BERGMANN

Stand Mixer

Operating
and Safety Instructions

Robot kuchenny planetarny

Instrukcja obsługi
i bezpieczeństwa

MTP008171



For indoor household use only.
Before operating this unit, please read this instruction completely.
Tylko do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń.
Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.

Table of Contents / Spis treści

English:

Important Safety Preucations....3
Technical specification....4
Control Panel Speed Setting....4
Parts description....5
Cleaning....6
Setting Speed....7
Operating positions....8
How to use Kneading Hook, Flat beater, Whisk....9
How to use Meat Grinder....12
How to use Blender....15
Storage....18
Disposal....18
CE Declaration....18

Polski:

Ważne środki bezpieczeństwa....19
Specyfikacja techniczna....20
Ustawienia prędkości panelu sterowania....20
Opis elementów....21
Czyszczenie....22
Ustawienia prędkości....23
Konfiguracje robocze....24
Instrukcja użytkowania haka do ciasta, mieszadła płaskiego i trzepaczki....25
Instrukcja użytkowania maszynki do mięsa....28
Instrukcja użytkowania blendera....31
Przechowywanie....33
Utylizacja....34
DEKLARACJA CE....34

Important Safety Preucations

- Read all instruction below.
- To protect against risk of electrical shock do not put the appliance unit cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when a appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance when not in use, changing accessory and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do let cord to hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce risk of severe injury to person or damage to the food mixer.
- Blades are sharp, handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blades or discs on base.
- Be certain is securely locked in place before operating the appliance.
- Never feed food by hand, always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Always operate blender with cap is placed.
- When blending not liquid, remove center piece of two-piece cap.
- Turn off the machine before replace attachment.
- Use the product and assembly the accessory as mentioned on user manual only.
- Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely. Children

should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

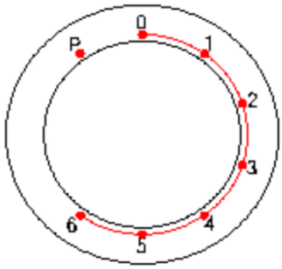
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Technical specification

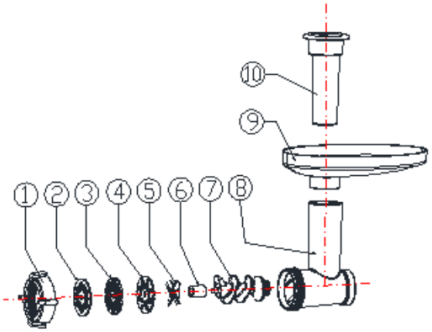
- **Nominal voltage:** 220-240V, 50/60 Hz
- **Power:** 1300 W
- 5L stainless steel bowl
- 4 anti-slip suction feet
- Mixture gears system or full metal gear system
- Detachable aluminium dough hook, flat beater, stainless steel whisk, spatula
- Tilt-up head for easy change attachments
- 6 speeds + 0 level + Pulse

Control Panel Speed Setting

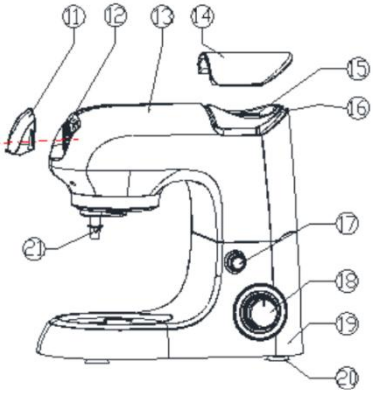
Setting 0 – Stop
Setting 1-6 – Operating speed
Setting 1 – Minimum speed – slow
Setting 6 – Maximum speed – fast
Setting P – Highest speed



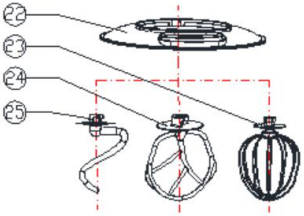
Parts description



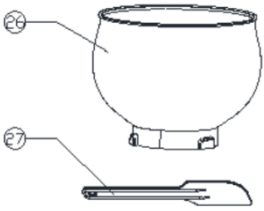
1. Ring nut
2. Fine mincing disk
3. Medium mincing disk
4. Coarse mincing disk
5. Cutter
6. Silicone coupling
7. Scroll
8. Meat grinder body
9. Meat tray
10. Tamper



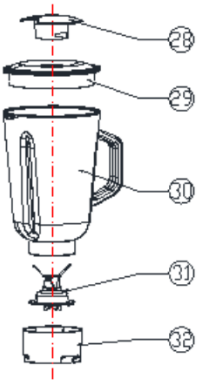
11. Protective cover
12. Accesory socket
13. Swivel arm
14. Blender protective cover
15. Upper coupler
16. Safe micro-switch
17. Release button
18. Speed control knob
19. Motor house
20. Foot pad
21. Motor spindle



22. Bowl cover
23. Whisk
24. Flat beater
25. Kneading hook



26. Mixing bowl
27. Spatula



28. Middle cap
29. Blender lid
30. Jar
31. Cutting blade
32. Cup base

Cleaning

When cleaning the appliance, you should pay attention to the following points:

- Remove plug from the mains socket, and allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Do not immerse the motor section of the appliance in water and make sure no water enters the appliance.
- Clean the motor section by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
- Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they may damage the outside surfaces of the appliance.
- Take the appliance apart and clean all of the accessories separately. The meat grinder body and other parts can be cleaned in warm soapy water.
- Be careful not to touch the blades or sharp parts during use and cleaning.
- **IMPORTANT!** Allow to dry fully after cleaning before using again. Do not use the appliance if damp.

- We recommend you lubricate the meat screens with vegetable oil after cleaning, and store them in grease-proof paper to minimise the risk of rust and discolouration.
- After washing and drying, immediately place attachment into the protective sleeve for storage.

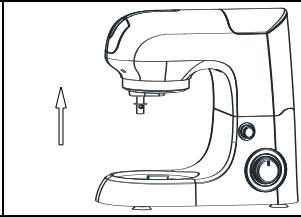
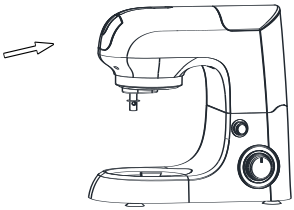
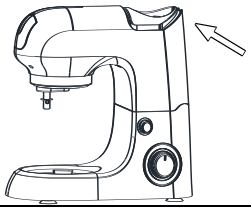
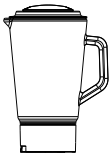
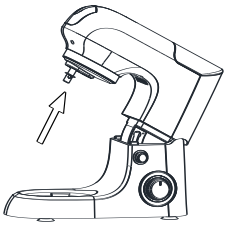
Setting Speed

Accessories	Picture	Speed setting	Time	Capacity
Kneading hook		1, 2, 3	30 sec at speed 1 and 5 min at speed 3	800g flour and 480 ml water
Flat beater		2-4	7 min	
Whisk		6	7 min	14 egg whites or 600 ml cream
Meat grinder		5-6	3 min	
Blender		5-6, P	1 min	0.8 L max

