



Instrukcja obsługi

AMBIANO®

MIKSER STOJĄCY PREMIUM



Zawartość

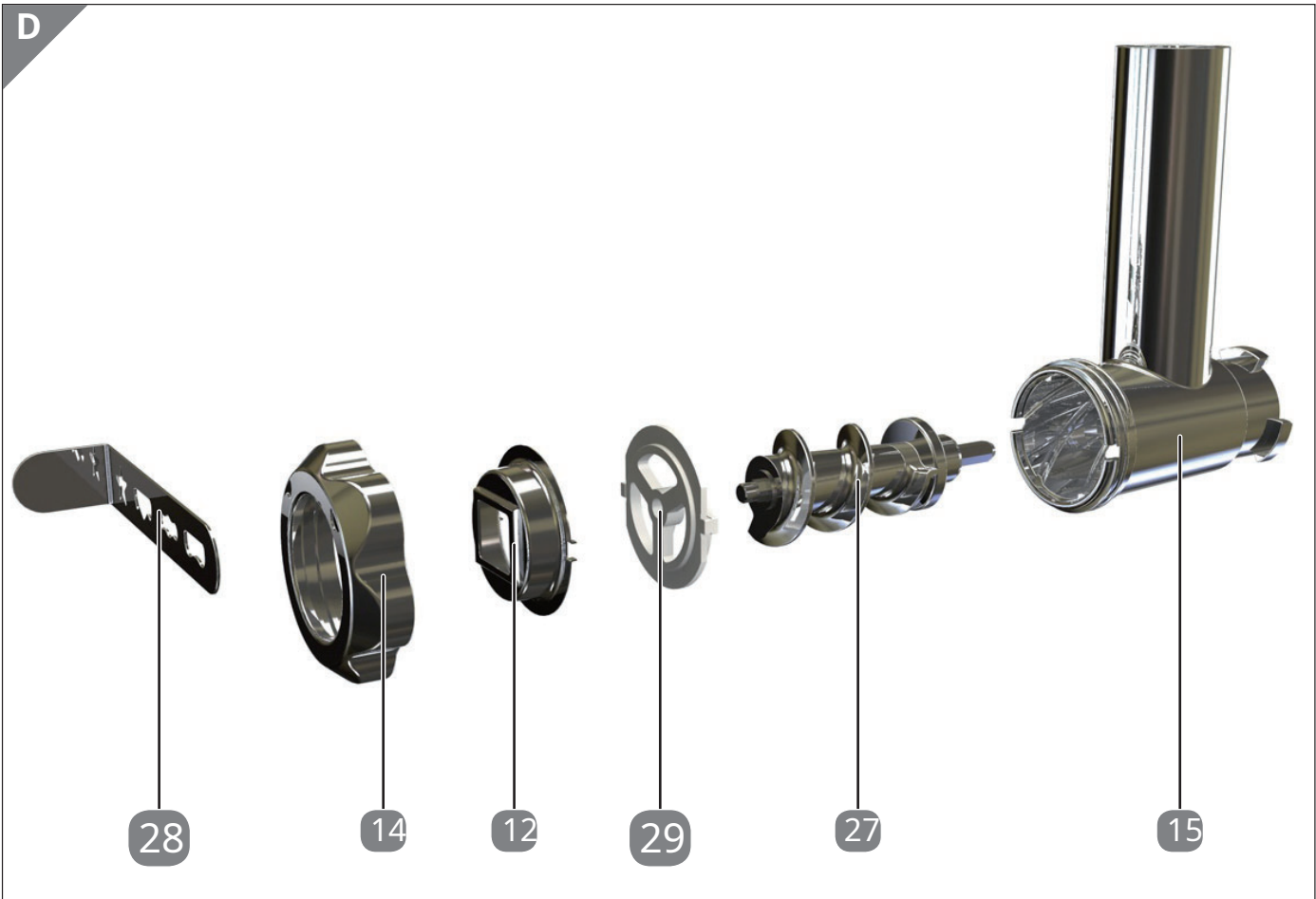
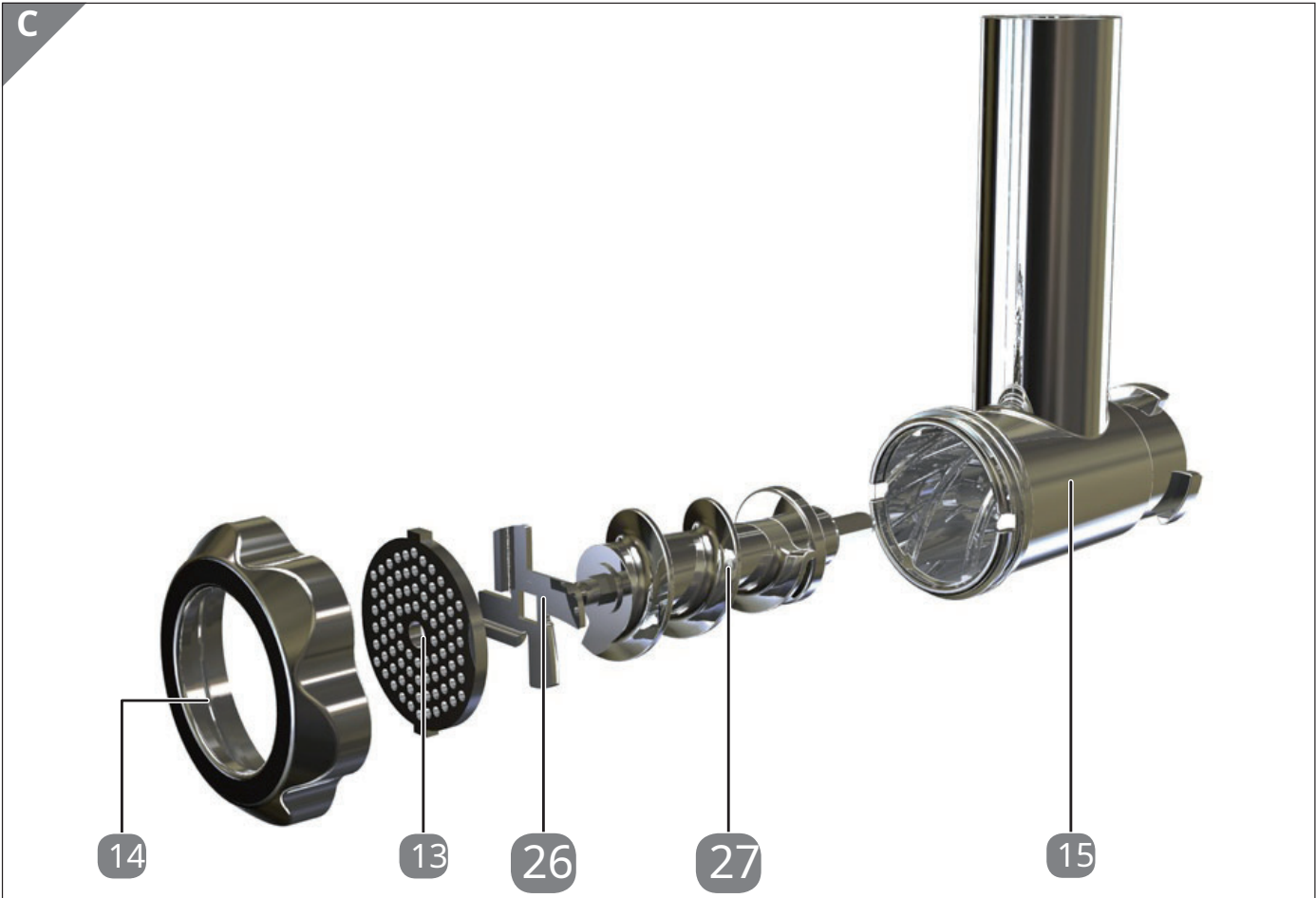
Przegląd	3
Używać.....	5
Części urządzenia	6
Wstęp	7
Symbole ostrzegawcze i słowa kluczowe użyte w niniejszej instrukcji obsługi	7
Poprawne użycie	8
Informacje dotyczące bezpieczeństwa	8
Rozpakowywanie urządzenia	8
Bezpieczeństwo elektryczne	9
Czyszczenie	10
Czas pracy	10
Zawartość Paczki.....	11
Używanie urządzenia po raz pierwszy	12
Operacja.....	13
Rozpoczęcie pracy	13
Mieszanie i wyrabianie ciasta.....	13
Ubijanie jajek	13
Bita śmietana.....	13
Mieszanie koktajli, koktajli lub innych płynów	13
Instrukcja obsługi maszynki do mielenia	13
Siekane mięsa	13
Robienie kielbasek	14
Biszkopty faszerowane	14
Przewodnik po kontroli prędkości.....	14
Ustawienia prędkości dla różnych zastosowań	15
Praca z maszynką	16
Ustawianie maszynki do mielenia mięsa	16
Montaż miksera z nasadką do kielbasy.....	17
Konfigurowanie maszynki do produkcji ciastek	18
Ustawianie maszynki do produkcji makaronu.....	18
Ustawianie maszynki do mielenia kebaba	19
Zakończenie operacji	19
Czyszczenie.....	19
Rozwiązywanie problemów.....	20
Sprzedaż.....	20
Specyfikacja techniczna	21
Informacje o zgodności	21
Nota prawna	21
Informacje serwisowe	22
Oświadczenie o ochronie prywatności	22

