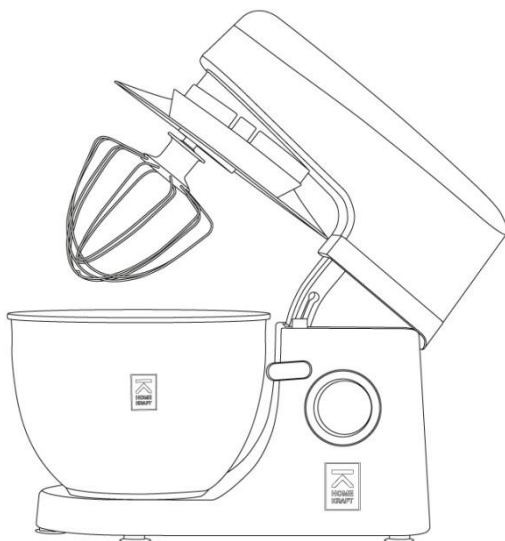




HOMEKRAFT

Mikser planetarny

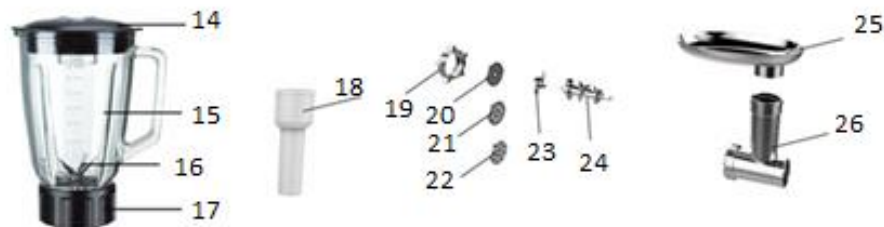
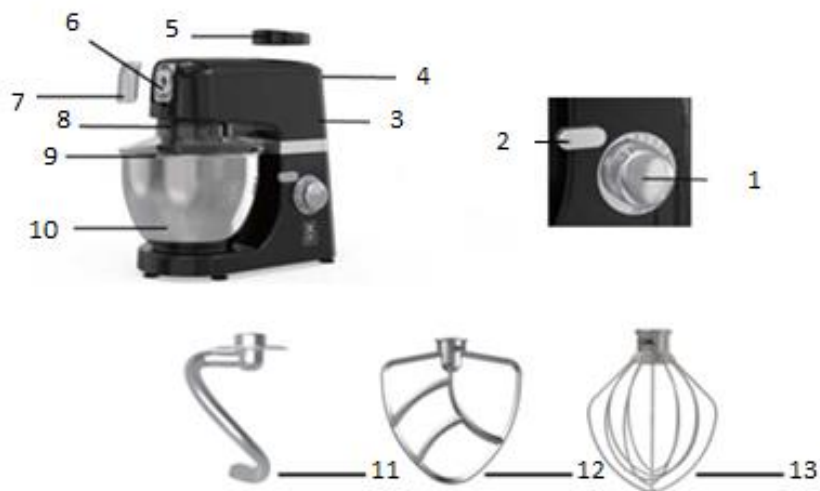
ROTARY



PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
DE BEDIENUNGSANLEITUNG
EN USER MANUAL
FR GUIDE D'UTILISATION

Model: HKMIXPLAROTARY

Rev. 1.0



A.



B.



C.



D.

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych! Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku prywatnego, wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie można użytkować wyłącznie z oryginalnym oprzyrządowaniem. Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępować zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Przed połączeniem urządzenia do zasilania, należy upewnić się, że parametry sieci elektrycznej odpowiadają danym na tabliczce znamionowej urządzenia.

Nie przekraczać dopuszczalnego czasu pracy ciągłej urządzenia.

Przed włączeniem urządzenia należy się upewnić czy wszystkie jego elementy są odpowiednio zamontowane. Nie należy włączać urządzenia bez zamontowanej pokrywy misy.

Nie przenosić ani nie przesuwać w trakcie użytkowania.

W trakcie pracy urządzenia nie wolno wkładać palców ani żadnych przedmiotów (sztućców, narzędzi itp.) do tunelu dozownika.

Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do sieci elektrycznej.

Nie należy używać urządzenia w sposób ciągły dłużej niż 10 minut. Po upływie tego czasu, należy wyłączyć urządzenie i odczekać 10 minut przed ponownym uruchomieniem.

Po zakończeniu pracy, przed czyszczeniem lub wymianą elementów wyposażenia zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub autoryzowany serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający jak i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała. Nigdy nie dotykaj końcówki miksującej podczas miksowania.

Nigdy nie przetwarzać gorących lub wrzących cieczy. Przed przetwarzaniem pozostaw do ostygnięcia. Płyny mogą się rozpryskiwać podczas miksowania.

Końcówki miksującej nigdy nie zanurzać w płynach powyżej miejsca połączenia z korpusem miksera.

Korpusu miksera nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń.

Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Nie używać innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.

Nie uruchamiać silnika na dłużej niż 10 minut, ponieważ urządzenie może się przegrzać. Po upływie 10 minut, należy wyłączyć urządzenie na co najmniej 30 minut, lub aż silnik ostygnie.

Pojemnik do miksowania nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych.

Istnieje niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi końcówkami wymiennych mieszadeł!

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Parametry zasilania: 220-240 V ~, 50/60 Hz, 700-1000 W

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy: 10 min

Wymagany czas przerwy przed ponownym rozpoczęciem pracy: 30 min

RYSUNEK A.

NR	OPIS	NR	OPIS
1	Włącznik oraz regulator prędkości	15	Kielich blendera
2	Drążek umożliwiający podnoszenie/opuszczanie ramienia	16	Nóż tnący blendera
3	Korpus miksera	17	Podstawa blendera
4	Wejście na podstawę blendera kielichowego	18	Popychacz
5	Pokrywa ochronna	19	Zakrętka do noży

	napędu blendera kielichowego		tarczowych maszynki do mięsa
6	Wejście na maszynkę do mięsa	20	Nóż tarczowy maszynki do mięsa z małymi otworami
7	Zamknięcie na wejście maszynki do mięsa	21	Nóż tarczowy maszynki do mięsa ze średnimi otworami
8	Gniazdo do końcówek miksujących	22	Nóż tarczowy maszynki do mięsa z dużymi otworami
9	Pokrywa misy	23	Nóż krzyżowy
10	Misa ze stali nierdzewnej	24	Podajnik ślimakowy maszynki do mięsa
11	Hak do zagniatania ciasta	25	Szalka zasypowa maszynki do mięsa
12	Ubijaczka	26	Metalowa nasadka maszynki do mięsa
13	Końcówka do mieszania		
14	Pokrywa blendera kielichowego		

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem umyj urządzenie.

