne zastavia. Odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky.
2. Potom stlačte zámku sklopného ramena a opatrne zdvihnite rameno smerom hore, až bude zaistené v hornej polohe.
3. Pomocou stierky zotrite steny misy a nadstavce.
4. Stlačte zámku sklopného ramena a opatrne sklopte rameno smerom dole, až bude zaistené v dolnej polohe. Zapojte vidlicu napájacieho prívodu do sieťovej zásuvky a pokračujte v spracovaní.



Varovanie:

Nestierajte steny misy a nadstavec, zatiaľ čo je kuchynský robot v prevádzke.

Vypnutie

- Kuchynský robot vypnete otočením ovládača rýchlosti do polohy OFF.
- Ak ste nastavili čas spracovania, stlačte tlačidlo ▷II na prerušenie chodu. Opätovným stlačením tlačidla ▷II sa chod kuchynského robota obnoví.
- Na úplné vypnutie odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky.
- Vyčistite kuchynský robot podľa pokynov v časti „Čistenie a údržba“.

Použitie mixéra (iba model SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B)

1. Odoberte veko a do nádoby mixéra vložte suroviny, ktoré chcete spracovať. Nasadte veko. Uistite sa, že riadne tesní.
2. Zapojte vidlicu prírodného kábla do sieťovej zásuvky.
3. Otočte ovládačom rýchlosti a zvolte rýchlosť 8.
4. Ak potrebujete počas spracovania pridávať suroviny, opatrne uvoľnite a vyberte vnútorné viečko. Otvorom vo veku môžete pridávať suroviny.
5. Hneď ako sú suroviny spracované, otočte ovládačom rýchlosti do polohy OFF. Vyčkajte, až sa rotujúce časti úplne zastavia. Odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky.
6. Odoberte nádobu mixéra z tela kuchynského robota.
7. Vyčistite mixér podľa pokynov v časti „Čistenie a údržba“.



Varovanie:

Maximálna kapacita nádoby mixéra je 1,5 l surovín a maximálny čas nepretržitej prevádzky mixéra je 5 minút. Nezapínajte mixér naprázdno!

Pulzná rýchlosť

Pulzná rýchlosť zaistuje rýchle a efektívne spracovanie surovín v nádobe mixéra pri maximálnej rýchlosti a otáčkach počas krátkych intervalov.

- Otočte ovládačom rýchlosti do polohy **P**. Spotrebič sa spustí pri maximálnej rýchlosti a otáčkach.
- Spotrebič bude v chode, kým budete držať ovládač rýchlosti v polohe P. Hneď ako ho vrátite do polohy OFF, chod spotrebiča sa vypne.
- Odporúčame používať spotrebič v tejto rýchlosti vždy 3 až 5 sekúnd.
- Táto rýchlosť je vhodná na spracovanie ľadových kociek v nádobe mixéra.

**Varovanie:**

Používajte túto rýchlosť len vtedy, ak používate spotrebič ako mixér. Nepoužívajte ju pri kuchynskom robote, mlynčeku na mäso alebo strúhadle.

Použitie mlynčeka na mäso (íba model SGR-KM-M350W /SGR-KM-351B)

1. Pripravte si suroviny, ktoré chcete spracovať. Odporúčame suroviny nakrájať na rovnako veľké kúsky. Z mäsa odstráňte kosti, šľachy, kožu a pod.
2. Zapojte vidlicu prírodného kábla do sieťovej zásuvky.
3. Suroviny položte na podnos na potraviny.
4. Pod výstupný otvor mlynčeka postavte dostatočne veľkú misu, do ktorej budú pomleté suroviny padať.
5. Otočte ovládačom rýchlosti a zvolte rýchlosť 4 až 6.
6. Pomaly vkladajte suroviny do plniaceho tubusu a pomocou zatlačadla ich pretláčajte smerom dole. Podľa potreby na zatlačadlo mierne zatlačte.
7. Ak sa potraviny zaseknú, vypnite mlynček otočením ovládača rýchlosti do polohy OFF. Vyčkajte, až sa rotujúce časti úplne zastavia. Odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky.
8. Rozoberte mlynček a odstráňte zablokované potraviny. Znovu ho zložte a zapojte vidlicu napájacieho prívodu do sieťovej zásuvky, aby ste mohli pokračovať v spracovaní.
9. Hneď ako budú všetky suroviny spracované, vypnite mlynček otočením ovládača rýchlosti do polohy OFF. Vyčkajte, až sa rotujúce časti úplne zastavia. Odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky.
10. Vyčistite mlynček podľa pokynov v časti „Čistenie a údržba“.

Použitie strúhadla (íba model SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B)

1. Pripravte si suroviny, ktoré chcete spracovať. Odporúčame suroviny nakrájať tak, aby sa vošli do plniaceho tubusu strúhadla.
2. Zapojte vidlicu prírodného kábla do sieťovej zásuvky.
3. Pod výstupný otvor strúhadla postavte dostatočne veľkú misu, do ktorej budú spracované suroviny padať.
4. Otočte ovládačom rýchlosti a zvolte rýchlosť 4 až 6.
5. Pomaly vkladajte suroviny do plniaceho tubusu a pomocou zatlačadla ich pretláčajte smerom dole. Podľa potreby na zatlačadlo mierne zatlačte.
6. Ak sa potraviny zaseknú, vypnite strúhadlo otočením ovládača rýchlosti do polohy OFF. Vyčkajte, až sa rotujúce časti úplne zastavia. Odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky.
7. Rozoberte strúhadlo a odstráňte zablokované potraviny. Znovu ho zložte a zapojte vidlicu napájacieho prívodu do sieťovej zásuvky, aby ste mohli pokračovať v spracovaní.
8. Hneď ako budú všetky suroviny spracované, vypnite strúhadlo otočením ovládača rýchlosti do polohy OFF. Vyčkajte, až sa rotujúce časti úplne zastavia. Odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky.
9. Vyčistite strúhadlo podľa pokynov v časti „Čistenie a údržba“.

