

Instrukcja obsługi

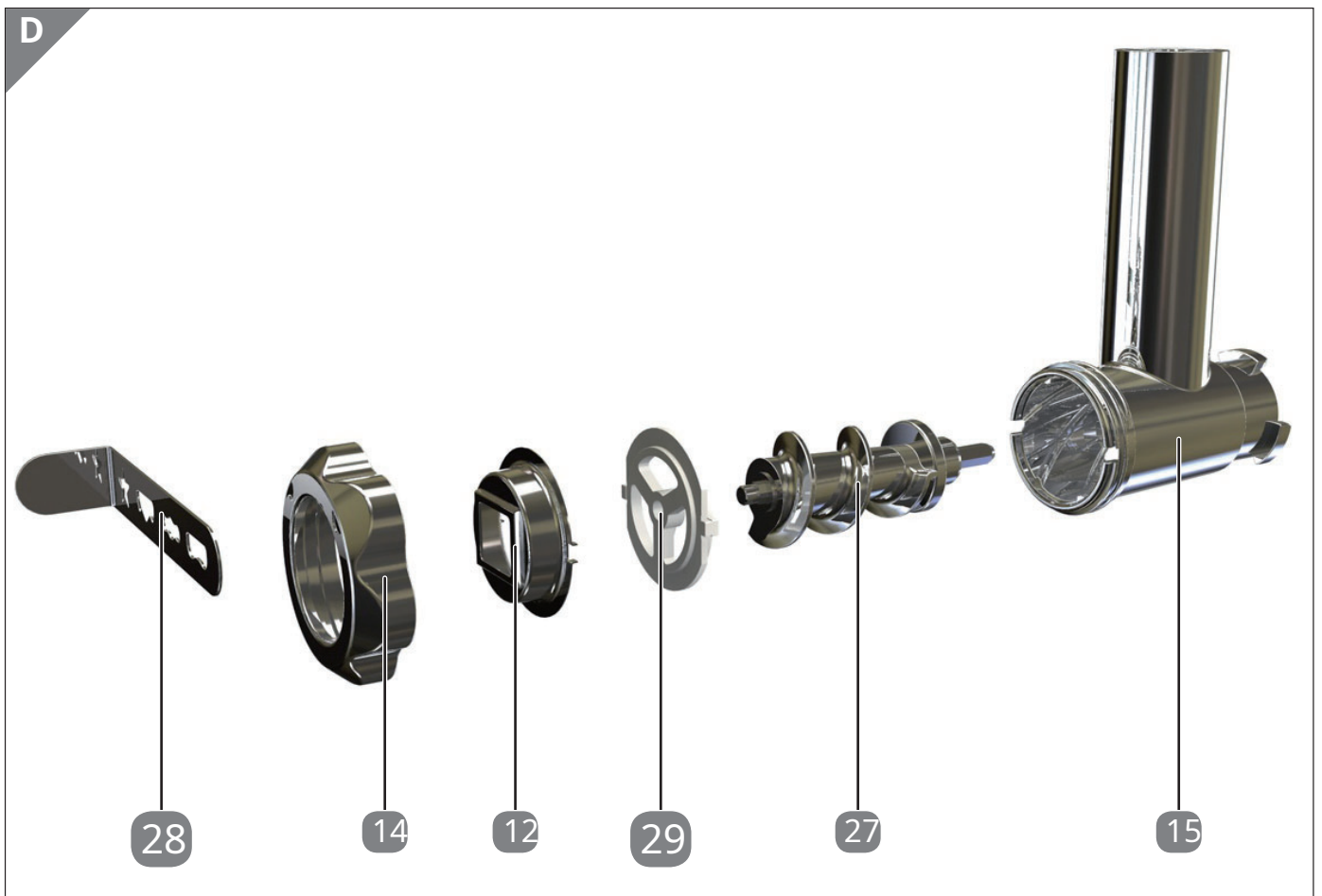
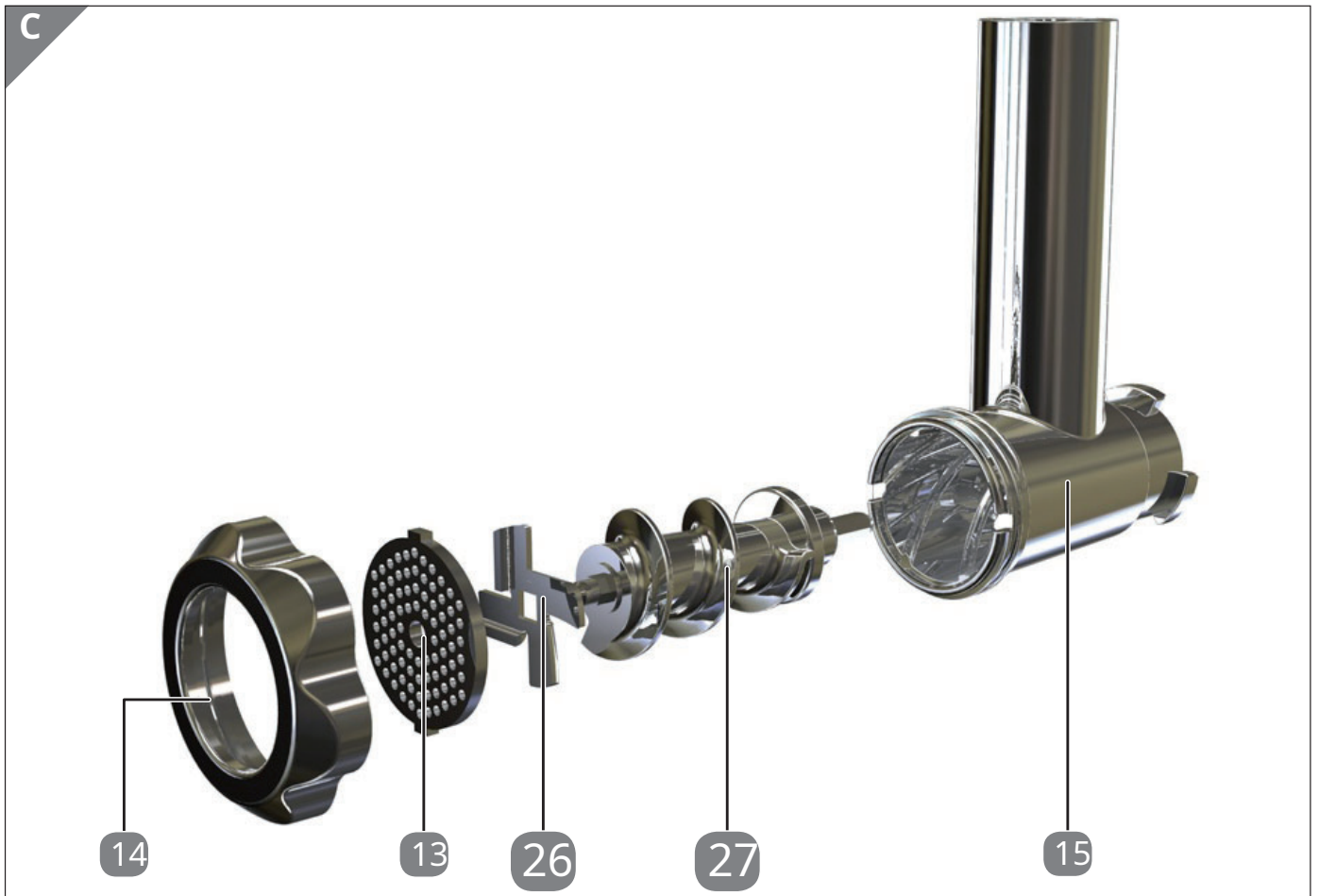
MIKSER STOJĄCY PREMIUM