UŻYTKOWANIE (RYSUNEK B.)

PRACA Z HAKIEM DO ZAGNIATANIA CIASTA

Mikser planetarny z hakiem do zagniatania ciasta przeznaczony jest do wyrabiania ciast.

1. Podnieś drążek do podnoszenia / opuszczania ramienia (2) do góry, wówczas unieś ramię korpusu miksera (3).
2. Nałóż pokrywę misy (5) na gniazdo do końcówek miksujących (4), w celu uniknięcia rozprysków.
3. Wsuń hak do zagniatania ciasta (7), aż poczujesz opór, a następnie przekręć w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Umieść misę (5) w podstawie miksera, a następnie obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do momentu zablokowania zatrzasków.

5. Podnieś drążek do podnoszenia / opuszczania ramienia (2), jednocześnie opuszczając ramię korpusu miksera.
6. Podłącz mikser planetarny do zasilania.
7. Włącz urządzenie, przekręcając regulator prędkości (1) na wybraną pozycję.

PRACA Z UBIJACZKĄ

Mikser planetarny z ubijaczką przeznaczony jest do ubijania jajek, kremu, panierki, biszkoptów bez tłuszczu, serników, musów, sufletów. Nie używaj ubijaczki do gęstych, zbitych mas, gdyż może ona ulec uszkodzeniu.

1. Podnieś drążek do podnoszenia / opuszczania ramienia (2) do góry, wówczas unieś ramię korpusu miksera (3).
2. Nałóż pokrywę misy (5) na gniazdo do końcówek miksujących (4), w celu uniknięcia rozprysków.
3. Wsuń ubijaczkę (8), aż poczujesz opór, a następnie przekręć w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Umieść misę (5) w podstawie miksera, a następnie obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do momentu zablokowania zatrzasków.
5. Podnieś drążek do podnoszenia / opuszczania ramienia (2), jednocześnie opuszczając ramię korpusu miksera.
6. Podłącz mikser planetarny do zasilania.
7. Włącz urządzenie, przekręcając regulator prędkości (1) na wybraną pozycję.

PRACA Z KOŃCÓWKĄ DO MIESZANIA

Mikser planetarny z końcówką do mieszania przeznaczony jest do ciast, biszkoptów, makaronów, lukru, nadzienia, eklerów i ziemniaków puree.

1. Podnieś drążek do podnoszenia / opuszczania ramienia (2) do góry, wówczas unieś ramię korpusu miksera (3).
2. Nałóż pokrywę misy (5) na gniazdo do końcówek miksujących (4), w celu uniknięcia rozprysków.
3. Wsuń końcówkę do mieszania (9), aż poczujesz opór, a następnie przekręć w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Umieść misę (5) w podstawie miksera, a następnie obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do momentu zablokowania zatrzasków.
5. Podnieś drążek do podnoszenia / opuszczania ramienia (2), jednocześnie opuszczając ramię korpusu miksera.
6. Podłącz mikser planetarny do zasilania.
7. Włącz urządzenie, przekręcając regulator prędkości (1) na wybraną pozycję.

W trakcie pracy urządzenia możesz dodawać dowolne składniki, używając specjalnego otworu, który znajduje się na pokrywie misy (5).

UWAGA! Jeśli podniesiesz ramię miksera planetarnego podczas pracy, maszyna natychmiast się zatrzyma. Dla ponownego uruchomienia miksera przełącz przełącznik szybkości w położenie WYŁĄCZ, pochyl głowicę miksera, poczekaj kilka sekund, a potem znów wybierz szybkość. Mikser powinien natychmiast rozpocząć pracę.

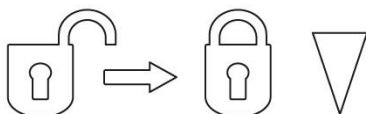
Aby wyjąć dowolnie wybraną końcówkę z miksera planetarnego (7, 8 lub 9) chwyć ją ostrożnie wsuń do góry aż poczujesz opór i przekręć.

PRACA Z BLENDEREM (RYSUNEK C.)

Mikser planetarny z blenderem przeznaczony jest do przygotowywania koktajli, smoothie, soków.

Aby rozpocząć pracę z blenderem kielichowym należy każdorazowo zamykać wejście maszynki do mięsa (7) specjalnie przeznaczoną do tego nakładką. W przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać !

Na podstawie blendera (17) znajduje się rysunek:



1. Wstaw blender kielichowy do wejścia na podstawę (4) w taki sposób, aby rysunek kłódek na podstawie znajdował się z przodu podstawy. Następnie przekręć kielich (15) w odwrotnym kierunku do ruchu wskazówek zegara, do momentu blokady.
2. Podłącz mikser planetarny do zasilania.
3. Włącz urządzenie, przekręcając regulator prędkości (1) na wybraną pozycję.

UWAGA! OSTRZ W KIELICHU SĄ BARDZO OSTRE. ZACHOWAJ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ PODCZAS OBSŁUGI URZĄDZENIA, OPRÓŻNIANIA ORAZ CZYSZCZENIA KIELICHA!

UWAGA! MIKSER PLANETARNY ROTARY MA SPECJALNE BLOKADY, KTÓRE UNIEMOŻLIWIAJĄ WŁĄCZENIE URZĄDZENIA W PRZYPADKU NIEPOPRAWNEGO MONTAŻU CZĘŚCI !

PRACA Z MASZYNKĄ DO MIĘSA

Mikser planetarny z maszynką do mięsa przeznaczony jest do mielenia mięsa.

Aby rozpocząć pracę z maszynką do mięsa należy każdorazowo zamykać wejście na podstawie blendera kielichowego (4) specjalnie przeznaczoną do tego nakładką. W przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać !

1. Włóż metalową nasadkę maszynki do mięsa (26) do wejścia na maszynkę do mięsa (6)(dopasowując odpowiednio kształt nasadki do kształtu wejścia na maszynkę), a następnie przekręć metalową nasadkę maszynki do mięsa w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, do momentu usłyszenia dźwięku blokady.
2. Do metalowej nasadki włóż w następującej kolejności: podajnik ślimakowy (24), nóż krzyżowy (23), wybrany nóż tarczowy (20,21,22), a następnie zakręć zakrętkę do noży tarczowych maszynki do mięsa. Wykonuj ten krok ze szczególną ostrożnością, gdyż części maszynki do mięsa są ostre!

Możesz wkładać mięso bezpośrednio do górnej części metalowej nasadki maszynki do mięsa (26) lub korzystać do szalki zasypowej (25). Pamiętaj jednak, aby zawsze używać popychacza (18)!

UWAGA! ABY ODŁĄCZYĆ METALOWĄ NAKŁADKĘ MIKSUJACĄ NACIŚNI PRZYCISK BLOKADY, KTÓRY ZNAJDUJE SIĘ NA KORPUSIE MIKSERA I POCIĄGNIJ DELIKATNIE NASADKĘ.

