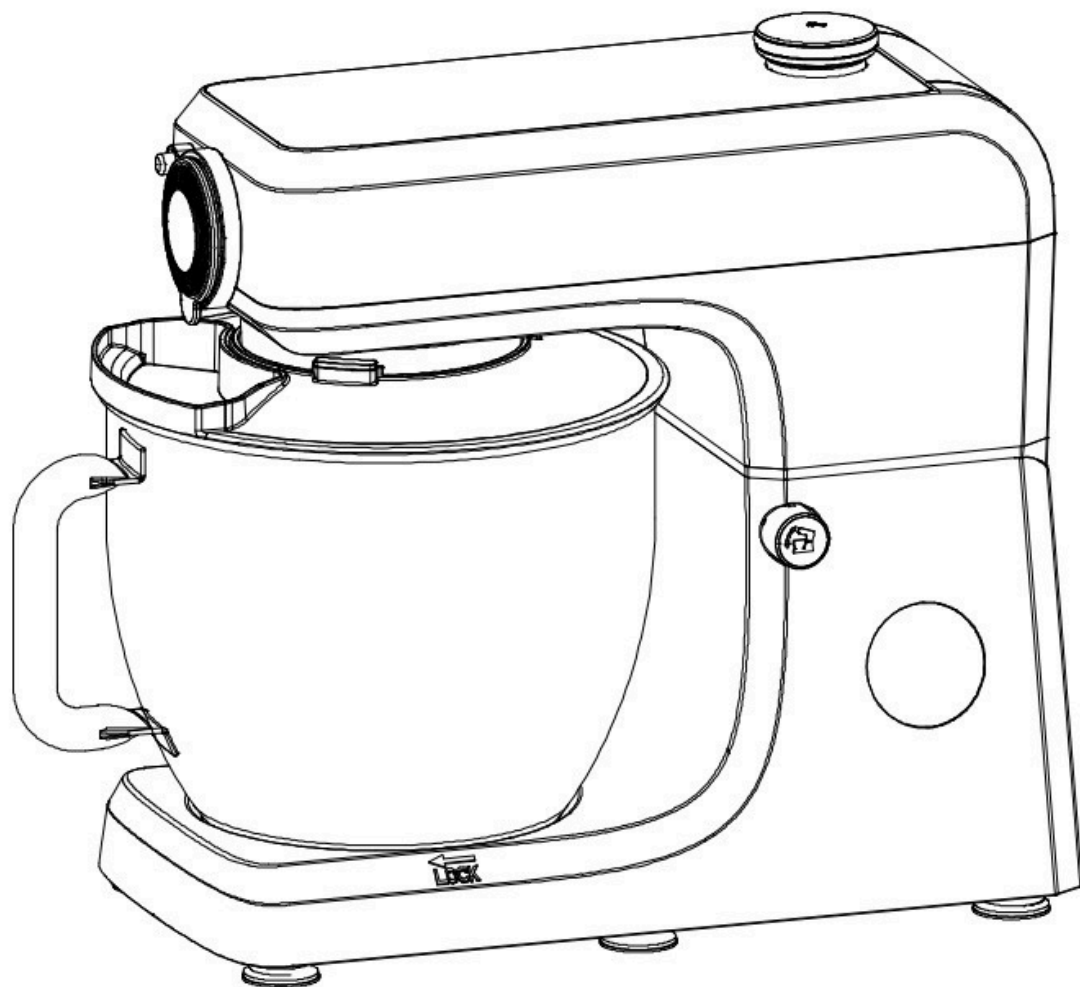
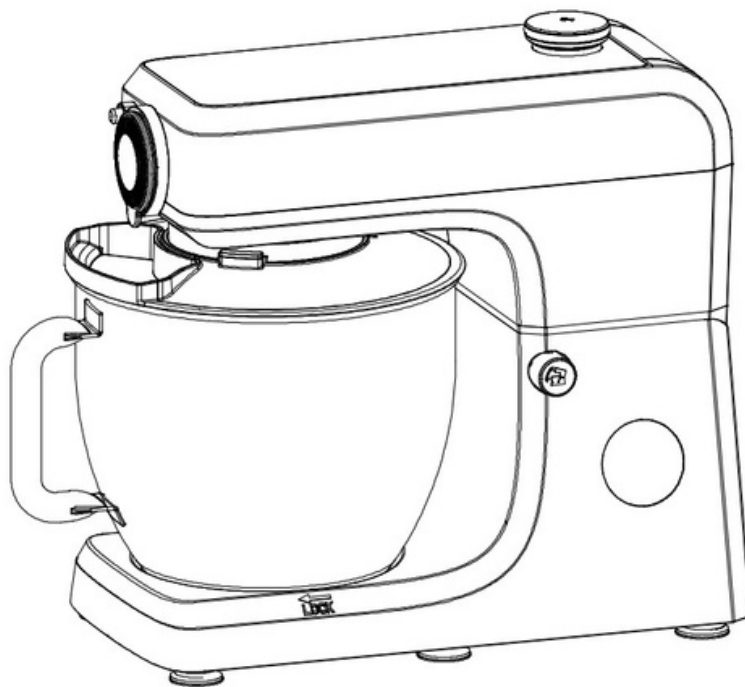


# TNIA



**MEXA**

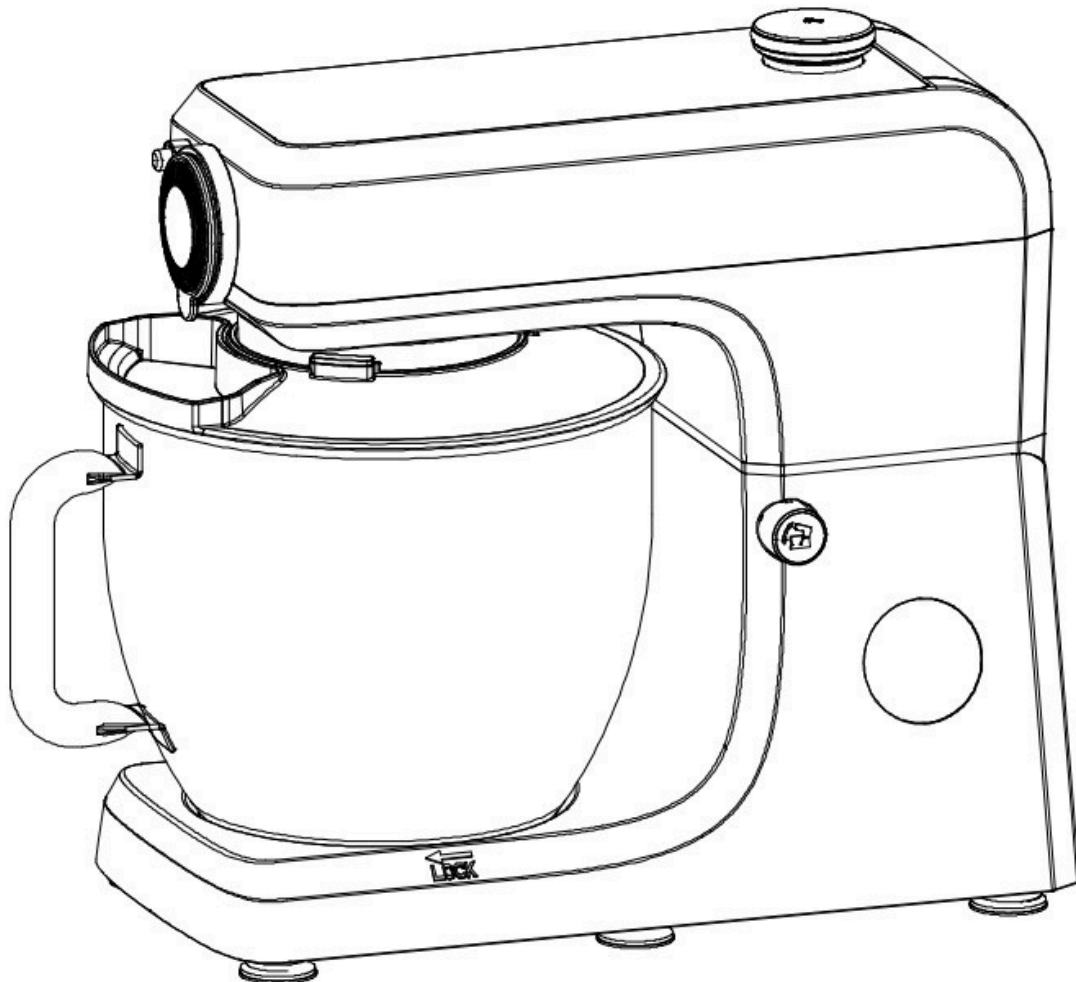
1. INSTRUKCJA ORYGINALNA PL
2. NÁVOD CZ
3. ANLEITUNG DE
4. HASZNÁLATI UTASÍTÁS HU
5. NÁVOD SK



## **ROBOT PLANETARNY MEXA**

WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.;  
UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2,  
48-303 NYSA  
[www.agroserwisnysa.pl](http://www.agroserwisnysa.pl)

Wyprodukowano w ChRL



**Model: Mexa**

**Natężenie prądu: 220-240V 50-60Hz**

**Moc znamionowa: 2000W**

**Klasa ochrony: II**

**Zachowaj tę instrukcję na przyszłość i przekaz ją wraz ze sprzętem kolejnym użytkownikom.**

## Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem oraz, jeśli to możliwe, oryginalnym opakowaniem wewnętrznym. Jeśli przekazesz to urządzenie innym osobom, dołącz również instrukcję obsługi.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i do zamierzonego celu. Nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie używaj go na zewnątrz (chyba że zostało do tego zaprojektowane). Trzymaj je z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci (nigdy nie zanurzaj w żadnym płynie) oraz ostrych krawędzi. Nie używaj urządzenia mokrymi rękami. Jeśli urządzenie jest wilgotne lub mokre, natychmiast je odłącz.
- Podczas czyszczenia lub chowania urządzenia należy je wyłączyć i zawsze odłączać wtyczkę z gniazdka (ciągnąc za wtyczkę, a nie za kabel), jeśli urządzenie nie jest używane, oraz usunąć podłączone akcesoria.
- Nie używaj urządzenia bez nadzoru. Jeśli musisz odejść od stanowiska pracy, zawsze wyłącz urządzenie lub odłącz wtyczkę z gniazdka (ciągnąc za samą wtyczkę, nie za przewód).
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód pod kątem uszkodzeń. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie. Zawsze skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowany serwis lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Zwróć szczególną uwagę na poniższe „Specjalne środki ostrożności”.

### Dzieci i osoby niedołączone

- W celu zapewnienia bezpieczeństwa dzieciom należy przechowywać wszystkie elementy opakowania (folie plastikowe, pudełka, styropian itp.) poza ich zasięgiem.
- **Uwaga!** Nie pozwalaj małym dzieciom bawić się folią – istnieje ryzyko uduszenia!
- Podczas używania akcesoriów takich jak blender czy rozdrabniacz, urządzenie nie może być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie oraz jego przewód poza zasięgiem dzieci.
- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci nie powinny się nim bawić.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy, tylko wtedy, gdy znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia, i rozumieją związane z tym zagrożenia.

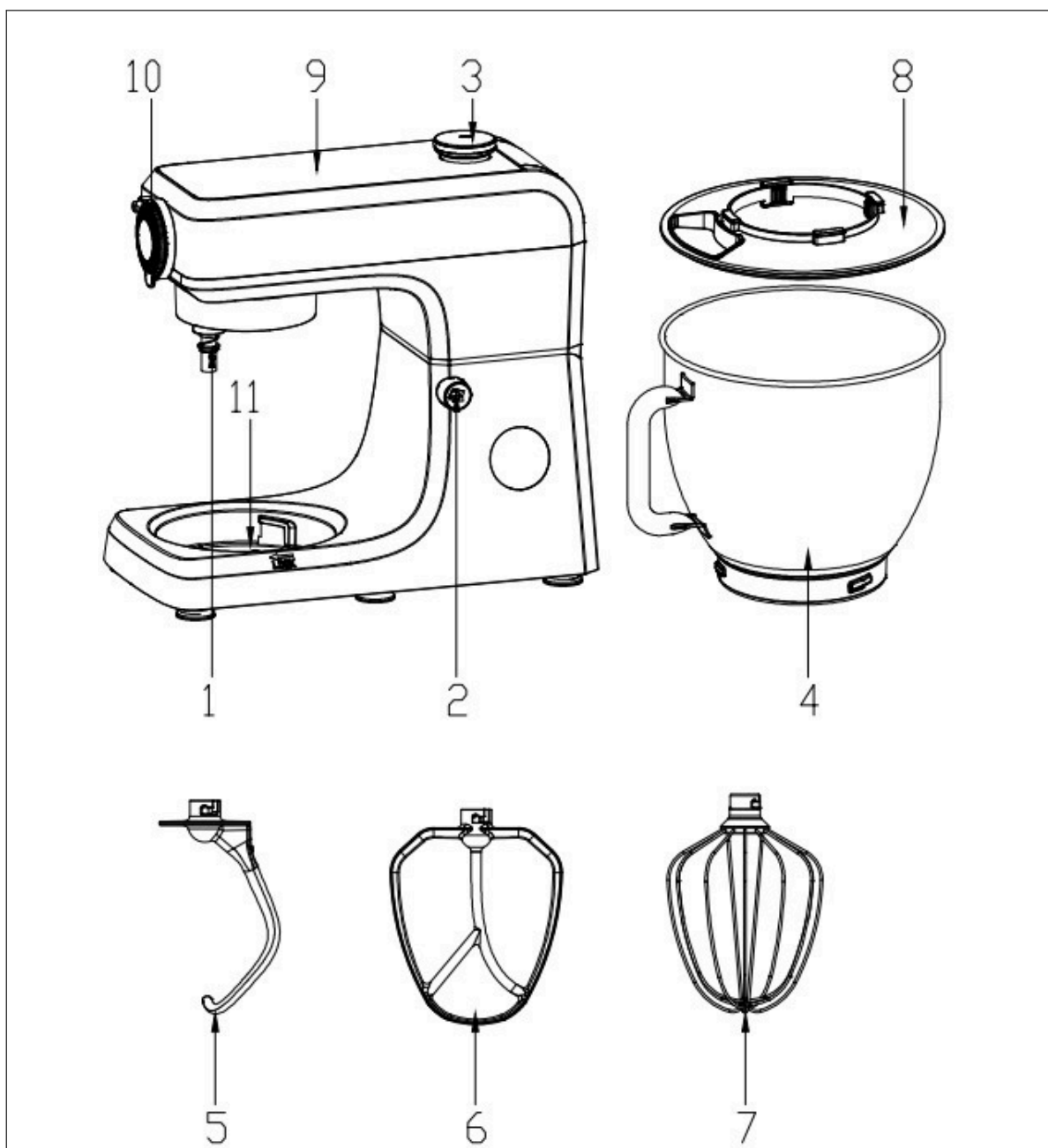
### Specjalne środki ostrożności dotyczące tego urządzenia

- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostaje bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed zmianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych podczas pracy. Nie używaj urządzenia w innym celu niż ten, do którego zostało przeznaczone.
- **UWAGA:** Aby uniknąć zagrożenia związanego z przypadkowym resetowaniem termicznego wyłącznika bezpieczeństwa, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenia przełączające, takie jak programator czasowy, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez zakład energetyczny.
- Urządzenie należy obsługiwać wyłącznie pod nadzorem.
- Nie manipuluj przy żadnych wyłącznikach bezpieczeństwa.
- Nie wkładaj niczego do obracających się haków podczas pracy urządzenia.
- Ustaw urządzenie na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka, jeśli wszystkie wymagane akcesoria nie zostały wcześniej prawidłowo zamontowane.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby bez doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub zostały odpowiednio poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz podobnych zastosowań, takich jak: – pomieszczenia socjalne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; – gospodarstwa rolne; – przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach o charakterze mieszkalnym; – w pensjonatach typu „bed and breakfast”.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie oraz jego przewód poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia, jeżeli zostały one odpowiednio poinstruowane lub są nadzorowane i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i są nadzorowane. Trzymaj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy pozostaje bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Dla modelu pobór mocy w trybie wyłączenia wynosił 0,4 W.
- Czas automatycznego przejścia w tryb wyłączenia wynosił mniej niż 1 minutę.

