

Instrukcja obsługi

MEDION[®]

MIKSER STOJĄCY PREMIUM MD 16580



Zawartość

Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	4
Wyjaśnienie symboli	4
Właściwe użycie.....	5
Instrukcje bezpieczeństwa	5
Konfiguracja urządzenia	7
Obchodź się z urządzeniem ostrożnie.....	7
Zawartość opakowania.....	8
Przegląd urządzenia.....	9
Jednostka główna.....	9
Przegląd akcesoriów	10
Przygotowanie do użycia	12
Korzystanie z robota kuchennego	12
Korzystanie z maszynki do mielenia mięsa	13
Wyposażenie maszynki do mielenia mięsa	15
Wyposażenie maszynki do mięsa w nasadkę do kielbasy.....	16
Wyposażenie maszynki do mielenia makaronu	18
Wyposażenie maszynki do mielenia mięsa do produkcji kibbeh.....	18
Korzystanie z robota kuchennego.....	19
Mieszanie i wyrabianie ciasta.....	19
Ubijanie białek jaj	19
Śmietana do ubijania	19
Mieszanie koktajli mlecznych, koktajli i innych płynów	20
Korzystanie z maszynki do mielenia mięsa	20
Siekanie mięsa	20
Wyrób kielbas.....	20
Wyrób ciasteczek.....	20
Zalecane ustawienia	21
Prędkości i zastosowania.....	21
Po użyciu.....	22
Czyszczenie	22
Rozwiązywanie problemów	23
Długotrwałe nieużywanie i transport	23
Utylizacja	24
Dane techniczne	24
Deklaracja zgodności UE	24
Części zamienne	25
Informacje o usłudze	25
Informacja prawna.....	25
Dostawca/Producent/Importer	26
Oświadczenie o ochronie prywatności	26

Informacje o 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, upewnij się, że Przekazujesz również tę instrukcję obsługi. Jest ona niezbędnym elementem produktu.

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.



To słowo kluczowe oznacza sytuację wysokiego ryzyka, która może skutkować śmiercią lub poważnymi obrażeniami, jeśli nie zostanie uniknięta.



To słowo kluczowe oznacza sytuację zagrożenia o średnim ryzyku, która może spowodować śmierć lub poważne obrażenia, jeśli nie zostanie uniknięta.



To słowo kluczowe oznacza sytuację zagrożenia o niskim ryzyku, która może skutkować średnimi lub lekkimi obrażeniami, jeśli się jej nie uniknie.



To słowo kluczowe stanowi ostrzeżenie przed możliwymi uszkodzeniami mienia.



Symbol ten zawiera przydatne informacje dodatkowe dotyczące montażu i obsługi urządzenia.



Postępuj zgodnie z instrukcją obsługi!



Oznakowanie CE

Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania dyrektyw UE (patrz rozdział zatytułowany „Deklaracja zgodności UE”).



Symbol prądu przemiennego (AC)



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



Opakowanie należy utylizować zgodnie z przepisami ochrony środowiska (patrz rozdział „Utylizacja”).



Urządzenie należy utylizować zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony środowiska (patrz rozdział „Utylizacja”).

Właściwe użycie

Urządzenie może być używane wyłącznie do wyrabiania i mieszania w misce produktów spożywczych, takich jak ciasto, kremy, śmietany i białka jaj. Nasadka do mielenia mięsa jest przeznaczona do siekania produktów spożywczych oraz przygotowywania mielonego mięsa, kiełbas, makaronu, kruchych ciasteczek lub kibbeh za pomocą odpowiednich nasadek.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do tego celu i powinno być używane wyłącznie w tym celu. Należy go używać wyłącznie zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji obsługi.

Jakiegolwiek inne zastosowanie będzie uważane za niewłaściwe i może spowodować szkody materialne lub obrażenia ciała.

- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych, ale nie do celów komercyjnych ani podobnych zastosowań domowych, takich jak:
 - w kuchniach dla personelu w punktach sprzedaży detalicznej, biurach i innych obiektach komercyjnych
 - **na terenach rolnych**
 - **przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów noclegowych**
 - w obiektach oferujących noclegi ze śniadaniem.

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, zwłaszcza instrukcji bezpieczeństwa. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.

Instrukcje bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA – PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ!



Ryzyko obrażeń!

Ryzyko odniesienia obrażeń przez dzieci i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej (na przykład osoby częściowo niepełnosprawne lub osoby starsze o ograniczonej sprawności fizycznej i umysłowej) lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy (np. starsze dzieci).

- Przechowywać urządzenie i jego 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, 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.**
- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego kabel sieciowy poza zasięgiem dzieci.
- 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.



Ryzyko udławienia i uduszenia!

Folię opakowaniową można połączyć lub użyć niewłaściwie, co stwarza ryzyko zadławienia się i uduszenia.

- Trzymaj materiały opakowaniowe, takie jak folia plastikowa lub plastikowe torby, poza zasięgiem dzieci.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałem opakowaniowym.



Ryzyko porażenia prądem/zwarcia!

Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym lub zwarcia w wyniku kontaktu z częściami pod napięciem.

- Podłączaj urządzenie wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka, znajdującego się w pobliżu miejsca, w którym używasz urządzenia. Napięcie w sieci lokalnej musi być zgodne ze specyfikacją techniczną urządzenia.
- Gniazdo zasilania musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko odłączyć urządzenie od sieci.
- 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 bez nadzoru
 - podczas burzy.
- Zawsze trzymaj za wtyczkę, aby ją wyciągnąć, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Nie dopuszczaj do kontaktu przewodu sieciowego z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami (np. płytą kuchenną).
- Nie używaj urządzenia, jeśli widoczne są uszkodzenia urządzenia lub przewodu sieciowego, lub jeśli urządzenie upadło.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia i po każdym użyciu należy sprawdzić, czy urządzenie i przewód sieciowy nie są uszkodzone.
- Całkowicie rozwiń kabel sieciowy.
- Nie zaginaj i nie zgniataj kabla sieciowego.
- Nie używaj urządzenia, jeśli zauważysz, że ono samo lub jego kabel sieciowy jest uszkodzony.
- Jeżeli urządzenie uległo uszkodzeniu podczas transportu, należy niezwłocznie skontaktować się z naszym serwisem.
- W żadnym wypadku 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.
- Nie dopuszczaj do kontaktu urządzenia z wodą ani innymi płynami. Trzymaj urządzenie, kabel sieciowy i wtyczkę sieciową 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.
- Nigdy nie zanurzaj jednostki zasilającej urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Używaj urządzenia wyłącznie w pomieszczeniach. Nie używaj w wilgotnych pomieszczeniach.

- Nie wystawiaj urządzenia na działanie ekstremalnych warunków. Unikaj:
 - wysoka wilgotność lub mokre warunki
 - ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury
 - bezpośrednie światło słoneczne
 - otwartego ognia.

Konfigurowanie urządzenia

- Urządzenie należy ustawić na stabilnej i równej powierzchni.
- Nie ustawiaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, takich jak kuchenki gazowe lub elektryczne.
- Nigdy nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu, gdyż może się przewrócić i spaść.
- Upewnij się, że przewód sieciowy nie będzie stanowił zagrożenia potknięcia się i nie używaj przedłużacza.

Obchodź się z urządzeniem ostrożnie



Ryzyko obrażeń!

Dotykание ruchomych, ostrych części może spowodować obrażenia w postaci skaleczeń lub zmiążdżeń.

- Nie dotykaj ruchomych części.
- Podczas użytkowania i czyszczenia maszynki należy obchodzić się ostrożnie z ostrzem poprzecznym.
- Przed czyszczeniem należy zawsze wyjąć akcesoria z głównego urządzenia.
- Używając maszynki do mięsa, należy uruchamiać urządzenie wyłącznie z założoną tacką do napełniania.
- Upewnij się, że podczas pracy urządzenia w otworze zasypowym lub tacy załadowniczej nie znajdują się żadne obce przedmioty.
- Nigdy nie wkładaj żywności do otworu wsadowego rękoma.
- Do wpychania żywności do otworu wsadowego należy używać wyłącznie popychacza.
- **Nakładki tnące są wyjątkowo ostre. Nie dotykaj ostrzy.**
- Nigdy nie wyjmuj tacy napełniającej, dopóki narzędzia tnące nie zatrzymają się całkowicie.
- Podczas korzystania z urządzenia należy trzymać włosy, ubranie, ręce, sztućce, łyżki kuchenne itp. z dala od urządzenia, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.
- Zasadniczo należy używać urządzenia wyłącznie w stanie całkowicie zmontowanym.
- Nigdy nie używaj funkcji miksowania lub wyrabiania ciasta jednocześnie z maszynką do mięsa. Używaj tylko jednej funkcji na raz.



Potencjalne zagrożenie dla zdrowia ze względu na rozwój bakterii!

Po przygotowaniu potrawy w jej wnętrzu mogą rozwijać się bakterie, będące wynikiem resztek jedzenia.

- Dokładnie czyść urządzenie i wszystkie używane akcesoria bezpośrednio po każdym użyciu.

OGŁOSZENIE!

Istnieje możliwość uszkodzenia urządzenia!

Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem może spowodować jego uszkodzenie.

- Nie używaj urządzenia dłużej niż 5 minut bez przerwy. Po 5 minutach pracy odczekaj 10 minut, aż urządzenie ostygnie.