Mieszadła	Produkty	Ilość produktu	Czas pracy	Prędkość
Końcówka do mieszania	Krem	250ml	10 minut	8-Turbo
	Białko jajka	12szt (min. 3szt)	3 minuty	8-Turbo
Hak do zagniatania ciasta	Mąka	600g	5 minut	0-4
	Sól	12g		
	Drożdże	6g		
	Cukier	6g		
	Woda	300g		
	Smalec	12g		
Ubijaczka	Mąka	150g	5 minut	0-6
	Cukier puder	150g		

	Margaryna	150g		
	Jajka	3szt		
Blender	Marchew	600g	2 minuty	Turbo
	Woda	900g		
Maszynka do mięsa	Wołowina	2000g	3 minuty	Turbo
	Wieprzowina	2000g		

KONSERWACJA I OBSŁUGA

Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od gniazdka sieciowego.

1. Korpus miksera planetarnego ROTARY SIMPLE przetrzeć tylko wilgotną szmatką.
2. Hak do zagniatania ciasta, ubijaczkę oraz końcówkę do mieszania można czyścić wyłącznie pod bieżącą wodą, ale nie zanurzać ich w wodzie ani nie czyścić w zmywarce. Należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie, gdyż niektóre mają ostre krawędzie.
3. Pokrywę miski oraz samą misę oplukać i pozostawić do wyschnięcia lub umyć w zmywarce.
4. Blender kielichowy wraz z pokrywą oplukać i pozostawić do góry nogami aż do wyschnięcia.
5. Metalową nasadkę, noże tarczowe, nóż krzyżowy oraz podajnik ślimakowy umyć pod bieżącą wodą, a następnie przetrzeć do sucha.

UWAGA! Części do maszynki do mięsa należy myć z zachowaniem szczególnej ostrożności, gdyż są one ostre !

6. Podczas przetwarzania żywności o intensywnym kolorze (np. Marchwi), niektóre części urządzenia mogą zostać przebarwione. Przetrzyj te części olejem roślinnym przed ich czyszczeniem.
7. Żadnych części zestawu miksera planetarnego ROTARY (za wyjątkiem miski z pokrywą) nie można myć w zmywarce.

PRZECHOWYWANIE

Urządzenie należy przechowywać w suchym, chłodnym miejscu z dala od wilgoci i promieni słonecznych.

WYJAŚNIENIE SYMBOLI

Ten symbol oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Prawo zabrania pod karą grzywny łączenia zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami. Można zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłyby wyniknąć z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze zużytego sprzętu elektronicznego, jeśli produkt zostanie zutylizowany w należyty sposób.



Wyrób przystosowany do kontaktu z żywnością



Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen bestimmt. Das Gerät ist ausschließlich für den Einsatz in Haushalten bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen! Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Innenbereich bestimmt. Das Gerät darf ausschließlich mit dem originalen Zubehör benutzt werden. Die Bedienungsanleitung ist durchzulesen, aufzuheben und bei Weitergabe des Gerätes an Dritte mit auszuhändigen.

SICHERHEITSHINWEISE

Gehen Sie gemäß den Sicherheitshinweisen vor, unter anderem:

Bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird, muss kontrolliert werden, ob die Stromnetzwerke mit derjenigen auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

Die maximal zulässige Dauerbetriebszeit des Gerätes nicht überschreiten.

Bevor das Gerät eingeschaltet wird, soll kontrolliert werden, ob alle seine Teile richtig eingebaut sind. Das Gerät soll nicht ohne den eingebauten Schüsseldeckel eingeschaltet werden.

Während des Betriebs weder tragen noch verschieben.

Während des Betriebs dürfen keine Gegenstände (Besteck, Werkzeug u.s.w.) oder Finger in den Dosiertunnel gesteckt werden.

Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.

Das Gerät nicht länger als 10 Minuten im Dauerbetrieb benutzen. Nach Ablauf dieser Zeit ist das Gerät auszuschalten. Warten Sie 10 Minuten ab, bevor Sie es wieder einschalten.

Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder vor dem Wechsel der Zubehörteile ist das Gerät immer vom Netz zu trennen.

Das Gerät darf von Kindern im Alter von zumindest 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnis benutzt werden, sofern sie von den dazu eingewiesenen Personen beaufsichtigt oder zur sicheren Verwendung des Gerätes so angeleitet werden, dass sie mögliche Risiken aus dem unsachgemäßen Gebrauch nachvollziehen können. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes

dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es vom Hersteller, einem dazu autorisierten Servicebetrieb oder von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Das Gerät darf nur verwendet werden, wenn die Netzleitung und das Gerät selbst nicht beschädigt sind.

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Gerätes kann Körperverletzungen verursachen. Niemals Mixer-Aufsätze (Rühraufsätze) während des Betriebs berühren.

Niemals heiße oder siedende Flüssigkeiten verarbeiten. Vor Verarbeitung abkühlen lassen. Beim Rühren können die Flüssigkeiten spritzen.

Mixer-Aufsätze (Rühraufsätze) niemals in Flüssigkeiten oberhalb der Verbindungsstelle mit dem Gerätekorpus tauchen.

Das Gerätekorpus niemals in Flüssigkeiten tauchen oder im Geschirrspüler waschen.

Für die Verarbeitung keine anderen Gegenstände oder Substanzen benutzen, als vom Hersteller empfohlen.

Kein anderes Zubehör als das mitgelieferte benutzen.

Den Motor nicht länger als 10 Minuten laufen lassen, sonst kann das Gerät überhitzen. Nach Ablauf von 10 Minuten das Gerät für zumindest 30 Minuten ausschalten, bis der Motor abkühlt.

Die Rührschüssel ist nicht mikrowellengeeignet.

Es besteht die Verletzungsgefahr durch scharfe Endungen der austauschbaren Rührer!

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Stromversorgungsparameter: 220-240 V ~ 50/60 Hz, 700-1000 W

Maximale zulässige Betriebsdauer: 10 Min.

Erforderliche Pause vor erneuter Inbetriebnahme: 30 Min.

ABBILDUNG A.

