



INSTRUKCJA OBSŁUGI



*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM***

*We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances*

*Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM***

*Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen*

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599
www.mpm.pl

ROBOT PLANETARNY MRK-15 STAND MIXER/ПЛАНЕТАРНЫЙ РОБОТ/PLANETENMIXER

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	3
GB	USER MANUAL	12
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....	20
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	30

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- ▶ Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- ▶ Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- ▶ Użycie akcesoriów nie zalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
- ▶ Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- ▶ Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- ▶ Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- ▶ Nie próbuj korzystać z urządzenia w przypadku podejrzeń jakichkolwiek uszkodzeń technicznych
- ▶ Podczas przenoszenia urządzenia należy uchwycić obudowę urządzenia oburącz
- ▶ Nigdy nie wkładaj do urządzenia produktów rękoma – używaj w tym celu wyłącznie popychacza
- ▶ Przed pierwszym użyciem sprawdź czy napięcie w gnieździe sieciowym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu.
- ▶ Przed pierwszym użyciem umyj dokładnie wszystkie akcesoria robota mające styczność z żywnością
- ▶ Pamiętaj, aby zawsze przed wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego wyłączyć najpierw urządzenie.
- ▶ Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- ▶ Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- ▶ Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby się stykał z gorącymi powierzchniami.
- ▶ Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- ▶ Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- ▶ Podczas pracy urządzenia trzymaj ręce z dala od ruchomych części
- ▶ Przed przystąpieniem do pracy upewnij się, że w dzbanku blendera, misie miksera, bądź maszynie do mielenia mięsa nie pozostawiłeś twardego narzędzia (np. łyżka, łopatką) gdyż może doprowadzić to do trwałego uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała
- ▶ Nie przekraczaj maksymalnej pojemności wskazanej na pojemniku blendera

- ▶ Przed przystąpieniem do demontażu odczekaj do momentu kiedy silnik całkowicie się zatrzyma
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność przy kontakcie z ostrzami tnącymi, szczególnie przy ich wyjmowaniu oraz podczas mycia
- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia mieszadeł i haka należy je najpierw odłączyć od urządzenia!
- ▶ Nie demontuj akcesoriów robota podczas pracy urządzenia.
- ▶ Odczekaj aż gorące składniki ostygną zanim poddasz je obróbce.
- ▶ Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników, itp.
- ▶ Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- ▶ Podczas czyszczenia zachowaj szczególną ostrożność przy manipulacji z tnącymi ostrzami.
- ▶ Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- ▶ Wyłącz urządzenie przed zmianą wyposażenia lub przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Używaj urządzenia na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- ▶ **UWAGA: Ostrza tnące są bardzo ostre, unikaj fizycznego kontaktu podczas opróżniania i czyszczenia urządzenia – możesz się poważnie zranić**

! UWAGA! Nie uruchamiaj blendera bez poprawnie zamontowanej pokrywy dzbanka.

OPIS URZĄDZENIA

OPIS ROBOTA PLANETARNEGO – JEDNOSTKI GŁÓWNEJ

1. Podstawa robota
2. Głowica robota
3. Przycisk blokady głowicy
4. Włącznik/wyłącznik z regulatorem prędkości i funkcją SPEED
5. Antypoślizgowe nóżki robota
6. Miejsce do ustawienia misy miksera
7. Pierścień montażu osłony misy
8. Wałek napędu mieszadeł ze sworzniem (miejsce mocowania mieszadeł)
9. Gniazdo montażu maszynki do mięsa
10. Gniazdo montażu blendera
11. Zaślepka gniazda montażu blendera
12. Zaślepka gniazda montażu maszynki do mięsa
13. Przycisk zwalnający maszynkę z gniazda

MIKSER (A)

- A1. Mieszadło do wyrabiania mas wieloskładnikowych
- A2. Mieszadło (hak) do wyrabiania ciasta
- A3. Mieszadło do ubijania lekkich mas
- A4. Misa ze stali nierdzewnej o poj. 4,0 l
- A5. Osłona misy z otworem do dodawania produktów
- A6. Łopatką

BLENDER (B)

- B1. Pierścień podstawy dzbanka wraz z nożem
- B2. Dzbanek blendera o poj. 1500 ml
- B3. Pokrywa dzbanka
- B4. Zaślepka pokrywy dzbanka

MASZYNA DO MIĘSA (C)

- C1. Nakrętka komory mielenia
- C2. Sito o średnicy oczek 4 mm
- C3. Sito o średnicy oczek 7 mm
- C4. Sito o średnicy oczek 3 mm
- C5. Nóż ze stali nierdzewnej
- C6. Ślimak
- C7. Komora mielenia
- C8. Tacka
- C9. Popychacz

*Sygnalizacja podłączenia do sieci poprzez pulsację podświetlenia włącznika.
Podświetlany włącznik podczas pracy urządzenia.*

PRZED UŻYCIEM

1. Zapoznaj się z instrukcją obsługi.
2. Wypakuj robota wraz z akcesoriami, usuń wszystkie blokady transportowe, torby oraz taśmy klejące.
3. Umyj wszystkie części oprócz robota planetarnego w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu (patrz rozdz. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA).

Robot planetarny łączy w sobie funkcję kilku urządzeń: miksera, maszyny do mięsa i blendera. Z uwagi na Twoje bezpieczeństwo i wygodę obsługi używaj zawsze tylko JEDNEJ, potrzebnej w danej chwili funkcji.

Przed rozpoczęciem montażu wybranej funkcji w robocie wykonaj następujące czynności:

1. Umieść podstawę robota (1) na równej, poziomej i stabilnej powierzchni.
2. Dla własnej wygody i bezpieczeństwa zapewnij sobie wystarczającą przestrzeń wokół robota.
3. Sprawdź czy w gnieździe zasilającym do którego podłączysz robota parametry prądu elektrycznego są zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej ale nie podłączaj robota do sieci.
4. Sprawdź czy regulator prędkości pracy robota (4) jest w pozycji „0”.
5. Jeżeli gniazdo (9) lub/i (10) nie jest wykorzystywane podczas pracy robota to bezwzględnie należy umieścić na nich stosowne zaślepki (12) i (11).

MONTAŻ MIKSERA (A)

1. Wciśnij przycisk blokady głowicy (3) w celu samoczynnego odchylenia głowicy robota (2) do pozycji otwartej. Obciążona głowica maszynką do mięsa może wymagać odchylenia ręcznego.
2. Osłonę miski (A5) umieść w pierścieniu montażu miski (7) w ten sposób aby znacznik na pokrywie pokrywał się z napisem „ALIGN” na pierścieniu. Następnie obróć delikatnie miskę w ten sposób aby znacznik na pokrywie pokrywał się z napisem „LOCK” na pierścieniu. Demontaż osłony odbywa się poprzez powrotny jej obrót tak aby znacznik wskazywał napis „ALIGN”.
3. Umieść miskę (A4) w miejscu do ustawiania miski miksera (6) w ten sposób aby charakterystyczne zgrubienia u podstawy miski zajęły swoje pozycje w podstawie robota a następnie obróć delikatnie miskę ruchem zgodnym z ruchem wskazówek zegara w celu zablokowania miski. Aby zdjąć miskę obróć ją delikatnie w drugą stronę i wyciągnij z podstawy. Miskę napełniaj składnikami do miksowania przed jej montażem w podstawie robota. Pozwoli to zachować czystość.
4. Na wałku napędu mieszadeł ze sworzniem (8) umieść stosowne mieszadło (A1)(A2) lub (A3). Podstawę mieszadła wciśnij na sworznię a następnie obróć ruchem zgodnym z ruchem wskazówek zegara do poczucia zadziałania zatrasku. Aby zdemontować dane mieszadło wciśnij je ponownie obróć ruchem przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Montaż i demontaż wszystkich mieszadeł przebiega identycznie.
5. Opuść głowicę robota (2) do pozycji roboczej. Zatrask pokrywy wyda charakterystyczne kliknięcie.
6. Demontaż miski (A4), osłony miski (A5) oraz mieszadeł (A1)(A2)(A3) jest możliwy tylko po odchyleniu głowicy (2) do pozycji otwartej.

MONTAŻ BLENDERA (B)

1. Zamontuj pokrywę miski (A5) i miskę (A4).
2. Z głowicy robota (2) zdejmij zaślepkę gniazda montażu blendera (11).
3. Obróć dzbanek blendera (B2), tak aby otwór do przykręcenia pierścienia podstawy znajdował się u góry. Na szklaną powierzchnię podstawy dzbanka umieść gumową uszczelkę a następnie umieść nóż tak aby ostrza znajdowały się wewnątrz dzbanka. Następnie nałóż

- pierścień podstawy dzbanka (B1) i przykręć go ruchem zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Na gnieździe montażu blendera (10) umieść pierścień podstawy dzbanka (B1) wraz z dzbankiem (B2) w taki sposób aby wypustki w pierścieniu trafiły w swoje miejsca w gnieździe a następnie obróć delikatnie dzbankiem w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu zadziałania blokady.
 - Zdejmowanie dzbanka blendera wraz z pierścieniem wymaga obrotu odwrotnego jak przy montażu.

MONTAŻ MASZYNY DO MIĘSA (C)

- Zamontuj pokrywę misy (A5) i misę (A4).
- Z głowicy robota (2) zdejmij zaślepkę gniazda montażu maszyny do mięsa (12).
- Komorę do mielenia (C7) umieść w gnieździe montażu maszyny do mięsa/przystawki wielofunkcyjnej (9) w taki sposób aby element przez który wkłada się mięso był skierowany do góry ale odchylony od pionu o ok. 30° a następnie obróć elementem do pionu tak aby zadziałał zatrzask. Zatrzask zadziała tylko i wyłącznie gdy komora zostanie prawidłowo osadzona w gnieździe.
- Zamontuj ślimak (C6) we wnętrzu komory mielenia (C7) w taki sposób aby koło zębate ślimaka znajdowało się wewnątrz komory.
- Na prostopadłościennym zakończeniu ślimaka (C6) zamontuj nóż (C5) w taki sposób aby podstawa noża była skierowana do wnętrza komory mielenia (C7) a ostrza noża na zewnątrz komory.
- Na walcowatym zakończeniu ślimaka umieść jedno z sit (C2)(C3)(C4) w zależności od pożądanej średnicy otworu a następnie przykręć na komorę nakrętkę komory mielenia (C1)
- Umieść tackę (C8) na komorze mielenia i zamocuj w odpowiednim położeniu.
- Demontaż maszyny do mięsa odbywa się w kolejności odwrotnej do opisanego montażu, jednak dla zwolnienia blokady zatrzasku komory maszyny (C7) z gniazda (9) należy użyć przycisku (13).