A



B







Części urządzenia

- 1 Pokrywa tylna
- 2 Dźwignia pochylenia
- 3 Uchwyt pomocniczy do
- 4 przechylania Dioda LED pracy
- 5 Pokrętło sterujące
- 6 Płyta podstawy z nóżkami
- 7 Miska do mieszania
- 8 Pokrywa chroniąca przed rozbryzgami naczyń
- 9 miksującego Przednia osłona napędu maszyny do
- 10 mielenia Pokrętło zwalniające przednią osłonę Tacka na
- 11 paszę
- 12 Adapter do ciastek z nasadką do formowania 3
- 13 Tarcze do krojenia mięsa
- 14 Pierścień mocujący
- 15 Rurka zasilająca obudowy śruby
- 16 Trzepaczka
- 17 Popychacz
- 18 Rurka do napełniania kielbas
- 19 Przystawka do kebaba
- 20 Osłona przeciwbryzgowa do narzędzi miksujących
- 21 Wylewka do kebaba
- 22 Końcówka do zagniatania ciasta
- 23 Trzepak
- 24 Dodatki do makaronu
- 25 Przystawka do kielbasy
- 26 Krajalnica do mięsa
- 27 Świder
- 28 Nasadka do formowania ciastek
- 29 Nasadka do ciastek

Wstęp



Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi, a w szczególności z zasadami bezpieczeństwa. Znajdziesz w nim szereg ważnych i przydatnych informacji, które powinny być zrozumiałe i przestrzegane przez każdą osobę korzystającą z urządzenia. Przechowuj instrukcję w bezpiecznym miejscu i dołącz ją do urządzenia, jeśli przekazesz je innemu użytkownikowi.

Symbole ostrzegawcze i słowa kluczowe użyte w niniejszej instrukcji obsługi



To hasło ostrzegawcze wskazuje na zagrożenie o wysokim poziomie ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.



To hasło ostrzegawcze wskazuje na zagrożenie o średnim poziomie ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.



To hasło ostrzegawcze wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia.



To hasło ostrzegawcze ostrzega przed możliwymi szkodami rzeczowymi.



Ten symbol zawiera przydatne dodatkowe informacje dotyczące montażu lub obsługi.



Przestrzegaj wskazówek zawartych w instrukcji obsługi!



Symbol recyklingu



Symbol WEEE (zgodnie z dyrektywą w sprawie odpadów elektrycznych)



Deklaracja zgodności (patrz rozdział „Deklaracja zgodności”): produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania dyrektywy WE.



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

Poprawne użycie

Urządzenie może być używane wyłącznie do wyrabiania lub mieszania produktów spożywczych, takich jak ciasto, mus, śmietana lub białka jaj.

Urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego ani przemysłowego. Ten produkt jest

przeznaczony wyłącznie do użytku w pomieszczeniach - nie używać na zewnątrz! Należy

pamiętać, że nie ponosimy odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użytkowania:

- Nie modyfikuj urządzenia bez zgody producenta.
- Nie używaj żadnych części zamiennych ani akcesoriów, które nie zostały dostarczone lub zatwierdzone przez producenta.
- Przestrzegaj wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, a zwłaszcza wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.
Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie ekstremalnych warunków. Należy unikać:
 - Wysoki poziom wilgotności lub wilgoci
 - Ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury
 - Bezpośrednie światło słoneczne
 - Nagie płomienie

Informacje dotyczące bezpieczeństwa



Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko obrażeń w wyniku niewłaściwej obsługi.

- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Rozpakowanie urządzenia



Ryzyko uduszenia!

Istnieje ryzyko uduszenia przez opakowanie z tworzywa sztucznego!

- Należy zatem przechowywać plastikowe opakowania poza zasięgiem dzieci.



Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko odniesienia obrażeń w wyniku porażenia prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia i po każdym użyciu sprawdź, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony.
- W przypadku uszkodzenia NIE WOLNO używać urządzenia. Skontaktuj się z Centrum Serwisowym Medion w celu uzyskania porady i naprawy.

Bezpieczeństwo elektryczne**Ryzyko zranienia!**

Istnieje ryzyko odniesienia obrażeń w wyniku porażenia prądem.