Prehľad použitia príslušenstva a času prípravy

Kuchynský robot

Suroviny	Nadstavec	Množstvo	Rýchlosť	Čas spracovania	Poznámka
Chlebové cesto	Hnetací hák	max. 1,6 kg	1 až 2	5 minút	Odporúčaný pomer vody a múky je 5 : 3. Odporúčané množstvo múky je max. 1 kg
Liate cestá	Plochá metla	1,0 až 1,2 kg	1 až 4	max. 5 minút	Zvoľte najskôr nižší stupeň rýchlosti a postupne ju zvyšujte.
Vaječné bielky	Šľahacia metla	max. 16 bielkov	6 až 8	max. 5 minút	Šľahajte maximálne 5 minút v nepretržitej prevádzke
Šľahačka	Šľahacia metla	250 ml	6 až 8	max. 5 minút	

Mixér

Suroviny	Množstvo	Rýchlosť	Čas spracovania	Poznámka
Kokteily	max. 1,5 l	7 až 8	max. 4 minúty	Ak spracováвате kokteil s ľadom, použite pulznú rýchlosť. Nechajte suroviny vychladnúť pred vložením do nádoby mixéra.
Polievka	max. 1,2 l	7 až 8	max. 5 minút	
Detská strava	max. 1,2 l	7 až 8	max. 5 minút	
Varené zemiaky na kašu	max. 750 g	7 až 8	max. 4 minúty	
Varená zelenina	max. 750 g	7 až 8	max. 4 minúty	

Mlynček na mäso

Suroviny	Množstvo	Rýchlosť	Čas spracovania	Poznámka
Surové mäso (nakrájané na kocky)	1 kg	4 až 6	5 minút	Maximálny nepretržitý čas prevádzky mlynčeka je 10 minút.

Strúhadlo

Suroviny	Strúhadlo	Množstvo	Rýchlosť	Čas spracovania	Poznámka
Ovocie a zelenina	Strúhadlo na plátky	0,5 kg	4 až 6	max. 5 minút	Nakrájajte suroviny tak, aby sa vošli do plniaceho tubusu.
	Jemné strúhadlo	0,5 kg	4 až 6	max. 5 minút	
	Hrubé strúhadlo	0,5 kg	4 až 6	max. 5 minút	
Strúhan-ka	Jemné strúhadlo	0,5 kg	4 až 6	max. 5 minút	



Poznámka:

Vyššie uvedené hodnoty sú iba orientačné a môžu sa podľa podmienok líšiť.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením alebo akoukoľvek údržbou vždy spotrebič vypnite, vyčkajte, až sa rotujúce časti úplne zastavia, odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky a nechajte ho úplne vychladnúť.

Spotrebič a použité príslušenstvo čistite ihneď po použití, aby ste zabránili zaschnutiu potravín.



Varovanie:

Nikdy neponárajte spotrebič, prírodný kábel ani zástrčku prírodného kábla do vody ani inej tekutiny.

- Na čistenie žiadnych častí spotrebiča nepoužívajte umelohmotné alebo kovové drôtenky, hrubé čistiace prostriedky, chemikálie, benzín, rozpúšťadlá ani iné podobné látky. Mohlo by dôjsť k vážnemu narušeniu povrchovej úpravy.
- Utrite vonkajší povrch spotrebiča mäkkou hubkou, mierne navlhčenou v teplej vode.
- Ochranný kryt, šľahaciu metlu, hnetací hák, plochú metlu, časti mixéra, mlynčeka na mäso a strúhadla umyte v teplej vode s trochou kuchynského saponátu. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.
- Šľahacia metla, hnetací hák a plochá metla nie sú vhodné na umývanie v umývačke.
- Na jednoduchšie odstránenie zvyškov surovín z nožovej jednotky mixéra nalejte do nádoby trochu vody a spustite mixér 2- až 3× pulznou rýchlosťou.



Varovanie:

Pri manipulácii s mlecím nožom mlynčeka na mäso, nožovou jednotkou mixéra a strúhadlami buďte veľmi opatrní, aby ste sa neporanili o ostrie.

Uloženie

- Pred uložením sa uistite, že sú spotrebič aj jeho príslušenstvo vychladnuté a čisté.

- Spotrebič a jeho príslušenstvo uložte na suché a dobre vetrané miesto mimo dosahu detí alebo domácich maznáčikov.
- Na spotrebič nekladte žiadne predmety.