Zawartość


Przegląd	3
Użycie.....	5
Części urządzenia.....	6
Wprowadzenie	7
Symbole ostrzegawcze i słowa kluczowe używane w niniejszej instrukcji obsługi	7
Prawidłowe użycie	8
Informacje dotyczące bezpieczeństwa	8
Rozpakowanie urządzenia.....	8
Bezpieczeństwo elektryczne	9
Czyszczenie	10
Czas pracy	10
Zawartość opakowania.....	11
Pierwsze użycie urządzenia	12
Operacja.....	13
Rozpoczęcie pracy	13
Mieszanie i wyrabianie ciasta.....	13
Ubijanie jajek	13
Ubijanie śmietany.....	13
Mieszanie shake'ów, koktajli i innych płynów	13
Instrukcja obsługi maszynki do mielenia mięsa	13
Siekanie mięsa	13
Wyrób kielbas	14
Wyciskanie ciasteczek	14
Przewodnik po kontroli prędkości.....	14
Ustawienia prędkości dla różnych zastosowań.....	15
Praca z maszynką do mielenia mięsa	16
Przygotowanie maszynki do mielenia mięsa	16
Montaż miksera z nasadką do kielbas.....	17
Przygotowanie maszynki do mielenia ciasteczek	18
Przygotowanie maszynki do mielenia makaronu.....	18
Przygotowanie maszynki do mielenia mięsa do produkcji kebaba	19
Zakończenie działania	19
Czyszczenie.....	19
Rozwiązywanie problemów.....	20
Utylizacja.....	20
Dane techniczne	21
Informacje o zgodności.....	21
Informacja prawna	21
Informacje o usłudze	22
Oświadczenie o ochronie prywatności	22







Części urządzenia

- 1 Okładka tylna
- 2 Dźwignia pochylenia
- 3 Uchwyt pomocniczy do pochylenia
- 4 Dioda LED do obsługi
- 5 Gałka sterująca
- 6 Płyta bazowa z nóżkami
- 7 Miska do mieszania
- 8 Pokrywa chroniąca miskę przed rozpryskiwaniem
- 9 Przednia pokrywa napędu maszyny do mielenia
- 10 Gałka do zwalniania przedniej pokrywy Tacka
- 11 podająca
- 12 Adapter do ciastek z nasadką do kształtowania 
- 13 Tarcze do krojenia mięsa
- 14 Pierścień mocujący
- 15 Rura podająca obudowy ślimaka
- 16 Trzepaczka
- 17 Popychacz
- 18 Rurka do napełniania kiełbasy
- 19 Przystawka do kebaba
- 20 Osłona przeciwbryzgowa do narzędzi mieszających
- 21 Wylewka do kebaba
- 22 Hak do ciasta
- 23 Trzepak
- 24 Nakładki do makaronu
- 25 Nakładka do kiełbasy
- 26 Krajalnica do mięsa
- 27 Świder
- 28 Nakładka do formowania ciasteczek
- 29 Nakładka do formowania ciasteczek

Wstęp



Przed użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, a w szczególności instrukcje bezpieczeństwa. Znajdziesz tam szereg ważnych i przydatnych informacji, które powinny być zrozumiane i przestrzegane przez każdego użytkownika urządzenia. Przechowuj instrukcję w bezpiecznym miejscu i pamiętaj o dołączeniu jej do urządzenia, jeśli przekazujesz ją innemu użytkownikowi.

Symbole ostrzegawcze i słowa kluczowe używane w niniejszej instrukcji obsługi



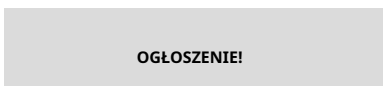
To słowo sygnałowe wskazuje na zagrożenie o wysokim poziomie ryzyka, które jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.



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



To słowo sygnałowe wskazuje na zagrożenie o niskim poziomie ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować niewielkie lub średnie obrażenia.



To słowo ostrzegawcze ostrzega przed możliwością uszkodzenia mienia.



Ten symbol zawiera przydatne informacje dodatkowe dotyczące montażu i obsługi.



Postępuj zgodnie ze wskazówkami podanymi 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 dyrektyw WE.