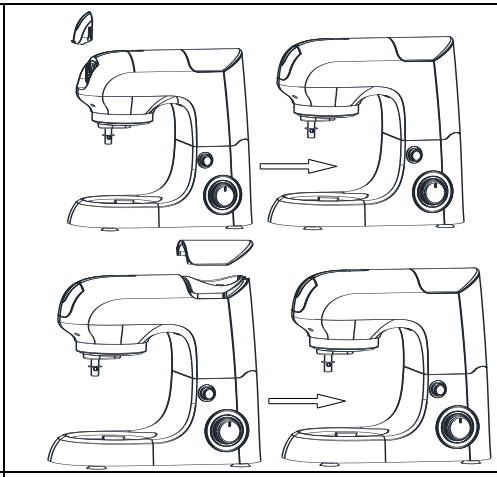
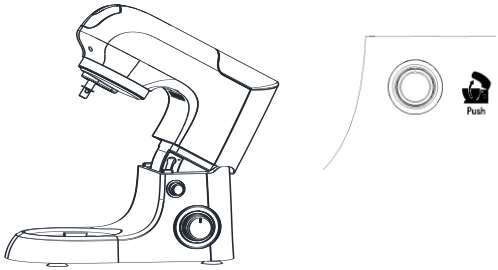
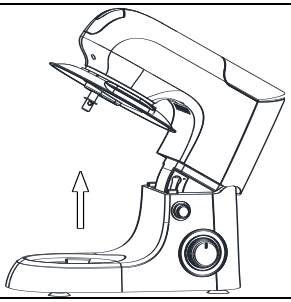
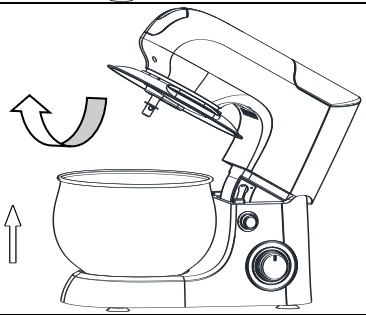
Warning!

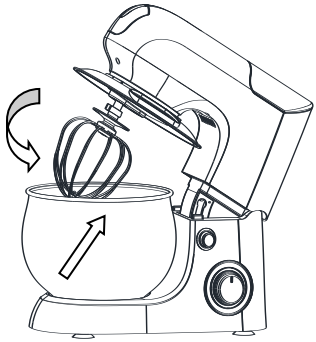
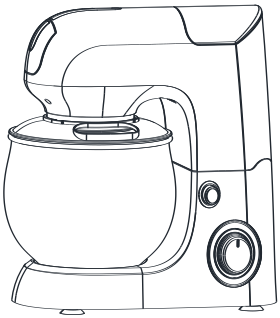
- Risk of injury from the rotating tools!
- While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl.
- Do not change tools until the appliance is at a standstill and have been unplugged. When switch off, the drive continues running briefly.

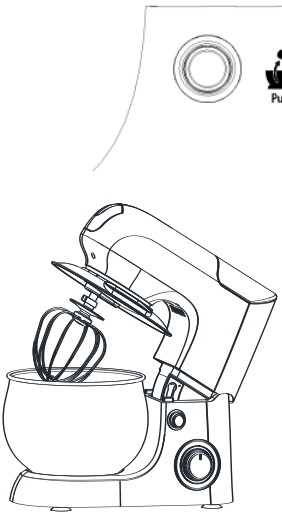
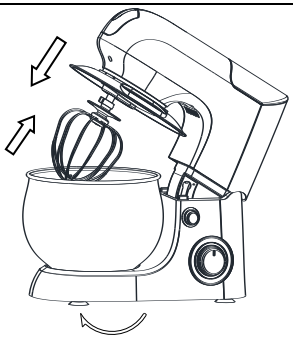
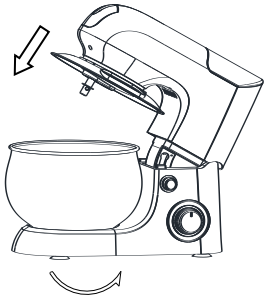
Operating positions

	Position	Accessory		
1.				
2.				
3.				
4.		Set up Kneading Hook, Mixing Hook, Whisk according to your desire.		

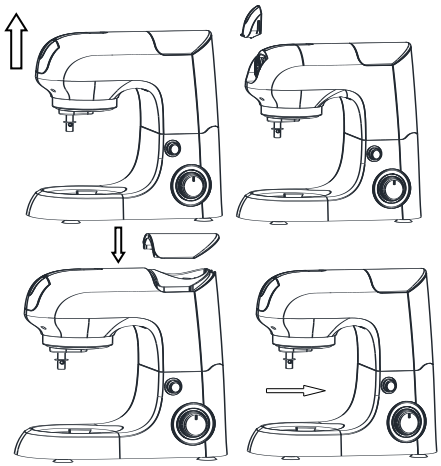
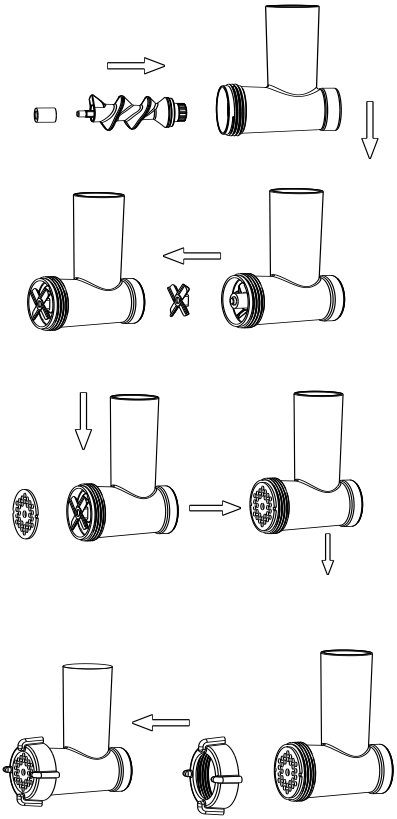
How to use Kneading Hook, Flat beater, Whisk

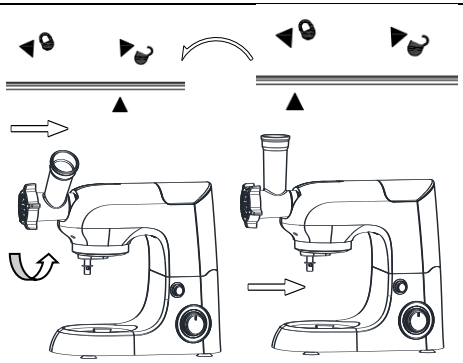
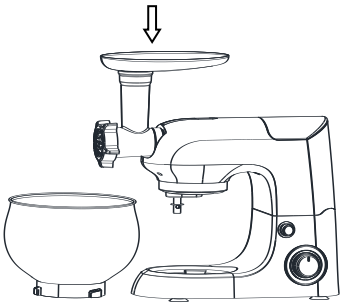
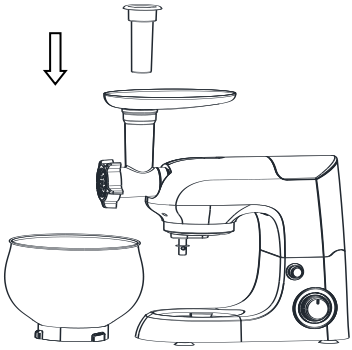
1.		1. Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly. 2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the Accessory socket (12). 3. Place the blender protective cover (14) into the upper coupler of swivel arm (15).
2.		Turn the arm release button (17) clockwise while lifting the swivel arm (13) by hand until it locks into place with a click. The swivel arm will tilt upwards.
3.		Fit the bowl cover (22) onto the swivel arm (13) and turn it slightly clockwise until it locks securely into position.
4.		1. Place the ingredients into the mixing bowl (26). 2. Fit the mixing bowl into the recess on the motor housing (19). 3.Turn the mixing bowl slightly clockwise until it locks into position.

