medion

Podręcznik



1

Cyfrowy mikser stojący 4 w 1

MEDION MD 18442

Zawartość

1. Informacje o niniejszej instrukcji obsługi 104
1.1. Wyjaśnienie symboli 104
2. Właściwe użycie 104
3. Instrukcje bezpieczeństwa 105
4. Zawartość opakowania 107
5. Przegląd urządzenia 107
6. Przed pierwszym użyciem urządzenia 109
6.1. Wkładanie i wymiana mieszadeł 109
6.2. Obszary zastosowań 109
7. Używanie robota kuchennego 110
7.1. Ustawianie czasu/prędkości pracy 111
8. Praktyczne wskazówki 111
8.1. Mieszanie i wyrabianie ciasta 111
8.2. Ubijanie jajek 111
8.3. Śmietana do ubijania 111
8.4. Mieszanie koktajli, shake'ów i innych płynów 111
9. Używanie blendera 111
9.1. Montaż pojemnika mieszającego 112
9.2. Montaż pojemnika mieszającego 112
9.3. Włóż miarkę do pokrywki zabezpieczającej przed rozpryskiwaniem 112
9.4. Załóż pokrywę zabezpieczającą przed rozpryskiwaniem na pojemnik mieszający 112
9.5. Siekanie żywności 112
10. Przepisy blendera 113
10.1. Koktajl truskawkowy 113
10.2. Koktajl malinowo-pomarańczowy 113
11. Używanie maszynki do mielenia mięsa 113
11.1. Montaż i użytkowanie maszynki do mięsa 113
11.2. Montaż i użytkowanie maszynki do mięsa z nasadką do kiełbas 114
11.3. Montaż i używanie przystawki do wypieku kruchego ciasta 115
11.4. Montaż i używanie nasadki do makaronu 115
11.5. Montaż i używanie nasadki kibbeh 115
11.6. Po użyciu maszynki do mielenia 116
12. Przepisy na maszynkę do mięsa 116
12.1. Pulpety 116
12.2. Kibbeh 116
13. Używanie miski na lody 117
13.1. Montaż misy do lodów i mieszadła 117
14. Robienie lodów 118
15. Propozycje przepisów na lody 118
16. Czyszczenie 119
16.1. Akcesoria do robota kuchennego 119
16.2. Części zamienne do maszynki do mielenia mięsa 120
16.3. Szybkie czyszczenie blendera w przypadku lekkich zabrudzeń 120
16.4. Akcesoria do blendera 120
16.5. Akcesoria do misek na lody 120
17. Rozwiązywanie problemów 120
18. Przechowywanie/transportowanie 120
19. Utylizacja 121
20. Części zamienne 121
21. Dane techniczne 121
22. Deklaracja zgodności UE 121
23. Informacje o usłudze 122
24. Informacja prawna 122

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 zmiażdżenia wskutek kontaktu z ruchomymi częściami.



OGŁOSZENIE!

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



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie: ryzyko porażenia prądem!



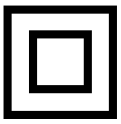
Uwagi dotyczące montażu i obsługi



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 przeznaczone jest do przetwarzania żywności w normalnych ilościach, jakie przyjmuje się w gospodarstwie domowym:

- ugniatanie lub mieszanie produktów spożywczych, takich jak ciasto, kremy, śmietana lub białka jaj
- Nakładka do mielenia służy do mielenia żywności. Za pomocą odpowiednich nakładek można formować mielone mięso, kiełbasy, makaron, ciasteczka lub kibbeh.
- Blender przeznaczony jest do siekania, przecierania i miksowania żywności.
- Robienie 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 „23. Informacje serwisowe” na stronie 122).

- 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.

- 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 wilgotnymi lub 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.

-Urządzenia tego należy używać wyłącznie do przetwarzania żywności w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego.

-Używaj urządzenia wyłącznie po jego całkowitym zmontowaniu.

-Wkładki tnące maszynki do mielenia mięsa i ostrza blendera są bardzo ostre. Nie dotykać ostrzy.



OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko poparzenia!

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

- Nie wlewaj gorącego jedzenia do pojemnika lub miski miksującej.



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 dłużej niż 4 minuty bez przerwy przy maksymalnej mocy.

  Po upływie tego czasu 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 kuchence ani nie myj jej w zmywarce. Uszkodzona miska na lody może spowodować pożar, porażenie prądem, uszkodzenie urządzenia głównego i awarię chłodzenia.

4. Zawartość opakowania

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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.

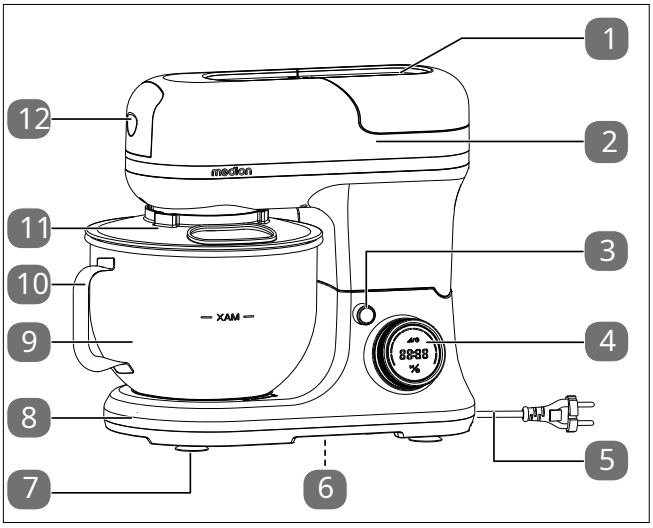
-Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałem opakowaniowym.

- 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:

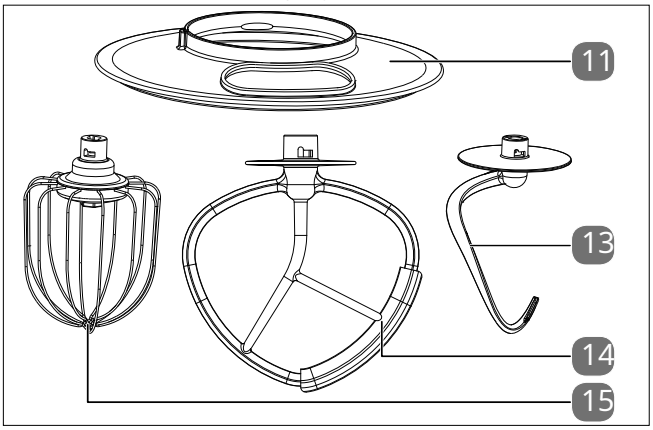
- 1 robot kuchenny
- 1 trzepaczka płaska
- 1 hak do ciasta
- 1 trzepaczka
- 2 miski do mieszania
- 1 pokrywka do miski miksującej
- 1 osłona przeciwbryzgowa z otworem wlewowym
- 1 maszynka do mielenia mięsa z akcesoriami
- 1 blender z pokrywką/miarką
- Miska na lody z akcesoriami
- 1 krótka instrukcja

