

medion

Instrukcja obsługi

Zawiadomienie o wykorzystaniu

Instrukcja obsługi

Manual de instrucciones

Istruzioni per l'uso

Instrukcja obsługi



Cyfrowy robot kuchenny Robot

de cuisine numérique Cyfrowa

maszyna do keukenmachine

Robot de cocina cyfrowy

Planetaria cyfrowy

Cyfrowy mikser stojący

MEDION MD 18420

Spis treści

1. Informacje o niniejszej instrukcji	3
1.1. Legenda symboli	3
2. Przeznaczenie	3
3. Instrukcje bezpieczeństwa	4
4. Zakres dostawy	6
5. Przegląd urządzenia	6
6. Przed pierwszym użyciem	7
6.1. Wkładanie i wymiana narzędzi mieszających	7
6.2. Obszary zastosowań	7
6.3. Montaż misy do lodów i narzędzia do mieszania	8
7. Używanie robota kuchennego	9
7.1. Ustawianie czasu/prędkości pracy	10
8. Porady praktyczne	10
8.1. Mieszanie i wyrabianie ciasta	10
8.2. Ubijanie jajek	10
8.3. Śmietana do ubijania	10
8.4 Mieszanie koktajli, shake'ów i innych płynów.....	10
9. Robienie lodów	10
10. Propozycje przepisów na lody	11
11. Czyszczenie	12
12. Rozwiązywanie problemów	12
13. Przechowywanie/transport	13
14. Utylizacja	13
15. Części zamienne	14
16. Dane techniczne	14
17. Informacje o zgodności z normami UE	14
18. Informacje o usłudze	15
19. Dane kontaktowe	15

1. Informacje o niniejszej instrukcji



Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że będzie on dla Państwa przyjemnością.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa oraz całą instrukcję obsługi. Należy przestrzegać ostrzeżeń umieszczonych na urządzeniu i w instrukcji obsługi.

Zawsze przechowuj tę instrukcję w łatwo dostępnym miejscu. W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia, pamiętaj o dołączeniu również tej instrukcji, ponieważ stanowi ona integralną część produktu.

1.1. Legenda symboli

Jeżeli fragment tekstu oznaczony jest jednym z poniższych symboli ostrzegawczych, oznacza to, że opisane w tekście niebezpieczeństwo należy omijać, aby zapobiec opisanym w nim możliwym konsekwencjom.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie przed bezpośrednim zagrożeniem życia!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed możliwym zagrożeniem życia i/ lub poważnymi, nieodwracalnymi obrażeniami!



OSTROŻNOŚĆ!

Ostrzeżenie przed możliwymi obrażeniami o nasileniu umiarkowanym i/lub lekkim!



OSTROŻNOŚĆ!

Niebezpieczeństwo zmiążdżenia wskutek kontaktu z ruchomymi częściami.



UWAGA!

Postępuj zgodnie z instrukcją, aby uniknąć uszkodzenia mienia!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem porażenia prądem elektrycznym!



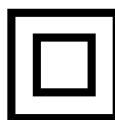
Instrukcja montażu i obsługi



Należy przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi!



Symbol prądu przemiennego



Klasa ochrony II



Symbol stosowany w UE do oznaczania materiałów mających kontakt z żywnością, takich jak opakowania lub powierzchnie urządzeń.

2. Przeznaczenie używać

Urządzenie przeznaczone jest do przetwarzania żywności w typowych domowych ilościach: wyrabiania lub mieszania takich produktów jak ciasto, kremy, śmietana bita lub białka jaj, a także do produkcji lodów.

Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach domowych, takich jak:

- W kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych obiektach komercyjnych;
- w nieruchomościach rolnych;
- przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;
- w pensjonatach.

W przypadku stosowania w obiektach komercyjnych należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Należy pamiętać, że odpowiedzialność zostaje wyłączona w przypadku niewłaściwego użycia:

- Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody i nie stosuj żadnych dodatkowych urządzeń, które nie zostały przez nas zatwierdzone lub dostarczone.
- Należy używać wyłącznie części zamiennych i akcesoriów dostarczonych lub zatwierdzonych przez nas.
- Należy przestrzegać wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji, a zwłaszcza instrukcji bezpieczeństwa. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i może skutkować obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia.

3. Instrukcje bezpieczeństwa

- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci.
 - Trzymaj urządzenie i akcesoria poza zasięgiem dzieci.
 - Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
 - Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Użytkownik nie może wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia przez dzieci.
- Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń, jakie mogą wystąpić podczas korzystania z urządzeń elektrycznych. Zachowaj szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia w pobliżu dzieci.
- Urządzenie musi być zawsze odłączane od sieci, gdy nie jest używane, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem.

Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym w przypadku kontaktu z częściami pod napięciem.

- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka. Napięcie sieciowe musi być zgodne ze specyfikacją techniczną urządzenia.
- W przypadku konieczności szybkiego odłączenia urządzenia, gniazdko musi być łatwo dostępne.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu należy sprawdzić, czy urządzenie i przewód zasilający nie są uszkodzone.

- Nie należy używać urządzenia, jeśli na urządzeniu lub kablu zasilającym widoczne są jakiegokolwiek uszkodzenia.
- Jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenia powstałe podczas transportu, skontaktuj się natychmiast z serwisem (patrz „18. Informacje serwisowe” na stronie 15).
- W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie dokonywać żadnych zmian w urządzeniu ani podejmować prób samodzielnego otwierania i/lub naprawy jakiegokolwiek jego części.
- Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, dział obsługi klienta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi częściami urządzenia lub innymi źródłami ciepła.
- Nigdy nie otwieraj obudowy.
- Przewód zasilający nie powinien być zagięty ani owinięty wokół urządzenia. Przed użyciem należy całkowicie rozwinąć przewód. Nie zaginać ani nie zgniatać przewodu zasilającego.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nie wystawiaj urządzenia na działanie ekstremalnych warunków. Unikaj:
 - Wysoka wilgotność lub mokrość,
 - ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury,
 - bezpośrednio światło słoneczne,
 - otwartego ognia.

Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach, trzymać pod bieżącą wodą ani używać w wilgotnych pomieszczeniach, gdyż może to spowodować porażenie prądem.

- Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego,
 - podczas czyszczenia i konserwacji urządzenia,
 - podczas montażu i demontażu urządzenia,
 - jeśli urządzenie stało się wilgotne lub mokre,
 - jeśli nie korzystasz już z urządzenia,

- w przypadku braku nadzoru,
- podczas burzy.
- Unikaj kontaktu z wodą lub innymi płynami. Trzymaj urządzenie, przewód zasilający i wtyczkę z dala od zlewów, umywalek i podobnych urządzeń.

- Nie należy stawiać na urządzeniu ani w jego pobliżu żadnych przedmiotów wypełnionych płynami, np. wazonów lub napojów.
- Nigdy nie dotykaj urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękami.
- Używaj urządzenia tylko wewnątrz pomieszczeń.
- Przełączanie produktu między częstotliwością 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt automatycznie dostosowuje się do częstotliwości 50 i 60 Hz.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń!

Dotykanie ruchomych części i/lub niewłaściwe używanie urządzenia może spowodować obrażenia.

- Unikaj dotykania ruchomych części.
- Dopiero gdy mikser całkowicie się zatrzyma, usuń szpatułką resztki ciasta przyklejone do brzegów miski miksującej.
- Podczas pracy urządzenia należy trzymać włosy, odzież, ręce, sztucce, drewniane łyżki itp. z dala od urządzenia, aby zapobiec obrażeniom ciała lub uszkodzeniu mienia.
- Przed czyszczeniem zawsze zdejmuj akcesoria z ramienia obrotowego.
- Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub dodatkowych części, które poruszają się podczas pracy, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci.
- Zachowaj ostrożność podczas opróżniania miski i jej czyszczenia.
- Używaj urządzenia wyłącznie w stanie całkowicie zmontowanym, odpowiednim do danego zastosowania.



OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko poparzenia!

Istnieje ryzyko oparzenia w przypadku stosowania żywności o temperaturze wyższej niż 60°C.

- Nie wkładaj gorącej żywności do urządzenia.



OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń na skutek nieostrożnego użytkowania.

- Upewnij się, że przewód zasilający nie będzie stanowił zagrożenia potknięcia – nie używaj przedłużaczy.
- Ustaw urządzenie na stabilnej i równej powierzchni.
- Nie należy umieszczać urządzenia na krawędzi stołu, gdyż może się przewrócić i spaść.



UWAGA!

Możliwe szkody materialne!

Urządzenie może ulec uszkodzeniu w przypadku niewłaściwego użytkowania.

- Nie używaj robota kuchennego bez jedzenia.
- Aby uniknąć przegrzania silnika, nie należy używać urządzenia z maksymalną mocą dłużej niż 4 minuty bez przerwy. Po upływie tego czasu należy odczekać około 10 minut, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej, zanim zostanie ponownie użyte.
- Nie miksuj w urządzeniu ciasta, które jest zbyt twarde.
- Do czyszczenia akcesoriów i obudowy nie należy używać ostrych lub ściernych środków czyszczących ani naczyń, gdyż mogą one uszkodzić powierzchnie.
- Osłona przed zachlapaniem nie jest odporna na ciepło. Nie ustawiaj temperatury zmywarki powyżej 50°C.

5. Przegląd urządzenia

Nie wystawiaj miski z lodami na działanie światła. Nie wystawiać na działanie ognia ani innych źródeł ciepła. Nigdy nie stawiać miski na lody na rozgrzanej płycie kuchennej ani nie myć jej w zmywarce. Uszkodzona miska na lody może spowodować pożar, porażenie prądem, uszkodzenie jednostki głównej i awarię chłodzenia.

4. Zakres dostawy



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

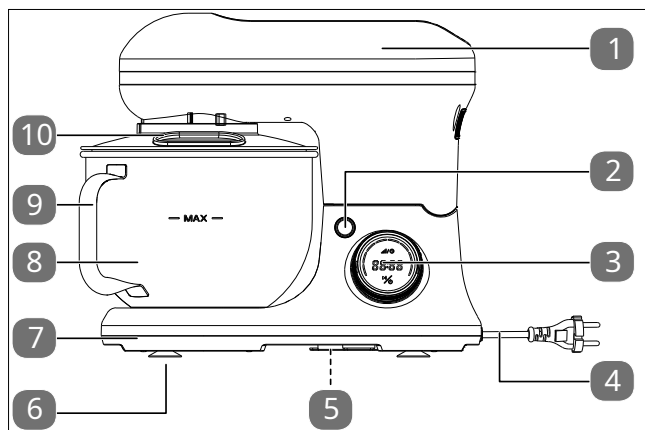
Istnieje ryzyko uduszenia w wyniku połknięcia lub wdychania małych części lub folii.

- Przechowuj wszystkie materiały opakowaniowe poza zasięgiem dzieci.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałem opakowaniowym.

- Wyjmij produkt z opakowania i usuń wszystkie elementy opakowaniowe.
- Sprawdź, czy przesyłka jest kompletna i nienaruszona. Jeśli przesyłka okaże się niekompletna lub uszkodzona, poinformuj nas o tym w ciągu 14 dni od daty zakupu.

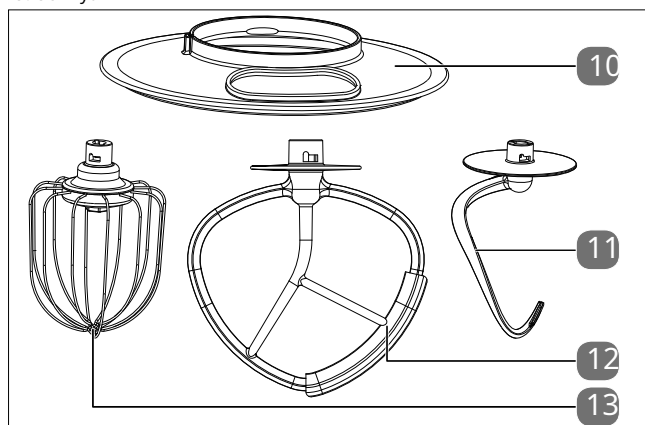
W pakiecie, który kupiłeś otrzymałeś:

- Robot kuchenny
- Mieszadło płaskie
- Hak do ciasta
- Trzepaczka
- Osłona przeciwbryzgowa z otworem do napełniania
- Miska na lód z akcesoriami
- Szybki przewodnik startowy



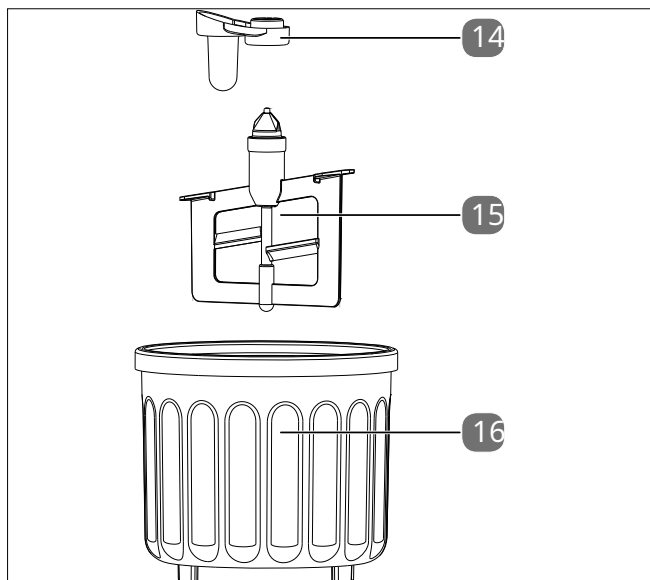
Rys. 1 – Widok ogólny z miską miksującą

1. Ramię obrotowe
2. Zwolnij przycisk ramienia obrotowego
3. Sterowanie prędkością (obrotów)/panel sterowania/ wyświetlacz (patrz rys. 4)
4. Kabel zasilający z wtyczką
5. Organizacja kabli (nie pokazano, na dole)
6. Przyssawki
7. Podstawa urządzenia
8. Miska do mieszania
9. Uchwyt



Rys. 2 – Narzędzia do mieszania

10. Osłona przeciwbryzgowa
11. Hak do ciasta
12. Mieszadło płaskie
13. Trzepaczka

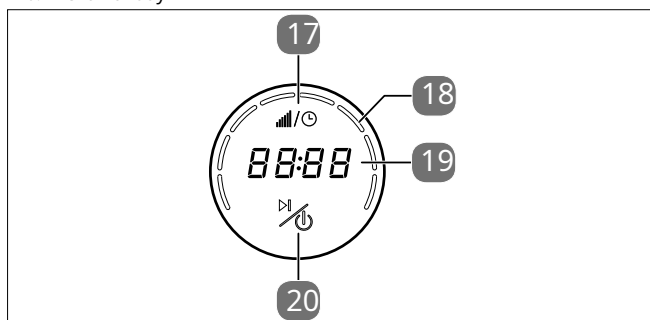


Rys. 3 – Miska na lody z akcesoriami

14. Element łączący

15. Narzędzie do mieszania

16. Miska na lody



Rys. 4 – Panel sterowania/wyświetlacza

17. Timer: automatyczne wyłączenie/ustawianie prędkości

18. Prędkość wyświetlania na pasku

19. Wyświetlacz czasu mieszania, wyświetlacz kodu błędu

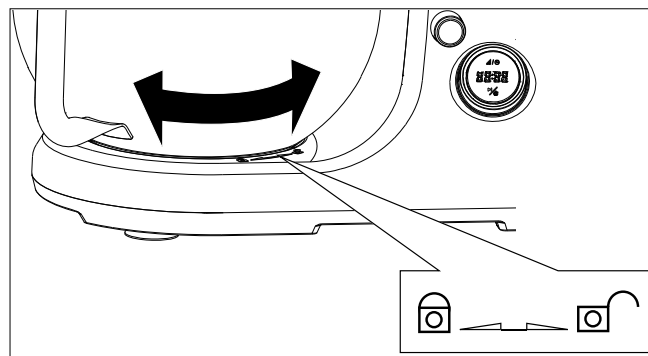
20. Włącz/wyłącz urządzenie, rozpocznij/wstrzymaj proces mieszania

6. Przed pierwszym użyciem

-Przed pierwszym użyciem dokładnie opłucz akcesoria (miskę miksującą, osłonę przeciwbryzgową, hak do ciasta, mieszadło płaskie, trzepaczkę i miskę do lodów z końcówką miksującą) ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Po umyciu dokładnie osusz akcesoria przed włączeniem urządzenia.

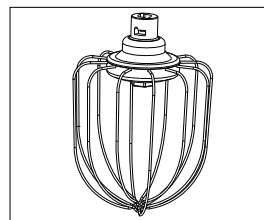
6.1. Wkładanie i wymiana narzędzi mieszających

- Naciśnij przycisk zwalniający, aby podnieść ramię obrotowe. Upewnij się, że ramię obrotowe zatrzasnęło się w górnej pozycji.
- Umieść miskę miksującą na uchwycie znajdującym się na podstawie urządzenia.
- Obróć miskę miksującą do oporu w kierunku wskazanym strzałką (zgodnie z ruchem wskazówek zegara), aż zatrzaśnie się na swoim miejscu (patrz rys. 5).



Rys. 5 – Wkładanie i blokowanie miski miksującej

6.2. Obszary zastosowań

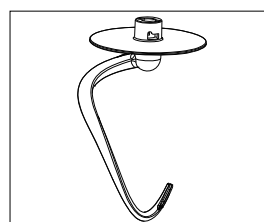


śmigac

Użyj trzepaczki, aby uzyskać puszystą masę:

- Jajka
- Ubite białka jaj
- Bita śmietana
- Budyń
- Lukier do ciasta
- trochę ciast i słodyczy...

Zalecana prędkość: 6 do 8, w zależności od wagi ciasta/ mieszanki żywnościowej

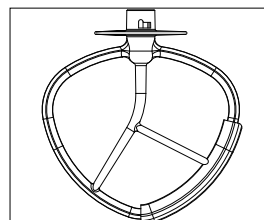


hak do ciasta

Za pomocą haka do ciasta wymieszaj i zagnieć ciasto drożdżowe:

- Chleby
- Bułka
- Klacze
- Ciasto kruche
- kilka ciast...

Zalecana prędkość: 1 do 3 w zależności od wagi ciasta/ mieszanki żywnościowej



Mieszadło płaskie

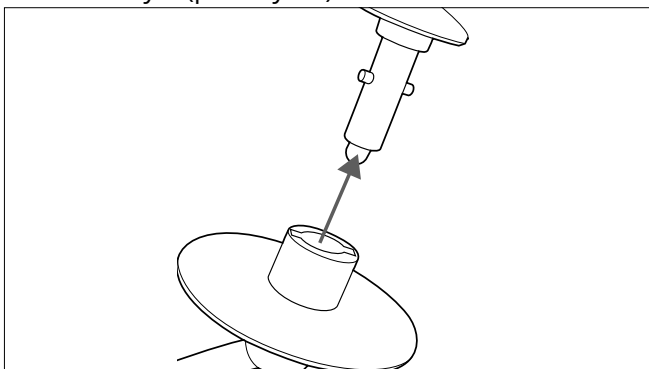
Użyj płaskiego miksera do ciast normalnych i ciężkich oraz mieszanek spożywczych:

- Ciasto
- Ciasto na naleśniki
- Słodycze
- Pliki cookie
- Ciastka ...

Zalecana prędkość: od 3 do 5, w zależności od wagi ciasta/ mieszanki żywnościowej

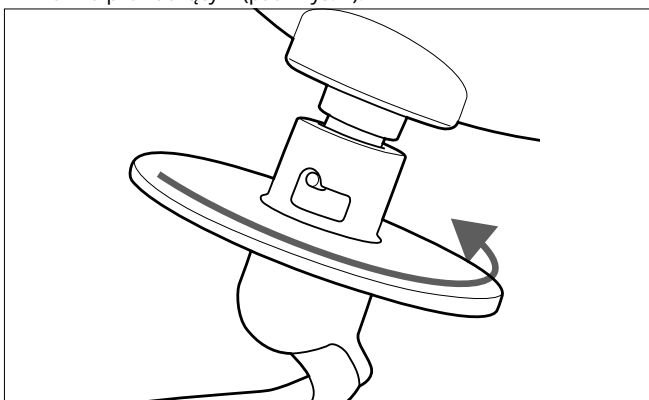
-Założ osłonę przeciwbryzgową na ramię obrotowe, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Zapobiegnie to kontaktowi wału napędowego z ciastem.

- Zamontuj narzędzie mieszające w robocie kuchennym, jak pokazano:
- Włóż mieszadło od dołu do uchwytu w ramieniu obrotowym (patrz rys. 6).



Rys. 6 – Nasuń narzędzie mieszające na uchwyt

- Przesuń narzędzie mieszające do góry i obróć je zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na miejscu. Narzędzie mieszające można włożyć i prawidłowo obrócić tylko wtedy, gdy występ prowadzący znajduje się w odpowiednim rowku prowadzącym (patrz rys. 7).



Rys. 7 – Zabezpieczanie narzędzia mieszającego

- Naciśnij przycisk zwalniający i złóż ramię obrotowe do pozycji roboczej.

6.3. Zamontuj miskę do lodów i narzędzie do mieszania

OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko odniesienia obrażeń w wyniku odmrożeń!

Mokre lub wilgotne dłonie mogą zamrznąć.

- Nigdy nie dotykaj miski z zamrożonymi lodami mokrymi lub wilgotnymi rękami.

- W razie konieczności należy używać rękawic kuchennych.



Do wstępnego schłodzenia miski z lodami potrzebna jest zamrażarka lub zamrażarka skrzyniowa (***/-18 °C), w której miskę z lodami o wymiarach 180 x 158 mm można przechowywać w pozycji pionowej.

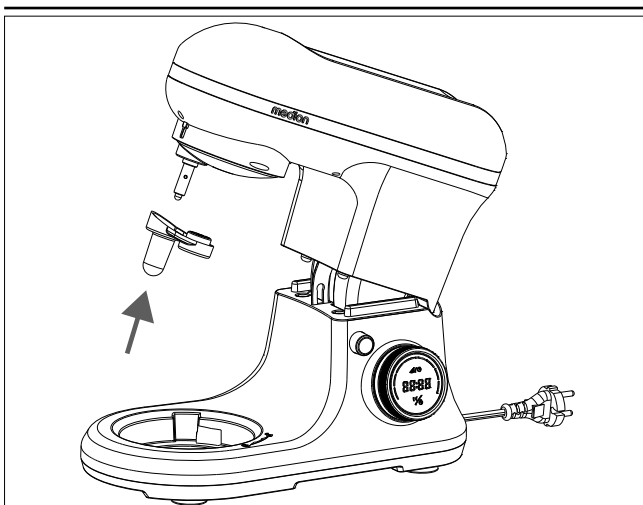
- Przed zamrożeniem należy oczyścić i osuszyć miskę z lodem.
- Umieść miskę z lodami w woreczku do mrożenia i zamknij go, aby zapobiec gromadzeniu się lodu.

- Umieść owiniętą miskę na lody pionowo i wypoziomuj w zamrażarce. Nie przechowuj miski do góry dnem ani przechylonej. Nie wkładaj narzędzia do mieszania do zamrażarki. Zamroź miskę na lody w temperaturze poniżej -18°C na około 20 godzin. Jeśli temperatura w zamrażarce jest wyższa, proces chłodzenia może potrwać do 24 godzin.



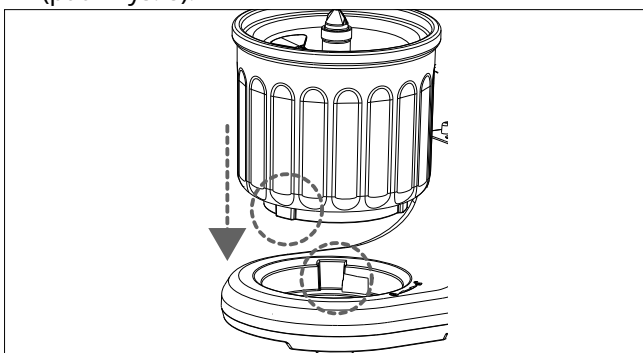
- Upewnij się, że miseczka z lodami jest całkowicie zamrożona, gdy wyjmiesz ją z zamrażarki.

- Delikatnie potrząśnij miską z lodami. Dwucienna misa na lód zawiera płyn chłodzący. Jeśli nie słyhać przepływu płynu, misa na lód jest wystarczająco schłodzona.



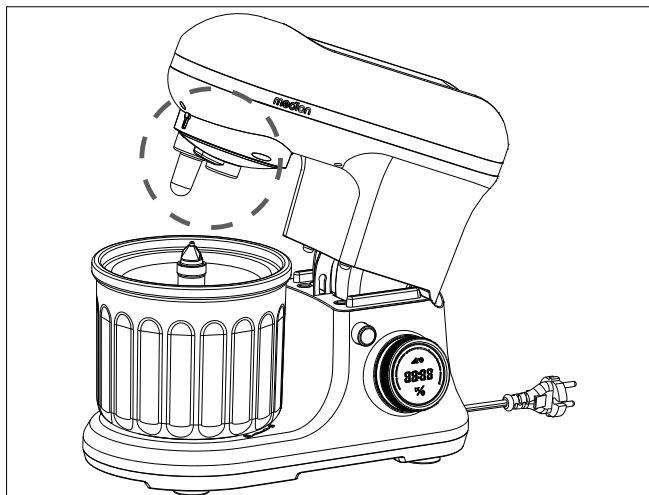
Rys. 8 – Podłączanie złącza

- Naciśnij przycisk zwalniający i złóż ramię obrotowe do góry.
- Umieść złącze w uchwycie na ramieniu obrotowym (patrz rys. 8).



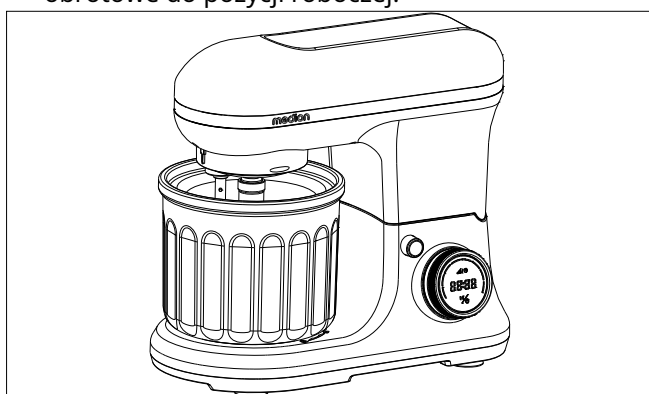
Rys. 9 – Wyrównaj i umieść miskę z lodem

- Przygotuj wcześniej mieszankę lodową (do 700 ml).
- Umieść narzędzie do mieszania w misce na lody. Wlej mieszankę lodów do miski.
- Dopasuj trzy zatrzaśki blokujące na spodzie pojemnika na lód i trzy wgłębienia w podstawie tak, aby pasowały do siebie, gdy umieścisz pojemnik na lodzie na górze.



Rys. 10 – Włożony łącznik

- Naciśnij przycisk zwalniający i złóż ramię obrotowe do pozycji roboczej.



Rys. 11 – Zmontowana misa na lód

Urządzenie jest gotowe do produkcji lodów.



WSKAZÓWKA

Użyj jako pojemnika na kostki lodu

Kostki lodu można przechowywać w misce przez 1–2 godziny w temperaturze pokojowej (poniżej 26°C) bez ryzyka ich roztopienia.

Użyj jako chłodziarki do wina


W misce z lodem można przechowywać napoje w temperaturze pokojowej (poniżej 26°C) przez 1-2 godziny, nie dopuszczając do wzrostu temperatury w pojemniku powyżej 0°C.

7. Użyj robota kuchennego

Robot kuchenny przygotowujemy zgodnie z powyższym opisem, a miskę miksującą napełniamy składnikami. Później możemy dodać więcej składników przez otwór wlewowy na osłonie przeciwbryzgowej.

- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka. Napięcie sieciowe musi być zgodne ze specyfikacją techniczną urządzenia (patrz strona 14).

Przycisk  zapala się.

- Sprawdź, czy ramię obrotowe jest zablokowane w pozycji roboczej.
- Naciśnij przycisk  włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu widoczny jest czas mieszania **00:00** a prędkościomierz nie pokazuje żadnego paska.



Regulator prędkości jest przełącznikiem kołyskowym:




Delikatnie przekręć pokrętkę regulacji prędkości do końca, raz na każdy poziom prędkości / w 30-sekundowych odstępach, aż wyświetli się żądana wartość.

- Nie kręć pokrętką regulacji prędkości ruchem okrężnym!

- Ustaw regulator prędkości na żądany poziom:

- Skręć w prawo: Zwiększ prędkość
- Skręć w lewo: zmniejsz prędkość

Zalecane ustawienia prędkości dla różnych zastosowań są wymienione w punkcie „6.2. Obszary zastosowań” na stronie 7. Poziomy **0** (od) do **8** ((szybko) i wyświetlane są w postaci wykresu słupkowego.

- Naciśnij przycisk start.  aby zakończyć proces
- Naciśnij przycisk, aby  krótko, aby rozpocząć mieszanie przerwać gang.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby  do wyłączyć urządzenie.

Funkcja pulsu:


- Funkcja pulsacyjna pozwala na indywidualną kontrolę czasu i częstotliwości przetwarzania żywności. Jeśli prędkość nie jest jeszcze ustawiona, należy obrócić regulator prędkości w lewo. Przytrzymaj krótko regulator prędkości, aby włączyć urządzenie do trybu pulsacyjnego. Po zwolnieniu regulatora prędkości urządzenie zatrzyma się.




Jeżeli podczas mieszania zostanie naciśnięty przycisk zwalniający i ramię obrotowe zostanie podniesione, prędkość zostanie natychmiast ustawiona na poziomą **0** ustaw i wyświetlacz czasu mieszania pokaże **E:01** Wyświetlany jest komunikat. Jeśli ramię obrotowe zostanie ponownie opuszczone i zablokowane, proces mieszania będzie kontynuowany, a wyświetlany będzie pozostały czas działania.

- Odłącz przewód zasilający.
- Naciśnij przycisk zwalniający, a ramię obrotowe uniesie się. Wyjmij narzędzie mieszające z uchwytu na ramieniu obrotowym.
- Obróć miskę miksującą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Gdy ciasto będzie gotowe, wyjmij je z miski za pomocą szpatułki.
- Zdejmij osłonę przeciwbryzgową z ramienia obrotowego.
- Wyczyść miskę, narzędzie miksujące i osłonę przed rozpryskiwaniem (patrz strona 12).

7.1. Ustawianie czasu/prędkości pracy

- Naciśnij przycisk  aby zapewnić działanie operacyjne czas. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie (maks. 20 minut).
 - Skręć w prawo: Wydłuż czas działania o 30 sekund
 - Skręć w lewo: Skróć czas operacji o 30 sekund

Jeżeli nie ustawisz czasu działania, urządzenie wyłączy się automatycznie po 20 minutach.

- Naciśnij przycisk, aby  ponownie, aby zapewnić dostosować prędkość.
 - Skręć w prawo: Zwiększ prędkość
 - Skręć w lewo: zmniejsz prędkość
- Naciśnij przycisk, aby rozpocząć proces.

8. Praktyczne wskazówki

8.1. Wymieszaj i zagnieć ciasto

Za pomocą płaskiego miksera lub haka do wyrabiania ciasta wyrabiaj ciasto.

- Najlepsza mieszanka do wyrabiania ciasta to proporcja 5 części mąki do 3 części wody. Napełnij miskę do 3/4 jej wysokości.
- Napełniając miskę miksującą, należy upewnić się, że nie zostanie przekroczona maksymalna ilość mąki wynosząca 1,5 kg.

Do mieszania użyj haka do ciasta lub płaskiego miksera.

- Używając haka do ciasta lub płaskiego miksera, ustaw prędkość na 1 na co najmniej 30 sekund, następnie na co najmniej 30 sekund na prędkość 2, a na koniec na prędkość 3 na maksymalnie 3 minuty.
- Nie używaj urządzenia z pełną mocą dłużej niż 4 minuty. Jeśli potrzebujesz więcej czasu, odczekaj 10 minut z wyłączonym urządzeniem, a następnie wznów jego używanie.

8.2. Ubić jajka

Do ubijania jajek (żółtek lub białek) należy używać trzepaczki.

- Ustaw prędkość miksera na 6–8 i ubijaj białka nieprzerwanie przez około 4 minuty, aż do uzyskania sztywnej piany.
- Nie ubijaj białek z więcej niż 12 jajek na raz.
- Nie używaj urządzenia z pełną mocą dłużej niż 4 minuty. Jeśli potrzebujesz więcej czasu, odczekaj 10 minut z wyłączonym urządzeniem, a następnie wznów jego używanie.

8.3. Ubić śmietanę

- Do ubicia śmietany użyj trzepaczki.

- Użyj świeżej śmietanki.
- Aby uzyskać bitą śmietanę, użyj prędkości 6–8 i ubijaj przez 3–4 minuty.
- Uważaj, aby nie przepełnić miski podczas dodawania świeżego mleka, śmietanki lub innych składników.
- Nie używaj urządzenia z pełną mocą dłużej niż 4 minuty. Jeśli potrzebujesz więcej czasu, odczekaj 10 minut z wyłączonym urządzeniem, a następnie wznów jego używanie.

8.4 Mieszanie koktajli, shake'ów i innych płynów

Do miksowania koktajli, shake'ów i innych płynów należy używać trzepaczki.

- Mieszaj składniki według wybranego przepisu przez około 4 minuty przy prędkościach od 1 do 6.
- Uważaj, żeby nie przepełnić miski.
- Nie używaj urządzenia z pełną mocą dłużej niż 4 minuty. Jeśli potrzebujesz więcej czasu, odczekaj 10 minut z wyłączonym urządzeniem, a następnie wznów jego używanie.

9. Zrób lody

! UWAGA!


Możliwe szkody materialne!

Składniki mogą zamrznąć przed włączeniem i zablokować narzędzie miksujące. Istnieje ryzyko uszkodzenia silnika.

- Dlatego zacznij mieszać w ciągu 30 sekund od dodania składników do miski z lodami.

Lub

- Zacznij mieszać, a następnie wlej mieszankę lodów do miski na lody.

- Wymieszaj składniki lodów według przepisu, aby uzyskać pożądany smak, a następnie włóż mieszankę do lodówki na około 4 godziny.
- Przygotuj urządzenie do produkcji lodów zgodnie z opisem w punkcie „6.3. Montaż misy do lodów i narzędzia do mieszania” na stronie 8.
- Wlej składniki do miski na lody. Nie przekraczaj pojemności 0,7 litra.
- Wlej mieszankę do miski na lody i ustaw prędkość 1 przez 15–20 minut lub w zależności od przepisu.
- Naciśnij przycisk start.  aby zakończyć proces
- Użyj szpatułki, aby wyjąć lody z miski. Unikaj twardych i ostrych przedmiotów, ponieważ mogą one uszkodzić miskę.



Jeśli konsystencja lodów jest dla Ciebie za miękka, włóż miskę z lodami do zamrażarki na kolejne 15–25 minut.

- Nigdy nie przechowuj gotowych lodów w misce na lody; zamiast tego użyj odpowiedniego pojemnika do zamrażania.
- Po przygotowaniu lodów należy dokładnie wyczyścić części urządzenia (miskę do lodów, mieszadło, element łączący), postępując zgodnie z opisem w rozdziale „11. Czyszczenie” na stronie 12.

10. Propozycje przepisów na lody

Lody waniliowe Składniki na około sześć porcji	
200 ml	Pełne mleko
150 ml	bita śmietana
120 gramów	cukier puder
3	żółtko jaja
Kilka kropli	Ekstrakt waniliowy

przygotowanie

- Wymieszaj mleko, śmietankę i połowę cukru.
 - Oddziel trzy jajka, a następnie w osobnej misce ubij żółtka z drugą połową cukru, aż powstanie puszysta piana.
 - Teraz dodaj mieszankę mleka i śmietanki oraz ekstrakt waniliowy. Mieszaj składniki, aż powstanie stosunkowo gęsta masa.
 - Włóż mieszankę do lodówki na około 4 godziny.
 - Wlej mieszankę do miski na lody i ustaw prędkość 1A.
 - Naciśnij przycisk, aby rozpocząć proces.
 - Pozostawić mieszaninę do wymieszania i zamrożenia, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.
 - Włóż miskę z lodami ponownie do zamrażarki na kolejne 15–25 minut, aby lody stwardniały.
- Lody waniliowe stanowią idealną bazę dla wielu wariantów lodów:
- Dopraw swoje lody waniliowe do smaku, np. wiórkami czekoladowymi lub zmielonymi orzeszkami.
 - Nie dodawaj pozostałych składników, dopóki lody w misce nie będą prawie gotowe.