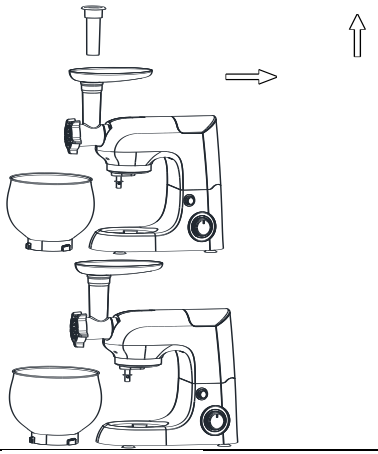
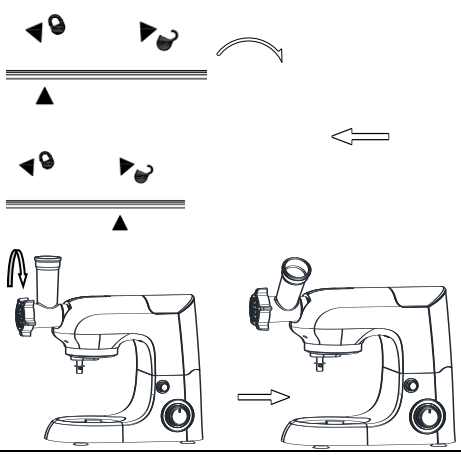
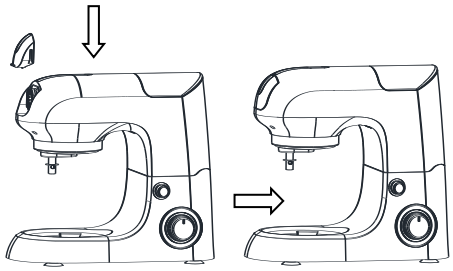
5.		**1.** Attach the splash guard to the swivel arm (13) as shown in the picture, and make sure it is properly secured. **2.** Fit the required accessory (24, 23, 22, or 25) onto the motor spindle (21) on the underside of the swivel arm (13). **3.** - The kneading hook (25) is used for heavy dough, minced meat, or other demanding kneading tasks. - The flat beater (24) is used for mixing lighter types of dough. **-** The whisk (23) is used for whipping cream, egg whites, and similar ingredients. **4.** Turn the accessory so that the pins on the spindle align with the slots on the top edge of the accessory. Press the accessory firmly against the swivel arm and turn it anti-clockwise at the same time until the pins engage and the accessory locks securely into position. The accessory must not be loose or removable by pulling.
6.		**1.** Lower the swivel arm until it locks into place with a click. The lid (22) must fit tightly onto the mixing bowl (26); otherwise, it is not fitted correctly. The appliance is now ready for use. **2.** Plug the power cord into a mains power outlet and switch it **ON**. Turn the speed control knob to speed 1 (or any desired speed setting). The indicator light on the control panel will illuminate. **3.** Select the desired speed using the speed control knob. Speed level 1 is the slowest, and speed level 6 is the fastest. Recommended speeds, times, and capacities are shown in the table above. **4.** If you need to scrape the inside of the mixing bowl, wait until the accessory has come to a complete stop. Use a spatula — never your fingers.

7.		**1.** Switch off the appliance by turning the control knob to the **"O"** position when you have finished mixing. Always switch off the appliance and unplug it before changing accessories, disassembling the unit, or when not in use. **2.** Turn the swivel arm release button (17) clockwise while lifting the swivel arm (13) by hand until it locks into place with a click. The swivel arm will tilt upwards.
8. 8.1		Detach the accessory by turning it clockwise.
8.2		Remove the mixing bowl with the prepared food by turning it anti-clockwise.

How to use Meat Grinder

1.		**1.** Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it stands firmly. **2.** Ensure that the protective cover (11) is fitted onto the accessory socket (12). **3.** Place the blender protective cover (14) into the swivel arm (13).
2.		**1.** Fit the scroll (7) into the meat grinder body (8). **2.** Fit the silicone coupling (6) onto the scroll connection (see illustration). **3.** Fit the cutter (5) onto the scroll connection (see illustration). The sharp edges of the cutter must face towards the mincing disk. **4.** Fit one of the three mincing disks (2, 3, 4) on top of the cutter (see illustration). Turn the mincing disk so that the two indentations align with the pins on the meat grinder body. Select the mincing disk according to the desired consistency - fine, medium, or coarse. **5.** Fit the ring nut (1) over the mincing disk on the meat grinder body (see illustration). Turn it clockwise to lock. The ring nut must hold the mincing disk securely in place, but do not overtighten it.

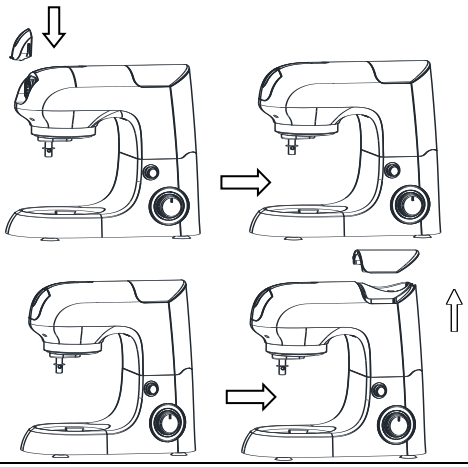
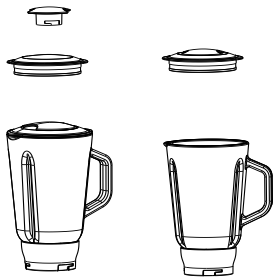
3.		Fit the meat grinder body (8) into the accessory socket (12) so that the arrow is aligned with the circle. Turn it to the vertical position so that the arrow is aligned with the arrow symbol.
4.		1. Fit the meat tray (9) onto the meat grinder body (8) so that the wider part is positioned over the motor housing of the appliance. 2. Place the mixing bowl (26), or another suitable container, under the opening of the meat grinder body. 3. The appliance is now ready for use.
5.		Plug the power cord into a mains power outlet and switch it ON. 2. Turn the speed control knob to speed 1 (or any desired speed setting). The indicator light on the control panel will illuminate. 3. Cut the meat into smaller pieces so that they fit easily into the feeding tube. Dice or slice the meat into strips approximately 2.5 cm wide. 4. Place the prepared meat pieces onto the tray (9). 5. Select the desired speed using the speed control knob. Recommended speeds are shown in the table above. 6. Feed the meat pieces into the feeding tube. Push them down gently using the tamper (10). Do not press too hard, as this may damage the appliance.