- Jeżeli podczas pracy narzędzie tnące zablokuje się, odłącz urządzenie od zasilania i usuń blokadę (patrz rozdział „Czyszczenie” na stronie 22).

Zawartość opakowania



Ryzyko udławienia i uduszenia!

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

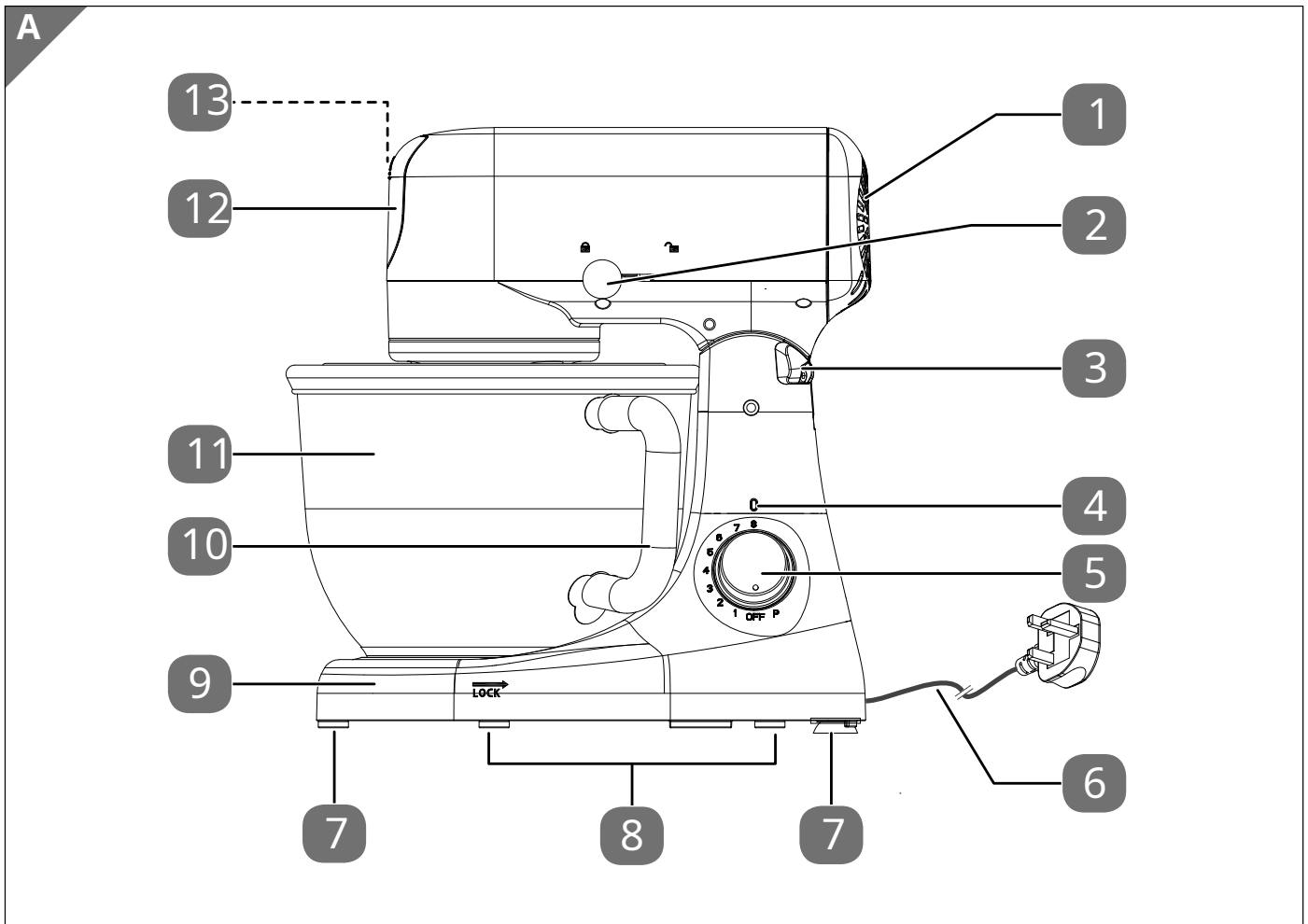
- Przechowywać opakowanie plastikowe w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Wyjmij produkt z opakowania i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Sprawdź, czy w przesyłce znajdują się wszystkie elementy. Jeśli czegoś brakuje, skontaktuj się z nami w ciągu 14 dni od zakupu.

Wraz z produktem otrzymasz następujące elementy:

- Robot kuchenny
- Akcesoria i przystawki do robota kuchennego (patrz „Przegląd akcesoriów” na stronie 10)
- Instrukcja obsługi i karta gwarancyjna

Przeгляд urządzeń

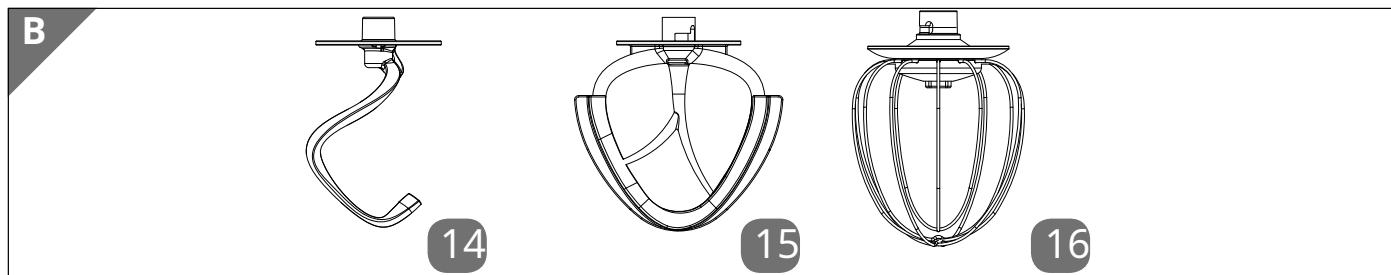
Jednostka główna



- 1 Otwory wentylacyjne
- 2 Dźwignia ramienia obrotowego
- 3 Uchwyt podczas obracania
- 4 Dioda LED sygnalizująca działanie
- 5 Pokrętko poziomu mocy
- 6 Kabel sieciowy z wtyczką sieciową
- 7 Stopy ssące
- 8 Stopy
- 9 Płyta podstawowa
- 10 Uchwyt miski miksującej
- 11 Miska do mieszania
- 12 Osłona przyłącza maszynki do mielenia mięsa
- 13 Przycisk zwalnający maszynkę do mięsa (pod pokrywą, nie pokazano)