Lody bananowe Składniki na około sześć porcji	
280 ml	Pełne mleko
100 ml	bita śmietana
60 gramów	cukier puder
1	żółtko jaja
1	banan
15 ml	sok z cytryny


przygotowanie

- Obierz banana i pokrój go w drobną kostkę.
- Zmiksuj banana z sokiem z cytryny do uzyskania gładkiej konsystencji.
- Wymieszaj w misce śmietankę, cukier i żółtka jaj, aż powstanie gładka masa.
- Podgrzej mleko w rondlu, aż na brzegach zaczną się formować drobne bąbelki. Nie dopuść do zagotowania mleka.
- Dodaj mieszankę żółtka i śmietany do ciepłego mleka i mieszaj, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Odstaw mieszankę do ostygnięcia.
- Wymieszaj mus bananowy z ostudzoną mieszanką.
- Włóż mieszankę do lodówki na około 4 godziny.
- Wlej mieszankę do miski na lody i ustaw prędkość 1A.
- Naciśnij przycisk, aby rozpocząć proces.
- Pozostawić mieszaninę do wymieszania i zamrożenia, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Lody mango Składniki na około sześć porcji	
350 ml	Pełne mleko
50 ml	bita śmietana
50 gramów	cukier puder
1-2	Mango

przygotowanie

- Obierz mango, usuń pestkę i pokrój je w drobną kostkę.
- Zmiksuj mango, a następnie dodaj do niego śmietankę i dokładnie wymieszaj.
- Dodaj do mieszanki mleko i cukier, a następnie mieszaj, aż do uzyskania gładkiej masy.
- Włóż mieszankę do lodówki na około 4 godziny.
- Wlej mieszankę do miski na lody i ustaw prędkość 1A.

- Naciśnij przycisk start.  aby zakończyć proces
- Pozostawić mieszankę do wymieszania i zamrożenia, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Mrożony jogurt Składniki na około sześć porcji	
150 ml	Pełne mleko
300 ml	jogurt
100 gramów	cukier puder
2	żółtko jaja

przygotowanie

- Ubić żółtka z cukrem, aż będą puszyste.
- Podgrzej mleko w rondlu, aż na brzegach zaczną się formować drobne bąbelki. Nie dopuść do zagotowania mleka.
- Teraz ostrożnie dodaj podgrzane mleko do mieszanki żółtek i cukru. Mieszaj składniki, aż powstanie gładki krem.
- Podgrzewaj całą mieszankę jeszcze raz przez około 15 minut, aż zacznie gęstnieć.
- Pozostaw mieszankę do ostygnięcia, a następnie, mieszając, dodaj jogurt.
- Włóż mieszankę do lodówki na około 4 godziny.
- Wlej mieszankę do miski na lody i ustaw prędkość 1A.
- Naciśnij przycisk, aby rozpocząć proces.
- Pozostawić mieszankę do wymieszania i zamrożenia, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.
- Następnie włóż mieszankę do lodówki na około 30 minut.
- Przełóż mieszankę do miski i dodaj sos lub owoce do smaku.

11. Czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach, ani trzymać pod bieżącą wodą, gdyż może to spowodować porażenie prądem.

- Podczas czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od gniazdka elektrycznego.
- Zawsze ciągnij za wtyczkę, a nie za przewód zasilający.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie kapiącą lub rozpryskującą się wodą.

UWAGA!

Możliwe szkody materialne!

Urządzenie może ulec uszkodzeniu w przypadku niewłaściwego użytkowania.

- Nigdy nie używaj ostrych, ściernych ani żrących środków czyszczących, ani takich, które zawierają kwas octowy, sodę lub rozpuszczalniki. Mogą one uszkodzić powierzchnie lub nadruk na urządzeniu.

-Osłona przed zachlapaniem nie jest odporna na wysoką temperaturę. Nie ustawiaj temperatury zmywarki powyżej 50°C.

- Naciśnij przycisk zwalniający ramię obrotowe, aby je podnieść.
- Wyjmij narzędzie mieszające, obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i pociągając w dół.
- Wyczyść miskę miksującą, narzędzie miksujące i osłonę przeciwbryzgową łagodnym detergentem lub w zmywarce, a następnie dokładnie wysusz te części przed ponownym użyciem.
- Przed czyszczeniem pojemnika na lód należy odczekać, aż osiągnie on temperaturę pokojową.
- Miskę do lodów i mieszadło należy czyścić miękką ściereczką w letniej wodzie (<55°C) z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie należy myć miski do lodów w zmywarce, ponieważ wysoka temperatura może ją uszkodzić. Przed zamrożeniem miskę do lodów należy dokładnie osuszyć.
- Przetrzyj powierzchnię urządzenia miękką, lekko wilgotną ściereczką.
- Po wyczyszczeniu należy ustawić ramię obrotowe w pozycji opuszczonej.

12. Rozwiązywanie problemów

Produkt opuścił naszą fabrykę w idealnym stanie. Jeśli nadal występuje problem, spróbuj go rozwiązać, korzystając z poniższej tabeli. W razie niepowodzenia skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta (patrz rozdział „18. Informacje serwisowe” na stronie 15).

Problem/ Komunikat o błędzie łajno	Możliwe przyczyny materiał	Rozwiązywanie problemów
Urządzenie funkcje nie.	Wtyczka zasilania nie jest z gniazdo połączone ze sobą.	Zamknij Podłącz urządzenie wyłącznie do prawidłowo podłączonego zainstalowana wtyczka Napięcie sieciowe musi techniczny Dane urządzenia są równoważne.
	Urządzenie jest przeegrzane.	Pozostaw urządzenie do osiągnięcia temperatury pokojowej schłodzić do temperatury.
Narzędzie do mieszania obrotu nie.	Konsystencja lodu do mocno.	Zmiana przepisu- Inny.
	Ustaw dostęp czas przygotowania za długo.	Czas przygotowania regulować.
Konsystencja lodów zbyt miękki	Pojemnik chłodzący nie zimno wystarczająco.	Pojemnik chłodzący w - 18 °C przed przygotowaniem lodu ok. 20 Chłód na wiele godzin.

Problem/ Komunikat o błędzie łajno	Możliwe przyczyny materiał	Rozwiązywanie problemów
E:01	Obracać podniesione ramię huśtawki, nie w poprawnym pozycja	Obrotowe ramię wyłączone- opuść, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu
H	Czujnik Halla uszkodzony silnik <small>zatrzymuje się</small>	Obsługa klienta kontakt



URZĄDZENIE (tylko dla Niemiec)

Wszelkiego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oznaczonego pokazanym tutaj symbolem nie wolno wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi, lecz musi on zostać odebrany przez użytkownika końcowego oddzielnie od niesortowanych odpadów komunalnych po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia.

Użytkownicy końcowi są zobowiązani do oddzielenia starych baterii i akumulatorów, które nie są umieszczone w starym urządzeniu, a także lamp, które można wyjąć ze starego urządzenia bez powodowania uszkodzeń, od starego urządzenia w sposób nieniszczący przed przekazaniem ich do punktu zbiórki i przekazania ich do oddzielnego punktu zbiórki.

Sprzedawcy sprzętu elektrycznego i elektronicznego o powierzchni sprzedaży co najmniej 400 metrów kwadratowych oraz sprzedawcy artykułów spożywczych o łącznej powierzchni sprzedaży co najmniej 800 metrów kwadratowych, którzy oferują i udostępniają na rynku sprzęt elektryczny i elektroniczny kilka razy w roku kalendarzowym lub na stałe, są zobowiązani, przy przekazywaniu użytkownikowi końcowemu nowego sprzętu elektrycznego lub elektronicznego, do bezpłatnego odebrania od użytkownika końcowego starego sprzętu tego samego rodzaju, który zasadniczo spełnia te same funkcje co nowy sprzęt, w miejscu przekazania lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie, a na żądanie użytkownika końcowego do bezpłatnego odebrania w sklepie detalicznym lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie do trzech starych urządzeń każdego rodzaju, których żaden z wymiarów zewnętrznych nie przekracza 25 centymetrów, niezależnie od tego, czy zakupiono nowy sprzęt elektryczny lub elektroniczny.

W przypadku dystrybucji za pośrednictwem środków porozumiewania się na odległość, wszystkie powierzchnie magazynowe i wysyłkowe sprzętu elektrycznego i elektronicznego dystrybutora są uznawane za powierzchnię sprzedaży, a wszystkie powierzchnie magazynowe i sprzedażowe dystrybutora są uznawane za całkowitą powierzchnię sprzedaży. Ponadto, w przypadku dystrybucji za pośrednictwem środków porozumiewania się na odległość, jeśli nowy sprzęt elektryczny lub elektroniczny jest przekazywany gospodarstwu domowemu, bezpłatny odbiór starego sprzętu w tym miejscu dostawy jest ograniczony do sprzętu z kategorii 1, 2 i 4 załącznika 1 do § 2 ust. 1 ElektroG (wymienniki ciepła, ekrany, monitory i urządzenia zawierające ekrany o powierzchni powyżej 100 centymetrów kwadratowych, urządzenia wielkogabarytowe).

W Twojej okolicy znajdują się bezpłatne punkty zbiórki zużytego sprzętu, a także punkty zbiórki odpadów do recyklingu. Adresy znajdziesz w lokalnym urzędzie.

13. Przechowywanie/transport

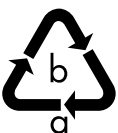
- Jeżeli nie używasz urządzenia przez dłuższy czas, odłącz przewód zasilający, owiń przewód zasilający wokół schowka na przewód, wyczyść urządzenie i przechowuj je w suchym, wolnym od kurzu i mrozu miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego.
- Upewnij się, że urządzenie jest poza zasięgiem dzieci.
- Aby uniknąć uszkodzeń podczas transportu, zalecamy korzystanie z oryginalnego opakowania.

14. Utylizacja



OPAKOWANIE

Twoje urządzenie jest zapakowane w sposób chroniący je przed uszkodzeniami podczas transportu. Opakowanie jest wykonane z materiałów, które można utylizować w sposób przyjazny dla środowiska i poddać recyklingowi.



Prosimy zwrócić uwagę na następujące oznaczenia materiałów opakowaniowych przy segregacji odpadów za pomocą skrótów (a) i cyfr (b): 1-7: Tworzywa sztuczne/20-22: Papier i tektura/80-98: Materiały kompozytowe



(Tylko dla Francji)

Symbol „Triman” informuje konsumenta, że produkt nadaje się do recyklingu, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta, a we Francji obowiązuje instrukcja sortowania.

Jeśli stare urządzenie ma pamięć masową, wszystkie dane powinny zostać trwale zapisane na dysku zewnętrznym i nieodwracalnie usunięte ze starego urządzenia przed jego zwrotem. Użytkownicy końcowi ponoszą wyłączną odpowiedzialność za usunięcie wszystkich danych osobowych ze starych urządzeń przeznaczonych do utylizacji.



URZĄDZENIE (dla wszystkich pozostałych krajów niemieckojęzycznych)

Wszystkich starych urządzeń oznaczonych pokazanym tu symbolem nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi.

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE urządzenie należy poddać odpowiedniej utylizacji po zakończeniu jego eksploatacji.

Polega ona na recyklingu cennych materiałów zawartych w urządzeniu, dzięki czemu unika się zanieczyszczenia środowiska i negatywnego wpływu na zdrowie ludzi.

Stare urządzenie należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektronicznych lub do punktu recyklingu.

Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnym przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub administracją miejską.

15. Części zamienne

Jeśli chcesz zamówić części zamienne, odwiedź nasz sklep serwisowy MEDION pod adresem <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Znajdziesz tam wszystkie pasujące części zamienne do Twojego produktu.

Wszystkie dostępne części zamienne można nabyć na okres 7 lat.

16. Dane techniczne

Adres dostawcy:	MEDION AG Na Zehnthofie 77 45307 Essen NIEMCY
Model:	MD 18420
Napięcie znamionowe:	220-240 V~50-60 Hz
Klasa ochrony:	II
Moc znamionowa:	1200 W
Miska do mieszania:	5 litrów
Maksymalna pojemność:	2,6 kg/mąka 1,5 kg
Wymiary	
Urządzenie (szer. x wys. x gł.):	ok. 44 x 35,2 x 22,5 cm
Waga netto:	4,2 kg



17. Informacje o zgodności z przepisami UE

CE Firma MEDION AG oświadcza niniejszym, że urządzenie to jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi stosownymi przepisami:

- Dyrektywa EMC 2014/30/UE
- Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/UE
- Dyrektywa w sprawie ekoprojektu 2009/125/WE
- Dyrektywa RoHS 2011/65/UE

18. Informacje o usłudze

Jeśli Twoje urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami, skontaktuj się najpierw z naszym działem obsługi klienta. Możesz się z nami skontaktować na kilka sposobów:

- W naszej społeczności serwisowej spotkasz innych użytkowników i naszych pracowników, będziesz mógł wymienić się doświadczeniami i podzielić się wiedzą.
Naszą społeczność znajdziesz na community.medion.com.
- Zapraszamy również do skorzystania z formularza kontaktowego na stronie www.medion.com/contact.
- Nasz zespół serwisowy jest oczywiście do Państwa dyspozycji również za pośrednictwem naszej infolinii lub poczty tradycyjnej.

Niemcy	
Godziny otwarcia	Produkty multimedialne (PC, notebook, itp.)
pon. - pt.: 7:00 - 20:00 sob.: 10:00 - 18:00	- 0201 22099-111
	<small>Sprzęt gospodarstwa domowego i elektronika domowa</small> ronikę
	- 0201 22099-222
	Telefon komórkowy; Tablet i smartfon
- 0201 22099-333	
Adres serwisowy	
MEDION AG 45092 Essen Niemcy	
Austria	
Godziny otwarcia	Numer telefonu
pon. - pt.: 8:00 - 20:00 sob.: 10:00 - 18:00	- 01 9287661
Adres serwisowy	
Centrum serwisowe MEDION Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Austria	

Szwajcaria	
Godziny otwarcia	Numer telefonu
Pon. - Pt.: 9:00 - 19:00	- 0848 - 33 33 32
Adres serwisowy	
Centrum serwisowe MEDION/LENOVO Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Szwajcaria	

Belgia i Luksemburg	
Godziny otwarcia	Numer telefonu (Belgia)
Pon. - Pt.: 9:00 - 19:00	- 02 - 200 61 98
	Numer telefonu (Luksemburg)
	- 34-20 808 664
Adres serwisowy	
MEDION BV John F. Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Holandia	



Te i wiele innych instrukcji obsługi można pobrać z portalu serwisowego www.medionservice.com.

W trosce o zrównoważony rozwój nie udostępniamy drukowanych warunków gwarancji. Warunki gwarancji można znaleźć również w naszym portalu serwisowym. Możesz również zeskanować znajdujący się obok kod QR i pobrać instrukcję obsługi na urządzenie mobilne za pośrednictwem portalu serwisowego.

19. Odcisk

Prawa autorskie 2024

Stan na: 16 października 2024 r.

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Niniejsza instrukcja jest chroniona prawami autorskimi.

Powielanie w jakiegokolwiek formie mechanicznej, elektronicznej lub innej bez pisemnej zgody producenta jest zabronione.

Prawa autorskie należą do firmy:

**MEDION AG
Na Zehnthofie 77
45307 Essen
Niemcy**

Prosimy pamiętać, że powyższy adres nie jest adresem zwrotnym. Prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.

Streszczenie

1. Informacje dotyczące niniejszego zawiadomienia o korzystaniu.....	18
1.1. Wyjaśnienie symbolu	18
2. Wykorzystanie zgodne z przeznaczeniem	18
3. Przesyłki zabezpieczone	19
4. Contenu de l'emballage	21
5. Vue d'ensemble de l'appareil	21
6. Wykorzystanie Avant la premiere.....	22
6.1. Mise en place et substitut instrumentów de melange	22
6.2. Zastosowania	22
6.3. Fixer the bol à ice cream i instrument de melange	23
7. Wykorzystanie robota kuchennego	24
7.1. Préréglage du temps/de la vitesse d'agitation	25
8. Rady praktyczne	25
8.1. Mélanger et pétrir la pâte.....	25
8.2. Battre les œufs.....	25
8.3. Fouetter de la crème	25
8.4. Mélanger des shakes, des koktajle ou d'autres liquides.....	25
9. Przygotowanie lodów śmietankowych	25
10. Propozycje przepisów na lody	26
11. Nettoyage.....	27
12. Depannage	27
13. Magazynowanie/transport.....	27
14. Recykling	28
15. Pièces détachées.....	28
16. Techniki charakterystyczne	28
17. Informacje dotyczące zgodności UE	28
18. Informacje o krewnych w SAV	28
19. Informacje prawne	29

1. Informacje dotyczące niniejszego zawiadomienia o korzystaniu



Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Nous vous souhaitons une bonne utilisation.

Przed oddaniem produktu do serwisu należy zwrócić uwagę na przesłki zabezpieczające i zawiadomienie o wykorzystaniu zintegrowanego produktu. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la Notice d'utilisation.

Zachowaj zawsze informację o użytkowaniu na portée de main. Niniejsza informacja o użytkowaniu jest ważna dla produktu. Jeśli sprzedasz lub nie będziesz używać sprzętu, będziesz musiał go zwrócić do nowej nieruchomości.

1.1 Wyjaśnienie symbolu

Le niebezpieczeństwo décrit dans les paragraphes suivants par l'un des symboles d'avertissement suivants doit être évité, afin d'empêcher les conséquences potentielles évitées.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Danger de mort imminente !



OSTRZEŻENIE!

Éventuel nebezpečný de mort et/ou de blessures groby neodvratné!



UWAGA!

Risque de blessures légères et/ou moyennement groby!



UWAGA!

Risque d'écrasement dû aux pièces mobile.



OGŁOSZENIE!

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



OSTRZEŻENIE!

Risque d'électrocution !



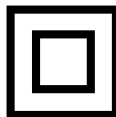
Instrukcja montażu i użytkowania



Tenez compte des remarques continuez dans la Notice d'utilisation !



Symbols de courant alternatif



Klasa ochrony II



Symbole stosowane w Unii Europejskiej do oznaczania materiałów mających kontakt z żywnością, takich jak opakowania lub powierzchnie urządzeń.

2. Wykorzystanie zgodne

Ten strój jest przeznaczony do przygotowania d'aliments en quantités ménagères: Pétrir ou mélanger des aliments tels que la pâte, les crèmes, la crème ou les blancs d'œufs en neige, ainsi que pour la préparation de ices.

Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego lub podobnych zastosowań domowych zgodnie z następującymi zasadami:

- Dans les cuisines pour le staff de magasins, de bureaux ou d'autres domaines professionnels;
- w eksploatacji rolniczej;
- dla klientów hoteli, moteli i innych obiektów noclegowych;
- w gorących pomieszczeniach.

Do użytku komercyjnego, dyspozycje in vigueur doivent être respectées.

W przypadku stwierdzenia niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania gwarancja traci ważność:

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils auxiliaires autres que ceux autorisés ou livrés par nos soins.
- Wykorzystaj unikalność des pièces de rechange et accessoires livrés ou autorisés par nos soins.
- Tenez compte de toutes les Information contenues dans this Notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Oprócz tego, że jest używany, jest uważany za niezgodny i może być stosowany do ochrony ciał lub materiałów.

3. Instrukcje bezpieczeństwa

- Z tego urządzenia korzystają nie tylko dzieci. Conservez l'appareil et son adaptateur secteur hors de portée des enfants.
- Po zakończeniu zajęć z dziećmi należy zabezpieczyć sprzęt i akcesoria w bezpiecznym miejscu.
- Urządzenie to może być używane przez osoby posiadające zdolności fizyczne, sensoryczne i umysłowe lub doświadczenie i wiedzę pozwalające na monitorowanie ich lub zapoznanie się z instrukcją obsługi urządzenia ze wszystkich stron. Bezpieczeństwo obejmuje wszelkie wynikające z tego zagrożenia.
- Dzieci nie mają nic wspólnego ze swoimi ubraniami.
- Netyage i la Maintenance de l'appareil incombant à l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des Children.
- Te urządzenia nie są w stanie wykryć zagrożeń uniemożliwiających manipulację urządzeniami elektrycznymi. Używaj urządzenia z największą ostrożnością, jeśli masz dzieci w pobliżu.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur en l'absence de nadzoru et avant d'être assemblé, démonté lub netoyé.



OSTRZEŻENIE!

Risque d'électrocution.

Les pièces sous napiecie obecne un risque de choc électrique.

- Branchez l'appareil unikalny sur une nagroda de courant installée korekta. Sektor napiecia odpowiada zakresowi ogniwa w charakterystycznych technikach urządzenia.
- Cena odwagi jest przystępna, więc nie musisz szybko demontować urządzenia.

- Avant premiere utilisation mise en service et après chaque, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Jeżeli sprzęt lub kordon żywnościowy są widoczne, ne mettez pas the equipment en service.
- Jeżeli stwierdzisz uszkodzenie powstałe w trakcie transportu, skontaktuj się niezwłocznie z SAV (patrz « 18. Informacje dotyczące SAV » na stronie 28).
- Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même a quelconque pièce de l'appareil.
- Cordon d'alimentation de l'appareil est endmmagé, il doit alors être remplacé przez fabrykanta, syna SAV lub osobę kwalifikacyjną podobną do pour éviter tout risque.
- Veuillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des party chaudes de l'appareil ou d'autres source de chaleur.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.
- Kordon zasilający nie ma z tym nic wspólnego, nie włącza urządzenia. Aby korzystać z urządzenia, należy odłączyć przewód. Nie ma szczypiec ani zdzieraka kordonu zasilającego.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'exposez pas l'appareil à des warunki ekstremalne. À éviter:
 - humidité de l'air élevée ou contact avec des liquides,
 - ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury,
 - Rayonnement direct du soleil,
 - flamme nue.
- Urządzenie zawsze znajduje się w wodzie lub innych cieczach, nie ma prądu ani instalacji w lokalnych wilgociach, samochód komórkowy polewa do czekolady elektrycznej.
- Débranchez the fiche d'alimentation de l'appareil de la Prize de Courant,

- z siatki lub z wejścia do urządzenia,
 - niezależnie od tego, czy montujesz, czy demontujesz urządzenie,
 - urządzenie jest wilgotne lub głośnie,
 - możesz używać go razem z urządzeniem,
 - w przypadku braku nadzoru,
 - en cas d'orage.
- Evitez tout contact de l'appareil z de l'eau lub d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation à l'écart des lavabos, des éviers ou other.
- Ne placez aucun récipient rempli de liquide, s. 23. były. Wazon lub drewno na urządzeniu lub w jego pobliżu.
- Ne touchez jamais urządzenia lub kordonu żywnościowego z ustnikami sieciowymi.
- Używaj sprzętu wyłącznie wewnątrz pojazdu.
- Działanie Aucune nie wymaga od użytkownika zmiany częstotliwości produktu z 50 na 60 Hz. Produkt jest również przystosowany do częstotliwości 50-60 Hz.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń!

Le fait de toucher des pièces en mouvement et/ou d'utiliser l'appareil de manière inappropriée en traîne des Blessures.

- Evitez tout kontakt z les pièces en ruchu.
- Ne retirez the pâte des bords du bol à l'aide de la spatule que lorsque instrument de mélange est à l'arrêt complet.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, tenez cheveux, ubrania i dania główne ainsi que couverts, cuillères en bois et ustensiles podobne na odległość afin d'éviter toute blessure ou all dommage matériel.
- Enlevez system akcesoriów do biustonoszy obrotowych avant de le nettoyer.

- Przed wymianą akcesoriów lub pièces supplémentaires en mouvement wisiorek le fonctionnement, aparat doit être éteint et débranché du secteur.

- Procédez z zachowaniem środków ostrożności lorsque vous videz le bol et le nettoyez.

- Nie należy używać urządzenia będącego częścią zespołu, który ma być użyty.



UWAGA!

Risque de brûlure !

Jeśli użyjesz jedzenia o temperaturze powyżej 60°C, upieczesz swojego brûlera.

- Ne versez donc pas d'aliments brûlants dans l'appareil.



UWAGA!

Ryzyko obrażeń!

Nieostrożne użycie stwarza ryzyko obrażeń.

- Pozbądź się cordon d'alimentation de manière à éviter tout ryzyka de trébuchement - n'utilisez pas de rallonge.
- Sprzęt należy zainstalować na stabilnym i równym podłożu.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.



OGŁOSZENIE!

Możliwe materiały do malowania!

Urządzenie można używać w przypadku nieprawidłowego użytkowania.

- Ne faites jamais fonctionner le robot de cuisine s'il ne content pas d'aliments.
- Używaj urządzenia przez okres dłuższy niż 4 minuty bez przerywania pracy silnika.
- Po zakończeniu okresu użytkowania należy pozostawić urządzenie otwarte. Pozostawić w temperaturze pokojowej na 10 minut przed ponownym użyciem.
- Evitez de travailler des pâtes trop fermes dans l'appareil.

- N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs ni d'objets coupants ou abrasifs pour nettoyer les akcesoria et le boîtier: vous risqueriez d'en endommager les Surfaces.
- Zabezpieczenie antyodpryskowe jest odporne na ciepło. Temperatura umywalki powinna przekraczać 50°C.
- N'exposez pas the bol à ice cream à un feu ouvert ou à toute ze źródła ciepła. Na talerzu z ciepłym jedzeniem jest miejsce na miskę lodów, a na lave-vaisselle – na posiłek. Duża szklanka lodu może spowodować pożar, porażenie prądem, a w efekcie uszkodzenie jednostki głównej i tac chłodniczych.

4. Contenu de l'emballage



Risque de suffocation !

Połknięcie lub wdychanie małych kawałków lub folii grozi uduszeniem.

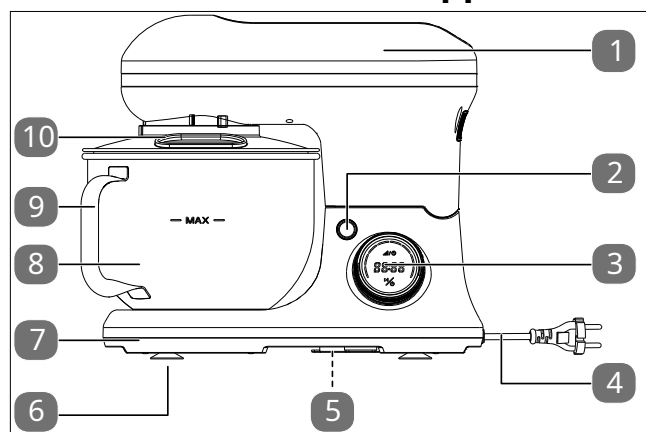
- Conservez tous les matériaux d'emballage utilisés hors de portée des enfants.
- Nie laissez pas les kids jouer avec les emballages.

- Wycofaj produkt de l'emballage i enlevez tous les matériaux d'emballage.
- Sprawdź, czy kopia jest kompletna i nienaruszona, a następnie w ciągu kilku dni wyświetl na komputerze informację o dacie rozpatrzenia sprawy.

Produkt, o którym powiedziałeś:

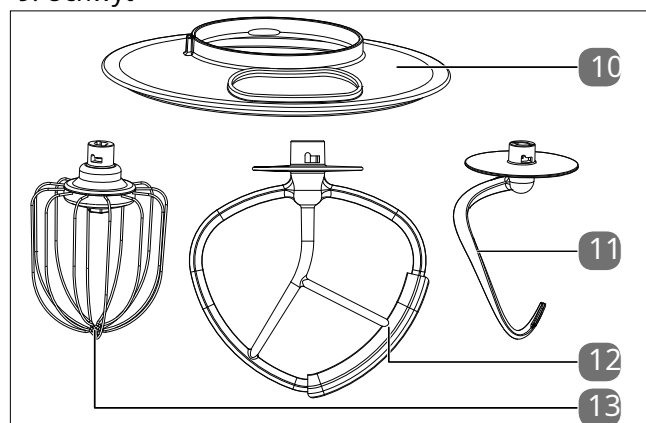
- Robot kuchenny
- Rozładowana bateria
- Szydełkowy pétrisseur
- Fouet
- Ochrona przed projekcją z otworem remplissage
- Lody Bol à z dodatkami
- Przewodnik po szybkim rozbiórce

5. Vue d'ensemble de l'appareil



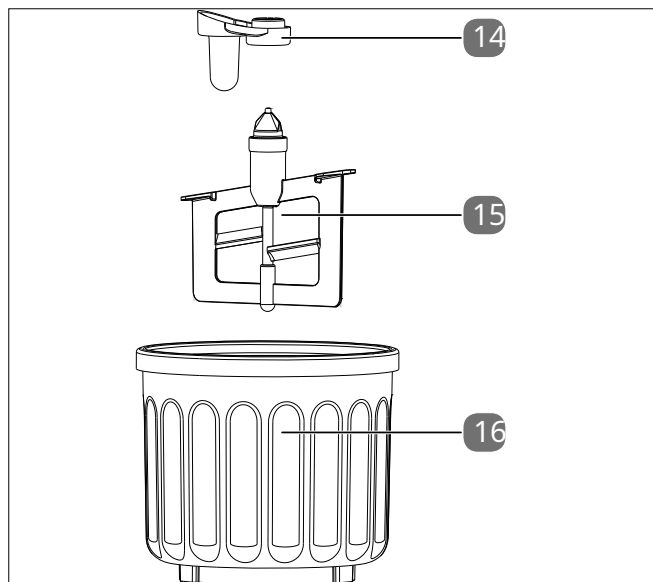
Ryc. 1 – Vue generale z bol melangeur

1. Biustonosz obrotowy
2. Bouton de déverrouillage du bras obrotowe
3. Bouton de réglage de la vitesse (obrót)/éléments de Commande/panneau d'affichage (voir ryc. 4)
4. Cordon d'alimentation avec fiche
5. Déroulement du cordon (non représenté, na dolnej stronie)
6. Pieds ventouse
7. Socle de l'appareil
8. Bol mélangeur
9. Uchwyt



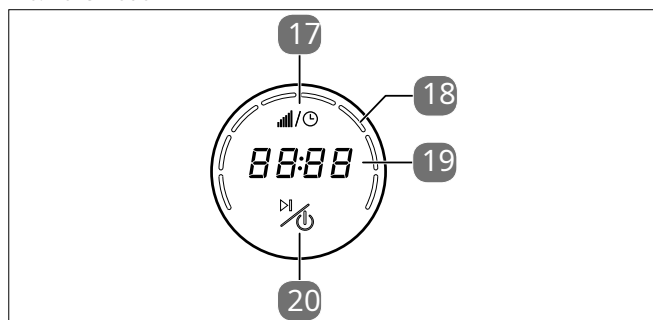
Ryc. 2 – Instrumenty de melange

10. Ochrona antyprojekcyjna
11. Szydełkowy pétrisseur
12. Płyta nośna
13. Fouet



Ryc. 3 – Lody Bol à z dodatkami

- 14. Umowa
- 15. Bras mélangeur
- 16. Rożek lodów



Ryc. 4 – Éléments de Commande/panneau d'affichage

- 17. Utwór minutowy: Réglage de l'arrêt automatique/de la vitesse
- 18. Affichage à barres de la vitesse
- 19. Indicateur de temps d'agitation, Indicatorur de code d'error
- 20. Allumer/éteindre l'appareil, démarrer/interrompre l'agitation

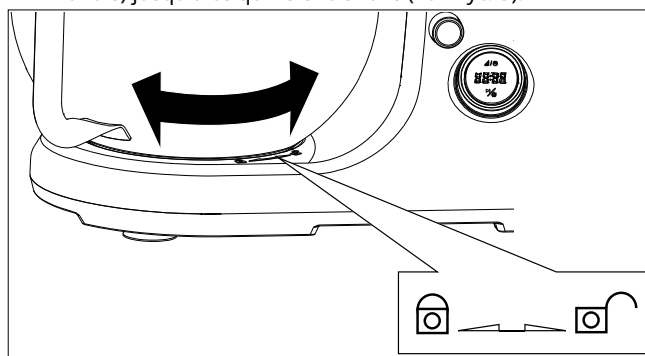
6. Przed pierwszym użyciem

-Avant la première utilisation, rincez soigneusement les accessoires (bol, protection contre éclaboussures, szydełkowe pétrisseurs, płyta baterii, fouets ainsi que the bol à glace z instrumentem de melange) à l'eau chaude i au liquide vaisselle. A fois lavés, séchez soigneusement les accessoires avant de mettre l'appareil en marche.

6.1. Mise en place et remplacement des accessoires de mélange

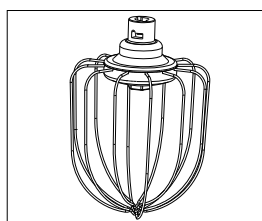
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour pouvoir soulever les buses rotatives. Cela signifie que les buses tournent dans une meilleure position.
- Mettre le bol mélangeur sur la base de l'appareil.

- Tournez le bol mélangeur jusqu'en butée dans le sens indiqué par la flèche (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (voir ryc. 5).



Ryc. 5 – Wkładanie i blokowanie bol mélangeur

6.2. Zastosowania

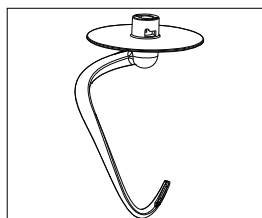


Fouet

Użyj fouet à émulsion pour les aliments à battre en neige aérée:

- Oeufs
- Biel w śniegu
- Fouettée kremowe
- Entremets
- Szkliva
- Niektóre bramy i sucrieries...

Zalecana prędkość: 6 do 8, w zależności od fermentacji pasztetu/du mélange d'ingrédients

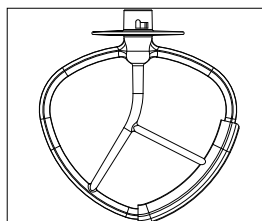


Szydełkowy pétrisseur

Użyj szydełkowego pétrisseur do melanzu i pétrir des pâtes levées:

- Bóle
- Drobne bóle
- Brioszki
- Pasta brisée
- Niektóre ciasta...

Zalecana prędkość: 1 do 3, w funkcji fermentacji pasztetu/du mélange d'ingrédients



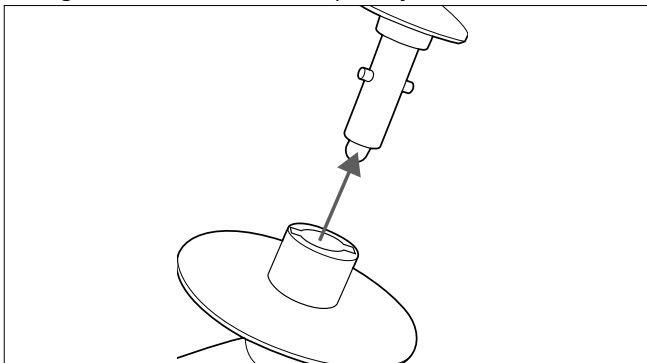
Płyta nośna

Użyj baterii do polewania pasztetów lub melanzu d'ingrédients normaux à fermes:

- Ciasta
- Ciasto naleśnikowe
- Sklepy z cukrem
- Pliki cookie
- Ciastka...

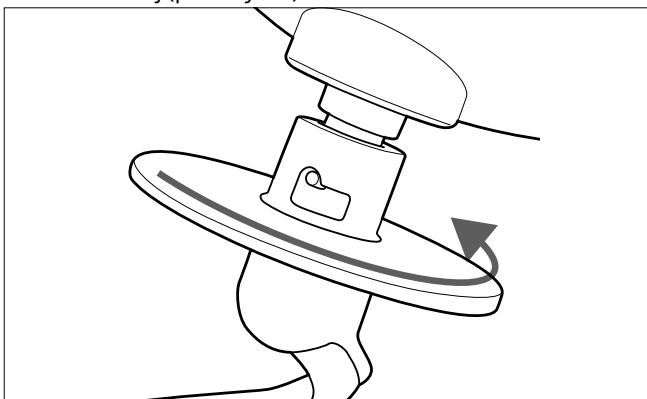
Zalecana prędkość: 3 do 5, w zależności od fermentacji pasztetu/du mélange d'ingrédients

- Pozycjonuj la ochronę antyprojekcji na biustonoszach obrotowych jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Elle empêche que l'arbre d'entraînement n'entre en contact avec la pâte.
- Montez l'instrument de melange na robocie kuchennym, jak pokazano na ilustracji:
- Przedstawiamy instrument de mélange par le bas dans le logement du bras obrotowe (patrz ryc. 6).



Ryc. 6 – Pousser wspornik instrumentu pomiarowego

- Poussez the instrument de mélange vers le haut et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Instrument de melange nie może zostać zainstalowany i skorygowany, jeśli patte de guidage zostanie znaleziony w korespondencji wody deszczowej (patrz ryc. 7).



Ryc. 7 – Bloquer l'instrument de mesure

- Appuyez na bouton de déverrouillage i rabatez biustonosze obrotowe w stosunku do podstawy w pozycji de fonctionnement.

6.3. Napraw miskę z lodami i przyrząd do robienia melanzu

UWAGA!