NR.	BESCHREIBUNG	NR.	BESCHREIBUNG
1	Ein-/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler	15	Rührschüssel
2	Hebel zum Heben/Senken des Armes	16	Mixermesser
3	Mixergrundgerät	17	Mixersockel
4	Anschluss Standmixer	18	Speisestopfer
5	Schutzdeckel Antrieb des Standmixers	19	Verschlussring Fleischwolf
6	Anschluss Fleischwolf	20	Lochscheibe Fleischwolf, fein
7	Abdeckkappe Anschluss des Fleischwolfes	21	Lochscheibe Fleischwolf, mittel
8	Anschluss Rührausstattung	22	Lochscheibe Fleischwolf, grob
9	Deckel Rührschüssel	23	Kreuzmesser
10	Rührschüssel aus Edelstahl	24	Förderschnecke Fleischwolf
11	Knethaken	25	Trichter Fleischwolf
12	Rührhaken	26	Metallaufsatz Fleischwolf
13	Schneebeesen		
14	Deckel Standmixer		

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Waschen Sie bitte das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

GEBRAUCH (ABBILDUNG B.)**BETRIEB MIT KNETHAKEN**

Planeten-Mixer mit dem Knethacken ist für das Rühren und Kneten von Teig bestimmt.

1. Heben Sie die Stange zum Heben und Senken des Schwenkarmes (2) und heben Sie den Schwenkarm des Gerätekorpus (3).
2. Setzen Sie den Schüsseldeckel (5) auf den Zubehöranschluss (4) auf, um Spritzer zu vermeiden.

3. Schieben Sie den Knethaken in den Zubehöranschluss bis zum Widerstand ein und dann drehen Sie ihn gegen Uhrzeigersinn.
4. Stellen Sie die Mischschüssel (5) in den Gerätefuß und dann drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
5. Heben Sie die Stange zum Heben und Senken des Schwenkarmes (2), indem Sie gleichzeitig den Schwenkarm senken.
6. Schließen Sie das Planeten-Mixer ans Stromnetz an.
7. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (1) auf die gewählte Position drehen.

BETRIEB MIT SCHLAGBESEN

Das Planeten-Mixer mit dem Schlagbesen ist für das Schlagen von Eiern, Cremes, Paniermehl, Biskuitteig ohne Fett, Quarkkuchen, Muse und Soufflés bestimmt. Verwenden Sie den Schlagbesen zum Schlagen von dicken und festen Massen nicht, weil er dadurch beschädigt werden kann.

1. Heben Sie die Stange zum Heben und Senken des Schwenkarmes (2) und heben Sie den Schwenkarm des Gerätekorpus (3).
2. Setzen Sie den Schüsseldeckel (5) auf den Zubehöranschluss (4) auf, um Spritzer zu vermeiden.
3. Schieben Sie den Schlagbesen in den Zubehöranschluss bis zum Widerstand ein und dann drehen Sie ihn gegen Uhrzeigersinn.
4. Stellen Sie die Mischschüssel (5) in den Gerätefuß und dann drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
5. Heben Sie die Stange zum Heben und Senken des Schwenkarmes (2), indem Sie gleichzeitig den Schwenkarm senken.
6. Schließen Sie das Planeten-Mixer ans Stromnetz an.
7. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (1) auf die gewählte Position drehen.

BETRIEB MIT RÜHRBESEN

Der Planeten-Mixer mit dem Rührbesen ist für das Rühren von Teig, Biskuitteig, Nudeln, Zuckerguss, Füllungen, Eclairs und Kartoffelpüree bestimmt.

1. Heben Sie die Stange zum Heben und Senken des Schwenkarmes (2) und heben Sie den Schwenkarm des Gerätekorpus (3).
2. Setzen Sie den Schüsseldeckel (5) auf den Zubehöranschluss (4) auf, um Spritzer zu vermeiden.

3. Schieben Sie den Rührbesen (9) in den Zubehöranschluss bis zum Widerstand ein und dann drehen Sie ihn gegen Uhrzeigersinn.
4. Stellen Sie die Mischschüssel (5) in den Gerätefuß und dann drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
5. Heben Sie die Stange zum Heben und Senken des Schwenkarmes (2), indem Sie gleichzeitig den Schwenkarm senken.
6. Schließen Sie das Planeten-Mixer ans Stromnetz an.
7. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (1) auf die gewählte Position drehen.

Während des Betriebs können Sie beliebige Zutaten dazugeben, indem sie einem speziellen Loch (5) im Schüsseldeckel nutzen.

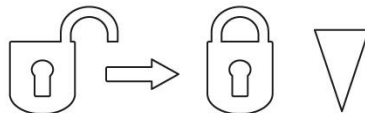
ACHTUNG! Wenn Sie den Schwenkarm während des Betriebs heben, hält die Maschine sofort an. Um das Mixer wieder in Betrieb zu nehmen, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position AUS, neigen Sie den Kopf des Mixers, warten Sie einige Sekunden ab, und dann stellen sie wieder die gewünschte Geschwindigkeit ein. Das Mixer soll dann sofort in Betrieb gehen.

DEN MIXER BEDIENEN (ABBILDUNG C.)

Der Standmixer ist für die Zubereitung von Cocktails, Smoothies und Säften bestimmt.

1. Um den Standmixer in Betrieb zu nehmen, decken Sie jeweils den Anschluss des Fleischwolfs (7) mit der zu diesem Zweck bestimmten Abdeckkappe ab. Andernfalls funktioniert das Gerät nicht!

Am Mixersockel (17) gibt es das folgende Bild:



2. Montieren Sie den Standmixer im Anschluss des Grundgerätes (4) so dass sich die Schlösser an der Vorderseite des Grundgerätes befinden. Drehen Sie dann den Becher (15) gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
3. Schließen Sie die Küchenmaschine an den Strom an.
4. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (1) in die gewünschte Position drehen.

ACHTUNG! DIE MESSERSCHNEIDEN IM BECHER SIND SEHR SCHARF. SEIEN SIE VORSICHTIG BEI DER BEDIENUNG, ENTLERUNG UND REINIGUNG DES BECHERS!

ACHTUNG! DIE KÜCHENMASCHINE IST MIT SPEZIELLEN VERRIEGELUNGEN AUSGERÜSTET, DIE DIE EINSCHALTUNG DES GERÄTES VERHINDERN, WENN TEILE NICHT ORDNUNGSGEMÄSS MONTIERT SIND.

FLEISCHWOLF BEDIENEN

Die Küchenmaschine mit dem Fleischwolf ist zum Zerkleinern von Fleisch ausgelegt.

Um den Fleischwolf in Betrieb zu nehmen, decken Sie jeweils den Anschluss des Standmixers (4) mit der zu diesem Zweck bestimmten Abdeckkappe ab. Andernfalls funktioniert das Gerät nicht!

1. Stecken Sie den Metallaufsatz (26) in den Fleischwolfsanschluss (6) ein (durch Anpassen der Form des Metallaufsatzes und der Form des Fleischwolfsanschlusses) und drehen Sie den Metallaufsatz gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
2. Stecken Sie auf den Metallaufsatz folgende Elemente in folgender Reihenfolge ein: Förderschnecke (24), Kreuzmesser (23), die ausgewählte Lochscheibe (20, 21, 22), und anschließend ziehen Sie den Verschlussring der Lochscheibe an. Seien Sie dabei vorsichtig, weil Fleischwolfteile scharf sind!