Przegląd akcesoriów

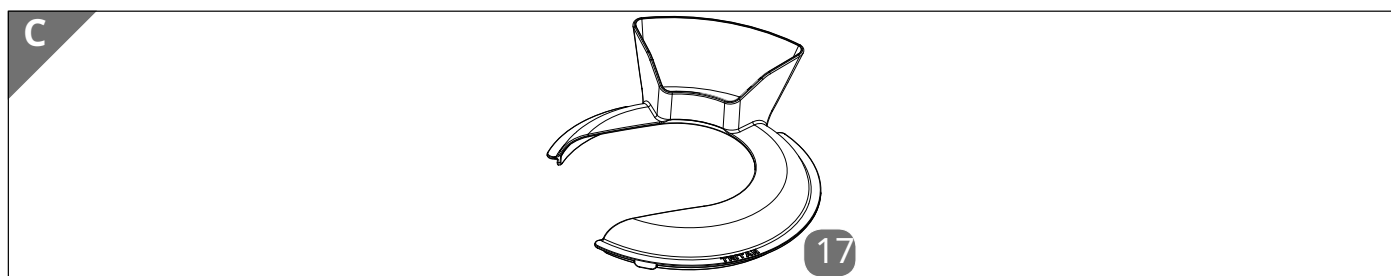
Nakładki mieszające



14 Hak do ciasta

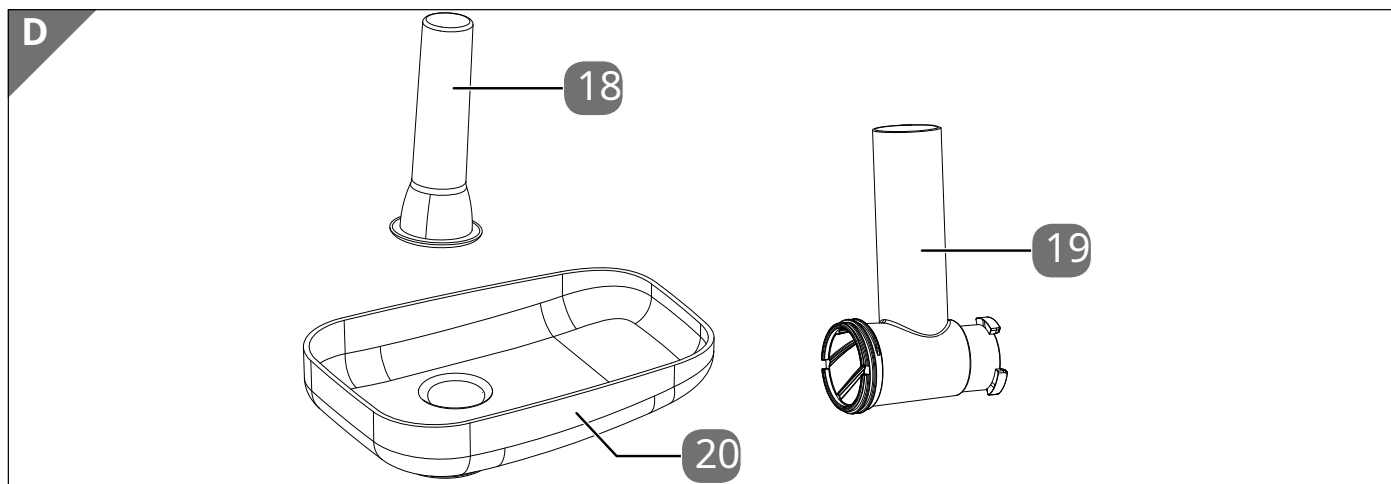
15 Trzepak

16 Śmigac



17 Pokrywa chroniąca przed rozpryskiwaniem z otworem wlewowym

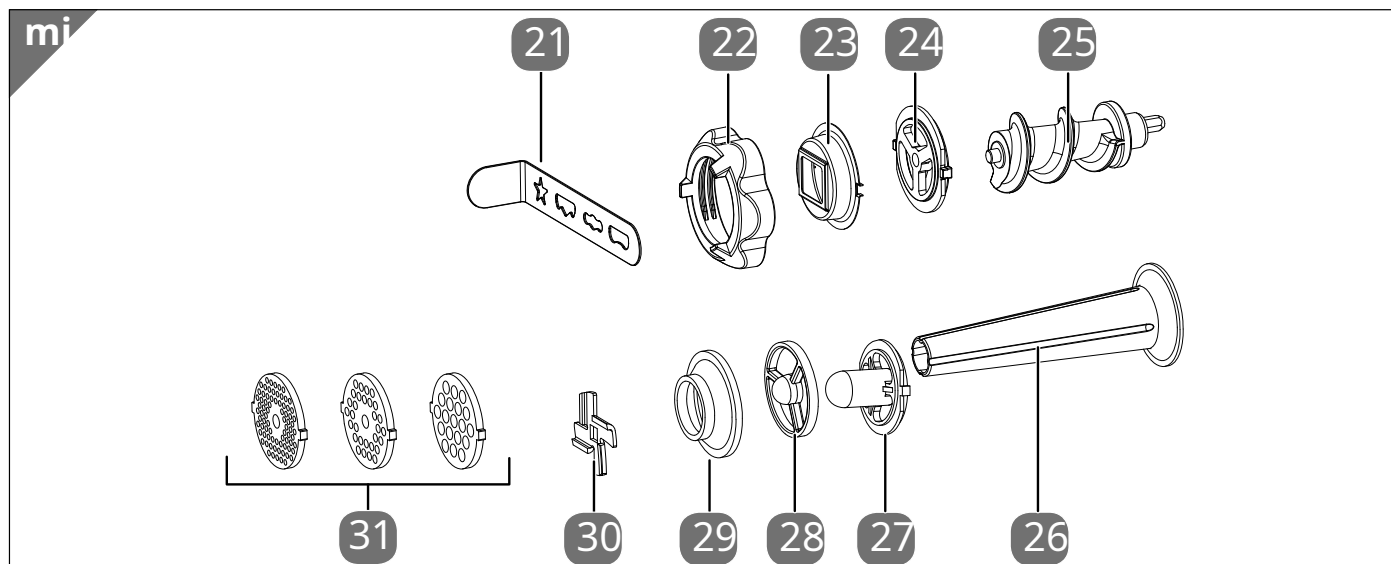
Akcesoria do maszynki do mielenia mięsa



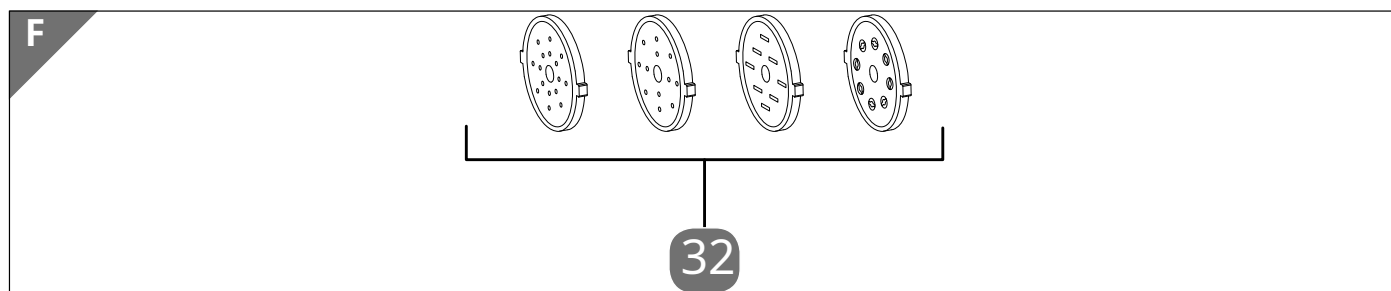
18 Popychacz

19 Obudowa ślimaka

20 Tacka do napełniania



- 21 Nakładka do prasy do ciastek
- 22 Pierścień mocujący
- 23 Uchwyt na nasadkę do wyciskania ciastek
- 24 Przekładnia ślimakowa do ciastek
- 25 Śruba ślimakowa
- 26 Dysza do napełniania kielbas
- 27 Przystawka do kibbeh
- 28 Nakładka do kielbasy
- 29 Dysza kibbeh
- 30 Ostrze krzyżowe
- 31 Perforowane tarcze tnące



- 32 Nakładki do makaronu

Preparaty do stosowania

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie opłucz akcesoria ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie osusz.



Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko zmiążdżenia ze względu na obracające się i ruchome części.

- Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub dodatkowych części, które poruszają się w trakcie pracy, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci.

OGŁOSZENIE!

Możliwość uszkodzenia urządzenia!

Istnieje ryzyko przegrzania na skutek nadmiernej eksploatacji.

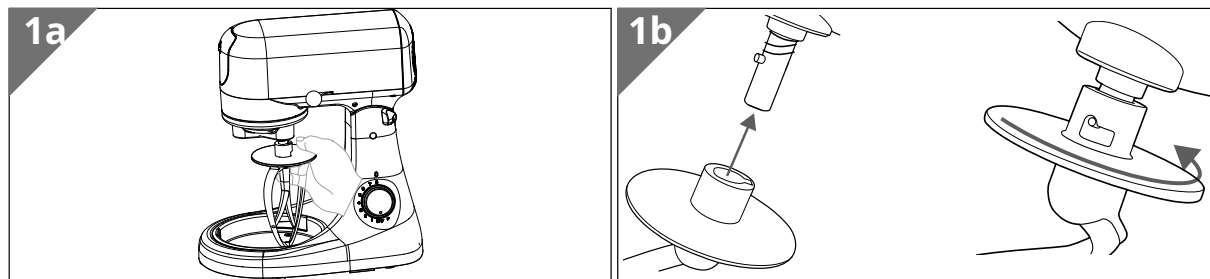
- Nie używaj urządzenia dłużej niż ok. 5 minut bez przerwy.
- Po 5 minutach pracy urządzenia należy odczekać 10 minut, aż ostygnie.

Hałas podczas pierwszego użycia urządzenia

W ciągu pierwszych 10–20 minut całkowitego czasu pracy może występować zwiększony hałas. Zastosowany wysokiej jakości smar ma bardzo wysoką lepkość, która zmniejsza się po dłuższym czasie pracy. Po osiągnięciu przez smar optymalnej lepkości, hałasy pracy staną się cichsze.

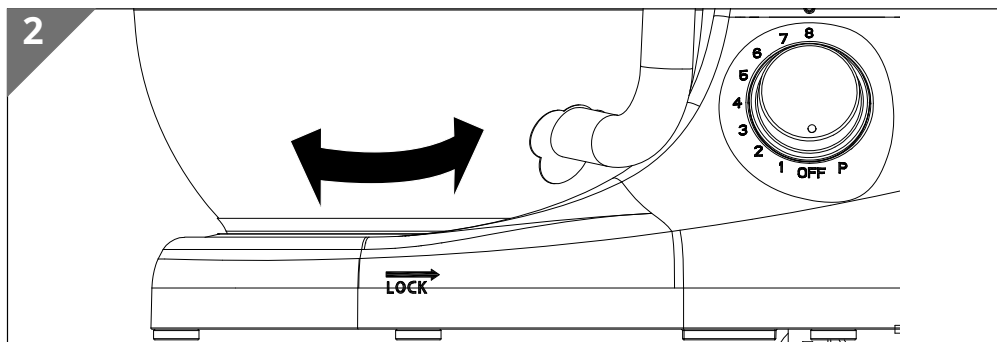
Korzystanie z robota kuchennego

1. Obróć pokrętkę poziomu mocy do „0” i naciśnij dźwignię ramienia obrotowego aby podnieść ramię obrotowe.



2. Załóż wymaganą końcówkę mieszającą (hak do ciasta), trzepak lub trzepaczkę do procesora, jak pokazano na rysunku **Rys. 1a i 1b**.

Nakładki mieszające można włożyć do robota kuchennego i obracać tylko wtedy, gdy zatrząsk blokujący znajduje się w odpowiednim wgłębieniu w urządzeniu.