- Upewnić się, że przewód zasilający nie stwarza zagrożenia potknięcia. Nie pozwól, aby kabel połączeniowy został uwięziony lub zgnieciony.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wygląda na to, że urządzenie lub przewód zasilający są uszkodzone.
- Wewnątrz urządzenia występuje niebezpieczne napięcie. Nigdy nie otwieraj obudowy ani nie wkładaj przedmiotów do otworów wentylacyjnych.
- W celu całkowitego odłączenia urządzenia od zasilania należy wyjąć wtyczkę z gniazdka. Zawsze wyjmuj wtyczkę za pomocą wtyczki, nigdy nie ciągnąc za kabel.
- Zapewnić natychmiastową naprawę wadliwego urządzenia w specjalistycznym warsztacie. Aby zmniejszyć ryzyko: jeśli kabel zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez Centrum Serwisowe Medion lub osobę o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie ekstremalnych warunków. Należy unikać:
 - Wysoki poziom wilgotności lub wilgoci
 - Ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury
 - Bezpośrednie światło słoneczne
 - Nagie płomienie

OGŁOSZENIE!**Uszkodzenie urządzenia przez burzę**

- Urządzenia pozostawione podłączone do sieci elektrycznej podczas burzy mogą ulec uszkodzeniu. Dlatego zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka podczas burzy.

**Ryzyko zranienia!**

Istnieje ryzyko obrażeń przez obracające się i ruchome części.

- NIE DOTYKAĆ ruchomych części. Trzymaj włosy, odzież, ręce, sztućce, łyżki do mieszania lub podobne przedmioty z dala od urządzenia podczas pracy, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia mienia. Nigdy nie używaj jednocześnie różnych trybów pracy (np. maszynki do mielenia i miksera).
- Urządzenie musi być wyłączone i odłączone od zasilania przed wymianą akcesoriów lub nasadek, które poruszają się podczas pracy.
- Przed włączeniem upewnić się, że mocowanie akcesoriów jest prawidłowo zamocowane i mocno osadzone.
- Gdy tylko włączysz urządzenie, wał napędowy zacznie się obracać. Podczas pracy nie sięgać w obszar wału napędowego! Dla własnego bezpieczeństwa zawsze zakładaj naczynie miksujące.

OGŁOSZENIE!

Ryzyko uszkodzenia!

Istnieje ryzyko uszkodzenia urządzenia z powodu nieprawidłowej instalacji.

- Ustaw urządzenie na twardej, równej powierzchni.
- **Nie używaj przedłużacza.**
- Nigdy nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu – może się przewrócić i spaść.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka po każdym użyciu, przed czyszczeniem oraz w okresach, gdy urządzenie jest pozostawione bez nadzoru.
- Całkowicie rozwinąć kabel podczas korzystania z urządzenia.
- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami (np. płytą kuchenną).



Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko obrażeń w wyniku niewłaściwej obsługi

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego z wodą lub innymi płynami.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w płynach!
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Upewnić się, że podczas pracy w naczyniu miksującym nie ma żadnych ciał obcych (łyżek, skrobaków do ciasta itp.).
- Nie odblokowywać ramienia uchylnego podczas pracy miksera.
- Istnieje ryzyko poparzenia, jeśli urządzenie jest używane z artykułami spożywczymi o temperaturze wyższej niż 60°C. Nie napełniać naczynia miksującego gorącymi produktami spożywczymi.

Czyszczenie



Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko odniesienia obrażeń w wyniku porażenia prądem.

- Przed czyszczeniem obróć pokrętko regulacji do ustawienia prędkości „OFF” i wyjmij wtyczkę.
- Przed czyszczeniem zdjąć wszystkie nasadki.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach!
- Zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka przed zdjęciem nasadek i czyszczeniem.

Czasy pracy

OGŁOSZENIE!

Ryzyko uszkodzenia!

Istnieje ryzyko przegrzania z powodu nadmiernej eksploatacji.

- **Nie używaj urządzenia w sposób ciągły dłużej niż podano poniżej.**
- **Maksymalny czas pracy: ok. 5 minut**
- Po 5 minutach pracy odczekać 10 minut do ostygnięcia przed ponownym użyciem.

Zawartość Paczki



Ryzyko zadławienia i uduszenia!

Ryzyko zakrztuszenia się i uduszenia w wyniku połknięcia lub wdychania małych części lub plastikowego opakowania.

– Przechowuj plastikowe opakowanie poza zasięgiem dzieci.

Sprawdź swój zakup, aby upewnić się, że zawiera wszystkie elementy. Jeśli czegoś brakuje, skontaktuj się z nami w ciągu 14 dni od daty zakupu.

Wraz z produktem dostarczane są następujące elementy:

- Mikser
 - 1 miska do mieszania
 - 1 płaski ubijak
 - 1 Hak do ciasta
 - 1 trzepaczka do jajek (stal nierdzewna)
 - 1 osłona przeciwbryzgowa z otworem do napełniania
 - 1 maszynka do mielenia
 - 3 tarcze do mielenia
 - 1 taca filtra
 - 1 plastikowy tłok
 - 1 zestaw dysków do makaronu (4 sztuki)
 - 1 zestaw nasadek do robienia ciasteczek (3 sztuki)
 - 1 zestaw przystawek do robienia kiełbasy (2 sztuki)
 - 1 zestaw przystawek do kebaba (2 sztuki)
- Instrukcje obsługi i dokumenty gwarancyjne

Pierwsze użycie urządzenia

- Usunąć materiały opakowaniowe i wszystkie folie ochronne.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić akcesoria i urządzenie (patrz „Czyszczenie” na str. 19).
- Po wyczyszczeniu dokładnie wysuszyć akcesoria przed pierwszym włączeniem urządzenia.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego, które odpowiada specyfikacji technicznej tego urządzenia na stronie 21.
- Ustawić pokrętkę sterującą na „OFF” i nacisnąć dźwignię pochylenia, aby podnieść ramię przechylające.
- Umieścić naczynie do mieszania na wsporniku w podstawie i obrócić go tak daleko, jak to możliwe we wskazanym kierunku wskazanym przez strzałkę LOCK, aby zablokować go na miejscu (zob. fig. mi).



Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko obrażeń przez obracające się i ruchome części.

- Przed wymianą akcesoriów lub nasadek, które poruszają się podczas pracy, urządzenie musi być wyłączone i odłączone od zasilania. Istnieje ryzyko zmiążdżenia!

1. Aby zapewnić dodatkową ochronę przed rozpryskami podczas używania trzepaczki, załóż na trzepaczkę plastikową osłonę (zob. fig. F).