MIKSER (A) – UWAGI OGÓLNE I UŻYCIĘ URZĄDZENIA

UWAGI OGÓLNE:

- Podczas pracy miksera planetarnego, jego narzędzie obraca się ruchem złożonym: wokół własnej osi i równocześnie po obwodzie misy. Dzięki temu podczas jednego pełnego obrotu, mieszadło dokładnie pracuje w całym wnętrzu misy co powoduje skrócenie czasu pracy oraz większą skuteczność. Z tego względu należy skrócić czas mieszania podany w większości przepisów.
- Kształt misy i mieszadeł został tak zaprojektowany, iż podczas pracy miksera, nie ma potrzeby ciągłego zeszkrobывania i sychania znajdujących się na ściankach misy składników. W ciągu jednego cyklu miksowania wystarczy raz bądź dwa dokonać czyszczenia ścianek misy. Przed wykonaniem tej czynności należy odłączyć robota od prądu! Podczas pracy mikser może się nagrzewać. Przy dużym obciążeniu i długim cyklu mieszania górna część głowicy miksera może być bardzo ciepła. Jest to normalny objaw.
- Każde ze znajdujących się na wyposażeniu mieszadeł zostało zaprojektowane i wyprodukowane do wybranych rodzajów produktów spożywczych:

- Mieszadło do mas wieloskładnikowych (A1) najlepiej sprawdzi się podczas mieszania lekkich i cięższych mas, takich jak: ciasto, ciasto kruche, mielone masy mięsne i rybne, kremy maślane i budyniowe, masy serowe, puree z ziemniaków i innych warzyw, spody do ciast, sypkie składniki ciast.
- Mieszadło hakowe (A2) dedykowane jest do wyrabiania ciast, zwłaszcza drożdżowych i ugniatania takich jak na: chleb, bułki, babki, placki, pizzę, ciasto parzone, makaron, faworki.
- Mieszadło do mas lekkich (A3) służy do ubijania mas, które muszą być dobrze napowietrzane, takich jak: jaja, białka jaj, ciasto biszkoptowe, bita śmietana, bezy, kremy, majonez.

4. Mikser posiada 6-stopniową regulację obrotów oraz funkcję „SPEED”

<i>Mieszanie wstępne (1)</i>	<i>Powolne wstępne mieszanie, łączenie i zacieranie wszystkich mas i suchych składników ciast. W tym przedziale prędkości dodawać mąkę i suche produkty do ciasta oraz składniki płynne do suchych. Nie mieszać ani nie wyrabiać na tej prędkości ciast drożdżowych.</i>
<i>Mieszanie wolne (2)</i>	<i>Do powolnego miksowania, ucierania. Na tym biegu wyrabiać ciasta drożdżowe, kruche i ucierane. Stosować również w pierwszej fazie doprowadzania ziemniaków i innych warzyw do postaci puree oraz w chwilach dodawania płynnego tłuszczu lub mąki do ciasta.</i>
<i>Mieszanie, ubijanie (3)</i>	<i>Używa się do wyrabiania średnio ciężkich ciast – jak ciasta kruche. Na tej prędkości dodaje się cukier do białek na bezy. Jest to średnia prędkość mieszania mas, np. mięsa mielonego, pasztetów i ucierania ciast.</i>
<i>Ubijanie (4)</i>	<i>Do średnio szybkiego ubijania, wstępnej fazy przygotowywania majonezu, do łączenia składników kremu budyniowego. Stosuje się do wykończenia lżejszych mas wymagających napowietrzenia.</i>
<i>Szybkie ubijanie (5)</i>	<i>Do ubijania kremu, piany z białek.</i>
<i>Barczo szybkie ubijanie (6)</i>	<i>Do ubijania piany z białek, całych jaj, bitej śmietany, stosuje się w końcowej fazie przygotowania puree ziemniaczanego.</i>
<i>Funkcja „SPEED”</i>	<i>Chwilowe zwiększenie obrotów do poziomu maksymalnego.</i>

UWAGA ! Nie wolno pozostawiać noży, metalowych łyżek czy widelców i innych tego typu elementów w misie podczas pracy urządzenia.

UWAGA! Maksymalny czas działania urządzenia dla miksera to 6 minut, minimalny czas spoczynku pomiędzy dwoma cyklami miksowania wynosi 20 minut.

UŻYCIE URZĄDZENIA (MIKSER)

1. Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane, głowica robota jest w pozycji roboczej i zainstalowane jest odpowiednie mieszadło a w misie znajdują się odpowiednie składniki przeznaczone do miksowania.
2. Sprawdź czy regulator prędkości pracy (4) robota jest w pozycji „0”.
3. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
4. Regulator prędkości pracy (4) ustaw pozycji „1” stopniowo zwiększając prędkość mieszania kierując się informacjami zawartymi w tabeli.
5. Obserwuj mieszane składniki, w razie potrzeby dokonaj korekty prędkości robota.
6. Jeżeli zachodzi potrzeba dodania składników to możesz tego dokonać poprzez stosowny otwór w pokrywie misy (A5) jednak na czas tej operacji wyłącz robota.
7. Po zakończeniu procesu mieszania regulator prędkości miksowania ustaw w pozycji „0” po czym odłącz urządzenie z sieci.
8. Zdemontuj misę, pokrywę misy i mieszadło, umyj je i wysusz . (patrz rozdz. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA).

UWAGI OGÓLNE:

1. Ugotowane warzywa i wywar powinny ostygnąć przed wlaniem do dzbanka blendera. Sam proces miksowania w blenderze sprzyja podnoszeniu się temperatury wskutek wewnętrznego tarcia miksowanych produktów.
2. Aby uniknąć przeciążenia lub przegrzania, przełącz na wyższą prędkość w momencie gdy urządzenie zaczyna pracować wolniej.
3. Blender nie służy do wykonywania następujących czynności:
 - ścieranie ziemniaków
 - ubijanie jajek lub produktów zastępujących nabiał
 - mielenie surowego mięsa
 - ubijanie lub mieszanie ciężkich ciast (niebezpieczeństwo zbitcia się ciasta w kule co może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia)
 - odsączanie soku z owoców i warzyw.
4. Należy co kilka sekund sprawdzać konsystencję miksowanych składników.
5. Jeżeli silnik się zatrzyma należy bezzwłocznie przerwać miksowanie lub zmniejszyć ilość składników w dzbanku.
6. W celu poprawy rozdrabniania kostek lodu należy włączyć niewielką ilość wody.
7. Nie wolno zdejmować dzbanka z obudowy podczas pracy urządzenia.

UWAGA! Maksymalny czas działania urządzenia dla sekcji blendera to 2 minuty, minimalny czas spoczynku pomiędzy dwoma cyklami wynosi 20 minut.

UŻYCIĘ URZĄDZENIA (BLENDER)

1. Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane, głowica robota jest w pozycji roboczej a dzbanek blendera jest pusty.
2. Sprawdź czy regulator prędkości pracy (4) robota jest w pozycji „0”.
3. Pokrój produkty na mniejsze porcje w celu łatwiejszego rozdrobnienia. Składniki umieszczaj w dzbanku tylko przy wyłączonym silniku.

UWAGA! Nie napełniaj poza oznaczenie 1500 ml na dzbanku blendera (B2).

4. Załóż pokrywę dzbanka (B3) z zaślepką (B4).
5. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieci elektrycznej.
6. Włącz urządzenie regulatorem prędkości pracy (4) wybierając jedną z 6 prędkości miksowania. Dla skuteczności pracy blendera zalecane są wyższe prędkości „4” „5” „6”.
7. W czasie miksowania przytrzymuj pokrywę urządzenia. Jeżeli potrzebujesz dodać składniki podczas pracy blendera , podnieś zaślepkę pokrywy (B4), wprowadź nowe składniki przez otwór, następnie załóż z powrotem zaślepkę pokrywy (B4).
8. Jeżeli miksujesz kostki lodu ustaw i przytrzymaj regulator prędkości pracy (4) w pozycji „PULSE”.
9. Po zmiksowaniu zawartości dzbanka, wyłącz urządzenie przekręcając regulator prędkości pracy (4) do pozycji <<0>> i wyciągnij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.

UWAGA! Przed wylaniem zawartości z dzbanka, poczekać, aż nóż zatrzyma się!

10. Zdemontuj dzbanek blendera, umyj go i wysusz. (patrz rozdz. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA).

MASZYŃKA DO MIĘSA (C) – UWAGI OGÓLNE I UŻYCIĘ URZĄDZENIA

UWAGI OGÓLNE:

1. Nie używaj urządzenia do rozdrabniania kości oraz orzechów.
2. Nie używaj urządzenia do mielenia produktów o twardych włóknach.
3. Aby uniknąć zacinania się urządzenia, nie przeciążaj go pracą pod nadmiernym obciążeniem.
4. Jeżeli nastąpi zakleszczenie z powodu twardego materiału na płycie tnącej lub ostrzu tnącym, urządzenie należy natychmiast wyłączyć i oczyścić.

UŻYCIĘ URZĄDZENIA (MASZYŃKA DO MIĘSA)

1. Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane, głowica robota jest w pozycji roboczej a w komorze mielenia (C7) zamontowane jest sito o odpowiedniej średnicy oczek.
2. Sprawdź czy regulator prędkości pracy (4) robota jest w pozycji „0”.
3. Mięso pokrój na kawałki, aby ułatwić jego wkładanie do komory mielenia.
4. Podłącz maszynkę do źródła prądu a następnie włącz za pomocą regulatora prędkości (4). Dla najbardziej wydajnego procesu mielenia mięsa zaleca się korzystanie z prędkości „3” i „4”.
5. Umieść mięso w otworze komory mielenia i popychaj popychaczem (C9).
6. Jeżeli wyczujesz, że robot pracuje z wyraźnymi oporami to zwiększ prędkość mielenia lub/i pokrój mięso na mniejsze kawałki.
7. Jeżeli maszynka do mięsa zostanie całkowicie zablokowana, to odłącz zasilanie robota z sieci, zdemontuj podzespoły i dokładnie je oczyść z włókien mięsa po czym złóż ponownie i kontynuuj pracę.
8. Po zakończeniu mielenia, wyłącz urządzenie przekręcając regulator prędkości pracy (4) do pozycji „0” i wyciągnij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
9. Zdemontuj wszystkie elementy maszynki do mięsa, umyj je i wysusz. (patrz rozdz. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA).

UWAGA! Maksymalny czas działania urządzenia dla maszynki do mięsa to 6 minut, minimalny czas spoczynku pomiędzy dwoma cyklami wynosi 20 minut.

CZYSZCZENIE, KONSERWACJA

1. Upewnij się, że regulator prędkości (4) jest wyłączony (pozycja „0”).
2. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
3. Wyczyść obudowę urządzenia (1) i głowicę (2), używając wilgotnej ściereczki.
4. Części robota które mają bezpośredni kontakt z żywnością oraz zaślepki (11)(12) należy umyć w wodzie z dodatkiem detergentu a następnie wypłukać i wysuszyć.
5. W zmywarkach do naczyń można myć następujące akcesoria: zaślepki (11)(12), mieszadła (A1)(A2)(A3), misę (A4), osłonę miski (A5), wszystkie akcesoria blendera (B1)(B2)(B3)(B4), sita

maszynki do mięsa (C2)(C3)(C4), nóż (C5), popychacz (C9). Mycie pozostałych akcesoriów w zmywarkach jest niedozwolone.

Po ukończeniu pracy z urządzeniem zaleca się natychmiastowe wyczyszczenie akcesoriów. Pozwoli to usunąć wszelkie zalegające osady, zapobiega zasychaniu resztek, co czyni mycie bardziej efektywnym i łatwiejszym, zapobiega też rozmnażaniu się bakterii.