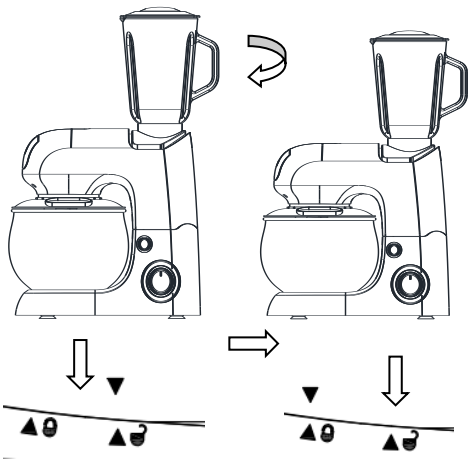
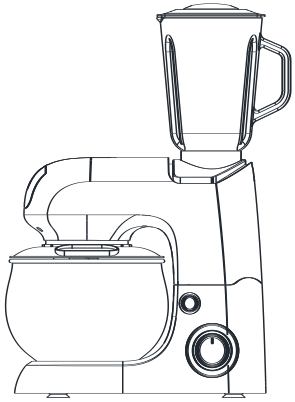
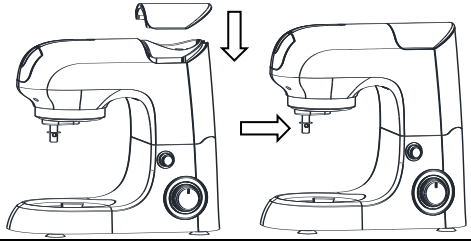
6.		1. Switch off the appliance by turning the control knob to the **"O"** position when you have finished grinding the meat. Always switch off the appliance and unplug it before changing accessories, disassembling the unit, or when not in use. 2. Remove the pusher and the meat tray.
7.		To detach the meat grinder, turn the body until the arrow is aligned with the circle, then remove it.
8.		Fit the protective cover onto the accessory socket again.

Safety instructions

- Always remove bone, gristle, tendons, and rind before grinding the meat.
- Frozen food must be thoroughly defrosted before grinding.
- The meat grinder must only be used to grind meat. Avoid grinding pasty foods, e.g. food containing breadcrumbs, as this could damage the appliance.
- Never run the meat grinder continuously for more than 3 minutes. Running the meat grinder continuously for too long without a break may reduce the life span of the appliance. After having used the appliance for 3 minutes, take a break and wait at least 30 minutes before using it again.

How to use Blender

1.		1. Place the motor unit on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it stands firmly. 2. Ensure that the protective cover (11) is fitted onto the accessory socket (12). 3. Remove the blender protective cover (14) from the swivel arm (13) (see illustration).
2.		1. Place the food you wish to process into the jar (31). 2. Put the blender lid (30) onto the jar and make sure it is fitted securely. 3. Insert the middle cap (29) into the opening in the blender lid.

3.		1. Place the jar assembly onto the motor housing so that the arrow is aligned with the circle. Turn it clockwise until the arrow is aligned with the arrow symbol. 2. Plug the power cord into a mains power outlet and switch it ON. Turn the speed control knob to speed 1 (or any desired speed setting). The indicator light on the control panel will illuminate. 3. Select the desired speed using the speed control knob. Recommended speeds are shown in the table above.
4.		1. Switch off the appliance by pressing the OFF button after use. Always switch off the appliance and unplug it before changing accessories, disassembling the unit, or when not in use. 2. To detach the jar assembly, turn the jar until the arrow is aligned with the circle, then remove it. 3. Remove the blender lid, then pour out the processed food.
5.		Fit the blender protective cover onto the swivel arm again.

Safety instructions:

- To achieve the best results when pureeing solid ingredients, place small portions into the jar one by one instead of placing a large quantity all at once.
- If you are processing solid ingredients, cut them into small pieces (2-3cm) first.
- When mixing solid ingredients start off first with a small amount of liquid. Gradually add more and more liquid through the opening in the lid.
- Always place your hand on top of the blender when you are operating the device.
- For stirring solid or very thick liquid ingredients we recommend that you use the blender in impulse mode to prevent the blades from becoming stuck.
- NB: Operate the motor for a maximum of 1 minutes to prevent overheating or consequent damage.
- It is advisable to wash appliance before using it for the first time.
- Clean the appliance after each use, thereby avoiding liquid incrustations.
- The switch does not permanently engage in the 'P' setting. You have to hold the switch in the 'P' setting.

Storage

The product shall be wiped the water and placed in the dry and the normal temperature condition to avoid the humidity if no use for a long time.

Disposal

In accordance with Directive WEEE 2012/19/EU, all electrical and electronic equipment subject to separate collection is marked with the symbol of a crossed-out wheeled bin.



1. At the end of the product's service life, it must not be disposed of with regular household waste – it should be handed over to a designated collection and recycling point for electrical and electronic equipment. The crossed-out wheeled bin symbol can be found on the product, in the user manual, or on the packaging.
2. The materials used in the device may be recycled in accordance with the relevant markings. By recycling, reusing materials, or applying other forms of recovery of used equipment, you contribute to the protection of the natural environment.
3. Information on the nearest collection point for electrical and electronic equipment can be obtained from local authorities or from the distributor of the device.

CE Declaration

This device has been designed, manufactured, and placed on the market in compliance with the requirements of the Low Voltage Directive and the Electromagnetic Compatibility Directive. Accordingly, the product has been marked with the CE symbol, and a declaration of conformity has been issued for it, which is made available to market surveillance authorities.

Ważne środki bezpieczeństwa

- Przeczytaj dokładnie całą instrukcję.
- W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie należy zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych cieczach.
- Podczas pracy urządzenia w obecności dzieci należy zachować szczególną ostrożność.
- Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane, przed wymianą akcesoriów oraz przed czyszczeniem.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Użycie akcesoriów niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu.
- Trzymaj ręce i przybory z dala od ostrzy lub tarcz podczas przetwarzania żywności, aby uniknąć poważnych obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.
- Ostrza są ostre – należy obchodzić się z nimi ostrożnie.
- W celu zmniejszenia ryzyka obrażeń nigdy nie umieszczaj tarcz tnących lub ostrzy na podstawie, gdy urządzenie jest podłączone.
- Upewnij się, że elementy są prawidłowo zamocowane przed uruchomieniem urządzenia.
- Nigdy nie podawaj żywności ręką – używaj popychacza.
- Nie próbuj blokować mechanizmu zabezpieczającego pokrywę.
- Zawsze używaj blendera z założoną pokrywą.
- Podczas blendowania bez użycia cieczy zdejmij środkową część dwuczęściowej pokrywy.
- Wyłącz urządzenie przed wymianą akcesoriów.
- Używaj wyłącznie akcesoriów wymienionych w instrukcji obsługi.
- Odłącz urządzenie od zasilania przed zmianą akcesoriów lub zbliżaniem się do ruchomych części.