**UWAGA: Upewnij się, że blender jest wyłączony przed jego zdjęciem ze stojaka.**

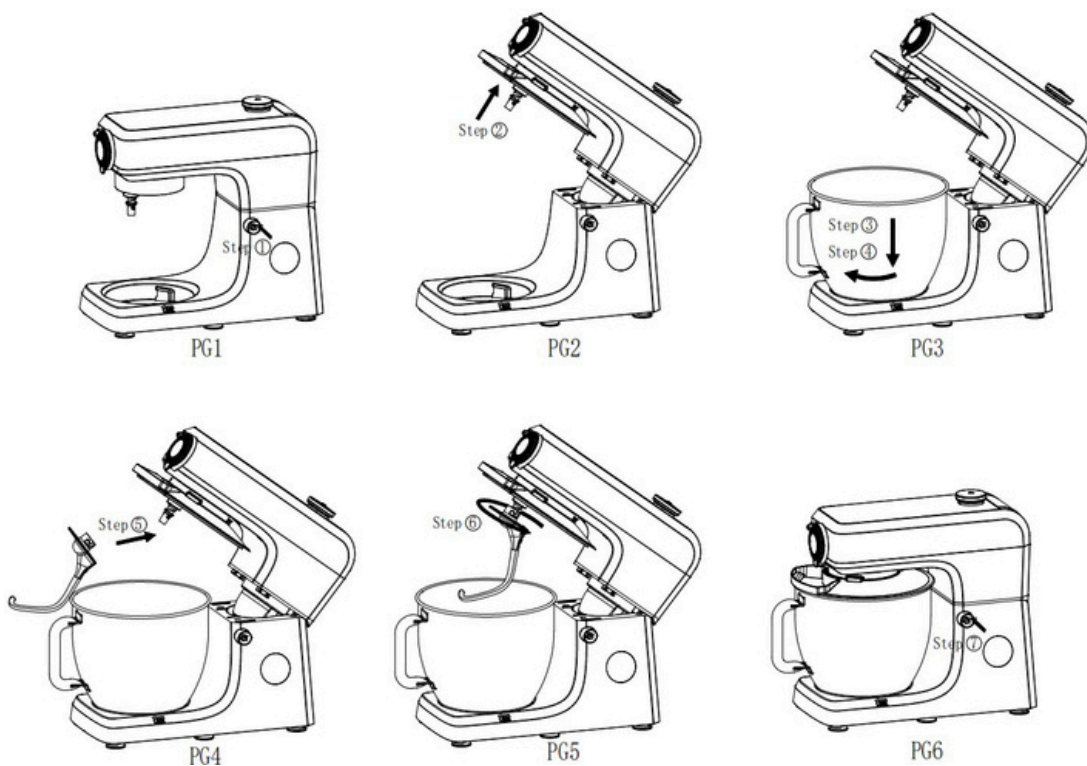
## Nazwy poszczególnych części



1	Wał wyjściowy	6	Mieszadło
2	Przycisk podnoszenia	7	Trzepaczka
3	Pokrętko prędkości	8	Pokrywa misy
4	Misa	9	Wyświetlacz LED
5	Hak do ciasta	10	Przednia pokrywa
		11	Element grzewczy




## Jak korzystać z maszyny

1. Przed użyciem umyj akcesoria czystą wodą, spłucz i osusz.
2. Umieść maszynę na płaskim, czystym i suchym stole. Naciśnij głowicę maszyny, a następnie obróć pokrętkę podnoszenia głowicy (2) — krok 1, górna część automatycznie się uniesie (str. 1 i 2).
3. Zamontuj pokrywę miski na końcu mieszania — krok 2 (str. 2).
4. Odważ jedzenie i wodę do przetworzenia w misie miksującej, następnie zamontuj miskę (4) na maszynie — krok 3, obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrząsk się zablokuje — krok 4 (str. 3).
5. Nie przekraczaj maksymalnej ilości ciasta — całkowita waga może wynosić do 1,5 kg.
6. Zamontuj wymagane akcesoria (5), (6) lub (7) (można użyć tylko jednego na raz) na wyjściowym wale mieszania głowicy (1) — krok 5, wsunąć akcesoria do góry, a następnie obrócić w lewo o ćwierć obrotu do pozycji blokady — krok 6 (str. 4 i 5).
7. Naciśnij głowicę maszyny, aby automatycznie zablokować przycisk głowicy (2) w pozycji poziomej — krok 7 (str. 6).
8. Podłącz wtyczkę i włącz przełącznik zasilania.
9. Steruj pokrętkiem prędkości (3) do wymaganej prędkości — rozpocznij mieszanie.
10. Po uzyskaniu odpowiedniego ciasta, obróć pokrętkę prędkości (3) do pozycji 0, aby zakończyć.
11. Naciśnij głowicę ręką, obróć pokrętkę podnoszenia głowicy (2) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby unieść górną część, obróć miskę w lewo, zdejmij miskę i wyjmij ciasto.
12. Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do ruchomych części urządzenia, wyłącz je i odłącz od zasilania.

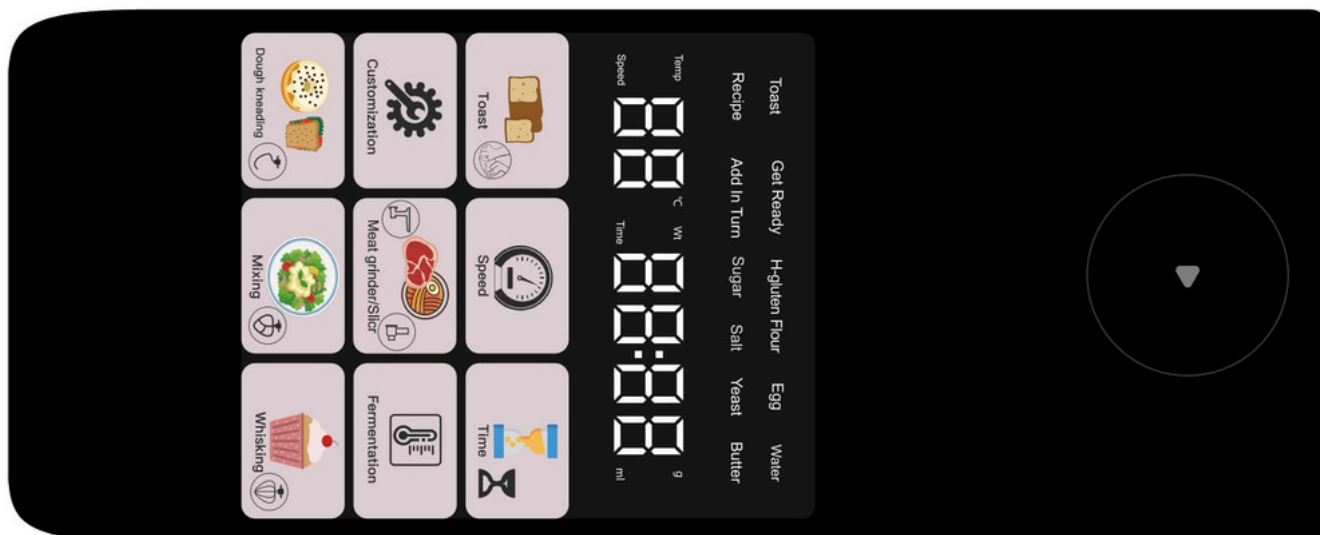


**Sugestia**

Regulacja poziomów i używanie haka do mieszanki nie przekraczającej 1,5 kg

Akcesoria	Obrazek	Prędkość	Czas (min)	Maksymalnie	Metoda obsługi
Hak do ciasta		1-4	3-5	1000g mąki +538g wody	Pracuj na prędkości 1 przez 30 sekund, następnie na prędkości 2 przez 30 sekund, a potem na prędkości 3 przez 2 do 4 minut, aby utworzyć skupisko.
Mieszadło		4-9	3-10	660g mąki +840g wody	Pracuj na prędkości 4 przez 20 sekund, następnie na prędkości 9 przez ponad 2 minuty i 40 sekund.
Trzepaczka		9-11	3-10	3 białka jajek (min)	Włącz prędkość 11 i pracuj powyżej 3 minut.

## Opis funkcji LED



## Opis funkcji LED

### Tryb gotowości:

Gdy cały sprzęt jest włączony, na wyświetlaczu prędkości pojawia się "--"; pasek czasu pokazuje "00:00"; cały ekran jest półprzezroczysty (połowicznie podświetlony).

Po wybraniu jednego z klawiszy funkcji zapala się odpowiednia ikona, a pozostałe ikony funkcji pozostają półprzezroczyste.

W trybie gotowości naciśnij przyciski „Tost, Personalizacja, Wyrabianie ciasta, Mieszanie, Ubicie, Fermentacja, Maszynka do mięsa/Krajalnica”, aby wybrać funkcję. Wybrana funkcja będzie w pełni podświetlona. Jeśli przez 1 minutę nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie wróci do trybu gotowości.

Jeśli cały sprzęt jest w trybie gotowości lub zakończył zadanie i przez 10 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, automatycznie przejdzie w tryb uśpienia; ekran wyłączy się. Naciśnięcie pokrętki obudzi urządzenie i przywróci stan sprzed trybu gotowości.

Ustawienie trybu gotowości: W trybie pracy długie naciśnięcie kończy bieżący tryb pracy i przełącza ekran w stan wyłączenia.

W stanie wyłączonego ekranu po włączeniu urządzenia krótkie naciśnięcie pokrętki aktywuje ekran i przyciski.

### Instrukcje obsługi ekranu kolorowego:

Przyciski Tost: Dotknij, aby aktywować funkcję menu tostów, wybierz porcję i naciśnij przycisk start, aby rozpocząć tryb automatycznej pracy.

Przyciski funkcyjne: Dotknij ikon na ekranie kolorowym, aby wybrać funkcje menu. Naciśnij przycisk „Zasilanie/Start”, aby wejść w tryb automatycznej pracy.

Przycisk czasu: Dotknij ikony regulacji czasu i obróć pokrętkę, aby ustawić maksymalny czas pracy do 30 minut.

Przycisk prędkości: Dotknij ikony regulacji prędkości, obróć pokrętkę, aby dostosować prędkość, lub bezpośrednio obróć pokrętkę regulacji prędkości; maksymalna prędkość to 11.

**Przycisk pokrętki start/stop: Naciśnij przycisk start/pauza, aby rozpocząć lub wstrzymać pracę, a długie naciśnięcie anuluje bieżące zadanie.**

**Pokrętło: Obróć pokrętło w lewo, aby zmniejszyć wartość (" - "); w prawo, aby zwiększyć wartość (" + ").**

## **Tryby pracy maszyny:**

W trybie pracy całej maszyny, pojedyncze naciśnięcie przycisku „start/stop pokrętła” wstrzymuje bieżącą funkcję i zatrzymuje odmierzenie czasu; podwójne naciśnięcie tego przycisku wznowia działanie funkcji i kontynuuje odmierzenie czasu.

Tryb ochrony podnoszenia głowicy: Gdy maszyna pracuje, podniesienie głowicy zatrzymuje pracę, a na ekranie kolorowym pojawia się komunikat „E1”. Po ponownym zamknięciu głowicy urządzenie wraca do stanu pauzy. Naciśnięcie przycisku start/stop pozwala wznowić niedokończoną pracę.

Tryb ochrony przed przegrzaniem silnika: Jeśli termoregulator silnika odłącza się na 5 sekund z powodu przegrzania, maszyna zatrzymuje pracę i przechodzi w tryb gotowości. Odłącz maszynę od zasilania, poczekaj 30 minut na ostygnięcie, a następnie podłącz ponownie. Maszyna powróci do trybu gotowości.

Funkcja pamięci: Po zatrzymaniu pracy maszyny i nieodłączeniu wtyczki, po ponownym włączeniu wyświetlane jest poprzednie menu.

## **Regulacja biegu:**

Po wybraniu funkcji (np. wyrabianie ciasta) pasek biegu pokazuje domyślny bieg: 3; pasek czasu: 12:00.

Naciśnięcie przycisku „bieg” włącza podświetlenie i powoduje miganie biegu (utrzymuje się przez 5 sekund).

Bieg można regulować obracając pokrętło lub bez naciskania przycisku „bieg” bezpośrednio pokrętłem.

Po ustawieniu żądanego biegu, jeśli przez 5 sekund nie wykonasz żadnej akcji, bieg zostaje automatycznie zablokowany, a podświetlenie gaśnie.

Możesz też potwierdzić bieg i rozpocząć pracę, naciskając przycisk „start/stop pokrętła” — wtedy podświetlenie również zgaśnie.

## **Regulacja czasu:**

Po wybraniu funkcji (np. wyrabianie ciasta) pasek ustawień pokazuje domyślną wartość: 3; pasek czasu: 12:00.

Naciśnięcie przycisku „czas” włącza podświetlenie czasu, a wartość „12:00” zaczyna migać.

Czas można regulować pokrętłem.

Po ustawieniu czasu, jeśli przez 5 sekund nie zostanie wykonana żadna akcja, ustawienie zostaje zatwierdzone.

Możesz też od razu nacisnąć „start/stop pokrętła”, aby potwierdzić czas i rozpocząć pracę — wtedy podświetlenie gaśnie.

## **Aktywacja funkcji:**

Po ustawieniu funkcji, biegu i czasu naciśnij przycisk start/stop pokrętła, zapali się odpowiednia kontrolka funkcji, maszyna wyda sygnał potwierdzający, silnik rozpocznie powolne przyspieszanie obrotów, a na ekranie pojawi się odliczanie czasu pracy.

## **Zakończenie funkcji:**

Po zakończeniu programu maszyna wyda 3 sygnały dźwiękowe, na wyświetlaczu pojawi się „00:00”, a urządzenie przestanie pracować.

## Regulacja funkcji:

Podczas pracy maszyny można obracać „pokrętło”, aby regulować aktualny bieg pracy.

## Pauza funkcji:

Podczas działania maszyny naciśnięcie przycisku „start/stop pokrętła” raz spowoduje wstrzymanie bieżącej funkcji i zatrzymanie odmierzenia czasu; ponowne naciśnięcie przycisku wznowi program i kontynuuje odliczanie.

## Anulowanie funkcji:

Podczas pracy maszyny przytrzymanie przycisku „start/stop pokrętła” zakończy bieżącą funkcję i przełączy maszynę w tryb wyłączenia.

## Ustawienia trybu programów:

- Personalizacja
- Wyrabianie ciasta
- Mieszanie
- Ubijanie
- Maszynka do mięsa/Krajalnica
- Fermentacja

## Tryb personalizacji:

Prędkość i czas ustawiane są ręcznie. Maksymalny czas to 30 minut.

Tryb wyrabiania ciasta: Domyślna prędkość to 3, a domyślny czas to 12 minut. Program działa w następujący sposób: 1. prędkość przez 30 sekund, następnie automatycznie przełącza się na 2. prędkość na 30 sekund, a potem automatycznie przełącza się na 3. prędkość na 11 minut, po czym automatycznie się zatrzymuje (prędkość można regulować od 1 do 4 po 1 minucie pracy).

Tryb mieszania: Domyślna prędkość to 4, a domyślny czas to 10 minut. Program działa w następujący sposób: wolny start na niskiej prędkości przez około 5 sekund, następnie przełącza się na 4. prędkość i pracuje przez 10 minut, po czym automatycznie się zatrzymuje. Podczas pracy prędkość można regulować w zakresie od 3 do 9 według potrzeb.

Tryb ubijania: Domyślna prędkość to 9, a domyślny czas to 6 minut. Program działa w następujący sposób: wolny start na niskiej prędkości przez około 5 sekund, następnie przełącza się na 9. prędkość i pracuje przez 6 minut, po czym automatycznie się zatrzymuje. Podczas pracy prędkość można regulować w zakresie od 9 do 11 według potrzeb.

Tryb maszynki do mięsa/krajalnicy: Domyślny bieg to 3, a domyślny czas to 10 minut. Program działa w następujący sposób: niski bieg startuje powoli przez około 5 sekund, następnie przełącza się na 3. bieg i pracuje przez 10 minut, po czym automatycznie się wyłącza. Podczas pracy prędkość można regulować według potrzeb w zakresie od 4 do 9.

Tryb fermentacji: Domyślny czas to 60 minut, a domyślna temperatura to 38 stopni. Program działa w następujący sposób: domyślnie pracuje przez 60 minut, a następnie automatycznie się wyłącza. (Temperaturę można regulować w zakresie od 25 do 45 stopni.)

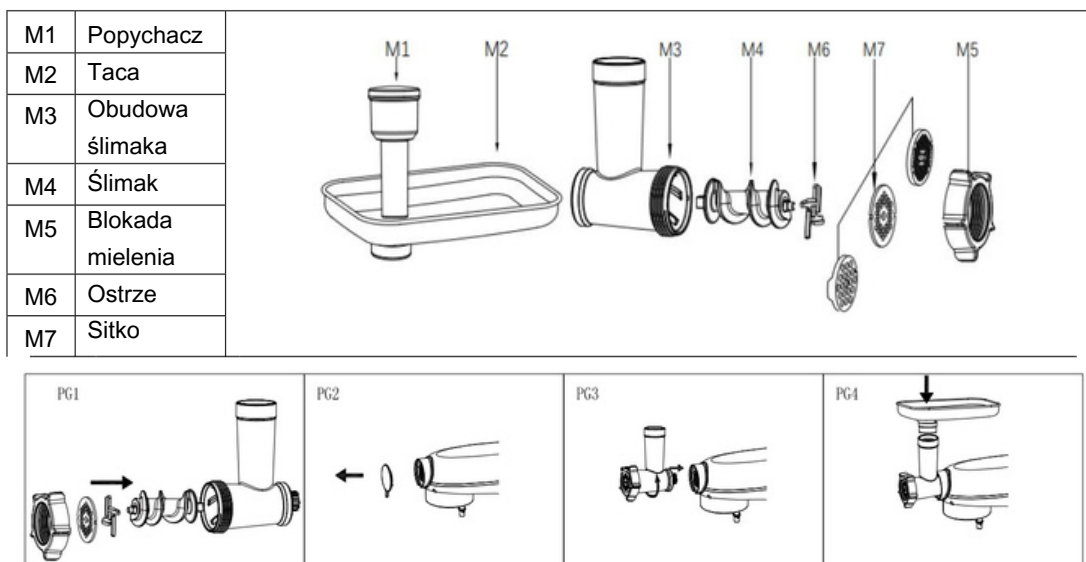
Domyślny czas fermentacji to 60 minut, a zakres regulacji czasu wynosi do 99 minut i 59 sekund.