5. Przegląd urządzenia



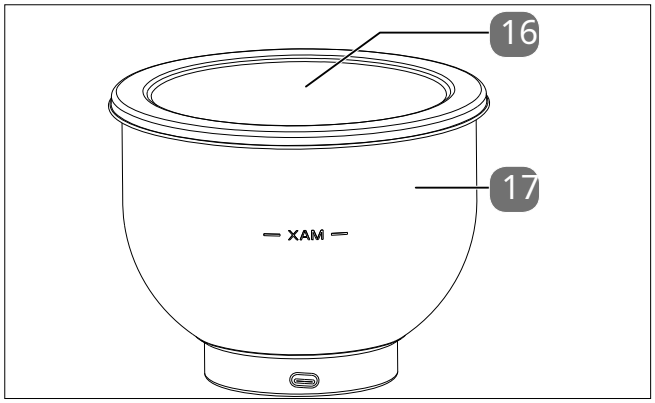
Rys. 1 – Widok ogólny z miską miksującą

1. Nakładka blendera z pokrywką
2. Ramię obrotowe
3. Przycisk zwalniający ramię obrotowe
4. Regulator prędkości (skręt)/elementy sterujące/pole wyświetlacza (patrz rys. 4)
5. Kabel sieciowy z wtyczką
6. Nawijacz kabla (niewidoczny na spodzie)
7. Nóżki przyssawkowe
8. Podstawa urządzenia
9. Miska do mieszania
10. Uchwyt
11. Osłona przeciwbryzgowa
12. Nakładka do mielenia mięsa z pokrywką



Rys. 2 – Mieszadła

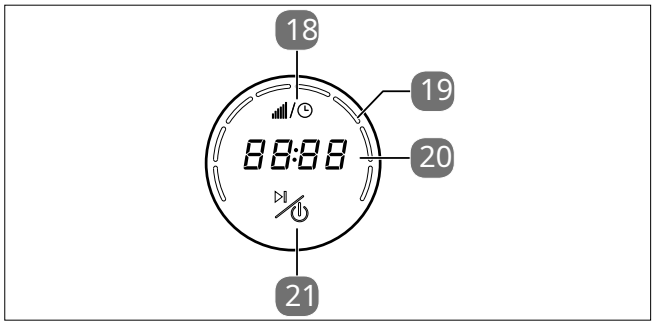
13. Hak do ciasta
14. Trzepaczka płaska
15. Trzepaczka



Rys. 3 – Miska do mieszania z pokrywką

16. Pokrywa

17. Miska do mieszania



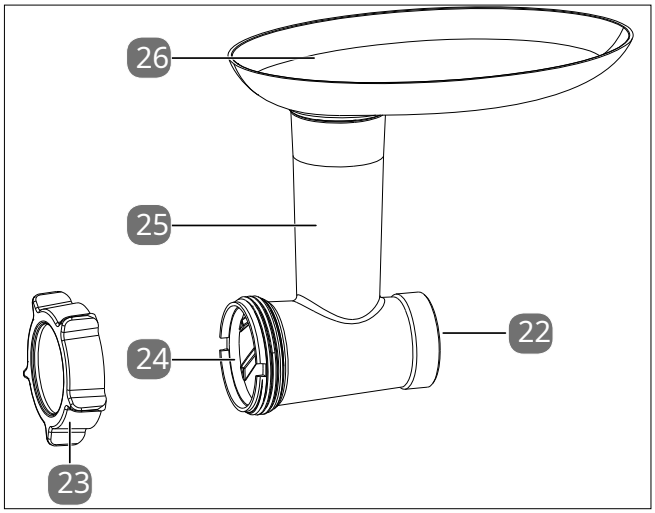
Rys. 4 – Elementy sterujące/pole wyświetlacza

18. Timer: ustaw automatyczne wyłączanie/prędkość

19. Wyświetlacz paska prędkości

20. Wyświetlacz czasu mieszania, wyświetlacz kodu błędu

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



Rys. 5 – Maszynka do mielenia mięsa

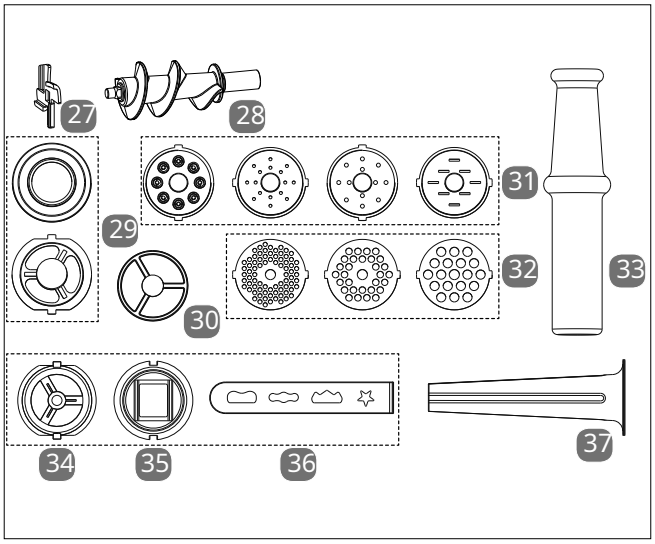
22. Złącze

23. Pierścień blokujący

24. Przyrząd do mocowania śruby ślimakowej

25. Rynna podająca

26. Tacka do napełniania



Rys. 6 – Akcesoria do maszynki do mielenia mięsa

27. Noże

28. Śruba ślimakowa

29. Pierścień Kibbeh/mocowanie kibbeh

30. Nakładka do kiełbasy

31. Nakładki na makaron

32. Tarcza perforowana (drobna/średnia/gruba)

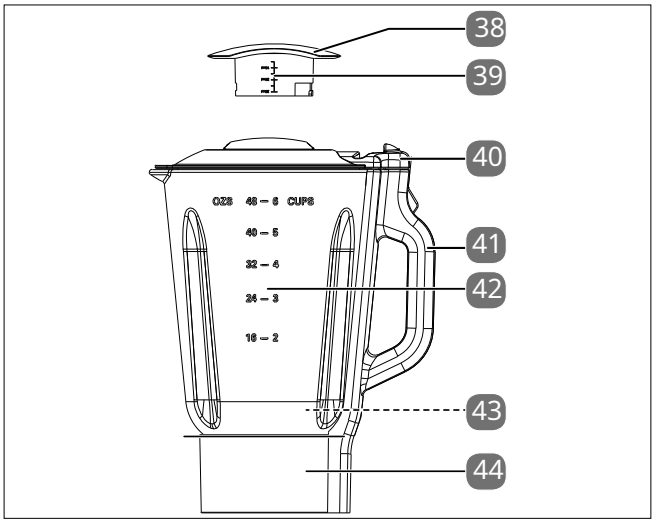
33. Pchacz

34. Przekładnia ślimakowa do ciastek

35. Uchwyt na nasadkę do wyciskania ciastek

36. Nakładka do prasy do ciastek

37. Szyjka wlewu



Rys. 7 – Mikser

38. Pokrywka/miarka

39. Skala pomiarowa

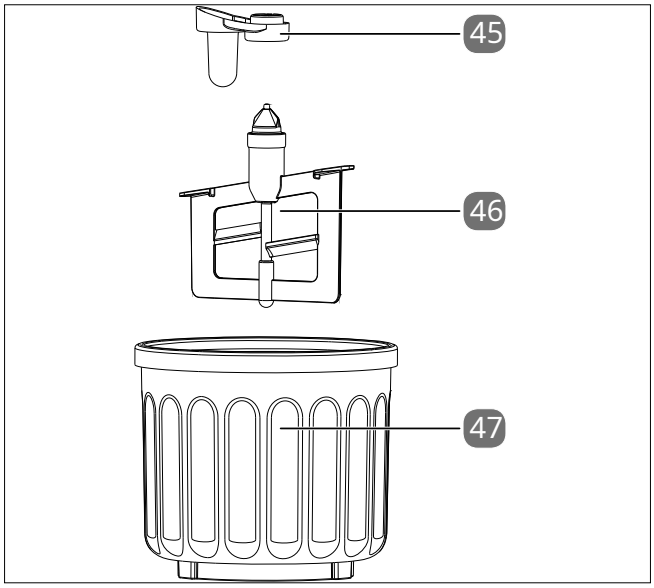
40. Pokrywa chroniąca przed rozpryskiwaniem