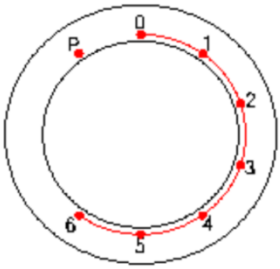
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci ani osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bez nadzoru.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie oraz przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Osoby z ograniczoną sprawnością mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania.
- Zawsze odłącz urządzenie od zasilania, jeśli pozostaje bez nadzoru lub przed montażem, demontażem albo czyszczeniem.

Specyfikacja techniczna

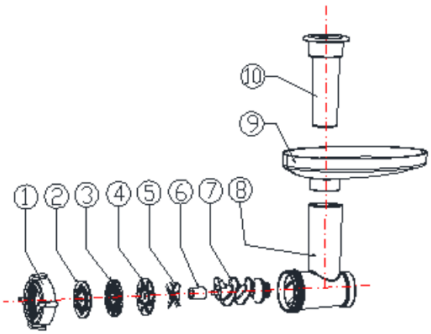
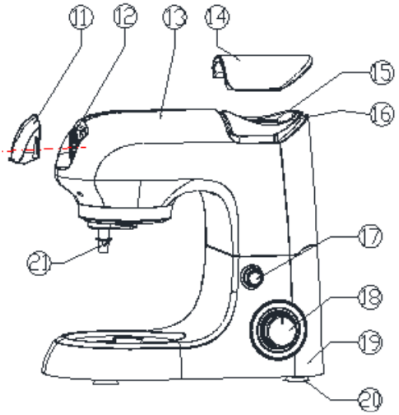
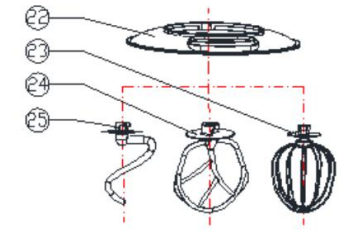
- Napięcie znamionowe: **220–240 V, 50/60 Hz**
- Moc: **1300 W**
- Pojemność misy: **5 L** (stal nierdzewna)
- 4 przyssawki antypoślizgowe
- System przekładni metalowych lub mieszany metalowy
- **Odłączane akcesoria:** hak do ciasta z aluminium, mieszadło płaskie, trzepaczka ze stali nierdzewnej, szpatułka
- Odchylana głowica ułatwiająca wymianę akcesoriów
- 6 prędkości + poziom 0 + funkcja pulsacyjna

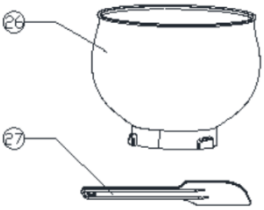
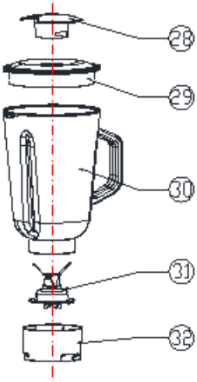
Ustawienia prędkości panelu sterowania

Ustawienie 0 – Stop
Ustawienie 1–6 – Prędkość robocza
Ustawienie 1 – Prędkość minimalna (wolna)
Ustawienie 6 – Prędkość maksymalna (szybka)
Ustawienie P – Prędkość pulsacyjna (najwyższa)



Opis elementów

	1. Nakrętka mocująca 2. Tarcza drobna 3. Tarcza średnia 4. Tarcza gruba 5. Nóż tnący 6. Sprzęgło silikonowe 7. Ślimak 8. Korpus maszynki 9. Taca na mięso 10. Popychacz
	11. Pokrywa ochronna 12. Gniazdo akcesoriów 13. Ramię uchylne 14. Pokrywa ochronna blendera 15. Górne sprzęgło 16. Mikroprzełącznik bezpieczeństwa 17. Przycisk zwalniający 18. Pokrętło regulacji prędkości 19. Obudowa silnika 20. Nóżki antypoślizgowe 21. Wał napędowy
	22. Pokrywa misy 23. Trzepaczka 24. Mieszadło płaskie 25. Hak do ciasta

	26. Misa miksująca 27. Szpatułka
	28. Środkowa pokrywka 29. Pokrywa blendera 30. Kielich 31. Ostrze tnące 32. Podstawa kielicha

Czyszczenie

- Odłącz wtyczkę z gniazda sieciowego i pozwól urządzeniu ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie zanurzaj części silnika w wodzie ani innych płynach – upewnij się, że do wnętrza nie dostanie się woda.
- Obudowę silnika czyść wilgotną szmatką. W razie silnych zabrudzeń można użyć niewielkiej ilości łagodnego detergentu.
- Nie używaj druciaków, wełny stalowej, rozpuszczalników ani środków ściernych – mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia.
- Rozmontuj urządzenie i umyj wszystkie akcesoria osobno.
- Korpus maszynki do mięsa oraz inne części można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Zachowaj ostrożność, aby nie dotykać ostrzy ani elementów tnących podczas użytkowania i czyszczenia.
- **WAŻNE!** Po czyszczeniu pozwól wszystkim częściom dokładnie wyschnąć przed ponownym użyciem. Nie używaj urządzenia, gdy jest wilgotne.

- Zaleca się smarowanie sitka maszynki do mięsa olejem roślinnym po czyszczeniu oraz przechowywanie go w papierze zabezpieczającym przed tłuszczem, aby zapobiec korozji i przebarwieniom.
- Po umyciu i wysuszeniu natychmiast umieść akcesoria w osłonach ochronnych do przechowywania.

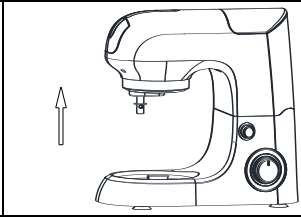
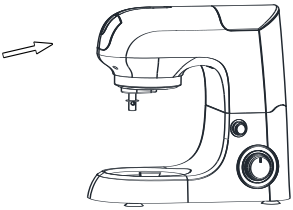
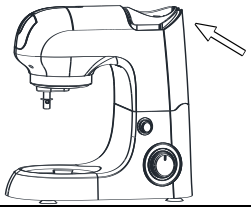
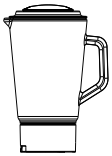
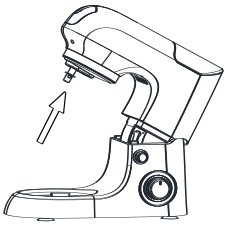
Ustawienia prędkości

Akcesorium	Ilustracja	Zakres prędkości	Czas pracy	Pojemność
Hak ciasta		1, 2, 3	30s przy prędkości 1 i 5 min przy prędkości 3	800g mąki i 480 ml wody
Mieszadło płaskie		2-4	7 min	
Trzepaczka		6	7 min	14 białek lub 600 ml śmietany
Maszynka do mięsa		5-6	3 min	
Blender		5-6, P	1 min	maks. 0.8 L