Sie können Fleisch direkt in den oberen Teil des Metallaufsatzes geben (26) oder den Trichter benutzen (25). Beachten Sie aber, dass Sie immer Speisestopfer (18) benutzen!

Um ein Zubehörteil aus dem Planeten-Mixer herauszunehmen (7, 8 oder 9), fassen Sie ihn vorsichtig, schieben Sie ihn nach oben bis zum Widerstand und drehen Sie ihn.

Rührbesen	Produkte	Produktmenge	Betriebszeit	Geschwindigkeit
Schneebeesen	Creme	250ml	10 Minuten	8-Turbo
	Eiweiß	12 Stk. (Min. 3 Stk.)	3 Minuten	8-Turbo
Knethaken	Mehl	600g	5 Minuten	0-4
	Salz	12g		
	Hefe	6g		
	Zucker	6g		
	Wasser	300g		
	Schmalz	12g		
Rührhaken	Mehl	150g	5 Minuten	0-6
	Puderzucker	150g		
	Margarine	150g		
	Eier	3 Stk.		
Mixer	Möhren	600g	2 Minuten	Turbo
	Wasser	900g		
Fleischwolf	Rindfleisch	2000g	3 Minuten	Turbo
	Schweinefleisch	2000g		

WARTUNG UND REINIGUNG

Vor der Reinigung ist das Gerät auszustecken.

1. Das Gerätekorpus des Planeten-Mixers ROTARY SIMPLE nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
2. Den Knethaken, Schlagbesen und Rührbesen darf man nur mit fließendem Wasser spülen. Sie dürfen nicht in Wasser getaucht oder in einem Geschirrspüler gereinigt werden. Es ist mit ihnen sehr vorsichtig umzugehen, denn manche haben scharfe Kanten.
3. Den Schüsseldeckel und die Schüssel selbst spülen und trocknen lassen. Sie können in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Spülen Sie den Standmixer mit dem Deckel und lassen Sie ihn auf dem Kopf stehend trocknen.
5. Den Metallaufsatz, die Lochscheiben, das Kreuzmesser und die Förderschnecke mit fließendem Wasser waschen und trocken wischen.

ACHTUNG! Die Teile des Fleischwolfs müssen mit besonderer Sorgfalt gereinigt werden, da sie scharf sind!

- Bei der Verarbeitung der Nahrungsmittel von einer intensiven Farbe (z.B. Karotte) können sich manche Geräteteile verfärben. Fetten Sie diese Teile vor der Reinigung mit Pflanzenöl ein.
- Sie können keine Teile von ROTARY in Spülmaschine reinigen (außer der Schüssel mit Deckel)!

AUFBEWAHRUNG

Das Gerät ist an einem trockenen, kühlen Ort, fern von Feuchte und Nässe sowie direkter Sonnenbestrahlung aufzubewahren.

ZEICHENERKLÄRUNG

Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es ist rechtlich unter Geldstrafe verboten, die verbrauchten Elektro- und Elektronikaltgeräte zusammen mit Hausmüll und anderen Abfällen zu entsorgen. Wenn das Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, kann das negativen Folgen für die Umwelt und menschliche Gesundheit vorbeugen, die der ordnungswidrige Umgang mit Elektronik-Altgeräten verursachen könnte.



Das Erzeugnis ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.



This device is intended only for processing food products in quantities typical for a household. The device is intended only for household use. It should not be used for commercial purposes! The device is intended solely for private indoor use. The device may be operated only with its original accessories. Read this manual, keep it and provide to the next user, when the device is passed to another person.

SAFETY GUIDELINES

Follow the safety guidelines, including the following:

Before connecting the device to the mains supply, make sure that the parameters of the mains correspond to the data on the rating plate of the device.

Do not exceed the maximum time of continuous operation of the device.

Before switching the device on, make sure that all its parts are properly assembled. Do not switch the mixer on without the bowl cover fitted.

Do not carry or move the device during use.

During the operation, do not put your fingers or any objects (cutlery, tools, etc.) to the dosing tunnel.

Do not leave the device unattended when it is connected to the mains.

Do not use the device continuously longer than 10 minutes. After this time, turn off the device and wait 10 minutes before restarting.

After completing the work, before cleaning or replacing accessories, always disconnect the power cord from the power supply.

This device may be used by children of at least 8 years of age, people with reduced physical or mental capabilities and people with a lack of experience and knowledge, if they are provided with supervision or instructions on using the device in a safe manner, so that the associated risks are understood. Children should not play with the equipment. Unsupervised children should not perform cleaning and maintenance works on the device.

If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its authorised technical service or a specialist in order to avoid a hazard.

The device may be used only when the electric power cord and the device itself are not damaged.

Improper use of the device may cause injury. Never touch the mixing tip during the mixing.

Never process hot or boiling liquids. Before processing, leave them to cool. Liquids may splash during mixing.

Never immerse the mixing tip in fluids above its connexion with the body of the mixer.

Never immerse the body of the mixer a fluid and do not wash it in a dishwasher.

During food processing do not use objects or substances other than those recommended by the manufacturer.

Do not use accessories other than those supplied with the device.

Do not operate the motor for longer than 10 minutes, as the device may overheat. After ten minutes, turn it off for at least 30 minutes, or until the motor cools down.

The mixing cup is not suitable for microwave ovens.

Danger of injury by sharp ends of removable mixing tips!

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply parameters: 220-240 V ~, 50/60 Hz, 700-1000 W

Allowable time of continuous operation: 10 minutes

Required interruption before re-starting the operation: 30 minutes

FIGURE A.

ITEM NO.	DESCRIPTION	ITEM NO.	DESCRIPTION
1	Power and speed control knob	15	Blender cup
2	Mixer arm lifting/lowering lever	16	Blender cutting blade
3	Mixer body	17	Blender base
4	Blender cup socket	18	Pusher
5	Blender drive protective cap	19	Meat mincer screw cap
6	Meat mincer socket	20	Meat mincer fine plate
7	Meat mincer socket cover	21	Meat mincer medium plate
8	Mixing tip socket	22	Meat mincer coarse plate
9	Bowl cover	23	Cutting blade
10	Stainless steel bowl	24	Meat mincer feed screw
11	Dough kneading hook	25	Meat mincer hopper plate

12	Whisk	26	Metal head
13	Mixing tip		
14	Blender cup cover		

BEFORE FIRST USE

Before the first use, wash the device.

USE (FIGURE B.)

WORKING WITH DOUGH KNEADING HOOK

The stand mixer with attached dough hook is intended for kneading dough.