Risque de blessure par brûlure par le froid! Les mains mouillées lub humides można żelować.

- Można modyfikować konsystencję lodów congelé przy użyciu głównych mouillées lub humides.
- Konieczne jest użycie narzędzi kuchennych.



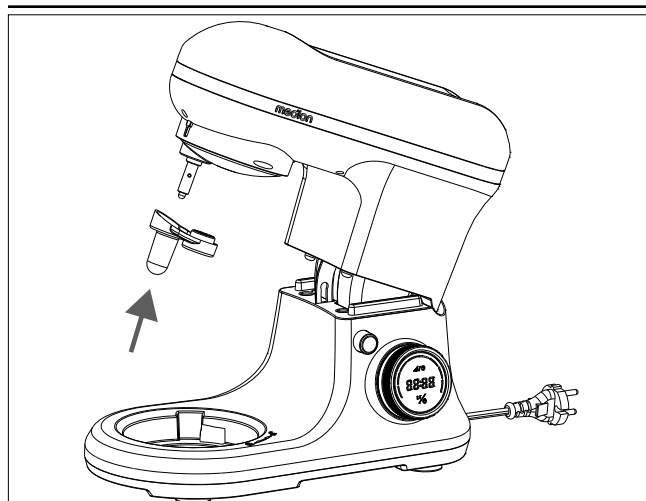
Do przygotowania lodów konieczne jest posiadanie zamrażalnika lub podstawy do zamrażania (***/-18 °C), w przeciwnym razie lody o wymiarach 180 x 158 mm można ustawić pionowo.

- Nettoyez le bol à lody i séchez-le avant de le congeler.
- Emballez lody bol à w torebce kongélation i fermez-le pour éviter tworząc dépôts de ice cream.
- Umieść bol à glace emballé à la Verticale i bądź droit dans congélateur. Bol à glace nie ma wystarczającej ilości zapasów z tyłu lub nachylenie. Na melanzowym instrumencie można grać w różnych momentach. Congelez lody bol à w niższej temperaturze -18°C i około 20 godzin. Jeżeli temperatura w komorze jest wyższa niż 100°C, proces chłodzenia może trwać do 24 godzin.



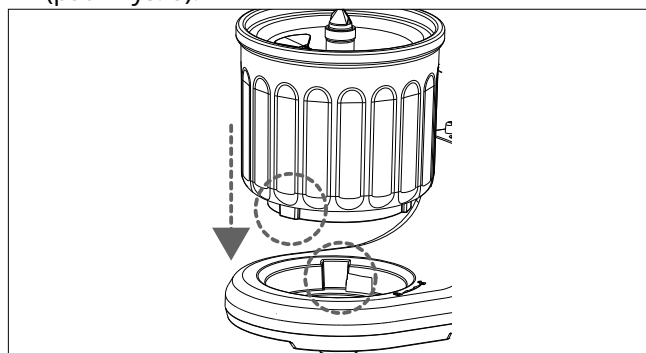
- Upewnij się, że lody są całkowicie zagęszczone i masz do dyspozycji różnorodność congélateur.
- Secouez doucement le bol à ice cream.

Lody bol à ice cream à double paroi zawierają płyn chłodzący. Jeśli nie poczekasz na płynny bouger, lody są odpowiednio schłodzone.



Ryc. 8 – Poser la pièce de jonction

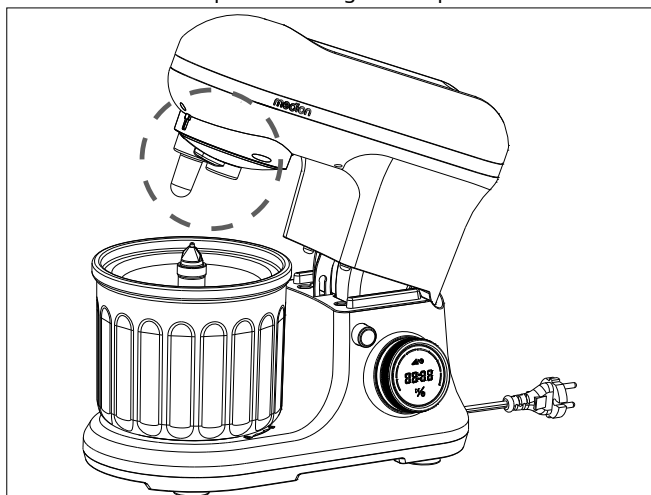
- Appuyez na bouton de déverrouillage i rabat na biustonosze obrotowe w porównaniu do haut.
- Umieść element łączący na osi obrotu mostka (patrz rys. 8).



Ryc. 9 – Wyrównaj i ułóż bol à ice

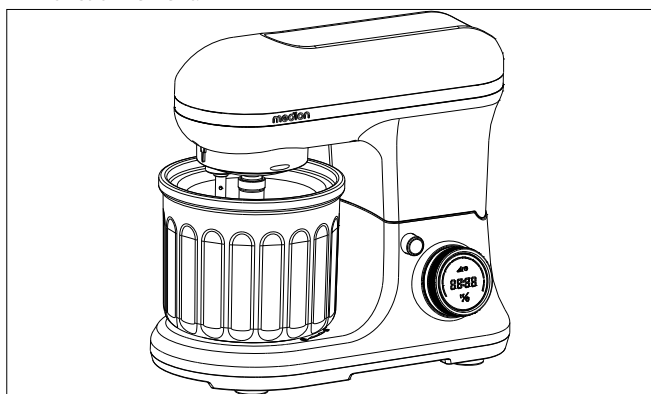
- Przygotuj wcześniej masę lodową (zaledwie 700 ml).
- Umieść przyrząd do robienia melanzu w misce na lody. Wymieszaj masę lodową w misce na lody.

- Aligned les trois ergots d'arrêt en bas du bol à glace et les trois encoches sur le base de manière à ce qu'ils s'emboîtent lorsque le bol à glace est posé.



Ryc. 10 – Pièce de jonction insérée

- Appuyez na bouton de déverrouillage i rabatez biustonosze obrotowe w stosunku do podstawy w pozycji de fonctionnement.



Ryc. 11 – Bol à glace monté

Urządzenie jest gotowe do przygotowania lodów.

i CONSEIL

Wykorzystanie comme bac à glaçons

W przypadku lodów bol à możesz przechowywać glaçons przez 1 do 2 godzin w temperaturze pokojowej (około 26 °C) bez dodatku fondantu.

Wykorzystanie jako chłodziarki do wina

bol à glace vous permet de conserver les boissons wisioerek 1 do 2 godzin w temperaturze otoczenia (moins de 26 °C) bez temperatury 0 °C.


7. Wykorzystanie robota kuchennego

Robot kuchenny jest przygotowywany zgodnie z instrukcją obsługi, a bol mélangeur jest przygotowywany zgodnie z recepturą. Składniki można kontrolować, korzystając z osłony antyprojekcyjnej.

- Branchez l'appareil nepowtarzalny sur une nagroda de courant installée korekta. Sektor napięcia odpowiada zakresowi ogień w charakterystycznych technikach urządzenia (patrz strona 28).

Przycisk  est allumé.

- Zapewnij, że obrotowy biustonosz jest enclenché en position de fonctionnement.

- Appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil. Le panneau d'affichage indique 00:00 w relacji między czasami melanżu i relacją w szybkości malowania.

i

Przycisk regulacji prędkości jest podstawowym przerywaczem:

Tournez documentuje bouton de réglage de la speed une fois pour chaque palier de speed / interwały de 30 sekund, tak aby wartość désirée s'affiche.


- Jest przycisk płynnej kontroli prędkości!


- Umieść przycisk regulacji prędkości na poziomie:

- Rotacja vers la droite: augmenter la vitesse
- Rotacja vers la gauche: réduire la vitesse

Les réglages de vitesse recommandés pour les différents zastosowań sont énumérés sous « 6.2. Zastosowanie » na stronie 22. Istnieje możliwość regulacji poziomów 0 (éteint) à 8 (Rapid) i sont représentés dans l'affichage de barres.

- Kliknij przycisk, aby rozpocząć procedurę.

- Appuyez brief na temat bouton  wlać międzyrompre the melange.

- Appuyez i utrzymaj przycisk na  enfoncé pour urządzeniu.

Fonction d'impulsion :


- Funkcja impulsowa pozwala na indywidualną kontrolę czasu trwania i częstotliwości przetwarzania żywności. Jeśli prędkość nie jest wystarczająca, należy obrócić przycisk regulacji prędkości w kierunku przeciwnym do wskaźnika. Należy krótko utrzymać przycisk regulacji prędkości i pozycji, aby urządzenie podążało za tempem impulsu. Po zwolnieniu przycisku regulacji prędkości urządzenie się zatrzyma.

i


Lorsque the bouton de déverrouillage est enfoncé et que le bras obrotowe se lève, prędkość jest natychmiast réglée sur le le 01E:01 est affiché sur l'affichage du temps de melange. Lorsque, biustonosz obrotowy, to nowa abaissé et qu'il est enclenché, agitation se poursuit et le temps d'agitation restant s'affiche.

- Débranchez la fiche d'alimentation.
- Appuyez na przycisk deverrouillage wlać dźwignię biustonoszy obrotowych i wycofać instrument de melange du logement du bras obrotowe.
- Tournez the bol mélangeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Gdy pasztet będzie gotowy, można wycofać mieszanekę za pomocą szpatułki.
- Zrezygnuj z zabezpieczenia przed projekcją obrotowego biustonosza.
- Netez le bol mélangeur, l'instrument de mélange et laprotection antiprojection (patrz strona 27).

7.1. Préréglage du temps/de la vitesse d'agitation

- Appuyez sur le bouton  pour régler le temps de melange. Po ustabilizowaniu temperatury urządzenie uruchamia się automatycznie (maks. 20 minut).
- Rotacja w stosunku do droite: allonger le temps de melange de 30 sekund à chaque fois
- Rotacja wersetu la gauche: réduire the temps de melange de 30 sekund à chaque fois

Jeżeli nie ustawisz czasu parzenia, urządzenie włączy się automatycznie po 20 minutach.

- Appuyez à nouveau sur le bouton  pour régler la vitesse.
- Rotacja vers la droite: augmenter la vitesse
- Rotacja vers la gauche: réduire la vitesse Appuyez sur le bouton pour démarrer la procédure.

8. Porady praktyczne

8.1. Mélanger i pétrir la pasztet

Do przygotowania pasztetu użyj płytki akumulatorowej lub szydełkowego pétrisseur.

- Mélange de pâte idéalny do pétrissage składa się z proporcji 5 objętości wody i 3 objętości wody. Powtórz bol melangeur aux 3/4.
- Jeśli zalecasz mieszankę, musisz ograniczyć maksymalną ilość do 1,5 kg.

Użyj szydełkowego pétrisseur lub baterii do nalewania melangera.

- Jeśli używasz szydełkowego pétrisseur lub płytki akumulatorowej, użyj réglage de vitesse 1 wisiorek au moins 30 sekund, suivi de 30 sekund au moins réglage de vitesse 2 i tylko 3 minuty réglage de vitesse 3.
- Nie działa bez pilota robota i 4 minut nieprzerwanego zasilania. Jeśli masz więcej czasu, używaj robota i pacjenta przez 10 minut, aby przywrócić funkcję.

8.2. Battre les œufs

Wlać battre des œufs (jaunes d'œufs lub blancs d'œufs), użyć fouet à émulsion.

- Użyj réglage de speed 6 do 8 i battez les blancs d'œuf en neige en continu wisiorek env. 4 minuty.
- Ne battez pas plus 12 blancs d'œuf en neige à la fois.
- Nie działa bez pilota robota i 4 minut nieprzerwanego zasilania. Jeśli masz więcej czasu, używaj robota i pacjenta przez 10 minut, aby przywrócić funkcję.

8.3. Fouetter śmietankowy

- Wlać fouetter de la crème, użyć emulsji fouet à.
- Użyj crème fraîche.
- Wlać crème fouettée, używać réglage de speed 6 do 8 et battre wisiorek od 3 do 4 minut.
- Zawsze możesz pamiętać bol lorsque vous ajoutez du lait frais, de la crème ou d'inne składniki dans le bol.

- Dzięki temu pilot robota może działać przez 4 minuty, zanim przełączy się na tryb przerywania. Jeśli masz więcej czasu, używaj robota i pacjenta przez 10 minut, aby przywrócić funkcję.

8.4. Mieszanie koktajli, shake'ów lub innych płynów

Wlewaj melanger des koktajle mleczne, koktajle i inne płyny, użyj emulsji fouet à.

- Mélangez les ingrédients d'après la recette souhaitée wisiorek env. 4 minuty z prędkością od 1 do 6.
- Zawsze można zremiksować bol mélangeur.
- Nie działa bez pilota robota i 4 minut nieprzerwanego zasilania. Jeśli masz więcej czasu, używaj robota i pacjenta przez 10 minut, aby przywrócić funkcję.

9. Przygotowanie lodów kremowych



OGŁOSZENIE!

Możliwe materiały do malowania!

Składniki można wykorzystać przed mise en marche i mogą zostać zablokowane przez urządzenie do mieszania. Istnieje ryzyko uszkodzenia silnika.

- Par conséquent, démarrez melangeur w 30 sekund, tak aby mieszanina składników w lodach bol à.

ty

- Lancez the Processus de Mélange et versez ensuite the Mass de Ice Dans the Bol à Glace.

- Mélangez les ingrédients pour obtenir le type de glace souhaité selon la recette i placez melangeur au réfrigérateur wisiorek environ 4 godziny.
- Préparez l'appareil pour la préparation de la glace conformément à l'avis de l'utilisateur „6.3. Montez le bol à glace dans le bol à glace” sur la page 23.
- Versez les ingrédients dans le bol à glace. Ne dépassez pas la quantité recommandée de remplissage, soit 0,7 litre.
- Versez le mélange dans le bol à glace et ajustez la vitesse wisiorek 15 do 20 min lub selon la recette.
- Cliquez sur le bouton pour commencer la procédure.
- Avec l'aide d'une spatule, retirez la glace de la glace. N'utilisez pas d'objets durs ou pointus, ils pourraient endommager le bol à glace.




Si la consistance de la glace est trop molle pour vous, ajoutez un additif au bol à glace au congélateur 15 à 25 min.

- Ne conservez en aucun cas la glace prête dans le bol à glace, mais utilisez toujours des récipients adaptés à la congélation.
- Préparation de la glace, nettoyez soigneusement les pièces de l'appareil (bol à glace, instrument de mélange, pièce de joint) comme décrit au chapitre « 11. Nettoyage » sur la page 27.

10. Propozycje przepisów na lody

Lody z waniliowymi składnikami wlać do opakowania na sześć porcji	
200 ml	Pełne mleko
150 ml	Crème fouettée
120 gramów	Cukier puder
3	Żółte oczy
Niektóre <small>dna moczanowa</small>	Ekstrakt waniliowy

Przygotowanie

- Mélangez le lait, la crème et la moitié du sucre.
- Oddziel trzy œufs i battez les jaunes d'œufs en mousse w bol separé z pozostałą wilgocią sucre.
- Utrzymaj melanzowy krem i dodatkową wanilię. Mélangez les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une Masse Relament Ferme.
- Umieść mieszankę w lodówce na około 4 godziny.
- Zmierz melanz w bol à glace i reguluj prędkość1
- Appuyez sur le bouton  pour démarrer la procédure.
- Laissez mélanger la preparat i la congeler jusqu'à obtention de la konsystencji souhaitée.
- Umieść miskę z lodami w zamrażalniku i odczekaj 15-25 minut, aby upewnić się, że lody są stałe.

Lody waniliowe stanowią idealną bazę dla wielu wariantów lodów:


- Agrémentez votre lody à la vanilia à votre goût, na przykład z COPeaux de Chocolat lub Noix Moulues.
- N'ajoutez les inne składniki que lorsque la ice dans le bol à glace est presque prête.

Lody à la bananowe Składniki wlać śr. sześć porcje	
280 ml	Pełne mleko
100 ml	Crème fouettée
60 gramów	Cukier puder
1	Żółte oczy
1	banan
15 ml	Sok z cytryny

Przygotowanie


- Dodaj banany i kostki coupez-la en petits.
- Zmiksuj banana na puree z soki z cytryny, aby uzyskać pikantną konsystencję.
- Wymieszaj śmietaną, cukier i żółtka w rondlu tak, aby uzyskać jednolitą masę.
- Chauffez le lait w takiej zapiekance

Premiery petites bulles se forment sur les bords. Le lait ne doit pas bouillir.

- Ajoutez the melange de jaunes d'œufs et de crème au lait chaud et mélangez jusqu'à ce que soit uniformément melangé. Laissez refroidir melanz.
- Mélangez la puree z bananów au melange refroidi.
- Umieść mieszankę w lodówce na około 4 godziny.
- Zmierz melanz w bol à glace i reguluj prędkość1
- Appuyez sur le bouton  pour démarrer la procédure.
- Laissez mélanger la preparat i la congeler jusqu'à obtention de la konsystencji souhaitée.

Lody à la mangue Składniki wlać śr. sześć porcje	
350 ml	Pełne mleko
50 ml	Crème fouettée
50 gramów	Cukier puder
1-2	Mangusty


Przygotowanie

- Épluchez i dénoyautez les mangues et coupez-les en petits kostki.
- Réduisez les mangues en purée et, ajoutez ensuite la crème à la purée, mélangez bien le tout une dernière fois.
- Ajoutez le lait et le sucre à la preparat et mélangez à nouveau jusqu'à obtenir un melange homogenee.
- Umieść mieszankę w lodówce na około 4 godziny.
- Zmierz melanz w bol à glace i reguluj prędkość1
- Appuyez sur le bouton  pour démarrer la procédure.
- Laissez mélanger la preparat i la congeler jusqu'à obtention de la konsystencji souhaitée.

Składniki mrożonego jogurtu na sześć porcji	
150 ml	Pełne mleko
300 ml	Jaurt
100 gramów	Cukier puder
2	Żółte oczy

Przygotowanie

- Battez les jaunes d'œufs z sucre jusqu'à ce melange devienne mousseux.
- Chauffez le lait dans a zapiekanka, podobnie jak ce les First petites bulles se forment sur les bords. Le lait ne doit pas bouillir.
- Ajoutez ensuite délicatement the lait chauffé au melange de jaunes d'œufs et de sucre. Mélangez les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une crème homogene.
- Kompletny wisiorek Chauffez à new melange environron w 15 minut, tak jak w przypadku tego qu'il start à prendre.
- Laissez refroidir the melange, puis ajoutez le yaourt en remuant.

- Umieść mieszankę w lodówce na około 4 godziny.
- Zmierz melanz w bol à glace i reguluj prędkość1 .
- Appuyez sur le bouton  pour démarrer la procédure.
- Laissez mélanger la preparat i la congeler jusqu'à obtention de la konsystencji souhaitée.
- Umieść mieszankę w lodówce na około 30 minut.
- Przełóż mieszankę do miski i dodaj sos lub owoce według uznania.

11. Czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Risque d'électrocution !

Urządzenie należy zanurzać w wodzie lub innej cieczy i nie wystawiać na działanie wody bez ryzyka porażenia prądem.

- Débranchez the fiche d'alimentation de l'appareil de la Prize de courant lorsque vous nettoyez l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil en tirant au levé de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon d'alimentation.
- N'exposez pas l'appareil à des gouttes ou projections d'eau.

OGŁOSZENIE!

Możliwe materiały do malowania!

Urządzenie można używać w przypadku nieprawidłowego użytkowania.

- Można go również stosować w następujących produktach: agresywnych, ściernych, granulowanych lub zawierających kwasy, a także w rozpuszczalnikach. Ceux-ci może powodować powstawanie zabrudzeń na powierzchniach lub napisach na urządzeniach.

-Zabezpieczenie antyodpryskowe jest odporne na ciepło. Temperatura umywalki powinna przekraczać 50°C.

- Appuyez na bouton de déverrouillage du bras obrotowym dla dźwigni.
- Retirez the instrument de mélange en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en le tirant vers le bas.
- Nettoyez le bol, l'instrument de mélange et laprotection antiprojection z płynnym vaisselle doux lub au lave-vaisselle et séchez soigneusement les pièces before de les réutiliser.
- Pamiętaj, że przed gotowaniem lody muszą być podgrzane do temperatury otoczenia.
- Przygotuj miskę lodów i przyrząd do robienia melanzu z szfonu w niskiej temperaturze wody (<55°C) i dodaj do niej niewielką ilość płynu. Jeśli masz szklankę lodów w wodzie, dolej wody w zależności od temperatury. Ugotuj lody przed zagotowaniem.
- Rozprowadź powierzchnię urządzenia za pomocą szfonowego doux i légèrement humidifié.

- Efekt netto zastępuje biustonosz obracający się w pozycji abaissée.

12. Demontaż

Ten strój jest nieskazitelny i nienaganny. Jeśli potwierdzisz problem z urządzeniem, napiszesz na stronie résoudre à l'aide du tableau suivant. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktujesz się z notre SAV (voir rozdz. « 18. Informacje dla krewnych SAV » na stronie 28).

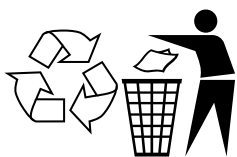
Problem/ wiadomość błąd	Przyczyna możliwa	Drenaż
L'appareil ne fonctionner <small>pierwszeństwo.</small>	La fiche d'alimentation n'est pas branchée sur une prise de courant.	Branchez l'appareil sur une Prise de Courant installée korekta. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les <small>cechy charakterystyczne</small> techniki de l'appareil.
	L'appareil est en dopłata.	Laissez l'appareil refroidir à température ambiante.
Le bras mélangeur ne tourne <small>pierwszeństwo.</small>	Konsekwencja de la glace est trop dure.	Zmodyfikuj ponownie Ten.
	Temps de préparation réglé trop longi.	Adapter le temps de préparation.
Konsekwencja de la glace est trop molle.	Le bol réfrigérant n'était pas assez froid.	Réfrigérer le bol <small>schłodzone w temperaturze -18 °C</small> zawieszanie env. 20 godzin do przodu de préparer la lody.
E:01	Biustonosze są ważne Verse le haut, pas dans la position <small>prawkidlowy</small>	Abaisser le bras pivotant jusqu'à ce qu'il soit enclenché
H	Capteur à effet Hall défectueux, le moteur s'arrête	Skontaktuj się z SAV

13. Przechowywanie/transport

- Jeżeli używasz urządzenia przez dłuższy okres czasu, odłącz je od zasilania, podłącz przewód zasilający do systemu połączeń kablowych, podłącz urządzenie i zasięg do drugiego końca, przy czym zasilacz nie powinien być wystawiony na działanie promieni słonecznych.

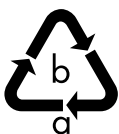
- Oznacza to, że urządzenie to również należy do grupy portée des enfants.
- Afin d'éviter tout dommage visioirek le transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

14. Recykling



OPAKOWANIE

Urządzenie jest umieszczone w opakowaniu chroniącym przed wszelkimi uszkodzeniami powstałymi podczas transportu. Opakowanie jest wykonane z części materiałów, które można wyeliminować z ekologicznego podejścia i podlega recyklingowi.



Tenez compte du marquage suivant des emballages pour le tri des déchets z les abréviations (a) i numéros (b):

1-7: tworzywa sztuczne/20-22: papier i tektura/80-98: materiały kompozytowe

(Uniquement en France)



Symbol „Triman” informuje konsumenta, że produkt nadaje się do recyklingu, co jest również odpowiedzialnym systemem producenta, który we Francji stosuje się do przesyłek składających się z trzech sztuk.



APARAT

Il est interdit d'éliminer les appareils usagés portant le symbole ci-contre avec les déchets ménagers.

Zgodność z dyrektywą 2012/19/UE, urządzenie nie musi nadawać się do recyklingu, jeśli manière réglementaire lorsqu'il przybył en fin decycle de vie.

Materiały nadające się do recyklingu zawarte w sprzęcie również nadają się do ponownego przetworzenia, co eliminuje zanieczyszczenie środowiska i negatywny wpływ na zdrowie ludzi.

Remettez l'appareil usagé w point decollecte de déchets électriques électroniques lub innym d'une déchetterie.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise decollecte des déchets locale ou à votre Municipalité.

15. Oddzielne kawałki

Pour Commander des pièces détachées, spotkanie w naszym butik w linii de pièces détachées MEDION pod adresem <https://www.medion.com/medionserviceshop>. Znajdziesz u nas wszystkie części niezbędne do Twojego produktu.

Wszystkie części zmiany są dostępne dla każdego elementu przez okres 7 lat.

16. Techniki charakterystyczne

Adresse du fournisseur : bezpieczny :	MEDION AG Na Zehnthofie 77 45307 Essen NIEMCY
Model:	MD 18420
Napięcie nominalne:	220 – 240 V~50 – 60 Hz
Classe de protection :	II
Moc nominalna:	1200 W
Bol mélangeur :	5 litrów
Maksymalna pojemność:	2,6 kg/ Farine 1,5 kg
Wymiary	
Urządzenie (dł. x wys. x gł.):	ok. 44 x 35,2 x 22,5 cm
Poids netto:	4,2 kg



17. Informacje dotyczące zgodności UE

CE Firma MEDION AG oświadcza, że urządzenie to, o ile występuje, jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi obowiązującymi przepisami:

- Dyrektywa CEM 2014/30/UE
- Dyrektywa w sprawie napięcia bazowego 2014/35/UE
- Dyrektywa w sprawie ekokonceptji 2009/125/WE
- Dyrektywa RoHS 2011/65/UE

18. Informacje o krewnych au SAV

Jeśli Twoje urządzenie ma funkcję, o którą nie musisz się martwić, możesz wysłać swój adres do naszego serwisu après-vente. Masz możliwość nawiązania kontaktu z nami:

- W naszej społeczności serwisowej możesz rozmawiać z innymi użytkownikami, ainsy qu'avec nos współpracownikami pour partager vos expériences et vos connaissances.
Do naszej społeczności serwisowej możesz dołączyć tutaj: community.medion.com.
- Możesz skorzystać z udostępnionego formularza kontaktowego: www.medion.com/contact.
- Notre équipe du service après-vente se tient également à votre disposition za pośrednictwem notre Assistance téléphonique ou par courrier.

Francja	
Godziny otwarcia	Infolinia SAV
Pon. - Pt.: 9:00 - 19:00	- 02 55 66 12 45
Adres do obsługi après-vente	
MEDION Francja 75 Rue de la Foucaudière 72100 LE MANS Francja	

Szwajcaria	
Godziny otwarcia	Infolinia SAV
Pon. - Pt.: 9:00 - 19:00	- 0848 - 33 33 32
Adres do obsługi après-vente	
Centrum serwisowe MEDION/LENOVO Ifangstrasse 6 8952 Schlieren <small>Szwajcaria</small>	

Belgia i Luksemburg	
Godziny otwarcia	Infolinia SAV (Belgia)
Pon. - Pt.: 9:00 - 19:00	- 02 - 200 61 98
	Infolinia SAV (Luksemburg) Burg)
	- 800 278 99
Adres do obsługi après-vente	
MEDION BV John F. Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Pays-Bas	



Niniejsze powiadomienie o korzystaniu oraz dwa inne dokumenty są dostępne w formie elektronicznej na portalu SAV www.medionservice.com.

W trwałym rozwoju cadre d'un, należy sprawdzić warunki gwarancji. Na naszym portalu serwisowym nie znajdziesz żadnych warunków gwarancji.

Za pomocą skanera kodów QR można połączyć ładowarkę z urządzeniem mobilnym za pośrednictwem portalu serwisowego.

19. Informacje prawne

Prawa autorskie 2024

Data: 16 października 2024

r. Tous droits réservés.

Niniejsza informacja o wykorzystaniu jest własnością autora.

Niniejsza reprodukcja w formie mechanicznej, elektronicznej lub jakiegokolwiek innej formie jest niedozwolona bez upoważnienia producenta.

Firma ma siłę rąk autora:

MEDION AG

Na Zehnthofie 77

45307 Essen

Niemcy

Prosimy pamiętać, że adres ci-dessus nie jest objęty usługą zwrotu. Prosimy o kontakt z naszym biurem SAV d'abord.

DE

FR

Holandia

TO

TO

PL

Treść

1. Informacje o gebruiksaanwijzing.....	32
1.1. Betekenis van de symbolen	32
2. Gebruiksdoel	32
3. Przepisy bezpieczeństwa.....	33
4. Inhoud van de dźwignia.....	35
5. Przegląd aparatury.....	35
6. Przed pierwszym użyciem	36
6.1. Menggereedschap inzetten en wisselen.....	36
6.2. Toepassingen	36
6.3. IJskom en menggereedschap aanbrengen	37
7. Używana maszyna Keuken.....	38
7.1. Konfiguracja Roertijda/snelheida voorafa	38
8. Porady praktyczne	39
8.1. Deeg menge en kneden	39
8.2. Stłuczenie jajek	39
8.3. Zapukaj do pokoju	39
8.4. Mieszanie shake'ów, koktajli lub innych substancji alkoholowych	39
9. IJ	39
10. Propozycje przepisów	40
11. Czyszczenie.....	41
12. Wykorzystanie pamięci masowej.....	41
13. Opslag/transport	41
14. Afvalverwerking	42
15. Reserveonderdelen	42
16. Zagadnienia techniczne	42
17. Informacje o zgodności z normami UE	42
18. Informacje o usłudze.....	43
19. Kolofon.....	43

1. Informacje o gebruiksaanwijzing



Hartelijk dank voor het gebruik van ons product. We hopen dat u er plezier aan gaat beleven.

Om het product te kunnen gebruiken, moet u de volledige gebruiksaanwijzing lezen. Het is belangrijk dat u de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing goed leest.

De hoogte van de deur in de handgreep. Het product wordt gebruikt in de deuren, maar wordt ook gebruikt in de productie van het product.

1.1. Betekenis van de symbolen

De tekst is voorzien van een reeks van de volgende symbolen die u waarschuwen, die u moet lezen en uitleggen in de tekst.



OSTRZEŻENIE!

Waarschuwing voor ernstig letsel!



OSTRZEŻENIE!

Waarschuwing voor mogelijk letsel en/of ernstig blijvend letsel!



OSTROŻNOŚĆ!

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig of licht letsel!



OSTROŻNOŚĆ!

Gevaar voor bewegende delen van de deur.



PUŚĆ OP!

Neem de aanwijzingen in de omschrijving van de materialen ter hant, te voorkomen!



OSTRZEŻENIE!

Waarschuwing voor gebruik bij elektrische schok!



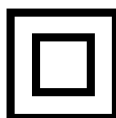
Instructie voor montage en gebruik



Neem de instructie in de gebruiksaanwijzing ter hant!



Symbol voor wisselstroom



Klasa bezpieczeństwa II



In de EU wordt het symbool voor het verwerken van materialen die in contact komen met levensmiddelen, verpakkingen zoals apparaten oppervlak van.

2. Cel użytkowania

Urządzenie to jest używane do przetwarzania żywności w domowych warunkach: mieszanie i roerzenie żywności takich jak ciasto, kremy, room of opgeklopt eiwit en voor het maken van ijs.

Produkt ten jest przeznaczony do stosowania w obudowach cząsteczkowych oraz w obudowach podobnych do tych, które mają być przepuszczane, w tym:

- in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren i inni bedrijven;
- op boerderijen;
- okna drzwiowe w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych;
- w pensjonatach.

W przypadku stosowania w środowisku komercyjnym należy uwzględnić obowiązujące przepisy.

Houd on rekening mee dat bij gebruik van het apparaat voor a inny doel dan dat waarvoor het bestemd is, aansprakelijkheid komt te vervallen:

- Urządzenie jest teraz otwarte i można go używać w połączeniu z pomocą narzędzi które nie zostały nam zezwolone lub które nie zostały nam zezwolone.
- Używane drzwi na dostarczonej gotowej części i akcesoria.
- Potrzebujesz wszystkich informacji w tym instrukcja obsługi w ośmiu i u w szczególności w instrukcji bezpieczeństwa. Każda inna forma użycia nie jest zgodna z instrukcją obsługi i może spowodować uszkodzenie lub uszkodzenie.

3. Przepisy bezpieczeństwa

- To urządzenie mogło nigdy nie być używane przez dzieci. Trzymać urządzenie i siatkę z dala od dzieci.
- Uważaj, aby urządzenia i akcesoria nie znajdowały się w pobliżu dzieci.
- Urządzenie może być używane przez osoby posiadające światło, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan kennis en/of ervaring, als er niemand toezicht op hen houdt of als hun is geleerd hoe ze the urządzenie veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren korzystać z urządzenia z jego meebrengt.
- Dzieci nie lubią bawić się tym urządzeniem.
- Czyszczenie tylnej części drzwiczek pralki nigdy nie powinno być zajęciem dzieci.
- Dzieci mogą podejmować ryzyko podczas korzystania z urządzeń elektrycznych i nigdy nie będą mogły zdecydować się na odpowiednią ochronę. Szczególnie ważne jest korzystanie z urządzenia, gdy w budynku znajdują się dzieci.
- Haal, bo nie ma nikogo w budynku, to en vóór montaż, demontaż czyszczenia altijd de plugger uit het stopcontact.



OSTRZEŻENIE!

Przygotuj się na porażenie prądem.

Wyposażony jest w wyłącznik impulsów elektrycznych do zasilania.

- Zamknąć urządzenie i zapewnić jego dostępność dla publiczności zgodnie z przepisami oraz przerwać kontakt. Napinacz siatki można łączyć z elementami technicznymi urządzenia.
- Zorg twierdzi, że kontakt z wyłącznikiem jest taki, że urządzenie Zodig można szybko odłączyć od sieci elektrycznej.

- Kontroluj urządzenie i netsnoer, aby uzyskać nazwę ingebruik i telkens, aby używać obrażeń op.
- Urządzenie nie jest używane, ponieważ nie jest uszkodzone.

- Neem bij transportschade onmiddellijk skontaktuj się z Centrum Serwisowym (patrz „18. Informacje o serwisie” na stronie 43).
- Brenge in geen geval z własnej inicjatywy głęboka zmiana w urządzeniu i testerze, który nie jest dostępny na urządzeniu zelf te openen en/of te Reparieren.

- Z uwagi na uszkodzenie siatki urządzenia, drzwi producenta, obsługa klienta producenta lub osoba o niezadowalającej jakości została wyeliminowana z ryzyka.

- Zorg twierdzi, że netsnoer nigdy nie styka się z elementami aparatu innych podgrzewanych urządzeń.

- De behuizing mogło nie zostać otwarte.

- Het netsnoer mógł nigdy nie zostać zagięty przez urządzenie. Rol het snoer przed gebruik helemaal af. Voorkom, że on załamuje się w netsnoer, przychodzi i że snoer ergens klem zit.

- Nie używaj urządzenia na otwartej przestrzeni.

- Urządzenie nigdy nie osiąga ekstremalnego poziomu.

- wysoka jakość powietrza i moc;
- ekstremalnie wysokie temperatury;
- direct zonlicht;

- otwartego ognia.

Urządzenie mogło nigdy nie być używane w wodzie z innych materiałów lub w wodzie pod prądem i mogło nigdy nie być używane w dużych budynkach, więc nie ma ryzyka porażenia prądem.

- Podłącz urządzenie do styku stop w następujących sytuacjach:
 - niż u het aparat czyści onderhoudta;
 - w postaci zmontowanego lub zdemontowanego urządzenia;
 - gdy aparat stał się vochtig nat;
 - gdy urządzenie nigdy nie jest używane;
 - gdy w budynku nie ma nikogo, urządzenie znajduje się w budynku;
 - het onweert.
- Zorg uważa, że urządzenie nie wchodzi w kontakt z wodą zawierającą inne substancje. Houd urządzenie, netsnoer i de stekker uit de buurt van Wastafels, gootstenen i dergelijke.
- Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of glazur, op of in de buurt van het aparat.
- Raak urządzenie i netsnoer nooit aan spotkał natte ręce.
- Używaj urządzenia do korzystania z obudowy wewnętrznej.
- To jest działanie van de Gebruikers związane z produktem o częstotliwości 50 i 60 Hz lub wstrząśnięte. Produkt nadaje się do 50 lub 60 Hz.



OSTRZEŻENIE!

Gevaar voor letsel!

Het aanraken van ruchu delen en/of onjuist gebruik van Aparat może cierpieć tot letsel.

- Raak geen ruchu onderdelen aan.
- Verwijder pas, gdy menggereedschap całkowicie się zatrzymał, nadszedł deeg dat na krawędzi mengkom plakt za pomocą szpatułki.
- Houd włosy, odzież, sprzęt ręczny i sprzęt, w tym gotowanie, tijdens gebruik uit de directe omgeving van het devices om letsel en/of materiële lity te voorkomen.
- Użyj akcesoriów przed czyszczeniem starych zwenkarmu.
- Przed dostawą akcesoriów

Aanvullende onderdelen tijdens gebruik move, dzięki czemu urządzenie może być używane bez odłączania go od sieci energetycznej.