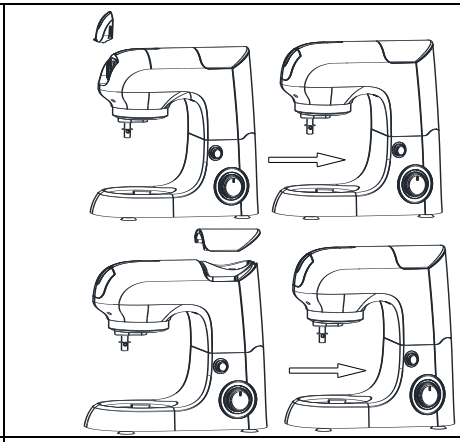
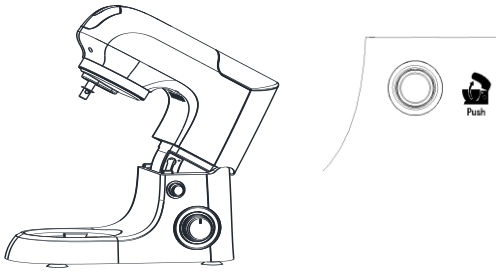
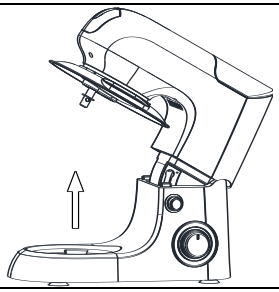
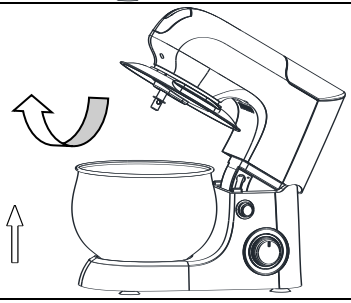
Ostrzeżenia

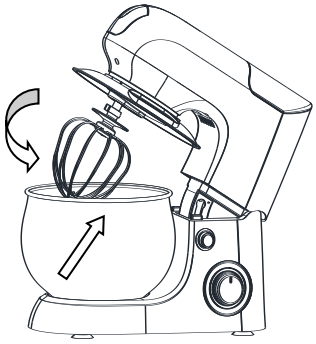
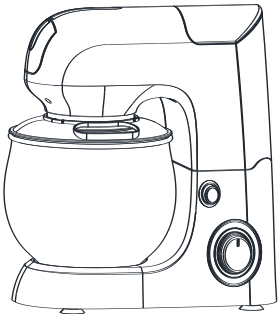
- Istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych obracającymi się narzędziami.
- Podczas pracy urządzenia trzymaj palce z dala od misy miksującej.
- Nie zmieniaj akcesoriów, dopóki urządzenie całkowicie się nie zatrzyma i nie zostanie odłączone od zasilania. Po wyłączeniu napęd może przez chwilę nadal się obracać.

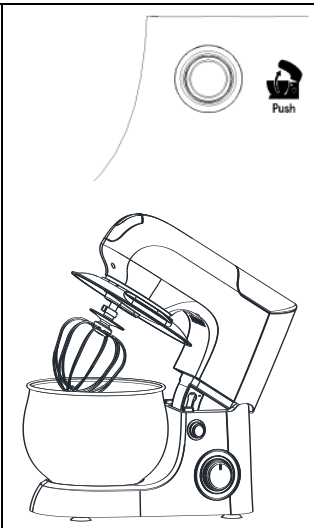
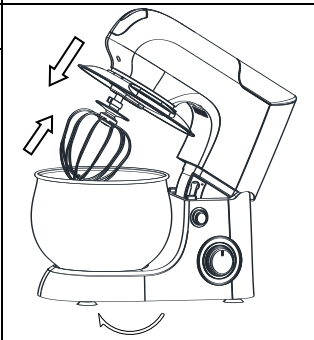
Konfiguracje robocze

	Ilustracja	Akcesorium		
1.				
2.				
3.				
4.		Ustaw hak, mieszadło lub trzepaczkę w zależności od potrzeb.		

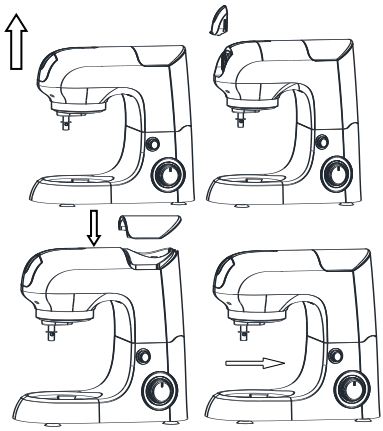
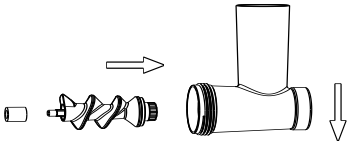
Instrukcja użytkowania haka do ciasta, mieszadła płaskiego i trzepaczki

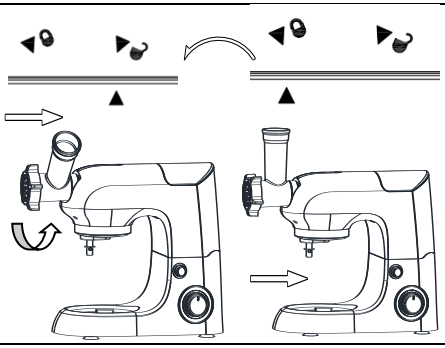
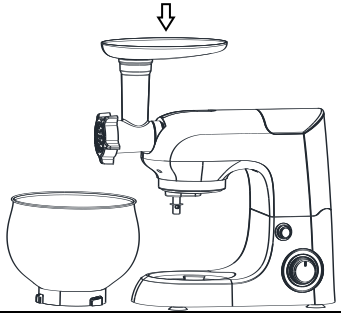
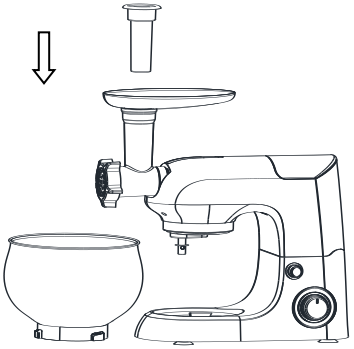
1.		1. Ustaw urządzenie na płaskiej powierzchni (np. na blacie kuchennym) i upewnij się, że stoi stabilnie. 2. Upewnij się, że osłona ochronna (11) jest zamocowana w gnieździe akcesoriów (12). 3. Załóż pokrywę ochronną blendera (14) na górne sprzęgło ramienia uchylnego (15).
2.		Przekręć przycisk zwalniania ramienia (17) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, jednocześnie unosząc ramię (13) ręką, aż zatrzaśnie się w pozycji podniesionej. Ramię uchylne zostanie uniesione do góry.
3.		Załóż pokrywę misy (22) na ramię uchylne (13) i lekko obróć w prawo, aż zostanie pewnie zablokowana.
4.		1. Umieść składniki w misie miksującej (26). 2. Umieść misę w gnieździe na obudowie silnika (19). 3. Obróć misę lekko w prawo, aż się zablokuje.