41. Uchwyt

42. Skala pomiarowa

43. Zestaw ostrzy (wewnątrz, nie pokazano)

44. Podstawa blendera



Rys. 8 – Miska na lody z akcesoriami

45. Złącze

46. Mieszadło

47. Miska z lodami

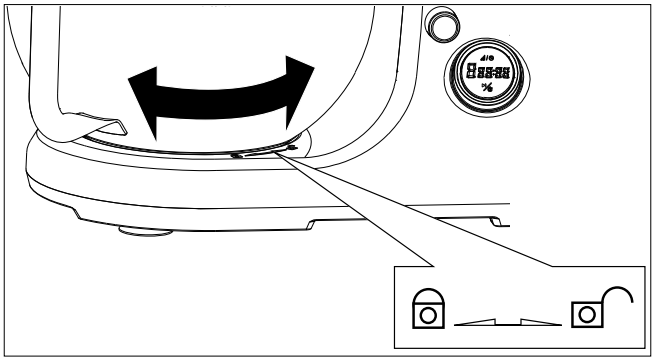
6. Przed pierwszym użyciem urządzenia

-Przed pierwszym użyciem dokładnie opłucz akcesoria ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Po umyciu dokładnie osusz akcesoria przed włączeniem urządzenia.

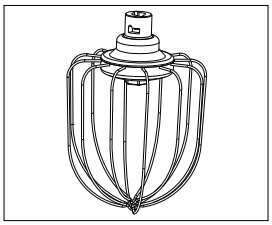
Urządzenie jest napędzane silnikiem elektrycznym. Może to powodować wydzielanie się lekkiego zapachu podczas początkowej pracy. Zapach ten jest normalny i nie świadczy o nieprawidłowym działaniu urządzenia. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

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 tak daleko, jak to możliwe, w kierunku symbolu zamkniętej kłódki, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu (patrz rys. 9).


Rys. 9 – Wkładanie i blokowanie miski miksującej

6.2. Obszary zastosowań

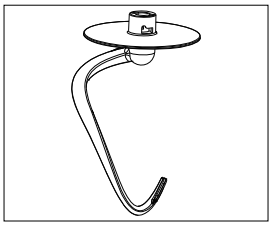


Śmigać

Użyj trzepaczki do lekko ubijanych potraw:

- Jajka
- Białka jaj
- Śmietana bita
- Budyń
- Lukier do ciasta
- Trochę ciast i słodyczy...

Zalecana prędkość: od 4 do 8, w zależności od grubości ciasta/ mieszanki żywnościowej

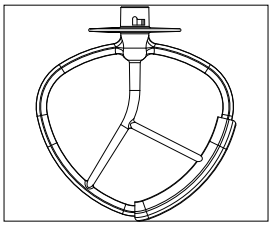


Hak do ciasta

Do mieszania i wyrabiania ciasta drożdżowego użyj haka do ciasta:

- Bochenki chleba
- Bułki
- Chleb rodzynkowy
- 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:

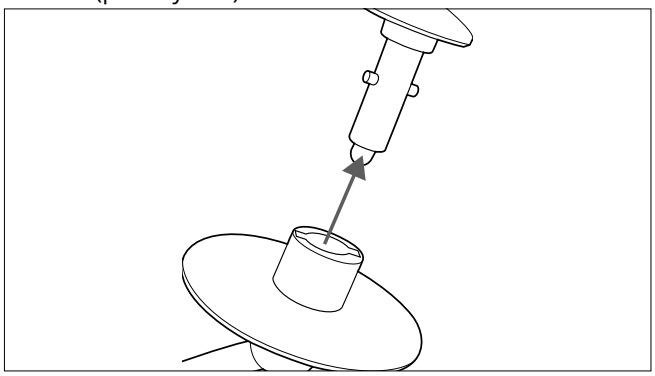
- Ciasta
- Ciasto na naleśniki
- Słodycze
- Pliki cookie
- Wyroby cukiernicze ...

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.

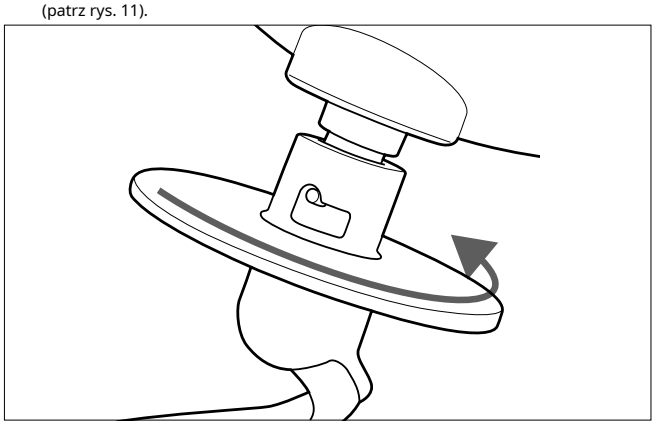
Zamontuj mieszadło w robocie kuchennym, jak pokazano.

- Włóż mieszadło do uchwytu na ramieniu obrotowym od dołu (patrz rys. 10).



Rys. 10 – 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. 11).



Rys. 11 – Zabezpieczenie mieszadła

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

7. Używanie robota kuchennego

OGŁOSZENIE!

Możliwość uszkodzenia urządzenia! Silnik może się przegrzać i ulec uszkodzeniu.

-Nie przeciążaj silnika poprzez przepełnienie miski miksującej (maks. 2,6 kg, z czego 1,5 kg stanowi mąka).

-Maksymalny czas pracy wynosi 4 minuty, jeżeli urządzenie pracuje z pełną mocą.

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 121).

Ten przycisk się świeci.

- Upewnij się, że ramię obrotowe jest ustawione w pozycji roboczej.
- Naciśnij przycisk, aby włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się**0000**na wyświetlaczu czasu mieszania nie jest wyświetlany żaden pasek na wyświetlaczu prędkości.

Regulator prędkości jest przełącznikiem kołyskowym:

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 109. Poziomy**0**(wyłączony) do**8**((szybkie) można ustawić i są one wyświetlane na wyświetlaczu słupkowym.

- Naciśnij przycisk, aby rozpocząć proces.
- Naciśnij naciśnij krótko przycisk, aby przerwać proces mieszania- cesja
- 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 zwalniający i ramię obrotowe zostanie podniesione, prędkość zostanie natychmiast ustawiona na**0IE:01**Na wyświetlaczu czasu mieszania wyświetlany jest czas. Po ponownym opuszczeniu ramienia obrotowego i jego załączeniu, proces mieszania jest kontynuowany, a wyświetlany jest pozostały czas pracy.

- Odłącz wtyczkę sieciową.
- Naciśnij przycisk zwalniający, 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 119).
-

7.1. Ustawianie czasu/prędkości pracy

- Naciśnij / przycisk do ustawienia czasu działania.
  Po upływie ustawionego czasu (maks. 20 minut) urządzenie wyłączy się automatycznie.
  – Skręć w prawo: Wydłuż czas działania o 30 sekund na raz
  – Skręć w lewo: Skróć czas działania o 30 sekund na raz

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

- Naciśnij / Naciśnij przycisk ponownie, 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.

- Podczas używania haka do ciasta lub płaskiego miksera należy przełączyć na ustawienie prędkości**1**przez co najmniej 10 sekund, a następnie przez co najmniej 10 sekund ustawiać prędkość**2**i wreszcie, aby przyspieszyć ustawianie**3**do 3 minut.
- 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, aby 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. Używanie blendera

OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń ze względu na ruchome i ostre części.