2. Zamocuj narzędzie na maszynie, jak pokazano na ilustracji.

Narzędzia do mieszania można wkładać do urządzenia i obracać tylko wtedy, gdy występ prowadzący jest osadzony w odpowiednim rowku prowadzącym (patrz fig. G).

Tarcza ochronna na narzędziach zapobiega kontaktowi wałka napędowego z ciastem.

3. Osłona przeciwbryzgowa do miski do mieszania jest gotowy do zamontowania i po zablokowaniu można ją po prostu umieścić nad misą.

4. Nacisnij dźwignię przechylania i opuść ramię wychylne. Upewnij się, że jest zatrzaśnięty w dolnej części obudowy. Ponownie podłącz urządzenie do gniazdka.

5. Pokrętkę regulacyjną można teraz ustawić na żadaną prędkość. Zalecane ustawienia prędkości dla różnych zastosowań są wymienione poniżej.

– Użyj haka do ciasta przy prędkości 1, 2 lub 3 do ciężkich ciast, takich jak chleb, ciasto kruche lub makaron.

– Możesz użyć trzepaczki dla wielu składników, począwszy od ciast o średniej masie, takich jak mieszanki do ciast, po lżejsze mieszanki, takie jak ciasto naleśnikowe lub ciasto do smażenia. W razie potrzeby użyj ubijaka na prędkości 4, 5, 6, 7 lub 8.

– Jeśli ubijasz śmietanę, jajka (całe, żółtka lub białka) lub budyń, użyj trzepaczki przy dużej prędkości (7 lub 8).

– Aby uzyskać krótkie, mocne i ciągłe ruchy pulsacyjne, przekręć kilkakrotnie pokrętkę sterującą do pozycji „P”.

6. Po zakończeniu pracy przekręć pokrętkę regulacji na „OFF”.

7. Nacisnij dźwignię odchyłania i podnieś ramię odchylające, a następnie wyjmij narzędzie mieszające z mocowania bagnetowego. Ustaw ramię przechylne w pozycji opuszczonej.

8. Odłącz przewód.

Operacja

Pierwsze kroki

1. Załóż hak do ciasta 2. trzepaczkę 16 lub ubijak 6 do urządzenia, a następnie włóż naczynie miksujące 7.
2. Załóż osłonę przeciwbryzgową 8 na misce miksującej.
3. Teraz włóż składniki do naczynia miksującego. Uważaj, aby nie przepełnić naczynia miksującego (maksymalnie około 12 ½ szklanki mąki).
4. Naciśnij dźwignię pochylenia i opuść wychylne ramię. Upewnij się, że jest zatrzaśnięty w dolnej części obudowy.

Mieszanie i wyrabianie ciasta

Do wyrabiania ciasta użyj haka do ciasta lub ubijaka.

- Najlepsza mieszanka ciasta do wyrabiania to stosunek 5 części mąki na 3 części wody. Napełnij miskę miksującą do maksymalnego poziomu 3/4.
- Podczas napełniania naczynia miksującego należy uważać, aby nie przekroczyć maksymalnej ilości 12,5 filiżanki.
- Do mieszania używaj haka do ciasta lub ubijaka.
- Jeśli używasz haka do wyrabiania ciasta lub ubijaka, przełącz na prędkość 1 na co najmniej 30 sekund, następnie przez co najmniej 30 sekund na prędkość 2 i na koniec ustaw prędkość 3 na maksymalnie 5 minut.

Nie używaj dłużej niż 5 minut. Jeśli potrzeba więcej czasu, odczekaj 10 minut z wyłączonym urządzeniem, a następnie wznów użytkowanie.

Ubijanie jajek

Aby ubić jajka (całe, żółtka lub białka), użyj trzepaczki.

- Ustawić prędkość na 7 lub 8 i ubijać białka przez około 3 do 5 minut na sztywną pianę. Nie ubijaj białek z więcej niż 12 jaj jednocześnie.

Nie używaj dłużej niż 5 minut. Jeśli potrzeba więcej czasu, odczekaj 10 minut z wyłączonym urządzeniem, a następnie wznów użytkowanie.

Bitą śmietana

Do ubijania śmietany użyj trzepaczki. Użyj świeżej śmietany.

- Do bitej śmietany ustaw prędkość 7 lub 8 i ubijaj przez około 3 do 5 minut.

Pamiętaj, aby nie przekroczyć maksymalnej ilości podczas dodawania świeżego mleka, śmietanki lub innych składników do naczynia miksującego.

Nie używaj dłużej niż 5 minut. Jeśli potrzeba więcej czasu, odczekaj 10 minut z wyłączonym urządzeniem, a następnie wznów użytkowanie.

Mieszanie koktajli, koktajli lub innych płynów

Do mieszania koktajli, koktajli i innych płynów użyj trzepaczki.

- Mieszać składniki zgodnie z wymaganą recepturą przez około 3 do 5 minut przy prędkości od 1 do 8. Nie przekraczać maksymalnej objętości w naczyniu miksującym.

Nie używaj dłużej niż 5 minut. Jeśli potrzeba więcej czasu, odczekaj 10 minut z wyłączonym urządzeniem, a następnie wznów użytkowanie.

Instrukcja obsługi maszyny do mielenia

Siekanie mięsa

- Nie umieszczaj żadnych twardych przedmiotów, takich jak kości.
- Pokrój mięso na małe kawałki, około 20 x 20 x 60 mm, bez chrząstek i kości, aby można je było łatwo rozdrobnić w obudowie ślimaka.

Robienie kielbasek

- Możesz użyć naturalnej lub sztucznej kielbasy.
- Jeśli używasz naturalnej skóry, pozostaw ją na chwilę w wodzie do zmiękczenia. Zawiąż jeden koniec skóry kielbasy.
- Nasunąć skórę kielbasy na rurkę do napełniania kielbasy¹⁸.
- Mięso kielbasy zostanie przepchnięte przez nasadkę kielbasy, aby napełnić skórę kielbasy.
- Upewnij się, że skórka kielbasy jest „luźno” nadziewana, ponieważ mięso kielbasy podczas gotowania rozszerza się i może pęknąć.
- Po osiągnięciu żądanej długości pierwszej kielbasy ścisnąć palcami skórę na końcu nasadki do kielbasy
- a następnie skręcić kielbasę raz lub dwa razy wokół własnej osi.
- Dla łatwiejszej obsługi można wyłączyć maszynę po każdej długości kielbasy.

Herbatniki szprycowe

- Przygotuj miejsce do rozłożenia upieczonych ciasteczek.
- Z nasadką kształtującą , przygotowanemu ciastu biszkoptowemu można nadać różne kształty.
- Po zamontowaniu obudowy śruby z mocowaniem do ciastek na urządzeniu, wepchnij nasadkę kształtującą do nasadki do ciastek¹².
- Ustawić żądany kształt ciastka.