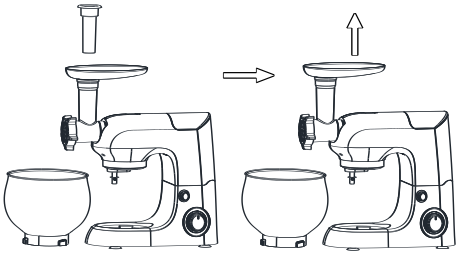
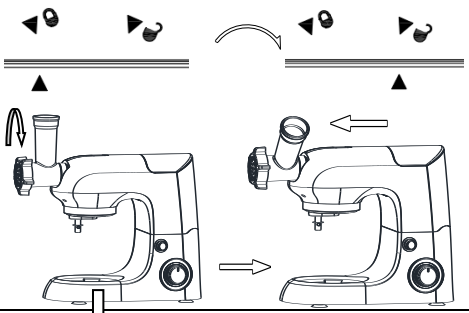
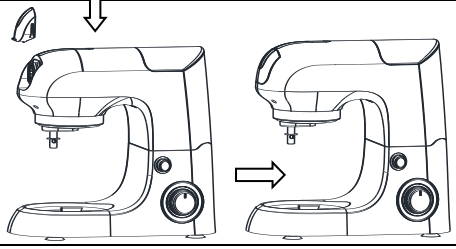
5.		**1.** Zamontuj osłonę przeciwrozpryskową na ramieniu (13) zgodnie z ilustracją i upewnij się, że jest prawidłowo zamocowana. **2.** Wybierz odpowiednie akcesorium (24, 23, 22 lub 25) i zamontuj je na wale napędowym (21) pod ramieniem uchylnym (13). **3.** - **Hak do ciasta (25)** – do wyrabiania ciężkich ciast, mielonego mięsa i innych gęstych mas. - **Mieszadło płaskie (24)** – do mieszania średnio gęstych ciast. **- Trzepaczka (23)** – do ubijania śmietany, białek jaj i podobnych składników. **4.** Nałóż akcesorium tak, aby bolce na wrzecionie były wyrównane z rowkami na górnej części akcesorium. Dociśnij akcesorium i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż się zatrzaśnie. Akcesorium nie może być luźne ani zdejmowane przez pociągnięcie.
6.		**1.** Opuść ramię uchylne, aż zatrzaśnie się na miejscu. Pokrywa (22) musi ściśle przylegać do misy (26). Urządzenie jest gotowe do pracy. **2.** Podłącz przewód zasilający do gniazda i włącz urządzenie. Ustaw pokrętło prędkości na poziom 1 (lub inny według potrzeb). Wskaźnik świetlny na panelu sterowania zaświeci się. **3.** Wybierz odpowiednią prędkość pracy. Poziom 1 to najniższa prędkość, poziom 6 – najwyższa. Zalecane czasy, prędkości i pojemności znajdują się w tabeli powyżej. **4.** Jeśli musisz zeskrobać składniki ze ścianek misy, poczekaj, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma. Używaj szpatułki – nigdy palców.

7.		**1.** Wyłącz urządzenie, przekręcając pokrętło w pozycję „O" po zakończeniu pracy. Zawsze odłącz urządzenie od zasilania przed zmianą akcesoriów, demontażem lub gdy nie jest używane. **2.** Naciśnij przycisk zwalniania ramienia (17), unosząc ramię (13) do góry, aż zatrzaśnie się w pozycji otwartej.
8. 8.1		Odłącz akcesorium, obracając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
8.2		Wyjmij misę z przygotowanymi składnikami, obracając ją w lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara).

Instrukcja użytkowania maszynki do mięsa

1.		**1.** Ustaw urządzenie na płaskiej powierzchni, np. na blacie kuchennym, i upewnij się, że stoi stabilnie. **2.** Upewnij się, że pokrywa ochronna (11) jest zamocowana w gnieździe akcesoriów (12). **3.** Załóż pokrywę ochronną blendera (14) na ramię uchylne (13).
2.		**1.** Zamontuj ślimak (7) w korpusie maszynki do mięsa (8). **2.** Załóż sprzęgło silikonowe (6) na końcówkę ślimaka (zgodnie z ilustracją). **3.** Załóż nóż tnący (5) na końcówkę ślimaka (zgodnie z ilustracją). Ostre krawędzie noża muszą być skierowane w stronę tarczy masarskiej. **4.** Wybierz jedną z trzech tarcz (2, 3, 4) i zamocuj ją na nożu (zgodnie z ilustracją). Obróć tarczę tak, aby dwa wcięcia na jej krawędzi pokrywały się z wypustkami na korpusie maszynki. Wybierz tarczę odpowiednio do pożądanej grubości mielenia: drobną, średnią lub grubą. **5.** Nakręć pierścień mocujący (1) na korpus maszynki (zgodnie z ilustracją). Obróć pierścień zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby go zablokować. Pierścień powinien być dokręcony pewnie, ale nie zbyt mocno.

3.		Zamontuj korpus maszynki do mięsa (8) w gnieździe akcesoriów (12) w taki sposób, aby strzałka na korpusie była wyrównana z okręgiem na gnieździe. Następnie obróć korpus do pozycji pionowej tak, aby strzałka wskazywała symbol strzałki na obudowie urządzenia.
4.		1. Umieść tacę na mięso (9) na korpusie maszynki (8) tak, aby jej szersza część znajdowała się nad obudową silnika. 2. Umieść miskę miksującą (26) lub inne odpowiednie naczynie pod wylotem korpusu maszynki. 3. Urządzenie jest gotowe do pracy.
5.		1. Podłącz przewód zasilający do gniazda sieciowego i włącz urządzenie. 2. Ustaw pokrętło prędkości na poziom 1 (lub inny według potrzeb). Wskaźnik świetlny na panelu sterowania zapali się. 3. Pokrój mięso na mniejsze kawałki, które będą swobodnie mieściły się w otworze wlotowym. Zaleca się krojenie na paski o szerokości około 2,5 cm. 4. Umieść przygotowane kawałki mięsa na tacy (9). 5. Wybierz odpowiednią prędkość pracy, korzystając z pokrętła regulacji. Zalecane zakresy prędkości znajdują się w tabeli powyżej. 6. Wprowadź kawałki mięsa do otworu wlotowego. Używaj do tego popychacza (10), delikatnie dociskając mięso.

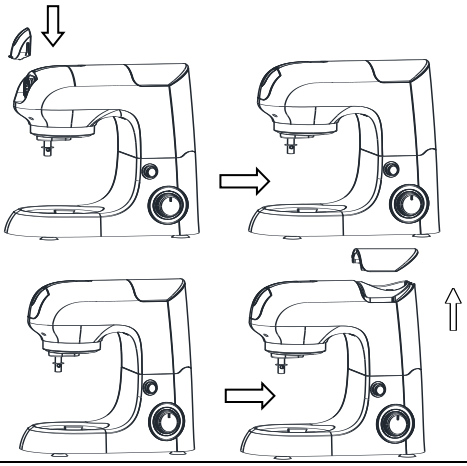
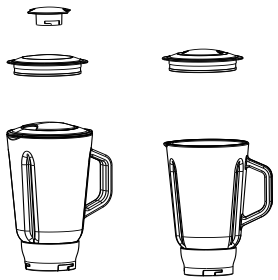
6.		**1.** Wyłącz urządzenie, przekręcając pokrętło w pozycję „O", gdy zakończysz mielenie. Zawsze wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów, demontażem lub gdy nie jest używane. **2.** Wyjmij popychacz oraz tacę na mięso.
7.		Aby odłączyć maszynkę do mięsa, obróć korpus, aż strzałka ustawi się w jednej linii z okręgiem, a następnie wyjmij ją z gniazda.
8.		Załóż ponownie pokrywę ochronną na gniazdo akcesoriów (12).