CHYBOVÉ HLÁSENIA

Chybové hlásenie	Význam	Čo robiť
E01	Horný kryt nie je správne nasadený.	Nasadte horný kryt správne.
	Sklopné rameno je v hornej polohe.	Uvedte sklopné rameno do dolnej polohy.
	Porucha na spínači horného krytu alebo sklopného ramena.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
E03	Porucha na vnútornom komponente alebo na motore.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Ak chybové hlásenie nie je uvedené v tabuľke vyššie alebo sa ho nepodarilo vyriešiť, vypnite spotrebič, odpojte zástrčku prírodného kábla od sietovej zásuvky a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Köszönjük, hogy a SIGURO márka termékét választotta! Köszönjük, hogy megtisztelt bennünket a bizalmával! Örömmel mutatjuk be Önnek a készülékünket, a készülék funkcióit és a készülék használatát.

Hiszünk abban, hogy tisztességes és felelős vállalat vagyunk, ezért csak olyan beszállítókkal dolgozunk együtt, akik megfelelnek a munkavállalók érdekeinek a védelmére, a munkavállalói visszaélések megelőzésére, továbbá a tisztességes munkakörülmények biztosítására vonatkozó szigorú kritériumainknak.

Amennyiben a készüléken olyan karbantartást vagy javítást kíván végrehajtani, amelyhez a készüléket meg kell bontani, akkor forduljon a márkaszervizhez a siguro@alza.cz e-mailen, vagy hívja fel a vevőszolgálatunkat. A kényelmesebb ügyintézés érdekében egybevontuk a kapcsolati helyeinket, így a fenti kapcsolatokat nem csak a javítások és karbantartások megrendeléséhez, hanem a reklamációk benyújtásához vagy a garancia utáni szervizeléshez is fel lehet használni.

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK



A használatba vétel előtt figyelmesen olvassa el a jelen útmutatót, és azt későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg.

1. A készüléket gyerekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati vezetéket tartsa távol a gyerekektől.
2. 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.
3. A termék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
4. A felhasználó által végzett tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik el.
5. Az áramütések megelőzése érdekében, a termék sérült tápvezetékét csak márkaszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki.
6. **FIGYELMEZTETÉS** A helytelen használat személyi sérüléshez vagy balesethez vezethet.
7. A vágókések kezelése, kiszemelése és mosogatása közben legyen nagyon figyelmes és óvatos. A kések élesek, kézsérülést okozhatnak.
8. Az élelmiszerekkel közvetlenül kapcsolatba kerülő tartozékokat a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg (minden használat után). A készüléket és tartozékait tartsa tisztán.
9. Össze- vagy szétszerelés, tisztítás, illetve felügyelet nélkül hagyás előtt mindig feszültségmentesítse a készüléket, a hálózati csatlakozódugó

kihúzásával.

10. A tartozékok és a használat közben forgó alkatrészek cseréje előtt, a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzatból.
11. Csak a gyártó által a készülékhez mellékelt (vagy a gyártó által ajánlott) tartozékokat használjon. A készülékhez idegen tartozékokat használni tilos.
12. A készüléket kizárólag csak háztartásokban szabad használni, a család ételkészítéskor történő fogyasztásának megfelelő mennyiségű alapanyagok feldolgozásához. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos. A készülék üzleti, kereskedelmi vagy laboratóriumi célokra nem használható.
13. A készüléket szabadban ne használja.
14. A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni. A hálózati vezetéket csatlakoztassa egy szabályszerűen leföldelt fali aljzathoz. A készüléket ne üzemeltesse hosszabbító vezetékről vagy elosztóról.
15. A használatba vétel előtt a hálózati vezetéket teljesen tekerje szét.
16. A készülék hálózati vezetéke nem lóghat le az asztalról vagy a munkalapról, illetve nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá nem tekeredhet össze. A hálózati vezetékre ne tegyen nehéz tárgyakat.
17. A készüléket, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, ellenkező esetben áramütés érheti.
18. A készüléket és a hálózati vezetéket nedves és vizes kézzel ne fogja meg.
19. Ha a lehetséges, akkor a készüléket önálló áramkörü ághoz csatlakoztassa.
20. A készüléket sima és szilárd, valamint vízszintes és száraz helyre, egy fali aljzathoz közel állítsa fel. A készülék működése közben keletkező rezgések a készüléket elmozdíthatják a helyéről.
21. A készüléket ne tegye forró helyre (nyílt láng vagy más hőforrások közelébe), illetve gáz- vagy elektromos tűzhelyre.
22. A készülékre ne szereljen fel egyidejűleg több tartozékot.
23. A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított) fali aljzathoz csatlakoztatni.
24. A készülék bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a használni kívánt tartozékok megfelelő módon fel vannak-e szerelve, illetve a kart vízszintes helyzetbe kell lehajtani. A készülékbe olyan biztonsági kapcsoló van beépítve, amely nem enged a készülék bekapcsolását akkor, ha a kar nincs lehajtva.
25. A készülékkel legfeljebb csak 1 kg lisztet lehet egyszerre feldolgozni. Ne használja a készüléket több liszt feldolgozásához. Ennél nagyobb mennyiséget több kisebb adagra elosztva dolgozzon fel.
26. A készüléket normál terhelés esetén ne használja folyamatosan 5 percnél hosszabb ideig. A készüléket ne üzemeltesse folyamatosan 10 percnél hosszabb ideig. A következő bekapcsolás előtt hagyja 10 percig hűlni a készüléket.
27. A készüléket üres állapotban ne kapcsolja be. A készülék meghibásodhat.
28. A készülék működése közben a kart felhajtani tilos. A készülék meghibásodhat.