WSKAZÓWKI KULINARNE

1. Składniki, które przechowuje się w lodówce, takie jak masło czy jaja, zanim zostaną zmiksowane muszą osiągnąć temperaturę pokojową. W związku z tym, należy wyciągnąć takie produkty z lodówki odpowiednio wcześniej.
2. By uniknąć wrzucenia skorup jaj lub zepsutych jaj do miksera, najlepiej wbić je wcześniej do osobnego pojemnika, zanim dodamy resztę produktów.
3. Zbyt długie ubijanie może wpłynąć negatywnie na produkt końcowy. Należy pilnować czasu miksowania określonego w przepisie. Gdy chcemy wmieszać suche składniki, powoli przekładając masę miksowaną, należy to robić tylko do momentu, gdy masa staje się jednolita, zawsze używając niskiej prędkości miksowania.
4. Warunki pogodowe, sezonowe zmiany temperatury wpływają na temperaturę i teksturę produktów spożywczych, co wpływa na wymagany czas miksowania produktów i końcowy wynik miksowania.
5. Należy zawsze zaczynać miksowanie od niskich prędkości i stopniowo zwiększać prędkość do wymaganej w danym przepisie.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

KBmax:

MIKSER: 6 min

BLENDER: 2 min

MASZYNNKA DO MIĘSA: 6 min

L_{WA}: 85 dB

Długość przewodu sieciowego: 1,05 m



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi z powodu niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

BEFORE FIRST USE

- Before use thoroughly read the operation manual.
- Extreme care is required in case of children presence in vicinity of the appliance!
- Do not use the appliance for the purposes different than it was designed for.
- To avoid the risk of damage, fire or injury, always use the attachments recommended by the manufacturer.
- Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other fluids.
- Do not leave the appliance without supervision in course of its operation.
- Always pull out the plug from the socket unless the appliance is used or before its cleaning.
- Do not use the appliance in case of its damage, also if its cord or plug is damaged – in such case the appliance should be handed over to an authorized service shop for repair.
- Use the pusher only to push the product.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- Do not place the appliance on hot surfaces.
- Do not place the appliance in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens, etc.
- The device is intended for domestic use only.
- Before use always make sure that all parts of the appliance are properly installed.
- This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- Do not remove the plug from the mains by pulling by the cord.
- Place the appliance on a dry, flat and stable surface.
- Do not plug the power cord with wet hands.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- **WARNING! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!**
- Always switch off the appliance before unplugging it.
- Before the first use wash all the parts which are in contact with food.
- When moving the appliance, hold the appliance housing with both hands.
- Prior to using the appliance for the first time, check if the mains socket voltage corresponds to the voltage given on the product nameplate.
- When using the appliance, keep your hands away from movable parts.

- ▶ Prior to starting the work, make sure that no hard utensil (e.g. spoon, spatula) is left in the blender jug, mixer bowl or meat mincer, because it could cause permanent damage to the appliance or bodily injuries.
- ▶ Do not exceed the maximum capacity indicated on the blender container.
- ▶ Do not touch the appliance with wet hands.
- ▶ Before disassembly wait until the motor stops completely.
- ▶ Take extreme care when touching cutting blades, especially when removing them for cleaning.
- ▶ Prior to cleaning the mixers and hook, disconnect them from the appliance!
- ▶ Do not remove food processor accessories when using the appliance.
- ▶ Wait until hot ingredients cool down before processing them.
- ▶ Handle cutting blades with extreme care when cleaning the appliance.
- ▶ Before changing equipment or handling the parts that are movable when using the appliance, turn off the appliance.
- ▶ **NOTE: The cutting blades are very sharp, avoid touching them while emptying or cleaning the appliance it may result in serious injury.**
- ▶ **WARNING! Do not operate the blender if the lid are not in place.**

APPLIANCE OVERVIEW

PLANETARY FOOD PROCESSOR OVERVIEW — MAIN UNIT

- | | |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1. Food processor base | 8. Mixer drive shaft with pin (mixer mounting point) |
| 2. Food processor head | 9. Meat mincer mounting socket |
| 3. Head lock button | 10. Blender mounting socket |
| 4. On/off switch with speed control and the SPEED function | 11. Blender mounting socket cap |
| 5. Anti-slip food processor feet | 12. Meat mincer mounting socket cap |
| 6. Mixer bowl seat | 13. Meat mincer socket release button |
| 7. Bowl cover assembly ring | |

MIXER (A)

- | | |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| A1. Mixer for kneading multi-ingredient pastes | A4. 4.0 l stainless steel bowl |
| A2. Mixer (hook) for kneading dough | A5. Bowl cover with opening for adding products |
| A3. Mixer for beating light pastes | A6. Spatula |

BLENDER (B)

- | | |
|------------------------------|-------------------|
| B1. Jug base ring with knife | B3. Jug cover |
| B2. 1500 ml blender jug | B4. Jug cover cap |

MEAT MINCER (C)

- | | |
|------------------------------|---------------------|
| C1. Mincing chamber nut | C6. Screw |
| C2. 4 mm mesh diameter sieve | C7. Mincing chamber |
| C3. 7 mm mesh diameter sieve | C8. Tray |
| C4. 3 mm mesh diameter sieve | C9. Pusher |
| C5. Stainless steel cutter | |

Backlit switch.

PRIOR TO USING

1. Read the user manual.
2. Unpack the food processor with accessories, remove all transport locks, bags and adhesive tapes.
3. Wash all parts except for the planetary food processor in warm water with detergent (see chapter: CLEANING AND MAINTENANCE).

PREPARING FOR WORK

The planetary food processor combines the functions of several appliances: mixer, meat mincer and blender. For your operating safety and comfort, always use one single function that you need at the moment.

Prior to installing particular section in the food processor, do the following activities:

1. Place the food processor base (1) on a level, horizontal and stable surface.
2. For your own comfort and safety, make sure you have enough space around the food processor.
3. Make sure that the power specification of the power socket to connect the food processor to correspond to the specification given on the nameplate, but do not connect the food processor to the mains yet.
4. Make sure that the food processor speed control (4) is set to "0".
5. If socket (9) or/and (10) is not used when working with the food processor, then necessarily insert appropriate caps (12) and (11).

MIXER (A) ASSEMBLY

1. Press the head lock button (3) to automatically move the food processor head (2) to open position. Head encumbered with meat mincer may require manual moving.
2. Place the bowl cover (A5) in the bowl assembly ring (7) so that the mark on the cover is aligned with the "ALIGN" mark on the ring. Next, gently turn the bowl so that the mark on the cover is aligned with the "LOCK" mark on the ring. To disassemble the cover, turn it again so that the mark is aligned with the "ALIGN" mark.
3. Place the bowl (A4) in the mixer bowl seat (6) so that the distinctive bulges at the bowl base are in place in the food processor base and then gently turn the bowl clockwise to lock the bowl. To disassemble the bowl, gently turn it reverse and remove it from the base. Fill the bowl with ingredients for mixing prior to assembling it in the food processor base. This will maintain cleanliness.

4. Place a suitable mixer (A1), (A2) or (A3) on the mixer drive shaft with pin (8). Push the mixer base onto the pin and then turn clockwise until the lock clicks. To disassemble the given mixer, push it again, while turning counter-clockwise. The assembly and disassembly procedure is identical for all mixers.
5. Lower the food processor head (2) to working position. The cover lock will click distinctively.
6. Bowl (A4), bowl cover (A5) and mixers (A1)(A2)(A3) can be disassembled only after moving the head (2) to open position.

BLENDER (B) ASSEMBLY

1. Install the bowl cover (A5) and bowl (A4).
2. Remove the blender mounting socket cap (11) from the food processor head (2).
3. Turn the blender jug (B2) so that the base opening is pointed upwards. Place a rubber seal on the glass surface and then place a cutter on the seal so that the blades are inside the jug. Put the jug base ring (B1) onto the seal and cutter, and turn it clockwise, while ensuring that the thread is aligned properly.
4. Place the jug base ring (B1) and the jug (B2) in the blender mounting socket (10) so that the tabs in the ring enter their places in the socket and then gently turn the jug clockwise until the lock clicks.
5. To remove the blender jug with the ring, turn it counter-clockwise.

MEAT MINCER (C) ASSEMBLY

1. Install the bowl cover (A5) and bowl (A4).
2. Remove the meat mincer/multi-purpose attachment mounting socket cap (12) from the food processor head (2).
3. Place the mincing chamber (C7) in the meat mincer mounting socket (9) so that the meat input element is turned upwards, but inclined approx. 30° from the vertical position, and then turn the element to the vertical position so that the lock clicks. The lock will click only if the chamber is properly seated in the socket.
4. Install the screw (C6) inside the mincing chamber (C7) so that the screw gear is inside the chamber.
5. Attach a cutter (C5) to the cuboid screw end (C6) so that the cutter base is pointed to inside of the mincing chamber (C7) and cutter blades to the outside.
6. Place a sieve (C2)(C3)(C4), depending on the desired mesh diameter, on the roller end of the screw and then screw the mincing chamber nut (C1) onto the chamber.
7. Place the tray (C8) on the mincing chamber and attach in an appropriate position.
8. To disassemble the meat mincer, reverse the described assembly procedure, but to release the mincer chamber lock (C7) from the socket (9), use the button (13).

MIXER (A) — GENERAL NOTES AND USING THE APPLIANCE

GENERAL NOTES

1. When using the planetary mixer, its tool revolves in a complex movement: around its axis and along the bowl perimeter at the same time. Thus, in one revolution, the mixer works

- comprehensively in the entire bowl interior, which reduces working time and increases efficiency. Consequently, the mixing time given in most recipes should be shortened.
- The bowl and attachment shapes were designed so that continuous scraping and pushing of the ingredients from the bowl wall when using the mixer is not required. In one mixing cycle, it is enough to clean the bowl wall once or twice. Prior to doing it, the food processor must be disconnected from the power supply! The mixer may become hot during the use. At high loads and long mixing cycles, the upper part of the mixer head may become very hot. This is normal.
 - Each mixer included is designed and manufactured for selected types of food products.
 - The multi-ingredient paste mixer (A1) is best for mixing light and heavy pastes, such as: dough, biscuit, minced meat and fish pastes, butter and pudding creams, cheese pastes, mashed potatoes and other vegetables, cake bases, dry dough ingredients.
 - The hook mixer (A2) is dedicated for working dough, especially yeast dough, and kneading dough, such as for bread, bread rolls, cakes, pies, pizza, choux pastry, pasta, angel wings.
 - The light paste mixer (A3) is used for beating pastes that require good aeration, such as: eggs, egg whites, sponge cake, whipped cream, meringues, creams, mayonnaise.
 - The mixer has 6 speeds and a "SPEED" function.