-Podczas używania blendera, umieść miskę miksującą tak, aby chroniła obracającą się nasadkę mieszadeł. Istnieje ryzyko zmiażdżenia!

-Unikaj dotykania ostrzy.

-Nigdy nie wkładaj rąk do pojemnika miksującego, gdy urządzenie jest używane.

-Nigdy nie zdejmuj pokrywy zabezpieczającej przed rozpryskiwaniem z pojemnika miksującego, dopóki ostrza się nie zatrzymają.

-Nigdy nie wyjmuj pojemnika miksującego z bloku silnika, dopóki ostrza się nie zatrzymają.

-Zawsze ustawiaj prędkość na**0**i wyłącz urządzenie przed umieszczeniem pojemnika miksującego na bloku silnika lub zdjęciem go z bloku silnika.

-Nigdy nie używaj pojemnika do mieszania bez założonej pokrywy zabezpieczającej przed rozpryskiwaniem.

OGŁOSZENIE!

Możliwość uszkodzenia urządzenia! Silnik może się przegrzać i ulec uszkodzeniu.

-Nie przeciążaj silnika umieszczając w pojemniku miksującym dużą ilość zamrożonych lub bardzo twardych składników (np. orzechy).

-Napełnij pojemnik miksujący co najmniej 500 ml płynu, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia.

-Jeżeli silnik zacznie pracować nieregularnie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie – nacisnąć przycisk, aby przerwać proces.

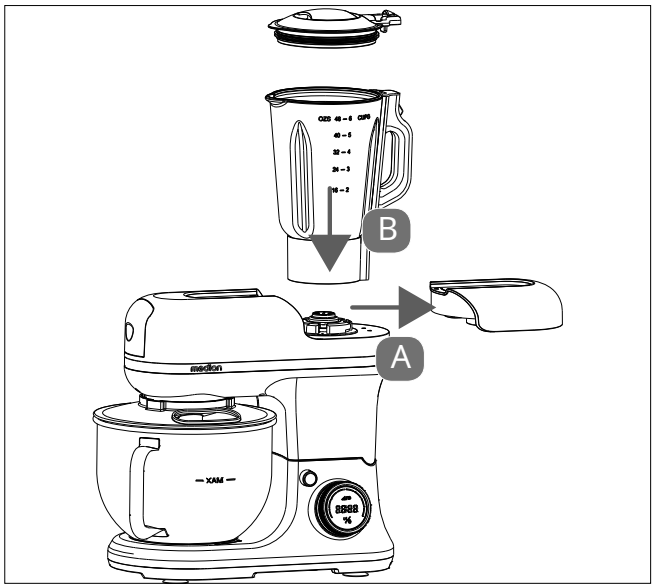
-Odłącz wtyczkę sieciową i wyjmij część składników z pojemnika miksującego. Włóż wtyczkę sieciową do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu akcesoriów.

-Maksymalny czas pracy urządzenia wynosi 4 minuty przy pełnej mocy. Maksymalny czas miksowania wynosi 3 minuty.

9.1. Montaż pojemnika mieszającego

- Włóż ostrze do podstawy blendera.
- Umieść pierścień uszczelniający na wewnętrznej krawędzi zespołu ostrza.
- Włóż podstawę blendera z ostrzem i pierścieniem uszczelniającym do pojemnika miksującego od dołu i dokręć ją, obracając podstawę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

9.2. Montaż pojemnika mieszającego



Rys. 12 – Wkładanie pojemnika mieszającego

- W razie potrzeby opuść ramię obrotowe. Upewnij się, że ramię jest mocno zamocowane na podstawie obudowy.
- Zdejmij pokrywę z nasadki blendera (A), obracając pokrywę w lewo i zdejmując ją.
- Umieść pojemnik mieszający uchwytem skierowanym w prawo bezpośrednio na wałku napędowym bloku silnika (B) tak, aby zaczepy blokujące weszły w odpowiednie wgłębienia.

Upewnij się, że pojemnik miksujący jest prawidłowo zamocowany do bloku silnika. Blender nie będzie działał, jeśli pojemnik miksujący nie będzie prawidłowo zamocowany.

9.3. Włóż miarkę do pokrywy zabezpieczającej przed rozpryskiwaniem

-Włóż miarkę od góry do pokrywy zabezpieczającej przed rozpryskiwaniem, tak aby zaczepy blokujące weszły w zagłębienia.

9.4. Załóż pokrywę zabezpieczającą przed rozpryskiwaniem na pojemnik mieszający.

-Załóż osłonę przeciwbryzgową na pojemnik mieszający tak, aby osłona dziobka na pokrywie przeciwbryzgowej całkowicie zakrywała dziobek pojemnika mieszającego.

9.5. Siekanie jedzenia

- Przed włożeniem mieszanki do pojemnika pokrój ją na większe kawałki, aby zmieściły się w środku, bez konieczności ich ugniatania.
- Napełnij pojemnik do mieszania.
- Załóż osłonę przeciwbryzgową z pokrywą otworu wlewowego na pojemnik mieszający.
- Wybierz prędkość w zależności od zastosowania:

Prędkość	Aplikacja
3–4	do łatwego przetwarzania płynów
5–6	dla uzyskania bardziej zwartej konsystencji – do mieszania płynów i stałych pokarmów
Funkcja pulsu (zobacz „Funkcja pulsu” na stronie 110)	do kruszenia lodu i krótkich, silnych ruchów pulsacyjnych

Najlepsze rezultaty siekania żywności uzyskasz, pracując w trybie pulsacyjnym („Funkcja pulsacyjna” na stronie 110). Dłuższe działanie może spowodować zbyt drobne posiekanie żywności.

- Jeśli resztki jedzenia (na przykład podczas miksowania ziół lub innych mokrych składników) przywarły do wnętrza pojemnika, wyłącz urządzenie i usuń je płaską łyżką do mieszania lub szpatułką. Następnie włóż te resztki do pojemnika i rozdrobnij je w dwóch lub trzech pulsach.
- Aby dodać składniki, zdejmij całkowicie pokrywkę zabezpieczającą przed rozpryskiwaniem lub zdejmij tylko pokrywkę/miarkę. Po dodaniu składników pamiętaj o zamknięciu pojemnika miksującego pokrywką zabezpieczającą przed rozpryskiwaniem.
- Gdy mieszanka będzie już odpowiednio posiekana, należy odczekać, aż ostrza przestaną się poruszać.

- Naciśnij przycisk, aby przerwać proces i wyłączyć podłącz wtyczkę sieciową do gniazdka.
- Podnieś pojemnik mieszający pionowo, aby wyjąć go z bloku silnika.
- Opróżnij pojemnik mieszający i wyczyść go.

10. Przepisy na blender

10.1. Koktajl truskawkowy

Składniki (na 2 porcje)

350 gramów	truskawki
1	banan
500 ml	sok pomarańczowy
1 łyżka stołowa	miód (miód leśny)

Przygotowanie

- Umyj i pokrój truskawki na ćwiartki. Obierz banana. Dodaj składniki do pojemnika miksującego. Zmiksuj składniki na gładką masę i podawaj natychmiast.
- Dosłodzić cukrem do smaku.

Wskazówka: Smoothie smakują najlepiej, gdy składniki są dobrze schłodzone.

10.2. Koktajl malinowo-pomarańczowy

Składniki (na 2 porcje)

250 gramów	maliny, świeży lub rozmrożony
200 gramów	jogurt naturalny
300 ml	sok pomarańczowy (świeżo wyciskany)

Przygotowanie

- Włóż maliny i jogurt do pojemnika miksującego i miksuj przez około 30 sekund, aż masa będzie kremowa. Dodaj sok pomarańczowy i ponownie wymieszaj.
- Dosłodzić cukrem do smaku.