3. Umieść miskę miksującą na uchwyt na płycie bazowej , obróć miskę miksującą w kierunku wskazanym przez strzałkę (patrz napis LOCK) aż do oporu, aby zablokować miskę miksującą .
4. Następnie dodaj składniki do miski miksującej 1. Upewnij się, że nie przepelniasz miski miksującej. (max. ok. 1,5 kg mąki).
5. Załóż osłonę przeciwbryzgową do miski miksującej 11:

Aby uzupełnić napelnienie podczas użytkowania urządzenia, należy skorzystać z otworu do napelniania.

6. Naciśnij dźwignię ramienia obrotowego z powrotem (w kierunku symbolu) i opuść ramię obrotowe. Upewnij się, że ramię obrotowe jest mocno zamocowane na podstawie obudowy.

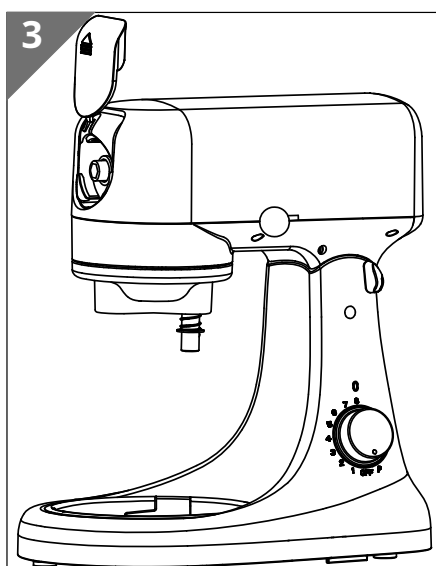
Korzystanie z maszynki do mielenia mięsa



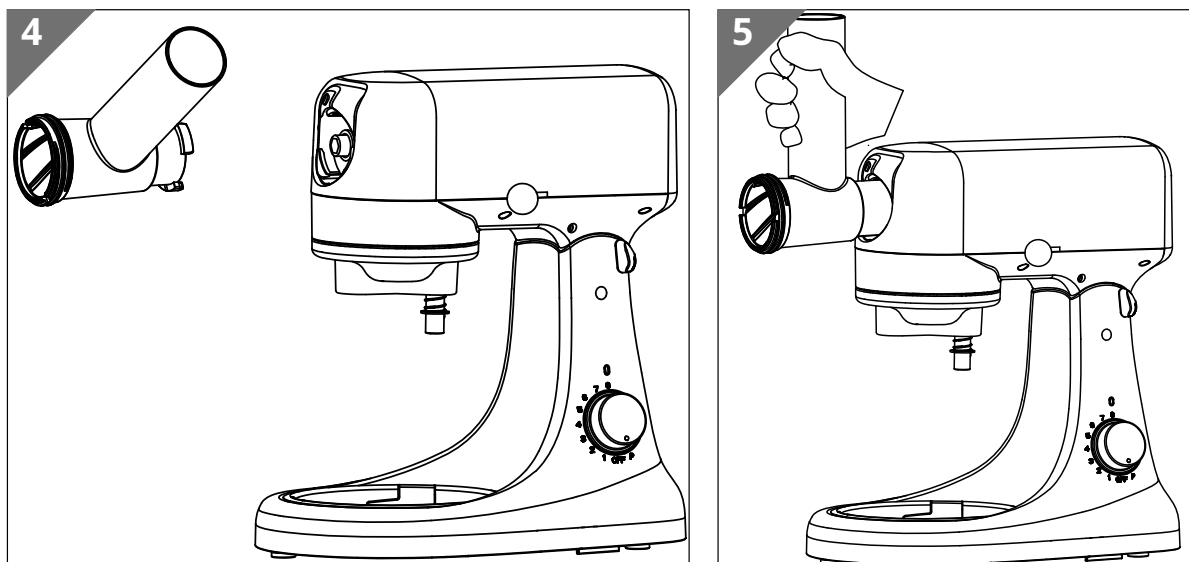
Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń ze względu na ruchome i ostre części.

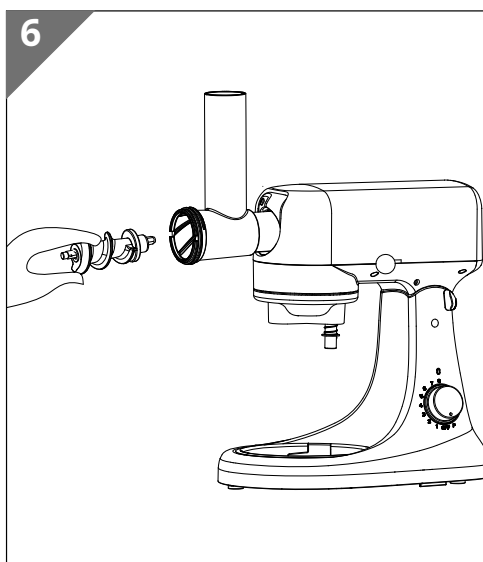
- Używając urządzenia jako maszynki do mięsa, umieść miskę miksującą aby chronić obracającą się nasadkę mieszadła. Istnieje ryzyko zmiżdżenia!
 - Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi krawędziami ostrza poprzecznego .
1. Aby całkowicie odłączyć robot kuchenny od zasilania, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
 2. W razie potrzeby naciśnij dźwignię ramienia obrotowego do tyłu (w kierunku symbolu) i opuść ramię obrotowe. Upewnij się, że ramię obrotowe jest mocno zamocowane na podstawie obudowy.



3. Przesuń pokrywę przyłącza maszynki do mięsa w górę i bezpiecznie odłóż pokrywę na bok (patrz Rys. 3).



4. Załóż obudowę ślimaka w połączeniu z maszynką do mielenia mięsa jak pokazano w **Rys. 4** obróć o jeden obrót w lewo tak, aby otwór wlewowy był skierowany do góry (patrz **Rys. 5**). Upewnij się, że obudowa ślimaka jest pewnie osadzony w złączu maszynki do mielenia w robocie kuchennym.

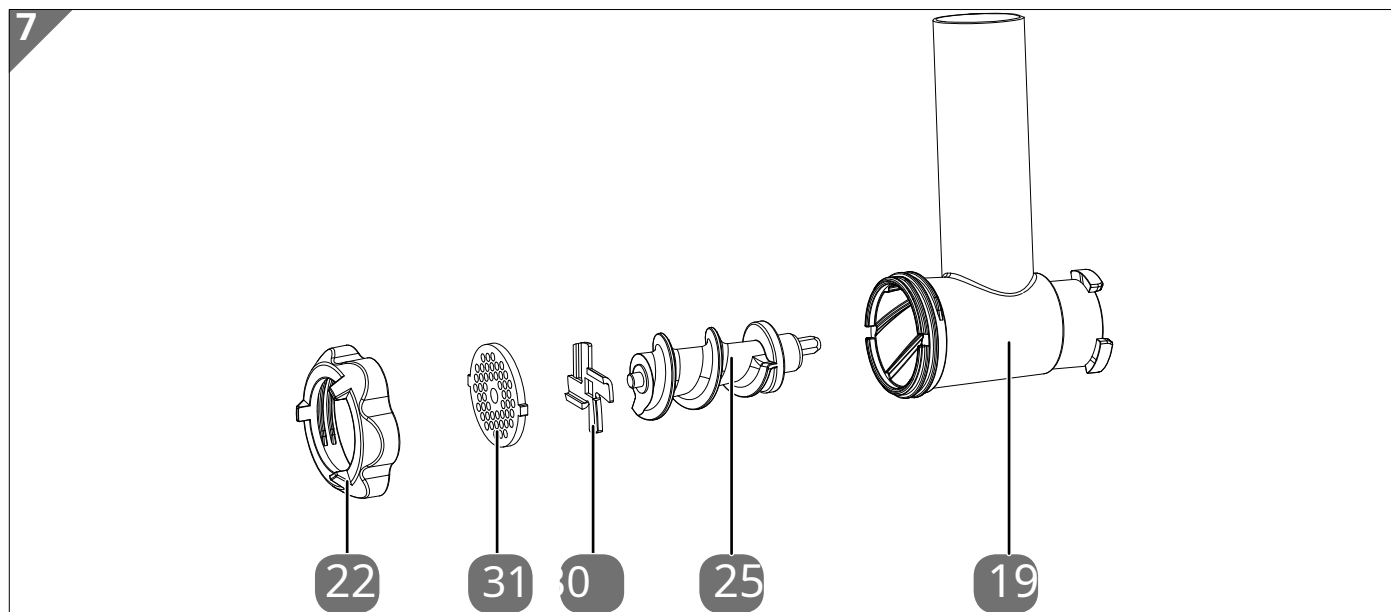


5. Zamontuj śrubę ślimakową do obudowy ślimaka z sześciokątnym elementem do przodu.

6. Następnie wybierz odpowiednie narzędzie do swojego zastosowania i zamontuj je w następujący sposób.

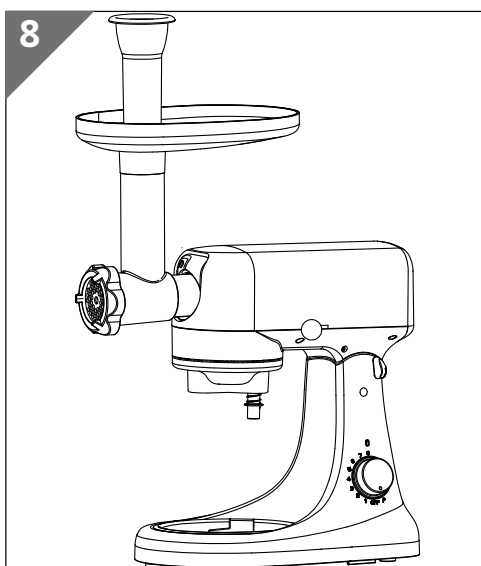
7. Na koniec przykręć pierścień mocujący w każdym przypadku na gwint zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Wyposażenie maszynki do mielenia mięsa



Do produkcji mięsa mielonego (mielenia) należy używać ostrza krzyżowego i jeden z trzech perforowanych dysków tnących 31 w zależności od wymaganego rezultatu.