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

Właściwe użycie

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

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

przeznaczony wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń - nie należy używać go na zewnątrz! Należy

pamiętać, że nie ponosimy odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użytkowania:

– **Nie modyfikuj urządzenia bez zgody producenta.**

– Nie należy używać żadnych części zamiennych ani akcesoriów, które nie zostały dostarczone lub zatwierdzone przez producenta.

– Należy przestrzegać wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, zwłaszcza informacji dotyczących bezpieczeństwa.

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

– Nie narażaj urządzenia na żadne ekstremalne warunki. Należy unikać następujących sytuacji:

- Wysoki poziom wilgotności lub wilgoci
- Ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury

• Bezpośrednie światło słoneczne

- Otwarty ogień

Informacje dotyczące bezpieczeństwa



Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń na skutek niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniem.

– To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.

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

– Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Rozpakowywanie urządzenia



Ryzyko uduszenia!

Istnieje ryzyko uduszenia opakowaniami plastikowymi!

– Dlatego opakowania plastikowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.



Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń na skutek porażenia prądem elektrycznym.

– Przed pierwszym użyciu urządzenia oraz po każdym użyciu należy sprawdzić, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony.

– Jeśli doszło do uszkodzenia, NIE używaj urządzenia. Skontaktuj się z Centrum Serwisowym Medion w celu uzyskania porady i naprawy.

Bezpieczeństwo elektryczne**Ryzyko obrażeń!**

Istnieje ryzyko obrażeń na skutek porażenia prądem elektrycznym.

- Upewnij się, że kabel sieciowy nie stwarza zagrożenia potknięcia. Nie dopuść do tego, aby kabel przyłączeniowy został uwięziony lub zgnieciony.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenie maszyny lub kabla sieciowego.
- Wewnątrz urządzenia występują niebezpieczne napięcia. Nigdy nie otwieraj obudowy ani nie wkładaj przedmiotów do otworów wentylacyjnych.
- **Aby całkowicie odłączyć urządzenie od zasilania, wyjmij wtyczkę z gniazdka. Zawsze wyjmuj wtyczkę za wtyczkę, nigdy nie ciągnąc za kabel.**
- Upewnij się, że wadliwe urządzenie zostanie natychmiast naprawione przez specjalistyczny warsztat. Aby zmniejszyć ryzyko: jeśli kabel sieciowy tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez Centrum Serwisowe Medion lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
- Nie narażaj urządzenia na żadne ekstremalne warunki. Należy unikać następujących sytuacji:
 - Wysoki poziom wilgotności lub wilgoci
 - Ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury
 - Bezpośrednie światło słoneczne
 - Otwarty ogień

OGŁOSZENIE!**Uszkodzenia urządzenia spowodowane burzą**

- Urządzenia pozostawione podłączone do zasilania sieciowego podczas burzy mogą zostać uszkodzone. Dlatego zawsze odłączaj wtyczkę sieciową, jeśli jest burza.

**Ryzyko obrażeń!**

Istnieje ryzyko obrażeń w wyniku obracania się i poruszania częściami.

- **NIE DOTYKAJ** 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 różnych trybów pracy (np. maszynki do mięsa i miksera) w tym samym czasie.
- Przed wymianą akcesoriów lub elementów mocujących, które poruszają się podczas pracy, urządzenie musi być wyłączone i odłączone od zasilania.
- Przed włączeniem należy upewnić się, że nasadka na akcesoria jest prawidłowo zamocowana i mocno osadzona.
- Gdy tylko włączysz urządzenie, wał napędowy zacznie się obracać. Podczas pracy nie sięgaj w okolice wału napędowego! Dla własnego bezpieczeństwa zawsze montuj miskę miksującą.

OGŁOSZENIE!

Ryzyko uszkodzenia!

Istnieje ryzyko uszkodzenia urządzenia na skutek nieprawidłowej instalacji.

- Ustaw urządzenie na twardej, równej powierzchni.
- **Nie używaj przedłużacza.**
- Nigdy nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu, gdyż może się przewrócić i spaść.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego po każdym użyciu, przed czyszczeniem oraz gdy urządzenie pozostaje bez nadzoru.
- Podczas korzystania z urządzenia należy całkowicie rozwinąć kabel.
- Nie dopuszczaj do kontaktu przewodu sieciowego z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami (np. płytą kuchenną).



Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń w wyniku niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniem.

- Nie dopuść do kontaktu przewodu sieciowego z wodą lub innymi płynami.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w płynach!
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Upewnij się, że podczas pracy urządzenia w misce miksującej nie znajdują się żadne obce przedmioty (łyżka, skrobaczka do ciasta lub podobne przedmioty).
- Nie odblokowuj ramienia uchylnego podczas pracy miksera.
- Istnieje ryzyko oparzenia, jeśli urządzenie jest używane z żywnością o temperaturze wyższej niż 60°C. Nie napełniaj miski miksującej gorącą żywnością.

Czyszczenie



Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń na skutek porażenia prądem elektrycznym.

- Przed czyszczeniem należy ustawić pokrętkę sterującą na pozycję „OFF” (wyłączone) i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed czyszczeniem należy usunąć wszystkie elementy mocujące.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach!
- Zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka przed zdjęciem nasadek i czyszczeniem.

Godziny otwarcia

OGŁOSZENIE!

Ryzyko uszkodzenia!

Istnieje ryzyko przegrzania na skutek nadmiernej eksploatacji.

- Nie używaj urządzenia nieprzerwanie przez czas dłuższy niż podany poniżej.
- **Maksymalny czas pracy: ok. 5 minut**
- Po 5 minutach pracy odczekaj 10 minut, aż urządzenie ostygnie, zanim ponownie użyjesz.

Zawartość opakowania



Ryzyko udławienia i uduszenia!

Ryzyko udławienia się lub uduszenia w wyniku połknięcia lub wdychania małych części lub folii plastikowej.