Wskazówka: Smoothie smakują najlepiej, gdy składniki są dobrze schłodzone.

11. Używanie maszynki do mielenia mięsa

OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń ze względu na ruchome i ostre części.

-Podczas używania z maszynką do mielenia mięsa, umieść miskę miksującą tak, aby osłonić obracającą się nasadkę mieszadeł. Istnieje ryzyko zmiażdżenia!

-Należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z ostrymi krawędziami narzędzia tnącego.

-Podczas pracy maszynki do mięsa nigdy nie wkładaj rąk do otworu wsadowego ani wylotowego.

-Do wpychania żywności do otworu wsadowego należy używać wyłącznie popychacza.

-Nigdy nie wkładaj do otworu wsadowego niczego poza nasadką i odpowiednim popychaczem przeznaczonym do przetworzenia żywności.

-Po wyłączeniu napęd przez chwilę nadal działa. Przed wymianą akcesoriów lub części należy odczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.

-Nigdy nie wyjmuj tacy napełniającej, dopóki narzędzia tnące nie zatrzymają się całkowicie.

OGŁOSZENIE!

Istnieje możliwość uszkodzenia urządzenia!

Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem może spowodować jego uszkodzenie.

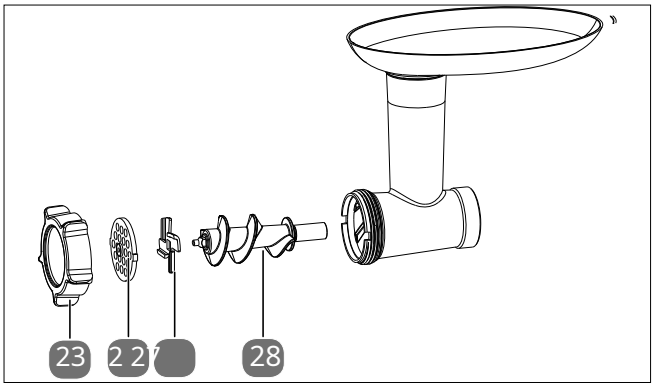
-Nie należy używać nasadki do kibbeh jednocześnie z ostrzem i tarczą perforowaną.

-Nie należy przetwarzać twardych i włóknistych produktów, takich jak kości, orzechy czy imbir.

- Wtyczkę sieciową należy podłączyć do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu akcesoriów.
- W zależności od zastosowania należy zamontować odpowiednie elementy mocujące, jak opisano poniżej.
- Przygotuj jedzenie:
- Naciśnij przycisk, aby włączyć urządzenie.
- Wybierz prędkość przetwarzania**6**Do**8**lub, w zależności od zastosowania, funkcja impulsowa.
- Naciśnij przycisk, aby rozpocząć proces.

Nie używaj maszynki do mielenia mięsa dłużej niż 5 minut; po upływie tego czasu zrób przerwę na co najmniej 10 minut.

11.1. Montaż i użytkowanie maszynki do mięsa

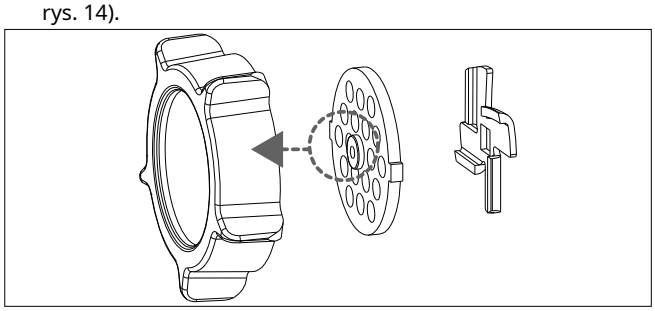


Rys. 13 – Części akcesoryjne maszynki do mielenia mięsa

- Aby całkowicie odłączyć robot kuchenny od zasilania, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przesuń pokrywę mocującą maszynkę do mięsa do góry, aby ją zdjąć i odłóż na bok.

-W razie potrzeby opuść ramię obrotowe. Upewnij się, że ramię jest mocno zamocowane na podstawie obudowy.

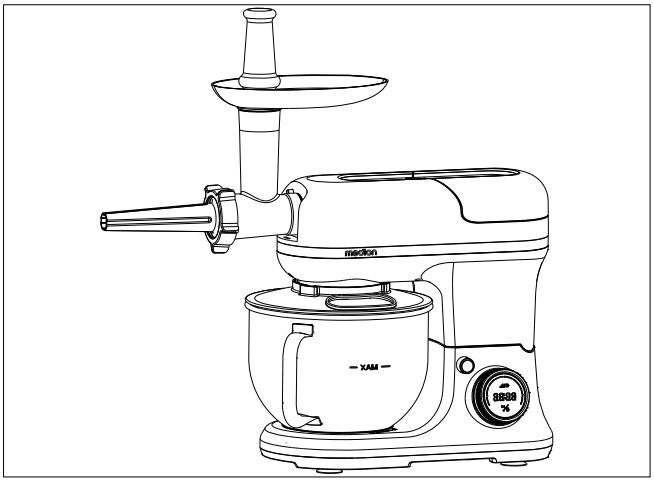
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk bezpieczeństwa, a następnie włóż obudowę ślimaka do przyłącza maszynki do mięsa. Dokręć obudowę ślimaka, obracając ją w lewo, tak aby otwór wlewowy znajdował się u góry. Upewnij się, że obudowa ślimaka jest pewnie osadzona w przyłączu maszynki do mięsa w robocie kuchennym.
- Umieść śrubę ślimakową w obudowie ślimaka, tak aby część sześciokątna była skierowana do przodu.
- Zmontuj maszynkę do mięsa z akcesoriami w kolejności pokazanej powyżej (patrz rys. 13).
- Wybierz odpowiednią tarczę perforowaną i umieść ją na osi przenośnika ślimakowego. Upewnij się, że tarcza perforowana jest wsunięta do obudowy ślimaka z rowkiem w prawidłowej pozycji i wypustką skierowaną do przodu (patrz rys. 14).



Rys. 14 – Prawidłowe wkładanie perforowanej tarczy

Dysk perforowany	Przykłady użycia
Tarcza perforowana (drobna)	gotowane, odkostnione mięso, drób, ryby, np. do dodania do zupy, wieprzowina/ jagnięcina/wołowina do przygotowania mielonego mięsa na klopsiki lub pasztety, boczek/wieprzowina/jagnięcina do przygotowania kiełbasy, mięso na kiełbaski/ciasta
Perforowany dysk (medium)	odkostniona wieprzowina/jagnięcina/ wołowina do wyrobu gładkich kiełbas lub pasztetów
Dysk perforowany (gruboziarnisty)	odkostniona wieprzowina/jagnięcina/ wołowina do wyrobu grubych kiełbas lub dodawania do zupy

- Na koniec nakręć pierścień mocujący na gwint zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Umieść tackę do napełniania od góry na otworze wsadowym maszynki do mięsa.