Przewodnik kontroli prędkości

Prędkość	Używać do
1	Poruszający Użyj prędkości 1, aby rozpocząć wszelkiego rodzaju procesy mieszania, takie jak mieszanie, zacieranie lub łączenie. Służy do dodawania płynów do suchych składników lub do dodawania suchych składników (np. mąki) do ciasta i łączenia ciężkich mieszanek.
2-3	Powolne mieszanie Użyj prędkości 2 do szybszego mieszania, zacierania i powolnego miksowania. Stosowany do mieszania ciężkich ciast i cukierków, rozpoczynania tłuczenia ziemniaków lub warzyw, siekania tłuszczu piekarskiego na mąkę, mieszania cienkich, rozbryzgujących się, ciężkich ciast. Używaj go również do mieszania i wyrabiania ciasta drożdżowego.
4-5	Mieszanie, Ubijanie Użyj prędkości 4 do mieszania półciężkich ciast (np. ciastek) i mieszanek ciast na średnich obrotach. Używaj go również do łączenia cukru i tłuszczu piekarskiego lub do dodawania cukru do białek jaj na bezy.
5-6	Ubijanie, Kremowanie Użyj prędkości 6 do ubijania na średnim poziomie, ubijania kremu lub ubijania. Nadaje się do finiszowania mieszanek do ciast, pączków i innych farszów. Wysoka prędkość do mieszanek ciast.
6-8	Szybkie bicie, biczowanie Użyj prędkości 6-7 do ubijania śmietany, białek jaj i gotowanych lukru.
8	Szybkie ubijanie Użyj prędkości 8 do ubijania mniejszych ilości śmietany lub białek.

Ustawienia prędkości dla różnych zastosowań

Aplikacja	Narzędzie	Ustawienie prędkości	Ilość składnika
Ugniatanie ciężkiego ciasta (np. chleb, kruche ciasto lub ciasto na makaron)	Końcówka do zagniatania ciasta	1 - 3	maks. 1,5 kg
Mieszanie ciasta średniego i ciężkiego (np. mieszanka na ciasto)	Płaski ubijak	3 - 5	maks. 1,5 kg
Mieszanie lekkiego ciasta (np. ciasto na naleśniki lub musztarda)	Płaski ubijak	1 - 5	min. 200 ml maks. 1,5 litra
Kremowanie (np. nadzienie do ciasta lub krem)	Trzepaczka do jajek	5 - 8	min. 200 ml maks. 1,0 litra
Szybkie ubijanie (np. ubicie mniejszej ilości śmietany lub białek)	Trzepaczka do jajek	8	min. 4 jajka maks. 20 jaj
Mielenie mięsa	Krajalnica do mięsa	6 - 8	
Formowanie makaronu	Dodatki do makaronu	6 - 8	
Formowanie ciasteczek	Załączniki do plików cookie	6 - 8	
Robienie kielbasek	Dodatki do kielbasy	6 - 8	
Robienie kebaba	Dodatki do kebabów	6 - 8	

Praca z maszynką do mięsa



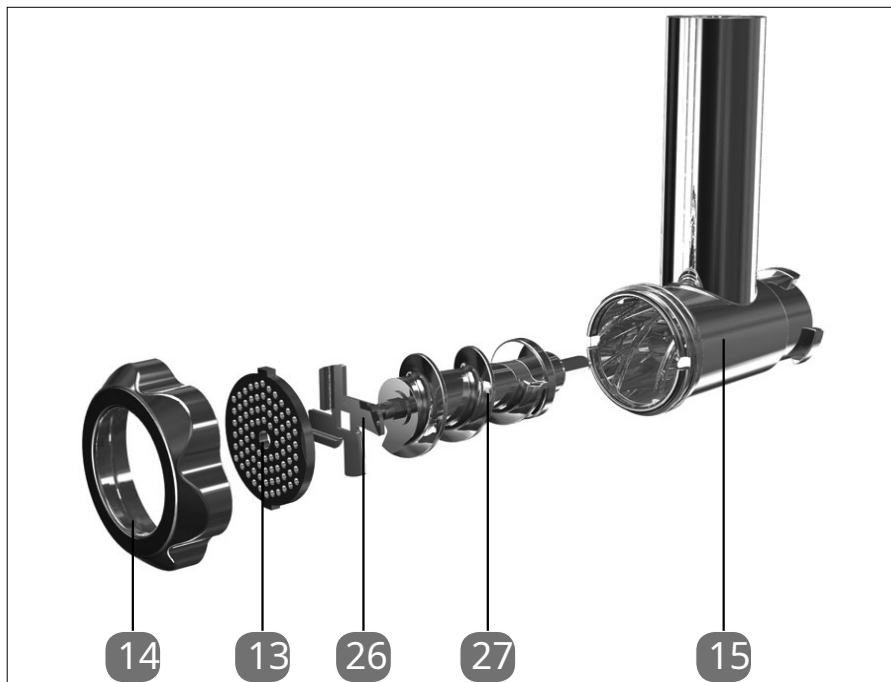
OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko obrażeń przez obracające się i ruchome części.

- W przypadku korzystania z maszynki do mielenia należy umieścić naczynie do miksowania w pozycji chroniącej obracającą się złączkę narzędzia mieszającego. Istnieje ryzyko zmiżdżenia!
- Zachowaj ostrożność podczas podawania ostrych ostrzy tnących krajalnicy do mięsa.

Przygotowanie maszynki do mielenia mięsa



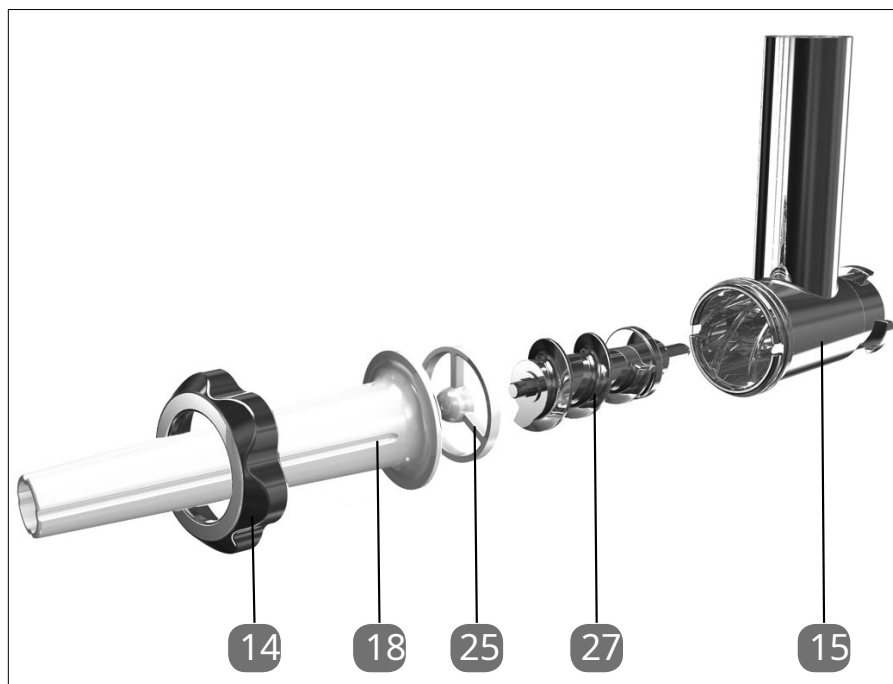
Do mielenia użyj najbardziej odpowiedniej z trzech tarcz do krojenia mięsa dla uzyskania pożądanego rezultatu wraz z krajalnicą do mięsa.