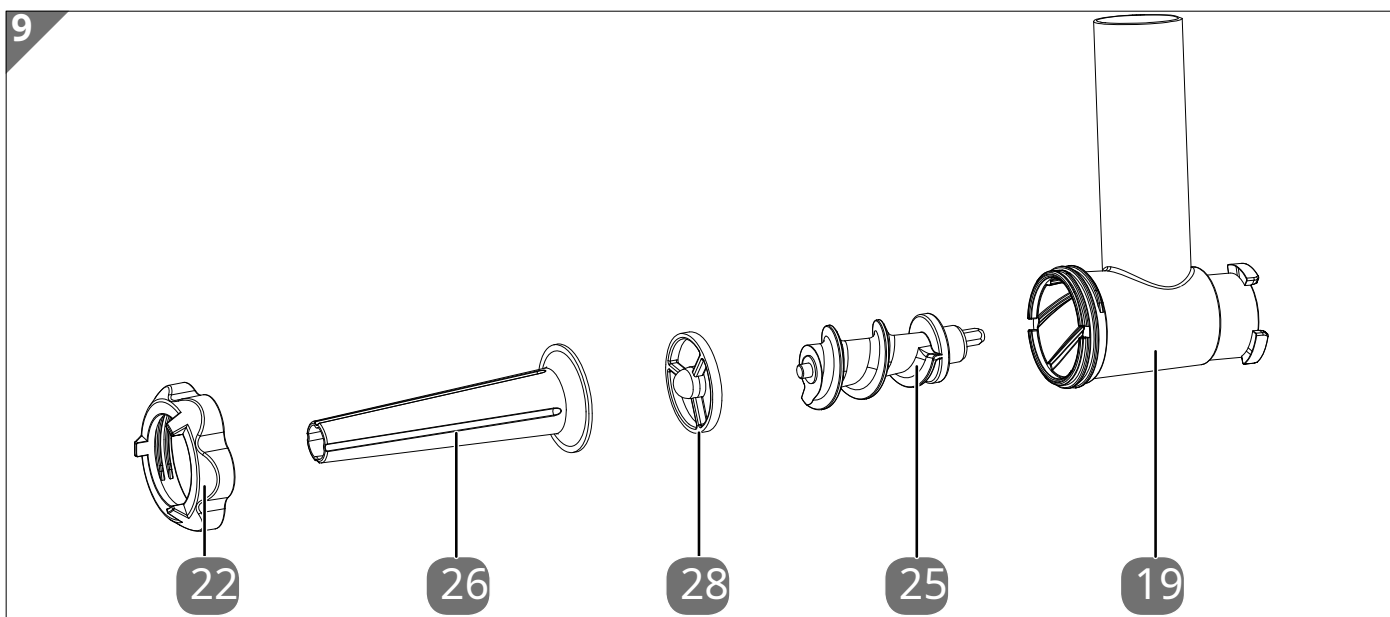
- Umieść ostrze poprzeczne na ślimak i perforowane tarcze tnące razem w kolejności pokazanej na rys. 7.
- Na koniec przykręć pierścień mocujący zgodnie z ruchem wskazówek zegara na gwint obudowy ślimaka.



- Umieść tackę do napełniania od góry na podajnik ślimakowy (patrz **Rys. 8**).
- Umieść mięso w tacce do napełniania i użyj popychacza. Aby wepchnąć mięso do otworu załadowniczego. Nie używaj maszynki do mięsa dłużej niż 5 minut; po tym czasie zrób przerwę na co najmniej 10 minut.

Wyposażenie maszynki do mięsa w nasadkę do kiełbas

Przetwarzanie przygotowanego mięsa kiełbasianego

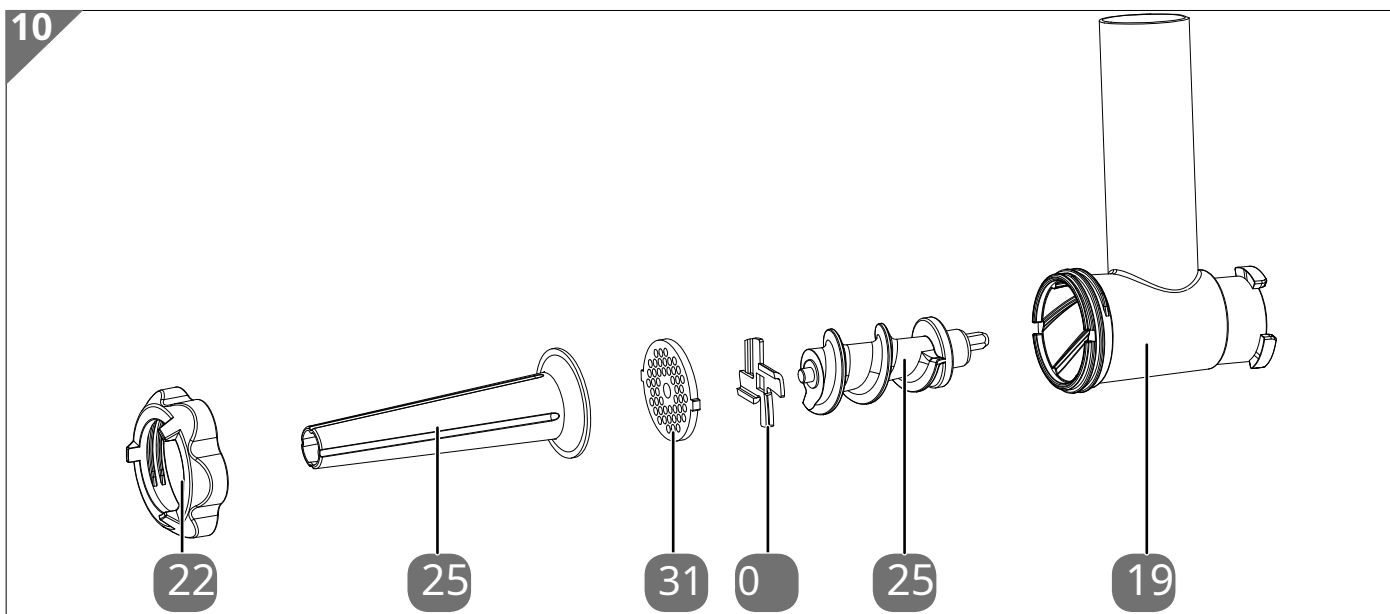


Użyj nasadki do kiełbasek i dysza do nadziewania kiełbas do napełniania mięsem kiełbasianym naturalnych lub sztucznych osłonek kiełbas.

Podczas obróbki przygotowanego mięsa kiełbasianego należy postępować w następujący sposób:

- Złóż akcesoria zgodnie z rysunkiem **Rys. 9**.
- Na koniec przykręć pierścień mocujący zgodnie z ruchem wskazówek zegara na gwint obudowy ślimaka.
- Umieść tackę do napełniania od góry na podajnik ślimakowy (patrz **Rys. 7**).
- Umieść mięso kiełbasiane w tacce do napełniania i użyj popychacza aby wepchnąć mięso kiełbasiane do otworu załadunkowego.

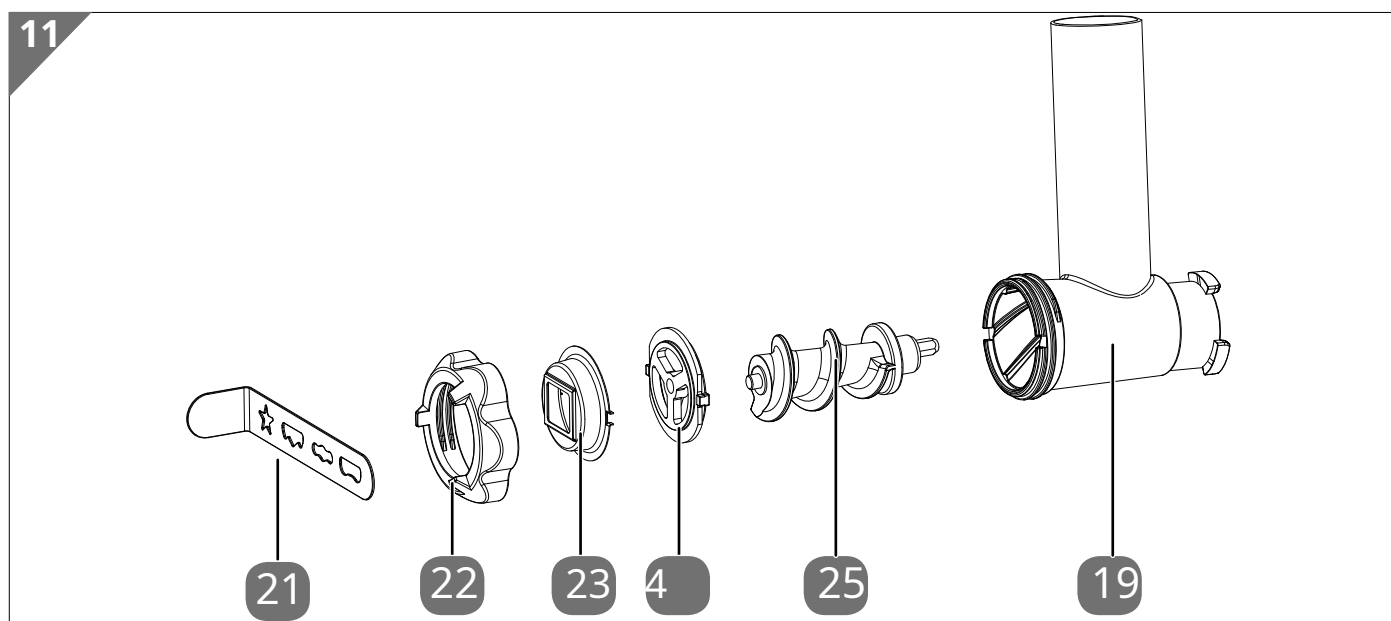
Mielenie mięsa i produkcja kiełbas w jednym procesie