– Przechowuj folię w miejscu niedostępnym dla dzieci.

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

Wraz z produktem dostarczane są następujące elementy:

- Mikser stojący
- 1 miska do mieszania
- 1 płaska trzepaczka
- 1 hak do ciasta
- 1 trzepaczka do jajek (stal nierdzewna)
- 1 osłona przeciwbryzgowa z otworem wlewowym
- 1 maszynka do mielenia mięsa
- 3 tarcze mielące
- 1 tacka na filtr
- 1 plastikowy tłok
- 1 zestaw krążków makaronowych (4 sztuki)
- 1 zestaw nakładek do robienia ciasteczek (3 sztuki)
- 1 zestaw nasadek do robienia kiełbas (2 sztuki)
- 1 zestaw końcówek do robienia kebaba (2 sztuki)
- Instrukcje obsługi i dokumenty gwarancyjne

Pierwsze użycie urządzenia

- Usuń materiały opakowaniowe i wszelkie folie ochronne.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść akcesoria i urządzenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 19).
- Po wyczyszczeniu należy dokładnie osuszyć akcesoria przed pierwszym włączeniem urządzenia.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego, które spełnia wymagania techniczne podane dla tego urządzenia na stronie 21.
- Ustaw pokrętkę sterującą 5 na „WYŁ.” i naciśnij dźwignię pochylenia 2 aby podnieść ramię uchylne.
- Umieść miskę miksującą 7 na uchwycie w podstawie 6 i obróć go tak daleko, jak to możliwe w kierunku oznaczone strzałką LOCK, aby zablokować ją na miejscu (patrz **finp.E**).



Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń w wyniku obracania się i poruszania częściami.

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

1. Aby zapewnić dodatkową ochronę przed zachlapaniem podczas używania trzepaczki, załóż na trzepaczkę plastikową osłonę (patrz **rys. F**).
 2. Zamontuj narzędzie w maszynie, jak pokazano na ilustracji.
Narzędzia mieszające można włożyć do maszyny i obracać nimi tylko wtedy, gdy występ prowadzący znajduje się w odpowiednim rowku prowadzącym (patrz **finp. G**).
Tarcza ochronna na narzędziach zapobiega kontaktowi wału napędowego z ciastem.
 3. Osłona przeciwbryzgowa 8 ponieważ miska do mieszania jest gotowa do zamontowania i po zamocowaniu można ją po prostu umieścić na misce.
 4. Naciśnij dźwignię przechylenia i opuść ramię przechylenia. Upewnij się, że jest ono zablokowane na dolnej części obudowy. Podłącz ponownie urządzenie do gniazdka.
 5. Pokrętkę sterującą można teraz ustawić na wymaganą prędkość. Zalecane ustawienia prędkości dla różnych zastosowań są wymienione poniżej.
- Użyj haka do ciasta na prędkości 1, 2 lub 3 w przypadku ciast cięższych, takich jak chleb, ciasto kruche lub makaron.
 - Możesz użyć trzepaczki do wielu składników, od średnio ciężkich ciast, takich jak mieszanki do ciast, po lżejsze mieszanki, takie jak ciasto naleśnikowe lub ciasto do smażenia. Używaj ubijaczki z prędkością 4, 5, 6, 7 lub 8, zależnie od potrzeb.
 - Jeśli ubijasz śmietaną, jajka (całe, żółtka lub białka) lub budyń, użyj trzepaczki przy dużej prędkości (7 lub 8).
 - Aby uzyskać krótkie, mocne i ciągle ruchy pulsacyjne, należy kilkakrotnie przekręcić pokrętkę sterującą do pozycji „P”.
6. Po zakończeniu pracy należy ustawić pokrętkę sterującą w pozycji „OFF”.
 7. Naciśnij dźwignię przechylenia i podnieś ramię przechylające, a następnie wyjmij narzędzie mieszające z mocowania bagnetowego. Przywróć ramię przechylające do pozycji opuszczonej.
 8. Odłącz przewód.

Działanie

Pierwsze kroki

1. Zamontuj hak do ciasta, trzepaczka lub trzepak do maszyny, a następnie włóż miskę miksującą.
2. Zamontuj osłonę przeciwbryzgową na misce miksującej.
3. Teraz włóż składniki do miski miksującej. Uważaj, aby nie przepełnić miski miksującej (maksymalnie około 12 ½ filiżanek mąki).
4. Naciśnij dźwignię pochylenia i opuść ramię uchylne. Upewnij się, że jest ono zatrzaśnięte na dolnej części obudowy.

Mieszanie i wyrabianie ciasta

Do wyrabiania ciasta używaj haka do ciasta lub miksera.

- Najlepsza mieszanka ciasta do wyrabiania to stosunek 5 części mąki do 3 części wody. Napełnij miskę do mieszania do maksymalnego poziomu 3/4.
 - Napełniając miskę miksującą, pamiętaj, aby nie przekroczyć maksymalnej objętości 12,5 filiżanek.
 - Do mieszania używaj haka do ciasta lub miksera.
- Jeśli używasz haka do ciasta lub ubijaka, ustaw prędkość na 1 na co najmniej 30 sekund, następnie ustaw prędkość na 2 na co najmniej 30 sekund, a na koniec ustaw prędkość na 3 na maksymalnie 5 minut.

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

Ubijanie jajek

Do ubijania jajek (całych, żółtek lub białek) używaj trzepaczki.

– Użyj prędkości 7 lub 8 i ubijaj białko przez około 3 do 5 minut, aż będzie sztywne. Nie ubijaj białek z więcej niż 12 jajek na raz.

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

Śmietana do ubijania

Do ubijania śmietany użyj trzepaczki. Użyj świeżej śmietany.

- Aby uzyskać bitą śmietaną, użyj prędkości 7 lub 8 i ubijaj przez około 3 do 5 minut.

Pamiętaj, aby nie przekroczyć maksymalnej ilości podczas dodawania świeżego mleka, śmietany lub innych składników do miski miksującej.