Domyślna temperatura to 38 stopni, a zakres regulacji temperatury wynosi od 25 do 45 stopni.

## Funkcja maszynki do mięsa (opcjonalna)

### Jak zmontować i używać maszynki do mięsa:

- Aby zamontować akcesoria do maszynki, najpierw zamontuj ostrze maszynki M6 na śrubie ślimakowej M4, następnie załóż wybraną siatkę tnącą M7 (z otworami grubymi, średnimi lub drobnymi). Upewnij się, że rowek w siatce M7 jest odpowiednio dopasowany do korpusu maszynki M3, a następnie dokręć nakrętkę blokującą M5 na korpusie M3. (Strona PG1)
- Zdemontuj przednią pokrywę (Strona PG2).
- Naciśnij przycisk zwalniający z przodu maszyny, przytrzymaj korpus maszynki M3, połącz go z przekładnią przedniej pokrywy i obróć w lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara) do pozycji blokady. (Strona PG3)
- Wyrównaj wylot tacy M2 z otworem wlotowym maszynki M3 i zamontuj na miejscu. (Strona PG4)
- Umieść pojemnik przy wylocie maszynki. Oczyszczyć wieprzowinę i pokrój ją w paski – ich szerokość nie powinna przekraczać otworu wlotowego tacy M2.
- Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka, ustaw pokrętko prędkości na wybrany bieg, umieść mięso na tacy M2 i włóż je do otworu wlotowego. Użyj popychacza M1, aby powoli wprowadzać mięso do otworu wlotowego maszynki. Nie wkładaj palców do maszynki M3.
- Po zakończeniu pracy przestaw pokrętko na ustawienie 0 i wyjmij wtyczkę z gniazdka.



### Propozycje przepisów:

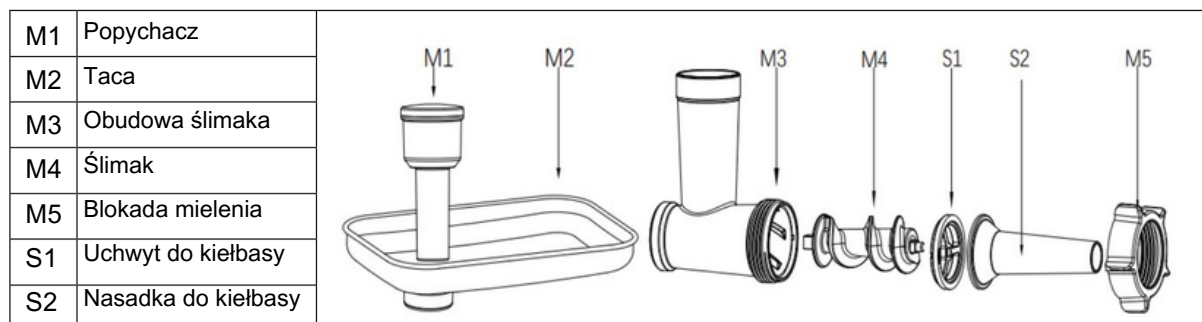
Usuń kości z mięsa i pokrój je na kawałki o wielkości około 2,5 cm. Włóż wtyczkę do gniazdka, następnie ustaw regulator prędkości na poziom 3–6, włóż mięso do pojemnika — urządzenie może jednorazowo przetworzyć do 3 kg mięsa.

Uwaga: Po 5 minutach ciągłej pracy należy zrobić przerwę. Nie pracuj bez przerwy przez 15 minut, aby nie pogorszyć wydajności urządzenia.

## Funkcja robienia kielbasy (opcjonalna)

### Jak zmontować i używać nasadki do kielbasy:

- Zamontuj uchwyt do kielbasy S1 na ślimaku M4 i załóż nasadkę do kielbasy S2. Dokręć nakrętkę blokującą M5 na korpusie maszynki M3. Montaż odbywa się w przedniej części maszyny według tych samych kroków, co przy montażu maszynki do mięsa.
- Przygotuj farsz mięsny i dodaj odpowiednie przyprawy lub dodatki. Wymieszaj dokładnie ręcznie i pozostaw do zamarynowania na pewien czas.
- Przygotuj osłonki (jelita). Przed użyciem namocz je w wodzie i zawiąż koniec. Następnie nałóż osłonkę na końcówkę nasadki do kielbasy S2.
- Podłącz wtyczkę zasilania do gniazdka, ustaw pokrętko prędkości na żądany poziom. Włóż przygotowany farsz mięsny do obudowy ślimaka M3, a następnie delikatnie naciągaj osłonkę w miarę jej wypełniania. Po uzyskaniu odpowiedniej długości kielbasy zawiąż ją sznurkiem i kontynuuj formowanie kolejnych odcinków.
- Gotowe kielbasy należy powiesić i pozostawić do obeschnięcia na pewien czas — nie muszą być całkowicie wysuszone.



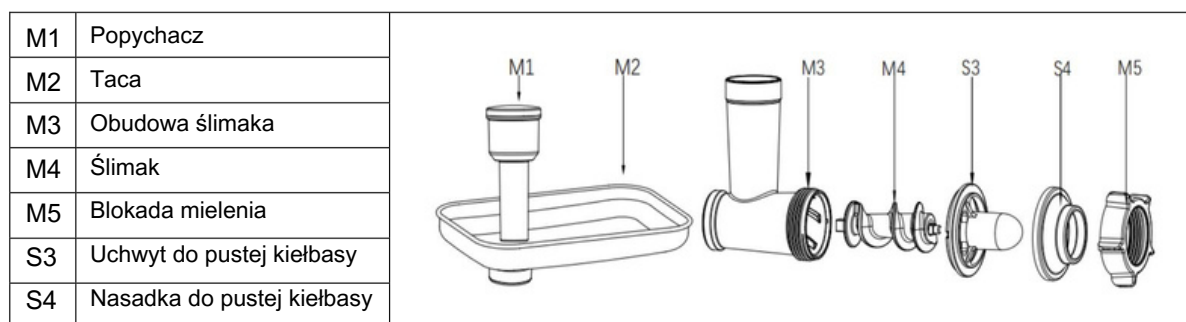
### Propozycje przepisów:

1kg wieprzowiny, 16g soli, 70g cukru, 85g syropu klonowego, 2g białego pieprzu, 7g czosnku w proszku, 5g przyprawy pięciu smaków, 7g pieprzu, 15g czarnego pieprzu, 50g skrobi ziemniaczanej oraz 90g żółtego wina ryżowego. Po marynowaniu mielonego mięsa przez godzinę, włóż wtyczkę do gniazdka, a następnie ustaw regulator prędkości na poziom 3-6. Proszę przerwać pracę po 5 minutach ciągłej pracy i nie pracować nieprzerwanie przez 15 minut, aby nie wpłynąć na wydajność maszyny.

### Funkcja pustej kielbasy (opcjonalna)

Jak zmontować i używać pustej kielbasy:

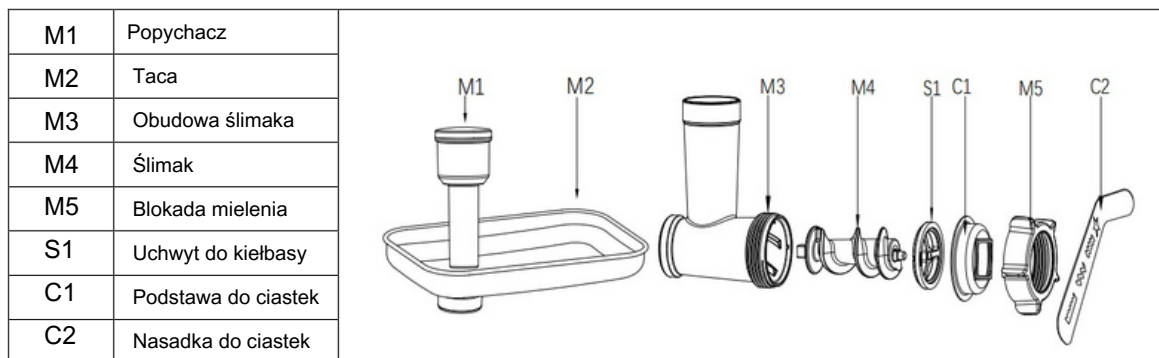
- Aby zainstalować akcesoria do pustej kielbasy, najpierw zamontuj uchwyt pustej kielbasy S3 na końcu ślimaka M4 i załóż nasadkę do pustej kielbasy S4. Dokręć blokadę mielenia M5 na obudowie ślimaka M3.
- Proszę stosować się do instrukcji dotyczącej nasadki do kielbasy.



### Funkcja formowania ciastek (opcjonalna)

Jak zmontować i używać nasadki do ciastek:

- Aby zamontować akcesoria do ciastek, najpierw włóż uchwyt do kielbasy S1 na śrubę ślimaka M4, następnie załóż podstawę formującą do ciastek C1 na nakrętkę tuby do mięsa M5. Dokręć nakrętkę blokującą M5 na korpusie maszyny M3. Następnie włóż nasadkę do ciastek C2 w przednie gniazdo podstawy C1.
- Przesuń nasadkę C2 i wybierz pożądany kształt.
- Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka, a następnie ustaw pokrętkę prędkości na wybrany bieg.
- Pokrój ciasto na paski i włóż je do obudowy ślimaka przez tacę. Ciastka będą wyciskane z otworu wyjściowego.
- Gdy ciasto zacznie przywierać do wewnętrznej strony obudowy ślimaka, możesz użyć popychacza M1, aby wepchnąć je do środka.



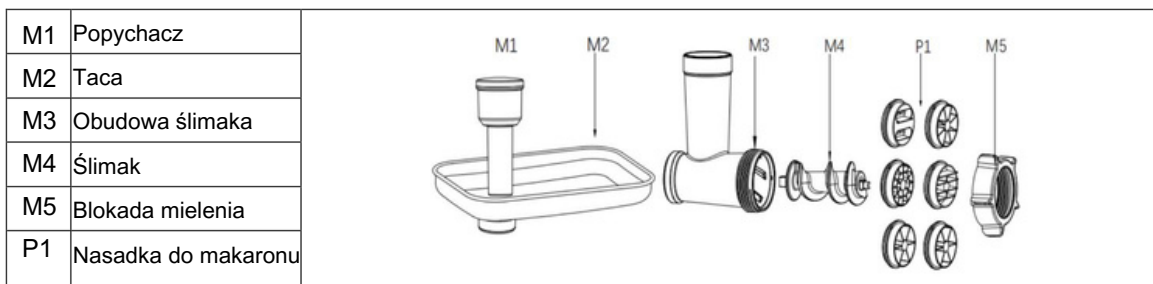
**Propozycja przepisu:**

Pokrój ciasto przygotowane z 1 kg mąki i 500 g wody na paski, a następnie wkładaj je kolejno do otworu wlotowego. Włóż wtyczkę do gniazdka, a następnie ustaw regulator prędkości na poziom 3–6.  
 Uwaga: Zatrzymaj pracę po 10 minutach ciągłej pracy. Nie pracuj bez przerwy przez 30 minut, aby nie pogorszyć wydajności maszyny.

**Funkcja robienia makaronu (opcjonalna)**

Jak zmontować i używać nasadki do makaronu:

- Zamontuj jedną z nasadek do makaronu P1 na przednią część ślimaka M4, a następnie dokręć blokadę mielenia M5 na obudowie ślimaka M3.
- Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka, a następnie ustaw pokrętkę prędkości na wybrany bieg.
- Pokrój wyrobione ciasto na paski i kolejno wkładaj je do otworu wlotowego maszyny do mięsa M1. Makaron będzie wyciskany przez otwór wylotowy.
- Gdy ciasto przyklei się do wewnętrznej strony obudowy ślimaka, możesz użyć popychacza M1, aby wepchnąć je do środka.



**Sugestia przepisu:**

Pokrój ciasto przygotowane z 1 kg mąki i 500 g masy jajecznej na paski, następnie wkładaj je kolejno do otworu wlotowego.

Włóż wtyczkę do gniazdka, a następnie ustaw pokrętkę prędkości na poziom 3–6.

Zatrzymaj pracę po ciągłej pracy przez 10 minut i nie pracuj nieprzerwanie przez 30 minut, aby nie wpłynąć negatywnie na wydajność urządzenia.

**Funkcja krajalnicy do warzyw (opcjonalna)**

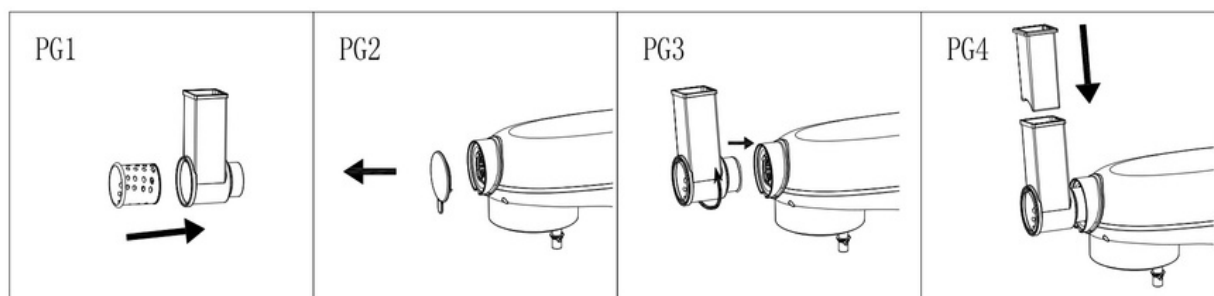
Jak złożyć i używać krajalnicy do warzyw:

- Zdejmij przednią osłonę 9.
- Załaduj wybrane ostrze (drobna tarka V3, gruba tarka V4, krajalnica V5) do wnętrza obudowy krajalnicy do warzyw V2. (PG1&2)

## INSTRUKCJA ORYGINALNA PL

- Naciśnij przycisk wysuwania z przodu urządzenia, podłącz obudowę krajalnicy do warzyw V2 do mechanizmu napędowego w miejscu przedniej osłony, obróć przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zablokuj. (PG3)
- Umieść pojemnik pod wylotem obudowy.
- Pokrój ziemniaki lub inne warzywa na kawałki o wielkości dopasowanej do otworu wlotowego krajalnicy.
- Włóż wtyczkę do gniazdka, następnie ustaw pokrętkę prędkości na odpowiedni bieg. Wprowadź warzywa do otworu wlotowego i delikatnie dociskaj popychaczem V1. (PG4)
- (Uwaga: nie dociskać palcami!)
- Po zakończeniu pracy ustaw pokrętkę prędkości na 0 i odłącz wtyczkę z gniazdka.

V1	Popychacz	
V2	Obudowa krajalnicy do warzyw	
V3	Tarka drobna	
V4	Tarka gruba	
V5	Krajalnica	



Propozycja przepisu: Pokrój stałe jedzenie na długie paski, przełóż przez nacięcie, podłącz wtyczkę do gniazdka, ustaw kontrolę prędkości na 3-5, a następnie wywieraj odpowiedni nacisk na blok popychacza, aby docisnąć jedzenie. Proszę przestać pracować po ciągłej pracy przez 5 minut i nie pracować ciągle przez 15 minut, aby nie wpłynąć na wydajność maszyny.