- Aby rozdrobnić mięso i wyprodukować kiełbasę w jednym procesie, należy zamontować maszynkę z perforowaną tarczą tnącą i ostrze krzyżowe jak również dysza do nadziewania kiełbasy (Widzieć **Rys. 10**).
- Na koniec przykręć pierścień mocujący zgodnie z ruchem wskazówek zegara na gwint obudowy ślimaka.
- Umieść tackę do napełniania od góry na podajnik ślimakowy (patrz **Rys. 7**).

- Umieść mięso w tacce do napełniania **01** użyj popychacza aby wpechnąć mięso do otworu załadownego.

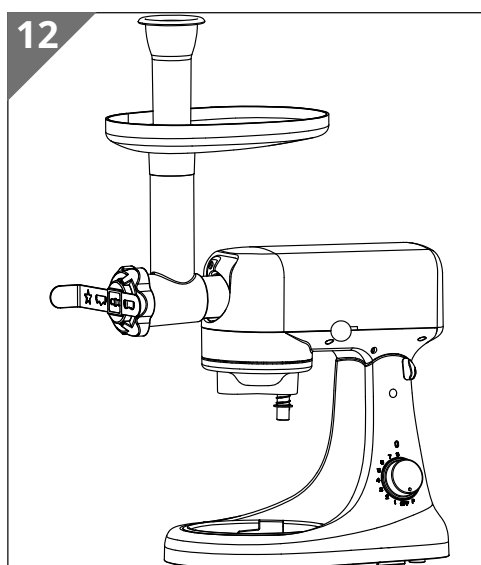
Wyposażenie maszynki do mielenia ciastek



Aby przygotować ciasteczka z ciasta biszkoptowego, należy zamontować uchwyt i nasadkę do wyciskania ciastek i jak również przekładnia ślimakowa w kolejności pokazanej w **Rys. 11**.

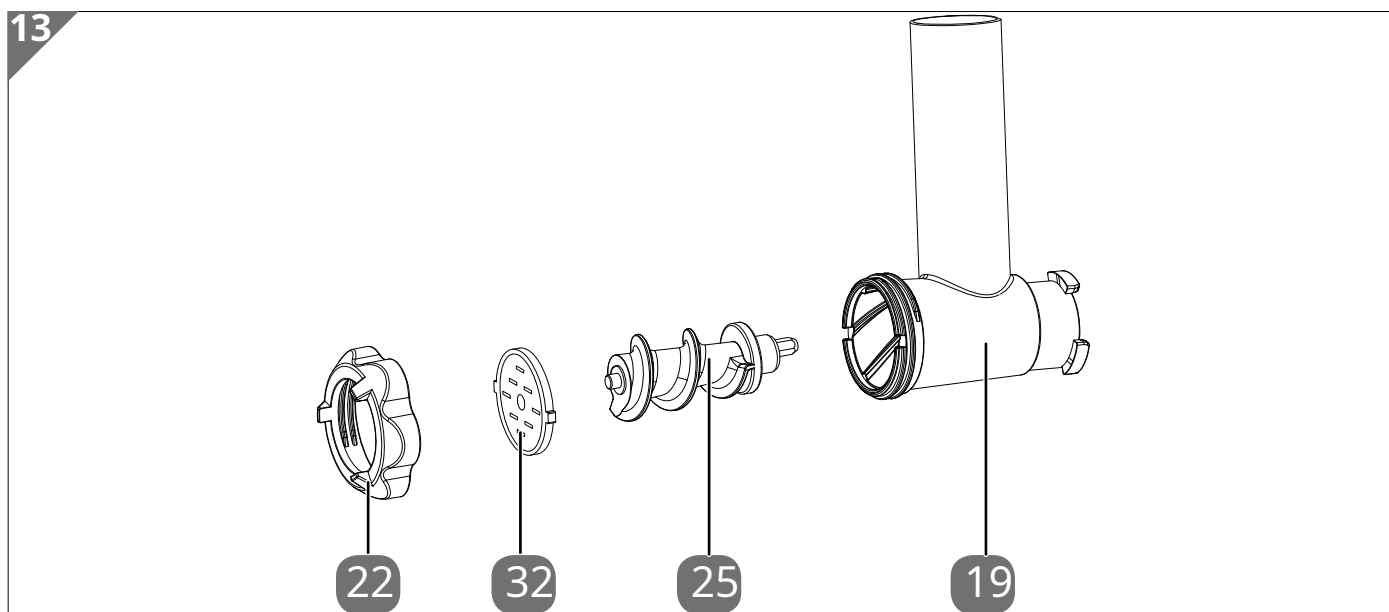
Przekładnia ślimakowa i posiadacz są już wstępnie zamontowane.

- Przykręć pierścień mocujący zgodnie z ruchem wskazówek zegara na gwint obudowy ślimaka .



- Naciśnij nasadkę do wyciskania ciastek bokiem do uchwytu **23**. Nałóż nakładkę prasującą na otwór, którego chcesz użyć do wypieku (patrz **Rys. 12**).
- Umieść tacę do napełniania od góry na podajnik ślimakowy (patrz **Rys. 12**).
- Włóż ciasto do foremki do nadziewania **01** użyj popychacza aby wpechnąć ciasto do otworu zasypowego.

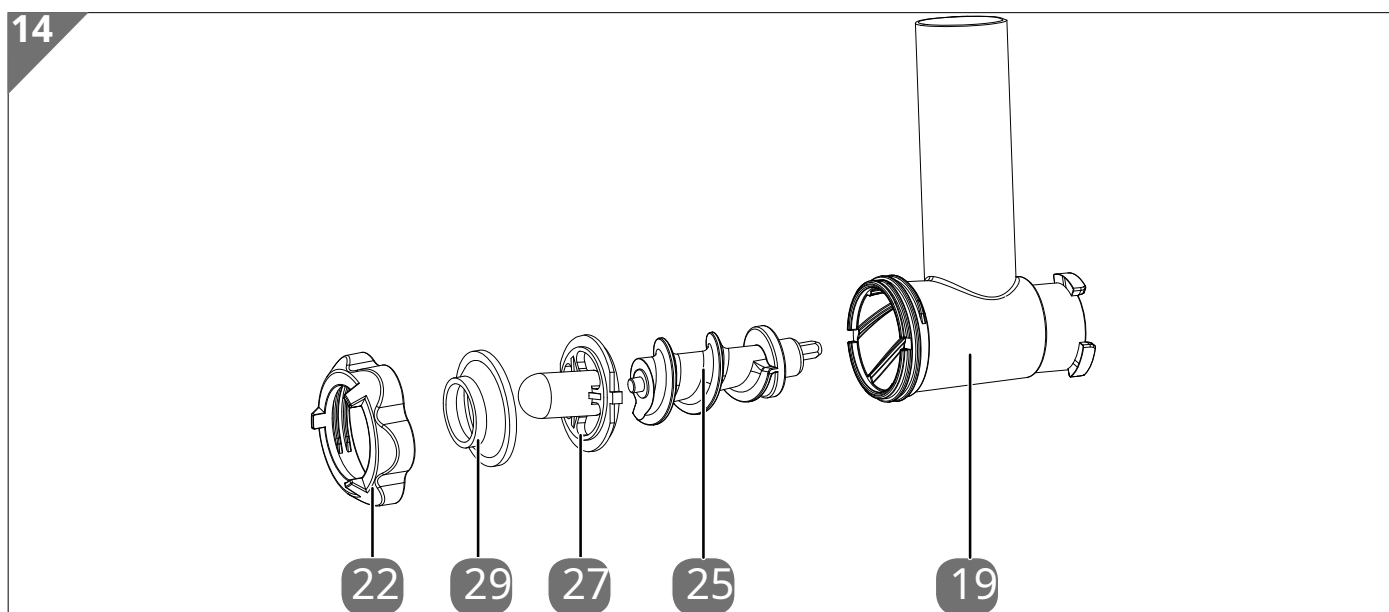
Wyposażenie maszynki do mielenia makaronu



Aby przygotować makaron z ciasta makaronowego, użyj jednego z czterech przyrządów do przygotowywania makaronu (32) (Widzieć Rys. 13).