- Przed czyszczeniem należy upewnić się, że żywność jest czysta.
- Używaj urządzenia w stanie całkowicie zmontowanym, umożliwiającym mijanie się na palcach.



OSTROŻNOŚĆ!

Gevaar voor Letsel Door Brandwonden!

W przypadku stosowania levensmiddelen o temperaturze wyższej niż 60 °C należy przygotować je do palenia.

- Vul urządzenie nigdy nie spotkało się z levensmiddelen.



OSTROŻNOŚĆ!

Gevaar voor letsel!

Należy go używać do otwierania drzwi Letsel w nocy.

- Zorg twierdzi, że nikt nie może walczyć o netsnoer. Stosowanie jest długotrwałe.
- Urządzenie ustawia się na stabilnej podstawie, lekko na ziemi.
- Urządzenie nie znajduje się na krawędzi stołu, dzięki czemu można je postawić w dowolnym miejscu.



PUŚĆ OP!

Mogelijke materiële schade!

Jeśli urządzenie jest uszkodzone, istnieje prawdopodobieństwo, że urządzenie jest uszkodzone.

- Używanie urządzenia do gotowania nie jest pośrodku.
- Używaj urządzenia dłużej niż 4 minuty, aby zapobiec przegrzaniu silnika.
- Następnie można używać urządzenia przez około 10 minut, aż kamera osiągnie odpowiednią temperaturę i nie będzie już używane.
- Wykorzystaj ogromną ilość energii w urządzeniu.

- Do czyszczenia akcesoriów i sprzętu czyszczącego należy używać specjalnego sprzętu czyszczącego oraz małych nożyczek, gdyż mogą one uszkodzić powierzchnie.
- Powłoka przeciwpożarowa nie jest odporna na wysoką temperaturę. Maksymalna temperatura wody wynosi 50°C.
- Stel de ijskom niet bloot aan open vuur in andere warme bronnen. Plaats de ijskom nooit op de kookplaat en houd hem nooit in vaatwasser. Het is gevaarlijk dat het apparaat in brand gaat, wordt aangeslagen door elektriciteit, of schade aan het apparaat wordt aangericht.

4. Inhoud van de levering



OSTRZEŻENIE!

Verstikkingsgevaar!

Jest to drzwi verstikkingsgevaar do włączenia inademen van small onderdelen z folii.

-Należy zwrócić uwagę na materiał opakowaniowy, aby mieć pewność, że dzieci mają do niego dostęp.

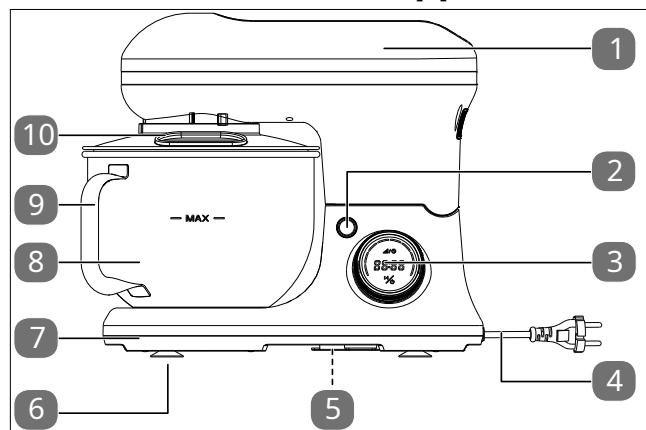
-Dzieci nigdy nie przychodzą z materiałem opakowaniowym.

- Produkt jest opakowany i wykorzystuje wszystkie materiały opakowaniowe.
- Kontroler dźwigni jest całkowicie nieuszkodzony i należy się z nim skontaktować w ciągu 14 dni.

W skład pakietu drzwi i potraw gotowanych wchodzi:

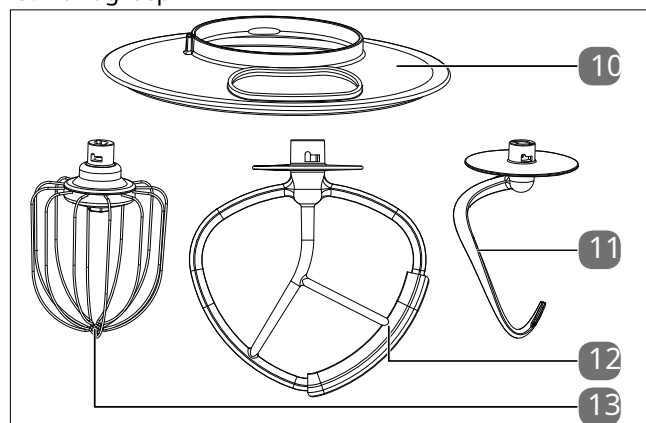
- Maszyna do gotowania
- Platte menghaak
- Hak kolanowy
- Strażnik
- Późne leczenie z zastosowaniem vulopeningu
- Ijskom met accessoires
- Beknopte gebruiksaanwijzing

5. Overzicht van het apparaat



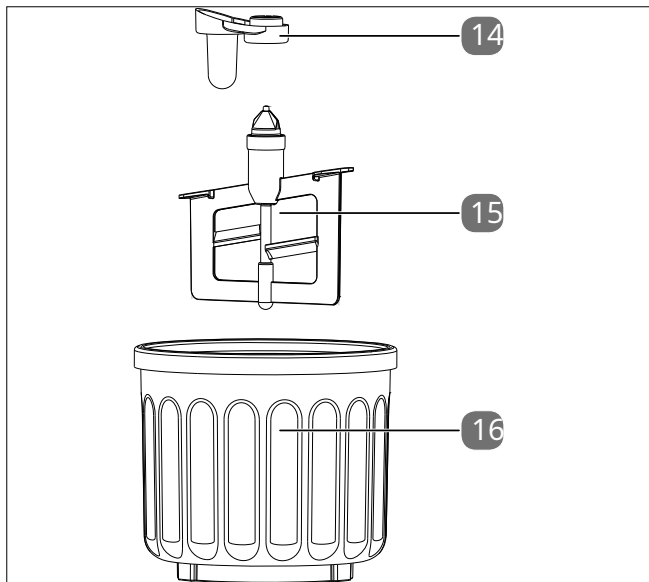
Aff. 1 – Algemeen aanzicht met mengkom

1. Ramię międzykręgowe
2. Ontgrendelingstoets zwenkarm
3. Snelheidsregelaar (draaien)/elementy obsługi/indicatieveld (patrz ab. 4)
4. Netsnoer met stekker
5. Kabelafwikkeling (niet afgebeeld, aan de onderkant)
6. Zuigvoetjes
7. Onderstel van apparaat
8. Mengkom
9. Handgreep



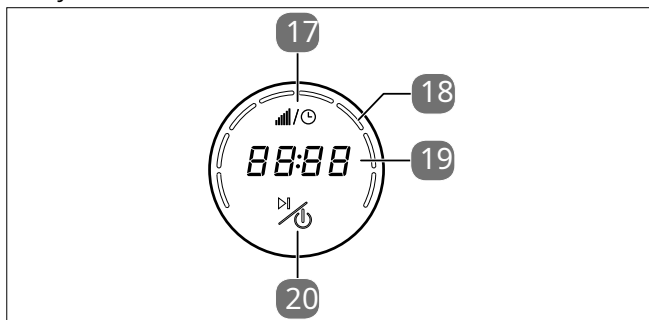
Afb. 2 – Menggereedschap

10. Spatbescherming
11. Kneedhaak
12. Platte menghaak
13. Gwardia



Aff. 3 – Ijskom z dodatkami

- 14. Element łączący
- 15. Menggereedschap
- 16. Ijskom



Aff. 4 – Sterowanie/wyświetlacz

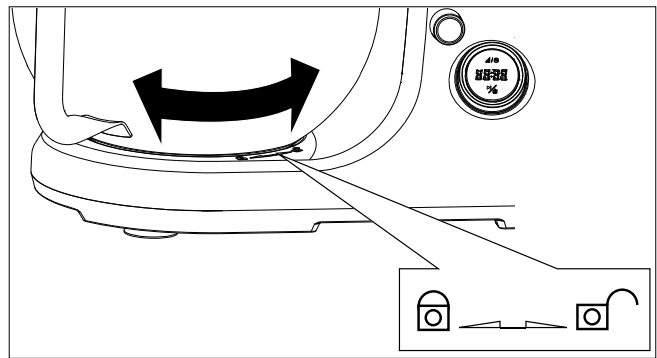
- 17. Timer: automatycznie ustawiany uitschakelen/snelheid
- 18. Balkindicatie snelheid
- 19. Roertijdaanduiding, foutcodeaanduiding
- 20. Apparaat in-/uitschakelen, roeren start/onderbreken

6. Vóór het eerste gebruik

-Przed pierwszym użyciu akcesoriów (umycie, czyszczenie, czyszczenie na sucho, czyszczenie na mokro, czyszczenie na mokro, czyszczenie na mokro) należy dokładnie umyć ciepłą wodą i odłuścić. Po umyciu akcesoriów należy je dokładnie umyć i ponownie zamontować urządzenie.

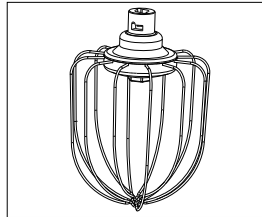
6.1. Menggereedschap inzetten i wiedz

- Wydrukuj na ontgrendelingstoets om zwenkarm omhoog te zetten. Zorg stara się ustawić dwuramienne ramię w najlepszej możliwej pozycji.
- Plaats de mengkom op de houder van het onderstel.
- Draai de mengkom tot aan de aanslag in de Door de pijl aangegeven richting (rechtsom) tot ze Vasklikt (zie Afb. 5).



Aff. 5 – Mengkom plaatsen en grendelen

6.2. Podawanie

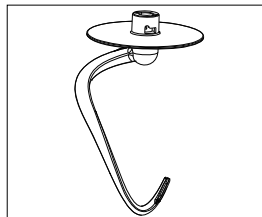


Stražnik

Use of the garde in the light, oppressed levensmiddelen:

- Jajka
- Zdeптany eiwit
- Źuźlownia
- Budyń
- Polewa do ciasta
- Ciasto/tarta Sommige sorten i zoetigheden...

Aanbevolen snelheid: stoisko od 6 do 8, afhankelijk van het Weight van het deeg/het mengsel van levensmiddelen

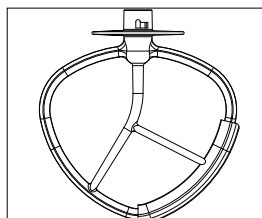


Kneedhaak

Zastosowanie nakolannika w zależności od ilości i ciężaru dłoni:

- Chleb
- Pistolety
- Chleb marchewkowy
- Zandtaartdeeg
- Ciasto/tarta Sommige Sorten...

Aanbevolen snelheid: 1 martwy 3 afhankelijk van het waga van het deeg / het mengsel van levensmiddelen



Platte menghaak

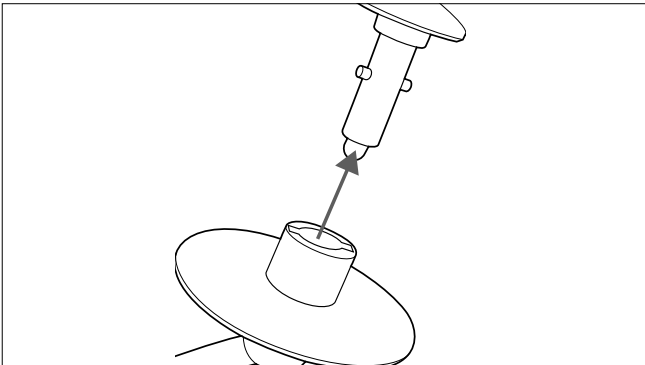
Zastosowanie talerza do normalnego użytkowania talerzy levensmiddelen:

- Ciasto/tarta
- Naleśniki
- Zoetigheden
- Pliki cookie
- Pieczone ...

Aanbevolen snelheid: stoisko od 3 do 5, afhankelijk van het Weight van het deeg/het mengsel van levensmiddelen

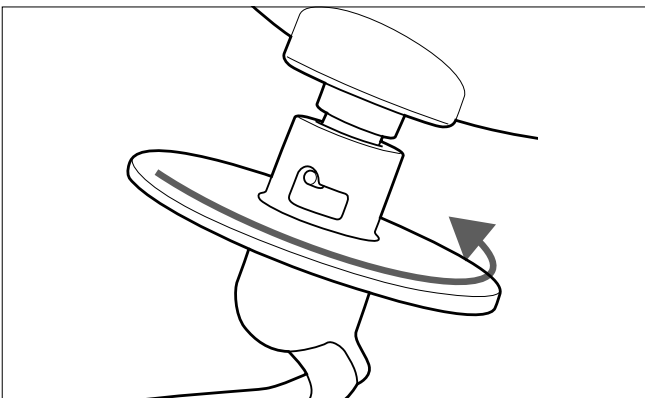
-Plaats de spatbescherming op de zwenkarm tot hij Vasklikt. Spatbescherming zapobiega kontaktowi aandrijfjy z deegiem.

- Monteer het menggereedschap zoals afgeeld aan de kukenmachine:
- Plaats het menggereedschap van othenen w opname w zwenkarm (patrz Afb. 6).



Aff. 6 – Menggereedschap op de houder schuiven

- Druk het menggereedschap naar boven en draai het legal tot het Vasklikt. Ilość można poprawnie umieścić i wydrukować jako geleidingsnok w odpowiednim zit geleidingsgroef (patrz akapit 7).



Aff. 7 – Pożycz Menggereedschap

- Druk op de ontgrendelingstoets i klap de zwenkarm toar beneden w bedrijfspositie.

6.3. Ijskom i menggereedschap aanbrengen

! OSTROŻNOŚĆ!

Kans op letsel drzwi koude brandwonden!

Można użyć Natte o silnych rękach.

-Raak de bevroren ijskom nooit aan met natte of vochtige rękach.

-Used india nodig ovenwanten.



Żelazo do węgla to wirówka o średnicy diepvrieskist (***/-18 °C) nodig, można używać żelazka o wymiarach 180 x 158 mm po prawej stronie u góry.

- Maak de ijskom schoon i droog hem af voor het invriezen.
- Pakowanie towarów w diepvrieszak en sluit deze af om ijsvorming te voorkomen.

- Zet de inpacke ijskom Verticaal en Righttop in the vrieskast. De ijskom moze nigdy nie być ondersteboven lub gekanteld bewaard. Het menggereedschap moze nigdy nie być voren zijn. Bevries de ijskom ongeveer 20 uur onder -18°C.

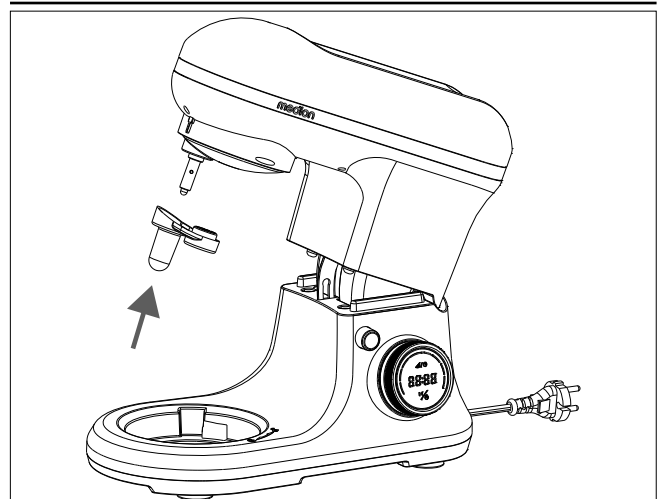
Jeśli temperatura w vriesvaku jest wyższa, proces chłodzenia może potrwać do 24 godzin.



- Zorg ervoor dat de ijskom helemaal bevroren is wanneer u hem uit de diepvries haalt.
- Schud de ijskom voorzichtig.

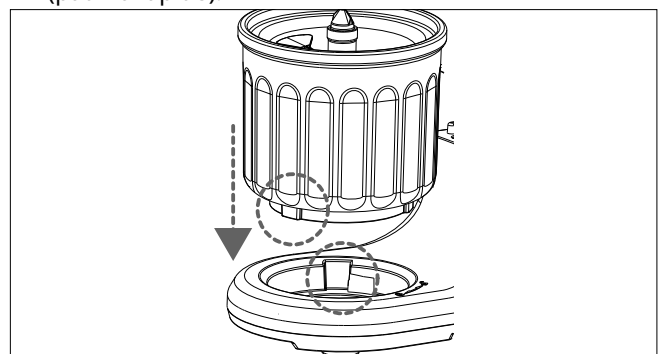
Dubbelwandige ijskom bevat vloeibaar koelmiddel.

Ponieważ nigdy nie słyszano przepływu rzeki, rzeka jest widoczna.



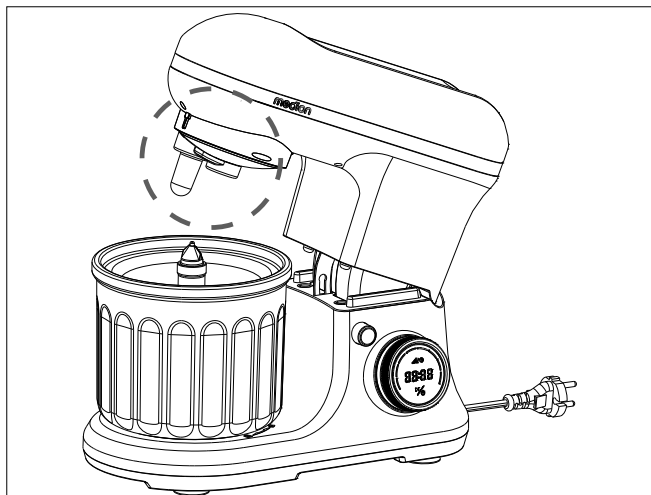
Aff. 8 – Zamocuj element łączący

- Druk op de ontgrendelingstoets i klap de zwenkarm omhoog.
- Zaplata element łączący na kapturze na zwenkarm (patrz akapit 8).



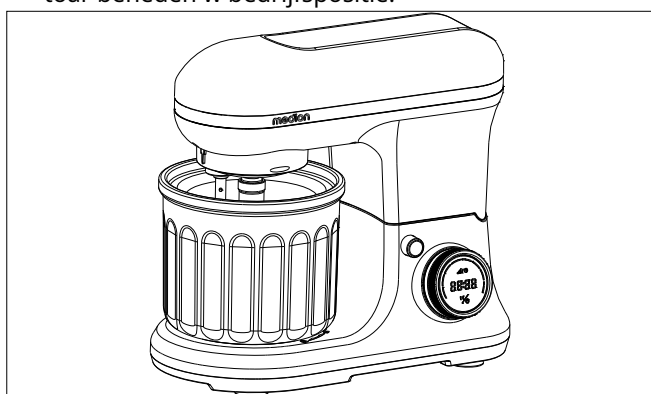
Aff. 9 – Ijskom uitlijnen en plaatsen

- Bereid de ijsmassa van tevoren (do 700 ml).
- Plaats het menggereedschap in de ijskom.
- Doe de ijsmasa in de ijskom.
- Lijn de trzy vergrendelingen aan de onderkant van de ijskom i de trzy uitsparingen aan de sokkel op elkaar uit, zodat ze in elkaar fit Wanneer de ijskom erop wordt geplaatst.



Aff. 10 – Zerwany element łączący

- Druk op de ontgrendelingstoets i klap de zwenkarm toar beneden w bedrijfspositie.



Afb. 11 – Ijskom gemonteerd

Urządzenie wyraźnie wskazuje na produkt tej firmy.



WSKAZÓWKA

Gebruik als ijsblokjesbakje

W kuchni i blokach przez 1-2 godziny w temperaturze pokojowej (26°C) powinno odbywać się wytapianie.

Gebruik als wijnkoeler

W rzece można pić przez 1-2 godziny przy temperaturze komory (czyli 26 °C), a temperatura w zbiorniku będzie wynosić 0 °C.

7. Użyj maszyny do gotowania

Urządzenie do gotowania zostało opisane tutaj wcześniej, a żywność jest starannie przygotowywana ze składników. U kunt afteraf drzwi de vulopening aan de spatbescherming levensmiddelen bijvullen.

- Urządzenie należy podłączyć do urządzenia zgodnie z przepisami i przerwać kontakt. Naciąg siatki można regulować za pomocą elementów technicznych urządzenia (patrz poz. 42).

Przycisk brandt.

- Kontroler zwenkarm w bedrijfspositie jest często klikany.
- Druk op de knop o aparacie w drganiach. Wyświetlacz ma ten sam rozmiar 00:00weer en de snelheidsindicatie geeft geen balk weer.



Ograniczenie prędkości jest proste: ograniczenie prędkości jest niewielkie, a zatrzymanie się przed ograniczeniem prędkości / odstępem 30 sekund powinno być słyszalne.

-Draai de Quickheidsregelaar niet rond!

- Szybkie regulacje ustanawiane są zgodnie z następującymi zasadami:
 - Rechtsom draaien: szybko verhogen
 - Linksom draaien: opublikowane szybko

Szybkie korekty różnych przejść na palcach podano w punkcie „6.2. Przejście na palcach” na blz. 36. De sta0((uit) martwy8(snel) zijn instelbaar i został zważony na Bałkindykatach.

- Druk op de knop om de procedure te starten.
- Druk kort op de knop om het roeren te onderbreken.
- Przytrzymaj przycisk wryte na urządzeniu na urządzeniu shakelen.

Funkcja impulsowa:

- Z funkcją impulsową i długotrwałą częstotliwością w przetwarzaniu lewensmiddelen indywidualnie sterowaną. Gdy nadal tam był, ograniczenie prędkości zostało umieszczone po lewej stronie. Prędkość urządzenia jest ustawiona na urządzeniu w gniazdach na impuls. Zodra i system szybkiego sterowania puszcją, urządzenie zatrzymuje się.



Kiedy roeren op de ontgrendelingstoets wordt druckrukt en de zwenkarm omhoog gaat, wordt de snelheid onmiddellijk ingesteld op sta0en op de mengtijdaanduiding wordtE:01weergegeven. Po kliknięciu obu sygnałów roeren voortgezset i wordt resterende roertijd weergegeven.

- Wtyczkę należy wyjąć ze styku stop.
- Druk op de ontgrendelingstoets i de zwenkarm gaat omhoog, verwijder het menggereedschap van de opname aan de zwenkarm.
- Draai de mengkom onlinkom af.
- Kiedy deeg jest czysty, należy zebrać go szpatułką z mengkom.
- Verwijder de spatbescherming van de zwenkarm.
- Wyczyść com, menggereedschap i de spatbescherming (patrz rys. 41).

7.1. Konfiguracja Roertijd/snelheida voorafa

-Druk op de toets om de roertijd w te pozycjach. Nie dotyczy
Urządzenie włącza się automatycznie (maks. 20 minut).

- Legalnie draaien: de roertijd telkens z 30 sekundami
- Linksom draaien: de roertijd telkens z zakorkowanym 30 sekundem

Po skonfigurowaniu urządzenia wyłączy się ono automatycznie po 20 minutach.

- Drukuj nogmaals na przyciskach om de snelheid in tych pozycji.

- Rechtsom draaien: szybko verhogen
- Linksom draaien: snelheid wydawcy Druk op
- de przycisk om de procedure te start.

8. Praktyczne wskazówki

8.1. Deeg mengen en kneden

Gebruik de plate menghaak of de Kneedhaak om deeg te kneden.

- Najlepszym rozwiązaniem dla wody jest 5 sztuk kwiatów i 3 sztuki wody. Vul de mengkom dla 3/4.
- Maksymalna wysokość kwiatu wynosząca 1,5 kg nie może być nadmiernie rozdrobniona.

Om te ilości, używane i Kneedhaak z płyty Menghaak.

- Korzystając z podkładki na kolana, należy ćwiczyć co najmniej 30 sekund przy ustawieniu prędkości 1, co najmniej 30 sekund przy ustawieniu prędkości 2 i maksymalnie 3 minuty przy ustawieniu prędkości 3.
- Urządzenie nie działa dłużej niż 4 minuty. Kiedy wrócił, obudził się na 10 minut z urządzeniem na wyświetlaczu w ciemności.

8.2. Ubijanie jajek

Om jajka (pełna nazwa jajka) pukaj, używaj i strzeż.

- Użycie ustawienia prędkości 6-8 i uderzanie jajkiem trwa około 4 minut.
- Klop het eiwit van niet meer dan 12 eieren tegelijk op.
- Urządzenie nie działa dłużej niż 4 minuty. Kiedy wrócił, obudził się na 10 minut z urządzeniem na wyświetlaczu w ciemności.

8.3. Pukanie do pokoju

- Om room te knock, used and de garde.
- Use werset room.
- Stosowany do szybkiej i łatwej instalacji w ciągu 6-8 minut i 3-4 minut.
- Zorg ervoor dat de mengkom niet teveel to gevuld als u verse milk, pokój innych składników w mengkom doet.
- Urządzenie nie działa dłużej niż 4 minuty. Kiedy wrócił, obudził się na 10 minut z urządzeniem na wyświetlaczu w ciemności.

8.4. Mieszaj koktajle, shake'i i inne płynne substancje

Om shake'i, koktajle i inne ilości płynów, używane i strzeżone.

- Wiele składników przygotowuje się w 4 minuty, a szybko – od 1 do 6.
- Zorg ervoor dat u de mengkom niet te vol doet.
- Urządzenie nie działa dłużej niż 4 minuty. Kiedy wrócił, obudził się na 10 minut z urządzeniem na wyświetlaczu.

dalej.

9. IJ-e przygotowują się

! PUŚĆ OP!


Mogelijke materiële schade!

Składniki mogą być użyte przed wstrzyknięciem i mogą zablokować przepływ. Zdiagnozowano u niego uszkodzenie silnika.

- Rozpal ogień w ciągu 30 sekund, a składniki produktu zostaną uniesione.

Z

-Zaczynij od roeren i giet daarna de ijsmasa in de ijskom.

- Wiele składników przygotowuje się według przepisu i umieszcza w piekarniku na 4 godziny.
- Już urządzenie do wytwarzania towarów opisano w „6.3.Ijskom en menggereedschap aanbrengen” op blz. 37.
- Doe de ingrediënten in de ijskom. Zabezpieczenie przeciwprzepięciowe nitu 0,7 litra.
- W rzece i na zalegającym śniegu jest dużo! Przygotowanie całości zajmie Ci od 15 do 20 minut.
- Druk op de knop  om de procedure te starten.
- Użyj szpatułki, aby usunąć produkt z drogi. Używanie twardych nożyczek przed sobą może uszkodzić głowice urządzenia.




Jeśli chodzi o konsystencję produktu, to jego przygotowanie zajmie 15-25 minut.

- Uważaj już ijs in geen geval in de ijskom, maar gebruik en wyslany diepvriesdoos.
- Czyszczenie odbywa się w wyposażeniu pokładowym aparatu (tj. mieszalniku, elemencie łączącym) i można je opisać w pozycji „11. Czyszczenie” op. blz. 41.

10. Propozycje przepisów

Lody waniliowe Składniki dla ongeveer zes porties	
200 ml	Pełne mleko
150 ml	Żuźłownia
120 gramów	cukier puder
3	Jajko
Kilka kroplówki	Ekstrakt waniliowy

Przygotowanie

- Meng de milk, pokój i pomoc van de suiker.
- Oddziel trzy jajka i zrzuć pojemniki z jajkami do oddzielnego pomieszczenia, a reszta niech pomoże ci z jedzeniem.
- Voeg jest teraz mikserem w mleczarni i producentem ekstraktu waniliowego. Wiele składników jest stosunkowo stabilnych w stanie ciekłym.
- Posiłek w koelkaście wystarczy na 4 godziny.
- W rzece jest dużo wody i stoi śnieg1W.
- Druk op de knop  om de procedure te starten.
- Określ odpowiednią ilość i upewnij się, że uzyskana została konsystencja.
- Miejsowości położone nad rzeką oddalone są od niej o zaledwie 15-25 minut, a rzeka jest silna.

Wanilia jest idealną bazą dla wielu różnych rodzajów:


- Verfijn uw wanilia-ijs według własnego smaku, bijvoorbeeld z chocoladeschaafsel malowanych nut.
- Voeg inne składniki pas toe niż het ijs w de ijskom bijna są jasne.

Lody bananowe Składniki dla ongeveer zes porties	
280 ml	Pełne mleko
100 ml	Żuźłownia
60 gramów	cukier puder
1	Jajko
1	Banan
15 ml	Citroensap

Przygotowanie


- Pel de banaan i wąski rąbek w małych blokach.
- Czystszy banan z Citroensapem i puree romige.
- Meng de room, suiker en eierdooier w komunikacji i zadowolony mengsel.
- Kiedy mleko podgrzewa się w rondelku, pierwsze brzuski są już na krawędzi. Mleko nigdy nie lubi coli.
- Voeg, mieszanka jajek w pokoju z ciepłym mlekiem i mieszanina do wszystkiego, co jest gelijkmatig, jest wymieszana. Laat het mengsel afkoelen.

- Dodaj puree bananowe do afgekoelde mengsel.
- Jedzenie w koelkaście wystarczy na 4 godziny.
- W rzece jest dużo wody i stoi śnieg1W.

- Druk op de knop  om de procedure te starten.
- Określ odpowiednią ilość i upewnij się, że uzyskana została konsystencja.


Lody mango Składniki dla ongeveer zes porties	
350 ml	Pełne mleko
50 ml	Żuźłownia
50 gramów	cukier puder
1-2	Mango

Przygotowanie

- Rozłóż mango, podziel pestki i plasterki mango na małe kawałki.
- Pureer de mango's en voeg als laatste de room toe aan de puree, roer het mengsel nogmaals poszedł do drzwi.
- Voeg de milk and suiker toe aan het mengsel en meng opnieuw tot he aen gelijkmatig mengsel ontstaat.
- Posiłek w koelkaście wystarczy na 4 godziny.
- W rzece jest dużo wody i stoi śnieg1W.
- Druk op de knop  om de procedure te starten.
- Określ odpowiednią ilość i upewnij się, że uzyskana została konsystencja.

Mrożony jogurt Składniki dla ongeveer zes porties	
150 ml	Pełne mleko
300 ml	jogurt
100 gramów	cukier puder
2	Jajko

Przygotowanie

- Uderzaj w potrawy z jajek za pomocą suiker schuimig.
- Kiedy mleko podgrzewa się w rondelku, pierwsze brzuski są już na krawędzi. Mleko nigdy nie lubi coli.
- Ważne jest teraz, aby podgrzać mleko do wody w wodzie. Roer de ingrediënten drzwi elkaar tot er a gelijkmatige crème ontstaat.
- Jest rozgrzany i nagrzewa się w około 15 minut. Zaczyna działać w krótkim czasie.
- Podsmaż mieszankę jajek i voeg, a następnie upiecz stopę jogurtową.
- Posiłek w koelkaście wystarczy na 4 godziny.
- W rzece jest dużo wody i stoi śnieg1W.
- Druk op de knop  om de procedure te starten.
- Określ odpowiednią ilość i upewnij się, że uzyskana została konsystencja.
- W tej chwili przygotowanie tego w kuchni zajmuje około 30 minut.

- Doe het mengsel in a kom en voeg naar smaak a saus of vruchten toe.

11. Czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Przygotuj się na porażenie prądem!

Urządzenie mogło nie być narażone na działanie wody z innych źródeł i mogło jej nie być, więc nie ma ryzyka porażenia prądem.

- Złącze sieciowe urządzenia należy podłączyć do styku stop. Należy również wyczyścić urządzenie.
- Ta wyprawa miała miejsce już dawno temu i teraz można ją obejrzeć w sieci.
- Urządzenie nigdy nie wydymuje kropelki wody.

PUŚĆ OP!

Mogelijke materiële schade!

Jeśli urządzenie jest uszkodzone, istnieje prawdopodobieństwo, że urządzenie jest uszkodzone.

- Użyj w geen geval bijtende, schurende of korrelige cleaningsmiddelen of cleaningsmiddelen the azijnzuur, soda of oplosmiddelen bevatten. Drzwiczki te mogą zapobiec uszkodzeniu druku urządzenia.
- Ochrona termiczna nigdy nie jest odporna na wysokie temperatury. Maksymalna temperatura wody wynosi 50°C.
- Wydrukuj na ontgrendelingstoets voor de zwenkarm om deze op te Tillen.
- Verwijder het menggereedschap drzwi hetlinkom te draaien en naar onderen los te trekken.
- Oczyszcz wodę, mieszaninę i spatbescherming łagodnym afwasmiddelom z wody w zbiorniku i droog de onderdelen grondig po voordat i ze opnieuw gebruikt.
- Utrzymuj kamerę w ciepłej i odpowiedniej temperaturze, aby można ją było wyczyścić.
- Oczyszcz wodę i mieszaninę za pomocą mopa w letniej wodzie (< 55 °C) z łagodną wodą z buraków. Umieść wodę w wodzie, może to spowodować uszkodzenie temperatury. Droog de ijskom poszed af voordat u hem invriest.
- Veeg spotkał się zachte, światło powinno być wochtigde doek nad oppervlak aparatu.
- Utrzymuj oba ramiona w czystości, gdy są w czystej pozycji.

12. Verhelpen van storingen

Produkt ma szeroki zakres zastosowań i może ulec uszkodzeniu. Dzięki temu, jeśli wystąpi problem, należy go najpierw wypróbować w sklepie. Ponieważ nie jest to możliwe, nie ma możliwości kontaktu z naszym działem obsługi klienta (patrz punkt „18. Informacje serwisowe” na str. 43).

Problem/ foutmelding	Możliwe oorzaak	Pomaganie w przechowywanie
Het apparaat nie działa.	Netstekker zit niet in het zakończ kontakt.	Sluit het apparaat całą drogę podążając za voorspisma zainstalowane leerd stopcontact. Sietciowanie moet overeenkomen met de technical gegevens van het apparaat.
	Het apparaat is przesadnie trafiony.	Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur.
Menggereedschap draait nit.	Het ijs is te stevig.	Verander de receptuur.
	Ingestelde bereidingstijd te długi.	Czas przygotowania dostosować.
Het ijs is te delikaat	Zbiornik chłodzący niet koud genoeg.	Zbiornik chłodzący w temperaturze -18 °C przed ogniem ijsbereiding ca. 20 uur koelen.
E:01	Zwienkarm omhooggezet, niet w poprawnej wersji pozytywność	Laat de zwenkarm zakken tot deze vastzit
H	Czujnik Halla de-idealny, silnik się zatrzymuje	Neem contact op met de klantenpraca

13. Transport

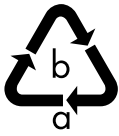
- Gdy urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy podłączyć je do styku stop, wyłączyć kabel, wyczyścić urządzenie na górze za pomocą środka odkażającego, otworzyć materiał i panel przedni oraz nie wystawiać urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Należy pamiętać, że urządzenie jest przeznaczone do przebywania w pobliżu dzieci.
- Jeśli podczas transportu wystąpią jakiegokolwiek uszkodzenia, doradcy odpowiadają za oryginalne opakowanie i sposób użytkowania.

14. Demontaż



OPAKOWANIE

Urządzenie nie jest chronione przed uszkodzeniami transportowymi w opakowaniu. Opakowania wykonane z materiałów środowiskowych można zabezpieczyć, odkurzyć i poddać recyklingowi.



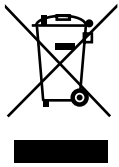
W przypadku oddzielenia towaru od towaru (a) i (b) na materiale opakowaniowym należy wykonać następujące oznaczenia:

1-7: tworzywa sztuczne/20-22: papier i tektura/80-98: materiały kompozytowe



(Alleen voor Frankrijk)

Symbol „Triman”, używany przez producenta, oznacza, że produkt nadaje się do recyklingu. Istnieje również odpowiedni system odpowiedzialności producenta, a we Francji istnieje instrukcja sortowania ułatwiająca przekazanie produktu.



APARAT

Używane urządzenia oznaczone piktogramem hiernaast afgebeeld nie mogły zostać zdeponowane do czasu ich odzyskania.

Dyrektywa Volgens 2012/19/UE musi posiadać urządzenie in van de Levensduur zgodnie z przepisami.

W tym przypadku materiały przesłane do producenta zostały poddane recyklingowi w urządzeniu, dzięki czemu zminimalizowano negatywny wpływ na środowisko.

Podważ urządzenie w dwóch miejscach, aby sprawdzić inne urządzenia elektryczne w jednym z Afvalsorteercentrum.

Więcej informacji na temat kontaktu z lokalnym afvalverwerkingsbedrijf na uw gemeente nie jest potrzebne.

15. Części rezerwowe

Rezerwacji dostawy do MEDION Serviceshop można dokonać na stronie <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Znajdziesz tam wszystkie pasujące części zapasowe do Twojego produktu.