### Funkcja maszynki do makaronu

(opcjonalnie)

Jak używać maszynki do makaronu:

Przylącze	Funkcja	Prędkość	Szerokość makaronu	Wyciągnij zgodnie z kierunkiem strzałki i obróć.	Wykres ustawień wałka	Sugerowane użycie
	Walek do makaronu	2-6	do 140mm		1-2	Wyrabianie i wałkowanie ciasta
	Nóż do fettuccine	2-6	6.5mm		3-4	Makaron jajeczny
	Nóż do spaghetti	2-6	2mm		4-5	Makaron spaghetti, fettuccine, lasagna
					6-7	Cienki Fettuccine, tortellini, linguine

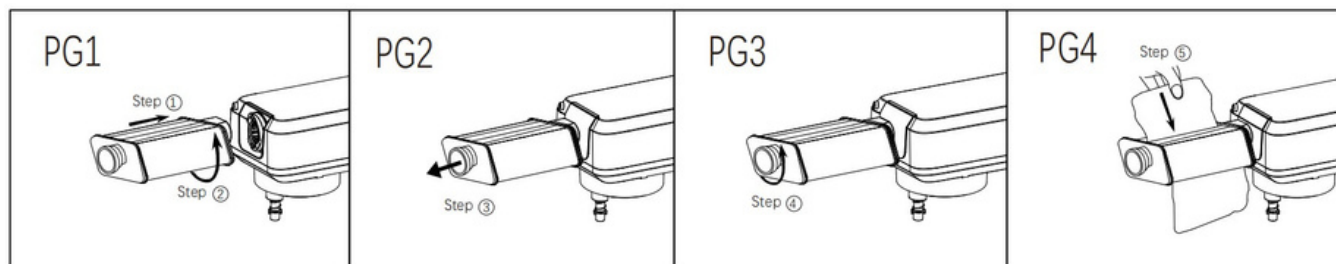
## INSTRUKCJA ORYGINALNA PL

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Aby uniknąć uszkodzeń, nie myj ani nie zanurzaj końcówki w wodzie lub innych płynach. Nie myj w zmywarce. Uwaga: Te końcówki są przeznaczone wyłącznie do przygotowywania ciasta na makaron. Nie kroj ani nie wałkuj niczego innego niż makaron, aby nie uszkodzić urządzenia do makaronu.

### MONTAŻ I UŻYTKOWANIE

- Wyjmij przednią osłonę 9 miksera planetarnego i wybierz potrzebną końcówkę.
- Krok 1: Włóż wałek do makaronu do gniazda.
- Krok 2: Obróć w przeciwną stronę, aby dopasować do kwadratowego gniazda (PG1).
- Krok 3: Pociągnij pokrętkę regulacji wałka do makaronu prosto na zewnątrz, gdy końcówka jest całkowicie przymocowana do miksera (PG2).
- Krok 4: Ustaw pokrętkę zgodnie z potrzebną szerokością makaronu (PG3).
- Krok 5: Podłącz wtyczkę do gniazdka i ustaw prędkość na poziom 2-6. Wprowadź rozwałkowane ciasto do wałków, aby je ugniatać (PG4).
- Po zakończeniu pracy zmniejsz prędkość do 0 i odłącz przewód zasilający.



### UWAGA:

- Pokrój ciasto na kawałki pasujące do wałka do makaronu.
- Pociągnij pokrętkę regulacji wałka do makaronu prosto na zewnątrz i ustaw na pozycję 1. Puść pokrętkę, upewniając się, że trzpień obudowy wałka do makaronu wchodzi w otwór z tyłu pokrętki, co pozwala na przyleganie pokrętki do obudowy wałka.
- Przekazuj rozwałkowane ciasto przez wałki, aby je ugniatać. Złóż ciasto na pół i ponownie wałkuj. Powtarzaj, aż ciasto stanie się gładkie, elastyczne i pokryje szerokość wałka. Lekko posyp makaron mąką podczas wałkowania i krojenia, aby był bardziej suchy i nie sklejał się.
- Przekazuj ciasto przez wałki, aby je dodatkowo rozwałkować. Ustaw wałek na pozycję 3 i powtórz wałkowanie. Kontynuuj zwiększanie ustawienia wałka, aż osiągniesz pożądaną grubość. W tym kroku nie składaj ciasta.
- Aby zrobić makaron, wymień wałek do makaronu na wybrany nóż do krojenia. Przekazuj rozwałkowane arkusze ciasta przez nóż do krojenia. Sprawdź „Tabelę funkcji”, aby określić odpowiednią grubość dla każdego rodzaju makaronu.
- Możesz posypać ciasto suchą mąką, jeśli makaron jest zbyt miękki i zaczyna pękać.

### Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Maszyna nagle przestaje działać podczas pracy.	Może to być spowodowane zbyt długą pracą maszyny lub zbyt wysoką temperaturą otoczenia, co powoduje przegrzanie silnika maszyny; wtedy maszyna uruchamia program ochrony przed przegrzaniem i wyłącza się.	Przełożenie ustawione na „0”, odłącz zasilanie, poczekaj aż maszyna wróci do temperatury pokojowej, wtedy można ją ponownie uruchomić (zazwyczaj trwa to 15-30 minut, czas chłodzenia zależy od temperatury otoczenia).
Przekręcenie pokrętki biegu — maszyna nie działa.	Wtyczka jest nieprawidłowo podłączona do gniazdka.	Sprawdź, czy wtyczka zasilająca jest podłączona do gniazdka.

## INSTRUKCJA ORYGINALNA PL

	Sprawdź, czy nie ma przerwy w dostawie prądu.	Poczekaj na przywrócenie zasilania przed uruchomieniem urządzenia.
	Sprawdź, czy przycisk podnoszenia powrócił na swoje miejsce.	Upewnij się, że głowica jest prawidłowo zablokowana na swoim miejscu.
Nadmierny hałas podczas pracy maszyny.	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Maszyna będzie pracować głośniejsz na wyższych biegach niż na niższych.</li> <li>② Ilość mieszanych składników jest zbyt duża, co powoduje przeciążenie maszyny.</li> <li>③ Napięcie jest niestabilne.</li> <li>④ Czas pracy jest zbyt długi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Wybierz odpowiedni bieg do mieszania żywności zgodnie z zaleceniami w instrukcji obsługi.</li> <li>② Zmniejsz ilość mieszanych składników.</li> <li>③ Jeśli napięcie jest niestabilne, poczekaj, aż się ustabilizuje przed użyciem urządzenia.</li> <li>④ Jeśli czas pracy jest zbyt długi, zatrzymaj urządzenie i pozwól mu się ochłodzić przed ponownym użyciem.</li> </ul>
Prędkość maszyny spada lub jest niestabilna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Czy temperatura otoczenia jest niska, co powoduje stwardnienie smaru w maszynie.</li> <li>② Składniki mieszane są zbyt twarde lub w zbyt dużej ilości, co powoduje przeciążenie maszyny.</li> <li>③ Czy napięcie nagle spadło.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Usuń misę miksującą i pozwól maszynie pracować na biegu jałowym przez 5 minut, aby zmiękczyć smar wewnątrz urządzenia i przywrócić stabilność prędkości.</li> <li>② Zmniejsz ilość mieszanych składników i pozwól maszynie pracować zgodnie z zalecanym obciążeniem.</li> <li>③ Gdy napięcie się ustabilizuje, ponownie użyj urządzenia.</li> </ul>
Maszyna kołysze się i trzęsie podczas pracy	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Sprawdź, czy podkładki antypoślizgowe u podstawy nie odpadły.</li> <li>② Upewnij się, że maszyna jest ustawiona na gładkim i równym blacie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Sprawdź, czy podkładka antypoślizgowa u podstawy nie odpadła.</li> <li>② Umieść urządzenie na gładkim i równym blacie podczas użytkowania.</li> </ul>
Głowica nie może wrócić do pozycji wyjściowej po założeniu osłony przeciwrozpryskowej i misy do mieszania.	Sprawdź, czy osłona przeciwrozpryskowa jest prawidłowo założona oraz czy misa do mieszania jest poprawnie zamontowana.	Obróć osłonę przeciwrozpryskową i zamontuj ją na miejscu, a następnie zamontuj misę do mieszania na swoim miejscu.
Po użyciu stwierdzono ciemnienie ciasta.	Czarny proszek opada na ciasto przy głowicy mieszającej.	Proszę sprawdzić, czy głowica mieszająca i hak są suche oraz czy na powierzchni nie ma wody ani kurzu przed użyciem.

## INSTRUKCJA ORYGINALNA PL

### Czyszczenie

Czyszczenie obudowy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie stawiaj bezpośrednio na górze maszyny, aby zapobiec dostaniu się wody do obudowy głównej, co mogłoby spowodować zwarcie, porażenie prądem, wyciek, rdzę i inne uszkodzenia.</li> <li>• Nie używaj bardzo mokrej ściereczki do wycierania maszyny.</li> <li>• Nie używaj detergentów, octu, soli ani innych żrących, silnie kwaśnych lub zasadowych środków czyszczących do czyszczenia obudowy maszyny, ponieważ mogą uszkodzić powierzchnię.</li> <li>• Nie używaj ostrych i szorstkich narzędzi, takich jak stalowe druciaki, do czyszczenia akcesoriów, ponieważ mogą one uszkodzić ich powierzchnię. Nie zanurzaj maszyny w wodzie i nie polewaj jej wodą.</li> </ul>
Czyszczenie akcesoriów	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie wkładaj odlewanych części aluminiowych do zmywarki ani nie myj ich za pomocą żrących, silnie kwaśnych lub zasadowych środków czyszczących. Proszę nie czyścić ich w zmywarce. (Wyjątkiem są części ze stali nierdzewnej, części z powłoką teflonową lub części poddane elektroforizie)</li> <li>• Nie moczyć przez długi czas w detergentach, wodzie solnej, occie ani innych żrących cieczach; należy czyścić akcesoria na bieżąco.</li> <li>• Po czyszczeniu dokładnie osusz akcesoria, zwłaszcza dbając o to, by wewnętrzne części były suche na czas przechowywania.</li> </ul>
Specjalne czyszczenie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wirujący wałek wyjściowy może podczas pracy maszyny powodować powstawanie czarnych śladów z powodu dużej prędkości i tarcia. Po każdym użyciu prosimy o ich szybkie oczyszczenie i utrzymanie części w suchym stanie.</li> <li>• Zwróć uwagę na ostre ostrze oraz inne ostre krawędzie części lub akcesoriów.</li> </ul>
Zapobieganie i konserwacja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Możesz nałożyć oliwę z oliwek na powierzchnię ostrza, płytę noża oraz miskę miksującą, aby zabezpieczyć je przed utlenianiem w warunkach wilgotnych i suchych.</li> <li>• Gdy maszyna nie jest używana, możesz przykryć ją workiem ochronnym i przechowywać w suchym miejscu.</li> </ul>

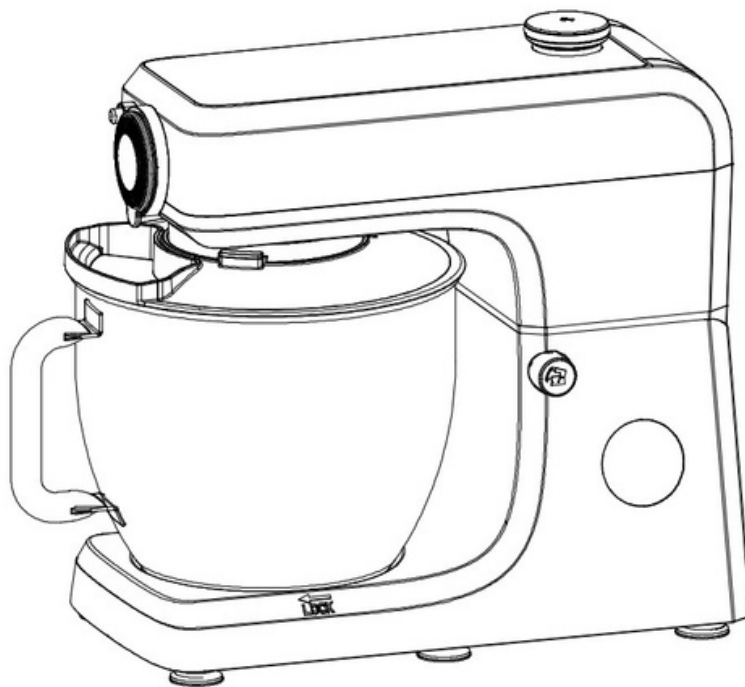
### Utylizacja



**Nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych odpadów domowych.**

Utylizuj urządzenie za pośrednictwem zarejestrowanej firmy zajmującej się utylizacją odpadów lub przez lokalny punkt zbiórki odpadów komunalnych.

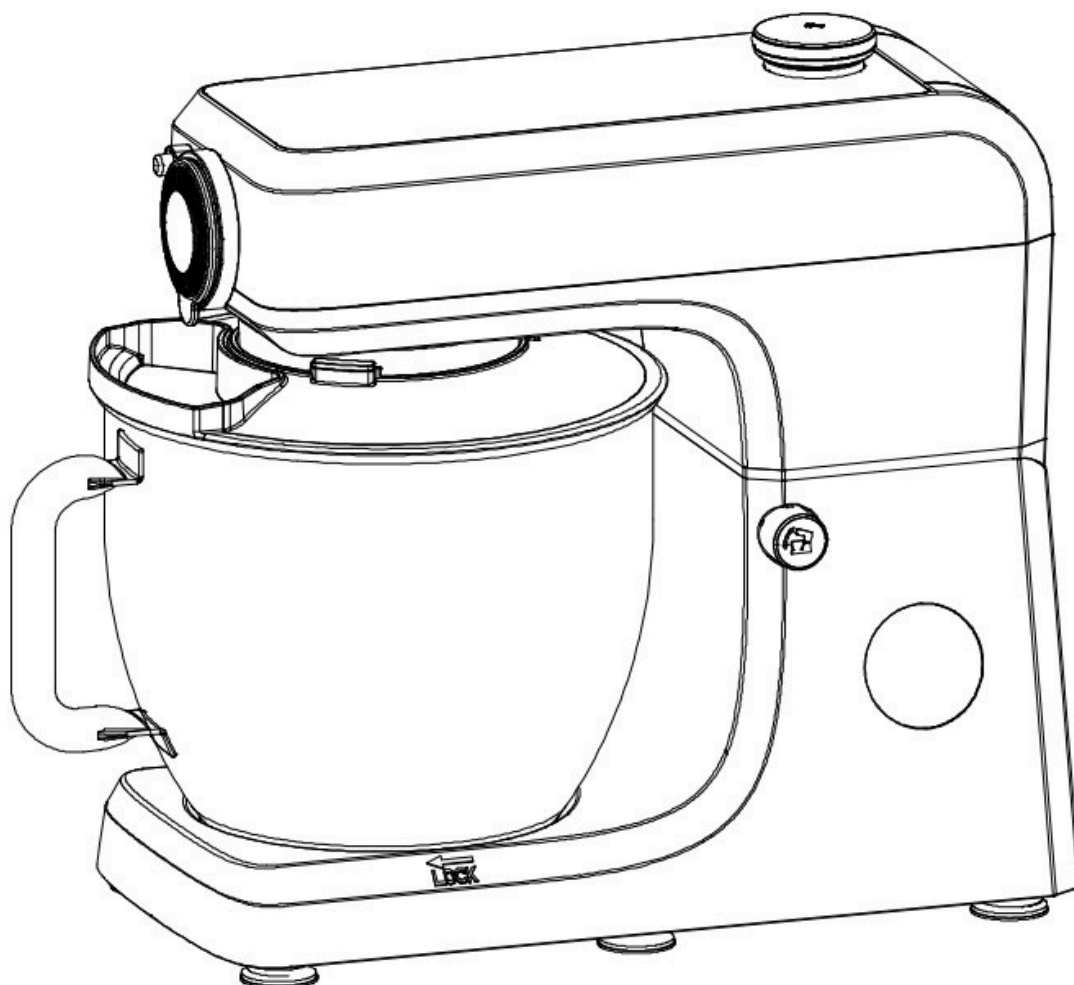
Przestrzegaj obowiązujących przepisów. W razie wątpliwości skonsultuj się z Twoim punktem utylizacji odpadów.



## **ROBOT PLANETÁRNÍ MEXA**

WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.;  
UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2,  
48-303 NYSA  
[www.agroserwisnysa.pl](http://www.agroserwisnysa.pl)

Vyrobena v Číně



**Model: Mexa**

**Napětí: 220–240 V 50–60 Hz**

**Jmenovitý výkon: 2000 W**

**Třída ochrany: II**

**Uschovejte si tento návod pro budoucí použití a předejte jej spolu se zařízením dalším uživatelům.**

## Obecné bezpečnostní pokyny

**Před použitím zařízení si pečlivě přečtete tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji spolu se záručním listem, prodejním dokladem a pokud možno i s originálním obalem. Pokud toto zařízení předáte někomu jinému, přiložte k němu i tuto uživatelskou příručku.**

- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití a k určenému účelu. Není vhodné pro komerční použití. Nepoužívejte jej venku (pokud není k tomuto účelu speciálně navrženo). Chraňte jej před teplem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (nikdy jej neponořujte do žádné kapaliny) a ostrými hranami. Nepoužívejte zařízení mokřýma rukama. Pokud zařízení navlhne nebo zmokne, okamžitě jej odpojte ze zásuvky.
  - Při čištění nebo skladování zařízení jej vypněte a vždy jej odpojte ze zásuvky (vytažením za zástrčku, nikoli za kabel), pokud jej nepoužíváte, a odstraňte veškeré připojené příslušenství.
  - Nepoužívejte zařízení bez dozoru. Pokud potřebujete opustit pracovní prostor, vždy zařízení vypněte nebo odpojte ze zásuvky (vytažením za zástrčku, nikoli za kabel).
  - Pravidelně kontrolujte zařízení a kabel, zda nejsou poškozené. Nepoužívejte zařízení, pokud je poškozené. Nepokoušejte se zařízení sami opravit. Vždy se obraťte na autorizované servisní středisko. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho autorizovaným servisním střediskem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí. Používejte pouze originální náhradní díly.
- Věnujte prosím zvláštní pozornost níže uvedeným „Zvláštním bezpečnostním opatřením“.