<i>Initial mixing (1)</i>	<i>Slow initial mixing, blending and blurring all pastes and dry dough ingredients. In this speed range, add flour, dry dough ingredients and liquid ingredients to dry ingredients. Do not mix or knead yeast dough at this speed.</i>
<i>Slow mixing (2)</i>	<i>For slow mixing, kneading. Use this speed for kneading yeast dough, biscuit and sponge cake. Use it also at the first stage of mashing potatoes and other vegetables and when adding liquid fat or flour to dough.</i>
<i>Mixing, beating (3)</i>	<i>Use it for kneading medium-heavy dough, such as biscuit. This speed is used for adding sugar to egg whites for meringues. This is the average mixing speed for pastes, such as minced meat, pâté and kneading dough.</i>
<i>Beating (4)</i>	<i>For medium-fast beating, the initial stage of mayonnaise preparation, for blending pudding cream ingredients. It is used for finishing light pastes that require aeration.</i>
<i>Fast beating (5)</i>	<i>For beating cream, egg white foam.</i>
<i>Very fast beating (6)</i>	<i>For beating egg white foam, whole eggs, whipped cream and the final stage of mashing potatoes.</i>
<i>The "SPEED" function</i>	<i>Temporary acceleration to the maximum revolving speed.</i>

CAUTION! When using the appliance, do not leave knives, metal spoons, forks or similar items in the bowl.

CAUTION! The maximum appliance operation time for the mixer is 6 minutes, the minimum resting time between two cycles is 20 minutes.

USING THE APPLIANCE (MIXER)

- Make sure that the appliance is assembled properly, the food processor head is in the working position, a proper mixer is installed and suitable ingredients for mixing are in the bowl.
- Make sure that the food processor speed control (4) is set to "0".
- Connect the appliance to the mains.
- Set the speed control (4) to "1", while gradually increasing the mixing speed following to the information in the table.
- Watch the ingredients being mixed and correct the food processor speed if necessary.
- If you need to add ingredients, you can add them through the suitable opening in the bowl cover (A5), but disable the food processor, while doing it.

7. Upon the completion of the mixing process, set the mixing speed control to "0" and then disconnect the appliance from the mains.
8. Disassemble the bowl, bowl cover and mixer, wash and dry them. (see chapter: CLEANING AND MAINTENANCE).

BLENDER (B) — GENERAL NOTES AND USING THE APPLIANCE

GENERAL NOTES

1. Cooked vegetables and brew should cool down before being poured into the blender jug. The blender mixing process contributes to the temperature increasing due to the internal friction of mixed products.
2. To avoid overloading or overheating, set the appliance to a higher speed when it begins to slow down.
3. The blender is not designed for the following activities:
 - grating potatoes
 - beating eggs or dairy replacement products
 - mincing raw meat
 - beating or mixing heavy dough, as it can lead to forming a lump which may damage the appliance
 - draining juice off fruits and vegetables.
4. Check the consistency of ingredients being mixed every few seconds.
5. If the motor stops, immediately stop the mixing or decrease the quantity of ingredients in the jug.
6. To facilitate crushing ice cubes, add a small quantity of water.
7. Do not remove the jug from the casing when using the appliance.

CAUTION! The maximum appliance operation time for the blender is 2 minutes, the minimum resting time between two cycles is 20 minutes.

USING THE APPLIANCE (BLENDER)

1. Make sure that the appliance is assembled properly, the food processor head is in the working position and the blender jug is empty.
2. Make sure that the food processor speed control (4) is set to "0".
3. Cut the products into smaller pieces to facilitate crushing. Add ingredients to the jug only when the motor is off.

CAUTION! Do not fill above the 1500 ml mark on the blender jug (B2)

4. Attach the jug cover (B3) with cap (B4)
5. Plug the power cord into the mains socket.
6. Turn on the appliance using the operating speed control (4), by selecting one of 6 mixing speeds. To improve blender working efficiency, it is recommended to use speeds "4", "5" and "6".
7. While mixing, hold the appliance cover. If you need to add ingredients when using the blender, raise the cover cap (B4), add new ingredients through the opening and re-attach the cover cap (B4).
8. When mixing ice cubes, set and hold the operating speed control (4) to "PULSE".

9. After mixing the jug contents, turn off the appliance by setting the operating speed control (4) to "0" and unplug the power cord from the mains socket.

CAUTION! Wait for the cutter to stop before pouring out the jug contents!

10. Disassemble the blender jug, wash and dry it. (see chapter: CLEANING AND MAINTENANCE).

MEAT MINCER (C) — GENERAL NOTES AND USING THE APPLIANCE

GENERAL NOTES

1. Do not use the appliance for crushing bones and nuts.
2. Do not use the appliance for mincing hard-fibred products.
3. To prevent the appliance from blocking, do not overload it by working with excessive loads.
4. If the appliance is blocked by hard material on the cutting plate or cutting blade, immediately turn off and clean the appliance.

USING THE APPLIANCE (MEAT MINCER)

1. Make sure that the appliance is assembled properly, the food processor head is in the working position and a suitable mesh diameter sieve is installed in the mincing chamber (C7).
2. Make sure that the food processor speed control (4) is set to "0".
3. Cut meat into pieces to facilitate adding into the mincing chamber.
4. Connect the mincer to the power supply and then turn it on using the speed control (4). For optimum efficiency of the mincing process, it is recommended to use speeds "3" and "4".
5. Add meat into the mincing chamber and push it with the pusher (C9).
6. If you feel that the food processor is working against distinct resistance, increase the mincing speed and/or cut the meat into smaller pieces.
7. If the meat mincer is blocked completely, disconnect the food processor from the mains, disassemble the components and clean them thoroughly from meat fibres, reassemble them and continue the work.
8. Upon the completion of the mincing process, turn off the appliance by setting the operating speed control (4) to "0" and unplug the power cord from the mains socket.
9. Remove all meat mincer elements, wash and dry them. (see chapter: CLEANING AND MAINTENANCE).

CAUTION! The maximum appliance operation time for the meat mincer is 6 minutes, the minimum resting time between two cycles is 20 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Make sure that the speed control (4) is off (set to "0").
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Clean the appliance housing (1) and head (2) with a damp cloth.
4. Wash food processor parts in direct contact with food and caps (11)(12) in water with detergent, rinse and dry them.

5. The following accessories are dishwasher safe: caps (11)(12), mixers (A1)(A2)(A3), bowl (A4), bowl cover (A5), all blender accessories (B1)(B2)(B3)(B4), meat mincer sieves (C2)(C3)(C4), cutter (C5), pusher (C9). Other accessories are not dishwasher safe.

It is recommended to clean accessories immediately upon the completion of work with the appliance. This will allow to remove all build-up and prevent the remnants from drying, making the cleaning more efficient and easier, while preventing bacterial growth.

COOKING HINTS

1. The ingredients stored in refrigerator, such as butter or eggs, must reach the room temperature before mixing. Thus, such products should be taken out of the refrigerator suitably in advance.
2. To avoid adding egg shells or spoiled eggs into the mixer, it is best to crack them into a separate container earlier, before adding other products.
3. Too long beating may have a negative impact on the end product. Observe the mixing time specified in the recipe. If you want to mix dry ingredients, while slowly shifting the paste being mixed, do it only until the paste becomes uniform, always at a slow mixing speed.
4. Weather conditions. Season temperature changes have an impact on the temperature and texture of food products, depending on the area, which influences the required product mixing time and mixing result.
5. Always begin the mixing from low speeds and gradually increase the speed to the level required in the given recipe.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical specifications are shown on the product nameplate.

KB max:

MIXER: 6 min

BLENDER: 2 min

MEAT MINCER: 6 min

L_{WA}: 85 dB

Length of the power cord: 1.05 m



PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (worn-out electrical and electronic equipment)

Poland



The signage on the product indicates that after the end of its useful life the device must not be disposed of together with other waste from homesteads. To avoid harmful impact on the natural environment and the health of people due to uncontrolled waste disposal, the worn-out device must be brought to a worn-out household goods reception point or report it to be picked up from one's home. For more detailed information on the place and method for safe disposal of electric and electronic waste, the user should contact a retail sales point or the local Environment Protection Department. The product must not be removed together with other communal waste.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- ▶ Перед применением необходимо внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию.
- ▶ Соблюдайте особую осторожность, когда вблизи устройства находятся дети!
- ▶ Не пользуйтесь устройством для других целей, чем для которых было предназначено устройство.
- ▶ Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства, пожару или к телесному повреждению.
- ▶ Запрещается погружать устройство, провод или штепсельную вилку в воду или в другие жидкости.
- ▶ Не оставляйте работающего устройства без надзора.
- ▶ Всегда вынимайте штепсельную вилку с гнезда электрической сети, если не применяете устройства или перед тем, как начать чистку.
- ▶ Запрещается пользоваться поврежденным устройством, а также, если поврежден провод или штепсельная вилка – в этом случае необходимо отдать устройство для ремонта в авторизованный пункт сервисного обслуживания.
- ▶ Для проталкивания продукта применяйте только толкатель.
- ▶ Не вешайте провода на острых гранях и не допускайте, чтобы он касался горячих поверхностей.
- ▶ Нельзя ставить устройство вблизи других электрических устройств, горелок.
- ▶ Устройство предназначено только для домашнего употребления.
- ▶ Прежде чем приступить к работе, всегда проверяйте, все ли элементы устройства правильно смонтированы.
- ▶ Данным оборудованием могут пользоваться дети в возрасте старше 8 лет и люди с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также люди без опыта и знания оборудования, под присмотром или с инструктажем по безопасному использованию оборудования так, чтобы угрозы, связанные с этим, были понятны. Дети без присмотра не должны проводить очистку и уход по оборудованию.
- ▶ Не позволяйте детям играть прибором.
- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
- ▶ Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- ▶ Устройство следует ставить на сухую, плоскую и устойчивую поверхность.
- ▶ Не подключайте штепсель в розетку электросети мокрыми руками.
- ▶ Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).

► **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**

- Помните всегда, прежде чем вынимать вилку из розетки, следует сначала выключить устройство.
- Перед первым использованием помойте все части соковыжималки, которые контактируют с продуктами.
- При перемещении прибора необходимо охватить его корпус обеими руками.
- Перед первым использованием убедитесь, что напряжение электросети соответствует напряжению, указанному на заводском щитке изделия.
- Во время работы держите руки подальше от движущихся частей прибора.
- Перед началом работы убедитесь, что в кувшине блендера, чаше миксера или мясорубке не оставлен какой-либо инструмент (например, ложка, лопатка), поскольку это может привести к необратимому повреждению прибора или травмам.
- Не превышайте максимального объема, указанного на контейнере блендера.
- Нельзя держать устройство влажными руками.
- Прежде чем приступить к демонтажу, дождитесь полной остановки двигателя.
- Прежде чем приступить к демонтажу, дождитесь полной остановки двигателя.
- Перед очисткой насадок и крюка следует их сначала отсоединить от прибора!
- Не разбирайте комбайн во время работы.
- Дождитесь, пока горячие ингредиенты остынут, прежде чем подвергнете их обработке.
- При чистке соблюдайте особую осторожность при обращении с режущими лезвиями.
- Выключите прибор перед заменой комплектующих частей или перед приближением к движущимся элементам во время использования.
- **ВНИМАНИЕ: Режущие лезвия очень острые; избегайте физического контакта с ними во время опорожнения и очистки устройства вы можете серьезно пораниться.**
- **ВНИМАНИЕ! Не окрывайте крышку во время работы.**