Wszystkie części zapasowe, które mogą zostać dostarczone, mogą być dostarczane przez okres 7 lat.

16. Dane techniczne

Adres van de leverancier:	MEDION AG Na Zehnthofie 77 45307 Essen NIEMCY
Model:	MD 18420
Nominalny rozstaw:	220-240 V~50-60 Hz
Klasa bezpieczeństwa:	II
Aktywa nominalne:	1200 W
Mengkom:	5 litrów
Maksymalna pojemność:	2,6 kg / kwiat 1,5 kg
Afmetingen	
Aparatura (szer. x wys. x gł.):	ok. 44 x 35,2 x 22,5 cm
Waga netto:	4,2 kg



17. Informacje o zgodności z przepisami UE

CE Oto oświadczenie firmy MEDION AG, że urządzenie do przebijania jest zgodne z przepisami dotyczącymi fundamentów żelaznych i overige toepasselijke:

- Dyrektywa EMC 2014/30/UE
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/UE
- Dyrektywa w sprawie ekoprojektu 2009/125/WE
- Dyrektywa RoHS 2011/65/UE

18. Informacje o usłudze

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, nie ma potrzeby kontaktowania się z obsługą klienta. Dostępne są różne opcje, w tym kontakt z następującymi:

- W naszej wspólnocie usługowej możesz znaleźć innych pracowników i inne osoby pracujące w tym obszarze, a także dowiesz się o nim więcej. Znajdź społeczność serwisową na stronie [Community.medion.com](https://community.medion.com).
- Można również skorzystać z formularza kontaktowego dostępnego na stronie www.medion.com/contact.
- En bovendien staat ons serviceteam również za pośrednictwem de klantenservice lub per post ter beschikking.

Niderlandy	
Openingstijden klantendienst	Obsługa klienta
Pon. - Pt.: 08.30 - 17.00	- 0900 - 2352534
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te all tijde używany usługa poczty głosowej maken van onze z terugbeloptie.	
Belgia i Luksemburg	
Openingstijden klantendienst	Obsługa klienta (Belgia)
Pon. - Pt.: 9:00 - 19:00	- 02 - 200 61 98
	Obsługa klienta (Luksemburg) zamek)
	- 800 278 99
Adres serwisowy	
MEDION BV John F. Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Niderlandy	



Pozostałe urządzenia można pobrać za pośrednictwem portalu serwisowego www.medionservice.com.

W ramach długoterminowej komunikacji oferujemy gwarancję w formie drukowanej. Gwarancję otrzymasz również w portalu serwisowym.

Możesz również zeskanować kod QR i pobrać go za pośrednictwem portalu serwisowego lub skorzystać z urządzenia mobilnego.

19. Kolofon

Prawa autorskie 2024

Stan na: 16 października 2024 r.

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd. Vervelvoudiging in mechanische, elektronische en andere vormen, evenals het kopiëren van de inhoud van de afbeeldingen, is zonder schriftelijke toestemming van de producent verboden.

Prawa autorskie należą do firmy:

MEDION AG

Na Zehnthofie 77

45307 Essen

Niemcy

Jak on mnie pamięta, że adres bovenstaande i adres zwrotny to. Neem pierwszy kontakt op met onze customer service.

DE

FR

Holandia

TO

TO

PL

Indeks

1. Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	46
1.1. Wyjaśnienie losów symboli	46
2. Użyj zgodnego z lo previsto	46
3. Wskazania seguridad	47
4. Objętość suministroo	49
5. Widok ogólny aparatu	49
6. Antes del primer uso.....	50
6.1. Inserción y cambio de los accesorios de batir	50
6.2. Ambitos de aplicación	50
6.3. Colocación de la fuente para helado i el accesorio de batir	51
7. Uso del robot de cocina.....	52
7.1. Preajuste del tiempo de agitación/la velocidad	52
8. Consejos prácticos	53
8.1. Mezcla y amasado de masa.....	53
8.2. Batir huevos	53
8.3. Montar nata.....	53
8.4. Mezclar batidos, cócteles i inne płyny	53
9. Wytwarzanie lodów.....	53
10. Sugerencias de recetas de helados.....	54
11. Limpieza	55
12. Rozwiązanie	55
13. Almacenamiento/transporty	55
14. Eliminacja	56
15. Piezas de repuesto	56
16. Dane techniczne	56
17. Informacje o zgodności UE	56
18. Informacje o pomocy technicznej	57
19. Porady prawne	57

1. Informacje o niniejszej instrukcji obsługi



Wielkie dzięki za nowy, elegancki produkt. Le deseamos que disfrute con este aparato.

Antes de la puesta en servicio, lea atentamente las indicaciones de seguridad y todo el manual. Tenga en cuenta las advertencias, które pojawiają się w urządzeniu propio i w instrukcji obsługi.

Zawsze trzymaj instrukcję obsługi. W przypadku sprzedaży lub transportu urządzenia jest to również instrukcja obsługi, która stanowi istotną część produktu.

1.1. Wyjaśnienie symboli

Jeżeli fragment tekstu na tej etykiecie zawiera symbol advertencja, możesz przeczytać opis w tekście, aby uniknąć możliwych konsekwencji wskazań w tekście.



PELICRO!

Reklama peligro de muerte inminente.



OSTRZEŻENIE!

Advertencia de posible peligro de muerte lub lesiones grobów nieodwracalnych.



UWAGA!

Porady dotyczące możliwych uszkodzeń o średnim i wysokim stopniu nasilenia.



UWAGA!

Riesgo de aplastamiento debido las piezas móviles.



OSTRZEŻENIE!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie dotyczące energii elektrycznej.



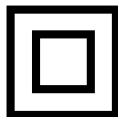
Indicaciones sobre el ensamblaje lub el funcionamiento



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



Símbolo de corriente alterna



Clase de protección II



Símbolo utilizado en la UE do identyfikacji materiałów mających kontakt z żywnością, takich jak embalajes lub superficies de aparatos.

2. Uso conforme a lo previsto

To urządzenie jest używane w procesie przetwarzania żywności dla domowych kantidad. Amasar lub zmywacz alimentos como masa, cremas, nata lub clara montada y para hacer helados.

Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i innych zastosowań o charakterze domowym, na przykład:

- kuchnie dla pracowników ubicadas en comercios, oficinas y other ámbitos profesionales;
- w instalacjach rolniczych;
- dla klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;
- en pensiones.

W przypadku usarlo en ámbitos Comerciales se tendrán que respetar las respetar disposiciones vigentes.

Tenga en cuenta que cualquier uso indebido del urządzenie conlleva the pérdida de la garantía:

- Żadna modyfikacja ninguna w urządzeniu nie jest nuestra autorización, ni utilice ningún ekwipo uzupełnienie que no haya sido suministrado lub autorizado por nosotros.
- Korzystaj z ekskluzywnych akcesoriów i recambios suministrados lub autorizados por nosotros.
- Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente, las indicaciones de seguridad. Cualquier inny użytkownik powinien wcześniej rozważyć w przeciwieństwie do użytkownika i powinien prowokować dane materiały lub osoby osobiste.

3. Indicaciones de seguridad

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Urządzenie i kabel są podłączone do kabla, aby zapewnić czujność dzieciom.
- Sprzęt i akcesoria służą ochronie dzieci i młodzieży.
- Urządzenie to mogą obsługiwać osoby z rozróżnieniem zdolności fizycznych, sensorycznych i psychicznych, lub osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub kontaktów. Posługują się one pod nadzorem instruktora lub pod nadzorem właściciela urządzenia, który zrozumiał wynikowe zdolności fizyczne.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czystość i konserwacja części urządzeń użytkownika nie jest możliwa dla dzieci.
- Dzieci nie mają wiedzy na temat możliwych skutków manipulacji urządzeniami elektrycznymi. Urządzenie jest szczególnie polecane dzieciom.
- W przypadku składania nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem, urządzenie jest jednorazowo odłączone od zasilania elektrycznego.



OSTRZEŻENIE!

Riesgo de descarga eléctrica.

Existe peligro de descarga eléctrica a causa de las piezas Conductoras de Electricidad.

- Podłącz urządzenie oddzielnie do zainstalowanego zasilacza. Napięcie zasilania musi być zgodne z danymi urządzenia.
- Konieczny jest dostęp do prawidłowych informacji, gdy w danej chwili zachodzi potrzeba szybkiej obsługi urządzenia.

- Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el aparato o en el kabel de alimentación.
- W urządzeniu nie ma ponga lub kabel zasilający nie jest widoczny w widocznych częściach.
- Si Detecta daños de transporte, diríjase de direct al servicio técnico (véase «18. Informaciones de asistencia técnica» na stronie 57).
- Teraz modyfikujesz urządzenie za pomocą rekwizytów, nie chcesz usuwać ani naprawiać żadnych komponentów urządzenia.
- Jeśli kabel jest podłączony do czerwonego kabla elektrycznego, urządzenie jest podłączone, producent, usługa może być świadczona przez osobę o podobnej cualificación deberá sustituirlo para Evitar accidentes.
- Upewnij się, że kabel zasilający nie ma kontaktu z najgorętszymi częściami urządzenia i innymi źródłami ciepła.
- Nunca abra la carcasa.
- Kabel zasilający jest bezpłatny i nie jest dołączony do urządzenia. Podczas korzystania z funkcji, której rolę pełni kabel, nie ma potrzeby odłączania kabla zasilającego.
- Teraz możesz używać urządzenia bez powietrza.
- Brak narażenia urządzenia na ekstremalne warunki. Możesz powiedzieć:
 - wysoki humedad del aire lub humedad en general,
 - Ekstremalne temperatury od wysokich do niskich,
 - bezpośrednie promieniowanie słoneczne,
 - llama abierta.

Urządzenie nie zawiera w sobie wody z innymi płynami, które można stosować z wodą w przestrzeniach ludzkich, dlatego jest wytwarzane przy użyciu napędu elektrycznego.

- Extraiga the clavija de enchufe the aparat toma de current en los siguientes casos:
 - cuando limpie lub realice mantenimiento aparatu,
 - cuando monte lub desmonte el aparato;
 - Cuando el aparato se haya mojado lub esté húmedo;
 - Nie chcę używać więcej;
 - no lo esté vigilando,
 - en caso de tormenta.
- Evite que entre en contacto z wodą i innymi płynami. Mantenga urządzenie, kabel zasilający i clavija de enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares podobne.

-Brak obiektów kolokowych, lenos de liquido, P. ej., jarrones lub napoje, sobre el aparato lub cerca del mismo.

- Nie dotykaj urządzenia ani kabla żywnościowego rękami.

-Urządzenie można stosować wyłącznie we wnętrzach.

- Przejście produktu między częstotliwością 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt jest przystosowany wyłącznie do użytku w zakresie częstotliwości 50–60 Hz.



OSTRZEŻENIE!
¡Peligro de sufrir lesiones!

Kontakt z częściami urządzeń mobilnych i/lub użytkownik nieupoważniony do korzystania z urządzenia może spowodować powstanie uszkodzeń.

- Evite tocar las piezas móviles.
- Solo cuando el akcesoria de batir se haya parado do completamente, wycofaj la masa que haya quedado adherida en el borde de la base giratoria con una espátula.
- Durante el funkcjonalność, mantenga alejado el cabello, la ropa, las manos, así como cubiertos, cucharones i podobne para evitar lesiones y daños materiales.
- Antes de la limpieza, wycofaj akcesoria brazo giratorium.

-Apague urządzenie i desenchúfelo de la red antes de cambiar accesorios lub elementy adicionales, które muszą trwać długo.

-Proceda z cuidado al vaciar y limpiar la fuente.

-Używaj urządzenia samodzielnie, gdy jest całkowicie zmontowane w celu użycia.



UWAGA!

¡Peligro de lesiones por quemaduras!

Żywność podgrzewana jest do temperatury powyżej 60 °C.

- Nie ma potrzeby używania urządzenia do podgrzewania jedzenia.



UWAGA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Istnieją ogromne rany, które zostały przez nas zniszczone.

-Asegúrese de que no se pueda tropezar z el Cable de alimentación; żadnych przydatnych przedłużaczy.

-Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana.

-No coloque el aparato en el borde de una mesa, ya que podría volcar y caerse.



OSTRZEŻENIE!

¡Posibles daños materiales!

Urządzenie jest warte swojej ceny, jeśli się go nie używa.

-Nie używaj robota kuchennego bez jedzenia.

- Nie należy używać urządzenia z maksymalną mocą dłużej niż 4 minuty bez przerwy, aby zapobiec uruchomieniu silnika.

-Después de este periodo de utilización, deje que el aparato is enfríe o temperaturze otoczenia trwającej około. 10 minut przed włączeniem encenderlo.

-Żaden proces nie jest przeprowadzany bez solidności urządzenia.

-Brak użytecznych produktów do czyszczenia materiałów ściernych i przedmiotów służących do czyszczenia akcesoriów i korpusu, ale są one również powierzchniowe.

- Ochrona przed salpicaduras nie jest odporna na ciepło. Nie podgrzewaj lawawadzilli do temperatury wyższej niż 50°C.

-Brak narażenia na ciepło ognia z innych źródeł ciepła. Nunca coloque la fuente para helado sobre una placa de cocción hot ni la wprowadzenie en el lavavajillas. Podgrzewacz lodów może powodować podpalenie, descargas eléctricas, daños w głównym urządzeniu i fallos de friación.

4. Volumen de suministro

⚠ PELICRO!

¡Peligro de asfixia!

Existe peligro de asfixia por la ingestión lub inhalación de piezas pequeñas lub láminas de Plástico.

-Niezależnie od tego, z jakiego materiału wykonane jest opakowanie, mogą z niego korzystać dzieci.

-Nie zezwala się dzieciom na zabawę materiałem opakowania.

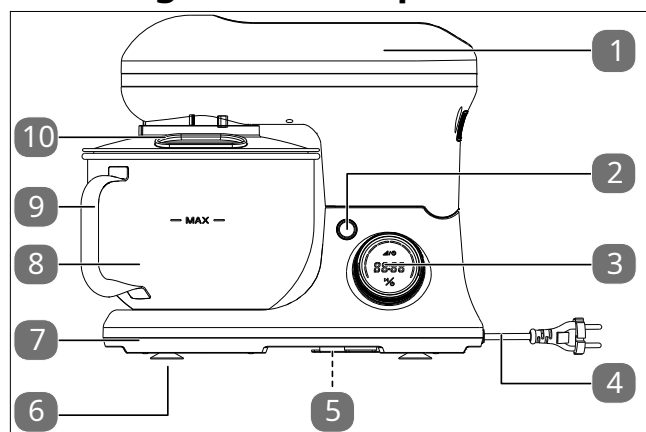
- Wyjmij produkt z opakowania i usuń cały materiał opakowaniowy.
- Oblicz integrację podsumowania i ostrzeżeń w okresie 14 dni po dokonaniu zakupu, a informacje są przedstawione w sposób niekompletny.

Przesyłkę należy odebrać w następujący sposób:

- robot kuchenny
- mieszadło płaskie
- gancho de amasar
- mikser
- ochrona przed salpicaduras z orificio de llenado
- używać do lodów z dodatkami

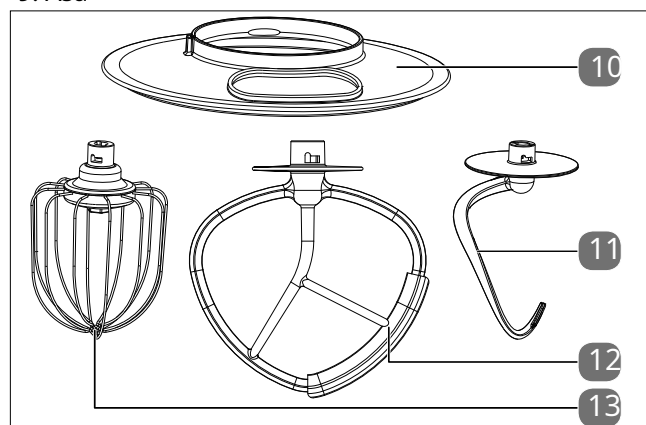
• krótki przewódnik

5. Vista general del aparato



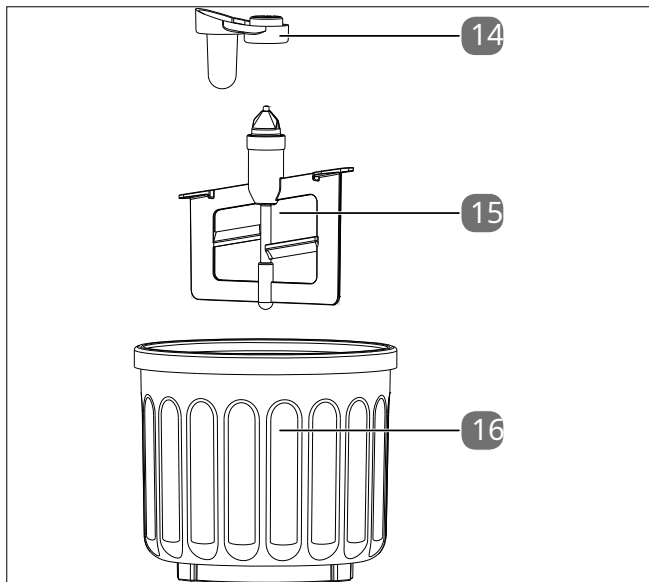
Ryc. 1 – Vista general z giratoriami podstawowymi

1. Brazo giratorio
2. Botón de desbloqueo del brazo giratorio
3. Regulator prędkości (giro)/elementy mando/panel de wizualizacji (véase ryc. 4)
4. Cable de alimentación z clavija de enchufe
5. Desenrollado del kabel (no se muestra, en la parte gorszy)
6. Ventosas
7. Base del aparato
8. Giratoria bazowe
9. Asa



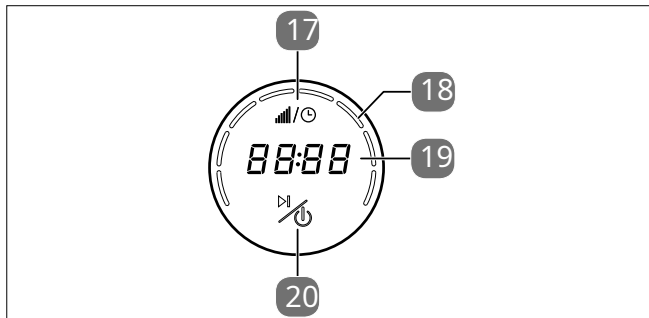
Ryc. 2 – Accesorios de batir

10. Ochrona przed salpicaduras
11. Gancho de amasar
12. Mieszadło płaskie
13. Batidor



Ryc. 3 – Źródło lodów z dodatkami

- 14. Pieza de union
- 15. Accesorio de batir
- 16. Fontanna z lodami



Rys. 4 – Elementy mando/panelu wizualizacji

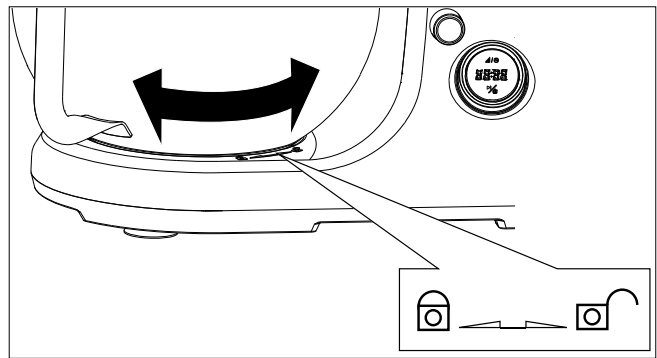
- 17. Temporizador: Ajustar desconexión automática/ velocidad
- 18. Wskazanie barier prędkości
- 19. Indicador del tiempo de agitación, indicador de code de error
- 20. Encender/apagar el aparato, iniciar/detener el proceso de agitación

6. Antes del primer uso

-Przed pierwszym użyciem dodaj bazę akcesoriów (baza giratoria, ochrona przed salpicaduras, gancho de amasar, agitador plano, batidor y fuente para helado z accesorio de batir) z agua tibia y lavavajillas. Después de la limpieza, seque bien los akcesoria antes de encender el aparato.

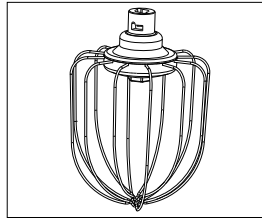
6.1. Inserción y cambio de los accesorios de batir

- Naciśnij przycisk desbloqueo, aby podnieść giratorium brazo. Zdobądź brazo giratorio encaje en la posición Superior.
- Coloque la base giratoria en el soporte de la base del aparato.
- Gire la base giratoria hasta el tope en la dirección indicada por la flecha (en sentido horario) hasta que encaje (vease ryc. 5).



Rys. 5 – Wprowadzenie i zablokowanie giratoriów bazowych

6.2. Obszary zastosowań

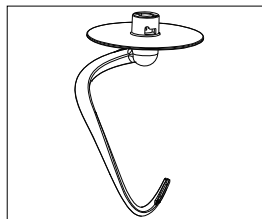


Batidor

Wykorzystaj batidora i jedzenie pochodzące z gór:

- jajka
- Klara
- nata montada
- pudín
- gledes para pasteles
- algunos pasteles y dulces...

Zalecana prędkość: 6 do 8, w zależności od peso de la masa/mezcla de alimentos

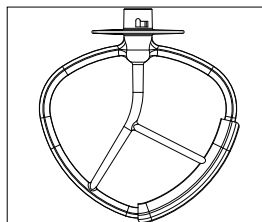


Gancho de amasar

Użyj gancho amasador dla mezclar y amasar mas de levadura:

- szyby
- panecillos
- panes de molde
- masas quebradas
- algunos pasteles...

Velocidad recomendada: 1 a 3, enfuncion del peso de la masa/mezcla de alimentos



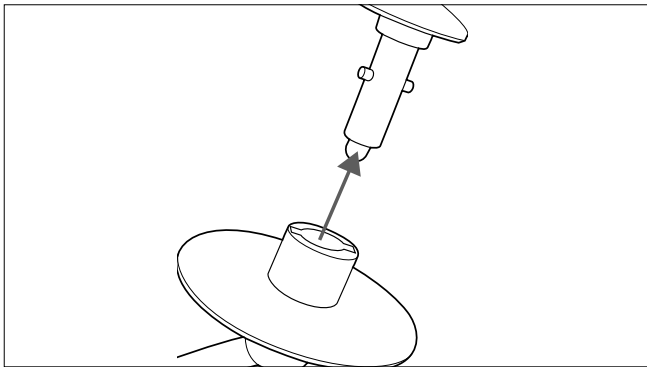
Mieszadło płaskie

Użyj mieszadła plano dla masonów i/lub mezclas de alimentos de normales i espesas:

- bizcocho
- naleśniki
- słodycze
- ciasteczka
- repostería...

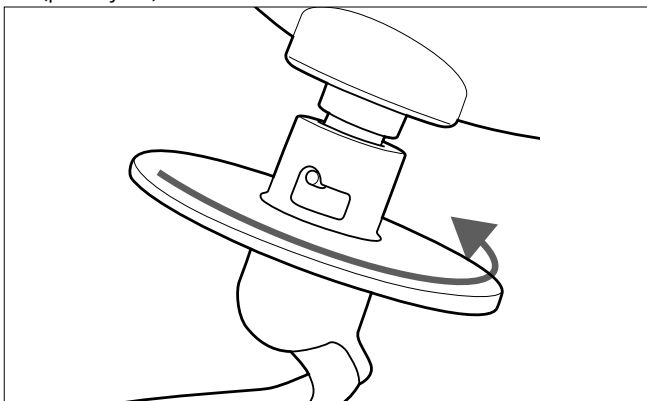
Velocidad recomendada: 3 a 5, enfuncion del peso de la masa/mezcla de alimentos

- Coloque la ochrona przed salpicaduras en el brazo giratorio hasta que encaje. Możliwe jest, że pojazd ma kontakt z maszyną.
- Monte jako dodatek do batir segun se muestra en el robot de cocina:
- coloque el accesorio de batir desde de abajo en el alojamiento del brazo giratorio (vease ryc. 6)



Ryc. 6 – Deslizar podstawowa giratoria sobre el soporte

- Presione el accesorio de batir hacia arriba y gírelo en sentido horario hasta que encaje. Same akcesoria związane z akumulatorem powinny być umieszczone i skorygowane w przewodniku po pestaña i odpowiednim przewodniku ranura (patrz rys. 7).



Ryc. 7 – Fijar el accesorio de batir

- Naciśnij przycisk, aby desblokuje i pliegue the brazo giratorio hacia abajo en la posición de servicio.

6.3. Lody Colocación de la fuente para i dodatek Batir

⚠ UWAGA!

¡Peligro de sufrir lesiones por quemaduras de frío! Ręce rąk i ręce rąk mogą być zmrożone.

- Nigdy nie dotykałem źródła mrożonych lodów rękoma i rękami.
- Należy używać rękawic ochronnych.



Do przygotowania lodu potrzebny jest zamrażalnik lub arcón congelador (***/-18 °C), nie należy pozostawiać lodu w pozycji pionowej w przypadku lodu o wymiarach 180 x 158 mm.

- Limpie, lody fuente para i séquela antes de congelarla.
- Przedstaw lody fuente para w torebce congelación i cierrala na evitar, który gromadzi lód.

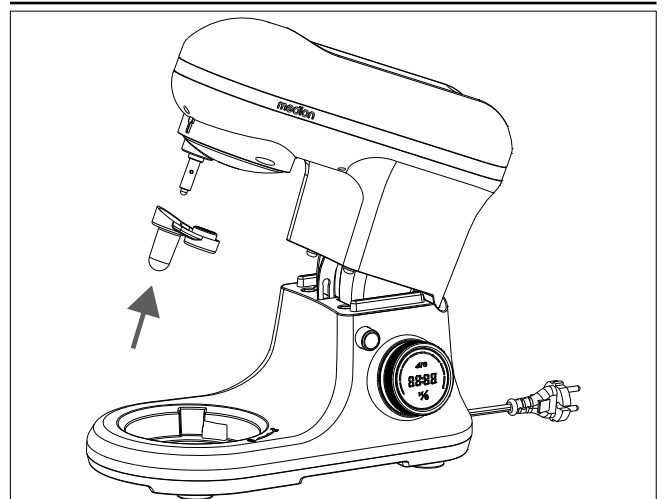
- Lampa Coloque do lodów jest umieszczona pionowo, bezpośrednio na zamrażarce. Woda do lodów nie jest zabezpieczona przed wodą i nie jest dołączona do zestawu. Akcesorium bateryjne nie jest zamrażarką. Zamrażaj lód w temperaturze -18°C przez 20 godzin. Jeśli temperatura zamrażarki jest wysoka, proces zamrażania trwa 24 godziny.



- Asegúrese de que la fuente para helado esté completamente congelada cuando the saque del congelador.

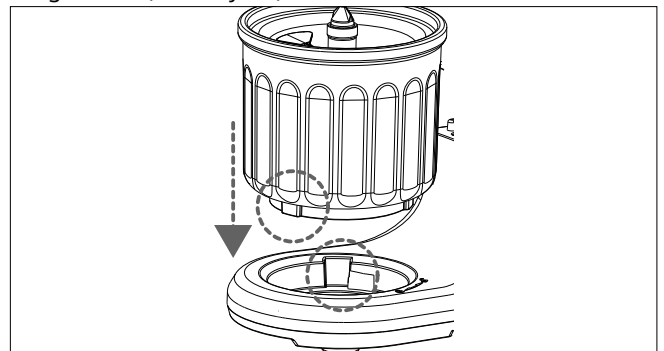
-Agite con cuidado la fuente para lody.

Woda do lodów zawiera dwa schłodzone płyny. Jeśli w płynie nie ma płynu, ważne jest, aby woda do lodów była wystarczająco schłodzona.



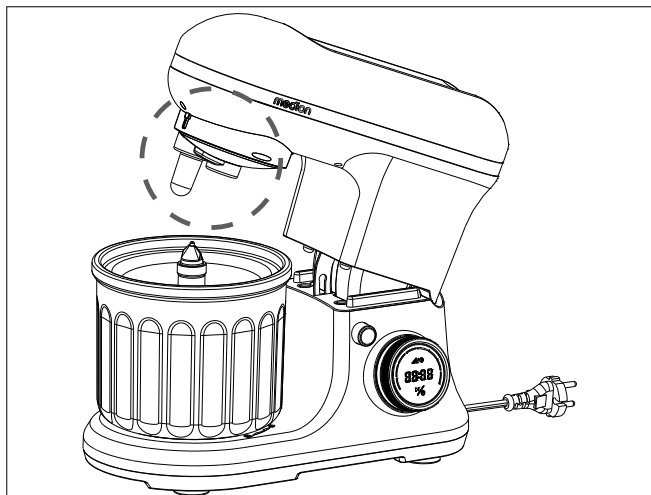
Ryc. 8 – Colocar la pieza de conexión

- Naciśnij przycisk, aby desblokuje i wykonać brazo giratorio hacia arriba.
- Coloque la pieza de conexión en el soporte del brazo giratorio (véase ryc. 8).



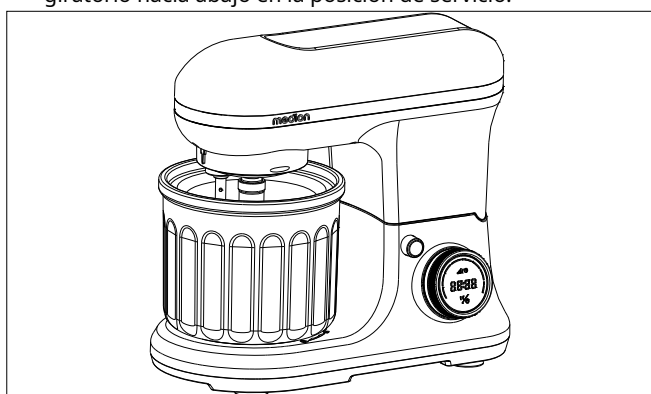
Ryc. 9 – Liniowy i colocar la fuente para iceado

- Przygotuj mezcla lodową i podaj ją w porcji (700 ml).
- Coloque el accesorio do lodów batir en la fuente para.
- Vierta la mezcla de helado i la fuente para helado.
- Alinee las tres pestañas de la parte gorszy de la fuente para helado y las tres muescas de la base para que encajen cuando the fuente para helado se coloque encima.



Rys. 10 – Pieza de Connection Insertada

- Naciśnij przycisk, aby desbloqueo y pliegue the brazo giratorio hacia abajo en la posición de servicio.



Rys. 11 – Lody Fuente para montada

Urządzenie jest przeznaczone do produkcji lodów.

i KONSULTOWAĆ

Uso como cubitera

Kostki lodu i sam lód należy utrzymywać w ciepłe przez 1–2 godziny w temperaturze otoczenia (26°C), aby były suche.

Uso como enfriador de vino


Napoje można trzymać w wodzie przez 1–2 godziny w temperaturze otoczenia (26°C), jeśli temperatura w naczyniu wynosi 0°C.


7. Uso del robot de cocina

Robot de cocina jest przygotowany según se opis przybycia do podstawowej giratoria se hallenado ze składnikami.

Posteriormente, a través del orificio de llenado en la ochrona przed salpicaduras podrá añadir más alimentos.

- Podłącz urządzenie oddzielnie do zainstalowanego zasilacza. Napięcie na zacisku czerwonym odpowiada danym technicznym urządzenia (patrz strona 56).

Przycisk  se ilumina.

- Asegúrese de que el brazo giratorio ma encajado en la posición de servicio.
- Naciśnij przycisk  impulsowo, aby zapalić urządzenie. Panel wizualny wskaźnika czasu mieszania muestra **00:00** a wskaźnik prędkości nie jest minimalną prędkością.




i

Regulator prędkości działa na zasadzie przerywacza: Gire suavemente the regulador de speed una vez hasta el tope para cada nivel de velocidad/intervalo de 30 segundos hasta que aparezca el valor deseado.

-Zaden bieg nie jest kompletny z regulatorem prędkości!

- Ustaw regulator prędkości na żądanym poziomie:
 - Giro a la derecha: aumentar la velocidad
 - Giro a la izquierda: disminuir prędkość

Zalecane poziomy regulacji prędkości dla różnych zastosowań podano w punkcie „6.2. Zakresy zastosowań” na stronie 50. Można dostosować poziomy **0** (dezaktywowany) **8** (rápido) que se muestran en lawskaźnik de barras.

- Pulse el botón  para iniciar el proceso.
- Pulse brevemente el botón  para interrumpir el proceso de agitación.
- Pulse i mantenga pulsado el botón  para apagar el aparato.

Función de impulsos:


- Funcja impulsowa pozwala na indywidualną kontrolę czasu trwania i częstotliwości obróbki żywności. Jeśli nie masz regulowanej prędkości, regulator prędkości ma tę samą prędkość. Należy jednak pamiętać, że regulator prędkości ma tę samą pozycję, aby urządzenie działało impulsowo. W tym przypadku regulator prędkości jest urządzeniem.

i




Jeśli naciśniesz przycisk, aby wyłączyć proces mieszania i użyjesz siły siły, prędkość będzie tak niska, jak poziom **0** se muestra **E:01** i wskaźnik czasu trwania agitación. Potrzebna jest silna kampania i długi okres czasu, proces ciągłej agitación i konieczność kontynuacji okresu agitación.

- Extraiga la clavija de enchufe.
- Presione el botón de desbloqueo y el brazo giratorio se elevará, retire el akcesoria de batir del alojamiento en el brazo giratorio.
- Gire la base giratoria i sentido antihorario.
- Cuando la masa esté lista, retírela z una espátula de la base giratoria.
- Wycofaj ochronę przed salpicaduras brazo giratorio.
- Limpie podstawa, akcesoria do baterii i ochrona przed salpicaduras (véase Página 55).

7.1. Preajuste del tiempo de agitación/la velocidad

- Pulse el botón  aby dostosować czas mieszania. Po ustawieniu czasu urządzenie uruchamia się automatycznie (maks. 20 minut).
 - Giro a la derecha: przedłużyć czas mieszania o 30 sekund każde
 - Giro a la izquierda: skróć czas mieszania o 30 sekund

Jeśli nie ma potrzeby zmiany czasu mieszania, urządzenie będzie działać automatycznie przez 20 minut.

- Pulse de nuevo el botón  /  para ajustar la velocidad.
- Giro a la derecha: aumentar la velocidad
- Giro a la izquierda: disminuir la velocidad
- prycisku Pulse  aby rozpocząć proces.

8. Porady praktyczne

8.1. Mezcla y amasado de masa

Do makaronu amasar użyj mieszadła plano lub gancho de amasar.

- Najlepsza mezcla de masa para amasar to proporcja 5 porcji hariny na 3 de wody. Podstawa giratoria ma 3/4 części.
- Ładowarka podstawowa nie powinna być używana z maksymalnym obciążeniem 1,5 kg.

Para la mezcla utilice el gancho amasador lub el agitador plano.

- Jeśli używasz gancho amasador lub agitador plano, kamera potrzebuje zaledwie 30 sekund na dostosowanie prędkości 1, następnie dostosowuje prędkość przez 30 sekund, aż do momentu dostosowania prędkości 2, a na koniec ma 3 minuty na dostosowanie prędkości 3.
- Nie działa dłużej niż 4 minuty przy maksymalnej mocy. Jeśli potrzebujesz więcej czasu, otwarcie urządzenia i jego użycie zajmie 10 minut.

8.2. Gotowanie jajek

Para batir huevos (yema lub clara) utiliza batidora.

- Ustaw prędkość na poziomie 6–8 i miksuj przez około 4 minuty.
- Nie bata al mismo tiempo la clara de más de 12 huevos.
- Nie działa dłużej niż 4 minuty przy maksymalnej mocy. Jeśli potrzebujesz więcej czasu, otwarcie urządzenia i jego użycie zajmie 10 minut.

8.3. Montar nata

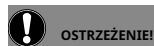
- Para batir nata utilice el batidor.
- Użyj nata fresca.
- Dla la nata montada, użyj la velocidad 6 przez 8 lat od 3 do 4 minut.
- Zdobądź no llenar en exceso la base giratoria al llenarla z leche fresca, nata i innymi składnikami.
- Nie działa dłużej niż 4 minuty przy maksymalnej mocy. Jeśli potrzebujesz więcej czasu, otwarcie urządzenia i jego użycie zajmie 10 minut.

8.4. Mezclar batidos, cócteles i inne płyny

Do mezclar batidos, cócteles i innych płynów użyj batidora.

- Składniki należy przygotować w ciągu 4 minut przy prędkości od 1 do 6.
- Procure no llenar en exceso la base giratoria.
- Nie działa dłużej niż 4 minuty przy maksymalnej mocy. Jeśli potrzebujesz więcej czasu, otwarcie urządzenia i jego użycie zajmie 10 minut.

9. Przygotowanie lodów



OSTRZEŻENIE!


¡Posibles daños materiales!

Składniki są krzepnące przed encenderlo i blokowaniem akcesoriów batir. W silniku jest ogromna ilość pieniędzy.