1. Wyciągnij wtyczkę sieciową, aby odciąć maszynę od zasilania.
2. Przytrzymaj pokrętło, aby zwolnić przednią pokrywę i obróć przednią pokrywę w prawo do zwolnienia.
3. W razie potrzeby naciśnij dźwignię pochylenia i opuść wychylne ramię. Upewnij się, że jest zatrzaśnięty w dolnej części obudowy.
4. Złóż maszynkę do mięsa, świder, krajalnica do mięsa i najbardziej odpowiednią tarczę do krojenia mięsa z akcesoriami w kolejności pokazanej powyżej.
5. Przykręć końcowy pierścień mocujący zgodnie z ruchem wskazówek zegara na gwint.
6. Przytrzymaj pokrętło, aby zwolnić przednią pokrywę i przechylając złącze bagnetowe lekko w prawo, załóż maszynkę do mielenia na wał napędowy.
7. Obróć maszynkę do mięsa w lewo, aby ją przykręcić. Upewnij się, że maszynka do mielenia jest mocno osadzona na połączeniu z maszyną.
8. Zamontuj tacę podajnika na górnym końcu rury zasilającej maszynki do mielenia.
9. Umieść mięso na tacce i użyj popychacza aby wepchnąć go w rurę.

Nie używaj maszynki dłużej niż 5 minut, a następnie zrób przynajmniej 10-minutową przerwę.

Montaż miksera z nasadką do kielbasy

Przetwarzanie gotowego mięsa kielbasianego

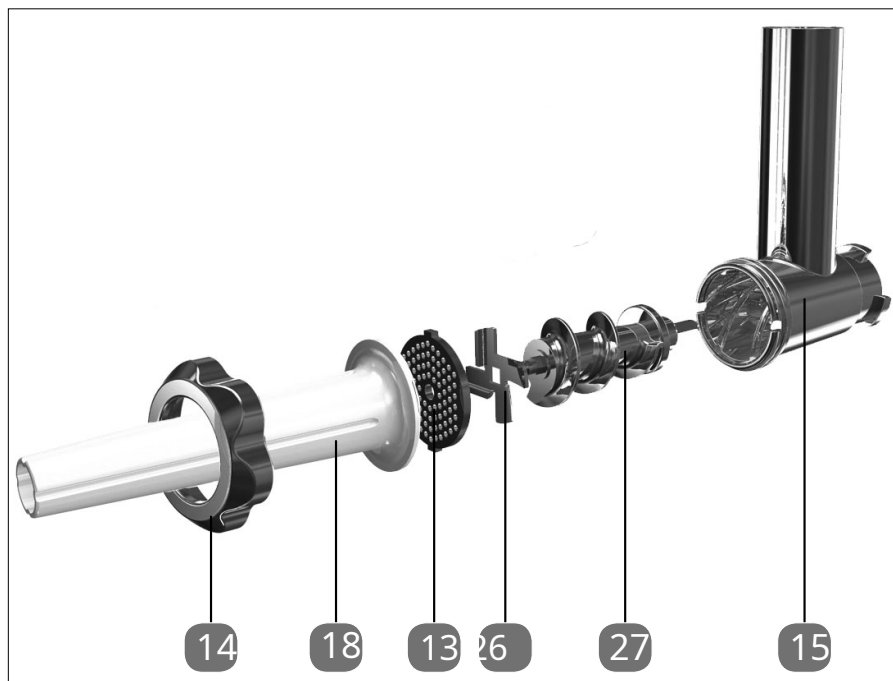


Aby napełnić odpowiednią naturalną lub sztuczną skórę kielbasy mięsem kielbasianym, użyj nasadki do kielbasy i rurki do napełniania kielbasy.

Aby przetworzyć przygotowane mięso kielbasy, należy postępować w następujący sposób:

- Złóż maszynkę zgodnie z powyższym rysunkiem, postępując zgodnie z procedurą montażu opisaną w „Przygotowanie maszynki do mielenia mięsa”.

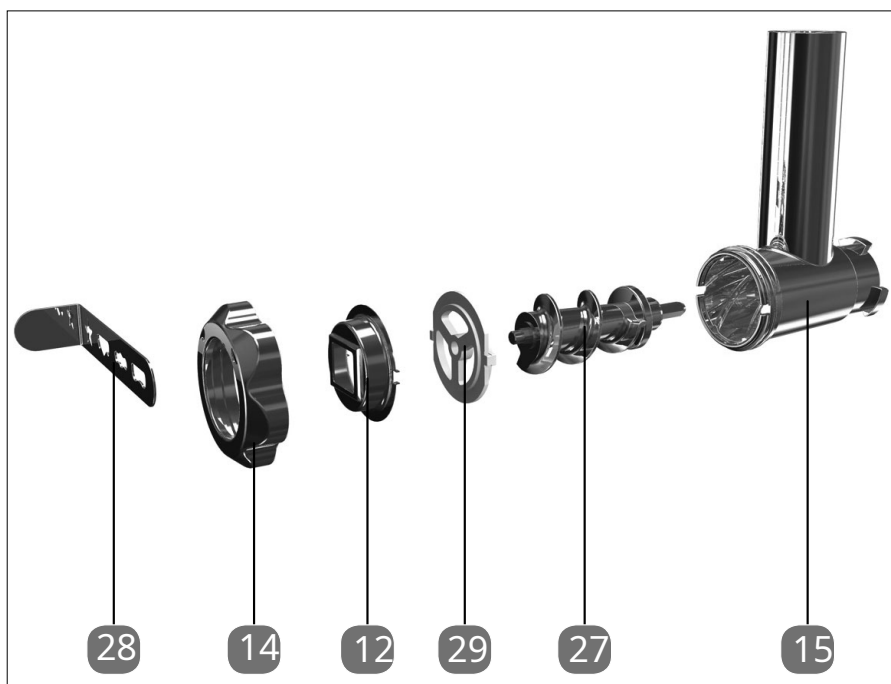
Mielenie mięsa i robienie kielbas w jednym przejściu



Aby zmielić mięso i zrobić kielbaski w jednym przejściu, zmontuj maszynkę do mielenia mięsa i tarczę tnącą oraz krajalnicę, jak opisano w „Przygotowanie maszynki do mielenia mięsa”.