ОПИСАНИЕ ПЛАНЕТАРНОГО КОМБАЙНА – ОСНОВНОГО ПРИБОРА

- | | |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 1. Основание комбайна | 8. Вал привода насадок со штифтом (место крепления насадок) |
| 2. Поворотная головка | 9. Фиксатор для мясорубки |
| 3. Кнопка блокировки поворотной головки | 10. Фиксатор для блендера |
| 4. Переключатель/выключатель регулятора скорости с функцией SPEED | 11. Заглушка фиксатора блендера |
| 5. Нескользкие ножи комбайна | 12. Заглушка фиксатора мясорубки |
| 6. Фиксатор чаши миксера | 13. Кнопка для разблокирования мясорубки |
| 7. Уплотнительное кольцо крышки чаши | |

МИКСЕР (А)

- | | |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| A1. Насадка для замешивания многокомпонентных масс | A4. Чаша из нержавеющей стали, об. 4,0 л |
| A2. Насадка (крюк) для замешивания теста | A5. Крышка чаши с отверстием для добавления продуктов |
| A3. Насадка для взбивания легких масс | A6. Лопатка |

БЛЕНДЕР (В)

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| B1. Кольцо основания кувшина с ножом | B3. Крышка кувшина |
| B2. Кувшин блендера, об. 1500 мл | B4. Заглушка для крышки кувшина |

МЯСОРУБКА (С)

- | | |
|----------------------------------------|---------------------|
| C1. Стопорное кольцо | C6. Шнек |
| C2. Решетка с диаметром отверстий 4 мм | C7. Труба мясорубки |
| C3. Решетка с диаметром отверстий 7 мм | C8. Лоток |
| C4. Решетка с диаметром отверстий 3 мм | C9. Толкатель |
| C5. Нож из нержавеющей стали | |

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.
2. Распакуйте комбайн и его комплектующие, уберите все транспортировочные фиксаторы, пакеты и скотч.
3. Помойте все части, кроме основания, в теплой воде с добавлением моющего средства (см. разд. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ).

Планетарный комбайн сочетает в себе функции нескольких приборов: миксера, мясорубки, блендера и овощерезки (шинковки). Для собственной безопасности и удобства при эксплуатации всегда используйте только ОДНУ, необходимую в данный момент функцию.

Перед началом установки отдельный элемент в комбайне выполните следующие действия:

1. Поставьте основание комбайна (1) на ровную, горизонтальную и устойчивую поверхность.
2. Для собственного удобства и безопасности при работе с комбайном, обеспечьте себе необходимое пространство.
3. Убедитесь, что параметры электрического тока в розетке, к которой подключается комбайн, соответствуют параметрам, указанным на заводском щитке, но не подключайте комбайн к электросети.
4. Убедитесь, что регулятор скорости комбайна (4) находится в положении „0“.
5. Если отверстие (9) и/или (10) не используется, обязательно следует установить в них соответствующие заглушки (12) и (11).

СБОРКА МИКСЕРА (А)

1. Нажмите кнопку блокировки поворотной головки (3) для автоматического смещения поворотной головки комбайна (2) в открытое положение. Нагруженная мясорубкой головка может потребовать открытия вручную.
2. Крышку чаши (А5) поместите в уплотнительное кольцо крышки чаши (7) таким образом, чтобы метка на крышке совпадала с надписью „ALIGN“ на кольце. Затем поверните чашу таким образом, чтобы метка на крышке совпадала с надписью „LOCK“ на кольце. Снятие крышки осуществляется путем возврата ее в такое положение, чтобы метка указывала на надпись „ALIGN“.
3. Для фиксации чаши (А4) поместите ее в фиксатор чаши миксера (6) таким образом, чтобы характерные утолщения у основания чаши заняли свои позиции в основании миксера, а затем слегка поверните чашу в направлении по часовой стрелке. Для того, чтобы снять чашу, поверните ее аккуратно в другую сторону и вытяните из основания. Прежде чем поставить чашу на комбайн рекомендуется поместить в нее ингредиенты для смешивания. Это позволит сохранить чистоту.
4. На валике привода насадок со штифтом (8) установите соответствующую насадку (А1), (А2) или (А3). Основание насадки установите на штифт, а затем поверните в направлении по часовой стрелке до характерного щелчка. Чтобы вынуть, нажмите на нее снова и поверните в направлении против часовой стрелки. Установка и снятие всех насадок выполняется аналогично.
5. Опустите поворотную головку комбайна (2) в рабочее положение. Защелка крышки издаст характерный щелчок.
6. Снятие чаши (А4), крышки чаши (А5) и насадок (А1)(А2)(А3) возможно только после отклонения поворотной головки (2) в открытое положение.

УСТАНОВКА БЛЕНДЕРА (В)

1. Установите крышку чаши (А5) и чаши (А4).
2. С поворотной головки комбайна (2) снимите заглушку фиксатора блендера (11).
3. Повернуть чашу блендера (В2) так, чтобы отверстие для прикручивания подставки находилось бы наверху. На стеклянную поверхность основания чаши поместите резиновый уплотнитель, после чего на уплотнитель поместите нож) таким способом, чтобы острия ножа находились внутри чаши. На уплотнитель и нож положите кольцо основания чаши, далее прикрутите его в направлении по часовой стрелке, обращая внимания на правильное совпадение резьбы.
4. В отверстия фиксатора блендера (10) поместите кольцо основания чаши (В1) вместе с чашей (В2) таким образом, чтобы выступы на кольце попали на свои места в фиксаторе, а затем поверните аккуратно чашу в направлении по часовой стрелке до момента полной фиксации.
5. Снятие кувшина блендера и кольца требует поворота в противоположную сторону, чем при установке.

УСТАНОВКА МЯСОРУБКИ (С)

1. Установите крышку чаши (А5) и чаши (А4).
2. С поворотной головки комбайна (2) снимите заглушку фиксатора для мясорубки (12).
3. Корпус мясорубки (С7) вставьте в отверстие для фиксации мясорубки/универсальной овощерезки (9) таким образом, чтобы элемент, через который подается мясо, был направлен вверх, но с отклонением от вертикали примерно на 30°, а затем поверните по вертикали так, чтобы сработал фиксатор. Защелка сработает, только если корпус будет надежно закреплен в фиксаторе.
4. Установите шнек (С6) в рабочей камере мясорубки (С7) таким образом, чтобы шестерня шнека находилась внутри.
5. На прямоугольном окончании шнека (С6) установите нож (С5) таким образом, чтобы основание ножа было обращено внутрь рабочей камеры мясорубки (С7), а лезвие ножа - наружу камеры.
6. На цилиндрическом окончании шнека поместите одну из решеток (С2)(С3)(С4) в зависимости от требуемого диаметра отверстия, а затем закрепите на трубе мясорубки стопорное кольцо (С1).
7. Поместите лоток (С8) на корпусе мясорубки и закрепите в нужном положении.
8. Снятие мясорубки производится в порядке, обратном очередности установки, однако для того, чтобы вынуть мясорубку (С7) из фиксатора (9), необходимо нажать на кнопку (13).

МИКСЕР (А) – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

1. Во время работы планетарного миксера его механизм вращается по сложной траектории: вокруг своей оси и одновременно по периметру чаши. Благодаря этому во время одного полного оборота движения насадки охватывают всю чашу, что позволяет сократить время работы и повысить эффективность. В связи с этим необходимо сократить время смешивания, указанное в большинстве рецептов.

2. Форма чаши и насадки разработаны таким образом, что во время работы миксера нет необходимости постоянного соскабливания находящихся на стенках чаши компонентов. В течение одного цикла смешивания достаточно один или два раза очистить стенки чаши. Перед выполнением этой операции необходимо отсоединить миксер от электросети! Во время работы миксер может нагреваться. При большой нагрузке и долгом цикле смешивания верхняя часть поворотной головки миксера может быть очень теплой. Это нормальное явление.
3. Каждая из входящих в комплектацию насадок была разработана и изготовлена для отдельных видов пищевых продуктов:
 - Насадка для замешивания многокомпонентных масс (A1) лучше всего подходит для смешивания легких и тяжелых масс, таких как: тесто, песочное тесто, мясной и рыбный фарш, масляные кремы и пудинги, сырные массы, пюре из картофеля и других овощей, основы для тортов, сыпучие ингредиенты теста.
 - Насадка-крюк (A2) предназначена прежде всего для замешивания дрожжевого теста для выпечки, а также для замешивания заварного теста и теста для хлеба, булок, бабки, блинов, пиццы, макарон, хвороста.
 - Насадка для легких масс (A3) предназначена для взбивания воздушных масс таких как: яйца, яичные белки, бисквитное тесто, взбитые сливки, безе, кремы, майонез.
4. Миксер имеет 6-уровневый регулятор скорости и функцию „SPEED“.

Предварительное смешивание (1)

Медленное предварительное смешивание, соединение и замешивание различных масс и сухих ингредиентов. На этой скорости можно добавлять муку и сухие ингредиенты для теста, а также жидкие ингредиенты к сухим. Не следует замешивать на этой скорости дрожжевое тесто.

Медленное смешивание (2)

Для медленного смешивания, перетирания. На данной скорости можно замешивать дрожжевое и песочное и тесто. Используется также на начальной стадии приготовления пюре из картофеля и других овощей, а также при добавлении жидкого жира или муки для теста.

Смешивание, взбивание (3)

Используется для приготовления песочного теста. На этой скорости в белки добавляется сахар при приготовлении безе. Это средняя скорость для смешивания массы, например, фарша, паштетов и теста для тортов.

Взбивание (4)

Для сравнительно быстрого взбивания, на начальной стадии приготовления майонеза, для смешивания ингредиентов пудинга. Применяется для получения легких воздушных масс.

Быстрое взбивание (5)

Для взбивания крема, яичных белков.

Очень быстрое взбивание (6)

Для взбивания яичных белков, целых яиц, сливок, применяется в заключительной фазе приготовления картофельного пюре.

Функция „SPEED“

Кратковременное увеличение оборотов до максимального уровня.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте ножи, металлические ложки или вилки и другие подобные элементы в чаше во время работы прибора.

ВНИМАНИЕ! Максимальное время работы миксера - 6 минут, минимальное время ожидания между двумя циклами составляет 20 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА (МИКСЕР)

1. Убедитесь, что миксер правильно собран, головка комбайна находится в рабочем положении, установлена необходимая насадка, а в чаше находятся необходимые ингредиенты, предназначенные для смешивания.
2. Убедитесь, что регулятор скорости работы (4) комбайна находится в положении „0“.

3. Подключите прибор к сети питания.
4. Регулятор скорости работы (4) установите в положение „1“, постепенно увеличивая скорость перемешивания, руководствуясь данными, приведенными в таблице.
5. Наблюдайте за смешиваемыми ингредиентами, в случае необходимости меняйте рабочую скорость комбайна.
6. При необходимости добавления ингредиентов это можно сделать через соответствующее отверстие в крышке чаши (A5), однако, на время этой операции необходимо выключить миксер.
7. После завершения процесса смешивания регулятор скорости смешивания установите в положение „0“, после чего отключите прибор от сети.
8. Снимите чашу, крышку чаши и насадку, вымойте их и высушите. (см. разд. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ).