- Por lo tanto, comience el proceso de agitación a los 30 segundos añadir los ingredientes en la fuente para lody.

O

- Załóż zmywacz i obróć mezcla de helado i fuente para helado.

- Mezcle los ingredientes para el sabor de lody deseado según la receta e introducción la mezcla en el frigorífico durante unas 4 horas.
- Preparar el dispositivo de producción de lody según el manual de «6.3. Colocación de la fuente para helado i el accesorio de batir» na stronie 51.
- Lody Vierta los ingredientes la fuente para. Nie ma wyjątku od cantidad de llenado de 0,7 litra.
- Vierta la mezcla en la fuente para iceado y fije el de prędkość en 1 Potwierdzenie odbioru zajmuje 15–20 minut.
- Pulse el botón  para iniciar el proceso.
- Użyj szpatułki, aby zrobić lody z lodów. Żadnych przedmiotów użytkowych duros i afilados, ya que pueden dañar la fuente para lody.




Jeżeli konsystencja lodów jest bardzo dobra, ich podgrzewanie w zamrażalniku trwa około 15–25 minut.

- Brak strażnika w nocy, gdy lody lądują w wodzie, aby je zamrozić, dzięki czemu można je łatwo schłodzić.
- Aby przygotować lody, po prostu połącz części urządzenia (fuente para iceado, accesorio de batir, pieza de conexión), jak opisano w rozdziale «11. Limpieza» na stronie 55.

10. Sugerencias de recetas de helados

Lody waniliowe Składniki na jedną z naszych raciones	
200 ml	Leche entera
150 ml	Nata montada
120 gramów	Azúcar glas
3	Yema de huevo
Unas gotas	Ekstrakt waniliowy

Przygotowanie

- Mezcle la leche, la nata y la mitad del azúcar.
- Oddziel trzy psy i bata las yemas w dużym oddzieleniu od drugiej mitad azúcar hasta que estén espumosas.
- Añada ahora mezcla de leche y nata i ekstrakto de vainilla. Usuń składniki, aby uzyskać stosunkowo twardą masę.
- Żywność w lodówce nadaje się do spożycia przez 4 godziny.
- Vierta la mezcla en la fuente para lody i dostosuj poziom prędkości¹.
- Naciśnij przycisk  aby rozpocząć proces.
- Remueva y congele la mezcla hasta alcanzar la consistencia deseada.
- Wprowadź źródło lodów, a zamrażanie potrwa około 15-25 minut, tak aby lody wytrzymały około.


Lody z wanilii stanowią idealną bazę do szerokiej gamy lodów:

- Na koniec, pyszne lody z Vain'a, idealne na dobry posiłek, z czekoladowym wirtuozem i kawałkami owoców.
- Añada los demás ingredientes solo cuando el lody de la fuente para lody esté casi listo.

Helado de plátano Składniki na jedną z naszych raciones	
280 ml	Leche entera
100 ml	Nata montada
60 gramów	Azúcar glas
1	Yema de huevo
1	Platan
15 ml	Sok z cytryny


Przygotowanie

- Pele talerz i cortelo w małym dadosie.
- Rozetrzyj talerz sokiem z cytryny, a otrzymasz czyste cremoso.
- Mezcle la nata, el azúcar y la yema de huevo en un cuenco hasta obtener una mezcla homogenous.

- Caliente the leche in a cazo hasta que se forms las primeras burbujitas en el border. La leche no debe hervir.
- Añada la mezcla de yema de huevo y nata a la leche templada y mezclelo hasta que todo esté homogeneo. Deje enfriar la mezcla.
- Mezcle el pure de plátano z mezcla enfriada.
- Żywność w lodówce nadaje się do spożycia przez 4 godziny.
- Vierta la mezcla en la fuente para lody i dostosuj poziom prędkości¹.
- Naciśnij przycisk  aby rozpocząć proces.
- Remueva y congele la mezcla hasta alcanzar la consistencia deseada.

Lody mango Składniki na jedną z naszych raciones	
350 ml	Leche entera
50 ml	Nata montada
50 gramów	Azúcar glas
1-2	Mango


Przygotowanie

- Pele los mango, quíteles las pepitas y cortelos en dados pequeños.
- Zjem puree z mango i na koniec añada la nata al puré, remueva bien la mezcla de nuevo.
- Añada la leche y el azúcar a la mezcla y mezcle de nuevo hasta obtener una mezcla homogenea.
- Żywność w lodówce nadaje się do spożycia przez 4 godziny.
- Vierta la mezcla en la fuente para lody i dostosuj poziom prędkości¹.
- Naciśnij przycisk  aby rozpocząć proces.
- Remueva y congele la mezcla hasta alcanzar la consistencia deseada.

Lody jogurtowe Składniki na jedną z naszych raciones	
150 ml	Leche entera
300 ml	Jogurt
100 gramów	Azúcar glas
2	Yema de huevo

Przygotowanie

- Bata las yemas con el azúcar hasta que estén espumosas.
- Caliente the leche in a cazo hasta que se forms las primeras burbujitas en el border. La leche no debe hervir.
- Ahora añada z cuidado the leche calentada a la mezcla de yemas y azúcar. Remueva los ingredientes musi uzyskać jednorodną piankę.
- Vuelva a calentar dzisiaj posiłek trwał 15 minut, trzeba zjeść espesar.
- Deje enfriar la mezcla y añada el yogur sin dejar de Remover.

- Żywność w lodówce nadaje się do spożycia przez 4 godziny.
- Vierta la mezcla en la fuente para lody i dostosuj poziom prędkości 1.
- Naciśnij przycisk  aby rozpocząć proces.
- Remueva y congele la mezcla hasta alcanzar la consistencia deseada.
- Aby kontynuować, włóż jedzenie do lodówki na 30 minut.
- Przelóż mezcla a una fuente para helado y añada una salsa lub owoc al gusto.

11. Czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Urządzenie nie zawiera wody ani innych płynów, które nie są wypełnione wodą, dlatego produkt jest wytwarzany przy użyciu ładowarki elektrycznej.

- Extraiga la clavija de enchufe del aparato de la toma de current cuando vaya a limpiarlo.
- Opona jest podłączona do clavija de enchufe, nie ma kabla zasilającego.
- Brak kontaktu z urządzeniem i gotas ni salpicaduras de water.

OSTRZEŻENIE!

¡Posibles daños materiales!

Urządzenie jest warte swojej ceny, jeśli się go nie używa.

- W tym przypadku nie należy stosować detergentów zawierających substancje żrące, ściernie lub granulowane, ani zawierających kwasy, węgiel sodu lub substancje rozpuszczone. W tym miejscu w grę wchodzi powierzchnie lub obrót urządzenia.
- Ochrona przed salpicaduras nie jest odporna na ciepło. Nie podgrzewaj lawawadzilli do temperatury wyższej niż 50°C.

- Naciśnij przycisk desbloqueo, aby podnieść giratorium brazo.
- Wycofaj dodatek do batir girándolo i sentido antihorario y extrayéndolo hacia abajo.
- Limpie podstawowe giratoria, dodatek do baterii i ochrona przed salpicaduras za pomocą delikatnego detergentu na lavavajillas i kolejne bien las kawałki antes de volver a colocarlas.
- Espere a que la fuente para helado se haya hota temperatura ambient antes de limpiarla.
- Wyczyść wodę do lodów i akcesorium bateryjne miękką wodą w pieszczeli (<55°C) z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie wprowadzaj wody do lodów w lavavajillas, ale jest to spowodowane temperaturą, która czasami jest wysoka. Następnie dobrze umyj źródło lodu przed zmrożeniem.
- Limpie powierzchność urządzenia za pomocą delikatnego ligeramente humedecido.
- Aby je wyczyścić, należy umieścić ramię w pozycji zatoki.

12. Rozwiązanie

Produkt ma taką samą jakość jak nowy materiał i jest w idealnym stanie. Nie ma problemu, jeśli zauważysz problem, najpierw rozwiąż go, korzystając z tabeli. W przypadku braku konsultacji skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz rozdział „18. Informacje o pomocy technicznej” na stronie 57).

Problema/ wiadomość de błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
El aparato no funciona.	La clavija de enchufe del aparato no está enchufada a una toma de corriente.	Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada. Tensión de alimentación debe korespondent z danymi urządzenia technicznego.
	El aparato está sobrecalentado.	Urządzenie jest schładzane do temperatury oferta.
El accesorio de batir no gira.	Konsystencja helado demasiado sólida.	Modifique la receta.
	Tiempo de preparación ajustado demasiado largo.	Dostosuj czas de preparación.
Konsystencja lody bardzo blanda	Odbiorca refrigeración no wystarczająco frío.	Refrigere el recipiente de refri- Temperatura około -18 °C 20 godzin przed przygotowaniem helado.
E:01	Armo-wirowy hacia arriba, no w pozycji prawidłowy	Brazo giratorio ma wszystko koronka
H	Hala czujników defektuoso, el silnik se para	Póngase en kontaktyka z usługą assistance al cliente.

13. Przechowywanie/transport

- Możesz używać urządzenia przez długi okres czasu, dodatkowo używając kluczyka do ładowania, trzymając kabel zasilający i kabel zasilający z powrotem, czyszcząc i chroniąc urządzenie w bezpiecznym środowisku, chroniąc je przed wilgocią i nie wystawiając go na bezpośrednie działanie promieniowania słonecznego.
- Zdobądź strażnika el aparato forera del alcance de los dzieci.

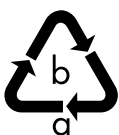
- Jeżeli chcesz kontynuować transport towaru, możesz skorzystać z oryginalnego opakowania.

14. Eliminacja



OPAKOWANIE

Urządzenie jest zapakowane w sposób zabezpieczający przed ewentualnymi uszkodzeniami podczas transportu. Etui wykonane jest z materiałów nadających się do recyklingu, o średnim natężeniu dźwięku i z możliwością ponownego wykorzystania.



Należy przestrzegać następującego oznaczenia materiałów emalaje oddzielnie od pozostałości skrótów (a) i liczb (b):

1-7: tworzywa sztuczne/20-22: papier i tektura/80-98: składniki materiałowe



(Solo para Francia)

Symbol „Triman” informuje konsumenta, że produkt nadaje się do recyklingu, który podlega systemowi zwiększonej odpowiedzialności producenta i we Francji zawiera instrukcje dotyczące segregacji.



URZĄDZENIE

Residuos eléctricos lub electronicos marcados con este símbolo no pueden ser eliminados en un contenedor de residuos domésticos normal.

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE, po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia będziesz mógł uzyskać punkt recogida de residuos adecuado.

W ten sposób możliwe jest ponowne wykorzystanie lub recykling materiałów i podzespołów urządzenia, a także ochrona środowiska, a także zapobieganie negatywnym skutkom oddziaływania na zdrowie ludzi.

Urządzenie służy jako punkt reciclaje lub recogida de dispositivos eléctricos y electrónicos.

Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się bezpośrednio z miejskim empresa de recogida de residuos lub las autoridades locales pertinentes.

15. Piezas de repuesto

Jeśli chcesz otrzymać części zamienne, odwiedź sklep serwisowy MEDION pod adresem <https://www.medion.com/medionserviceshop>. Allí encontrarás partes de repuesto para el producto.

Dostępne części repuesta można zamawiać w okresie 7 lat.

16. Dane techniczne

Dirección del proveedor:	MEDION AG Na Zehnthofie 77 45307 Essen NIEMCY
Model:	MD 18420
Napięcie nominalne:	220-240 V~50-60 Hz
Clase de protección:	II
Moc nominalna:	1200 W
Podstawa giratoria:	5 litrów
Maksymalna pojemność:	2,6 kg/ kasza 1,5 kg
Wymiary	
Aparato (ancho x alto x fondo):	około 44 x 35,2 x 22,5 cm
Peso netto:	4,2 kg



17. Informacje o zgodności UE

Na chwilę obecną MEDION AG oświadcza, że w odniesieniu do podstawowych wymagań i pozostałych stosownych postanowień obowiązują:

- Dyrektywa 2014/30/UE dotycząca kompatybilności elektromagnetycznej
- Dyrektywa 2014/35/UE sobre baja tensión
- Dyrektywa 2009/125/CE sobre diseño ecológico
- Dyrektywa 2011/65/UE dotycząca surowych ograniczeń sustancias peligrosas

18. Informacje o pomocy technicznej

W tym przypadku urządzenie to nie działa oddzielnie i bezpiecznie, kierując w pierwszej kolejności nową usługę do obsługi klienta. Dispone de distintos medios para poerse en contacto with nosotros:

- Jeśli chcesz skorzystać z formularza kontaktowego, znajdziesz go na stronie www.medion.com/contact.
- Dla supuesto, nuestro ekwipo de asistencia técnica también esta su disposición a través de nuestra línea directa lub por correo postal.

Horario	Hotline de posventa
Lu-Vi: 08:30-17:30	- (+34) 91 904 28 00
Dirección de asistencia técnica	
Centrum serwisowe MEDION ENAME, SA Parque Industrial de Coimbrões, LOTE 4 E 5 São João de Lourosa 3500-618 VISEU Portugalia	



Można go również pobrać, podobnie jak wiele innych podręczników, aby uzyskać instrukcje i dostęp do portalu serwisowego www.medionservice.com.

For motivos de sostenibilidad, prescindimos de las Conditions de garantía impresas; Nowe warunki gwarancji znajdziesz także w nowym portalu serwisowym.

Możesz również odczytać kod QR i dodać instrukcję obsługi do swojego urządzenia mobilnego podczas korzystania z portalu serwisowego.

19. Informacja prawna

Prawa autorskie 2024

Wersja: 16 października 2024 r.

Reservados todos los derechos.

Ta instrukcja obsługi jest chroniona prawami autora.

Queda zapobiega reprodukcji urządzeń mechanicznych, elektronicznych lub innych typów, bez autoryzacji por escrito del Fabricante.

Prawo autorskie a la empresa:

MEDION AG
Na Zehnthofie 77
45307 Essen
Niemcy

Tenga en cuenta que la dirección indicada arriba no es una dirección para devoluciones. Póngase to pierwszy kontakt z nową obsługą klienta.

Indeks

1. Informacje dotyczące wszystkich niniejszych instrukcji dla użytkownika	60
1.1. Odbicie lustrzane symboli.....	60
2. Stosowanie zgodne	60
3. Wskazania dotyczące bezpieczeństwa	61
4. Contenuto della confezione	63
5. Panoramica dell'apparecchio	63
6. Prima del primo utilizzo	64
6.1. Instrument i wymiana akcesoriów mescolamento.....	64
6.2. Użyteczność	64
6.3. Montare la ciotola per gelato e l'accessorio di mescolamento	65
7. Utilizzo della planetaria	66
7.1. Preimpostazione del tempo/velocità di mescolamento	67
8. Praktyczne sugestie	67
8.1. Mescolare e impastare l'impasto	67
8.2. Montare le uova	67
8.3. Montare la panna.....	67
8.4. Mescolamento di frullati, koktajl lub inny liquidi.....	67
9. Produkcja lodów	67
10. Propozycje przygotowania lodów	68
11. Pulizia	69
12. Rozwiązywanie problemów	69
13. Konserwacja/trasporto	69
14. Smaltimento	70
15. Ricambi	70
16. Dane techniczne	70
17. Informacje o zgodności z normami UE	70
18. Informacje dotyczące usługi assistance	71
19. Uwaga prawna	71

1. Informacje dotyczące wszystkich niniejszych instrukcji dla użytkownika



Ringraziamo za nabycie tego produktu. Ci auguriamo che sia soddisfatto.

Pierwszym krokiem jest użycie produktu, łatwego w użyciu i wzajemnie powiązanych wskaźników bezpieczeństwa oraz niniejszej instrukcji obsługi. Należy przestrzegać zaleceń producenta dotyczących sprzętu i sprzętu przeznaczonego dla użytkownika.

Tenere le istruzioni per l'uso sempre portata di mano. Ta część produktu jest zintegrowana, w przypadku vendita lub cessione dello stesso, Devono jest również uznawany za nowego właściciela.

1.1. Spiegazione dei simboli

Kiedy akapit kontrastuje z jednym z kolejnych symboli awvertenza, konieczne jest uniknięcie pericolo indicato, aby zapobiec możliwemu conseguenze descritte.



PERICOLO!

Pericolo letale immediato!



OSTRZEŻENIE!

Możliwe pericolo di śmierć i/lub poważne zmiany chorobowe są nieodwracalne!



UWAGA!

Możliwe uszkodzenia w mediach i/lub w obrębie podmiotu miłosnego!



UWAGA!

Rischio di schiacciamento pryczyną części w ruchu.



OSTRZEŻENIE!

Zobacz wskazówki dotyczące użytych materiałów!



OSTRZEŻENIE!

Pericolo di scosse elettriche!



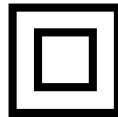
Poniedziałek i wskazania funkcjonalne



Należy przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji dla każdego użytkownika!



Symbol prądu przemiennego



Classe di protezione II



Simbolo usato nell'UE dla materiałów indicare a contatto gli glimenti, quali ad esempio imballaggi lub superfici di urządzeń.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Questo apparecchio è destinato alla transformacja żywności w ilościach normali dla uso domowy: do jedzenia impastare lub mescolare przyjdź impasti, śmietanka lub zmontuj nową pannę lub albumi e do przygotowania lodów.

Sprzęt przeznaczony jest do wszelkiego użytku domowego lub podobnego, na przykład:

- w kuchni dla współpracowników di negozi, uffici i innych ambienti professionali;
- in tenute agricole;
- jako część klienteli hoteli, moteli i innych obiektów;
- w pensjonacie.

W przypadku stosowania w środowisku komercyjnym możliwa jest normalna stosowalność.

Zastosowanie niezgodne z warunkami gwarancji:

- Sprzęt nie jest modyfikowany w zależności od tego, czy został zatwierdzony i jest używany, natomiast pozostałe urządzenia nie są zatwierdzone i nie są używane przez nikogo.
- Wykorzystaj ekskluzywne części ricambio i accessori forniti lub approvati da noi.
- Obowiązujące w danym momencie wskazania znajdują się w instrukcji dla użytkownika, w szczególności wszystkie wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Quallsias altro utilizzo jest uważany za niezgodny i może być prowokowany przez osobę lub cose.

3. Indicazioni di sicurezza

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione per portata per i bambini.
- Prendi gli accessori e gli accessori per la borsa per i bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotta capacità, sensoriale o intellettuale o con mancanza di esperienza e/o di conoscenze, con il rischio che siano sorvegliate o istruite circa l'uso sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- I bambini di Devon non giocano con i miei vestiti.
- Pulizia e manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite dai bambini.
- I bambini con difetti dell'udito sono collegati all'uso di apparecchi elettrici domestici. È necessario prestare particolare attenzione durante l'uso di apparecchi in presenza di bambini.
- Quando l'apparecchio non è montato, si accende all'inizio dell'operazione in un'area pulita, non in un'area umida o bagnata, e il movimento dell'apparecchio avviene a una velocità molto alta.



OSTRZEŻENIE!

Rischio di scossa elettrica.


L'alimentazione elettrica controllata è fornita attraverso la presenza di tutti gli elementi a bassa tensione.

- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete corrisponde alla tensione di rete, che indica la tecnologia dell'apparecchio.
- Energia elettrica è disponibile liberamente in accordo con le norme, e in caso di emergenza è possibile accedere agli apparecchi elettrici.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.

- L'apparecchio non funziona correttamente o sono visibili segni di deterioramento.
 - Nel caso si riscontrino problemi dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente all'assistenza (vedere „18. Informazioni riguardanti il servizio clienti“ sulla pagina 71).
 - Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/lub riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
 - W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, wymiana musi być wykonana przez producenta, jego serwis klienta lub przez personelu technicznego wykwalifikowanego w sposób, który wyklucza wszelkie zagrożenia.
 - Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi częściami urządzenia lub innymi źródłami ciepła.
 - Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
 - Nie wkładaj kabla zasilania i nie włączaj całego sprzętu. Podczas użytkowania urządzenia, uzupełnij kabel zasilania. Nie piecz ani nie kroj mięsa kablem.
 - Nie należy używać urządzenia przez cały czas.
 - Sprzęt nie znajduje się w ekstremalnych warunkach.
 - podniesienie temperatury otoczenia akumulatora lub obecność płynów,
 - temperatura ekstremalnie niska lub zbyt niska,
 - promienie słoneczne bezpośrednie,
 - ognie wolne.
- Urządzenie nie zawsze znajduje się w wodzie lub innych cieczach, ale woda nie płynie i nie jest umieszczona w otoczeniu. Ciò può provocare scosse elettriche.
- Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
 - quando l'unità si trova sul tavolo o in un'altra posizione,

tilizzo.

- podczas montażu sprzętu,
 - gdy urządzenie znajduje się w powietrzu lub bagnato,
 - jeśli nie korzystasz z urządzenia,
 - gdy aparat jest incustodito,
 - in caso di temporale.
 - Proteggerlo dal kontakt z wodą lub innymi płynami. Tenere urządzenie, cavo di alimentazione i spina lontani da lavandini, lavabi lub podobne.
 - Non collocare oggetti contenti liquidi, per esempio vasi lub bevande, sopra lub in prossimità dell'apparecchio.
 - Nie pozostawiaj urządzenia ani pojemnika na żywność w pobliżu mani bagnate.
 - Używaj sprzętu solo w ambient chiusi.

 - Nie jest konieczna interwencja użytkownika w zakresie częstotliwości produktu od 50 do 60 Hz i odwrotnie: są one dostosowane do zakresu 50 do 60 Hz.
-  **OSTRZEŻENIE!**
Pericolo di lesioni!
Kontakt z częścią będącą w ruchu i/lub użytkowanie urządzenia może spowodować powstanie uszkodzeń.
- Evitare di toccare le parti w ruchu.
 - Solo, gdy akcesorium mescolamento jest kompletne z żelazem, impasto ciotola może być również użyte za pomocą szpatułki.
 - Durante l'uso tenere lontani capelli, dressiti, mani, pozy, cucchiai di legno lub simili per evitare lesioni all persone lub theni all cose.

 - Prima della pulizia rimuovere gli akcesoria dal braccio meccanico.
 - Prima di standituire gli accessori oi komponentówi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, occorre spegnere the devices and scollegarlo dalla rete electrica.
 - Zachowaj szczególną uwagę, gdy słyszysz dźwięk.
 - Używaj urządzenia samodzielnie, gdy jest ono całkowicie zmontowane przez użytkownika.



UWAGA!

Pericolo di ustioni!

Stosuje się je do żywności w temperaturze powyżej 60°C i są wykonane z bawełny.

- Nie spożywaj niczego gorącego poza urządzeniem.



UWAGA!

Pericolo di lesioni!

Stosowany w celu złagodzenia zmian chorobowych.

- Assicurarsi che non vi sia il rischio di inciampare nel cavo di alimentazione. Nie stosować leku Prolunghe.
- Ustawienie sprzętu z powierzchnią fortepianu i stajni.
- Nie należy ustawiać sprzętu na krawędzi stołu w ilości, która może być rozłożona lub przysłonięta.



OSTRZEŻENIE!

Possibili danni materiali!

Sprzęt może być używany w celach niewłaściwych.

- Nie korzystaj z planety bez jedzenia.
- Nie należy używać urządzenia dłużej niż 4 minuty przy maksymalnej mocy bez przerwy w celu zmiany otoczenia silnika.
- Po zakończeniu użytkowania należy odczekać około 10 minut, aż urządzenie osiągnie temperaturę otoczenia, zanim zacznie działać.
- Non lavorare impasti dalla consistenza troppo compatta.
- W przypadku akcesoriów pulizia degli i korpusu urządzenia nie należy używać detersivi oppure oggetti corrosivi ani abrasivi in quanto potrebbero theneggiare na powierzchni sprzętu.
- Zabezpieczenie przed rozpryskiwaniem nie jest odporne na ciepło. Nie stosować preparatu w temperaturze powyżej 50°C.

- Nie jedz lodów z gelato w otwartej atmosferze ani w innych źródłach ciepła. Nie dostaniesz lodów z zimnym fortepianem i nie wkładaj ich do lavastoviglie. Lody do gelato są wtedy robione z łatwopalnych składników, mnóstwa elektrycznych papryczek, wszystkich głównych urządzeń i systemu raffreddamento.

4. Zawartość opakowania

PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione lub inalazione di Componenti piccoli lub pellicole dell'imballaggio.

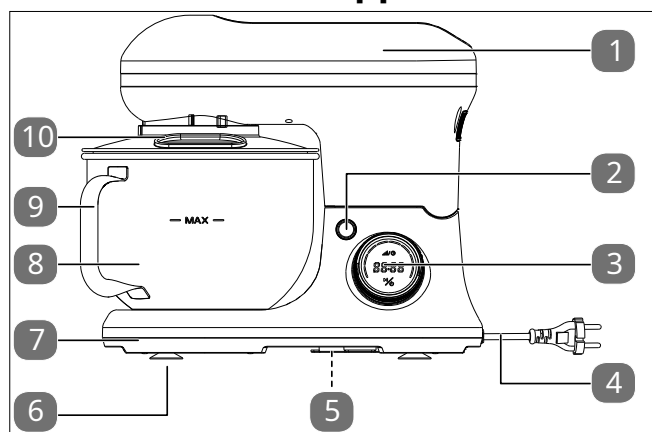
- Materiały te i materiały wykorzystywane są do portata dla dzieci.
- Dzieciom nie wolno bawić się materiałem, z którego wykonana jest piłka.

- Estrarre il prodotto dalla confezione e rimuovere il il materiale d'imballaggio.
- Verificare la completezza e l'integrità della confezione e comunicare se l'eventuale incompletezza lub theeggiamento della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

Confezione acquistata obejmuje:

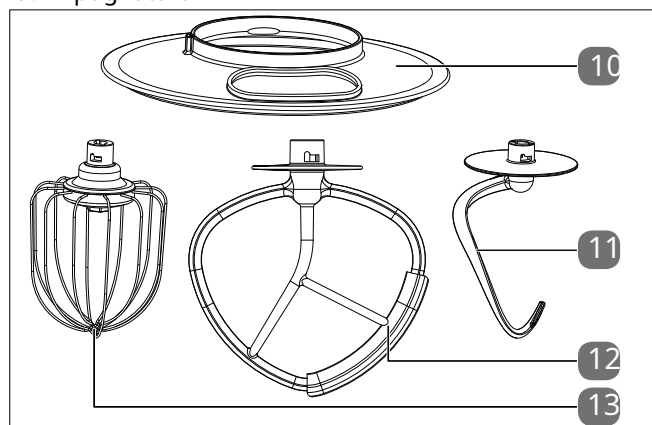
- Planetarium
- Frusta a leafia
- Impastatrice pala
- Frusta a filo
- Paraspruzzi z apertura di riempimento
- Ciotola na lody z akcesoriami
- Szybki przewodnik

5. Panorama dell'apparecchio



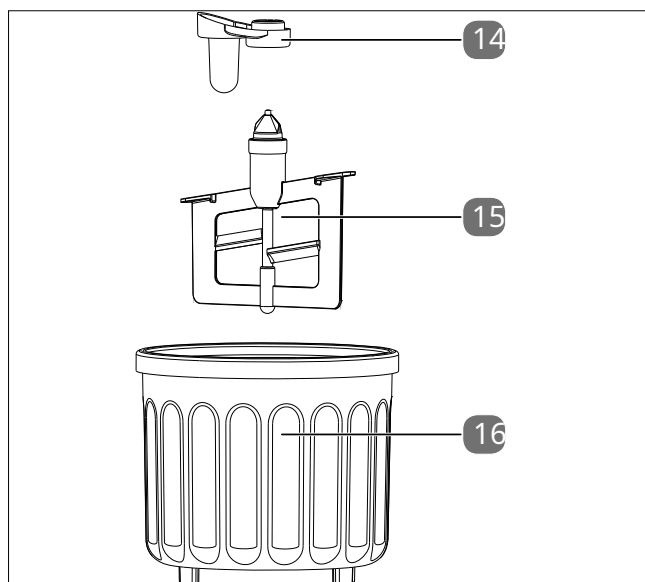
Ryc. 1 - Vista generale con ciotola

1. Ramię mechaniczne
2. Tasto di sblocco braccio meccanico
3. Regulator prędkości (obrót)/comandi dell'apparecchio/wyświetlacz (vedere rys. 4)
4. Cavo di food ze szpinakiem
5. Passaggio dei cavi (non mostrato, sul lato inferiore)
6. Piedini a ventosa
7. Base dell'apparecchio
8. Ciotola
9. Impugnatura



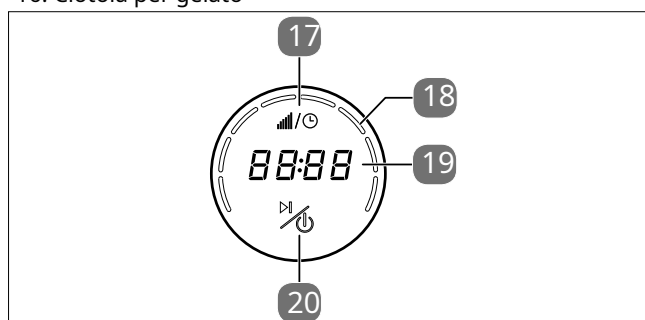
Rys. 2 - Akcesoria Mescolamento

10. Paraspruzzi
11. Pala impastatrice
12. Frusta a leafia
13. Frusta a filo



Ryc. 3 - Ciotola per gelato z akcesoriami

14. Elemento di collegamento
15. Accessorio di mescolamento
16. Ciotola per gelato



Rys. 4 - Comandi dell'apparecchio/Display

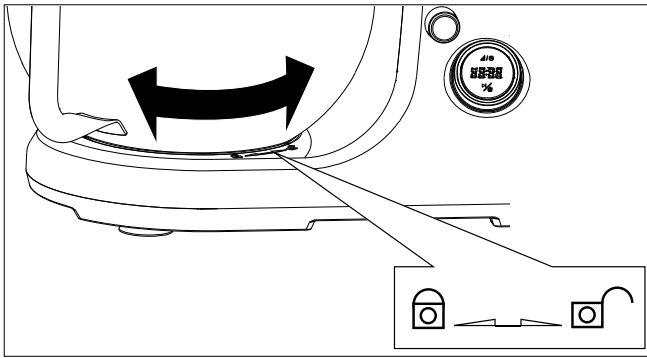
17. Timer: Impostazione spegnimento Automatico/velocità
18. Grafico a barre per velocità
19. Wizualizacja czasu pomiaru, wizualizacja kodu błędów
20. Accensione/spegnimento dell'apparecchio, avvio/arresto del Processo di mescolamento

6. Prima del primo utilizzo

- Prima del primo utilizzo, sciacquare accuratamente gli accessori (ciotola, paraspruzzi, gancio impastore, frusta a Foglia, frusta a filo e ciotola per gelato z accessorio di mescolamento) za pomocą zimnej wody i wody. Zrób to dodając dodatkowe akcesoria z przodu urządzenia.

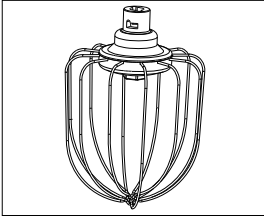
6.1. Inserimento e sostituzione degli accessori di mescolamento

- Przyspiesz przycisk bloku za pomocą mechanicznego ramienia. Przyspiesz mechaniczne ramię w pozycji górnej.
- Collocare la ciotola sulla base dell'apparecchio.
- Ruotare la ciotola fino all'arresto nella direzione indicata dalla freccia (in senso orario) finché non si innesta in posizione (vedere ryc. 5).



Ryc. 5 – Inserire e bloccare la ciotola

6.2. Utilizzi

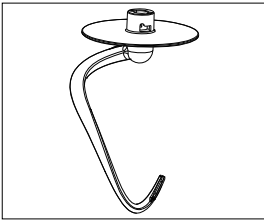


Frusta a filo

Użyj frusta a filo, składającą z masy lub kompostu miękkich i pęcznych:

- Jajka
- albumy
- panna montata
- budini
- szklanki na tort
- alcuni tipi di cake e dolci...

Velocità consigliata: od 6 do 8, a seconda della consigliata dell'impasto/del composto

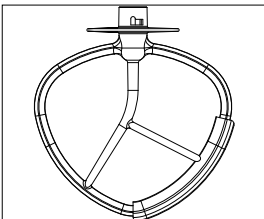


Pala impastatrice

Użyj gancio impastatore do mieszania i ciasta drożdżowego:

- panel
- panini
- makaron brioche
- makaron frolla
- alcuni tipi di torte...

Velocità consigliata: da 1 a 3, a seconda della consigliata dell'impasto/del composto



Frusta a leaf

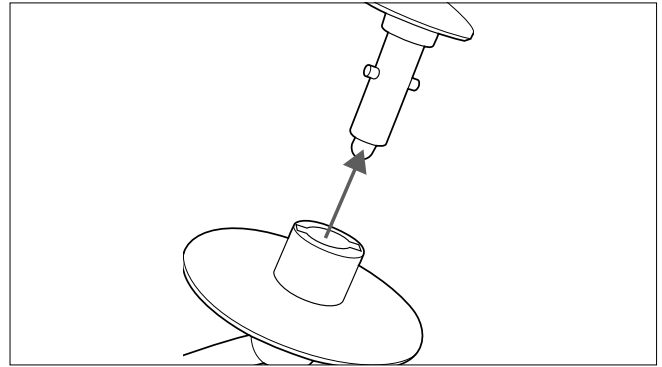
Użyj frusta a Foglia do ciasta i kompostu z konsystencją normalną lub gęstą:

- Ciasto
- kompost na naleśnik
- słodycze
- Biskopty
- mała cukiernia...

Velocità consigliata: da 3 o 5, a seconda della consigliata dell'impasto/del composto

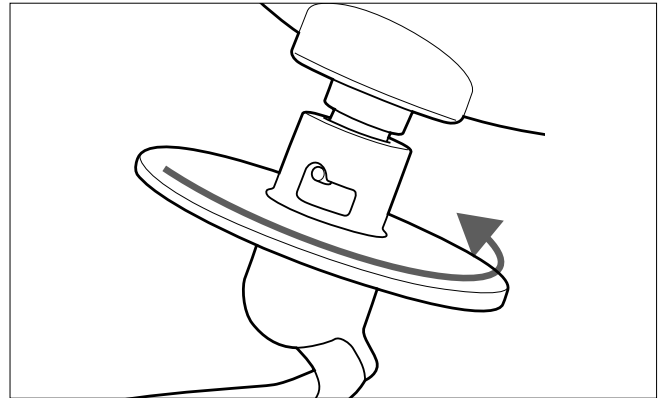
- Umieść paraspruzzi na bracciu meccanico finché, a nie w środku. Utrudnij albero motore venga kontakt z impasto.
- Zamontuj akcesorium na powierzchni planety, jak pokazano na rysunku:

- Włóż akcesoria di mescolamento nel supporto nel braccio meccanico dal basso (patrz rys. 6).



Ryc. 6 – Daleko do oceny akcesorium di mescolamento sul wsparcie

- Spingere dodatek di mescolamento verso l'alto e ruotarlo in senso orario fino all'innesto. Akcesorium mescolamento należy włożyć i wyregulować samodzielnie wraz ze sporgenzą i włożyć w zeskanowany obraz odpowiedniej prowadnicy (patrz rys. 7).



Ryc. 7 – Fissare l'accessorio di mescolamento

- Naciśnij przycisk bloku i opuść mechaniczny element blokujący w pozycję lavoro.

6.3. Montare la ciotola na lody i dodatki di mescolamento

⚠ UWAGA!

Rischio di lesioni dovute a ustioni da freddo! Le mani bagnate lub umide possono congelarsi.

- Nie zapomnij spróbować lodów congelata z mani bagnate lub umide.
- Jeśli musisz, załóż rękawiczki.



Do przygotowania lodów na gelato konieczne jest posiadanie zamrażarki lub kongelatora (***/-18 °C), lody na gelato o wymiarach 180 x 158 mm muszą być ustawione w pozycji pionowej.

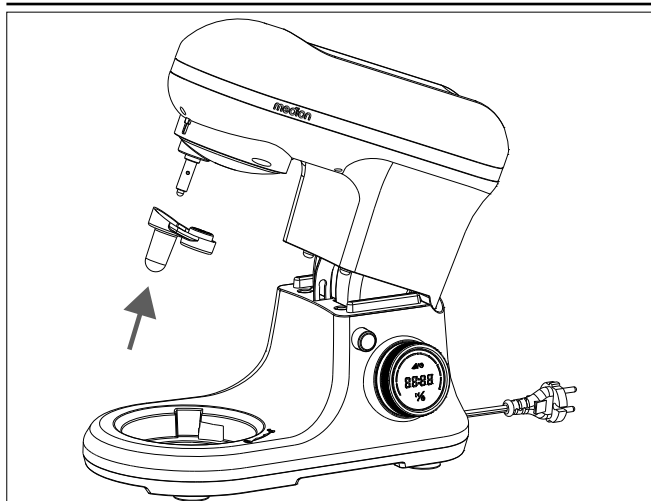
- Pulire la ciotola na lody i asciugarla prima di congelarla.
- Włóż lody z gelato do woreczka i umieść w zamrażarce, aby przygotować lody.