29. Rendszeresen ellenőrizze le az alapanyagokat az edényben. Ha az élelmiszer alapanyagok rátapadnak a tartozékokra vagy az edény falára, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki az aljzatból. Várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését. Hajtsa fel a kart és kaparóval húzza le az edény faláról illetve a tartozékról az alapanyagot.
30. Ha bármilyen tárgy (pl. valamilyen konyhai eszköz) esik az edénybe, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le, és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból. Mindig várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését.
31. A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül!
32. Üzemeltetés közben a keverőedénybe valamint a mixelő edénybe ne nyúljon bele (illetve abba ne dugjon idegen tárgyakat: kést, villát, fakanalat stb.).
33. A készülék és a felszerelt tartozékok forgó alkatrészeit ne fogja meg. 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!
34. A készülékkel ne dolgozzon fel forró élelmiszereket vagy forrásban lévő folyadékokat. Az alapanyagokat a feldolgozás előtt hagyja lehűlni.
35. A darálóval kemény alapanyagokat (csontos dióféléket, csontos húsokat stb.) nem lehet feldolgozni.
36. A húsdaráló kést, a daráló és reszelő tartozékokat óvatosan fogja meg. Ellenkező esetben sérülés érheti.
37. Az alapanyagok adagolásához kizárólag csak a készülékhez tartozékként adott nyomórudat használja. Az alapanyagokat a kezével vagy más tárggyal benyomni tilos.
38. Ha készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor kapcsolja le a készüléket és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzatból.
39. A hálózati vezetéket nem szabad a vezetéknél megfogva a fali aljzatból kihúzni. A művelethez a csatlakozódugót fogja meg. A készülék, a csatlakozódugó vagy a fali aljzat megsérülhet.
40. A készüléket és tartozékait a tisztítás és karbantartás fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg. A készüléket és tartozékait minden használat után tisztítsa meg, ellenkező esetben az alapanyag maradványok a tartozékokra vagy a készülékre száradhatnak.
41. Rendszeresen ellenőrizze le a készülék és tartozékai állapotát és sérülésmentességét. Ha a készülék vagy tartozékai megsérültek, akkor azokat ne használja. Ellenkező esetben a készülék súlyos sérülést is okozhat.
42. A sérült tartozék helyett vásároljon új tartozékot. Amennyiben a készülék megsérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, akkor azt ne kapcsolja be. Forduljon a márkaszervizhez.



A készülék részei

- 1 Kar fogantyú
- 2 Első fedél
- 3 Kijelzős működtető panel
- 4 Edény fedél
- 5 Rozsdamentes acéledény
- 6 Csúszásgátló lábak
- 7 Felső fedél
- 8 Felhajtható kar
- 9 Készülék alj
- 10 Kar retesz
- 11 Fordulatszám kapcsoló
- 12 Keverőszár
- 13 Dagasztókar
- 14 Habverő

Mixer (csak a SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B készülékek tartozéka)

- 15 Belső fedél
- 16 Külső fedél
- 17 Mixer edény
- 18 Edény fogantyú
- 19 Késegység (az edény része)

Húsdaráló (csak a SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B készülék tartozéka)

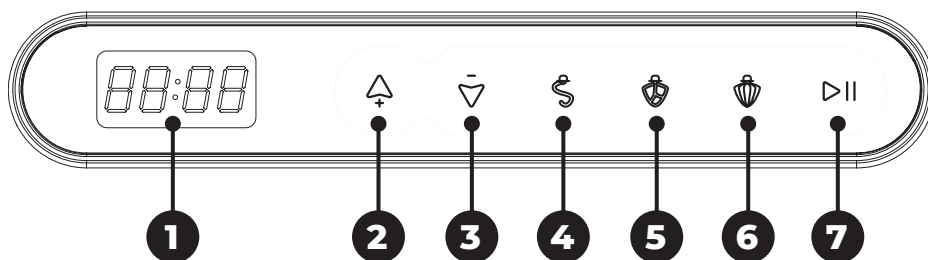
- 20 Nyomórúd
- 21 Adagoló tálca
- 22 Adagoló torok
- 23 Menetes gyűrű
- 24 Daráló kamra

Ábrázolás nélkül: csigatengely, daráló kés, daráló tárcsa (durva, finom, nagyon finom), kolbásztöltő, kebbe készítő és szeparátort

Daráló és reszelő (csak a SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B készülékek tartozéka)

- 25 Nyomórúd
- 26 Adagoló torok
- 27 Daráló kamra
- 28 Szeletelő
- 29 Finom reszelő
- 30 Durva reszelő
- 31 Finom daráló (pl. fokhagyma, erős paprika stb. darálásához)

Működtető panel



Sz.	Kijelző és működtető panel	Leírás
1	Kijelző	Megjeleníti az aktuális vagy a hátralévő feldolgozási időt.
2		A feldolgozási idő meghosszabbítására szolgál.
3		A feldolgozási idő lerövidítésére szolgál.
4		Alacsony sebesség: sűrű keverékek dagasztására vagy keverésére szolgál; állítsa a sebességet 1 és 3 közötti fokozatra. Használja a dagasztóhorgot.
5		Közepes sebesség: híg keverékek keverésére szolgál; állítsa a sebességet 1 és 5 közötti fokozatra. Használja a lapos keverőlapátot.
6		Magas sebesség: folyékony keverékek (pl. tejszínhab) keverésére szolgál; állítsa a sebességet 1 és 8 közötti fokozatra. Használja a habverőt.
7		Hosszan lenyomva tartva elindíthatja, rövid lenyomással pedig leállíthatja a készülék működését.