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

Mieszanie koktajli, shake'ów i innych płynów

Do mieszania koktajli, shake'ów i innych płynów używaj trzepaczki.

– Mieszaj składniki zgodnie z przepisem przez około 3 do 5 minut na prędkości od 1 do 8. Nie przekraczaj maksymalnej objętości w misce miksującej.

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

Instrukcja użytkowania maszyny do mielenia mięsa

Siekanie mięsa

- Nie należy dodawać żadnych twardych elementów, np. kości.
- Mięso pokroić na małe kawałki o wymiarach około 20 x 20 x 60 mm, bez chrząstek i kości, tak aby łatwo rozdrobniło się w obudowie ślimaka podającego.

Robienie kielbas

- Można używać zarówno naturalnej, jak i sztucznej skórki do kielbasy.
- Jeśli używasz naturalnej skórki, pozwól jej zmięknąć przez chwilę w wodzie. Zawiąż jeden koniec skórki kielbasy.
- Nałóż osłonkę kielbasy na rurkę do napełniania kielbasy
- Mięso kielbasiane będzie przepychane przez końcówkę do robienia kielbasy, wypełniając jej osłonkę.
- Upewnij się, że skórka kielbasy jest „luźno” wypełniona, ponieważ mięso kielbasy zwiększa swoją objętość podczas gotowania i może spowodować pęknięcie skórki.
- Po osiągnięciu pożądanej długości pierwszej kielbaski, dociśnij palcami skórkę na końcu nasadki do kielbasek
- a następnie obrócić kielbaskę raz lub dwa razy wokół własnej osi.
- Aby ułatwić obsługę, możesz wyłączyć maszynę po każdym cięciu kielbasy.

Wyciskanie ciasteczek

- Przygotuj miejsce, w którym ułożysz upieczone ciasteczka.
- Z nakładką kształtującą , przygotowanemu ciastu biszkoptowemu można nadać różne kształty.
- Po zamontowaniu obudowy śruby z mocowaniem typu „biszkopt” na urządzeniu wsuń nasadkę kształtującą do adaptera do ciastek.
- Ustaw pożądany kształt ciasteczek.

Przewodnik po kontroli prędkości

Prędkość	Użyj do
1	Poruszający Użyj prędkości 1, aby rozpocząć wszelkiego rodzaju procesy mieszania, takie jak mieszanie, ugniatanie lub łączenie. Użyj jej, aby dodać płyny do suchych składników lub dodać suche składniki (np. mąkę) do ciasta i połączyć ciężkie mieszanki.
2-3	Powolne mieszanie Użyj prędkości 2 do szybszego mieszania, ugniatania i powolnego mieszania. Nadaje się do mieszania ciężkich ciast i cukierków, do rozgniatania ziemniaków lub warzyw, krojenia tłuszczu na mąkę, mieszania cienkich, rozlewających się, ciężkich ciast. Używaj go również do mieszania i zagniatania ciasta drożdżowego.
4-5	Mieszanie, ubijanie Użyj prędkości 4, aby mieszać półciężkie ciasta (np. ciasteczka) i mieszanki do ciast na średnim poziomie prędkości. Użyj jej również do łączenia cukru i tłuszczu lub do dodawania cukru do białek jaj na bezy.
5-6	Bicie, ubijanie Użyj prędkości 6 do ubijania, kremowania lub ubijania na średnim poziomie. Jest odpowiednia do wykańczania mieszanek do ciast, pączków i innych ciast. Wysoka prędkość do mieszanek do ciast.
6-8	Szybkie bicie, ubijanie Do ubijania śmietany, białek i gotowanych lukrów używaj prędkości 6-7.
8	Szybkie ubijanie Do ubijania mniejszych porcji śmietany lub białek użyj prędkości 8.

Ustawienia prędkości do różnych zastosowań

Aplikacja	Narzędzie	Ustawienie prędkości	Ilość składników
Wyrobienie ciężkiego ciasta (np. chleb, ciasto kruche lub makaron)	Hak do ciasta	1 - 3	maks. 1,5 kg
Mieszanie ciasta o średniej lub dużej gęstości (np. mieszanka na ciasto)	Mieszadło płaskie	3 - 5	maks. 1,5 kg
Mieszanie lekkiego ciasta (np. ciasto naleśnikowe lub oustard)	Mieszadło płaskie	1 - 5	min. 200 ml maks. 1,5 l
Kremowanie (np. nadzienie do ciasta lub krem)	Trzepaczka do jajek	5 - 8	min. 200 ml maks. 1,0l
Szybkie ubijanie (np. ubijanie mniejszej ilości śmietany lub białek jaj)	Trzepaczka do jajek	8	min. 4 jajka maks. 20 jajek
Mielenie mięsa	Krajalnica do mięsa	6 - 8	
Formowanie makaronu	Nakładki do makaronu	6 - 8	
Formowanie ciasteczek	Załączniki plików cookie	6 - 8	
Robienie kielbasek	Nasadki do kielbas	6 - 8	
Robienie kebaba	Akcesoria do kebaba	6 - 8	