Rys. 15 – Zamontowana maszynka do mielenia mięsa

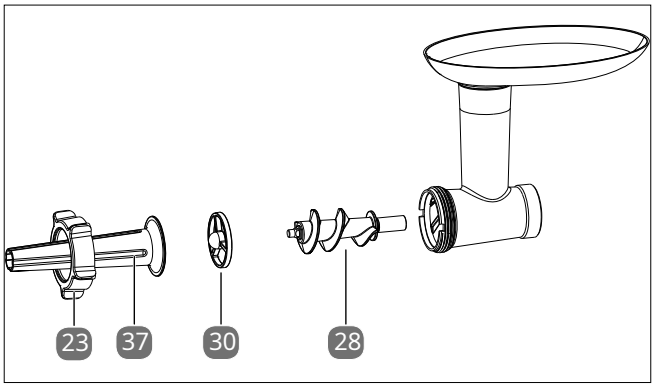
- Pokrój mięso na kawałki tak, aby łatwo mieściły się w otworze wsadowym (ok. 20 x 20 x 60 mm).

Kawałki powinny być pozbawione ścięgien i kości oraz zawierać jak najmniej tłuszczu.

- Umieść mięso w tacce do nadziewania i delikatnie dociśnij je przy pomocy popychacza.

11.2. Montaż i użytkowanie maszynki do mięsa z nasadką do kiełbas

Przetwarzanie gotowej mieszanki kiełbasianej



Rys. 16 – Akcesoria do wyrobu kiełbas

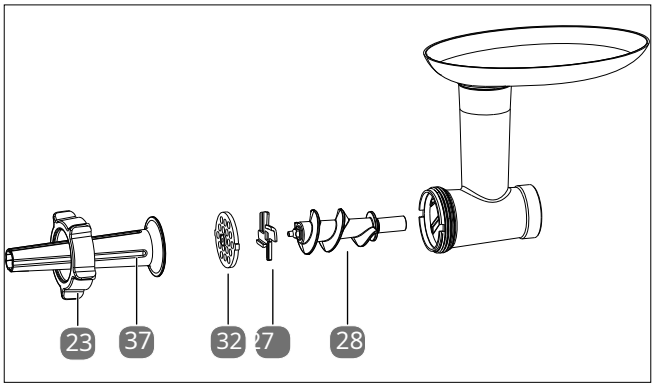
- Za pomocą nasadki do kiełbas i dyszy do napełniania kiełbas naturalnych lub sztucznych mieszanką kiełbasianą można napełnić je.

Podczas przetwarzania przygotowanej mieszanki kiełbasianej należy postępować w następujący sposób:

- Złóż maszynkę do mięsa zgodnie z powyższym opisem i postępuj zgodnie z procedurą montażu opisaną w punkcie „11.1. Montaż i używanie maszynki do mięsa" na stronie 113.
- Przygotuj mięso według przepisu.
- Naciągnij osłonkę kiełbasy na końcówkę kiełbasy i zawiąż koniec.
- Przytrzymaj skórkę kiełbasy luźno jedną ręką i włącz urządzenie.
- Delikatnie dociśnij masę kiełbasianą za pomocą popychacza.

Upewnij się, że osłonka kiełbasy jest luźno wypełniona, ponieważ kiełbasa rozszerza się podczas smażenia lub gotowania i osłonka może pęknąć. W razie potrzeby poproś o pomoc drugą osobę.

Mielenie mięsa i produkcja kiełbas w jednym procesie

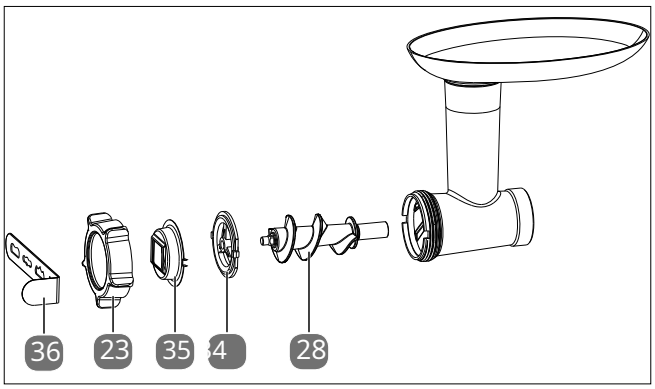


Rys. 17 – Akcesoria do mielenia/wyrobu kiełbas

- Aby zmielić mięso na kawałki i przygotować kiełbasę w jednej operacji, należy złożyć maszynkę do mięsa z tarczą mielącą i ostrzem, zgodnie z opisem w punkcie „11.1. Składanie i używanie maszynki do mięsa" na stronie 113.
- Następnie zamontuj nasadkę do kiełbas i nakręć pierścień mocujący na gwint maszynki.

Podczas przygotowywania kiełbas należy postępować zgodnie z opisem w punkcie „Przetwarzanie gotowej mieszanki kiełbasianej" na stronie 114.

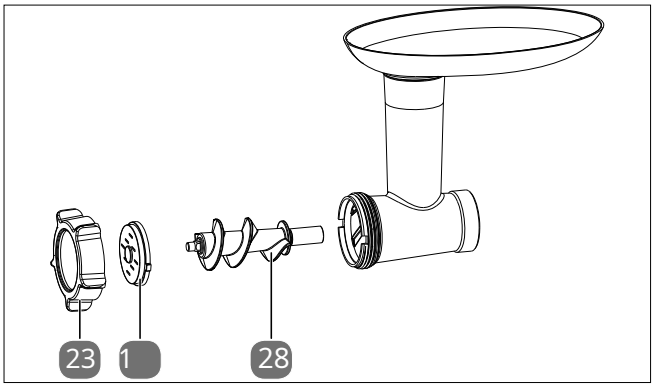
11.3. Montaż i używanie przystawki do wypieku kruchego ciasta



Rys. 18 – Akcesoria do kruchego ciasta

- Aby przygotować ciasteczka z ciasta biszkoptowego, należy zamontować uchwyt i nasadkę do prasowania ciastek, a także przekładnię ślimakową w kolejności pokazanej na rysunku (patrz rys. 18).
- Nakręć pierścień mocujący zgodnie z ruchem wskazówek zegara na gwint obudowy ślimaka.
- Wsuń nasadkę do wyciskania ciastek bokiem do uchwytu. Nasuń wybraną nasadkę na otwór do napełniania.
- Umieść ciasto w tacy do napełniania i użyj popychacza, aby wepchnąć ciasto do otworu zasypowego.

11.4. Montaż i używanie nasadki do makaronu

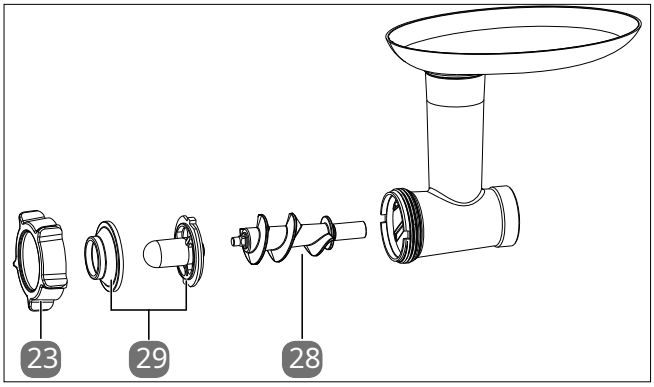


Rys. 19 – Akcesoria do makaronu

- Aby przygotować makaron z ciasta makaronowego, użyj jednego z czterech przyrządów do przygotowywania makaronu.
- Złóż maszynkę do mięsa zgodnie z powyższym rysunkiem i postępuj zgodnie z procedurą montażu opisaną w punkcie „11.2. Montaż i używanie maszynki do mięsa z nasadką do kiełbas" na stronie 114.

11.5. Montaż i używanie nasadki kibbeh

Za pomocą końcówki do kibbeh możesz formować małe, puste roladki z mięsa lub warzyw, które następnie możesz wypełnić ulubionym farszem.