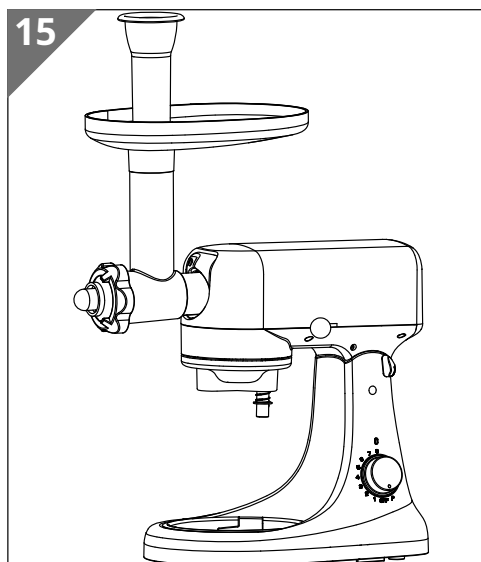
- Złóż akcesoria zgodnie z rysunkiem Rys. 13.
- Przykręć pierścień mocujący zgodnie z ruchem wskazówek zegara na gwint obudowy ślimaka (19).
- Umieść tackę do napełniania (32) od góry na rynnę podającą ślimaka.
- Włóż ciasto do foremki do nadziewania (22) i użyj popychacza (25) aby wepchnąć ciasto do otworu zasypowego.

Wyposażenie maszynki do mielenia mięsa do robienia kibbeh



Aby przygotować mieszankę kibbeh, użyj dyszy kibbeh (29) i przywiązanie do kibbeh (27).

- Złóż akcesoria zgodnie z rysunkiem Rys. 14.
- Na koniec przykręć pierścień mocujący (29) zgodnie z ruchem wskazówek zegara na gwint obudowy ślimaka (19).



- Umieść tackę do napełniania od góry na podajnik ślimakowy (patrz **Rys. 15**).
- Włóż mieszankę kibbeh do tacki do napełniania i użyj popychacza aby wepchnąć mieszankę kibbeh do lejka zasypowego.

Korzystanie z robota kuchennego

Mieszanie i wyrabianie ciasta

- Do wyrabiania ciasta należy używać haka do ciasta **4** lub trzepak **5**.
- Aby uzyskać najlepszą mieszankę do wyrabiania ciasta, użyj proporcji mąki do wody 5:3. Napełnij miskę miksującą maksymalnie do 3/4 jej wysokości. **11** Do
- Podczas napełniania miski miksującej, upewnij się, że nie przekroczysz maksymalnej pojemności napełnienia wynoszącej 1,5 kg.
- Podczas używania haka do ciasta lub trzepaka, najpierw przełącz pokrętkę poziomu mocy na poziom **1** przez 30 sekund, następnie na poziom **2** przez co najmniej 30 sekund i na koniec na poziom **3** przez maksymalnie 5 minut.
- Nie używaj haka do ciasta lub trzepaczki, aby uzyskać więcej niż **5** minut; po tym czasie należy zrobić przerwę trwającą co najmniej 10 minut.

Ubijanie białek jaj

- Użyj trzepaczki **16** ubić białka jaj.
- Aby ubić, ustaw pokrętkę poziomu mocy do poziomu **7** lub **8** i ubijaj białka bez przerwy przez ok. 5 minut, aż będą sztywne.
- Nie ubijaj więcej niż 15 białek na raz.
- Nie używaj trzepaczki przez okres dłuższy niż 5 minut; po tym czasie należy zrobić przerwę trwającą co najmniej 10 minut.

Śmietana bita

- Użyj trzepaczki do ubijania śmietany. Użyj świeżej śmietany.
- Aby ubić ok. 250 ml śmietanki, ustaw pokrętkę mocy na **5** do poziomu **7** lub **8** i ubijaj śmietanę przez ok. 3–5 minut.
- Upewnij się, że nie przekroczysz maksymalnej pojemności napełniania miski miksującej mlekiem, **11** ze świeżym śmietanką lub innymi składnikami.
- Nie używaj trzepaczki przez okres dłuższy niż 5 minut; po tym czasie należy zrobić przerwę trwającą co najmniej 10 minut.

Mieszanie koktajli mlecznych, koktajli i innych płynów

- Użyj trzepaczki do miksowania koktajli mlecznych, drinków i innych płynów.
- Mieszaj składniki według przepisu przez ok. 3 do 5 minut na poziomie mocy od 1 do 8.
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności miski miksującej.
- Nie używaj trzepaczki przez okres dłuższy niż 5 minut; po tym czasie należy zrobić przerwę trwającą co najmniej 10 minut.

Korzystanie z maszyny do mielenia mięsa

Siekanie mięsa

- Nie siekaj twardych składników, takich jak kości.
- Mięso pokroić na małe kawałki (bez ścięgien i kości, ok. 20 x 20 x 60 mm), aby można je było łatwo pokroić w obudowie ślimaka.

Robienie kielbas

Można używać zarówno naturalnych jak i sztucznych skórek do kielbas.

W przypadku skór naturalnych, namocz je na chwilę w wodzie. Zawiąż supeł na końcu skórki.

- Nałóż skórkę na dyszę do nadziewania kielbasy.
- Następnie mieszanka kielbasiana jest przepychana przez dyszę do napełniania kielbas, wypełniając skórkę kielbasy.
 - Upewnij się, że skórka kielbasy jest wypełniona „luźno”, ponieważ kielbaski podczas gotowania lub grillowania zwiększają swoją objętość i skórka może pęknąć.
- Gdy pierwsza kielbaska osiągnie odpowiednią długość, ściśnij ją palcami na końcu dyszy do nadziewania kielbasy.
- Obróć kielbasę raz lub dwa razy wokół własnej osi.
 - Aby ułatwić obsługę, możesz wyłączyć urządzenie po każdym krojeniu kielbasy.

Robienie ciasteczek

- Przygotuj powierzchnię, na której później będziesz mógł położyć ciasteczka.
- Korzystanie z nasadki do wyciskania ciastek: przygotowane ciasto biszkoptowe można uformować na różne sposoby.
- Po wstępnym zmontowaniu obudowy ślimaka z nakładką na ciasteczka na urządzeniu wcisnąć nasadkę do wyciskania ciastek bokiem do uchwyty. Nałóż nakładkę do wyciskania ciastek na otwór, którego chcesz użyć do wypieku (patrz **Rys. 12**).
- Nie używaj maszyny dłużej niż 5 minut; po upływie tego czasu zrób przerwę na co najmniej 10 minut.

Zalecane ustawienia

Poziom	Idealny dla ...	Ogłoszenie!
1	Poruszający Użyj poziomu 1 do mieszania, miksowania lub łączenia. Użyj tego poziomu do dodawania płynów do suchych składników lub do dodawania suchych składników (np. mąki) do ciasta.	Krótco mówiąc, potężny i ciągły puls ruchu, obróć pokrętło poziomu mocy wielokrotnie naciskając „P”.
2-3	Mieszanie Użyj poziomu 2-3 do szybkiego mieszania i powolnego miksowania. Można go używać do mieszania cięższych kawałków ciasta i słodczy, a także do przecierania ziemniaków lub warzyw. Można go również używać do mieszania i wyrabiania ciasta drożdżowego.	
4-5	Mieszanie, ubijanie Użyj poziomu 4-5 do mieszania ciast półgęstych (np. herbatników) i mieszanek do ciast na średnich obrotach. Poziom ten można również wykorzystać do łączenia cukru z tłuszczem lub dodawania cukru do białek jaj do bez.	
5-6	Ubijanie, ubijanie Użyj poziomu 5-6 do ubijania śmietan, lukrów i kremów. Poziomy te nadają się do mieszanek do ciast, pączków i innych wypieków.	
6-8	Szybkie ubijanie Do kremów, białek jaj i gotowanych lukrów użyj poziomów 6-8.	
8	Krótkie ubijanie Do ubijania mniejszych ilości śmietany lub białek jaj użyj poziomu 8.	


Prędkości i zastosowania

Aplikacja	Narzędzie	Poziom	Składnik ilość
Wyrabianie ciężkich ciast (np. chleb, ciasto makaronowe lub kruche ciasto)	Hak do ciasta 4	1-3	Maks. 1,5 kg
Łączenie ciast półciężkich i ciężkich (np. mieszanka do ciasta)	Trzepak 15	3-5	Maks. 1,5 kg
Łączenie lekkich ciast (np. mieszanka do gofrów, ciasto biszkoptowe lub dania jajeczne)	Trzepak 15	1-5	Min. 200 ml Maks. 1,5 l
Kremy (np. nadzienia do ciast i kremy)	Śmigać 16	5-8	Min. 200 ml Maks. 1,0 l
Krótkie ubijanie (np. ubijanie małych ilości śmietany lub białka jaj)	Śmigać 16	8	Min. 4 jajka Maks. 20 jajek
Mielenie mięsa	Maszynka do mielenia mięsa 30	6-8	
Robienie makaronu	Dodatek do makaronu 32	6-8	
Robienie ciasteczek	Akcesorium do ciastek 2 / 23 / 24	6-8	
Robienie kielbas	Nakładka do kielbas 26 / 28	6-8	
Robienie kibbeh	Przystawka do kibbeh 27 / 9	6-8	

Po użyciu

- Wyłącz urządzenie.
- Odłącz wtyczkę sieciową. **Podczas**

używania robota kuchennego

- Naciśnij dźwignię ramienia obrotowego **2** w kierunku  symbol, ramię obrotowe podnosi się.
- Wyjmij mieszadło. W tym celu otwórz blokadę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Obróć mieszadło lekko obróć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go wyjąć.
- Rozluźnij gotowe ciasto za pomocą szpatułki i wyjmij je z miski.
- Wyczyść używane części zgodnie z opisem w części „Czyszczenie” na stronie 22. **Podczas używania**

maszynki do mielenia mięsa

- Wyjmij akcesoria, postępując w odwrotnej kolejności, zgodnie z opisem w części „Używanie maszynki do mięsa” na stronie 13.
- Naciśnij przycisk zwalniający **13** aby umożliwić usunięcie obudowy ślimaka.
- Przesuń pokrywę do przyciska maszynki do mielenia mięsa.
- Wyczyść używane części zgodnie z opisem w części „Czyszczenie” na stronie 22.