BLENDER (B) – ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

1. Сваренные овощи и отвар должен остыть перед тем, как будут помещены в кувшин блендера. Сам процесс размельчения в блендере способствует повышению температуры вследствие внутреннего трения размельчаемых продуктов.
2. Чтобы избежать перегрузки или перегрева, переключите на более высокую скорость в момент, когда прибор начинает работать медленнее.
3. Блендер не используется для выполнения следующих действий:
 - терки картофеля
 - взбивания яиц или продуктов, заменяющих молочные продукты
 - размельчение сырого мяса
 - взбивания или смешивания тяжелого теста (блендер может сбить тесто в ком, что может привести к повреждению устройства)
 - выживание сока из фруктов и овощей.
4. Необходимо каждые несколько секунд проверять консистенцию размельчаемых компонентов.
5. Если двигатель остановится, необходимо немедленно прекратить размельчение или уменьшить количество ингредиентов в кувшине.
6. Для улучшения измельчения кубиков льда следует влить небольшое количество воды.
7. Нельзя вынимать кувшин из основания во время работы прибора.

ВНИМАНИЕ! Максимальное время работы прибора с блендером 2 минуты, минимальное время ожидания между двумя циклами составляет 20 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА (БЛЕНДЕР)

1. Убедитесь, что прибор правильно собран, головка комбайна находится в рабочем положении, а кувшин блендера пуст.
2. Убедитесь, что регулятор скорости работы (4) комбайна находится в положении „0“
3. Нарезьте продукты на более мелкие кусочки, чтобы их было легче измельчать. Ингредиенты помещайте в кувшин только при выключенном двигателе.

ВНИМАНИЕ! Не наполняйте выше отметки 1500 мл на кувшине блендера (B2).

4. Установите крышку кувшина (B3) с заглушкой (B4).
5. Подключите вилку кабеля питания к сетевой розетке.
6. Включите прибор с помощью переключателя скорости работы (4), выбрав одну из 6 скоростей размельчения. Для эффективности работы блендера рекомендуется использовать более высокие скорости „4” „5” „6”.
7. Во время размельчения придерживайте крышку устройства. Если нужно добавлять ингредиенты во время работы блендера, поднимите заглушку крышки, (B4), поместите новые ингредиенты в кувшин через отверстие, затем установите заглушку крышки (B4).
8. Если вы размельчаете кубики льда установите и придерживайте регулятор скорости работы (4) в положении „PULSE”.
9. После размельчения содержимого кувшина, выключите устройство, повернув регулятор скорости (4) в положение <<0>> и извлеките вилку кабеля питания из розетки.

ВНИМАНИЕ! Прежде чем вылить содержимое из кувшина, подождите, пока нож остановится!

10. Снимите кувшин блендера, вымойте его и высушите. (см. разд. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ).

МЯСОРУБКА (С) – ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

1. Не используйте мясорубку для измельчения косточек и орехов.
2. Не используйте мясорубку для измельчения продуктов с твердыми волокнами.
3. Чтобы избежать застопоривания мясорубки, не перегружайте ее работой под избыточной нагрузкой.
4. Если произойдет заклинивание из-за твердого материала внутри шнека или на ноже, мясорубку следует немедленно отключить и очистить.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА (МЯСОРУБКА)

1. Убедитесь, что комбайн правильно собран, головка комбайна находится в рабочем положении, а в камере измельчения (C7) установлена решетка с соответствующим диаметром отверстий.
2. Убедитесь, что регулятор скорости работы (4) комбайна находится в положении „0”.
3. Мясо нарежьте кусочками, чтобы облегчить его продвижение в рабочей камере.
4. Подключите комбайн к источнику тока, а затем включите мясорубку с помощью регулятора скорости (4). Для наиболее эффективного процесса измельчения мяса рекомендуется использовать скорости „3” и „4”.
5. Поместите мясо в отверстие рабочей камеры и подталкивайте толкателем (C9).
6. Если почувствуете, что мясорубка работает с заметным сопротивлением, то увеличьте скорость измельчения или/и нарежьте мясо на более мелкие кусочки.
7. Если мясорубка полностью заблокируется, то отключите питание комбайна от сети, раскрутите мясорубку и тщательно очистите ее элементы от волокон мяса, после чего сложите снова и продолжайте работу.
8. После завершения измельчения, выключите комбайн, повернув регулятор скорости (4) в положение „0”, и извлеките вилку кабеля питания из розетки.

9. Раскрутите мясорубку, вымойте все ее элементы и высушите. (см. разд. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ).

ВНИМАНИЕ! Максимальное время работы комбайна с мясорубкой - 6 минут, минимальное время ожидания между двумя циклами составляет 20 минут.

ЧИСТКА, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Убедитесь, что регулятор скорости (4) выключен (положение „0“).
2. Отсоедините комбайн от электрической сети.
3. Очистите корпус комбайна (1) и головку (2) с помощью влажной салфетки.
4. Элементы комбайна, которые имеют непосредственный контакт с пищевыми продуктами и заглушки (11) и (12) следует помыть в воде с добавлением моющего средства, а затем прополоскать и высушить.
5. В посудомоечных машинах можно мыть следующие аксессуары: заглушки (11)(12), насадки (A1)(A2)(A3), чашу (A4), крышку чаши (A5), все аксессуары блендера (B1)(B2)(B3)(B4), решетки мясорубки (C2)(C3)(C4), нож (C5), толкатель (C9). Мытье других аксессуаров в посудомоечной машине не допускается.

После завершения работы с комбайном рекомендуется немедленно очистить все насадки. Это позволит удалить все остатки продуктов, они не засохнут, благодаря чему мойка будет более эффективной и легкой, а также предотвратит размножение бактерий.

КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

1. Прежде чем взбивать продукты, которые хранятся в холодильнике, такие как сливочное масло или яйца, необходимо подождать, пока они не достигнут комнатной температуры. В связи с этим, необходимо вынуть такие продукты из холодильника заранее.
2. Чтобы избежать попадания скорлупы яиц или испорченных яиц в миксер, лучше всего выбить их раньше в отдельный контейнер, прежде чем добавлять остальные продукты.
3. Слишком длительное взбивание может отрицательно повлиять на конечный продукт. Необходимо следить за временем взбивания, указанным в рецепте. Если вы хотите добавить сухие ингредиенты, медленно перемешивая смешиваемую массу, необходимо это делать только до тех пор, пока масса не станет однородной, всегда используя низкую скорость смешивания.
4. Погодные условия. Сезонные изменения температуры влияют на температуру и текстуру продуктов в зависимости от территории, что влияет на требуемое время смешивания продуктов и конечный результат смешивания.
5. Всегда надо начинать смешивание с низкой скорости и постепенно увеличивать скорость до необходимой в данном рецепте.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики указаны на заводском щитке изделия.

Максимальный кратковременный режим работы:

МИКСЕР 6 мин.

БЛЕНДЕР 2 мин.



МЯСОРУБКА: 6 мин.

Уровень шумности работы: 85 dB

Длина сетевого шнура: 1,05 м

ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА

(использованное электрическое и электронное оснащение)



Польша Обозначение, размещаемое на товаре указывает, что продукт после истечения срока пригодности нельзя выкидывать с другими отходами домашнего хозяйства. Чтобы избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей, вследствие не контролируемого удаления отходов, использованное устройство следует доставить в точку приёма подержанной домашней техники или согласиться на её передачу дома. Для получения подробной информации на тему места и способа безопасного удаления электрических и электронных отходов пользователь должен связаться с точкой розничной продажи, или с местным Отделом охраны окружающей среды. Товар нельзя выкидывать вместе с другими коммунальными отходами.

SICHERHEITSHINWEISE

- ▶ Vor Gebrauch lesen Sie genau die Bedienungsanleitung.
- ▶ Besondere Vorsicht bei der Verwendung des Geräts ist geboten, wenn sich Kinder in der Nähe befinden!
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- ▶ Anwendung eines vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Geräteschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Elektronische Geräte sollten während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt sein.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch und vor der Reinigung immer aus der Steckdose.
- ▶ Defektes Gerät darf nicht benutzt werden, auch bei Beschädigung von Leitung oder Stecker – in diesem Fall muss das Gerät in einem autorisierten Service repariert werden.
- ▶ Zum Nachschieben nur den mitgelieferten Stempel benutzen.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- ▶ Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen abstellen.
- ▶ Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- ▶ Das Gerät nur im Haushalt verwenden.
- ▶ Vor Arbeitsbeginn zuerst immer überprüfen, ob alle Geräteteile sachgemäß angebracht worden sind.
- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt, sowie durch Kinder unter 8 Jahren verwendet zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihnen Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht weder reinigen, noch warten.
- ▶ Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und die Leitung an einem vor Kindern unter 8 Jahren geschützten Ort aufbewahren.
- ▶ Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.

- Das Gerät ist auf trockener, flacher und stabiler Fläche zu stellen.
- Den Stecker nie mit nassen Händen in die Steckdose stecken.
- Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.
- **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Gerätes spülen, die mit der Nahrung in Berührung kommen.
- Beim Übertragen des Gerätes ist das Gehäuse mit beiden Händen festzuhalten
- Vor dem Gebrauch stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung auf dem Typenschild der Netzversorgung entspricht.
- Während der Verwendung niemals mit den Fingern in bewegliche Teile greifen.
- Vor dem Arbeitsbeginn vergewissern Sie sich, ob in der Stabmischerkanne, der Mixerschüssel oder dem Fleischwolf sich keine harten Gegenstände befinden (z. B. Löffel, Kochlöffel). Die Betätigung des Geräts mit Gegenständen innen drin kann zu einer dauerhaften Beschädigung des Geräts oder zu Verletzungen führen.
- Schreiten Sie das maximale Fassungsvermögen, das auf dem Mixbehälter angezeigt ist, nicht.
- Nur mit trockenen Händen bedienen.
- Vor der Demontage warten Sie ab bis der Motor zum Stillstand kommt.
- Bei der Handhabung der Schneidklingen, insbesondere beim Herausnehmen und Waschen, ist mit besonderer Vorsicht vorzugehen.
- Vor der Reinigung der Schneebesen und des Knethakens sind sie zuerst vom Gerät abzunehmen.
- Während des Gerätetriebs kein Zubehör abbauen.
- Lassen Sie die heißen Zutaten abkühlen, bevor Sie sie im Mixer verarbeiten.
- Während der Reinigung ist beim Hantieren mit den Schneidklingen besonders vorsichtig vorzugehen.
- Bevor das Zubehör ausgetauscht oder in die Nähe während des Betriebs mobiler Teile gelangt wird, ist das Gerät auszuschalten.
- **ACHTUNG: Die Schneidklingen sind sehr scharf, vermeiden Sie Kontakt mit den Klingen beim Entleeren und bei der Reinigung des Geräts – hohe Verletzungsgefahr.**
- **ACHTUNG! Entfernen Sie den Deckel nicht während des Betriebes!**

MULTIKÜCHENMASCHINE – BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

1. Sockel
2. Motorkopf
3. Motorkopf-Sperrschalter
4. Stufenregler mit SPEED-Funktion
5. Saugfüße
6. Bodenplatte
7. Spritzschutz Anschlussring
8. Schlagwelle mit Bolzen (Mischer-Zubehörhörnabe)
9. Zubehörhörnabe (Anschlussring) Fleischwolf
10. Zubehörhörnabe Standmixer
11. Sicherheitsabdeckung Stabmixer
12. Sicherheitsabdeckung Fleischwolf
13. Zubehörknopf Fleischwolf

RÜHRER (A)

- A1. Flachrührer zum Mischen von Mehrkomponenten-Massen
- A2. Knethaken für Teigzubereitung
- A3. Mischer zum Schlagen von leichten Massen
- A4. Rührschüssel aus Edelstahl, Vol. 4,0 l
- A5. Spritzschutz mit Einfüllöffnung
- A6. Spaten

STANDMIXER (B)

- B1. Schraubverschluss mit Messerblock
- B2. Mixbehälter, Vol. 1500 ml
- B3. Deckel
- B4. Messbecher

FLEISCHWOLF (C)

- C1. Verschlussring Wendelgehäuse
- C2. Fleischmessersieb mit Maschenweite 4 mm
- C3. Fleischmessersieb mit Maschenweite 7 mm
- C4. Fleischmessersieb mit Maschenweite 3 mm
- C5. Messer aus nichtrostendem Stahl
- C6. Wendel
- C7. Wendelgehäuse
- C8. Fülltablett
- C9. Stopfer

Leuchtschalter.