Ryc. 20 – Akcesoria do kibbeh

- Użyj pierścienia kibbeh i nasadki do kibbeh, aby przygotować mieszankę kibbeh.
- Złóż maszynkę do mięsa zgodnie z powyższym opisem i postępuj zgodnie z procedurą montażu opisaną w punkcie „11.2. Montaż i używanie maszynki do mięsa z nasadką do kiełbas" na stronie 114.
- Przygotuj mieszankę mięsa mielonego do roladek i nadzienia zgodnie z przepisem „12.2. Kibbeh" na stronie 116 lub innym wybranym przez siebie przepisem.
- Włącz urządzenie zgodnie z powyższym opisem.
- Delikatnie dociśnij mieszankę z mielonego mięsa za pomocą popychacza.
- Pokrój rolki na kawałki o preferowanej długości.

Upewnij się, że mieszanka mielonego mięsa jest równomiernie przepuszczona przez maszynkę. W razie potrzeby poproś drugą osobę o pomoc.

- Wyłącz urządzenie.
- Napełnij roladki z mielonego mięsa farszem do
- kibbeh. Zamknij kibbeh i ugrilluj lub usmaż roladki.

11.6. Po użyciu maszynki do mielenia mięsa

- Naciśnij przycisk wyłączający urządzenie.
- Poczekaj, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- Aby całkowicie odłączyć urządzenie od zasilania, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Zwolnij pierścień blokujący.
- Wyjmij akcesoria.
- Usuń resztki jedzenia z robaka.
- Obróć maszynkę do mięsa w prawo i zdejmij ją z przystawki do maszynki.
- Wyczyść wszystkie akcesoria i wytrzyj powierzchnie urządzenia zgodnie z opisem w punkcie „16. Czyszczenie” na stronie 119.
- Załóż ponownie pokrywę przystawki do mielenia mięsa.

12. Przepisy na maszynkę do mięsa

12.1. Klopsiki

Składniki na ok. 8 klopsików			
500 gramów	wołowina, wieprzowina lub jagnięcina	1/2 łyżeczki	pieprz
1	jajko (rozmiar M)	3 łyżki stołowe	bułka tarta
2 łyżki stołowe	jogurt	1	średniej wielkości cebula
1 łyżeczka	papryka w proszku	1	ząbek czosnku
1 łyżka stołowa	musztarda	2 łyżeczki	pietruszka
1 łyżeczka	sól	2–3 łyżka stołowa	olej do gotowania smażenie

Przygotowanie:

- Za pomocą drobno perforowanej tarczy rozdrobnij mięso w maszynce.
- Za pomocą blendera z funkcją pulsacyjną posiekaj cebulę i czosnek (patrz „Funkcja pulsacyjna” na stronie 110).
- Do miski włóż posiekaną cebulę i czosnek, dodaj pozostałe składniki.
- Mieszaj składniki, aż powstanie gładka masa.
- Uformuj z ok. 3 łyżek masy klopsik. Aby ułatwić formowanie, posyp masę bułką tartą. Lekko dociśnij i spłaszcz klopsik.
- Najpierw obsmaż klopsiki na patelni z powłoką nieprzywierającą, a następnie smaż je na średnim lub małym ogniu przez około 8–10 minut, aż będą gotowe. Obróć klopsiki około 2–3 razy w trakcie smażenia.

12.2. Kibbeh

Składniki na nadzienie-ing		Składniki na kib- powłoka beh	
100 gramów	chuda wołowina lub jagnięcina	450 gramów	chuda wołowina lub jagnięcina
1	średniej wielkości cebula	150–200 gramów	mąka
1 łyżeczka	mąka	1 łyżeczka	posiekane orzechy
1 szczypta z	sól	1 łyżeczka	sól
Do smak	np. mieszane zioła/przyprawy: współ-riander, ziele angielskie, pieprz, cynamon poniedziałek, goździki, gałka muszkatołowa, kminek, kardamon	Do smak	np. mieszane zioła/przyprawy: współ-riander, ziele angielskie, pieprz, cynamon poniedziałek, goździki, gałka muszkatołowa, kminek, kardamon
		1 łyżeczka	papryka w proszku
		Do smak	chili w proszku
tłuszcz lub olej do smażenia			

Przygotowanie nadzienia:

- Zmiel wołowinę lub jagnięcinę raz lub dwa razy za pomocą maszynki do mięsa. Najpierw użyj tarczy z dużymi otworami, a następnie tarczy z drobnymi otworami.
- Użyj blendera z funkcją pulsacyjną, aby grubo posiekać cebulę (patrz „Funkcja pulsacyjna” na stronie 110). Smaż cebulę do uzyskania złocistego koloru.
- Włóż mielone mięso, podsmażoną cebulę, zioła i przyprawy, sól i mąkę do miski. Mieszaj składniki, aż powstanie jednolita masa.

Przygotowanie muszli kibbeh:

- Zmiel wołowinę lub jagnięcinę dwukrotnie za pomocą maszynki do mielenia mięsa. Najpierw użyj tarczy z dużymi otworami, a następnie tarczy z drobnymi otworami.
- Umieść składniki w misce. Mieszaj, aż powstanie jednolita masa. W razie potrzeby dodawaj mąkę w odpowiednich proporcjach, aby uzyskać pożądaną konsystencję.
- Zmiel mieszankę ponownie za pomocą maszynki do mielenia. Użyj tarczy z drobnymi otworami.
- Wyłącz urządzenie i wymień nasadkę na nasadkę do kibbeh.
- Za pomocą przyrządu do formowania kibbeh uformuj roladki i przytnij je na pożądaną długość.
- Napełnij roladki z mielonego mięsa przygotowanym farszem kibbeh.
- Zamknij kibbeh, lekko dociskając jego końce i boki.
- Smażyć bułki na gorącym oleju (ok. 180°C) przez ok. 3–4 minuty.

13. Korzystanie z miski na lody

13.1. Montaż misy do lodów i mieszadła

OSTROŻNOŚĆ!

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

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

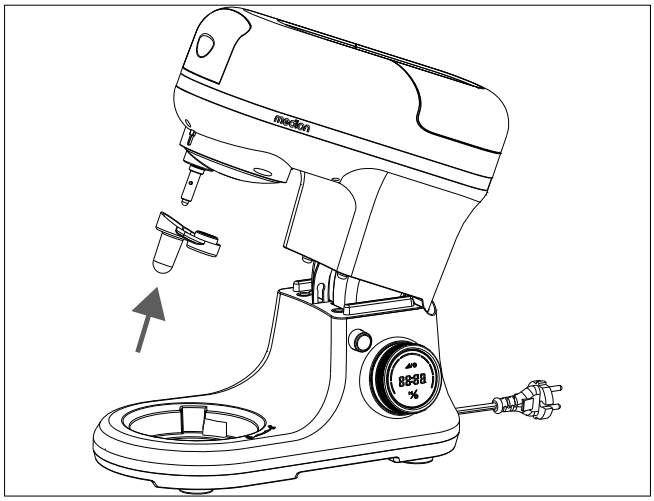
-W razie konieczności należy używać rękawic kuchennych.

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.

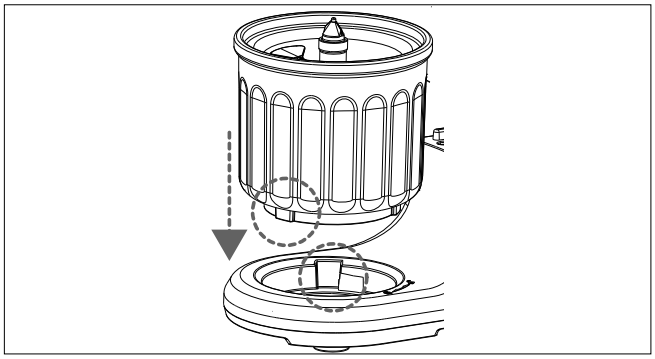
- Upewnij się, że miseczka z lodami jest całkowicie zamrożona, gdy wyjmiesz ją z zamrażarki.
- Delikatnie potrząśnij miską z lodami.