1. Move the lever for lifting/lowering mixer's arm (2) UP and then lift mixer's arm (3).
2. Install the bowl cover (5) on the socket for mixing tips (4), in order to prevent splashing.
3. Insert the dough kneading hook (7), until it stops and then turn it counter-clockwise.
4. Place the bowl (5) in the base of the mixer, and then turn it clockwise until the latches lock in place.
5. Move the lever for lifting/lowering mixer's arm (2) UP, simultaneously lowering the mixer's arm (3).
6. Connect the stand mixer to the power supply.
7. Turn the device ON by turning the speed knob (1) to the desired position.

WORKING WITH WHISK

The stand mixer with attached whisk is intended for whipping eggs, cream, breadcrumbs, biscuits without fat, cheesecakes, mousses, soufflés. Do not use the whisk for dense, compacted masses, as it may be damaged.

1. Move the lever for lifting/lowering mixer's arm (2) UP and then lift mixer's arm (3).
2. Install the bowl cover (5) on the socket for mixing tips (4), in order to prevent splashing.
3. Insert the whisk (8), until it stops and then turn it counter-clockwise.
4. Place the bowl (5) in the base of the mixer, and then turn it clockwise until the latches lock in place.

5. Move the lever for lifting/lowering mixer's arm (2) UP, simultaneously lowering the mixer's arm (3).
6. Connect the stand mixer to the power supply.
7. Turn the device ON by turning the speed knob (1) to the desired position.

WORKING WITH MIXING TIP

The stand mixer with attached mixing tip is intended for preparing cakes, biscuits, pasta, icings, fillings, muffins and mashed potatoes.

1. Move the lever for lifting/lowering mixer's arm (2) UP and then lift mixer's arm (3).
2. Install the bowl cover (5) on the socket for mixing tips (4), in order to prevent splashing.
3. Insert the mixing tip (9), until it stops and then turn it counter-clockwise.
4. Place the bowl (5) in the base of the mixer, and then turn it clockwise until the latches lock in place.
5. Move the lever for lifting/lowering mixer's arm (2) UP, simultaneously lowering the mixer's arm (3).
6. Connect the stand mixer to the power supply.
7. Turn the device ON by turning the speed knob (1) to the desired position.

During use of the mixer, you can add any ingredients, inserting them through the special opening in the bowl cover (5).

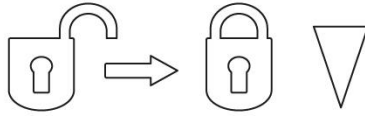
NOTE! If you lift the arm of the stand mixer during operation, the device will stop immediately. To restart the mixer, turn the speed knob to OFF position, tilt the mixer head, wait a few seconds, and then again select the speed. The mixer should start immediately.

BLENDER OPERATION (FIGURE C.)

The stand mixer with blender is designed for preparation of cocktails, smoothies, juices.

To start working with the blender cup, meat mincer socket (7) should be closed each time with a special cover. Otherwise, the device will not work!

1. The blender base (17) features the following symbols:



2. Insert the blender cup into the base (4) in such a way that the padlock symbols are located on the front of the base. Then turn the cup (15) in a counter-clockwise direction until it locks.
3. Connect the stand mixer to power supply.
4. Turn the device on by turning the speed control knob (1) to the desired position.

NOTE! THE BLADES IN THE CUP ARE VERY SHARP! SPECIAL CARE SHOULD BE TAKEN WHEN OPERATING THE DEVICE AND CLEANING THE CUP.

NOTE! THE STAND MIXER IS EQUIPPED WITH SPECIAL LOCKS THAT PREVENT SWITCHING THE DEVICE ON IN CASE OF IMPROPER ASSEMBLY OF ITS PARTS!

MEAT MINCER OPERATION

The stand mixer with meat mincer is designed for mincing meat.

To start working with the meat mincer, blender cup socket (4) should be closed each time using a special cover. Otherwise, the device will not work!

1. Insert the meat mincer head (26) into the meat mincer socket (6) (by matching respectively the shape of the cap to the shape of the socket) and turn the head in the counter-clockwise direction until it locks.
2. Insert the elements in the head in the following order: feed screw (24), cutting blade (23), the selected mincer plate (20,21,22), and then tighten the meat mincer blade cap. Perform this step with extreme caution as the meat mincer parts are sharp!

You can put the meat directly through the top of the metal head (26) or use the hopper pan (25). But remember to always use the pusher (18)!

To remove any tip (7, 8 or 9) from the stand mixer, grip it carefully and slide it up until it stops and turn.

Mixing accessories	Products	Product amount	Working time	Speed
Mixing tip	Cream	250ml	10 minutes	8-Turbo
	Egg white	12szt (at least 3 pcs)	3 minutes	8-Turbo
Dough kneading hook	Flour	600g	5 minutes	0-4
	Salt	12g		
	Yeast	6g		
	Sugar	6g		
	Water	300g		
	Lard	12g		
Whisk	Flour	150g	5 minutes	0-6
	Powdered	150g		
	Margarin	150g		
	Eggs	3szt		

MAINTENANCE AND OPERATION

Before cleaning, disconnect the unit from the wall socket.

1. Wipe the body of ROTARY SIMPLE stand mixer with a damp cloth.
2. The dough kneading hook, whisk and the mixing tip may be cleaned only with running water - do not submerge them in water or wash in a dishwasher. They should be handled very carefully, as some of them have sharp edges.
3. Rinse the bowl and the bowl cover and allow to dry. They can be cleaned in the dishwasher.
4. Rinse the blender cup and the socket and leave upside down until dry.
5. Wash the metal head, mincer plates, cutting blade and feed screw under running water, and then wipe dry.

NOTE! Meat mincer parts should be cleaned with special care as they are sharp!

6. When processing food products of distinctive colours (e.g. carrots), some parts of the device may become stained. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.
7. You can't clean any parts of ROTARY set in dishwasher (except the bowl with cover) !

STORAGE

The device should be stored in a cool, dry place away from moisture and sunlight.

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes that the device must not be disposed with other household waste.

It is forbidden by law, under pain of fine, to throw away electrical and electronic equipment together with other waste. It is possible to prevent various negative effects for the natural environment and human health resultant from improper handling of waste electronics if the product is properly disposed of.



The product suitable for food contact



Le présent appareil est destiné exclusivement à transformer des produits typiques en quantités typiques des ménages. L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ! L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé, à l'intérieur des locaux. L'appareil peut être utilisé exclusivement avec un équipement d'origine. Le guide d'emploi doit être lu, conservé, transmis à un utilisateur successif, si nous remettons l'appareil à une autre personne.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ

Procédez conformément aux consignes de sécurité, entre autres :

Avant de brancher l'appareil à l'alimentation, il faut se rassurer que les paramètres du secteur correspondent bien aux données de la plaque signalétique de l'appareil.

Ne pas dépasser la durée du travail continu admissible de l'appareil.