### Děti a nemocní

- Pro zajištění bezpečnosti dětí uchovávejte veškerý obalový materiál (plastovou fólii, krabice, polystyren atd.) mimo jejich dosah.
- Varování! Nedovolte malým dětem hrát si s fólií – hrozí nebezpečí udušení!
- Při používání příslušenství, jako je mixér nebo sekáček, nesmí děti spotřebič používat. Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Tento spotřebič není hračka. Děti by si s ním neměly hrát.
- Tento spotřebič mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností a znalostí, pouze pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům.

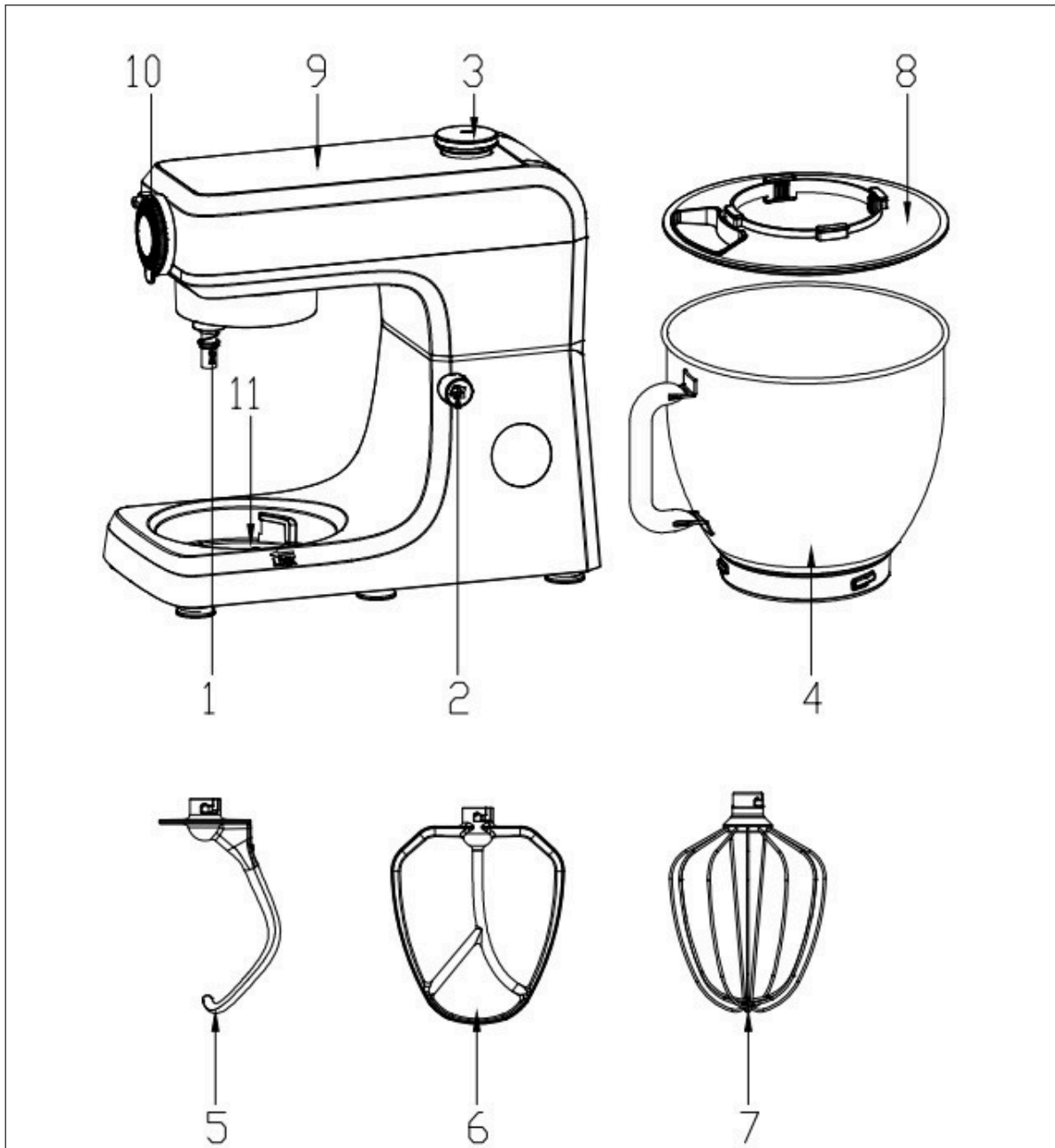
### Zvláštní opatření pro toto zařízení

- Vždy odpojte spotřebič od sítě, pokud je ponechán bez dozoru, a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Před výměnou příslušenství nebo přiblížováním se k pohyblivým částem během provozu spotřebič vypněte a odpojte od sítě. Nepoužívejte spotřebič k žádnému jinému účelu, než ke kterému je určen.
- VAROVÁNÍ: Abyste předešli nebezpečí v důsledku náhodného resetování tepelné pojistky, nesmí být spotřebič napájen externími spínacími zařízeními, jako je časovač, ani připojen k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem energie. Spotřebič by měl být provozován pouze pod dohledem. Nemanipulujte s žádnými bezpečnostními spínači. Během provozu spotřebiče nic nevkládejte do otočných háčků. Spotřebič umístěte na hladký, rovný a stabilní pracovní povrch. Nezapojujte do zásuvky, pokud není správně nainstalováno veškeré potřebné příslušenství. Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nehrají.

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům.
- 
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- 
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobné účely, jako například: – místnosti pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovištích; – farmy; – hosty v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních; – ubytovny typu „penzion se snídaní“.
- Tento spotřebič by neměly používat děti. Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let, pokud byly řádně poučeny nebo pod dohledem a rozumí souvisejícím rizikům. Čištění a údržbu by neměly provádět děti, pokud jim není alespoň 8 let a nejsou pod dohledem. Uchovávejte zařízení a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Vždy odpojte zařízení od zdroje napájení, pokud je ponecháno bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- U modelu byla spotřeba energie ve vypnutém stavu 0,4 W.
- Doba automatického vypnutí byla kratší než 1 minuta.

**POZNÁMKA:** Před sejmutím mixéru ze stojanu se ujistěte, že je vypnutý.

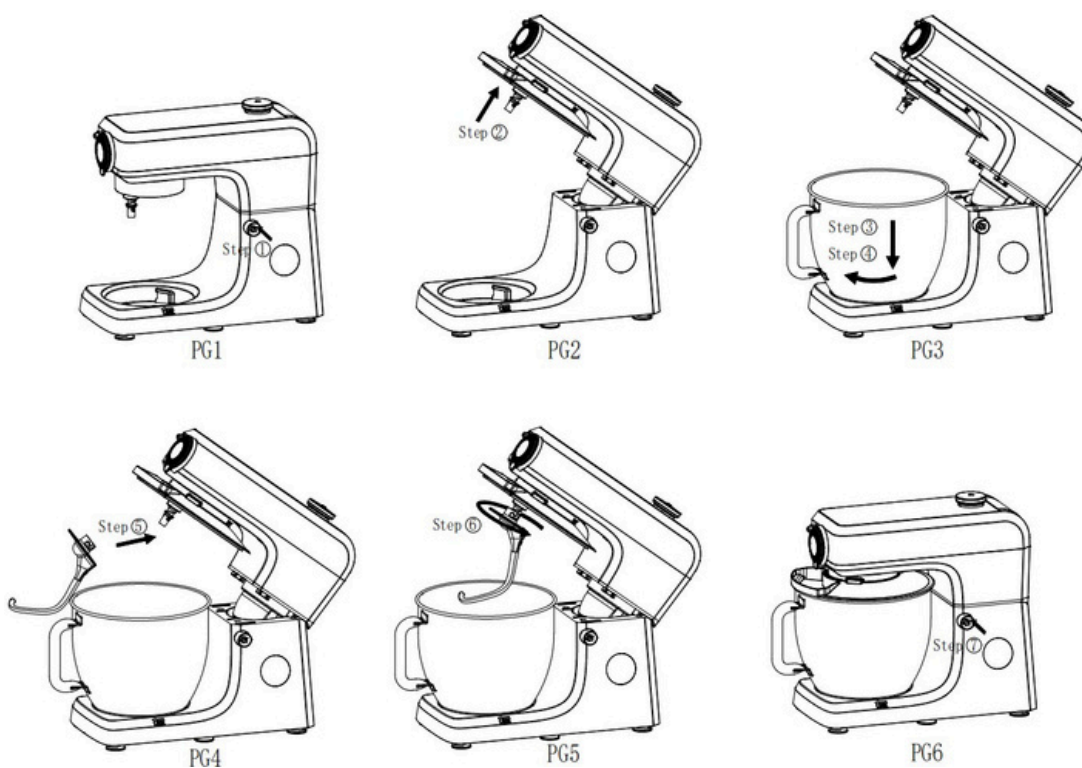
Názvy jednotlivých částí



1	Výstupní hřídel	6	Mixér
2	Tlačítko zvedání	7	Šlehač
3	Knoflík otáček	8	Víko mísy
4	Mísa	9	LED displej
5	Hnětací hák	10	Přední kryt
		11	Topné těleso




## Jak používat stroj

- Jak používat stroj
- Před použitím příslušenství omyjte čistou vodou, opláchněte a osušte.
- Umístěte stroj na rovný, čistý a suchý stůl. Stiskněte hlavu stroje a poté otočte knoflíkem pro zvedání hlavy (2) – krok 1; horní část se automaticky zvedne (strany 1 a 2).
- Na konci mixování nasadte víko mísy – krok 2 (strana 2).
- Zvažte potraviny a vodu, které chcete zpracovat, do míchací mísy a poté mísu (4) připevněte ke stroji – krok 3, otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud se západka nezajistí – krok 4 (strana 3).
- Nepřekračujte maximální kapacitu těsta – celková hmotnost může být až 1,5 kg. Připevněte požadované příslušenství (5), (6) nebo (7) (lze použít pouze jedno) k výstupní hřídeli míchací hlavy (1) – krok 5. Posuňte příslušenství nahoru a poté jej otočte o čtvrt otáčky proti směru hodinových ručiček do zajištěné polohy – krok 6 (strany 4 a 5).
- Stiskněte hlavu přístroje, aby se tlačítko hlavy (2) automaticky zajistilo v horizontální poloze – krok 7 (strana 6).
- Zapojte napájecí kabel a zapněte hlavní vypínač.
- Nastavte knoflík rychlosti (3) na požadovanou rychlost – začněte míchat.
- Jakmile dosáhnete požadovaného těsta, otočte knoflík rychlosti (3) do polohy 0 pro zastavení.
- Stiskněte hlavu rukou, otočte knoflíkem pro zvedání hlavy (2) ve směru hodinových ručiček, abyste zvedli horní část, otočte mísu proti směru hodinových ručiček, vyjměte mísu a vyjměte těsto.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupem k pohyblivým částem přístroj vypněte a odpojte jej ze zásuvky.

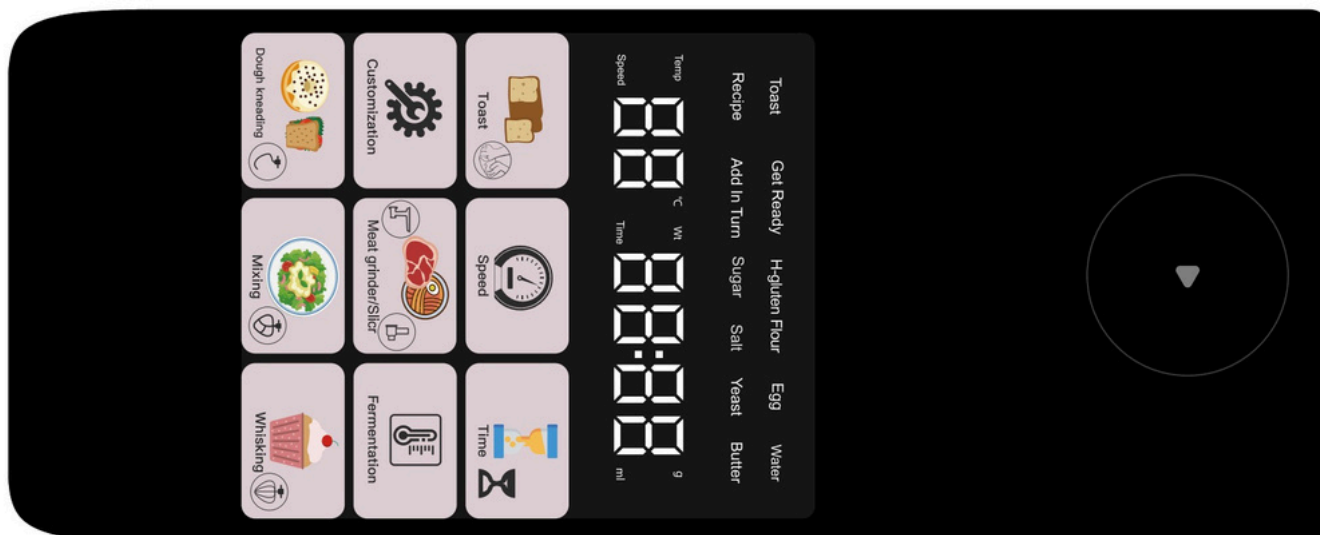


## Tip

Upravte množství a použijte hák pro směs o hmotnosti maximálně 1,5 kg.

Příslušenství	Obrázek	Rychlost	Čas (min)	Maximum	Způsob provozu
hnětací hák		1-4	3-5	1000 g mouky + 538 g vody	Pracujte na rychlosti 1 po dobu 30 sekund, poté na rychlosti 2 po dobu 30 sekund a nakonec na rychlosti 3 po dobu 2 až 4 minut, abyste vytvořili shluk.
Míchadlo		4-9	3-10	660 g mouky + 840 g vody	Pracujte na rychlosti 4 po dobu 20 sekund, poté na rychlosti 9 po dobu více než 2 minuty a 40 sekund.
Metla		9-11	3-10	3 bílky (min.)	Zapněte rychlost 11 a pracujte déle než 3 minuty.

## Popis funkce LED diody



## Popis funkce LED diody

### Pohotovostní režim:

Když je celý spotřebič zapnutý, ukazatel rychlosti zobrazuje „--“; časová lišta zobrazuje „00:00“; celá obrazovka je poloprůhledná (napůl podsvícená).

Po výběru funkčního tlačítka se rozsvítí odpovídající ikona, zatímco ostatní ikony funkcí zůstanou poloprůhledné. V pohotovostním režimu stiskněte tlačítka „Toustování, Personalizace, Hnětení, Mixování, Slehání, Fermentace, Mlýnek na maso/kráječ“ pro výběr funkce. Vybraná funkce bude plně podsvícena. Pokud po dobu 1 minuty neprovedete žádnou operaci, spotřebič se vrátí do pohotovostního režimu.

Pokud je celý spotřebič v pohotovostním režimu nebo dokončil úkol a po dobu 10 minut neprovedete žádnou operaci, automaticky přejde do režimu spánku; obrazovka se vypne. Stisknutím knoflíku spotřebič probudíte a obnovíte jej do stavu před pohotovostním režimem.

Nastavení pohotovostního režimu: V provozním režimu dlouhé stisknutí ukončí aktuální režim a vypne obrazovku.

Ve vypnutém stavu, po zapnutí spotřebiče, krátké stisknutí knoflíku aktivuje obrazovku a tlačítka.

### Pokyny k obsluze barevné obrazovky:

Tlačítka toastů: Dotykem aktivujete menu toastů, vyberte porci a stisknutím tlačítka start spustíte automatický režim vaření.

Funkční tlačítka: Dotykem ikon na barevné obrazovce vyberete funkce menu. Stisknutím tlačítka „Napájení/Start“ přejdete do automatického režimu vaření.

Tlačítko času: Dotkněte se ikony nastavení času a otáčením kolečka nastavte maximální dobu vaření až na 30 minut.

Tlačítko rychlosti: Dotkněte se ikony nastavení rychlosti, otáčením kolečka upravte rychlost nebo otáčením kolečka pro regulaci rychlosti přímo; maximální rychlost je 11.

**Tlačítko Start/Stop:** Stisknutím tlačítka Start/Pauza spustíte nebo pozastavíte úlohu a dlouhým stisknutím zrušíte aktuální úlohu.

**Otočný volič:** Otočením voliče proti směru hodinových ručiček hodnotu snížíte („-“); po směru hodinových ručiček hodnotu zvýšíte („+“).

## Provozní režimy stroje:

V režimu plného provozu stroje pozastaví jedno stisknutí tlačítka „start/stop“ aktuální funkci a zastaví měření času; dvojitě stisknutí funkci obnoví a měření času pokračuje.