MŰSZAKI PARAMÉTEREK

Tápellátás	220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel	1800 W
A rozsdamentes acéledény térfogata	6 l
Méretek	37 × 40 × 30 cm (MA×MÉ×SZÉ)
Tömeg	8,2 kg

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

Vegye ki a terméket és tartozékait a dobozból. A csomagolóanyag megsemmisítése előtt ellenőrizze le, hogy abból kivett-e minden tartozékot. Ellenőrizze le a készüléket és tartozékait, illetve azok sérülésmentességét.

A készülék házát meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg. Az edény fedelet, a habverőt, a keverőszárat, a dagasztókart, a daráló alkatrészeit, a reszelő és szeletelő alkatrészeit mosogatószeres vízben alaposan mosogassa el. Majd tiszta vízzel öblítse le és törölje szárazra.



Figyelmeztetés!

A daráló kés, a mixer kés, a reszelő és szeletelő dobok tisztítása közben legyen óvatos, ezek élesek, elvágthatják a kezét.

A KONYHAI ROBOT ÖSSZE- ÉS SZÉTSZERELÉSE



Figyelmeztetés!

A készülék össze- vagy szétszerelése előtt a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból.



Megjegyzés:

a konyhai robotba épített védelem nem engedi üzemeltetni a robotot, ha a tartozékok nincsenek szabályszerűen felszerelve.

A konyhai robot összeállítása

1. A készüléket sima, vízszintes, száraz és szilárd felületre helyezze le.
2. A reteszkart fordítsa lefelé és a készülék karját óvatosan hajtja fel, a kar felhajtott helyzetben rögzül.
3. A készülék alsó részébe tegye be rozsdamentes edényt, majd elfordítással rögzítse.
4. A tengelyre szerelje fel a használni kívánt keverőszárat (lapos keverőszár, habverő, dagasztókar). A keverőszáron található hornyokat állítsa szembe a tengely kiálló bordáival, a keverőszárat nyomja rá a tengelyre, majd fordítsa el (a tengely bordái a hornyokban legyenek).
5. Az edényre tegye fel a fedelet. Az adagoló nyílás Ön felé, vagy oldalra nézzen.
6. A reteszkart fordítsa lefelé és a készülék karját óvatosan hajtja le, a kar lehajtott helyzetben rögzül.
7. Ezzel a készülék használatra kész.

A mixer felszerelése (csak a SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B készülékeknél) (A. ábra)

1. A készüléket sima, vízszintes, száraz és szilárd felületre helyezze le.
2. A készülék karja legyen lehajtott és rögzített helyzetben.
3. A késegséget alulról csavarozza a mixelő edényre. A késegséget jól húzza meg.
4. Az edénybe dugja be a külső majd a belső fedelet.
5. Vegye le a karról a felső fedelet.
6. A mixert helyezze a hajtó tengelyre a karon. A mixelő edény elforgatással rögzítse a robotra.

7. A mixer használatra kész.

A húsdaráló felszerelése (csak a SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B készülékeknel) (B-D. ábra)

1. A daráló kamrába egymás után tegye be a csigatengelyt, a daráló kést, a daráló tárcsát, végül a menetes gyűrűt is csavarozza fel.
2. A készüléket sima, vízszintes, száraz és szilárd felületre helyezze le.
3. A készülék karja legyen lehajtott és rögzített helyzetben.
4. Vegye le az oldalsó hajtás fedelet.
5. A darálót kissé balra elforgatva helyezze az oldalsó hajtásra. A darálót a rögzítéshez fordítsa el függőleges helyzetbe.
6. Az adagoló torokra szerelje fel az adagoló tálcát, az adagoló torokba dugja be a nyomórudat.
7. Ezzel a húsdaráló használatra kész.



Megjegyzés:

a daráló tárcsát a kívánt darálási finomságtól függően válassza ki.

Daráló és reszelő (csak a SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B készülékek tartozéka)

1. A reszelő kamrába dugja be a használni kívánt dobót (szeletelő, finom vagy durva reszelő). Nyomja a kamrába, hogy bepattanjon a helyére.
2. A készüléket sima, vízszintes, száraz és szilárd felületre helyezze le.
3. A készülék karja legyen lehajtott és rögzített helyzetben.
4. Vegye le az oldalsó hajtás fedelet.
5. A reszelő egységet kissé balra elforgatva helyezze az oldalsó hajtásra. A reszelő egységet a rögzítéshez fordítsa el függőleges helyzetbe.
6. Az adagoló torokba dugja be a nyomórudat.
7. A reszelő egység használatra kész.