Następnie założyć nasadkę do kielbasy i nakręcić pierścień mocujący na gwint korpusu maszynki do mięsa.

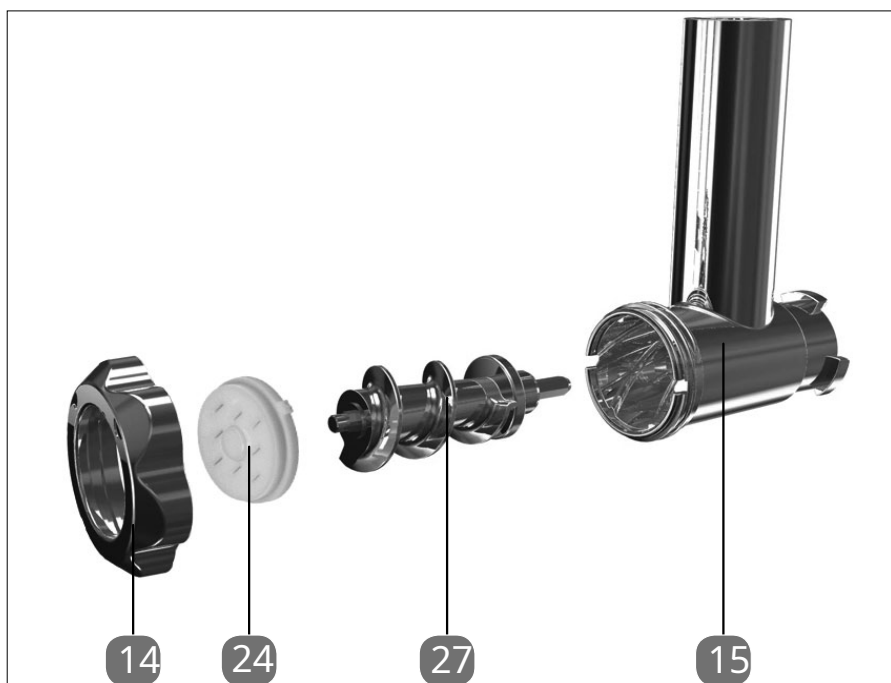
Ustawianie maszynki do mielenia ciasteczek



Aby wytworzyć ciasteczka z ciasta kruchego, użyj adaptera do ciastek z nasadką do formowania oraz łącznik do plików cookie .

- Złóż maszynkę zgodnie z powyższym rysunkiem, postępując zgodnie z procedurą montażu opisaną w „Przygotowanie maszynki do mielenia mięsa”.

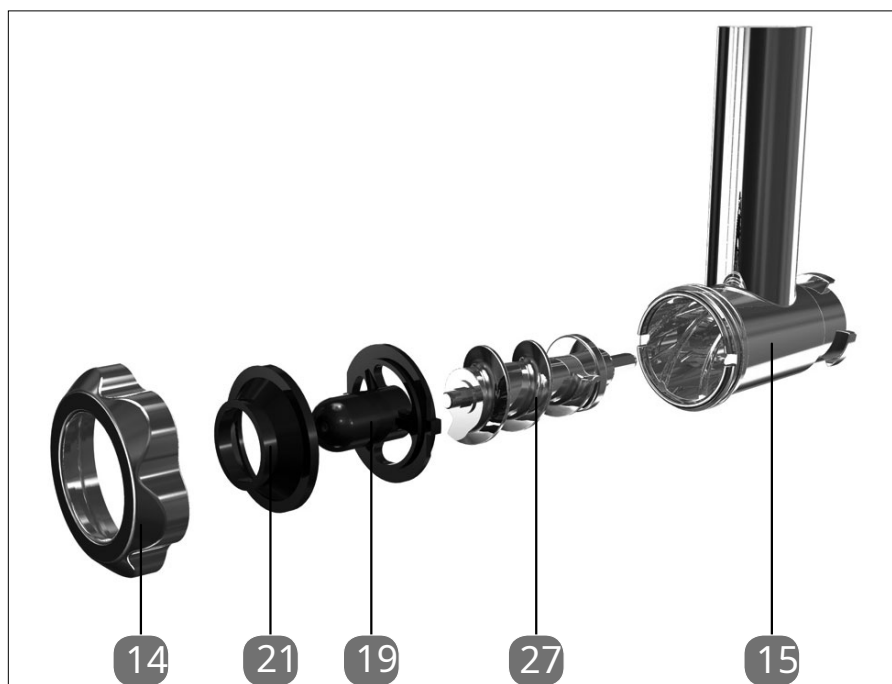
Przygotowanie maszynki do mielenia makaronu



Aby wyprodukować makaron z ciasta na makaron, wybierz jedną z czterech przystawek do makaronu .

- Złóż maszynkę zgodnie z powyższym rysunkiem, postępując zgodnie z procedurą montażu opisaną w „Przygotowanie maszynki do mielenia mięsa”.

Ustawienie maszynki do produkcji kebaba



Do produkcji kebaba użyj dziobka do kebaba oraz dodatek do kebaba.

- Złóż maszynkę zgodnie z powyższym rysunkiem, postępując zgodnie z procedurą montażu opisaną w „Przygotowanie maszynki do mielenia mięsa”.

Koniec operacji

1. Wyłącz urządzenie.
2. Odłącz wtyczkę sieciową.
3. Naciśnij dźwignię pochylenia 2 aby ramię samo się podniosło.
4. Wyjmij narzędzie do mieszania. Aby zwolnić narzędzie, obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
5. Obróć naczynie miksujące lekko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go wyjąć.
6. Gdy ciasto będzie gotowe, za pomocą szpatułki wyjmij je z naczynia miksującego.
7. Wyczyść używane części zgodnie z opisem w części „Czyszczenie”

Czyszczenie



Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko odniesienia obrażeń w wyniku porażenia prądem.

- Przed czyszczeniem obróć pokrętko regulacji do ustawienia prędkości „OFF” i wyjmij wtyczkę.
- Przed czyszczeniem zdjąć wszystkie nasadki.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach!
- Zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka przed zdjęciem nasadek i czyszczeniem.

OGŁOSZENIE!

Ryzyko uszkodzenia urządzenia w przypadku nieprawidłowej obsługi

- Nie używać drucianej szczotki, zmywaka do szorowania ani szorujących środków czyszczących.

Obudowa silnika:

- Zewnętrzną obudowę urządzenia czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką z niewielką ilością mydła. Wysuszyć ściereczką.