Avant de démarrer l'appareil, il faut se rassurer que tous ses éléments sont montés conformément. Ne pas mettre l'appareil en marche sans que le couvercle de cuve ne soit monté.

Ne transporter ni déplacer lors de l'utilisation.

Lors du travail de l'appareil, il n'est permis d'introduire dans le tunnel de doseur des doigts ni autres objets (coutellerie, outils, etc.).

Il n'est pas permis de laisser l'appareil sans surveillance, s'il est branché au secteur électrique.

Il n'est pas permis d'utiliser l'appareil d'une manière continue pendant plus de 10 minutes. Passé ce délai, l'appareil doit être éteint et il faut attendre 10 minutes avant son redémarrage.

Après avoir fini le travail, avant de nettoyer ou d'échanger ses éléments d'équipement, l'appareil doit être toujours déconnecté de l'alimentation.

Le présent matériel peut être utilisé par les enfants âgés d'au moins de 8 ans et par les personnes à capacités physiques et mentales réduites et les personnes à manque d'expérience et de connaissances du matériel, si une surveillance ou une formation sur l'utilisation sûre du matériel est assurée pour que les dangers pouvant en résulter soient compréhensibles. Il n'est pas permis aux enfants de jouer avec le matériel. Sans être surveillés, les

enfants ne peuvent pas procéder au nettoyage et à l'entretien du matériel.

Lorsque le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un service agréé ou un personnel aux qualifications assimilées en vue d'éviter un danger.

L'appareil ne peut être utilisé que lorsque le câble d'alimentation électrique de même que l'appareil même ne sont pas endommagés.

Une utilisation non conforme de l'appareil peut provoquer des lésions corporelles. Ne touchez jamais à l'extrémité de mélange pendant sa marche.

Ne soumettez jamais à la transformation des liquides chauds ni bouillants. Avant de procéder à leur transformation, laissez-les tiédir. Les liquides peuvent asperger lors du mélange.

Les extrémités de mélange ne peuvent jamais être plongées dans des liquides en dessus du niveau de l'assemblage avec le boîtier de mélangeur.

Le boîtier de mélangeur ne peut être jamais plongé dans aucun liquide ni lavé dans la machine à faire la vaisselle.

Ne procédez jamais à transformer des objets ou substances autres que ceux recommandés par le fabricant.

N'utilisez jamais des accessoires autres que ceux qui ont été fournis avec l'appareil.

Ne démarrez pas le moteur pour une période supérieure à 10 minutes, parce que l'appareil peut se surchauffer. 10 minutes passées, l'appareil doit être éteint et attendre au moins 30 minutes pour que le moteur se tiédise.

La cuve de mélange n'est pas adaptée à être utilisée dans des fours à micro-ondes.

Il existe un danger de se blesser avec des extrémités pointues d'agitateur !

SPECIFICATION TECHNIQUE

Paramètres d'alimentation électrique : 220-240 V ~, 50/60 Hz, 700-1000 W

Durée du travail continu admissible : 10 min

Durée de pause avant un redémarrage : 30 min

DESSIN A.

No	DESCRIPTION	No	DESCRIPTION
1	Commutateur et régulateur de vitesse	15	Coupe du blender
2	Bâtonnet permettant de soulever/ abaisser le bras	16	Couteau tranchant du blender
3	Corps du mixeur	17	Bloc du blender
4	Prise pour le bloc du blender à coupe	18	Poussoir
5	Capot de protection de l'entraînement du blender à coupe	19	Écrou de serrage des couteaux ronds du hachoir à viande
6	Prise pour le hachoir à viande	20	Couteau rond du hachoir à viande avec petits trous
7	Blocage de la prise pour hachoir à viande	21	Couteau rond du hachoir à viande avec trous moyens
8	Prise pour embouts mélangeurs	22	Couteau rond du hachoir à viande avec grands trous
9	Couvercle du bol	23	Couteau en croix
10	Bol en acier inoxydable	24	Vis sans fin pour le hachoir à viande
11	Pétrin pour préparer la pâte	25	Trémie pour hachoir à viande
12	Fouet	26	Corps métallique du hachoir à viande
13	Embout mélangeur		
14	Couvercle de la coupe du blender		

AVANT UN PREMIER USAGE

Avant le premier usage, lavez l'appareil.

UTILISATION (DESSIN B)**TRAVAIL AVEC LE CROCHET DE PETRISSAGE DE LA PÂTE**

Le mélangeur planétaire à crochet de pétrissage de la pâte est destiné à pétrir la pâte.

1. Montez la tige de montée / descente du bras (2) et soulevez alors le bras de boîtier de mélangeur (3).
2. Apposez le couvercle de cuve (5) sur la prise d'extrémités de mélange (4), en vue d'éviter l'éclaboussure.
3. Entrez le crochet de pétrissage de la pâte (7), jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, et ensuite tournez dans le sens inverse par rapport au sens de rotation des aiguilles d'une montre.
4. Placez la cuve (5) dans la base de mélangeur, et ensuite tournez- la dans le sens conforme par rapport au sens de rotation des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les cliquets se verrouillent.
5. Montez la tige de montée / de descente du bras (2), en descendant à la fois le bras du boîtier de mélangeur.
6. Branchez le mélangeur planétaire à l'alimentation.
7. Allumez l'appareil, en tournant le régulateur de vitesse (1) pour le positionner sur une position sélectionnée.

TRAVAIL AVEC LA BATTE

Le mélangeur planétaire à batte est destiné à battre les blancs d'œufs, crème, panure, biscuits sans graisse, tartes au fromage, mousses, soufflés. N'utilisez jamais la batte pour battre des masses denses, drues, car elle peut être endommagée.

1. Montez la tige de montée / descente du bras (2) et soulevez alors le bras de boîtier de mélangeur (3).
2. Apposez le couvercle de cuve (5) sur la prise d'extrémités de mélange (4), en vue d'éviter l'éclaboussure.
3. Insérez la batte (8), jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, et ensuite tournez dans le sens inverse par rapport à la rotation des aiguilles d'une montre.
4. Placez la cuve (5) dans la base de mélangeur, et ensuite tournez- la dans le sens conforme par rapport au sens de rotation des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les cliquets se verrouillent.
5. Montez la tige de montée / de descente du bras (2), en descendant à la fois le bras du boîtier de mélangeur.
6. Branchez le mélangeur planétaire à l'alimentation.
7. Allumez l'appareil, en tournant le régulateur de vitesse (1) pour le positionner sur une position sélectionnée.

TRAVAIL AVEC UNE EXTREMITE DE MELANGE

Le mélangeur planétaire à extrémité de mélange est destiné aux gâteaux, biscuits, nouilles, glaces, farces, éclairs et purées de pommes de terre.