Czyszczenie



Ryzyko porażenia prądem!

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

- Przed czyszczeniem należy ustawić pokrętko poziomu mocy na „0” i odłączyć wtyczkę sieciową.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach!
- Zawsze odłączaj wtyczkę urządzenia od gniazdka elektrycznego przed czyszczeniem lub serwisowaniem, a także przed montażem lub demontażem akcesoriów.
- Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć akcesoria od głównego urządzenia.



Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi ostrzami noży do mięsa.

- Nie dotykaj ostrych ostrzy.
- Aby uniknąć obrażeń, do czyszczenia ostrzy należy używać szczoteczki czyszczącej lub podobnego środka czyszczącego.



Potencjalne zagrożenie dla zdrowia ze względu na rozwój bakterii!

Po przygotowaniu potrawy w jej wnętrzu mogą rozwijać się bakterie, będące wynikiem resztek jedzenia.

- Dokładnie czyść urządzenie i wszystkie używane akcesoria bezpośrednio po każdym użyciu.

OGŁOSZENIE!

Możliwość uszkodzenia urządzenia!**Wrażliwe powierzchnie**

- Nie należy używać agresywnych ani ściernych środków czyszczących, ani ostrych ani metalowych narzędzi czyszczących, takich jak szczotki druciane, noże lub twarde szpatułki.
- Nie wkładaj urządzenia do zmywarki, gdyż może to spowodować nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.
 - Wyjmij akcesoria zgodnie z opisem w części „Po użyciu” na stronie 22.

Obudowa silnika:

- Obudowę urządzenia czyścić lekko wilgotną ściereczką z płynem do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Hak do ciasta¹⁴, trzepak⁵, smigać⁵, ostrze krzyżowe⁰, rynna podająca²⁰, perforowane tarcze tnące i miska do mieszania¹¹:

- Akcesoria należy myć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce. **Inne**

akcesoria i osłona przeciwbryzgowa:

- Osłona przeciwbryzgowa¹ i inne części nie nadają się do mycia w zmywarce. Umyj części letnią wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

Akcesoria takie jak śruba ślimakowa²⁵, rynna podawcza z obudową ślimaka¹⁹ i pierścień mocujący :

- Elementy wykonane z odlewu aluminiowego nie nadają się do mycia w zmywarce.

Rozwiązywanie problemów

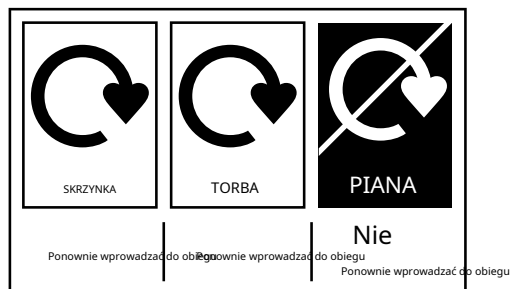
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie można uruchomić.	Wtyczka sieciowa nie jest prawidłowo włożony.	– Podłącz wtyczkę sieciową ⁶ prawidłowo do gniazda.
	Gniazdo sieciowe jest uszkodzone.	– Sprawdź gniazdko sieciowe, podłączając inne urządzenie.
Urządzenie zatrzymuje się Nagle.	Urządzenie jest przeciążone.	– Wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć. – W razie konieczności zmniejsz ilość pozostałych składników.
	Akcesorium nie zostało prawidłowo podłączone.	– Sprawdź, czy akcesorium jest prawidłowo zamocowane.

Długotrwałe nieużywanie i transport

- Jeżeli nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas, wyjmij wtyczkę z gniazdka. , wyczyść urządzenie i akcesoria zgodnie z opisem i przechowuj urządzenie w miejscu suchym, wolnym od kurzu i mrozu, nienarażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Aby uniknąć uszkodzenia produktu w czasie transportu, zalecamy korzystanie z oryginalnego opakowania.

Sprzedaż

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.

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 i zminimalizowania wpływu na środowisko.

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.

Dane techniczne

Nazwa lub znak towarowy	MEDION®
dostawcy: Adres dostawcy:	MEDION AG Na Zehnthofe 77 45307 Essen NIEMCY
Model:	MD 16580
Napięcie znamionowe:	220–240 V~, 50–60 Hz
Moc znamionowa:	1000 W
Klasa ochrony:	I (urządzenie musi być uziemione)
Miska do mieszania:	4,6 litra
Maksymalna pojemność napełnienia mąką:	1,5 kg
Wymiary urządzenia (szer. x wys. x gł.):	Ok. 32,5 x 34 x 20,5 cm

Deklaracja zgodności UE



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.

Części zapasowe

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

Znajdziesz tam wszystkie pasujące części zamienne do swojego produktu.

Wszystkie dostępne części zamienne można nabyć na okres 7 lat.

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 spotkać innych użytkowników i naszą załogę, wymienić się doświadczeniami i przekazać swoją wiedzę.

Naszą społeczność serwisową znajdziesz na community.medion.com.

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

- Możesz również skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta za pośrednictwem naszej infolinii lub pocztą.

Godziny otwarcia	Numer infolinii w Wielkiej Brytanii
Pon – Piątek: 08.00 – 20.00 Sob	- 0333 3213106
– Niedziela: 10.00 – 16.00	Numer infolinii Irlandia
	- 1 800 992508
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.

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

Informacja prawna

Prawa autorskie © 2022

Data: 21.06.2022

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 Zehnthofie 77

45307 Essen

Niemcy

Prosimy pamiętać, że nie można używać powyższego adresu do zwrotów. Prosimy zawsze najpierw skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

Dostawca/Producent/Importer

Prosimy pamiętać, że nie można używać poniższego adresu do zwrotów. Prosimy o kontakt z Centrum Obsługi Klienta wymienionym powyżej.

MEDION AG
Na Zehnthofie 77
45307 Essen
Niemcy

Oświadczenie o ochronie prywatności

Szanowny Kliencie,

Pragniemy poinformować, że my, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, Niemcy, przetwarzamy Twoje dane osobowe jako administrator danych.

W kwestiach dotyczących ochrony danych osobowych wspiera nas nasz zakładowy inspektor ochrony danych, z którym można się skontaktować pod adresem MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com.

Przetwarzamy Twoje dane w celu realizacji gwarancji i procesów z nią związanych (np. napraw), dlatego opieramy przetwarzanie Twoich danych na zawartej z nami umowie sprzedaży.

Twoje dane zostaną przekazane serwisantom, z którymi współpracujemy, w celu realizacji gwarancji i powiązanych procesów. Twoje dane osobowe przechowujemy zazwyczaj przez okres trzech lat w celu realizacji Twoich praw wynikających z gwarancji.

Przysługuje Ci prawo do uzyskania informacji o przetwarzanych danych osobowych, a także prawo do ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych.

W przypadku praw dostępu i odwołania obowiązują ograniczenia zgodnie z § 34 i § 35 Federalnej Ustawy o Ochronie Danych Osobowych (BDSG) (art. 23 RODO). Dodatkowo przysługuje prawo do odwołania się do właściwego organu nadzorującego ochronę danych (art. 77 RODO w związku z § 19 BDSG). Krajowym organem nadzorującym ochronę danych i dostęp do informacji dla MEDION AG jest Nordrhein Westfalen, P box 200444, 40212 Düsseldorf, Niemcy, www.ldi.nrw.de.

Przetwarzanie Twoich danych jest niezbędne do realizacji gwarancji: bez podania wymaganych danych nie będzie możliwe wykonanie gwarancji.

Produkt został wyprodukowany z najwyższą starannością, dlatego przy prawidłowym użytkowaniu powinien służyć Państwu przez lata. W przypadku awarii produktu w ciągu pierwszych 3 lat od daty zakupu, usuniemy problem tak szybko, jak to możliwe, po otrzymaniu zgłoszenia. W mało prawdopodobnym przypadku wystąpienia takiej awarii lub w celu uzyskania informacji na temat produktu, prosimy o kontakt z naszą infolinią. Dane kontaktowe znajdują się zarówno w niniejszej instrukcji, jak i na samym produkcie.

Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.



WYPRODUKOWANO W CHINACH DLA:

MEDION AG
AM ZEHNTHOF 77
45307 ESSEN
NIEMCY

WSPARCIE POSPRZEDAŻOWE 819721/819722

  **0333 3213106**  **1 800 992508**
Stawka krajowa Bezpłatna infolinia

 **www.medion.co.uk**

MODEL:
MD 16580 11/2022

3

**ROK
GWARANCJA**