- Ułóż lody w pionie, aby uzyskać bogate gelato, i skieruj kondensator. Ciotola do gelato nie musi być przechowywana w temperaturze capovolta ani inclinata. Akcesorium mescolamento nie musi być w stanie congelato. Kondensuj ciotolę do gelato w temperaturze poniżej -18°C przez około 20 minut. Jeśli temperatura w zamrażalniku jest wysoka, proces raffreddamento może trwać nawet 24 godziny.



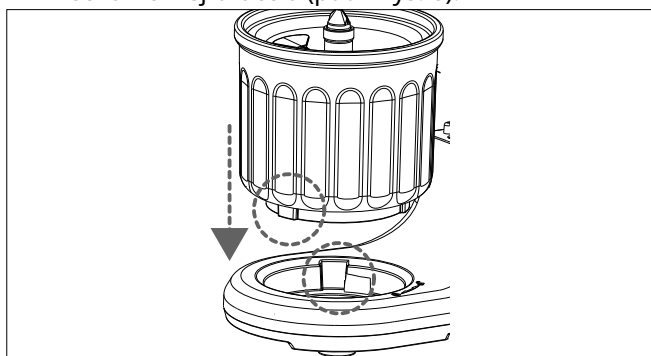
- Assicurarsi che la ciotola per gelato sia completamente congelata gdy viene estratta dal congelatore.
- Agitare con cura la ciotola na lody.

Lody do gelato mają podwójną ściankę, zawierającą płynny czynnik chłodniczy. Jeśli nie prześlesz płynu do nacięcia, lody do gelato wystarczą do wstępnego losowania danych.



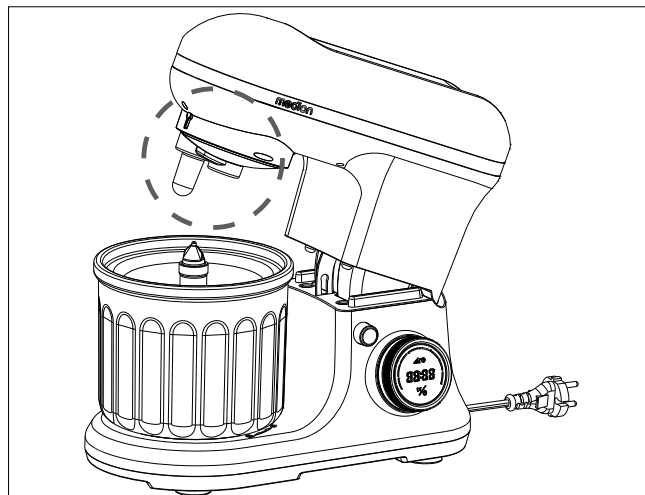
Ryc. 8 – Fissare l'elemento di collegamento

- Przede wszystkim przycisk bloku i mechanizm hamulcowy.
- Umieścić elementy połączenia na podporze mechanicznej ramienia (patrz rys. 8).



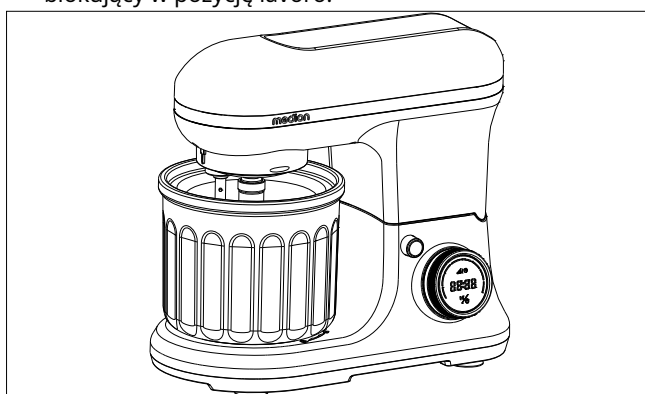
Ryc. 9 – Włóż i zagnieźdź ciotolę na lody

- Przygotuj w oczekiwaniu na miscela di gelato (drobne 700 ml).
- Ustaw akcesoria di mescolamento nella ciotola do lodów.
- Zmieniaj miscela di gelato nella ciotola na lody.
- Allineare i trzy fermi sul fondo della ciotola na lody e le tre rientranze sulla baza in modo che si incastrino, gdy ciotola na lody jest ustawiona na sopra.



Ryc. 10 – Wstawiony Elemento di collegamento

- Naciśnij przycisk bloku i opuść mechaniczny element blokujący w pozycję lavoro.



Ryc. 11 – Ciotola per gelato montata

Sprzęt jest gotowy do produkcji lodów.



KONSULTOWAĆ

Użyj kontenera per Cubetti di ghiaccio

Kostki ghiaccio nella ciotola na lody można przechowywać przez 1-2 godziny w temperaturze pokojowej (pod przykryciem 26 °C), w zależności od temperatury.

Skorzystaj z lodówki na wino


Możliwe jest przechowywanie mieszanki w lodach przez 1-2 godziny w temperaturze pokojowej (poniżej 26°C), jeśli temperatura wewnętrzna pojemnika wynosi 0°C.

7. Utilizzo della planetaria

Planetarię przygotowuje się zgodnie z opisem, a ciotolę riempita ze składnikami. Można dodać inne jedzenie w chwili otwarcia pasa na paraspruzzi.

- Podłącz urządzenie samodzielnie do pralki elektrycznej zainstalowanej zgodnie z regulą sztuki. Napięcie drugiej ręki odpowiada źródłu wskazującemu na wyposażenie techniczne urządzenia (patrz strona 71).

Pulsujący  si accende.

- Accertarsi che il braccio meccanico sia Nestato Nella Posizione di Lavoro.
- Premere il tasto  per accendere l'apparecchio. Sul display viene visualizzato 00:00 Wskaźnik prędkości nie znajduje się ponad paskiem.



Regulator prędkości jest przełącznikiem równoważącym: regulator prędkości musi być sterowany napięciem na każdy poziom prędkości/interwał 30 sekund po wizualnym wyświetleniu żądanej wartości.

-Nie należy regulować regulatora prędkości w tle.

-Portare the speed regulator at level desiderato:

- Girando a destra: aumento della velocità
- Girando a sinistra: riduzione della velocità

Impostazioni di velocità consigliate per i vari utilizzi sono elencate nel capitolo „6.2. Utilizzi” na stronie 65. Możliwe jest impostare i livelli da 0 (spendo) a 8 (veloce), vengono Visualizzati sotto form di grafico a barre.

- Premere il pulsante per avviare la preparazione.
- Premiere brevemente il pulsante na interrompere mescolamento.
- Premere e tenere premuto il pulsante per spegnere l'apparecchio.

Funzione a impulso:

- Funkcja opiera się na impulsie, który pozwala na osobistą kontrolę czasu i częstotliwości przygotowywania potraw. Jeśli nie ma możliwości ustawienia prędkości, należy obrócić regulator prędkości w lewo. Należy krótko ustawić regulator prędkości, aby aktywować urządzenie impulsem. Regulator prędkości nie jest sterowany, urządzenie działa.



Jeżeli proces mescolamento zostanie wykonany najpierw za pomocą przycisku bloku i hamulca mechanicznego, prędkość zostanie natychmiast ustalona. Ode l'indicatore del tempo di mescolamento Visualizza il Messages **E:01** Meccaniche braccio ma nowe abbassato i wewnątrz, proces mescolamento jest kontynuowany i jest wizualnie ukazywany w tempie mescolamento.

- Estrarre spina di Nutrition dalla presa di current.
- Przed rozpoczęciem pulsowania siły bloku następuje aktywacja mechanicznego wspornika i możliwa jest wymiana zmechanizowanego osprzętu na mechaniczny wspornik wspornika.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario.
- Gdy masa będzie gotowa, można ją będzie przygotować za pomocą szpatułki.
- Zdjąć paraspruzzi z mechanicznego braccio.
- Pulire la ciotola, dodatek di mescolamento utilizzato e il paraspruzzi (vedere Pagina 69).

7.1. Preimpostazione del tempo/ velocità di mescolamento

-Premere il pulsante per impostare il tempo di mescolamento. Nawet jeśli prędkość jest ustawiona, urządzenie działa automatycznie (około 20 minut).

- Girando a destra: tempo mescolamento si prolunga di 30 sekund lub volta
- Girando a sinistra: tempo mescolamento zostaje zmniejszone do 30 sekund lub napięcia

Nie ma zbyt dużej prędkości, urządzenie samoczynnie uruchamia się po 20 minutach.

- Teraz mamy nową, pulsującą za impostare prędkość.
- Girando a destra: aumento della velocità
- Girando a sinistra: riduzione della velocità
- Premere il pulsante per avviare preparazione.

8. Przektyczne sugestie

8.1. Dowiedz się i impastare l'impasto

Użyj frusta a Foglia lub gancio impastatore per impastare.

- Miscela ottimale per an impasto to ottiene z 5 częściami fariny i 3 częściami wody. Riempire la ciotola fino a 3/4.
- Waga produktu przedstawia się następująco: ilość wynosi 1,5 kg.

Per mescolare użyj gancio impastatore lub frustracji mgły.

- Używając pełnej prędkości mgły, możesz osiągnąć prędkość 1 na 30 sekund, następnie stopniowo zwiększyć prędkość do 2 na 30 sekund i po 3 minutach osiągnąć prędkość 3.
- Urządzenie nie pracuje dłużej niż 4 minuty z maksymalną mocą. Qualora musi pracować szybciej, a po 10 minutach od wyczerpania sprzętu, aby można było z niej korzystać.

8.2. Montare le uova

Montując uova (tuorli lub albumi), użyj frusta a filo.

- Ustaw prędkość na 6-8 i miksuj nieprzerwanie przez około 4 minuty, aż do uzyskania maksymalnej spójności.
- Nie instaluj albumów na godzinie 12 naprzeciwko napięcia.
- Urządzenie nie pracuje dłużej niż 4 minuty z maksymalną mocą. Qualora musi pracować szybciej, a po 10 minutach od wyczerpania sprzętu, aby można było z niej korzystać.

8.3. Zamontuj patelnię

- Montując pannę, wykorzystaj frustrację na cieście filo.
- Użyj panny fresca.
- Per la panna montata, użyj impostazione di speed 6 a 8e montarla na 3 lub 4 minuty.
- Zwróć uwagę na non riempire troppo la ciotola, gdy zobaczysz latte fresco, pannę lub inne składniki.

- Urządzenie nie pracuje dłużej niż 4 minuty z maksymalną mocą. Qualora musi pracować szybciej, a po 10 minutach od wyczerpania sprzętu, aby można było z niej korzystać.

8.4. Mescolamento di frullati, koktajl lub inny płyn

Do miscelare frappè, koktajlu lub innego liquidi użyj frusta a filo.

- Następnie odmierzymy składniki i gotujemy ryż przez około 4 minuty w tempie od 1 do 6.
- Zwróć uwagę na non riempire eccessivamente la ciotola.
- Urządzenie nie pracuje dłużej niż 4 minuty z maksymalną mocą. Qualora musi pracować szybciej, a po 10 minutach od wyczerpania sprzętu, aby można było z niej korzystać.

9. Produzione di gelato



OSTRZEŻENIE!


Possibili danni materiali!

Składniki mogą być congelarsi prima dell'accensione i blokować dodatek di mescolamento. Sussiste the pericolo di causare theni al motore.

- Następnie należy rozpocząć proces gotowania w ciągu 30 sekund od dodania składników do lodów.

czyści

- Rozpocznij posiłek i dodaj kompost do lodów.

- Aby uzyskać odpowiedni smak lodów, należy odmierzyć składniki, dodać ryż i wstawić kompost do lodówki na około 4 godziny.
- Przygotuj sprzęt do produkcji lodów zgodnie z opisem w rozdziale „6.3. Złóż lody do lodów i akcesoria do posiłku” na stronie 65.
- Różnorodne składniki i nella ciotola na lody. Maksymalna ilość paska wynosi 0,7 litra.
- Dodaj kompost do lodów i nadaj mu prędkość 1 przez 15-20 minut lub sekundę della ricetta.
- Premere il pulsante  per avviare la preparazione.
- Za pomocą szpatułki wykończ lody po ciotola per gelato. Nie używaj niczego innego niż affilati perché potrebbero theneggiare ciotola per gelato.




Jeśli konsystencja lodów jest troppo morbida, ciotola na lody i congelatore na altri 15-25 minut.

- Nie przechowuj przygotowanych wcześniej lodów w lodach, możesz je wykorzystać jako congelamento.
- Jeśli przygotowujesz lody, powinieneś accuratamente le parti dell'apparecchio (ciotola per gelato, accessorio di mescolamento, elemento di collegamento) come descritto nel capitolo „11. Pulizia” na stronie 69.

10. Sugestie dotyczące przygotowania lodów

Lody waniliowe Składniki na około porzioni	
200 ml	Latte intero
150 ml	Panna montata
120 gramów	Zucchero a velo
3	Tuorlo/i d'uovo
Qualche goc- cia	Estratto di vaniglia

Przygotowanie

- Zjedz latte, la panna i metà cukinię.
- Oddziel trzy części i umieść baterię w drzwiach w części z pozostałą mieszanką cukinii i wytopionym spirytusem.
- Chodzi o to, żeby dodać miscela di latte e panna i estratto di vaniglia. Mescolare gli składników, które można uzyskać, a combo relativamente solido.
- Włóż kompost do lodówki na około 4 godziny.
- Dodaj kompost do lodów i wrzuc livello di velocità 1 .
- Premere il pulsante  per avviare la preparazione.
- Mescolare i congelare il composto fino a raggiungere na podstawie dezyderatu.
- Włóż lody do zamrażarki na około 15-25 minut, aż do usunięcia kompostu.


Gelato all vaniglia to baza idealna do różnorodnych smaków lodów:

- Dopraw lody we wszystkich vaniglia secondo i gusti personali, ad esempio za pomocą scaglie di cioccolato lub noci tritate.
- Pozostałe składniki należy dodawać już podczas przygotowywania lodów, jeśli tak można powiedzieć.

Lody bananowe Składniki na około porzioni	
280 ml	Latte intero
100 ml	Panna montata
60 gramów	Zucchero a velo
1	Tuorlo/i d'uovo
1	Banan/e
15 ml	Sok z cytryny


Przygotowanie

- Sbucciare z bananem i tagliarla z Cubetti. Ridurre w puree z banana z soki z limonki.
- Mescolare in a ciotola la panna, cukinia e il tuorlo d'uovo fino a formare a composto omogeneo.
- Scaldare il latte w tegame finché non si formano, nejlepší bollicine sul bordo. Latte nie dociera do miski.

- Aggiungere il tutto d'uovo e la panna al latte cold e mescolare fino a kiedy tutto è uniformemente cobinato. Lasciar raffreddare il composto.
- Zachowaj puree z bananów w kompoście raffreddato.
- Wstaw kompost do lodówki na około 4 godziny.
- Dodaj kompost do lodów i wrzuć livello di velocità¹
- .
- Premere il pulsante  per avviare la preparazione.
- Mescolare i congelare il composto fino a raggiungere na podstawie dezyderatu.

Lody mango Składniki na około porzioni	
350 ml	Latte intero
50 ml	Panna montata
50 gramów	Zucchero a velo
1-2	mango


Przygotowanie

- Sbucciare mango, a prywatnie pół, quindi tagliarlo a Cubetti.
- Ridurre in purea il mango i infine aggiungere the panna alla purea, mescolando ancora bene il composto.
- Dodaj latte i cukinię do kompostu i świeżo wymieszanej mieszanki z innym impasto.
- .
- Włóż kompost do lodówki na około 4 godziny.
- Dodaj kompost do lodów i wrzuć livello di velocità¹
- .
- Premere il pulsante  per avviare la preparazione.
- Mescolare i congelare il composto fino a raggiungere na podstawie dezyderatu.

Mrożony jogurt Składniki na około porzioni	
150 ml	Latte intero
300 ml	Jogurt
100 gramów	Zucchero a velo
2	Tuorlo/i d'uovo

Przygotowanie

- Sbattere i tuorli d'uovo z cukinią fino a renderli spumosi.
- Scaldare il latte w tegame finché non si formano, nejlepší bollicine sul bordo. Latte nie dociera do miski.
- Chodzi o to, aby latte połączyć z kompostem z ciast i cukinii. Mescolare gli składników, które można uzyskać, tworząc krem omogenea.
- Po około 15 minutach ponownie wymieszaj składniki, nie dodając już niczego.
- Pobierz raffreddare il composto i poi aggiungere lo jogurt mescolando.
- Włóż kompost do lodówki na około 4 godziny.
- Dodaj kompost do lodów i wrzuć livello di velocità¹
- .

- Premere il pulsante  per avviare la preparazione.
- Mescolare i congelare il composto fino a raggiungere na podstawie dezyderatu.
- Przygotuj kompost w lodówce w ciągu około 30 minut.
- Przenieś kompost do warzyw i dodaj salsę lub owoce do piacere.

11. Czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Pericolo di scossa elettrica!

Aby zapewnić przepływ prądu, urządzenie nie znajduje się stale w wodzie lub innym płynie, a woda nie płynie zbyt wolno.

-Po włączeniu urządzenia należy włączyć dopływ prądu do presa electric.

-Aby odłączyć wrzeciono od zasilania, włącza się wrzeciono, a nie kabel zasilający.

-Nie należy używać urządzenia ze spryskiwaczem i dopływem wody.

OSTRZEŻENIE!

Possibili danni materiali!

Sprzęt może być używany w celach niewłaściwych.

-Nie wolno stosować w żadnej formie żrących detergentów, środków ściernych ani granulek, zasady kwasu octowego, sody ani rozpuszczalników w ilościach, które nie mogą być stosowane na powierzchniach ani stopniach aparatu.

-Zabezpieczenie paraspray nie jest odporne na ciepło. Nie stosować lawastoviglie w temperaturze powyżej 50°C.

- Premiere il pulsante di sblocco del braccio meccanico per salvarlo.
- Rimuovere dodatek di mescolamento ruotandolo in senso antiorario i tirandolo verso il basso.
- Pulire ciotola, dodatek di mescolamento utilizzato e il paraspruzzi con un detergente per stoviglie delicato lub in lavastoviglie e asciugare accuratamente i Componenti prima di riutilizzarli.
- Przede wszystkim należy udać się do ciotola z lodami w atmosferze o odpowiedniej temperaturze.
- Przygotuj lody do gelato i akcesoria do ich gotowania, używając panno morbido w wodzie (<55°C) i detergentu po' di stoviglie delicato. Nie rób lodów z gelato w lavastoviglie, ale możesz wtedy upewnić się, że to ze względu na temperaturę wewnętrzną. Dokładnie ugotuj ciotolę do gelato przed schłodzeniem.
- Wyciągnij powierzchność sprzętu za pomocą panno morbido i leggermente inumidito.
- Można to zrobić poprzez naciągnięcie mechanicznego braccio do pozycji abbassata.

12. Risoluzione dei problemi

W momencie wysyłki produkt jest w idealnym stanie. Jeśli nie napotkasz problemu, będziesz musiał go rozwiązać, korzystając z drugiej tabeli. W przypadku awarii skontaktuj się z obsługą klienta (patrz rozdział „18. Informacje dotyczące obsługi klienta” na stronie 71).

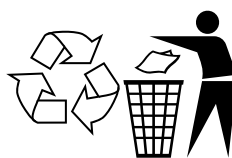
Problema/ wiadomość di błąd	Możliwa przyczyna	Risoluzione dei problemi
Odzież non funziona.	La spina di alimentazione non è collegata a una presa elet- trica.	Collegare l'appa- recchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione Druga osoba wysła korespondencję do źródła indicata nei dati tecnici dell'appa- recchio.
	L'apparecchio si è surriscaldato.	Lasciare raffred- dare l'apparecchio temperatura atmosfera.
Akcesoria mescolamento non gira.	Konsystencja del gelato è troppo solida.	Modificare la ri- tato.
	Czas preparazione è troppo lungo.	Regolare il tempo di preparazione.
Konsystencja del gelato è troppo mor- bida.	Kontener di raffreddamento niewystarczająco freddo.	Refrigerare il con- tenitore di raffred- <small>Kobiele powinny przebywać w temperaturze -18 °C w każdym pokoju 20 minut przed przygotowaniem. re il gelato.</small>
E:01	Braccio mecca- nico orientato verso l'alto, non in posizione cor- retta	Abbassare il brac- cio meccanico fino all'innesto
H	Sensore a effet- do Halla difettoso, il motore si ferma	Contattare il servi- klienci zio

13. Ochrona/transport

- Jeśli nie używasz sprzętu przez dłuższy czas, przytrzymaj wrzeciono na miejscu, trzymając jednocześnie głowicę, pociągnij sprzęt i delikatnie rozerwij go, gdy puch dojrzeje, lód i brud z podeszwy.
- Assicurarsi di tenere sprzęt do portaty dla dzieci.

- Aby transport mógł się odbywać, możesz skorzystać z oryginalnego imballaggio.

14. Smaltimento



IMBALLAGGIO

Urządzenie chroni sprzęt przed uszkodzeniami podczas transportu. Produkty są również wykonane z materiałów wykończonych w kolorze smalt w rispetto dell'ambiente i destinati in corretto riciclaggio.



Zwróć uwagę na wszystkie materiały imballaggio per la raccolta Differentiata dei rifiuti. Fare riferimento all' seguenti abbreviazioni (a) i codici numerici (b):
1-7: tworzywo sztuczne/20-22: kartka i karton/80-98: materiały złożone



(Solo per la Francia)

Symbol „Triman” informuje konsumenta, że produkt jest rycykliczny, a także stanowi system odpowiedzialności producenta i dyspozycji komunikatów stosowanych we Francji.



APPARECCHIO

Produkty są wykorzystywane w sposób kontrastowy, nawiązując do symbolu lata nie-dewońskiego, ale także małego i domowego.

Przyjdź previsto dalla direttiva 2012/19/UE, wszystkie daty cyklu życia sprzętu występują smaltirlo correttamente.

W ten sposób materialna zawartość sprzętu jest verranno riciclati, riducendo l'impatto ambientale i gli effetti negativi sulla salute umana.

Consegnare urządzenie pojazdu w centrum raccolta dla rifiuti elettronici lub w centrum riciclaggio.

Więcej informacji można uzyskać u władz lokalnych lub u władz miejskich.

15. Części zamienne

Zamów i ricambi, odwiedź MEDIONServiceshop all'indirizzo <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Dostępna jest również dostępność wszystkich naszych produktów.

Dane są dostępne w ciągu 7 lat od ich pozyskania.


16. Dane techniczne

Indirizzo del fornitore:	MEDION AG Na Zehnthofie 77 45307 Essen NIEMCY
Model:	MD 18420
Napięcie nominalne:	220-240 V~50-60 Hz
Classe di protezione:	II
Moc nominalna:	1200 W
Ciotola:	5 litrów
Maksymalna pojemność:	2,6 kg/mączka 1,5 kg
Wymiary	
Apparecchio (dł. x wys. x szer.):	ok. 44 x 35,2 x 22,5 cm
Peso netto:	4,2 kg



17. Informacje o zgodności z normami

UE

 Firma MEDION AG zapewnia, że sprzęt spełnia podstawowe wymagania oraz wszystkie inne materiały wymienione poniżej:

- Dyrektywa EMC 2014/30/UE
- Direttiva Bassa napięcie 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE

- Dyrektywa RoHS 2011/65/UE

18. Informacje dotyczące usługi assistance

W przypadku, gdy urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami lub z góry, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta. Istnieją różne tryby pracy w zależności od stopnia kontaktu z urządzeniem.

- Alternatywnie można skorzystać z modułu kontaktowego dostępnego na stronie www.medion.com/contact.
- Nasz zespół asystentów jest również dostępny telefonicznie.

Włochy	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Pon.-pt.: 9.00-17.00	- 800 580250
Indirizzo del service di Assistenza	
Usługa Trade Spa Via Palazzon 46/C 35010 Campodoro (PD) Włochy	
Szwajcaria	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Pon.-pt.: 9.00-19.00	- 0848 - 33 33 32
Indirizzo del service di Assistenza	
Centrum serwisowe MEDION/LENOVO Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Szwajcaria	



Queste and altre istruzioni per l'uso possono essere download dal portale dell'assistenza www.medionservice.com.

Per ragioni di sostenibilità abbiamo decisa di non stampare warunki gwarancji: nowe warunki gwarancji sono reperibili sul nostro portale dell'assistenza.

Możliwe jest zeskanowanie kodu QR reportato narzeczonego i pobranie isruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza przy użyciu urządzenia przenośnego.

19. Uwaga prawna

Prawa autorskie 2024

Data końcowa: 16 października 2024 Nadal
jesteśmy bezpieczni.

Niniejsza instrukcja dla użytkownika stanowi również ochronę praw autorskich.

Odbywa się to w formie urządzeń mechanicznych, elektrycznych i
elektronicznych w innych formatach według scenariusza autora na
zlecenie producenta.

Prawa autorskie appartiene all'azienda:

MEDION AG
Na Zehnthofie 77
45307 Essen
Germania

L'indirizzo reportato sopra non è quello a cui sentire la merce
resa. Po raz pierwszy kontaktujemy się z klientem w celu obsługi
Państwa.

Zawartość

1. Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	74
1.1. Wyjaśnienie symboli	74
2. Właściwe użycie	74
3. Instrukcje bezpieczeństwa	75
4. Zawartość opakowania	77
5. Przegląd urządzenia.....	77
6. Przed pierwszym użyciem urządzenia.....	78
6.1. Wkładanie i wymiana mieszadeł	78
6.2. Obszary zastosowań	78
6.3. Montaż misy do lodów i mieszadła	79
7. Używanie robota kuchennego	80
7.1. Wstępne ustawianie czasu/prędkości mieszania	80
8. Praktyczne wskazówki	81
8.1. Mieszanie i wyrabianie ciasta	81
8.2. Ubijanie jajek	81
8.3. Śmietana do ubijania.....	81
8.4. Mieszanie koktajli, shake'ów i innych płynów.....	81
9. Robienie lodów	81
10. Propozycje przepisów na lody	81
11. Czyszczenie	83
12. Rozwiązywanie problemów	83
13. Przechowywanie/transportowanie.....	83
14. Utylizacja.....	84
15. Części zamienne	84
16. Dane techniczne.....	84
17. Deklaracja zgodności UE.....	84
18. Informacje o usłudze.....	84
19. Informacja prawna.....	85

1. Informacje dotyczące niniejszej instrukcji obsługi



Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z tego urządzenia będzie dla Państwa przyjemnością.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa i instrukcję obsługi. Należy zwrócić uwagę na ostrzeżenia umieszczone na urządzeniu i w instrukcji obsługi.

Zawsze trzymaj instrukcję obsługi pod ręką. Jeśli sprzedajesz lub oddajesz urządzenie, pamiętaj, aby przekazać mu również tę instrukcję. Jest ona niezbędnym elementem produktu.

1.1. Wyjaśnienie symboli

Jeżeli blok tekstu oznaczony jest jednym z poniższych symboli ostrzegawczych, należy unikać zagrożenia opisanego w tym tekście, aby zapobiec wystąpieniu potencjalnych konsekwencji tam opisanych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie: ryzyko śmiertelnego urazu!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie: ryzyko śmiertelnych obrażeń i/lub poważnych, nieodwracalnych obrażeń!



OSTROŻNOŚĆ!

Ostrzeżenie: ryzyko wystąpienia drobnych i/lub umiarkowanych obrażeń!



OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko zmiążdżenia wskutek kontaktu z ruchomymi częściami.



OGŁOSZENIE!

Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie: ryzyko porażenia prądem!



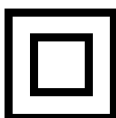
Uwagi dotyczące montażu i obsługi



Postępuj zgodnie z instrukcją obsługi!



Symbol prądu przemiennego (AC)



Klasa ochrony II



Symbol stosowany w UE do oznaczania materiałów mających kontakt z żywnością, takich jak opakowania lub powierzchnie urządzeń.

2. Właściwe użycie

Urządzenie jest przeznaczone do przetwarzania żywności w typowych domowych ilościach: wyrabiania lub mieszania żywności, takiej jak ciasto, kremy, śmietana lub białka jaj, a także do produkcji lodów.

Urządzenie to jest przeznaczone do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach domowych, takich jak:

- w kuchniach pracowniczych w punktach sprzedaży detalicznej, biurach i innych środowiskach komercyjnych lub roboczych
- na gruntach rolnych
- przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów noclegowych
- w obiektach noclegowych ze śniadaniem.

W przypadku stosowania w obiektach komercyjnych należy przestrzegać obowiązujących tam przepisów.

Należy pamiętać, że nie ponosimy odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użytkowania:

- Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody i nie używaj żadnego sprzętu pomocniczego, który nie został przez nas zatwierdzony lub dostarczony.
- Należy używać wyłącznie części zamiennych i akcesoriów dostarczonych przez nas lub przez nas zatwierdzonych.
- Należy przestrzegać wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, a zwłaszcza instrukcji bezpieczeństwa. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.

3. Instrukcje bezpieczeństwa

- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego kabel sieciowy poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie i jego akcesoria należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń, jakie mogą wystąpić podczas obsługi urządzeń elektrycznych. Zachowaj szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia, jeśli w pobliżu znajdują się dzieci.
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci, jeśli nie będziesz go używać, a także przed jego montażem, demontażem lub czyszczeniem.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym wskutek kontaktu z częściami pod napięciem.

- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego. Napięcie sieciowe musi być zgodne ze specyfikacją techniczną urządzenia.
- Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko odłączyć urządzenie od sieci.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia i po każdym użyciu należy sprawdzić, czy urządzenie i przewód sieciowy nie są uszkodzone.
- Nie używaj urządzenia, jeśli zauważysz, że ono samo lub jego kabel sieciowy jest uszkodzony.
- W przypadku uszkodzenia urządzenia podczas transportu należy niezwłocznie skontaktować się z naszym działem obsługi klienta (patrz „18. Informacje serwisowe” na stronie 84).

- Pod żadnym pozorem nie dokonuj żadnych nieautoryzowanych modyfikacji urządzenia ani nie próbuj samodzielnie otwierać i/lub naprawiać żadnych jego podzespołów.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia, jego wymiana musi zostać zlecona producentowi, działowi obsługi klienta lub innej odpowiednio wykwalifikowanej osobie. Jest to konieczne w celu uniknięcia zagrożeń.
- Upewnij się, że przewód sieciowy nie styka się z gorącymi częściami urządzenia lub innymi źródłami ciepła.
- Nigdy nie otwieraj obudowy.
- Nie zaginaj kabla sieciowego ani nie owijaj go wokół urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia całkowicie rozwiń kabel. Nie zaginaj ani nie zgniataj kabla sieciowego.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nie wystawiaj urządzenia na działanie ekstremalnych warunków. Unikaj:
 - wysoka wilgotność lub mokre warunki
 - ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury
 - bezpośrednie światło słoneczne
 - otwartego ognia.

Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach, wystawiać na działanie bieżącej wody ani używać w wilgotnym otoczeniu, gdyż może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.

- Odłącz urządzenie od gniazdka:**
 - podczas czyszczenia lub konserwacji urządzenia
 - podczas montażu lub demontażu urządzenia
 - jeśli urządzenie jest wilgotne lub mokre
 - jeśli nie używasz już urządzenia
 - gdy urządzenie jest pozostawione bez nadzoru
 - podczas burzy.
- Nie dopuszczaj do kontaktu urządzenia z wodą ani innymi płynami. Trzymaj urządzenie, kabel sieciowy i wtyczkę z dala od umywalek, zlewów i podobnych urządzeń.
- Nie stawiaj na urządzeniu ani w jego pobliżu żadnych przedmiotów wypełnionych płynami (np. wazonów lub napojów).

-Nigdy nie dotykaj urządzenia ani przewodu sieciowego mokrymi rękami.

-Używaj urządzenia tylko wewnątrz pomieszczeń.

- Użytkownik nie musi podejmować żadnych działań, aby przełączyć produkt między częstotliwością 50 a 60 Hz. Produkt jest odpowiedni zarówno do częstotliwości 50, jak i 60 Hz.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń!

Dotykanie ruchomych części i/lub niewłaściwe używanie urządzenia może spowodować obrażenia.

- Unikaj dotykania ruchomych części.
- Ciasto przyklejone do brzegów miski miksującej należy usuwać szpatułką dopiero po całkowitym zatrzymaniu mieszadła.
- Podczas korzystania z urządzenia należy trzymać włosy, ubranie, ręce, sztućce, łyżki kuchenne i podobne przedmioty z dala od urządzenia, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.
- Przed czyszczeniem zawsze odłączaj akcesoria od ramienia obrotowego.
- Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub dodatkowych części ruchomych w trakcie pracy urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od sieci.
- Zachowaj ostrożność podczas opróżniania i czyszczenia miski.
- Używaj urządzenia wyłącznie po jego całkowitym zmontowaniu.



OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko poparzenia!

Można się poparzyć, jeśli użyjesz tego urządzenia do podgrzewania żywności o temperaturze wyższej niż 60°C.

- Nie wkładaj gorącej żywności do urządzenia.



OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko obrażeń!

Nieostrożne używanie urządzenia może być przyczyną obrażeń.

- Upewnij się, że kabel sieciowy nie będzie stanowił zagrożenia potknięcia – nie używaj przedłużacza.
- Urządzenie należy ustawić na stabilnej i równej powierzchni.

- Nigdy nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu, gdyż może się przewrócić i spaść.



OGŁOSZENIE!

Istnieje możliwość uszkodzenia urządzenia!

Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem może spowodować jego uszkodzenie.

- Nie używaj robota kuchennego bez jedzenia.
- Aby uniknąć przegrzania silnika, nie należy używać urządzenia z pełną mocą dłużej niż 4 minuty bez przerwy.
- Po upływie tego czasu użytkownika należy odczekać około 10 minut, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej, przed ponownym użyciem.
- Nie miksuj w urządzeniu ciasta, które jest zbyt twarde.
- Do czyszczenia akcesoriów i obudowy nie należy używać żadnych ostrych ani ściernych środków czyszczących ani przedmiotów, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie.
- Osłona przeciwbryzgowa nie jest odporna na ciepło. Nie ustawiaj temperatury zmywarki powyżej 50°C.
- Nie wystawiaj miski na lody na działanie otwartego ognia ani innych źródeł ciepła. Nigdy nie stawiaj miski na gorącej płycie kuchennej ani nie myj jej w zmywarce. Uszkodzona miska na lody może spowodować pożar, porażenie prądem, uszkodzenie urządzenia głównego i awarię chłodzenia.

4. Zawartość opakowania



Ryzyko udławienia i uduszenia!

Istnieje ryzyko zadławienia i uduszenia na skutek połknięcia lub wdychania małych części lub folii plastikowej.

-Przechowuj wszystkie materiały opakowaniowe poza zasięgiem dzieci.

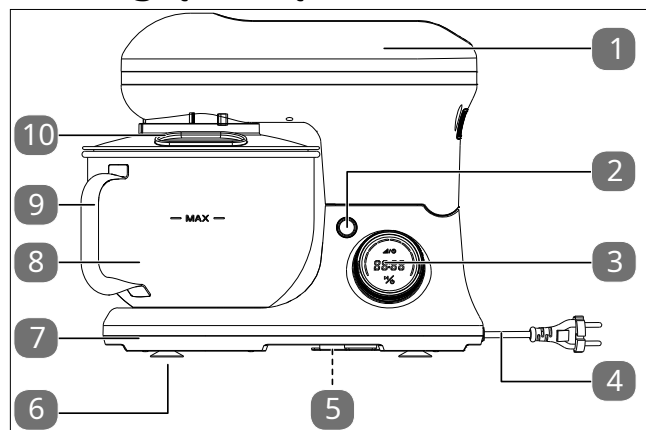
-Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałem opakowaniowym.

- Wyjmij produkt z opakowania i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Prosimy o sprawdzenie zawartości opakowania, aby upewnić się, że wszystkie elementy znajdują się w opakowaniu i są w idealnym stanie. Jeśli czegoś brakuje lub jest uszkodzone, prosimy o kontakt w ciągu 14 dni od daty zakupu.