Praca z maszynką do mielenia mięsa

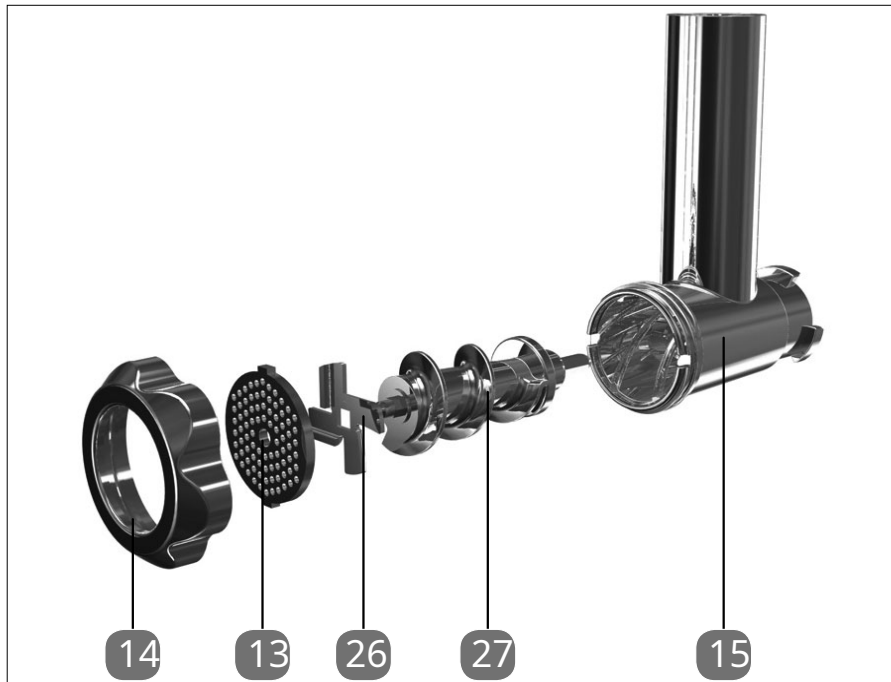


Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń w wyniku obracania się i poruszania częściami.

- Używając maszynki do mięsa, umieść miskę miksującą w pozycji chroniącej obrotowy element mocujący do narzędzia mieszającego. Istnieje ryzyko zmiążdżenia!
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi ostrzami maszynki do mięsa.

Przygotowanie maszynki do mielenia mięsa



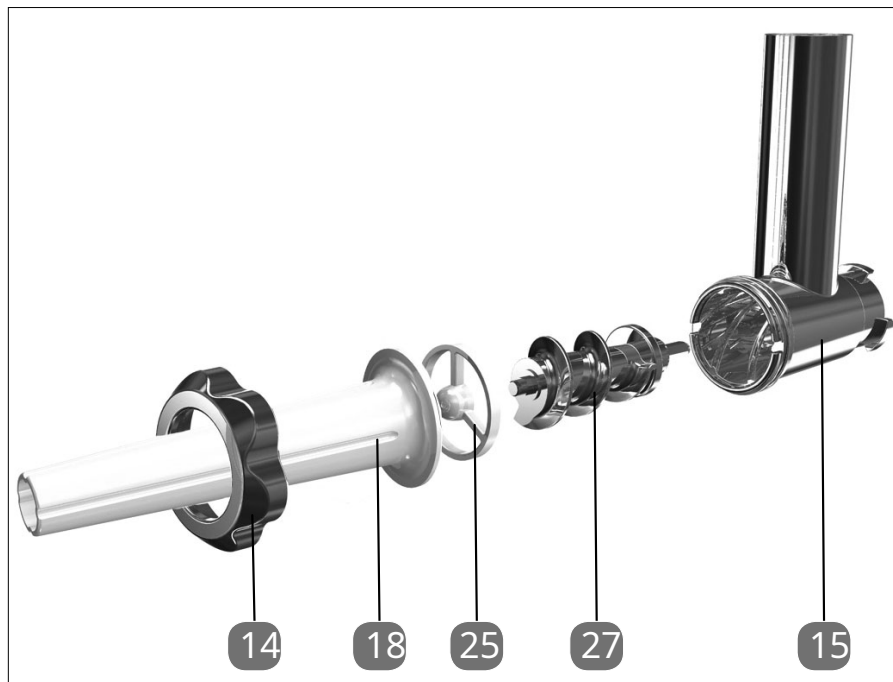
Do mielenia mięsa należy używać najbardziej odpowiedniej spośród trzech tarcz tnących do mięsa 13 dla uzyskania pożądanego rezultatu wspólnie z maszynką do mięsa.

1. Wyciągnij wtyczkę sieciową, aby odłączyć maszynę od zasilania.
2. Przytrzymaj pokrętkę, aby zwolnić przednią pokrywę 1 i obróć przednią pokrywę do prawa do zwolnienia.
3. W razie potrzeby naciśnij dźwignię pochylenia i opuść ramię uchylne. Upewnij się, że jest ono zatrzaśnięte na dolnej części obudowy.
4. Złóż maszynkę do mielenia 15, świder 11, krajalnica do mięsa 12 oraz najbardziej odpowiednią tarczę do krojenia mięsa z akcesoriami w kolejności pokazanej powyżej.
5. Przykręć pierścień mocujący na końcu 1 zgodnie z ruchem wskazówek zegara na nitkę.
6. Przytrzymaj pokrętkę, aby zwolnić przednią pokrywę i, przy lekko przechylnym w prawo mocowaniu bagnetowym, zamontuj maszynkę do mięsa na wałku napędowym maszynki.
7. Obróć maszynkę do mielenia w lewo, aby ją przykręcić. Upewnij się, że maszynka do mielenia jest mocno osadzona na swoim połączeniu z maszyną.
8. Zamontuj tackę podającą 11 na górnym końcu rurki podającej mięso do maszynki.
9. Umieść mięso w tacy podającej i użyj popychacza 10 aby wepchnąć go do rury.

Nie używaj maszynki dłużej niż 5 minut. Po upływie tego czasu zrób przerwę trwającą co najmniej 10 minut.