Režim ochrany proti zvednutí hlavy: Během provozu stroje se zvednutím hlavy zastaví provoz a na barevném displeji se zobrazí „E1“. Po opětovném zavření hlavy se stroj vrátí do režimu pozastavení. Stisknutím tlačítka start/stop můžete pokračovat v jakékoli nedokončené práci.

Režim ochrany proti přehřátí motoru: Pokud se termostat motoru na 5 sekund odpojí z důvodu přehřátí, stroj se zastaví a přejde do pohotovostního režimu. Odpojte stroj od napájení, počkejte 30 minut, než vychladne, a poté jej znovu zapojte. Stroj se vrátí do pohotovostního režimu.

Funkce paměti: Pokud je stroj zastaven a není odpojen od sítě, po opětovném zapnutí se zobrazí předchozí nabídka.

## Nastavení rychlosti:

Po výběru funkce (např. hnětení těsta) se na ukazateli rychlosti zobrazí výchozí rychlost: 3; Časový ukazatel: 12:00. Stisknutím tlačítka „rychlost“ se rozsvítí podsvícení a rychlost začne blikat (zůstane svítit 5 sekund).

Rychlost lze nastavit otáčením knoflíku nebo, bez stisknutí tlačítka „rychlost“, přímo pomocí knoflíku.

Po nastavení požadované rychlosti, pokud po dobu 5 sekund neprovedete žádnou akci, se rychlost automaticky zablokuje a podsvícení se vypne.

Rychlost můžete také potvrdit a spustit práci stisknutím tlačítka „start/stop“ – v tomto případě se podsvícení také vypne.

## Nastavení času:

Po výběru funkce (např. hnětení těsta) se na liště nastavení zobrazí výchozí hodnota: 3; časová lišta: 12:00.

Stisknutím tlačítka „čas“ se podsvícení rozsvítí a hodnota „12:00“ začne blikat.

Čas lze nastavit pomocí knoflíku.

Po nastavení času, pokud po dobu 5 sekund neprovedete žádnou akci, se nastavení potvrdí. Můžete také okamžitě stisknout „tlačítko start/stop“ pro potvrzení času a spuštění provozu – podsvícení poté zhasne.

## Aktivace funkce:

Po nastavení funkce, rychlostního stupně a času stiskněte tlačítko start/stop. Rozsvítí se příslušná kontrolka funkce, stroj vydá potvrzovací pípnutí, motor se pomalu zrychlí a obrazovka začne odpočítávat dobu provozu.

## Ukončení funkce:

Po dokončení programu stroj třikrát pípne, na displeji se zobrazí „00:00“ a stroj se zastaví.

## Nastavení funkcí:

Za chodu stroje můžete otáčením „knoflíku“ upravit aktuální rychlost.

## Pozastavení funkcí:

Za chodu stroje jedním stisknutím tlačítka „knoflík start/stop“ pozastavíte aktuální funkci a zastavíte časovač; dalším stisknutím tlačítka program obnovíte a budete pokračovat v odpočítávání.

## Zrušení funkcí:

Za chodu stroje podržením tlačítka „knoflík start/stop“ ukončíte aktuální funkci a stroj se vypne.

## Nastavení programového režimu:

Přizpůsobení  
Hnětení těsta  
Míchání  
Šlehání  
Mlýnek na maso/kráječ  
Kvašení

## Režim přizpůsobení:

Rychlost a čas se nastavují ručně. Maximální čas je 30 minut.

Režim hnětení těsta: Výchozí rychlost je 3 a výchozí čas je 12 minut. Program funguje následovně: Rychlost 1 po dobu 30 sekund, poté se automaticky přepne na rychlost 2 po dobu 30 sekund, poté se automaticky přepne na rychlost 3 po dobu 11 minut a poté se automaticky zastaví (rychlost lze nastavit od 1 do 4 po 1 minutě provozu).

Režim míchání: Výchozí rychlost je 4 a výchozí čas je 10 minut. Program funguje následovně: Pomalý start na nízké rychlosti po dobu přibližně 5 sekund, poté se přepne na rychlost 4 a běží 10 minut a poté se automaticky zastaví. Během provozu lze rychlost nastavit dle potřeby od rychlosti 3 do 9.

Režim šlehání: Výchozí rychlost je 9 a výchozí čas je 6 minut. Program funguje následovně: Pomalý start na nízké rychlosti po dobu přibližně 5 sekund, poté se přepne na rychlost 9 a běží 6 minut a poté se automaticky zastaví. Během provozu lze rychlost nastavit dle potřeby od rychlosti 9 do 11.

Režim mlýnku na maso/kráječe: Výchozí rychlost je 3 a výchozí čas je 10 minut. Program funguje následovně: nízká rychlost se pomalu rozběhne po dobu asi 5 sekund, poté se přepne na rychlost 3 a běží 10 minut, poté se automaticky vypne. Během provozu lze rychlost upravit dle potřeby od 4 do 9.

Režim fermentace: Výchozí doba je 60 minut a výchozí teplota je 38 °C (100 °F). Program funguje následovně: výchozí doba je 60 minut a poté se automaticky vypne. (Teplotu lze nastavit od 25 °C (77 °F) do 45 °C (113 °F).) Výchozí doba fermentace je 60 minut a časový rozsah je až 99 minut a 59 sekund. Výchozí teplota je 38 °C (100 °F) a teplotní rozsah je od 25 do 45 °C (77 °F až 113 °F).

## Funkce mlýnku na maso (volitelné)

### Jak sestavit a používat mlýnek na maso:

Chcete-li sestavit příslušenství mlýnku na maso, nejprve nasadte nůž mlýnku M6 na šnekový šroub M4 a poté nainstalujte vybraný řezací rošt M7 (s hrubými, středními nebo jemnými otvory). Ujistěte se, že drážka v roštu M7 je správně zarovnána s tělesem mlýnku M3, a poté utáhněte pojistnou matici M5 na tělese M3. (strana PG1)

Sejměte přední kryt (strana PG2).

Stiskněte uvolňovací tlačítko na přední straně stroje, uchopte těleso mlýnku M3, připojte jej k ozubenému kolu předního krytu a otočte jím proti směru hodinových ručiček do zablokované polohy. (strana PG3)

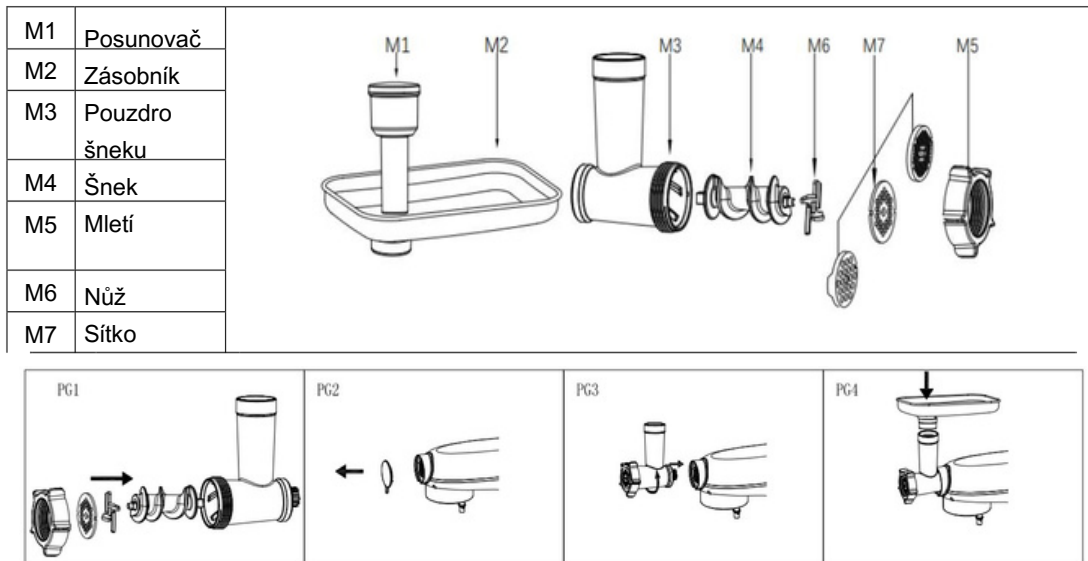
Zarovnejte výstup misky M2 se vstupem mlýnku M3 a nainstalujte ji. (strana PG4)

Umístěte nádobu k výstupu mlýnku. Očistěte vepřové maso a nakrájejte ho na proužky – jejich šířka by neměla přesáhnout plnicí otvor misky M2.

Zapojte napájecí kabel do zásuvky, nastavte volič rychlosti na požadovanou rychlost, vložte maso na misku M2 a vložte ji do plnicího otvoru. Pomocí tlačítka M1 pomalu vkládejte maso do plnicího otvoru mlýnku na maso.

Nevkládejte prsty do mlýnku na maso M3.

Po dokončení otočte knoflík do polohy 0 a odpojte napájecí kabel.



Tipy na recepty:

Maso vykostit a nakrájet na kousky o velikosti přibližně 2,5 cm (1"). Zapojte napájecí kabel do zásuvky, nastavte rychlost na 3-6 a vložte maso do nádoby – spotřebič zvládne najednou zpracovat až 3 kg masa (6,6 lbs).

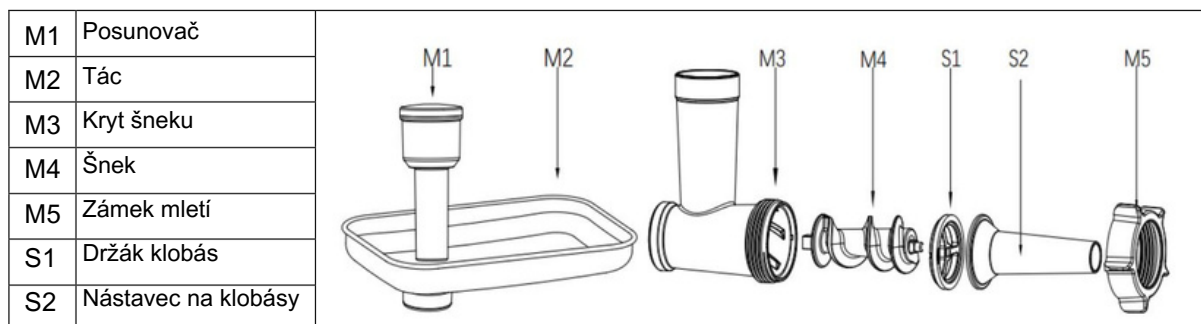
Poznámka: Po 5 minutách nepřetržitého provozu si udělejte přestávku. Nepoužívejte spotřebič nepřetržitě déle než 15 minut, abyste nesnížili výkon spotřebiče.

## Výrobník klobás (volitelný)

### Jak sestavit a používat nástavec na klobásy:

- Nasadte držák klobás S1 na šroub M4 a připevněte nástavec na klobásy S2. Utáhněte pojistnou matici M5 na tělo mlýnku na maso M3. Montáž se provádí na přední straně stroje stejnými kroky jako montáž mlýnku na maso.
- Připravte masovou náplň a přidejte požadované koření nebo přísady. Důkladně promíchejte ručně a nechte chvíli marinovat.
- Připravte si střívka (vnitřnosti). Před použitím je namočte do vody a konce zavažte. Poté střívko nasadte na špičku nástavce na klobásy S2.
- Zapojte napájecí kabel do zásuvky a nastavte volič rychlosti na požadovanou rychlost. Vložte připravenou masovou náplň do pouzdra šroubu M3 a poté střívko jemně natahujte, jak se plní. Jakmile klobása dosáhne požadované délky, zavažte ji provázkem a pokračujte ve formování dalších dílů.

Hotové klobásy by měly být zavěšeny a nechány chvíli schnout – nemusí být zcela suché.



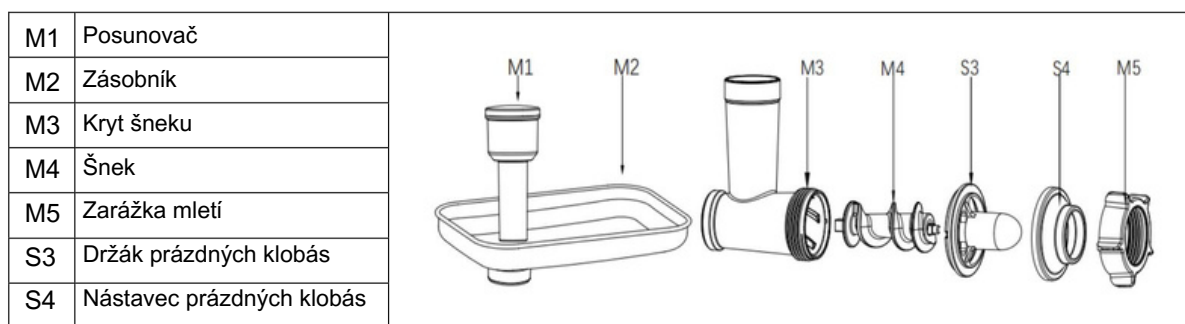
#### Tipy na recepty:

1 kg vepřového masa, 16 g soli, 70 g cukru, 85 g javorového sirupu, 2 g bílého pepře, 7 g česnekového prášku, 5 g pětikoření, 7 g pepře, 15 g černého pepře, 50 g bramborového škrobu a 90 g žlutého rýžového vína. Po hodinovém marinování mletého masa zapojte napájecí kabel a nastavte rychlost na 3-6. Po 5 minutách nepřetržitého provozu zastavte přístroj a neprovozujte jej nepřetržitě po dobu 15 minut, abyste neovlivnili výkon stroje.

### Funkce duté klobásy (volitelné)

#### Jak sestavit a používat dutou klobásu:

Chcete-li nainstalovat příslušenství pro dutou klobásu, nejprve připevněte držák duté klobásy S3 na konec šneku M4 a připevněte nástavec na dutou klobásu S4. Utáhněte brusný zámeček M5 na pouzdře šneku M3. Řiďte se pokyny pro nástavec na klobásu.



### Funkce tvarování sušenek (volitelné)

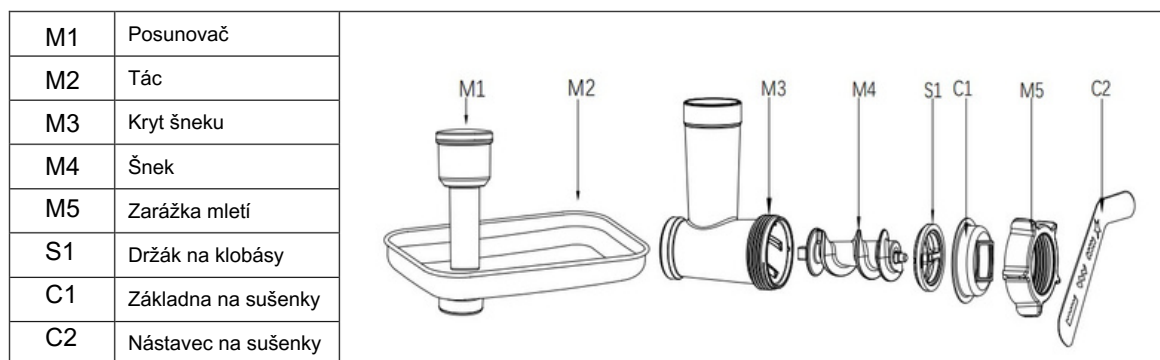
#### Jak sestavit a používat nástavec na sušenky:

Chcete-li sestavit nástavec na sušenky, nejprve nasadte držák na klobásy S1 na šroub M4 šneku a poté připevněte základnu na tvarování sušenek C1 na matici M5 na masové trubici. Utáhněte pojistnou matici M5 na těle mlýnku M3. Poté vložte nástavec na sušenky C2 do přední objímky základny C1.

Zasuňte nástavec C2 do požadovaného tvaru.

Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky a nastavte volič rychlosti na požadovanou rychlost.

Nakrájejte těsto na proužky a vložte je do pouzdra šneku přes misku. Sušenky budou vytlačeny výstupním otvorem. Jakmile se těsto začne lepit na vnitřní stranu pouzdra šneku, můžete k jeho zatlačení použít tlačítko M1.



**Tip na recept:**

Nakrájejte těsto z 1 kg mouky a 500 g vody na proužky a poté je jeden po druhém vkládejte do plnicí trubice. Zapojte napájecí kabel do zásuvky a nastavte regulátor rychlosti na úroveň 3–6.

Poznámka: Zastavte provoz po 10 minutách nepřetržitého provozu. Nepoužívejte nepřetržitě déle než 30 minut, abyste zabránili snížení výkonu přístroje.