HASZNÁLAT

A konyhai robot használata

1. A hálózati vezeték csatlakoztassa a fali aljzathoz.
2. A fordulatszám szabályozó gombot állítsa be a kívánt fordulatszámra 1 és 8 között. A kijelző mutatja a működési időt. Az alapanyagok feldolgozását kezdje kisebb fordulatszámmal, majd fokozatosan növelje a fordulatszámot.

vagy

1. A kijelző panelen nyomja meg a használt keverőszár gombját, és a +/- gombokkal állítsa be a kívánt keverési időt.
2. A ▷|| gomb hosszan tartó benyomásával a készülék motorja bekapcsol. A kijelzőn a beállított feldolgozási idő visszaszámlálása látható.
3. A beállított idő eltelte után a motor leáll.



gomb: alacsony fordulatszám: 1 és 3 között.



gomb: közepes fordulatszám: 1 és 5 között.

 gomb: magas fordulatszám:1 és 8 között.

A keverés leállítása

1. Ha a keverőedény faláról le kívánja húzni a felpadrt alapanyagokat, akkor előbb a fordulatszám szabályozó gombot fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba, vagy a ▷II gombot 1-2 másodpercig tartsa benyomva, és várja meg a forgó alkatrészek lefékeződését. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból.
2. A reteszkart fordítsa lefelé és a készülék karját óvatosan hajtja fel, a kar felhajtott helyzetben rögzül.
3. Kaparó segítségével szedje le az edény falára és a keverőszárra tapadt alapanyagokat.
4. A reteszkart fordítsa lefelé és a készülék karját óvatosan hajtja le, a kar lehajtott helyzetben rögzül. A hálózati vezetéket dugja ismét a fali aljzatba és folytassa a keverést.



Figyelmeztetés!

Működő készüléken tilos az edény falára tapadt alapanyagokat lehúzni.

Kikapcsolás

- A készülék kikapcsolásához a fordulatszám szabályozó gombot fordítsa OFF állásba.
- Ha feldolgozási időt állított be, akkor a keverés szüneteltetéséhez a ▷II gombot nyomja meg. A ▷II gomb ismételt megnyomásával a keverés folytatódik.
- A teljes lekapcsoláshoz a hálózati csatlakozódugót is ki kell húzni az elektromos aljzatból.
- A készüléket a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg.

A mixer használata (csak a SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B készülékeknél)

1. A fedelet húzza ki az edényből, és adagolja be a feldolgozandó alapanyagokat. Tegye fel a fedelet. Ügyeljen a fedél megfelelő rögzülésére.
2. A hálózati vezetéket csatlakoztassa a fali aljzathoz.
3. A fordulatszám szabályozó gombot állítsa be 8-as fokozatra.
4. Ha mixelés közben újabb alapanyagokat kíván adagolni, akkor a belső fedelet húzza ki. A nyíláson keresztül adagolja be az alapanyagokat.
5. A mixelés befejezése után a fordulatszám szabályozó gombot fordítsa OFF állásba. Várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból.
6. A mixer edényt szerelje le a készülékről.
7. A mixert a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg.



Figyelmeztetés!

A mixer maximális kapacitása 1,5 l (alapanyag), a maximális üzemeltetési idő 5 perc. A mixert üres állapotban ne kapcsolja be.

Impulzus üzemmód

Az impulzus üzemmód használatával gyorsan és hatékonyan lehet az alapanyagokat feldolgozni. Az impulzus üzemmódot többször egymás után és csak rövid ideig kapcsolja be.

- A fordulatszám szabályozó gombot fordítsa a **P** jelre. A készülék maximális fordulatszámmal működik.
- Amíg a gombot a P jelen tartja, a készülék maximális fordulatszámmal üzemel. A gomb elengedése után a gomb visszatér OFF állásba, a motor leáll.
- Az impulzus üzemmódot ne használja (egyszerre) 3 - 5 másodpercnél hosszabb ideig.
- Ezzel az üzemmóddal például jégkockákat lehet a mixelő edényben összezúzni.



Figyelmeztetés!

Ezt az üzemmódot lehetőleg csak a mixernél használja. Ezt az üzemmódot a húsdaráló, vagy a reszelő egységek felszerelése esetén használni tilos.

A húsdaráló használata (csak a SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B készülékeknel)

1. Készítse elő a feldolgozandó alapanyagokat. Az alapanyagokat egyforma darabokra szeletelje fel. A húsról vágja le az inas és bőrös részeket, és távolítsa el a csontot.
2. A hálózati vezetéket csatlakoztassa a fali aljzathoz.
3. Az előkészített húst tegye az adagoló tálcára.
4. A húsdaráló kimenete alá tegyen be egy nagyobb edényt, amelybe a darált hús kiesik.
5. A fordulatszám szabályozó gombot állítsa be 4 - 6-os fokozatra.
6. Az alapanyagot lassan tolja az adagoló torokba, és a nyomórúddal nyomja lefelé. Szükség esetén a nyomórúdat erősebben nyomja le.
7. Ha az alapanyagok elakadnak a darálóban, akkor a készüléket a fordulatszám szabályozó gomb OFF állásba fordításával kapcsolja ki. Várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzathoz.
8. Szedje szét a darálót és szüntesse meg a blokkolást. A darálót ismét állítsa össze, a készüléket csatlakoztassa a fali aljzathoz és folytassa az alapanyagok feldolgozását.
9. A darálás végén a fordulatszám szabályozó gombot fordítsa OFF állásba. Várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzathoz.
10. A darálót a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg.