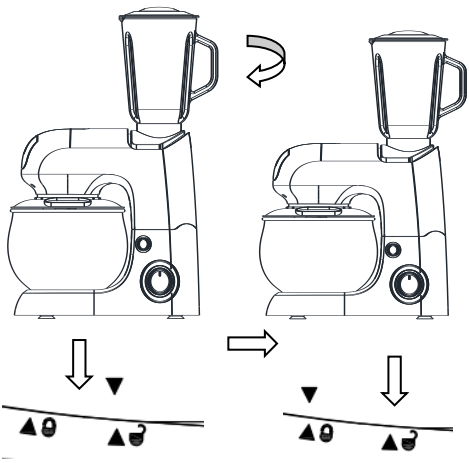
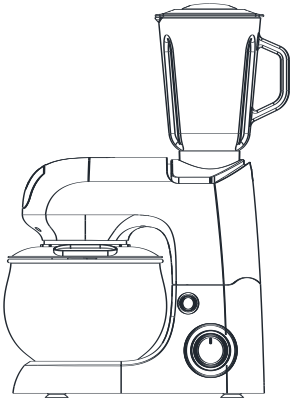
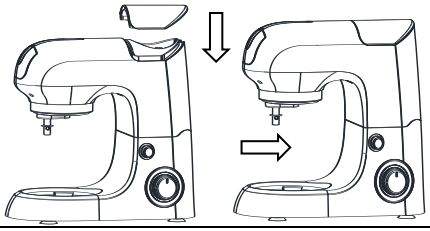
Instrukcje bezpieczeństwa

- Zawsze usuń kości, ścięgna, chrząstki i skórę przed mieleniem mięsa.
- Zamrożone produkty należy całkowicie rozmrozić przed rozpoczęciem mielenia.
- Maszynka do mięsa powinna być używana wyłącznie do mielenia mięsa. Nie należy mielić potraw o konsystencji pasty (np. z dodatkiem bułki tartej), ponieważ może to uszkodzić urządzenie.

- Nie używaj maszynki do mięsa nieprzerwanie przez więcej niż 3 minuty. Zbyt długie działanie bez przerwy może spowodować przegrzanie silnika i skrócić żywotność urządzenia.
  Po 3 minutach pracy należy zrobić przerwę trwającą co najmniej 30 minut przed ponownym użyciem.

Instrukcja użytkowania blendera

1.		**1.** Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni (np. na blacie kuchennym) i upewnij się, że stoi stabilnie. **2.** Upewnij się, że pokrywa ochronna (11) jest zamocowana w gnieździe akcesoriów (12). **3.** Zdejmij pokrywę ochronną blendera (14) z ramienia uchylnego (13) (zgodnie z ilustracją).
2.		**1.** Umieść składniki w dzbanku (31). **2.** Nałóż pokrywę blendera (30) na dzbanek i upewnij się, że jest prawidłowo osadzona. **3.** Włóż środkową pokrywkę (29) w otwór w pokrywie blendera.

3.		1. Umieść zespół dzbanka na obudowie silnika tak, aby strzałka była wyrównana z okręgiem. Obróć dzbanek zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż strzałka będzie wskazywać symbol strzałki. 2. Podłącz przewód zasilający do gniazda i włącz urządzenie. Ustaw pokrętło prędkości na poziom 1 (lub inny żądany). Wskaźnik świetlny na panelu sterowania zapali się. 3. Wybierz odpowiednią prędkość przy pomocy pokrętła regulacji. Zalecane prędkości znajdują się w tabeli powyżej.
4.		1. Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk OFF po zakończeniu pracy. Zawsze wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów, demontażem lub gdy nie jest używane. 2. Aby odłączyć dzbanek, obróć go, aż strzałka wyrówna się z okręgiem, a następnie zdejmij. 3. Zdejmij pokrywę blendera i wylej zmiksowany produkt.
5.		Załóż ponownie pokrywę ochronną blendera (14) na ramię uchylne (13).

Instrukcje bezpieczeństwa

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas miksowania twardych składników, wkładaj je do dzbanka partiami zamiast w całości.
- W przypadku twardych składników pokrój je na mniejsze kawałki (2–3 cm).
- Podczas miksowania produktów stałych rozpocznij od niewielkiej ilości płynu, a następnie stopniowo dodawaj więcej przez otwór w pokrywie.
- Podczas pracy blendera zawsze przytrzymuj pokrywę ręką.
- Przy mieszaniu bardzo gęstych lub stałych składników zaleca się użycie trybu impulsowego („P"), aby zapobiec zablokowaniu ostrzy.
- **Uwaga:** nie uruchamiaj silnika nieprzerwanie dłużej niż 1 minutę, aby uniknąć przegrzania i uszkodzenia urządzenia.
- Zaleca się umycie blendera przed pierwszym użyciem.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu, aby uniknąć zaschnięcia resztek płynów.
- Przełącznik nie blokuje się w pozycji „P" — należy go trzymać wciśniętego przez cały czas korzystania z trybu impulsowego.

Przechowywanie

Produkt należy wytrzeć z wody i przechowywać w suchym miejscy o temperaturze pokojowej, aby uniknąć wilgoci, jeśli nie jest używany przez dłuższy czas.

Utylizacja

Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE, wszelkie urządzenia elektryczne i elektroniczne podlegające oddzielnemu zbieraniu oznaczone są symbolem przekreślonego kosza na kółkach.



1. Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie można go wyrzucać do zwykłych odpadów komunalnych – należy go przekazać do punktu zbierania i recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Symbol kosza na kółkach znajduje się na produkcie, w instrukcji obsługi lub na opakowaniu.
2. Materiały użyte w urządzeniu mogą być poddane recyklingowi zgodnie z odpowiednimi oznaczeniami. Dzięki recyklingowi, ponownemu wykorzystaniu materiałów lub innym formom zagospodarowania używanego sprzętu przyczyniasz się do ochrony środowiska naturalnego.
3. Informacje o najbliższym punkcie zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego można uzyskać w lokalnych urzędach lub u sprzedawcy urządzenia.

DEKLARACJA CE

To urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami Dyrektywy niskonapięciowej oraz Dyrektywy dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej. W związku z tym produkt został oznaczony znakiem CE, a dla niego wystawiono deklarację zgodności, która jest udostępniana organom nadzoru rynku.

MegaMarket S.A.

Strefowa 15
39-442 Chmielów
Polska

+48 798 532 532
kontakt@megamarket.pl
www.megamarket.pl