Wraz z produktem otrzymasz następujące elementy:

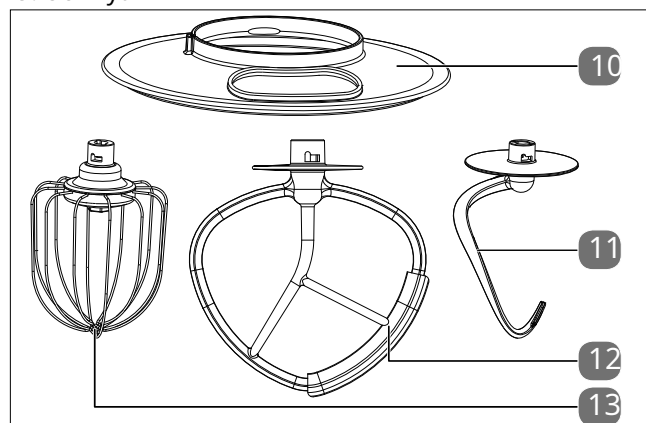
- Robot kuchenny
- Trzepaczka płaska
- Hak do ciasta
- Trzepaczka
- Pokrywa chroniąca przed rozpryskiwaniem z otworem wlewowym
- Miska na lody z akcesoriami
- Krótki podręcznik

5. Przegląd urządzenia



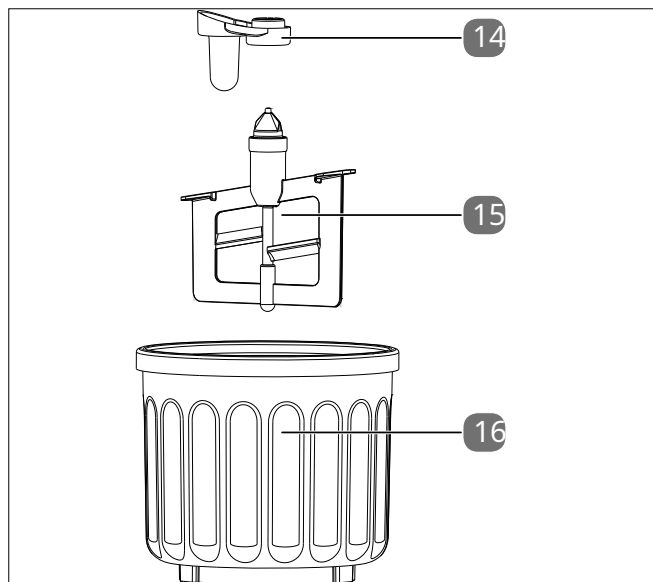
Rys. 1 – Widok ogólny z miską miksującą

1. Ramię obrotowe
2. Przycisk zwalnający ramię obrotowe
3. Regulator prędkości (obrotowy)/elementy sterujące/pole wyświetlacza (patrz rys. 4)
4. Kabel sieciowy z wtyczką
5. Nawijacz kabla (niewidoczny na spodzie)
6. Nóżki przysawkowe
7. Podstawa urządzenia
8. Miska do mieszania
9. Uchwyt



Rys. 2 – Mieszadła

10. Osłona przeciwbryzgowa
11. Hak do ciasta
12. Trzepaczka płaska
13. Trzepaczka

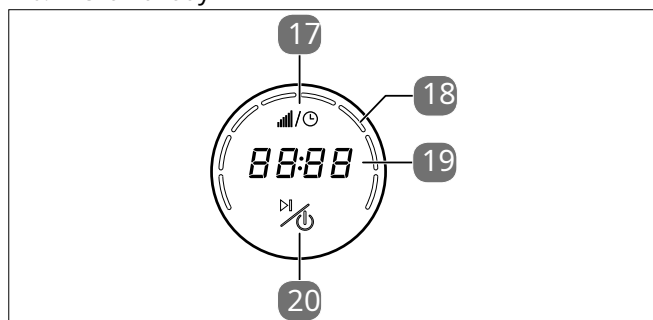


Rys. 3 – Miska na lody z akcesoriami

14. Złącze

15. Mieszadło

16. Miska na lody



Rys. 4 – Elementy sterujące/pole wyświetlacza

17. Timer: ustaw automatyczne wyłączenie/prędkość

18. Wyświetlacz paska prędkości

19. Wyświetlacz czasu mieszania, wyświetlacz kodu błędu

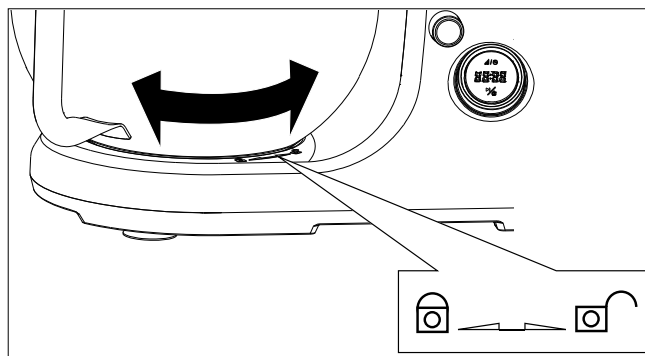
20. Włącz/wyłącz urządzenie, rozpocznij/przerwij proces mieszania

6. Przed pierwszym użyciem urządzenia

-Przed pierwszym użyciem dokładnie opłucz akcesoria (miskę miksującą, osłonę przeciwbryzgową, hak do wyrabiania ciasta, mieszadło płaskie, trzepaczkę i miskę do lodów z mieszadłem) ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Po umyciu dokładnie osusz akcesoria przed włączeniem urządzenia.

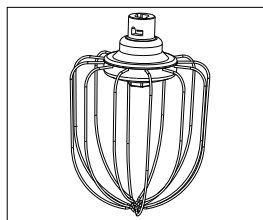
6.1. Wkładanie i wymiana mieszadeł

- Naciśnij przycisk zwalniający, aby podnieść ramię obrotowe. Upewnij się, że ramię obrotowe zatrzasnęło się w górnej pozycji.
- Umieść miskę miksującą na podstawie urządzenia.
- Obróć miskę miksującą do oporu w kierunku wskazanym strzałką (zgodnie z ruchem wskazówek zegara), aż się zatrzaśnie (patrz rys. 5).



Rys. 5 – Wkładanie i blokowanie miski miksującej

6.2. Obszary zastosowań



Śmigać

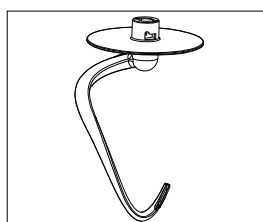
Użyj trzepaczki do lekko ubijanych potraw:

- Jajka
- Białka jaj
- Śmietana bita
- Budyń

• Lukier do ciasta

• Trochę ciast i słodyczy...

Zalecana prędkość: 6 do 8, w zależności od grubości ciasta/ mieszanki żywnościowej

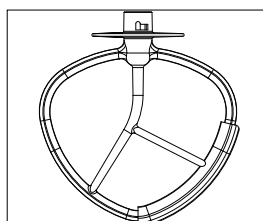


Hak do ciasta

Do mieszania i wyrabiania ciasta drożdżowego użyj haka do ciasta:

- Bochenki chleba
- Bułki
- Chleb rodzynekowy
- Ciasto kruche
- Kilka ciast...

Zalecana prędkość: od 1 do 3, w zależności od grubości ciasta/ mieszanki żywnościowej



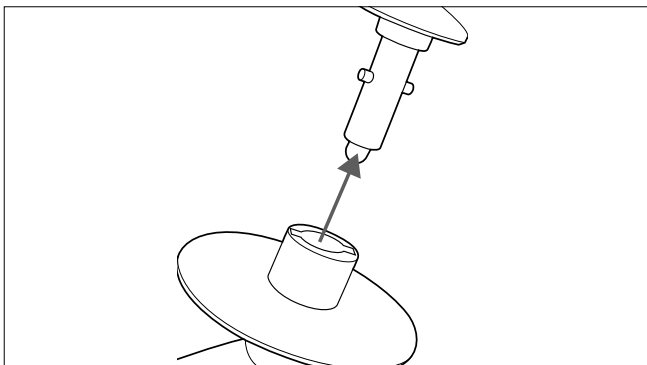
Trzepaczka płaska

Użyj płaskiego miksera do wyrabiania ciast i mieszanek spożywczych o normalnej i gęstej konsystencji:

- Ciasta
- Ciasto na naleśniki
- Słodycze
- Pliki cookie
- Wyroby cukiernicze ...

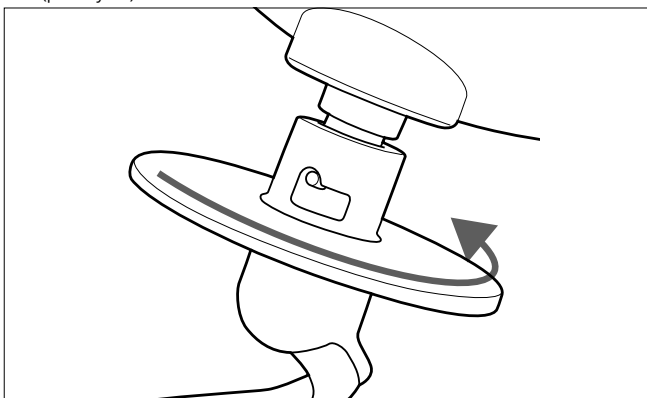
Zalecana prędkość: od 3 do 5, w zależności od grubości ciasta/ mieszanki żywnościowej

- Załóż osłonę przeciwbryzgową na ramię obrotowe, aż się zatrzaśnie. Zapobiega to kontaktowi wału napędowego z ciastem.
- Zamontuj mieszadło w robocie kuchennym, jak pokazano:
- Włóż mieszadło do uchwytu w ramieniu obrotowym od dołu (patrz rys. 6).



Rys. 6 – Wsuwanie mieszadła na uchwyt

- Podnieś mieszadło i obróć je zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zatrzaśnie. Mieszadło można włożyć i prawidłowo obrócić tylko wtedy, gdy końcówka prowadząca znajduje się w odpowiednim gnieździe prowadzącym (patrz rys. 7).



Rys. 7 – Zabezpieczenie mieszadła

- Naciśnij przycisk zwalnający i złóż ramię obrotowe do pozycji roboczej.

6.3. Montaż miski do lodów i mieszadła

OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko obrażeń na skutek odmrożeń! Mokre lub wilgotne dłonie mogą zamrznąć.

- Nigdy nie dotykaj miski z zamrożonymi lodami mokrymi lub wilgotnymi rękami.

-W razie konieczności należy używać rękawic kuchennych.



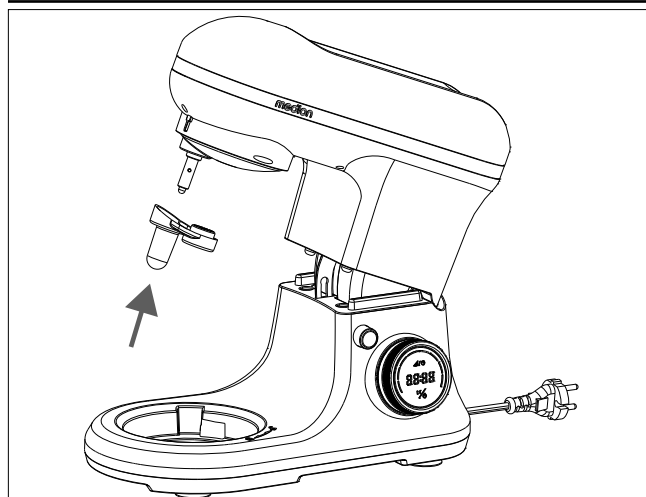
Do wstępnego schłodzenia miseczki z lodami potrzebna jest zamrażarka skrzyniowa lub zamrażarka (***/-18°C), w której miseczkę o wymiarach 180 x 158 mm można przechowywać w pozycji pionowej.

- Przed zamrożeniem wyczyść miskę na lody i osusz ją.
- Włóż miskę z lodami do woreczka do mrożenia i zamknij go, aby zapobiec gromadzeniu się lodu.
- Umieść owiniętą miskę z lodami pionowo w zamrażarce. Misy nie należy przechowywać do góry dnem ani przechylić. Nie wolno zamrażać mieszadła razem z nią. Zamroź miskę z lodami w temperaturze poniżej -18°C na około 20 godzin. Jeżeli temperatura w komorze zamrażarki jest wyższa, proces chłodzenia może potrwać do 24 godzin.



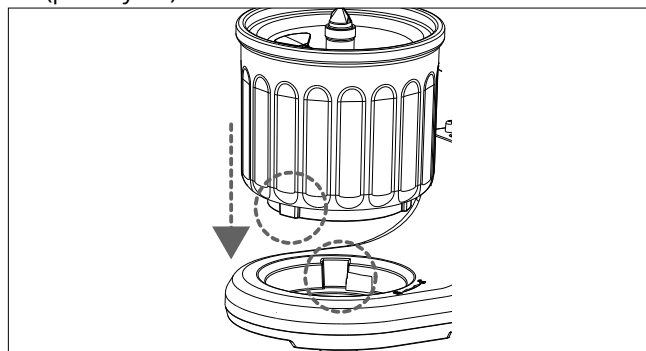
- Upewnij się, że miseczka z lodami jest całkowicie zamrożona, gdy wyjmiesz ją z zamrażarki.
- Delikatnie potrząśnij miską z lodami.

Dwuścienna miska na lody zawiera płynny środek chłodzący. Jeśli nie słychać przepływu płynu, miska na lody jest wystarczająco schłodzona.



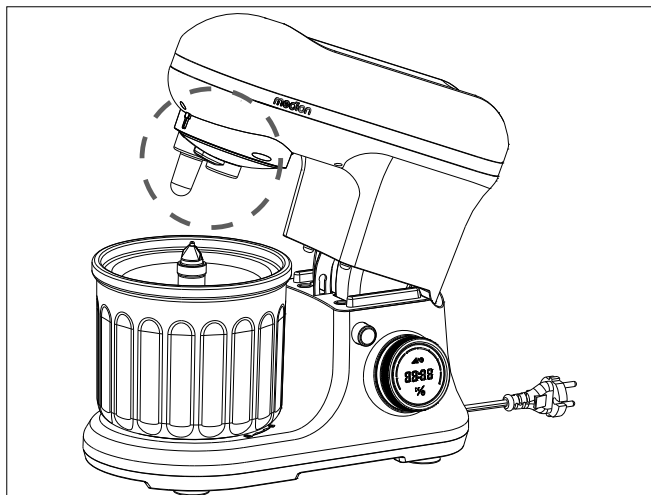
Rys. 8 – Mocowanie elementu łączącego

- Naciśnij przycisk zwalnający i złóż ramię obrotowe do góry.
- Załóż element łączący na uchwyt na ramieniu obrotowym (patrz rys. 8).



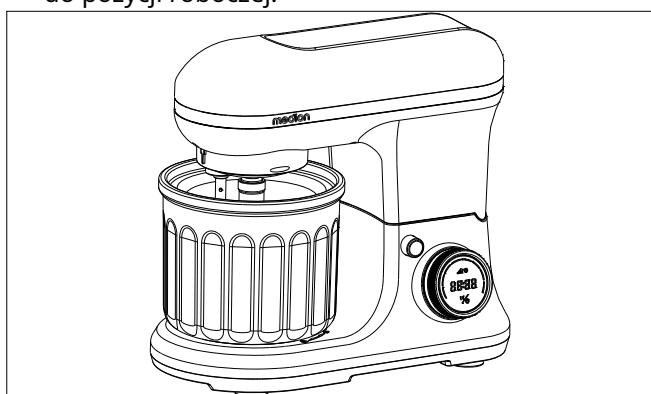
Rys. 9 – Wyrównywanie i pozycjonowanie miski na lody

- Przygotuj wcześniej mieszankę lodową (do 700 ml).
- Umieść mieszadło w misce na lody.
- Wlej mieszankę lodową do miski na lody.
- Dopasuj trzy zatrzaski blokujące na spodzie miski na lody do trzech wgłębień w podstawie tak, aby pasowały do siebie, gdy miska na lody zostanie umieszczona na górze.



Rys. 10 – Włożony element łączący

- Naciśnij przycisk zwalnający i złóż ramię obrotowe do pozycji roboczej.



Rys. 11 – Zamontowana miseczka na lody

Urządzenie jest gotowe do produkcji lodów.



WSKAZÓWKI

Użyj jako pojemnika na kostki lodu

Kostki lodu można przechowywać w misce na lody przez 1–2 godziny w temperaturze pokojowej (poniżej 26°C) bez ryzyka ich roztopienia.

Użyj jako chłodziarki do wina

Napoje w misce na lody można przechowywać przez 1–2 godziny w temperaturze pokojowej (poniżej 26°C), nie dopuszczając do wzrostu temperatury w pojemniku powyżej 0°C.

7. Używanie robota kuchennego

Robot kuchenny przygotowuje się zgodnie z powyższym opisem, a składniki umieszcza się w misce miksującej. Następnie można dodać jedzenie przez otwór wlewowy na osłonie przeciwbryzgowej.

- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego. Napięcie sieciowe musi być zgodne ze specyfikacją techniczną urządzenia (patrz strona 84).

Ten przycisk się świeci.

- Upewnij się, że ramię obrotowe jest ustawione w pozycji roboczej.
- Naciśnij przycisk, aby włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się 00:00 na wyświetlaczu czasu mieszania i prędkości nie wyświetla się żaden pasek.



Regulator prędkości jest przełącznikiem kołowym:

Delikatnie przekręć regulator prędkości do oporu raz na każde ustawienie prędkości/w 30-sekundowych odstępach, aż wyświetli się żądana wartość.

-Nie przekręcaj regulatora prędkości do końca!

- Ustaw regulator prędkości na żądany poziom:
 - Skręć w prawo: Zwiększ prędkość
 - Skręć w lewo: Zmniejsz prędkość

Zalecane ustawienia prędkości dla różnych zastosowań są wymienione w punkcie „6.2. Obszary zastosowań” na stronie 78.

Poziomy 0 (wyłączony) do 8 (szybkie) można ustawić i są one wyświetlane w postaci wykresu słupkowego.

- Naciśnij przycisk, aby rozpocząć proces.
- Naciśnij przycisk, aby przerwać proces mieszania
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk przycisk do przełączania urządzenia wyłączenia.

Funkcja pulsu:

- Funkcja pulsacyjna pozwala na indywidualną kontrolę czasu i częstotliwości przetwarzania żywności. Jeśli prędkość nie została jeszcze ustawiona, należy obrócić regulator prędkości w lewo. Przytrzymaj krótko regulator prędkości w tej pozycji, aby włączyć urządzenie w trybie pulsacyjnym. Po zwolnieniu regulatora prędkości urządzenie zatrzyma się.



Jeżeli podczas mieszania zostanie naciśnięty przycisk zwalnający i ramię obrotowe zostanie podniesione, prędkość zostanie natychmiast ustawiona na 0. Na wyświetlaczu czasu mieszania wyświetlany jest czas. Jeśli ramię obrotowe zostanie ponownie opuszczone i załączone, proces mieszania będzie kontynuowany, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas mieszania.

- Odłącz wtyczkę sieciową.
- Naciśnij przycisk zwalnający, a ramię obrotowe się uniesie; wyjmij mieszadło z uchwytu na ramieniu obrotowym.
- Aby wyjąć miskę miksującą, obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Gdy ciasto będzie gotowe, wyjmij je z miski za pomocą szpatułki.
- Zdejmij osłonę przeciwbryzgową z ramienia obrotowego.
- Wyczyść miskę, mieszadło i osłonę przeciwrozpryskową (patrz strona 83).

7.1. Wstępne ustawienie czasu/prędkości mieszania

- Naciśnij przycisk, aby ustawić czas mieszania. Po ustawieniu czasu urządzenie wyłączy się automatycznie (maks. 20 minut).

- Skręć w prawo: Wydłuż czas mieszania o 30 sekund na raz
- Skręć w lewo: Skróć czas mieszania o 30 sekund na raz

Jeżeli nie ustawisz czasu mieszania, urządzenie wyłączy się automatycznie po 20 minutach.

- Naciśnij przycisk, aby ustawić prędkość.
 - Skręć w prawo: Zwiększ prędkość
 - Skręć w lewo: Zmniejsz prędkość
- Naciśnij przycisk, aby rozpocząć proces.

8. Praktyczne wskazówki

8.1. Mieszanie i wyrabianie ciasta

Za pomocą płaskiego miksera lub haka do wyrabiania ciasta wyrabiaj ciasto.

- Najlepsza mieszanka do wyrabiania ciasta to proporcja 5 części mąki do 3 części wody. Napełnij miskę do 3/4 jej wysokości.
- Napełniając miskę miksującą, należy upewnić się, że nie zostanie przekroczona maksymalna ilość mąki wynosząca 1,5 kg.

Do mieszania użyj haka do ciasta lub płaskiego miksera.

- Używając haka do ciasta lub płaskiego miksera, ustaw prędkość na 1 na co najmniej 30 sekund, następnie ustaw prędkość na 2 na co najmniej 30 sekund, a na koniec ustaw prędkość na 3 na maksymalnie 3 minuty.
- Nie używaj urządzenia z pełną mocą dłużej niż 4 minuty. Jeśli potrzebujesz więcej czasu, odczekaj 10 minut z wyłączonym urządzeniem, a następnie kontynuuj jego używanie.

8.2. Ubijanie jajek

Za pomocą trzepaczki ubij jajka (żółtka lub białka).

- Ustaw prędkość miksera na 6 lub 8 i ubijaj białka jaj, aż będą sztywne, przez około 4 minuty.
- Nie ubijaj białek z więcej niż 12 jajek na raz.
- Nie używaj urządzenia z pełną mocą dłużej niż 4 minuty. Jeśli potrzebujesz więcej czasu, odczekaj 10 minut z wyłączonym urządzeniem, a następnie kontynuuj jego używanie.

8.3. Śmietana do ubijania

- Ubij śmietanę trzepaczką. Użyj świeżej śmietanki.
- Do ubijania śmietany użyj prędkości 6–8 i ubijaj przez 3–4 minuty.
- Należy uważać, aby nie przepełnić miski podczas dodawania do niej świeżego mleka, śmietanki lub innych składników.
- Nie używaj urządzenia z pełną mocą dłużej niż 4 minuty. Jeśli potrzebujesz więcej czasu, odczekaj 10 minut z wyłączonym urządzeniem, a następnie kontynuuj jego używanie.

8.4. Mieszanie koktajli, shake'ów i innych płynów

Użyj trzepaczki do mieszania koktajli mlecznych, koktajli i innych płynów.

- Mieszaj składniki według wybranego przepisu przez około 4 minuty przy prędkości od 1 do 6.
- Uważaj, żeby nie przepełnić miski.
- Nie używaj urządzenia z pełną mocą dłużej niż 4 minuty. Jeśli potrzebujesz więcej czasu, odczekaj 10 minut z wyłączonym urządzeniem, a następnie kontynuuj jego używanie.

9. Robienie lodów



Istnieje możliwość uszkodzenia urządzenia!

Składniki mogą zamrznąć przed włączeniem urządzenia i zablokować mieszadło. Istnieje ryzyko uszkodzenia silnika.

- Dlatego należy rozpocząć mieszanie w ciągu 30 sekund od wrzucenia składników do miski z lodami.

Lub

- Rozpocznij mieszanie, a następnie wlej mieszankę lodów do miski na lody.

- Składniki na pożądane lody wymieszaj według przepisu i wstaw mieszankę do lodówki na około 4 godziny.
- Przygotuj urządzenie do produkcji lodów zgodnie z opisem w punkcie „6.3. Montaż misy na lody i mieszadła” na stronie 79.
- Wlej składniki do miski na lody. Nie przekraczaj objętości napełnienia 0,7 l.
- Wlej mieszankę do miski na lody i ustaw prędkość na 1 przez 15-20 minut lub w zależności od przepisu.
- Naciśnij przycisk, aby rozpocząć proces.
- Użyj szpatułki, aby wyjąć lody z miski na lody. Nie używaj twardych ani ostrych przedmiotów, ponieważ mogą one uszkodzić miskę na lody.



Jeśli konsystencja lodów jest zbyt miękka, włóż miskę z lodami do zamrażarki na kolejne 15–25 minut.


- Pod żadnym pozorem nie przechowuj gotowych lodów w misce na lody. Użyj odpowiedniego pojemnika do głębokiego mrożenia.
- Po przygotowaniu lodów należy dokładnie wyczyścić części urządzenia (miskę na lody, mieszadło, element łączący), postępując zgodnie z opisem w rozdziale „11. Czyszczenie” na stronie 83.

10. Propozycje przepisów na lody

Lody waniliowe Składniki na ok. 6 porcji	
200 ml	Pełne mleko
150 ml	Śmietana bita
120 gramów	Cukier puder
3	Żółtko jaja
Kilka kropli	Ekstrakt waniliowy

Przygotowanie

- Wymieszaj mleko, śmietankę i połowę cukru.
- Oddziel trzy jajka, a następnie w osobnej misce ubij żółtka z drugą połową cukru, aż powstanie puszysta piana.
- Teraz dodaj mieszankę mleka i śmietanki oraz ekstrakt waniliowy. Mieszaj składniki, aż uzyskasz stosunkowo gęstą masę.


- Włóż mieszankę do lodówki na około 4 godziny.
- Wlej mieszankę do miski na lody i ustaw odpowiednią prędkość¹.
- Naciśnij  przycisk, aby rozpocząć proces.
- Wymieszaj i zamroź mieszankę, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.
- Włóż miskę z lodami do zamrażarki na kolejne 15–25 minut, aby lody stwardniały.

Lody waniliowe stanowią idealną bazę dla szerokiej gamy smaków lodów:

- Dopraw lody waniliowe do smaku, np. wiórkami czekoladowymi lub zmielonymi orzechami.
- Pozostałe składniki dodaj dopiero wtedy, gdy lody w misce będą prawie gotowe.


Lody bananowe Składniki na ok. 6 porcji	
280 ml	Pełne mleko
100 ml	Śmietana bita
60 gramów	Cukier puder
1	Żółtko jaja
1	Banan
15 ml	Sok z cytryny

Przygotowanie

- Obierz banana i pokrój go w drobną kostkę.
- Zmiksuj banana z sokiem z cytryny do uzyskania kremowej konsystencji.
- Wymieszaj śmietanę, cukier i żółtko w misce, aż powstanie gładka masa.
- Podgrzej mleko w rondlu, aż na brzegu pojawią się pierwsze małe bąbelki. Mleko nie może być zagotowane.
- Dodaj mieszankę żółtka i śmietany do ciepłego mleka i mieszaj, aż wszystko się równomiernie połączy. Pozostaw mieszankę do ostygnięcia.
- Wymieszaj mus bananowy z ostudzoną mieszanką.
- Włóż mieszankę do lodówki na około 4 godziny.
- Wlej mieszankę do miski na lody i ustaw odpowiednią prędkość¹.
- Naciśnij  przycisk, aby rozpocząć proces.
- Wymieszaj i zamroź mieszankę, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.


Lody mango Składniki na ok. 6 porcji	
350 ml	Pełne mleko
50 ml	Śmietana bita
50 gramów	Cukier puder
1–2	Mango

Przygotowanie

- Obierz mango, usuń pestki i pokrój je w drobną kostkę.
- Zmiksuj mango, na koniec dodaj do niego śmietanę i jeszcze raz dokładnie wymieszaj.
- Dodaj mleko i cukier do mieszanki i mieszaj, aż do uzyskania jednolitej konsystencji.
- Włóż mieszankę do lodówki na około 4 godziny.
- Wlej mieszankę do miski na lody i ustaw odpowiednią prędkość¹.
- Naciśnij  przycisk, aby rozpocząć proces.
- Wymieszaj i zamroź mieszankę, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Mrożony jogurt Składniki na ok. 6 porcji	
150 ml	Pełne mleko
300 ml	jogurt
100 gramów	Cukier puder
2	Żółtko jaja

Przygotowanie

- Ubić żółtka z cukrem, aż powstanie puszysta masa.
- Podgrzej mleko w rondlu, aż na brzegu pojawią się pierwsze małe bąbelki. Mleko nie może być zagotowane.
- Teraz ostrożnie dodaj podgrzane mleko do mieszanki żółtek i cukru. Mieszaj składniki, aż powstanie gładki krem.
- Podgrzewaj całą mieszankę jeszcze raz przez ok. 15 minut, aż zacznie gęstnieć.
- Pozostaw mieszankę do ostygnięcia, a następnie, mieszając, dodaj jogurt.
- Włóż mieszankę do lodówki na około 4 godziny.
- Wlej mieszankę do miski na lody i ustaw odpowiednią prędkość¹.
- Naciśnij  przycisk, aby rozpocząć proces.
- Wymieszaj i zamroź mieszankę, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.
- Następnie włóż mieszankę do lodówki na około 30 minut.
- Przełóż mieszankę do miski i dodaj sos lub owoce według uznania.

11. Czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

Urządzenie nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach, ani trzymać pod bieżącą wodą, gdyż może to spowodować porażenie prądem.

- Podczas czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od gniazdka elektrycznego.
- Zawsze trzymaj za wtyczkę, aby ją wyciągnąć, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Nigdy nie narażaj urządzenia na działanie kropeł lub strumieni wody.

OGŁOSZENIE!

Istnieje możliwość uszkodzenia urządzenia!

Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem może spowodować jego uszkodzenie.

- Nigdy nie używaj środków czyszczących o działaniu kwaśnym, ściernym lub granulowanym, na bazie kwasu octowego, sody lub rozpuszczalnika. Mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia lub nadruk.
- Osłona przeciwbryzgowa nie jest odporna na ciepło. Nie ustawiaj temperatury zmywarki powyżej 50°C.
- Naciśnij przycisk zwalnający ramię obrotowe, aby je podnieść.
- Wymij mieszadło, obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i pociągając w dół.
- Wyczyść miskę miksującą, mieszadło i osłonę przeciwbryzgową łagodnym płynem do mycia naczyń lub w zmywarce, a następnie dokładnie wysusz te części przed ponownym włożeniem.
- Przed czyszczeniem miski na lody odczekaj, aż osiągnie ona temperaturę pokojową.
- Wyczyść miskę do lodów i mieszadło miękką ściereczką w letniej wodzie (<55°C) z niewielką ilością łagodnego płynu do mycia naczyń. Nie wkładaj misy do lodów do zmywarki, ponieważ może ulec uszkodzeniu pod wpływem wysokiej temperatury. Dokładnie osusz miskę do lodów przed zamrożeniem.
- Przetrzyj powierzchnię urządzenia miękką, lekko wilgotną ściereczką.
- Po wyczyszczeniu należy ustawić ramię obrotowe w pozycji opuszczonej.

12. Rozwiązywanie problemów

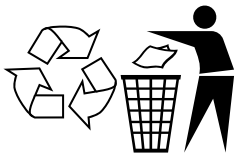
Produkt opuścił nasz magazyn w idealnym stanie. Jeśli jednak zauważysz problem, sprawdź, czy możesz go rozwiązać, korzystając z rozwiązań przedstawionych w poniższej tabeli. Jeśli to się nie uda, skontaktuj się z obsługą klienta (patrz rozdział „18. Informacje serwisowe” na stronie 84).

Problem/ wiadomość ror	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączony do potęgi gniazdo.	Podłącz tylko urządzenie do prawidłowo zainstalowany gniazdko elektryczne. napięcie sieciowe musi pasować specyfikacja techniczna informacje dla urządzenie.
	Urządzenie przegrzał się.	Zezwól aplikacji-schłodzić do temperatura pokojowa tura.
Mieszadło nie ro-Tate.	Lody są za gęste.	Zmień recipe.
	Przygotowanie zestawu za długi czas.	Dostosuj przygotowanie czas na przydział żywności.
Lody jest zbyt miękki	Lody z pojemnik nie jest wystarczająco fajny.	Schłódź lód pojemnik na śmietaną w temperaturze -18°C przez ok. 20 godzin przed przygotowaniem lody.
E:01	Obrotowe ramię obrotowe napełniony; nie w prawidłowej pozycji	Opuść obrotowy element ramię, aż zostanie załączone
H	Czujnik Halla uszkodzony silnik zatrzymuje się	Skontaktuj się z klientem usługi

13. Przechowywanie/transportowanie

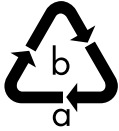
- Jeśli nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz wtyczkę sieciową, owiń kabel sieciowy wokół zwijacza, wyczyść urządzenie i przechowuj je w suchym, wolnym od kurzu i mrozu miejscu, nienarażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Nie przechowuj urządzenia w miejscu dostępnym dla dzieci.
- Aby uniknąć uszkodzeń podczas transportu, zalecamy korzystanie z oryginalnego opakowania.

14. Utylizacja



OPAKOWANIE

Urządzenie zostało zapakowane w sposób chroniący je przed uszkodzeniem podczas transportu. Opakowanie jest wykonane z materiałów nadających się do recyklingu w sposób przyjazny dla środowiska.



Należy zwrócić uwagę na następujące oznaczenia na opakowaniach dotyczące segregacji odpadów, oznaczone skrótami (a) i cyframi (b):
1-7: tworzywa sztuczne/20-22: papier i tektura/80-98: materiały kompozytowe



(tylko Francja)

Symbol „Triman” informuje konsumenta, że produkt nadaje się do recyklingu, jest objęty rozszerzonym systemem odpowiedzialności producenta i we Francji należy go sortować według rodzaju materiału.



URZĄDZENIE

Wszystkich starych urządzeń oznaczonych pokazanym symbolem nie należy wyrzucać do zwykłych odpadów domowych.



Zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie należy poddać odpowiedniej utylizacji.

Polega ona na oddzieleniu materiałów w urządzeniu w celu ich recyklingu, a także zminimalizowaniu wpływu na środowisko i negatywnego wpływu na zdrowie ludzi.

Oddaj stare urządzenia do punktu zbiórki złomu elektrycznego lub do punktu recyklingu.

Aby uzyskać więcej informacji na ten temat, skontaktuj się z lokalnym przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub z lokalnymi władzami.

15. Części zamienne

Odwiedź nasz sklep MEDIONServiceshop pod adresem <https://www.medion.com/medionserviceshop>, aby zamówić potrzebne części zamienne.

Znajdziesz tam wszystkie pasujące części zamienne do Twojego produktu.

Wszystkie dostępne części zamienne można nabyć na okres 7 lat.

16. Specyfikacje techniczne

Adres dostawcy:	MEDION AG Na Zehnthofie 77 45307 Essen NIEMCY
Model:	MD 18420
Napięcie znamionowe:	220-240 V~50-60 Hz
Klasa ochrony:	II
Moc znamionowa:	1200 W
Miska do mieszania:	5 litrów
Maksymalna pojemność:	2,6 kg/mąka 1,5 kg
Wymiary	
Urządzenie (szer. x wys. x gł.):	Ok. 44 x 35,2 x 22,5 cm
Waga netto:	4,2 kg



17. Deklaracja zgodności UE

CE Firma MEDION AG oświadcza niniejszym, że urządzenie to spełnia podstawowe wymagania i inne stosowne postanowienia:

- Dyrektywa EMC 2014/30/UE
- Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/UE
- Dyrektywa w sprawie ekoprojektu 2009/125/WE
- Dyrektywa RoHS 2011/65/UE

18. Informacje o usłudze

Skontaktuj się z naszym Działem Obsługi Klienta, jeśli Twoje urządzenie przestanie działać tak, jak chcesz lub oczekujesz. Możesz się z nami skontaktować na kilka sposobów:

- W naszej społeczności serwisowej możesz poznać innych użytkowników i naszą załogę, wymienić się doświadczeniami i przekazać swoją wiedzę. Naszą społeczność znajdziesz na community.medion.com.

- Możesz również skorzystać z naszego formularza kontaktowego na stronie www.medion.com/contact.

- Mogą Państwo również skontaktować się z naszym zespołem obsługi klienta za pośrednictwem naszej infolinii lub pocztą.

Godziny otwarcia	Numer infolinii w Wielkiej Brytanii
Pon. – Pt.: 8:00 – 20:00 Sob. – Niedz.: 10:00 – 16:00	- 0333 3213106
Adres serwisowy	
MEDION Electronics Sp. z o.o. 120 Faraday Park, Faraday Road, Dorcan Swindon SN3 5JF, Wiltshire Zjednoczone Królestwo	



Tę instrukcję obsługi oraz wiele innych można pobrać z naszego portalu serwisowego pod adresem www.medionservice.com.

W ramach naszego zaangażowania w zrównoważony rozwój zaprzestaliśmy udostępniania drukowanych kopii warunków gwarancji, można jednak uzyskać do nich dostęp w naszym portalu serwisowym.

Możesz również zeskanować kod QR znajdujący się z boku ekranu, aby pobrać instrukcję obsługi na urządzenie mobilne z portalu serwisowego.

19. Informacja prawna

Prawa autorskie 2024

Data: 16 października 2024 r.

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Niniejsza instrukcja obsługi jest chroniona prawem autorskim.

Powielanie mechaniczne, elektroniczne i wszelkie inne formy reprodukcji bez pisemnej zgody producenta są zabronione.

Prawa autorskie przysługują firmie:

MEDION AG

Na Zehnthofe 77

45307 Essen

Niemcy

Prosimy pamiętać, że nie można używać powyższego adresu do zwrotów.

Prosimy zawsze najpierw skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