Montaż miksera z nasadką do kiełbas

Przetwarzanie przygotowanego mięsa kiełbasianego

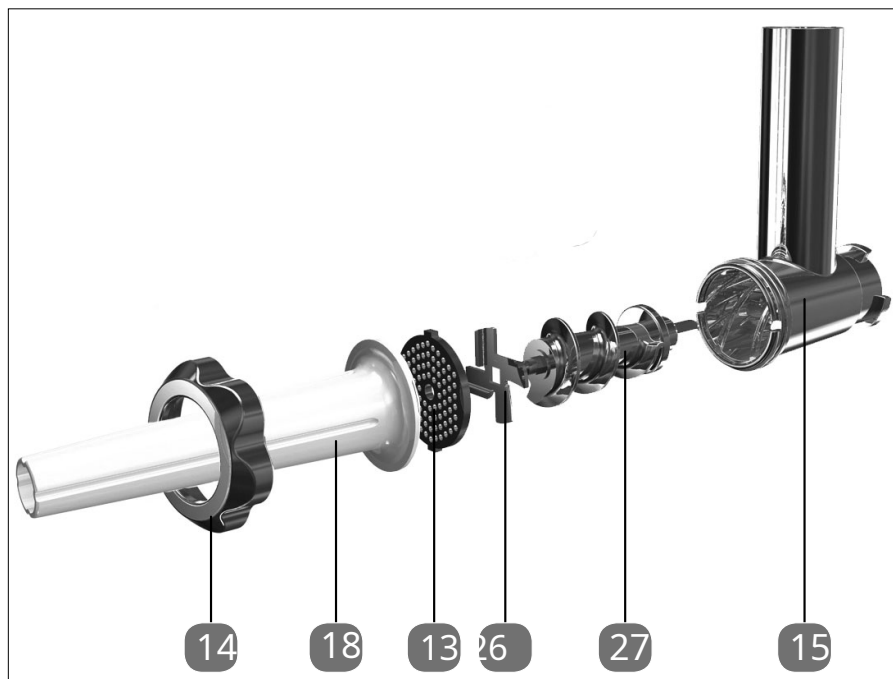


Aby wypełnić odpowiednią naturalną lub sztuczną osłonkę kiełbasy mięsem kiełbasianym, należy użyć nasadki do kiełbas i rurka do napełniania kiełbasy 8.

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

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

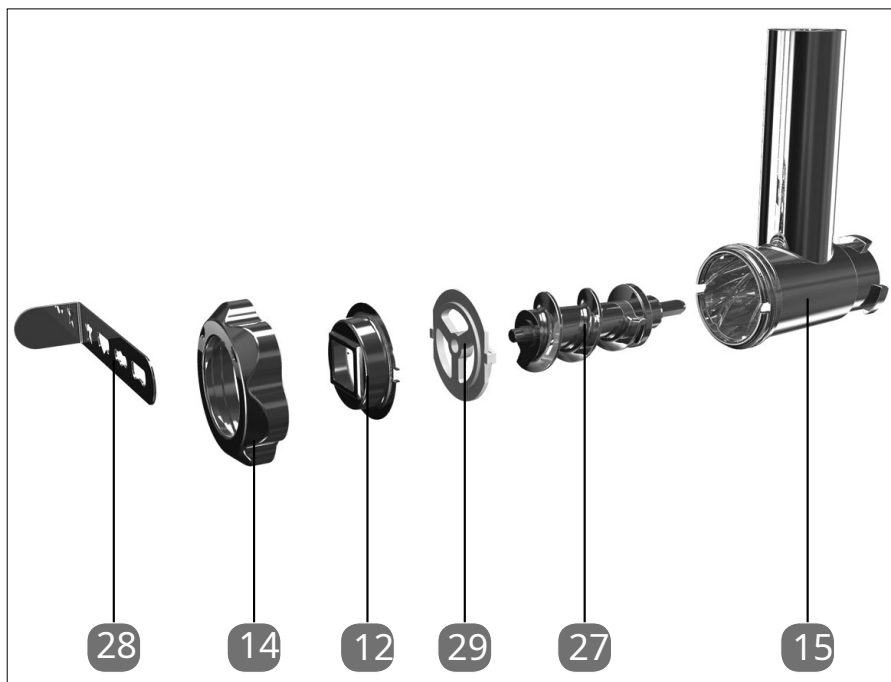
Mielenie mięsa i robienie kiełbas w jednym przejściu



Aby zmielić mięso i zrobić kiełbasy za jednym razem, zamontuj maszynkę do mięsa, tarczę do krojenia mięsa i nóż zgodnie z opisem w części „Przygotowanie maszynki do mielenia mięsa”.

Następnie załóż nasadkę do kiełbas i przykręć pierścień mocujący do gwintu korpusu maszynki.

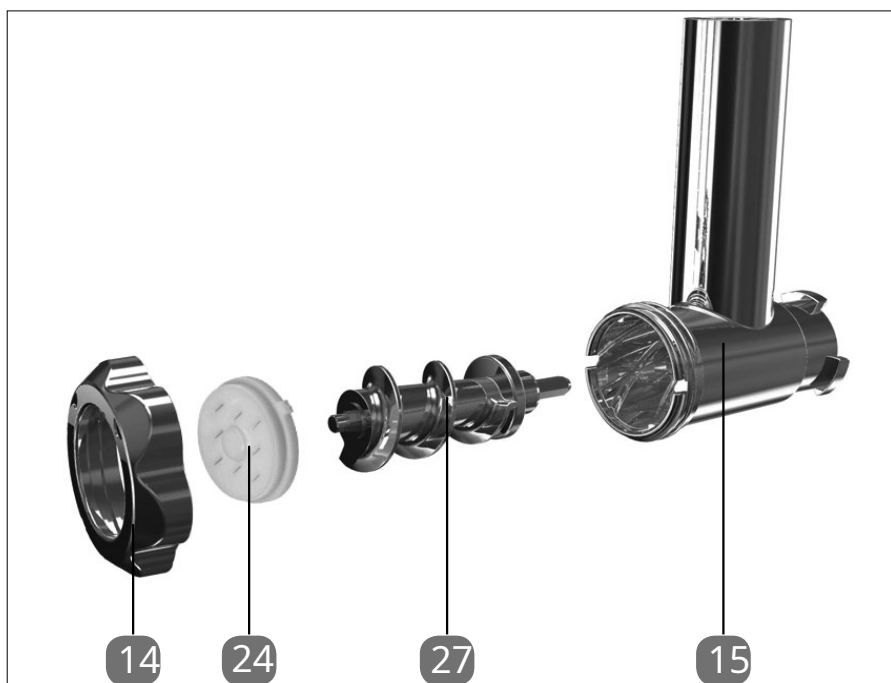
Przygotowanie maszynki do mielenia ciasteczek