1. Montez la tige de montée / descente du bras (2) et soulevez alors le bras de boîtier de mélangeur (3).
2. Apposez le couvercle de cuve (5) sur la prise d'extrémités de mélange (4), en vue d'éviter l'éclaboussure.
3. Insérez la batte (9), jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, et ensuite tournez dans le sens inverse par rapport à la rotation des aiguilles d'une montre.
4. Placez la cuve (5) dans la base de mélangeur, et ensuite tournez-la dans le sens conforme par rapport au sens de rotation des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les cliquets se verrouillent.
5. Montez la tige de montée / de descente du bras (2), en descendant à la fois le bras du boîtier de mélangeur.
6. Branchez le mélangeur planétaire à l'alimentation.
7. Allumez l'appareil, en tournant le régulateur de vitesse (1) pour le positionner sur une position sélectionnée.

Lors du travail de l'appareil, vous pouvez ajouter des composants de votre choix, en utilisant une ouverture spéciale, qui se trouve sur le couvercle de cuve (5).

ATTENTION ! Si vous montez le bras de mélangeur planétaire en marche, l'appareil s'arrêtera immédiatement. Pour redémarrer le mélangeur, mettez le positionneur de vitesse en position ARRÊT, inclinez la tête de mélangeur, attendez quelques secondes et sélectionnez la vitesse voulue. Le mélangeur doit tout de suite recommencer le travail.

UTILISATION DU BLENDER (FIGURE C.)

Le mixeur planétaire avec blender est conçu pour la préparation des cocktails, des smoothies, des jus.

Avant de commencer l'utilisation du blender à coupe, il faut à chaque fois bloquer la prise du hachoir à viande (7) avec une fermeture spéciale. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionnera pas!

Un dessin se trouve sur le bloc du blender (17) :

1. Insérez le blender à coupe dans la prise pour le bloc (4) de manière à placer le dessin des cadenas sur le devant du bloc. Ensuite, tournez la coupe (15) dans la direction opposée à la direction des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage.

2. **Connectez le mixeur planétaire à l'alimentation.**
3. **Mettez l'appareil en marche en mettant le régulateur de vitesse (1) sur la position désirée.**

ATTENTION! LES LAMES DE LA COUPE SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES. SOYEZ TRÈS PRUDENTS LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL, LA VIDANGE ET LE NETTOYAGE DE LA COUPE!

ATTENTION! LE MIXEUR PLANÉTAIRE ROTARY EST ÉQUIPÉ DE VERROUILLAGE SPÉCIAL POUR EMPÊCHER L'APPAREIL DE FONCTIONNER EN CAS D'UN MONTAGE NON CONFORME DES PIÈCES !

UTILISATION DU HACHOIR À VIANDE

Le mixeur planétaire avec le hachoir à viande est conçu pour le broyage de la viande.

Avant de commencer l'utilisation du hachoir à viande, il faut à chaque fois bloquer la prise du blender à coupe (4) avec une fermeture spéciale. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionnera pas!

1. **Insérez le corps métallique du hachoir à viande (26) dans la prise pour le hachoir (6) (en ajustant bien la forme du corps à la forme de la prise pour le hachoir), tournez ensuite le corps métallique du hachoir à viande dans la direction opposée à la direction des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez le bruit du verrouillage.**
2. **Ensuite, insérez dans le corps métallique du hachoir dans l'ordre suivant: le vis sans fin (24), le couteau en croix (23), le couteau rond sélectionné (20,21,22) et tournez l'écrou de serrage pour les couteaux du hachoir à viande. Cette étape doit être faite avec une extrême prudence, car les pièces du hachoir à viande sont tranchantes!**
Vous pouvez ajouter la viande directement par la partie supérieure du corps métallique du hachoir (26) ou utiliser la trémie (25). N'oubliez pas d'utiliser toujours le poussoir (18)!

Pour sortir une extrémité de votre choix du mélangeur planétaire (7, 8 ou 9), saisissez-la et insérez vers le haut jusqu'à ce que vous sentiez une résistance et tourne-la alors.

Agitateurs	Produits	Quantité de produit	Durée de fonctionnement	Vitesse
Embout mélangeur	Crème	250ml	10 minutes	8-Turbo
	Blanc d'œuf	12 pièces (min. 3 pièces)	3 minutes	8-Turbo
Pétrin pour préparer la pâte	Farine	600g	5 minutes	0-4
	Sel	12g		
	Levure	6g		
	Sucre	6g		
	Eau	300g		
	Saindoux	12g		
Fouet	Farine	150g	5 minutes	0-6
	Sucre glacé	150g		
	Margarine	150g		
	Œufs	3 pièces		
Blender	Carottes	600g	2 minutes	Turbo
	Eau	900g		
Hachoir à viande	Viande de boeuf	2000g	3 minutes	Turbo
	Viande de porc	2000g		

ENTRETIEN ET CONSERVATION

Avant d'être nettoyé, l'appareil doit être déconnecté de la prise secteur.

1. Essuyer seulement le boîtier de mélangeur planétaire ROTARY SIMPLE avec un chiffon humide.
2. Le crochet de pétrissage de la pâte, la batte et l'extrémité de mélange doivent être nettoyés exclusivement à l'eau courante, ils ne peuvent être ni immergés ni nettoyés dans une machine à faire la vaisselle. Il faut les manipuler très prudemment, car certains d'entre eux sont dotés d'arêtes très pointues.
3. Le couvercle de cuve et la cuve même doivent être laissés sécher. Ils peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
4. Rincez le blender à coupe avec le couvercle et laissez sécher la tête en bas.
5. Le corps métallique, les couteaux ronds, le couteau en croix et le vis sans fin doivent être lavés à l'eau courante, puis essuyés à sec.

ATTENTION! Les pièces du hachoir à viande doivent être lavées avec une extrême prudence car elles sont tranchantes !

6. Lors de transformer la nourriture de couleur très intensive (par exemple carotte), certaines parties de l'appareil peuvent être surcolorées. Essayez ces parties avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.
7. Vous ne pouvez pas nettoyer les pièces de ROTARY dans le lave-vaisselle (sauf le bol avec le couvercle)!

CONSERVATION

L'appareil doit être conservé à un endroit sec, frais, à l'écart de l'humidité et des rayons de soleil.

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole signifie que le produit ne peut être jeté ensemble avec d'autres déchets d'origine domestique. La loi interdit de collecter, sous peine d'amende, du matériel électrique et électronique utilisé ensemble avec d'autres déchets. On peut prévenir contre les effets négatifs potentiels pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient résulter d'un traitement inapproprié des déchets du matériel électronique usé, si le matériel est recyclé d'une manière conforme à la loi.



Le produit est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires.





PRODUCENT/MANUFACTURER/HERSTELLER/FABRICANT

4Kraft Sp. z o.o.
ul. Tatrzańska 1/5,
60-413 Poznań, Poland