A daráló és reszelő használata (csak a SGR-KM-M350W/SGR-KM-351B készülékeknel)

1. Készítse elő a feldolgozandó alapanyagokat. A nagyobb alapanyag darabokat úgy szeletelje fel, hogy azok beleférjenek az adagoló nyílásba.
2. A hálózati vezetéket csatlakoztassa a fali aljzathoz.
3. A reszelő egység kimenete alá tegyen be egy nagyobb edényt, amelybe az alapanyag kipotyog.
4. A fordulatszám szabályozó gombot állítsa be 4 - 6-os fokozatra.
5. Az alapanyagot lassan tolja az adagoló torokba, és a nyomórúddal nyomja lefelé. Szükség esetén a nyomórúdat erősebben nyomja le.
6. Ha az alapanyagok elakadnak a reszelőben, akkor a készüléket a fordulatszám szabályozó gomb OFF állásba fordításával kapcsolja ki. Várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzathoz.
7. Szedje szét a reszelőt és szüntesse meg a blokkolást. A darálót ismét állítsa össze, a készüléket csatlakoztassa a fali aljzathoz és folytassa az alapanyagok feldolgozását.

8. A reszelés végén a fordulatszám szabályozó gombot fordítsa OFF állásba. Várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból.
9. A reszelőt a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg.

A tartozékok használata és működtetési ideje

Konyhai robot

Nyersanyagok	Keverőszár	Mennyiség	Fordulatszám fokozat	Feldolgozási idő	Megjegyzés
Kenyértészta	Dagasztókar	max. 1,6 kg	1 és 2 között	5 perc	A víz és a liszt ajánlott keverési aránya 5:3. Maximális lisztmennyiség 1 kg
Folyékonytészta	Keverőszár	1,0 - 1,2 kg	1 és 4 között	max. 5 perc	Alacsonyabb fordulatszámmal kezdje a keverést, majd szükség szerint növelje a fordulatszámot.
Tojásfehérje	Habverő	max. 16 tojásfehérje	6 és 8 között	max. 5 perc	Egyfolytában legfeljebb csak 5 percig verjen habot.
Tejszín	Habverő	250 ml	6 és 8 között	max. 5 perc	

Mixer

Nyersanyagok	Mennyiség	Fordulatszám fokozat	Feldolgozási idő	Megjegyzés
Koktélok	max. 1,5 l	7 és 8 között	max. 4 perc	Ha koktélt készít jéggel, akkor használja az impulzus üzemmódot. Az alapanyagokat a mixelés előtt hűtse le.
Leves	max. 1,2 l	7 és 8 között	max. 5 perc	
Bébiételek	max. 1,2 l	7 és 8 között	max. 5 perc	
Burgonyapüré	max. 750 g	7 és 8 között	max. 4 perc	
Főtt zöldségek	max. 750 g	7 és 8 között	max. 4 perc	

Húsdaráló

Nyersanyagok	Mennyiség	Fordulatszám fokozat	Feldolgozási idő	Megjegyzés
Nyers hús (kockákra darabolva)	1 kg	4 és 6 között	5 perc	A daráló folyamatos üzemeltetési ideje 10 perc.

Reszelő

Nyersanyagok	Reszelő	Mennyiség	Fordulatszám fokozat	Feldolgozási idő	Megjegyzés
Gyümölcs, zöldség	Szeletelő	0,5 kg	4 és 6 között	max. 5 perc	Az alapanyagokat úgy szeletelje fel, hogy azok beleférjenek az adagoló nyílásba.
	Finom reszelő	0,5 kg	4 és 6 között	max. 5 perc	
	Durva reszelő	0,5 kg	4 és 6 között	max. 5 perc	
Zsemlemorzsa	Finom reszelő	0,5 kg	4 és 6 között	max. 5 perc	



Megjegyzés:

a fenti értékek csak tájékoztató jellegűek, azokat a konkrét feltételek szerint meg lehet változtatni.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le, és a hálózati vezetéket is húzza ki. Várja meg a készülék teljes lehűlését is. A készüléket és tartozékait minden használat után tisztítsa meg, ellenkező esetben az alapanyag maradványok a tartozékokra vagy a készülékre száradhatnak.



Figyelmeztetés!

A készüléket, a hálózati vezetéket, vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.

- A tisztításhoz ne használjon karcoló szemcséket tartalmazó tisztítószeret, drótszivacsot vagy fém eszközöket, illetve agresszív anyagokat (pl. benzint) tartalmazó készítményeket. Ezek a termék felületén maradandó sérüléseket okozhatnak.
- A készülék házát meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg.
- Az edény fedelet, a habverőt, a keverőszárat, a dagasztókart, a daráló alkatrészeit, a reszelő és szeletelő alkatrészeit mosogatószeres vízben alaposan mosogassa el. Majd tiszta vízzel öblítse le és törölje szárazra.
- A habverőt, a keverőszárat és a dagasztókart ne mosogassa el mosogatógépben.
- A késegség kényelmesebb tisztításához az edénybe töltsön vizet és 2–3-szor kapcsolja be az impulzus üzemmódot.



Figyelmeztetés!

A daráló kés, a mixer kés, a reszelő és szeletelő dobok tisztítása közben legyen óvatos, ezek élesek, elvágthatják a kezét.

Tárolás

- Az eltárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazok-e.
- A készüléket és tartozékait száraz és jól szellőző, gyerekektől és háziállatoktól elzárt helyen tárolja.
- A készülékre ne helyezzen rá tárgyakat.