VOR ERSTEM GEBRAUCH

1. Bitte lesen Sie die Informationen und Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig und gründlich durch, bevor Sie die Küchenmaschine stehen zum ersten Mal verwenden.
2. Multiküchenmaschine mit Zubehör auspacken, alle Transportsperren, Beutel und Klebänder entfernen.
3. Alle Teile mit Ausnahme des Planetenrührwerks mit warmem Wasser mit Waschmittel reinigen (siehe Kapitel REINIGUNG UND WARTUNG).

VORBEREITUNG FÜR DEN EINSATZ

Die Multiküchenmaschine verbindet die Funktion mehrerer Geräte: eines Mixers, Fleischwolfs, Standmixers. Rühr-, Zerkleinern- und Mixfunktion niemals gleichzeitig zusammen verwenden. Immer nur EINE Funktion zurzeit verwenden.

Vor der Montage ausgewählte Modul sind folgende Maßnahmen vorzunehmen:

1. Sockel (1) vor Gebrauch auf eine gerade und stabile horizontale und ebene Oberfläche stellen.
2. Für eigenen Komfort für genügend Freiraum um die Maschine herum sorgen.
3. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung auf dem Typenschild der Netzversorgung entspricht., die Maschine noch nicht an die Versorgung anschließen.
4. Prüfen, ob der Stufenregler (4) der Maschine auf „0“ eingestellt ist.
5. Werden die Zubehörnaben (Anschlussringe) (9) oder (10) gerade nicht benutzt, sind entsprechende Sicherheitsabdeckungen (12) und/oder (11) aufzusetzen.

MONTAGE DES RÜHRERS (A)

1. Um den Motorkopf (3) der Maschine in offene Position automatisch zu hoch zu fahren, drücken Sie bitte den Motorkopf-Sperrschalter. Mit dem Fleischwolf schwenkbarer Arm mit Motorkopf sollte manuell angehoben werden.
2. Spritzschutz (A5) am Schüssel-Anschlussring (7) anbringen, sodass die Markierung auf dem Deckel sich mit der Aufschrift „ALIGN“ auf der Zubehörnabe abdeckt. Anschließend Schüssel leicht drehen, sodass die Markierung auf dem Deckel sich mit der Aufschrift „LOCK“ auf der Zubehörnabe abdeckt. Die Demontage erfolgt durch umgekehrte Umdrehung, sodass die Markierung auf „ALIGN“ zeigt.
3. Setzen Sie die Rührschüssel (A4) auf die Bodenplatte (6), sodass die charakteristischen Aussparungen am Schüsselfuß in ihre Positionen im Maschinenständer passen, anschließend Schüssel im Uhrzeigersinn leicht drehen, sodass die Schüssel verriegelt. Zum Abnehmen der Schüssel, Schüssel in entgegengesetzte Richtung umdrehen und vom Sockel abnehmen. Die Schüssel ist vor der Montage auf dem Sockel mit Zutaten zu füllen. Das erlaubt Sauberkeit zu bewahren.
4. An der Schlagwelle mit Bolzen (8) den entsprechenden Mischer (A1), (A2) oder (A3) aufsetzen. Zubehörteil auf den Bolzen der Rührwelle aufsetzen, anschließend bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn umdrehen, bis das Teil verriegelt. Zum Abbauen des jeweiligen Zubehörteils, Zubehörteil erneut drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Die Montage und Demontage aller Zubehörteile erfolgt identisch.
5. Schwenkbaren Arm mit Motorkopf (2) in die Arbeitsposition absenken. Der Schnappverschluss am Deckel rastet mit einem charakteristischen Click ein.
6. Demontage der Schüssel (A4), des Schüssel-Spritzschutzdeckel (A5) und der Zubehörteile (Mischer) (A1)(A2)(A3) ist möglich erst nachdem das der schwenkbare Arm mit Motorkopf (2) in offene Position hochgefahren wurde.

MONTAGE DES STANDMIXERS (B)

1. Setzen Sie die Spritzschutz (A5) und Rührschüssel (A4).
2. Standmixer-Sicherheitsabdeckung (11) vom schwenkbaren Arm mit Motorkopf (2) abnehmen.
3. Drehen Sie den Mixerkrug (B2), sodass sich die Öffnung zum Anschrauben der Unterseite oben befindet. Bringen Sie auf der Glasoberfläche der Krugunterseite eine Gummidich-

tion an, dann platzieren Sie auf der Dichtung die Schneidklinge, sodass sich die Klinge innerhalb des Krugs befindet. Setzen Sie auf die Dichtung und Schneidklinge den Ring (B1) auf und ziehen ihn im Uhrzeigersinn fest. Achten Sie auf die richtige Anpassung des Gewindes.

4. Auf der Standmixer-Zubehörnabe (Antriebswelle des Mixantriebs) (10) den Schraubverschluss (B1) mit Mixbehälter (B2) aufsetzen, sodass die Noppen im Schraubverschluss in den Aussparungen in der Zubehörnabe festsitzen, anschließend Mixbehälter leicht im Uhrzeigersinn umdrehen bis er verriegelt.
5. Zum Abnehmen des Mixbehälters mit Ring muss die Umdrehung in entgegengesetzter Richtung erfolgen.

MONTAGE DES FLEISCHWOLFS (C)

1. Setzen Sie die Spritzschutz (A5) und Rührschüssel (A4).
2. Entnehmen Sie die Fleischwolf-Sicherheitsabdeckung (12) von der Zubehörnabe (Antriebswelle des Mixantriebs) (2).
3. Wendelgehäuse (C7) auf der Fleischwolf-/Schneidschüssel-Zubehörnabe (9) aufsetzen, sodass der Einfüllstutzen des Wendelgehäuse nach oben gerichtet ist, aber um ca. 30° von der Lotrechten abweicht, anschließend den Einfüllstutzen vertikal einstellen, sodass das Wendelgehäuse fest verriegelt. Der Schnappverschluss rastet nur dann ein, wenn das Wendelgehäuse in der Zubehörnabe korrekt eingesetzt worden ist.
4. Wendel (C6) im Wendelgehäuse (C7) einbauen, sodass das Schnecken-Zahnrad sich im Inneren der Kammer befindet.
5. Auf dem rechteckigen Wendel-Endstück (C6) das Messer (C5) aufsetzen, sodass der Messeransatz Richtung Wendelgehäuse (C7) und die Schneidklingen nach außen gerichtet sind.
6. Auf dem walzenförmigen Endstück der Wendel je nach gewünschtem Durchmesser einen der Fleischmessersiebe (C2)(C3)(C4) und anschließend den Verschlussring (C1) aufsetzen.
7. Fülltablett (C8) am Einfüllstutzen des Wendelgehäuse anbringen und in entsprechender Lage befestigen.
8. Der Fleischwolf wird in umgekehrter Reihenfolge abgebaut, zur Freigabe des Wendelgehäuse (C7) aus der Zubehörnabe (9) ist die Zubehörtaste (13) zu benutzen.

MIXER (A) – ALLGEMEINE BEMERKUNGEN UND ANWENDUNG

ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1. Während des Betriebs bewegt sich der Flachrührer in der fest stehenden Schüssel und dreht sich zugleich in die Gegenrichtung um seine eigene Achse. Während einer vollen Drehung arbeitet der Flachrührer um den ganzen Schüsselumfang herum und rührt die Zutaten sehr schnell und gründlich. Daher muss die Rührzeit bei den meisten Rezepten angepasst werden.
2. Schüssel und Flachrührer sind so konstruiert, dass sie ohne allzu häufiges Abkratzen ein gründliches Rühren gewährleisten. Während des Rührvorgangs ist es in der Regel ausreichend, die Schüssel ein oder zweimal auszukratzen. Die Küchenmaschine dazu stets ausschalten und von der Versorgung trennen! Die Küchenmaschine erwärmt sich während des Betriebs. Bei starker Belastung und längerer Rührzeit kann die Oberseite der Küchenmaschine sehr warm sein. Dies ist normal.
3. Jeder der Zubehöerteile dieser Maschine eignet sich für gewählte Lebensmittelgruppen:

- Flachrührer zum Mischen von Mehrkomponenten-Massen (A1) eignet sich am besten zum Rühren leichter und etwas schwerere Massen wie: Teig, spröder Teig, gemahlene Fleisch- und Fischmassen, Buttercremes, Käsemassen, Kartoffel- und Gemüsepüree, Kuchenböden, lose Teigzutaten.
- Der Knethaken (A2) eignet sich zum Teigkneten, insbesondere für Hefeteig-, Brot-, Brötchen-, Napfkuchen-, Plätzchen-, Pizza- Brandteig-, Nudelteig- und Raderkuchenzubereitung.
- Schneebesen (A3) dient zum Schlagen von gut durchlüfteten Massen wie: Eier, Eiweiß, Biskuitkuchen, Schlagsahne, Baiser, Cremes, Mayonnaise.

4. Der Rührer besitzt eine 6-stufige Geschwindigkeitsregelung und die „SPEED“-Funktion

Vorrühren (1)	<i>Langsames Vorrühren, Verbinden und Maischen aller Massen und trockener Teigzutaten. Bei diesem Geschwindigkeitsbereich Mehl und trockene Teigprodukte für Kuchen und flüssige Zutaten zu trockenen Zutaten hinzufügen. Bei dieser Geschwindigkeitseinstellung keine Hefeteige kneten.</i>
Langsames Rühren (2)	<i>Zum langsamen Rühren und Maischen. Bei dieser Geschwindigkeit können Hefeteige, spröde Teige und Reibteige gerührt werden. Auch in der ersten Zubereitungsphase von Kartoffeln und anderen Gemüsesorten für Püree und beim Hinzufügen flüssiger Fette oder Mehl zum Teig anwenden.</i>
Mixen, Schlagen (3)	<i>Zum Verrühren mittelschwerer Teige - wie spröder Teig. Bei dieser Geschwindigkeit wird zum Eiweiß für Baiser Zucker hinzugefügt. Dies ist die mittlere Rührgeschwindigkeit, die sich z.B. beim Rühren von Hackfleisch, Pasteten und Zubereitung von Rührkuchenteig eignet.</i>
Schlagen (4)	<i>Zum mäßig schnelle Schlagen, die Anfangsphase der Mayonnaise-Zubereitung, zum Verbinden von Puddingzutaten geeignet. Wird zum Verrühren luftiger leichter Massen verwendet.</i>
Schnelles Schlagen (5)	<i>Zum Schlagen von Creme und Eiweißschaum.</i>
Sehr schnelles Schlagen (6)	<i>Zum Schlagen von Eiweiß, ganzer Eier, Schlagsahne, wird in der Endphase der Püree-Zubereitung eingesetzt.</i>
„SPEED“-Funktion	<i>Vorläufige Geschwindigkeitsänderung auf Maximalstufe.</i>

ACHTUNG! Keine Messer, Metalllöffel oder Gabeln und andere solchen Elemente während des Betriebs in der Rührschüssel bleiben lassen.