**Výrobek těstovin (volitelný)**

**Jak sestavit a používat nástavec na těstoviny:**

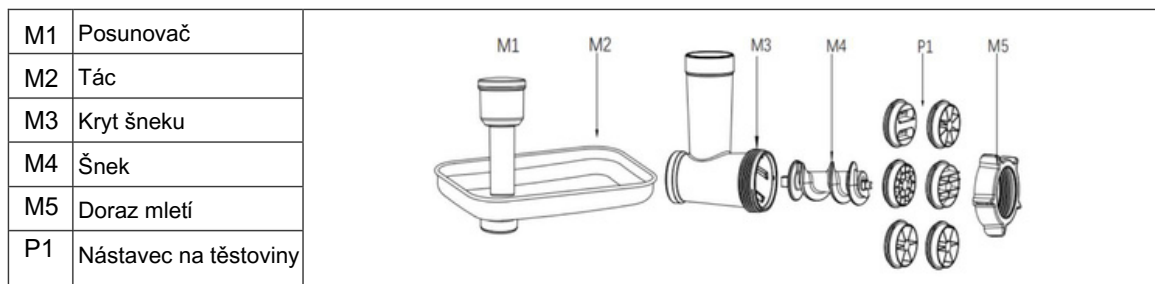
Přípevněte jeden z nástavců na těstoviny P1 k přední části šneku M4 a poté utáhněte mlecí pojistku M5 na krytu šneku M3.

Zapojte napájecí kabel do zásuvky a nastavte volič rychlosti na požadovanou rychlost.

Nakrájejte vyhnětené těsto na proužky a jeden po druhém je vkládejte do plnicí trubice mlynku na maso M1.

Těstoviny budou vytlačovány výstupní trubicí.

Pokud se těsto přilepí k vnitřní straně krytu šneku, můžete k jeho zatlačení použít tlačítko M1.



**Tip na recept:**

Nakrájejte těsto z 1 kg mouky a 500 g vaječné směsi na proužky a poté je jeden po druhém vkládejte do plnicího otvoru. Zapojte napájecí kabel do zásuvky a nastavte rychlostní volič na stupně 3–6.

Po 10 minutách nepřetržitého provozu spotřebič zastavte a 30 minut jej nepřetržitě neprovozujte, abyste zabránili negativnímu ovlivnění výkonu spotřebiče.

**Funkce kráječe zeleniny (volitelné)**

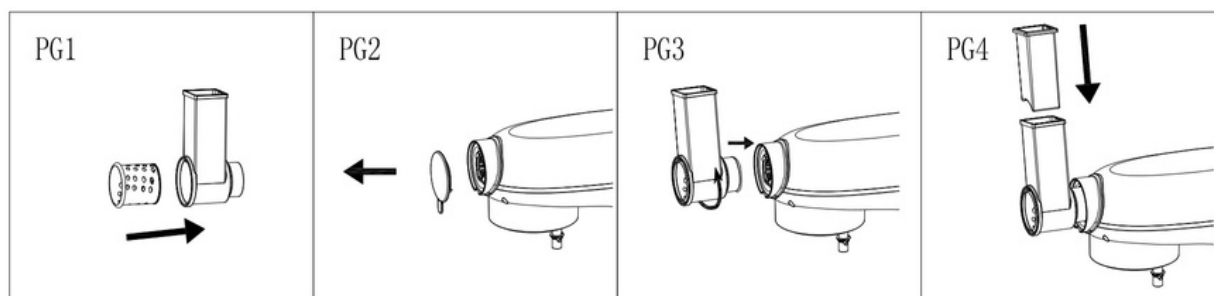
Jak sestavit a používat kráječ zeleniny:

Sejměte přední kryt 9.

Vložte vybraný nůž (jemné struhadlo V3, hrubé struhadlo V4, kráječ V5) do krytu kráječe zeleniny V2. (PG1 a 2)

- Stiskněte tlačítko pro vysunutí na přední straně zařízení, připojte kryt kráječe zeleniny V2 k pohonnému mechanismu na předním krytu, otočte proti směru hodinových ručiček a zajistěte. (PG3)
- Umístěte nádobu pod výstup krytu.
- Nakrájejte brambory nebo jinou zeleninu na kousky o velikosti, která odpovídá plnicímu otvoru kráječe.
- Zapojte napájecí kabel do zásuvky a poté nastavte volič rychlosti na odpovídající rychlost. Vložte zeleninu do plnicího otvoru a jemně zatlačte tlačítkem V1. (PG4)
- (Pozor: Netlačte prsty!)
- Po dokončení nastavte volič rychlosti na 0 a odpojte napájecí kabel.

V1	Posunovač	
V2	Kryt kráječe zeleniny	
V3	Jemné struhadlo	
V4	Hrubé struhadlo	
V5	Kráječ	



Tip na recept: Nakrájejte pevné potraviny na dlouhé proužky, provlékněte je štěrbinou, zapojte napájecí kabel, nastavte rychlost na 3-5 a poté přiměřeným tlakem zatlačte potravinu dolů. Po 5 minutách nepřetržitého provozu přestaňte pracovat a nepracujte nepřetržitě déle než 15 minut, abyste neovlivnili výkon stroje.

## Funkce stroje na těstoviny (volitelné)

### Jak používat stroj na těstoviny:

Spojení	Funkce	Rychlost	Šířka těstovin
	Váleček na těstoviny	2-6	Až do 140 mm
	Nůž na fettuccine	2-6	6.5mm
	Nůž na špagety	2-6	2mm

Vytáhněte ve směru šipky a otočte.	Tabulka nastavení válců	Doporučené použití
	1-2	Hnětení a válení těsta
	3-4	Vaječné nudle
	4-5	Špagetové těstoviny, fettuccine, lasagne
	6-7	Tenké Fettuccine, tortellini, linguine

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Abyste předešli poškození, nemyjte ani neponořujte nástavec do vody nebo jiných tekutin. Nemyjte v myčce nádobí.

Poznámka: Tyto nástavce jsou určeny výhradně k přípravě těsta na těstoviny. Nekrájejte ani neválejte nic jiného než těstoviny, abyste nepoškodili výrobce těstovin.

## MONTÁŽ A POUŽITÍ

Sejměte přední kryt (9) planetárního mixéru a vyberte požadovaný nástavec.

Krok 1: Vložte váleček na těstoviny do objímky.

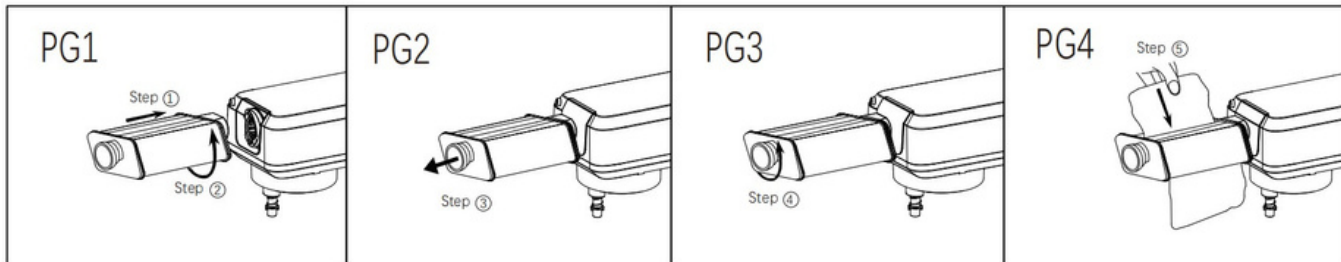
Krok 2: Otočte proti směru hodinových ručiček, aby se zarovnal s hranatou objímkou (PG1).

Krok 3: Jakmile je nástavec zcela připevněn k mixéru (PG2), vytáhněte knoflík pro nastavení válečku na těstoviny rovně ven.

Krok 4: Nastavte knoflík na požadovanou šířku těstovin (PG3).

Krok 5: Zapojte do zásuvky a nastavte rychlost na úroveň 2–6. Vložte rozválené těsto do válečků a hněťte ho (PG4).

**Po dokončení snižte rychlost na 0 a odpojte napájecí kabel.**



## POZNÁMKA:

Těsto nakrájejte na kousky, které se vejdou do válečku na těstoviny.

Vytáhněte knoflík pro nastavení válečku na těstoviny rovně a nastavte jej do polohy 1. Uvolněte knoflík a ujistěte se, že kolík na pouzdře válečku na těstoviny zapadá do otvoru na zadní straně knoflíku, aby knoflík těsně přiléhal k pouzdru válečku.

Protáhněte rozválené těsto válečky, aby se hnětilo. Přeložte těsto napůl a znovu ho rozválejte. Opakujte, dokud těsto nebude hladké, pružné a nepokryje šířku válečku. Během válení a krájení těstoviny lehce posypte moukou, aby byly sušší a neslepovaly se.

Protáhněte těsto válečky, aby se dále rozválelo. Nastavte váleček do polohy 3 a opakujte válení. Pokračujte ve zvyšování nastavení válečku, dokud nedosáhnete požadované tloušťky. V této fázi těsto nepřekládejte.

Pro přípravu těstovin vyměňte váleček za vámi zvolený řezací nůž. Protáhněte rozválené pláty těsta krájecem na těstoviny. Pro určení správné tloušťky pro každý druh těstovin se řiďte „Funkční tabulkou“. Pokud jsou těstoviny příliš měkké a začínají se lámat, můžete těsto posypat suchou moukou.

## Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Řešení
Stroj během práce náhle přestane fungovat.	To může být způsobeno příliš dlouhým provozem stroje nebo příliš vysokou okolní teplotou, což vede k přehřátí motoru stroje; stroj pak aktivuje program ochrany proti přehřátí a vypne se.	Převodový poměr nastavte na „0“, odpojte napájení, počkejte, dokud se stroj nevrátí na pokojovou teplotu, poté jej můžete znovu spustit (obvykle to trvá 15–30 minut, doba chlazení závisí na okolní teplotě).
Otáčení řídicí páky - stroj nefunguje.	Zástrčka není správně zapojena do zásuvky.	Zkontrolujte, zda je zástrčka zastrčená do zásuvky.

	Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.	Před spuštěním zařízení počkejte na obnovení napájení.
	Zkontrolujte, zda je tlačítko zvedání zpět na svém místě.	Ujistěte se, že je hlava správně zajištěna na místě.
Nadměrný hluk během provozu stroje.	<ol style="list-style-type: none"> <li>① Stroj bude při vyšších rychlostech hlučnější než při nižších rychlostech.</li> <li>② Množství mixovaných ingrediencí je příliš velké, což způsobuje přetížení stroje.</li> <li>③ Napětí je nestabilní.</li> <li>④ Provozní doba je příliš dlouhá.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① Zvolte vhodnou rychlost mixování potravin podle pokynů v uživatelské příručce.</li> <li>② Snižte množství mixovaných ingrediencí.</li> <li>③ Pokud je napětí nestabilní, počkejte, než se spotřebič stabilizuje.</li> <li>④ Pokud je doba provozu příliš dlouhá, vypněte spotřebič a nechte jej před dalším použitím vychladnout.</li> </ol>
Rychlost stroje klesá nebo se stává nestabilní.	<ol style="list-style-type: none"> <li>① Je okolní teplota nízká a způsobuje tvrdnutí maziva ve stroji?</li> <li>② Jsou ingredience smíchány příliš tvrdě nebo v příliš velkém množství, což způsobuje přetížení stroje?</li> <li>③ Pokleslo náhle napětí?</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① Vyjměte mixovací nádobu a nechte stroj běžet 5 minut na volnoběh, aby se změkkl tuk uvnitř stroje a obnovila se stabilita otáček.</li> <li>② Snižte množství mixovaných ingrediencí a nechte stroj běžet s doporučeným zatížením.</li> <li>③ Jakmile se napětí stabilizuje, stroj znovu použijte.</li> </ol>
Stroj se během provozu kymácí a třese	<ol style="list-style-type: none"> <li>① Zkontrolujte, zda protiskluzové podložky na základně nespady.</li> <li>② Ujistěte se, že je stroj umístěn na hladkém a rovném povrchu.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① Zkontrolujte, zda se protiskluzová podložka na základně neuvolnila.</li> <li>② Během používání umístěte zařízení na hladký a rovný povrch.</li> </ol>
Po instalaci krytu proti stříkající vodě a míchací nádoby se hlava nemůže vrátit do původní polohy.	Zkontrolujte, zda je ochranný kryt proti stříkající vodě správně nasazen a zda je mixovací nádoba správně instalována.	Otočte kryt proti stříkající vodě a nasadte ho na místo, poté nasadte na místo mixovací nádobu.
Po použití se zjistilo, že těsto tmavne.	Černý prášek padá na těsto poblíž míchací hlavy.	Před použitím zkontrolujte, zda jsou míchací hlava a hák suché a zda na jejich povrchu není voda ani prach.

## Čištění

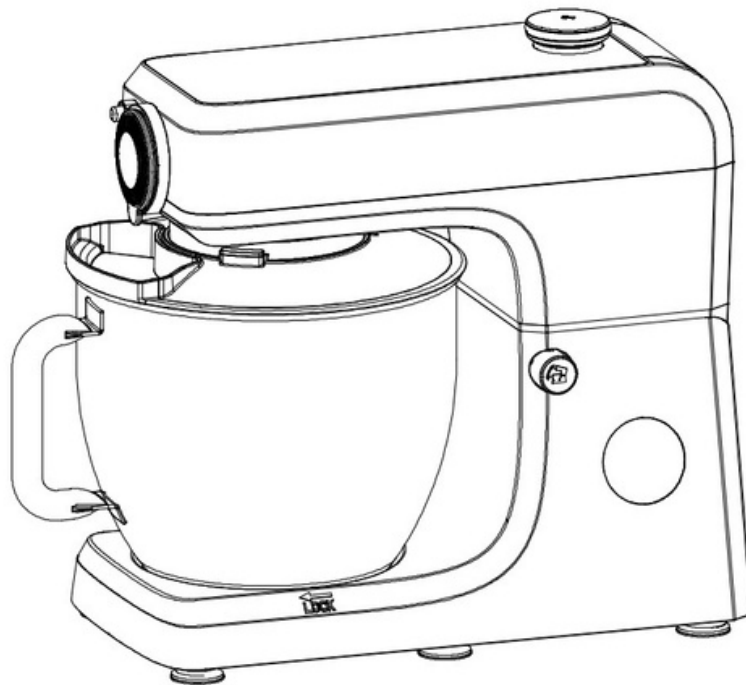
Čištění krytu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neumisťujte přístroj přímo na spotřebič, abyste zabránili vniknutí vody do hlavního krytu. Mohlo by dojít ke zkratu, úrazu elektrickým proudem, netěsnostem, rzi a dalšímu poškození.</li> <li>• K otírání spotřebiče nepoužívejte velmi mokré hadříky.</li> <li>• K čištění krytu spotřebiče nepoužívejte čisticí prostředky, ocet, sůl ani jiné korozivní, vysoce kyselé nebo alkalické čisticí prostředky, protože by mohly poškodit povrch.</li> <li>• K čištění příslušenství nepoužívejte ostré nebo abrazivní nástroje, jako je ocelová vlna, protože by mohly poškodit jeho povrch. Přístroj neponořujte do vody ani na něj nelijte vodu.</li> </ul>
Čisticí příslušenství	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nevkládejte hliníkové díly do myčky nádobí ani je nemyjte agresivními, vysoce kyselými nebo alkalickými čisticími prostředky. Prosím, nemyjte je v myčce nádobí. (Výjimkou jsou díly z nerezové oceli, díly s teflonovým povlakem nebo díly ošetřené elektroforézou.)</li> <li>• Nenamáčejte je delší dobu do čisticích prostředků, slané vody, octa nebo jiných korozivních kapalin; příslušenství pravidelně čistěte.</li> <li>• Příslušenství po čištění důkladně osušte, zejména dbejte na to, aby byly vnitřní části během skladování suché.</li> </ul>
Speciální čištění	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotující výstupní hřídel může během provozu stroje způsobit černé skvrny v důsledku vysoké rychlosti a tření. Po každém použití ji prosím ihned očistěte a udržujte součásti suché. Dávejte pozor na ostré čepele a další ostré hrany na součástech nebo příslušenství.</li> </ul>
Prevence a údržba	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na povrch čepele, talíř nože a misku na míchání můžete nanést olivový olej, abyste je ochránili před oxidací za mokra i za sucha. Pokud stroj nepoužíváte, můžete jej zakrýt ochranným sáčkem a skladovat na suchém místě.</li> </ul>

## Využití



### Nevyhazujte zařízení do běžného domovního odpadu.

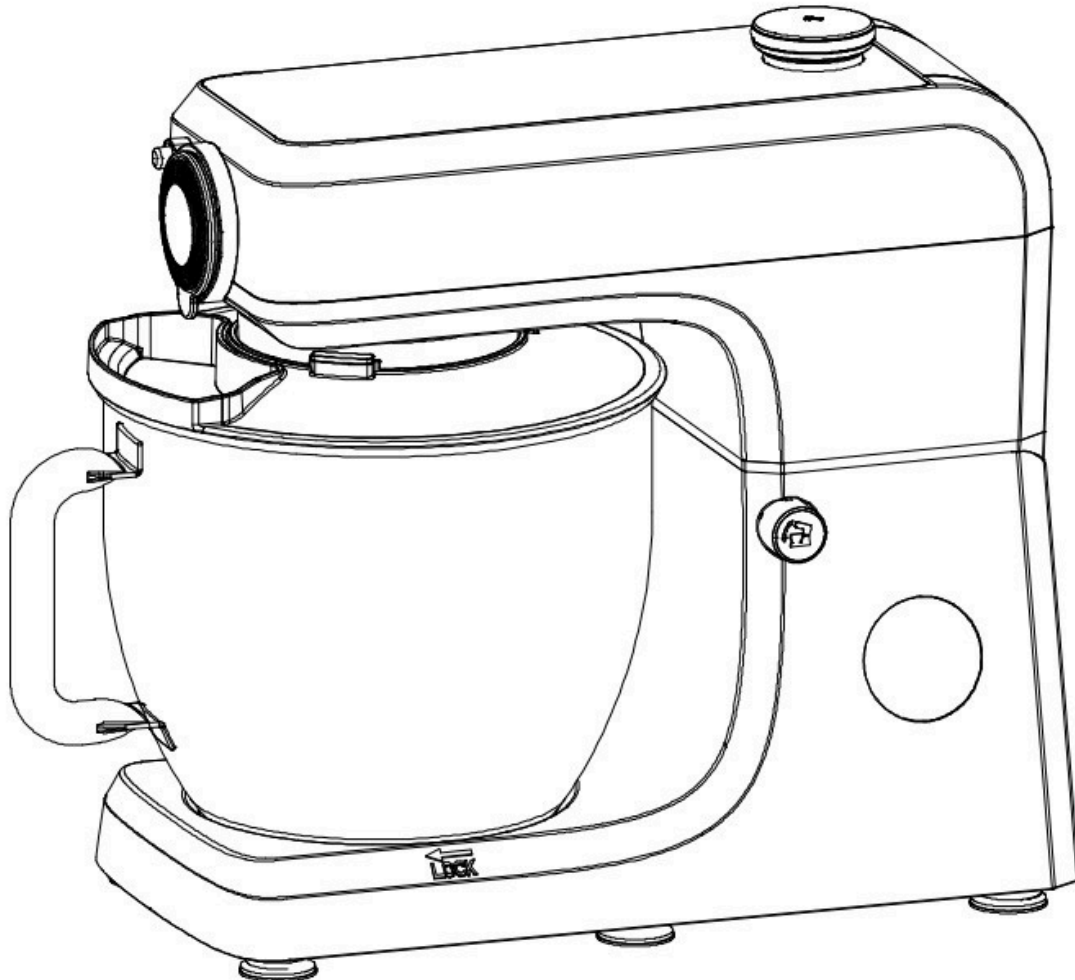
Zařízení zlikvidujte prostřednictvím registrované společnosti pro likvidaci odpadu nebo místního sběrného dvora komunálního odpadu. Dodržujte platné předpisy. V případě pochybností se obraťte na službu likvidace odpadu.