Trzepaczka, hak do ciasta, ubijak i miska do mieszania:

- Części te można myć gorącą wodą z mydłem lub w zmywarce. Nie używać żadnych środków do szorowania.

Inne akcesoria i osłona przeciwbryzgowa:

- Części te można czyścić gorącą wodą z mydłem. Nie używać żadnych środków do szorowania.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie będzie nie zaczynać	Wtyczka sieciowa nie jest prawidłowo włożona.	Wyciągnij wtyczkę, odczekaj 10 sekund, a następnie podłącz ją ponownie.
	Gniazdo jest uszkodzone.	Sprawdź gniazdko, podłączając inne urządzenie.

Sprzedaż**Utylizacja opakowania**

RĘKAW	TACA	FILM
Recykling	nie Recykling	nie Recykling

Posortować opakowanie przed utylizacją. Kartony i kartony należy wyrzucać wraz z makulaturą, a folię razem z materiałami nadającymi się do recyklingu.

Utylizacja starych urządzeń

(Obowiązuje w Unii Europejskiej i innych krajach europejskich z systemami selektywnej zbiórki surowców wtórnych)



Nie wyrzucaj starych urządzeń razem z normalnymi odpadami domowymi!

Jeśli urządzenie nie może być już używane, konsument jest **zobowiązana przez prawo do utylizacji starego urządzenia oddzielnie od odpadów domowych**, np. w lokalnym/powiatowym punkcie zbiórki. Gwarantuje to prawidłowy recykling starych urządzeń i uniknięcie negatywnego wpływu na środowisko. Z tego powodu urządzenia elektryczne są oznaczone powyższym symbolem.

- Przed utylizacją odciąć kabel.

Specyfikacja techniczna

Model:	MD 16480
Napięcie nominalne:	220-240 V~50/60 Hz
Klasa ochrony:	I (to urządzenie musi być uziemione)
Moc nominalna:	1000 W
Miska do mieszania:	4,6 litra
Maks. pojemność (mąka):	1,5 kg
Wymiary	
Urządzenie:	około. 34,5 x 20,5 x 32,0 cm (wys. x szer. x dł.)
Masa netto:	7,8 kg

Informacje o zgodności



Medion AG oświadcza niniejszym, że produkt MD 16480 jest zgodny z następującymi wymaganiami europejskimi:

- Dyrektywa EMC 2014/30/UE
- Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/UE
- Dyrektywa RoHS 2011/65/UE

Nota prawna

Copyright © 2020

Data: 22.06.2020

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Niniejsza instrukcja obsługi jest chroniona prawem autorskim.

Mechaniczne, elektroniczne i wszelkie inne formy powielania są zabronione bez pisemnej zgody producenta.

Właścicielem praw autorskich jest firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Niemcy

Pamiętaj, że nie możesz użyć powyższego adresu do zwrotów. Zawsze najpierw skontaktuj się z naszym zespołem obsługi klienta.

Informacje serwisowe

Skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta, jeśli Twoje urządzenie przestanie działać tak, jak tego chcesz lub oczekujesz. Możesz się z nami skontaktować na kilka sposobów:

- W naszej Społeczności Serwisowej możesz poznać innych użytkowników, a także naszych pracowników, wymienić się doświadczeniami i przekazać swoją wiedzę.
Naszą społeczność serwisową znajdziesz pod adresem community.medion.com.
- Ewentualnie skorzystaj z naszego formularza kontaktowego na stronie www.medion.com/contact.
- Możesz również skontaktować się z naszym zespołem serwisowym za pośrednictwem naszej infolinii lub pocztą.

Godziny otwarcia	Numer infolinii w Wielkiej Brytanii
pon. – pt.: 08.00 – 20.00	- 0333 3213106
sob. – niedz.: 10.00 – 16.00	Numer infolinii Irlandia
	- 1 800 992508
Adres usługi	
MEDION Electronics Sp. 120 Faraday Park, Faraday Road, Dorcan Swindon SN3 5JF, Wiltshire Zjednoczone Królestwo	

	Ten i wiele innych zestawów instrukcji obsługi można pobrać z naszego portalu serwisowego pod adresem www.medion.com/gb/service/start/ .
	Znajdziesz tam również sterowniki i inne oprogramowanie dla szerokiej gamy urządzeń. Możesz również zeskanować kod QR z boku ekranu, aby pobrać instrukcję obsługi na urządzenie mobilne z portalu serwisowego.

Oświadczenie o ochronie prywatności

Szanowny Kliencie,

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

W sprawach dotyczących ochrony danych wspiera nas nasz firmowy 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 obsługi gwarancyjnej i procesów z tym związanych (np. naprawy) i w związku z tym polegamy na przetwarzaniu Twoich danych w celu zawarcia z nami umowy sprzedaży.

Twoje dane zostaną przekazane serwisantom, z którymi współpracujemy, w celu obsługi gwarancyjnej i związanych z tym procesów. Zasadniczo przechowujemy Twoje dane osobowe przez okres trzech lat w celu realizacji Twoich praw gwarancyjnych.

Przysługuje Państwu prawo do informacji o danych osobowych, których dotyczą, 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 anulowania obowiązują ograniczenia zgodnie z S 34 i S 35 BDSG (Federalna ustawa o ochronie danych) (art. 23 RODO). Ponadto istnieje prawo odwołania się do właściwego organu nadzorującego ochronę danych (art. 77 RODO w związku z S 19 BDSG). Urzędnikiem państwowym ds. ochrony danych i wolności informacji w firmie 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 jest możliwe zrealizowanie gwarancji.



Ten produkt został wyprodukowany z wielką starannością, dlatego przy prawidłowym użytkowaniu powinien służyć przez lata. W przypadku awarii produktu zgodnie z jego przeznaczeniem w ciągu pierwszych 3 lat od daty zakupu, naprawimy problem tak szybko, jak to możliwe, po zwróceniu nam na to uwagi. W mało prawdopodobnym przypadku takiego zdarzenia lub jeśli potrzebujesz jakichkolwiek informacji na temat produktu, skontaktuj się z nami za pośrednictwem naszej infolinii wsparcia, której szczegółowe informacje znajdują się zarówno w niniejszej instrukcji, jak i na samym produkcie.



WYPRODUKOWANO W CHINACH DLA:

ALDI SKLEPY LTD. PO BOX 26, ATHERSTONE
WARWICKSHIRE, CV9 2SH.

SKLEPY ALDI (IRLANDIA) LTD. PO
BOX 726, NAAS, CO. KILDARE.
WWW.ALDI.COM

WSPARCIE POSPRZEDAŻOWE

706148



0333 3213106

Stawka krajowa



1 800 992508

Bezpłatna infolinia



www.medion.co.uk

MODEL:
MD 16480

09/2020

3

ROK
GWARANCJA