ACHTUNG! Der Rührer ist für einen Dauerbetrieb von maximal 6 Minuten ausgelegt, Stillzeit zwischen zwei Mixzyklen beträgt 20 Minuten.

ANWENDUNG DES GERÄTES (RÜHRER)

1. Sichergehen, dass das Gerät sachgemäß zusammengebaut ist, der schwenkbare Arm mit Motorkopf in Arbeitsposition eingestellt und der entsprechende Mischer angebracht ist, in der Rührschüssel sich entsprechende, zum Rühren geeignete Zutaten befinden.
2. Prüfen, ob der Stufenregler (4) der Maschine auf „0“ eingestellt ist.
3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
4. Stufenregler (4) auf „1“ einstellen, Rührgeschwindigkeit stufenweise gemäß Angaben in der Tabelle steigern.
5. Die gerührten Zutaten beobachten, falls notwendig Geschwindigkeit nachstellen.
6. Falls mehr Zutaten hinzugefügt werden müssen, sind sie durch die entsprechende Einfüllöffnung im Rührschüsseldeckel (A5) zu dosieren. Zu diesem Zweck ist die Maschine vorerst auszuschalten.
7. Nach beendetem Rühren Stufenregler zurück auf „0“ stellen, Gerät von der Versorgung trennen.

8. Rührschüssel, Schutzdeckel und Mischer abbauen, reinigen und trocknen lassen (Siehe Kapitel REINIGUNG UND WARTUNG).

STANDMIXER (B) – ALLGEMEINE BEMERKUNGEN UND ANWENDUNG

ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1. Gekochtes Gemüse und Brühe dürfen erst nach dem Abkühlen in den Mixbehälter gegossen werden. Beim Mixen wird im Wege der im Inneren des Gerätes vorgehenden Reibung gemixer Produkte der Temperaturanstieg begünstigt.
2. Um Überlastung und Überhitzung zu vermeiden, schalten Sie in die höhere Geschwindigkeit dann, wenn das Gerät langsamer zu arbeiten beginnt.
3. Der Standmixer darf nicht zu folgenden Zwecken benutzt werden:
 - Reiben von Kartoffeln
 - Schlagen von Eiern und anderen Produkten, die Milchprodukte ersetzen
 - Mahlen von Rohfleisch
 - Schlagen oder Mischen von schweren Teigen (der Teig kann eine Kugel formen, was zur Beschädigung des Gerätes führen kann)
 - Abgießen von Saft aus Obst und Gemüse.
4. Unterbrechen Sie die Arbeit je ein paar Sekunden und kontrollieren Sie die Konsistenz der gemischten Zutaten.
5. Wenn der Motor anhält, ist das Mixen sofort zu unterbrechen, eventuell ist die Menge der Zutaten zu verkleinern.
6. Um das Zerkleinern von Eiswürfeln zu verbessern, gießen Sie ein bisschen Wasser dazu.
7. Der Mixbehälter ist während des Betriebs nicht vom Sockel abzunehmen.

ACHTUNG! Der Standmixer ist für einen Dauerbetrieb von maximal 2 Minuten ausgelegt, Stillzeit zwischen zwei Mixzyklen beträgt 20 Minuten.

ANWENDUNG DES GERÄTES (STANDMIXER)

1. Stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät sachgemäß zusammgebaut ist, dass der schwenkbare Arm mit Motorkopf sich in Arbeitsposition befindet und der Mixbehälter leer ist.
2. Prüfen, ob der Stufenregler (4) der Maschine auf „0“ eingestellt ist.
3. Schneiden Sie die Produkte in kleinere Stücke, um das Zerkleinern zu erleichtern. Stecken Sie die Zutaten nur im ausgeschalteten Zustand in den Mixbehälter.

ACHTUNG! Die Füllmenge von 1500 ml auf dem Mixbehälter (B2) nicht überschreiten.

4. Deckel (B3) mit Messbecher (B4) auf den Mixbehälter aufsetzen.
5. Stecken Sie den Stecker der Versorgungsleitung in die Steckdose.
6. Schalten Sie das Gerät mithilfe des Stufenreglers (4) ein und wählen Sie eine der 6 Geschwindigkeiten. Für effizienten Betrieb des Gerätes werden höhere Geschwindigkeiten „4“ „5“ „6“ empfohlen.
7. Halten Sie beim Mixen den Deckel des Gerätes fest. Falls Sie während der Arbeit des Standmixers Zutaten hinzufügen möchten, heben Sie den Messbecher (B4) an, fügen Sie neue Zutaten hinzu und setzen den Messbecher (B4) wieder auf.
8. Beim Zerkleinern von Eiswürfeln stellen Sie den Stufenregler (4) auf „PULSE“ und halten ihn in dieser Position gedrückt.
9. Nach dem Zerkleinern schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Stufenregler (4) in die Position <<0>> drehen und ziehen Sie den Stecker der Versorgungsleitung aus der Steckdose.

ACHTUNG! Bevor Sie den Inhalt des Mixbehälters ausgießen, warten Sie bis die Klingen zum Stillstand gekommen sind!

10. Mixbehälter abbauen, reinigen und trocknen lassen. (Siehe Kapitel REINIGUNG UND WARTUNG).

FLEISCHWOLF (C) – ALLGEMEINE BEMERKUNGEN UND ANWENDUNG

ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1. Gerät nicht zum Zerkleinern von Knochen und Nüssen verwenden.
2. Gerät nicht zum Mahlen von Produkten mit hartem Gewebe verwenden.
3. Damit das Gerät nicht klemmt, sollte es nicht übermäßig beansprucht werden.
4. Sollte hartes Material in einem der Schneideinsätze oder in der Schneidklinge klemmen bleiben, das Gerät sofort ausschalten und säubern.

ANWENDUNG (FLEISCHWOLF)

1. Sichergehen, dass das Gerät sachgemäß zusammengebaut ist, der schwenkbare Arm mit Motorkopf in Arbeitsposition eingestellt und im Wendelgehäuse (C7) sich ein Fleischmehrsieb mit entsprechender Maschenweite befindet.
2. Prüfen, ob der Stufenregler (4) der Maschine auf „0“ eingestellt ist.
3. Fleisch in Stückchen schneiden, sodass sie in den Einfüllstutzen passen.
4. Maschine an die Versorgung anschließen und mit Stufenregler (4) einschalten. Für noch mehr Effizienz beim Fleischhacken sollte die Maschine auf Stufe „3“ und „4“ betrieben werden.
5. Fleisch in der Einfüllöffnung im Stutzen platzieren und mit Stopfer (C9) einschieben.
6. Wenn Sie fühlen, dass die Maschine mit spürbarem Widerstand arbeitet, ist die Geschwindigkeit zu steigern und/oder das Fleisch in kleinere Stücke zu schneiden.
7. Blockiert sich die Maschine vollständig, ist sie von der Versorgung zu trennen, die Baugruppen abzubauen und alle Fleischreste zu entfernen, anschließend ist die Maschine wieder zusammenzubauen und die Arbeit fortzusetzen.
8. Nach dem Hacken schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Stufenregler (4) in die Position „0“ drehen und ziehen Sie den Stecker der Versorgungsleitung aus der Steckdose.
9. Fleischwolf auseinanderbauen, reinigen und trocknen lassen. (Siehe Kapitel REINIGUNG UND WARTUNG).

ACHTUNG! Der Fleischwolf ist für einen Dauerbetrieb von maximal 6 Minuten ausgelegt, Stillzeit zwischen zwei Mixzyklen beträgt 20 Minuten.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Sichergehen, dass der Stufenregler (4) eingeschaltet ist (Pos. „0“).
2. Gerät von der Versorgung trennen.
3. Gehäuse (1) und schwenkbaren Arm mit Motorkopf (2) mit einem feuchten Lappen reinigen.
4. Die lebensmittelechten Teile und Schutzdeckel (11) (12) mit Wasser und Waschmittel reinigen, anschließend spülen und trocknen lassen.

5. Spülmaschinengeeignet sind: Schutzdeckel (11) (12), Mischer (A1)(A2)(A3), Rührschüssel (A4), Spritzschutz (A5), ganzes Standmixerzubehör (B1)(B2)(B3)(B4), alle Fleischmessersiebe (C2)(C3)(C4), Messer (C5), Stopfer (C9). Sonstige Teile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Das Zubehör ist sofort nach Abschluss des Gerätetriebs zu reinigen. So können alle Rückstände entfernt und die Absetzung von Trockenresten vermieden werden. Dadurch wird die Reinigung effektiver und einfacher und das Risiko von Bakterienentwicklung vermindert.

KULINARISCHE HINWEISE

1. Zutaten, die im Kühlschrank aufbewahrt werden, wie Butter oder Eier, sollten vor dem Rühren die Zimmertemperatur erreichen. Im Zusammenhang damit sind sie entsprechend früh aus dem Kühlschrank herauszustellen.
2. Damit ausgeschlossen wird, dass in den Rührer Eierschalen oder keine frischen Eier gelangen, sind sie in eine separate Schüssel zu schlagen und erst dann zu den übrigen Produkten hinzu zu fügen.
3. Zu langes Schlagen kann negative Auswirkung auf das Endprodukt haben. Die im Rezept genannte Rührzeit beachten. Wenn trockene Zutaten eingerührt werden sollen, wobei die gerührte Masse langsam umgelegt wird, ist das ausschließlich bis zum Zeitpunkt zu machen, wenn die Masse einheitlich wird, dabei ist stets bei niedriger Rührgeschwindigkeit vorzugehen.
4. Witterung. Saisonbedingte Temperaturänderungen wirken sich je nach Gebiet auf die Temperatur und Textur aus, was die erforderliche Rührzeit und das Endergebnis beeinflusst.
5. Das Rühren sollte mit geringer Geschwindigkeit begonnen werden, die stufenweise bis zur im Rezept erforderlichen Geschwindigkeit gesteigert wird.

TECHNISCHE DATEN

Technische Parameter des Gerätes sind dem Typenschild zu entnehmen.



KBmax:

RÜHRER: 6 min

STANDMIXER: 2 min

FLEISCHWOLF: 6 min

L_{WA}: 85 dB

Länge des Netzkabels: 1,05 m

ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte)

Polen



Die Bezeichnung am Gerät bedeutet: Elektro- und Elektronik-Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Schonen Sie unsere Umwelt und menschliche Gesundheit und nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab oder melden Sie ihre Entsorgung von zu Hause. Informationen, wo und wie die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Verkaufsstelle oder über die lokale Umweltschutzbehörde. Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.