Aby przygotować ciasteczka z ciasta kruchego, użyj adaptera do ciastek z końcówką do formowania i załącznik do ciasteczek

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

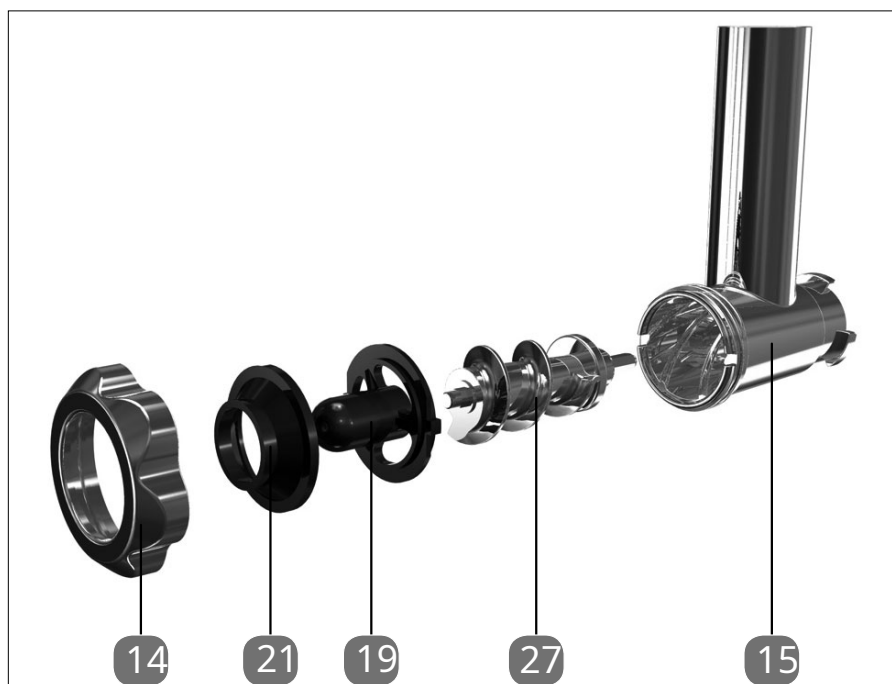
Przygotowanie maszynki do mielenia makaronu



Aby przygotować makaron z ciasta makaronowego, wybierz jedną z czterech końcówek do makaronu

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

Przygotowanie maszynki do mielenia mięsa do produkcji kebaba



Do przygotowania kebaba należy użyć dziobka do kebaba i przystawka do kebaba .

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

Koniec operacji

1. Wyłącz urządzenie.
2. Odłącz wtyczkę sieciową.
3. Naciśnij dźwignię pochylenia **2** aby umożliwić ramieniu samodzielne podniesienie się.
4. Wyjmij narzędzie do mieszania. Aby zwolnić narzędzie, obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
5. Obróć miskę miksującą lekko zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby go wyjąć.
6. Gdy ciasto będzie gotowe, wyjmij je z miski za pomocą szpatułki.
7. Wyczyść używane części zgodnie z opisem w części „Czyszczenie”

Czyszczenie



Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń na skutek porażenia prądem elektrycznym.

- Przed czyszczeniem należy ustawić pokrętko sterujące na pozycję „OFF” (wyłączone) i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed czyszczeniem należy usunąć wszystkie elementy mocujące.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach!
- Zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka przed zdjęciem nasadek i czyszczeniem.

OGŁOSZENIE!**Ryzyko uszkodzenia urządzenia w przypadku nieprawidłowego obchodzenia się z nim**

– Nie należy używać szczotki drucianej, szorstkiej gąbki ani środków czyszczących przeznaczonych do szorowania.

Obudowa silnika:

– Czyść tylko zewnętrzną obudowę urządzenia, używając wilgotnej ściereczki z niewielką ilością mydła. Wytrzyj do sucha ściereczką.

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

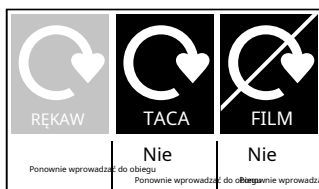
– Części te można czyścić gorącą wodą z mydłem lub w zmywarce. Nie należy używać żadnych środków szorujących.

Inne akcesoria i osłona przeciwbryzgowa:

– Te części można czyścić gorącą wodą z mydłem. Nie należy używać żadnych środków szorujących.

Rozwiązywanie problemów

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

Sprzedaż**Utylizacja opakowań**

Posortuj opakowania przed wyrzuceniem. Tekturę i tekturę wyrzucaj razem z makulaturą, a folię wyrzucaj razem z materiałami nadającymi się do recyklingu.

Utylizacja starych urządzeń

(Dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych państw europejskich, w których obowiązują systemy selektywnej zbiórki materiałów nadających się do recyklingu)

**Nie wyrzucaj starych urządzeń do zwykłych odpadów domowych!**

Jeżeli urządzenie nie nadaje się już do użytku, konsument jest zobowiązany: **zobowiązany prawnie do utylizacji starego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych** np. w punkcie zbiórki odpadów władz lokalnych/dzielnicy. Gwarantuje to, że stare urządzenia są prawidłowo poddawane recyklingowi i unika się negatywnego wpływu na środowisko. Z tego powodu urządzenia elektryczne są oznaczone powyższym symbolem.

– Przed utylizacją odetnij kabel.

Dane techniczne

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

Informacje o zgodności



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

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

Informacja prawna

Prawa autorskie © 2020

Data: 22.06.2020

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 należą do firmy:

MEDION AG

Na Zehnthofe 77

45307 Essen

Niemcy

Należy pamiętać, że nie można używać powyższego adresu do zwrotów. Zawsze najpierw skontaktuj się z naszym zespołem obsługi klienta.