HIBAÜZENETEK

Hibaüzenet	Jelentés	Teendő
E01	A felső fedél rosszul van felszerelve.	Igazítsa meg a felső fedelet.
	A kar felső helyzetben van.	A kart hajtsa le.
	Felső fedél vagy kar helyzetérzékelő kapcsoló hiba.	Forduljon a márkaszervizhez.
E03	Belső hiba vagy a motor meghibásodott.	Forduljon a márkaszervizhez.

Ha a problémát a táblázatban leírtak szerint nem tudta megszüntetni, akkor a készüléket kapcsolja le, válassza le a tápfeszültségről, majd forduljon a vevőszolgálatunkhoz vagy a márkaszervizhez.

RELATED PRODUCTS

ZUSAMMENHÄNGENDE PRODUKTE

SOUVISEJÍCÍ PRODUKTY

SÚVISIACE PRODUKTY

KAPCSOLÓDÓ TERMÉKEK

SGR-KM-X006

Blender and Meat Grinder for Kitchen Machine
Mixer und Fleischwolf für die Küchenmaschine
Mixér a mlýnek na maso ke kuchyňskému robotu
Mixér a mlynček na mäso na kuchynský robot
Turmixgép és húsdaráló konyhai robotgéphez

SGR-KM-X007

Kitchen Machine Pasta Maker
Nudelmaschine für Küchenmaschine
Stroj na těstoviny ke kuchyňskému robotu
Stroj na cestoviny na kuchynský robot
Tésztagép konyhai robotgéphez

SGR-KM-X009

Container
Behälter
Nádoba
Nádoba
Edény

SGR-KM-X011

Replacement Attachment
Ersatzaufsatz
Náhradní nástavec
Náhradný nadstavec
Csere melléklet

SGR-KM-F20XX01

Grater
Reibe
Struhadlo
Strúhadlo
Reszelő

SGR-KM-F20XX03

Meat Grinder
Fleischwolf
Mlýnek na maso
Mlynček na mäso
Húsdaráló

SGR-KM-X008

Grater for Kitchen Machine
Reibe für Küchenmaschine
Struhadlo ke kuchyňskému robotu
Strúhadlo na kuchynský robot
Konyhai robotgép reszelő

SGR-KM-X010

Replacement Attachment
Ersatzaufsatz
Náhradní nástavec
Náhradný nadstavec
Csere melléklet

SGR-KM-X012

Lid
Abdeckung
Víko
Veko
Borító

SGR-KM-F20XX02

Stand Mixer
Mixer
Mixér
Mixér
Álló mixer

SGR-KM-F20XX04

Small Mixer
Mini-Mixer
Mini mixér
Mini mixér
Mini mixer

ENGLISH

The use of the WEEE Symbol indicates that this product should not be treated as household waste. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help protect the environment. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service provider, or the shop where you purchased the item.

This product meets all of the related basic EU regulation requirements. The EU declaration of conformity is available on www.alza.cz/doc.

This product sold in the European Union meet the requirements of Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS).

DEUTSCH

Das WEEE-Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei. Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienstleister oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben. Dieses Produkt erfüllt alle relevanten EU-Vorschriften. Die EU-Konformitätserklärung ist unter www.alza.cz/doc einsehbar.

Dieses in der Europäischen Union verkaufte Produkt erfüllt die Anforderungen der EU Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektronikgeräten (RoHS).

ČESKY

Použití symbolu WEEE označuje, že tento výrobek nesmí být považován za domovní odpad. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomáháte chránit životní prostředí. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte na místní úřad zabývající se likvidací domovního odpadu, poskytovatele služby zabývající se likvidací domovního odpadu

nebo obchod, kde jste produkt zakoupili. Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU. EU prohlášení o shodě je k dispozici na www.alza.cz/doc. Tento výrobek prodáváný v Evropské unii splňuje požadavky směrnice 2011/65/EU omezující používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS).

SLOVENSKY

Použitie symbolu WEEE označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s komunálnym odpadom. Ak výrobok správne zlikvidujete, prispějete k ochrane životného prostredia. Podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku získate na miestnom zastupiteľstve, u poskytovateľov služieb likvidácie domového odpadu alebo v predajni, v ktorej ste výrobok zakúpili. Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ. EÚ Vyhlásenie o zhode je k dispozícii na www.alza.cz/doc. Tento výrobok, predávaný v Európskej únii, spĺňa požiadavky smernice 2011/65/EU obmedzujúce používanie niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach (RoHS).

MAGYAR

A WEEE szimbólum azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A termék helyes megsemmisítésének biztosításával segít védeni a környezetet. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért, kérjük, forduljon a helyi hatóságokhoz, a háztartási hulladékkezelő szolgáltatóhoz vagy a bolthoz, ahol a terméket megvásárolta. Ez a termék megfelel az összes rá vonatkozó EU-s szabályozási követelménynek. Az EU megfelelőségi nyilatkozata a www.alza.cz/doc címen érhető el. Az Európai Unióban értékesített termékek megfelelnek az elektromos és elektronikai berendezésekben való egyes veszélyes anyagok használatának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU (RoHS) irányelvnek.

R20240301



SIGURO

Alza.cz a.s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2026 Alza.cz a.s. All Rights Reserved.

www.siguro.net
www.alza.cz/contact