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



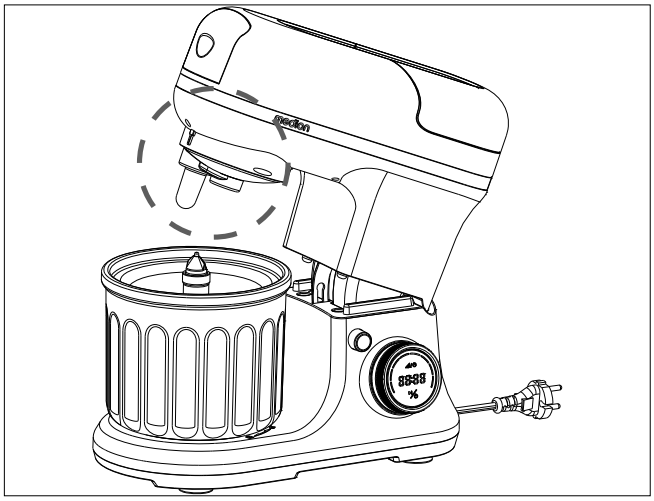
Rys. 21 – Mocowanie elementu łączącego

- Naciśnij przycisk zwalniający i złóż ramię obrotowe do góry.
- Załóż element łączący na uchwyt na ramieniu obrotowym (patrz rys. 21).



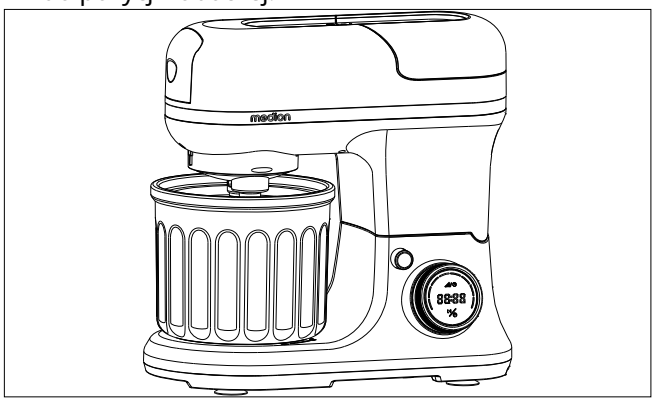
Rys. 22 – Wyrównywanie i pozycjonowanie miski na lody

- 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. 23 – Włożony element łączący

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



Rys. 24 – Zamontowana miseczka na lody

Urządzenie jest gotowe do produkcji lodów.

WSKAZÓWKA

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.

14. Robienie lodów

OGŁOSZENIE!

Istnieje możliwość uszkodzenia urządzenia!

Składniki mogą zamarznąć 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 „13.1. Montaż misy na lody i mieszadła” na stronie 117.
- 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), zgodnie z opisem w rozdziale „16. Czyszczenie” na stronie 119.

15. Propozycje przepisów na lody

Lody waniliowe Składniki na ok. 6 porcji	
200 ml	pełne mleko
150 ml	śmietana kremówka
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 prędkość**1**.
- 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 kremówka
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 się zagotować.
- 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 prędkość**1**.
- 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 kremówka
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 prędkość**1**.
- 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 się zagotować.
- 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 prędkość**1**.
- 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.

16. 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 trzymaj za wtyczkę, aby ją wyciągnąć, i nigdy nie ciągnij za kabel sieciowy.

-Nigdy nie narażaj urządzenia na działanie kropel 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.

-Nie należy używać szczotki drucianej ani innych przedmiotów ściernych.

-Osłona przeciwbryzgowa nie jest odporna na ciepło. Nie ustawiaj temperatury zmywarki powyżej 50°C.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń ciała spowodowanych ostrymi ostrzami akcesoriów maszynki do mielenia mięsa i blendera, a także obracającymi się częściami.

-Naciśnij przycisk, aby wyłączyć urządzenie. Poczekaj aż napęd całkowicie się zatrzyma. Odłącz wtyczkę sieciową.

-Zawsze wyjmuj akcesoria z urządzenia głównego przed czyszczeniem. Nie dotykaj ostrych ostrzy.

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

-Podczas czyszczenia należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z ostrymi ostrzami.

-Nie czyścić wkładek tnących gołymi rękami.

16.1. Akcesoria do robota kuchennego

- Naciśnij przycisk zwalniający, aby podnieść ramię obrotowe.
- Wyjmij 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.
- Przetrzyj powierzchnię urządzenia miękką, lekko wilgotną ściereczką.
- Po wyczyszczeniu należy ustawić ramię obrotowe w pozycji opuszczonej.

16.2. Części zamienne do maszynki do mielenia mięsa

- Umyj akcesoria ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- W celu konserwacji przecieraj metalowe części szmatką lekko zwilżoną olejem kuchennym.

Nakładka do nadziewania kiełbas, nakładka do kibbeh, popychacz

- Akcesorium można myć w zmywarce. Zalecamy jednak płukanie ręczne, jak opisano powyżej, aby uzyskać delikatniejsze czyszczenie.

Nasadka do mielenia mięsa, tacka do napełniania, ślimak, tarcze perforowane, ostrze i pierścień blokujący

- Akcesoria te nie nadają się do mycia w zmywarce. Czyść zgodnie z powyższym opisem.

16.3. Szybkie czyszczenie blendera w przypadku lekkich zabrudzeń

- Do naczynia miksującego wlać co najmniej 500 ml letniej wody z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Użyj funkcji pulsu (patrz „Funkcja pulsu” na stronie 110).
- Podnieś pojemnik do mieszania ku górze.
- Odkręć pokrywkę zabezpieczającą przed rozpryskiwaniem wraz z
- pokrywką/miarką. Wylej łagodny roztwór mydła.
- Wypłucz pojemnik pod bieżącą wodą i osusz go.

16.4. Akcesoria do blendera

Wyczyść pojemnik miksujący, zestaw ostrzy, pokrywkę/miarkę i pokrywkę zabezpieczającą przed rozpryskiwaniem łagodnym detergentem lub w zmywarce, a następnie dokładnie wysusz te części przed ponownym użyciem.

16.5. Akcesoria do misek na lody

- Przed czyszczeniem miski na lody odczekaj, aż osiągnie ona temperaturę pokojową.
- Umyj miskę na lody miękką ściereczką, umyj ją letnią wodą z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń. Nie wkładaj miseczki do lodów do zmywarki, ponieważ może ulec uszkodzeniu pod wpływem wysokiej temperatury. Dokładnie osusz miseczkę przed zamrożeniem.

17. 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 sekcja „23. Informacje serwisowe” na stronie 122).

Problem/er-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.
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

18. 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.

19. Utylizacja



OPAKOWANIE

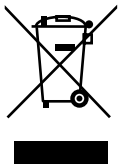
Urządzenie zostało zapakowane w sposób chroniący je przed uszkodzeniem podczas transportu. Opakowanie jest wykonane z materiałów nadających się do recyklingu w sposób przyjazny dla środowiska.



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.

20. 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.

21. Specyfikacje techniczne

Adres dostawcy:	MEDION AG Na Zehnthofie 77 45307 Essen NIEMCY
Model:	MD 18442
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	
Wymiary (szer. x wys. x gł.):	Ok. 44 x 35,2 x 22,5 cm
Waga netto:	4,2 kg

22. 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