# PLANETARISCHER ROBOTER MEXA

WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.;  
UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2,  
48-303 NYSA  
[www.agroserwisnysa.pl](http://www.agroserwisnysa.pl)

In China hergestellt



**Modell: Mexa**

**Stromversorgung: 220–240 V, 50–60 Hz**

**Nennleistung: 2000 W**

**Schutzklasse: II**

**Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie zusammen mit dem Gerät an nachfolgende Benutzer weiter.**

## Allgemeine Sicherheitshinweise

**Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie zusammen mit der Garantiekarte, dem Kaufbeleg und, wenn möglich, der Originalverpackung auf. Geben Sie diese Bedienungsanleitung bei Weitergabe des Gerätes bitte ebenfalls mit.**

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und den vorgesehenen Zweck bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien (es sei denn, es ist ausdrücklich dafür vorgesehen). Schützen Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (tauchen Sie es niemals in Flüssigkeiten ein) und scharfen Kanten. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn das Gerät feucht oder nass wird.
- Schalten Sie das Gerät beim Reinigen oder Lagern aus und ziehen Sie bei Nichtgebrauch immer den Netzstecker (am Stecker, nicht am Kabel) aus der Steckdose. Entfernen Sie alle angeschlossenen Zubehörteile.
- Benutzen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie Ihren Arbeitsbereich verlassen müssen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Netzstecker (am Stecker, nicht am Kabel).
- Überprüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an ein autorisiertes Servicecenter. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, seinem autorisierten Servicecenter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile. Bitte beachten Sie insbesondere die unten stehenden „Besonderen Sicherheitsvorkehrungen“.

### Kinder und Kranke

- Bewahren Sie zur Sicherheit von Kindern sämtliche Verpackungsmaterialien (Folie, Karton, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.
- Warnung! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit der Folie spielen – es besteht Erstickengefahr!
- Bei Verwendung von Zubehör wie Mixer oder Zerkleinerer darf das Gerät nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten nicht damit spielen.
- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung und Wissen nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

### Besondere Vorsichtsmaßnahmen für dieses Gerät

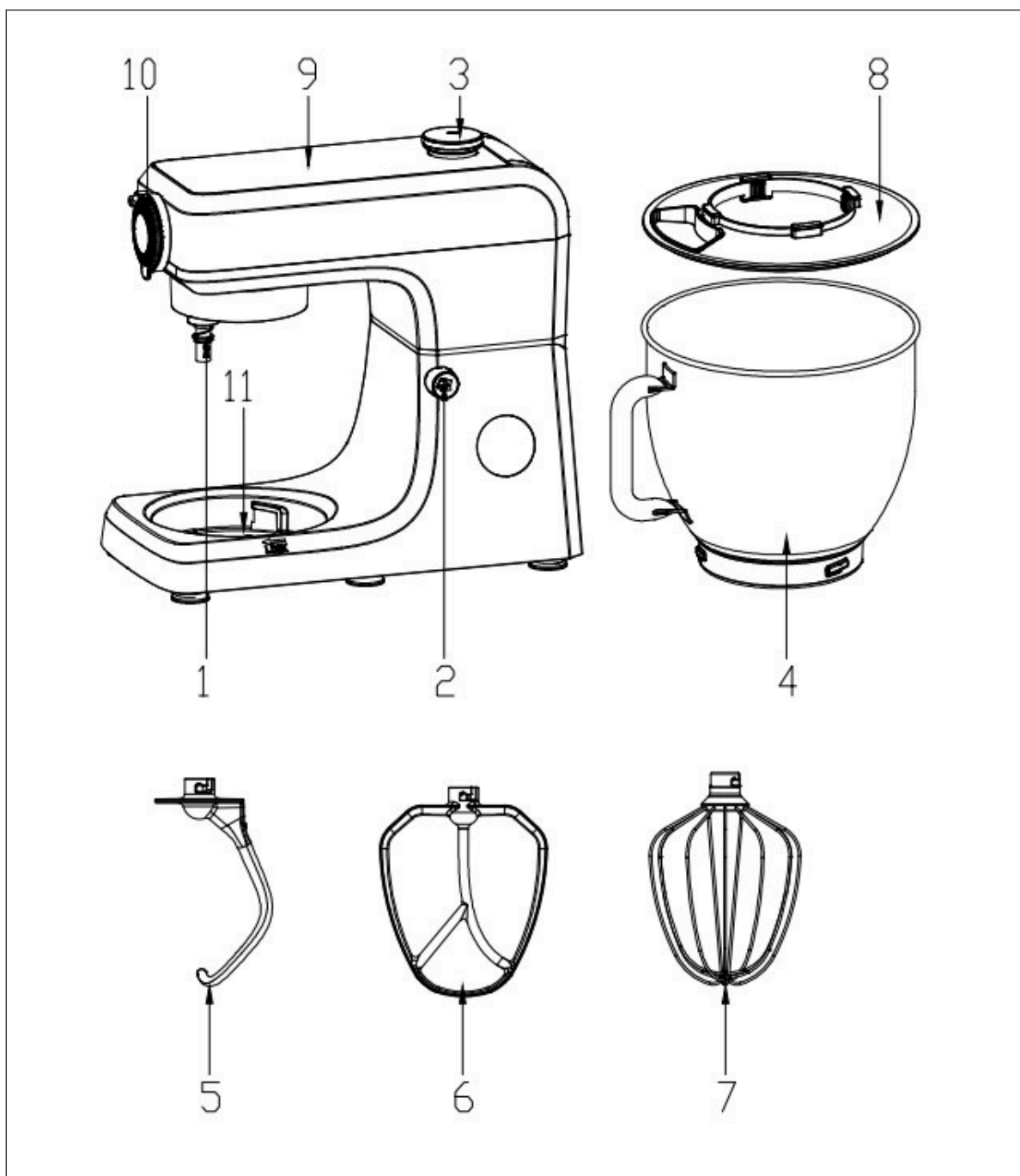
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt ist und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich während des Betriebs beweglichen Teilen nähern. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- WARNUNG: Um Gefahren durch versehentliches Zurücksetzen des Thermoschutzschalters zu vermeiden, darf das Gerät nicht über externe Schaltgeräte, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht betrieben werden.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Stecken Sie während des Betriebs keine Gegenstände in die Drehhaken.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.

Stecken Sie den Stecker erst in die Steckdose, wenn alle erforderlichen Zubehörteile ordnungsgemäß installiert sind. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person eingewiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung und Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z. B.: – Personalräume in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen; – Bauernhöfe; – von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; – Bed & Breakfast-Unterkünfte.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ordnungsgemäß eingewiesen oder beaufsichtigt wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Ziehen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Der Stromverbrauch des Modells im ausgeschalteten Zustand betrug 0,4 W.  
Die automatische Abschaltzeit betrug weniger als 1 Minute.

**HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Ständer nehmen.**

Bezeichnungen der Einzelteile



1	Abtriebswelle	6	Mixer
2	Hebeknopf	7	Schneebeesen
3	Drehzahlregler	8	Schüsseldeckel
4	Schüssel	9	LED-Anzeige
5	Knethaken	10	Frontabdeckung
		11	Heizelement

## Bedienung der Maschine

Vor Gebrauch die Zubehörteile mit klarem Wasser reinigen, abspülen und trocknen.

Stellen Sie die Maschine auf einen ebenen, sauberen und trockenen Tisch. Drücken Sie auf den Maschinenkopf und drehen Sie den Hubknopf (2) – Schritt 1; der Deckel hebt sich automatisch an (Seite 1 und 2).

Setzen Sie den Schüsseldeckel nach Beendigung des Mixvorgangs wieder auf – Schritt 2 (Seite 2).

Wiegen Sie die zu verarbeitenden Zutaten und das Wasser in die Rührschüssel und setzen Sie die Schüssel (4) auf die Maschine – Schritt 3. Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet – Schritt 4 (Seite 3).

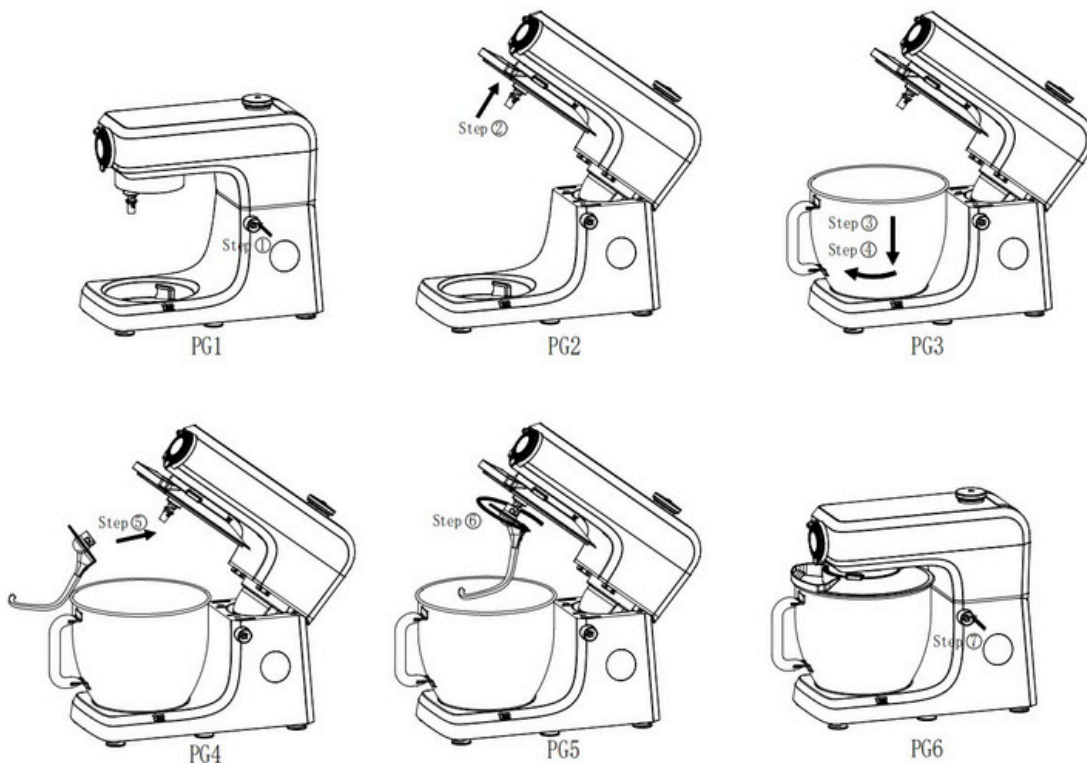
Überschreiten Sie nicht die maximale Teigkapazität – das Gesamtgewicht kann bis zu 1,5 kg betragen.

Befestigen Sie die benötigten Zubehörteile (5), (6) oder (7) (es kann immer nur eines verwendet werden) an der Abtriebswelle des Mixkopfs (1) – Schritt 5. Schieben Sie die Zubehörteile nach oben und drehen Sie sie dann eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn bis zur Verriegelung – Schritt 6 (Seite 4 und 5).

Drücken Sie den Maschinenkopf, um den Kopfkopf (2) automatisch in der horizontalen Position zu verriegeln – Schritt 7 (Seite 6). Stecken Sie das Netzkabel ein und schalten Sie den Netzschalter ein.

Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf die gewünschte Geschwindigkeit ein – beginnen Sie mit dem Mixen. Sobald der gewünschte Teig erreicht ist, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf die Nullposition, um zu stoppen. Drücken Sie den Kopf mit der Hand, drehen Sie den Kopfhebeknopf (2) im Uhrzeigersinn, um den Deckel anzuheben, drehen Sie die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn, nehmen Sie die Schüssel ab und entnehmen Sie den Teig.

Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.

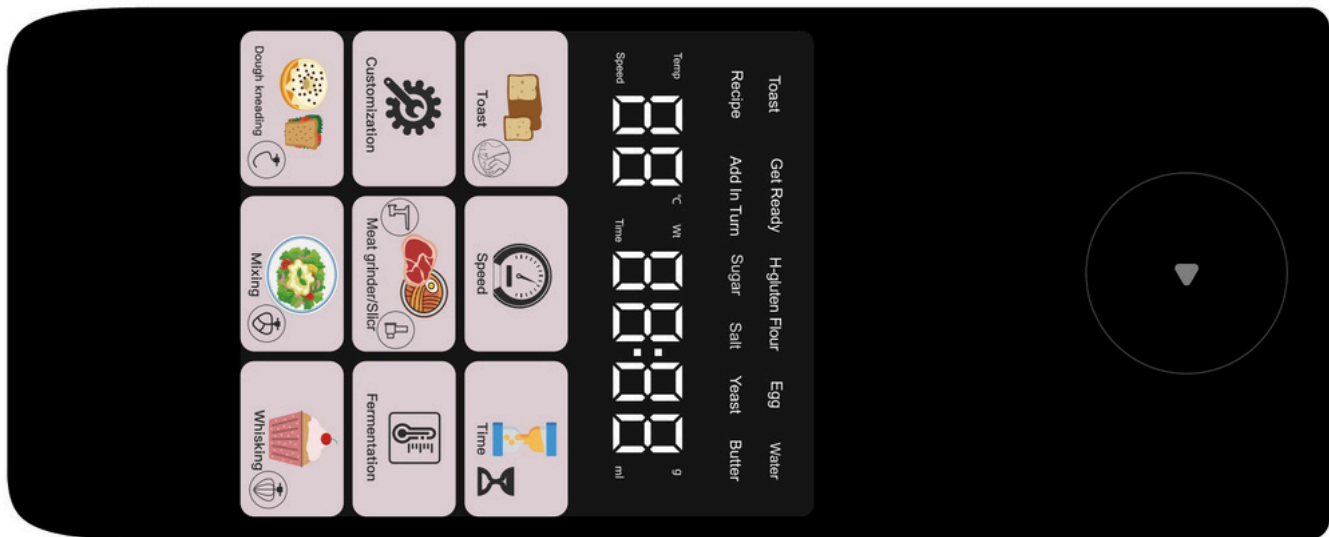


**Tipp:**

Passen Sie die Füllmengen an und verwenden Sie den Knethaken für Mischungen mit einem Gewicht von maximal 1,5 kg.

Zubehör	Bild	Geschwindigkeit	Zeit (min)	Maximal	Betriebsmethode
Knethaken		1-4	3-5	1000g Mehl + 538g Wasser	Arbeiten Sie 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeit 1, dann 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeit 2 und dann 2 bis 4 Minuten lang auf Geschwindigkeit 3, um einen Cluster zu erstellen.
Rührer		4-9	3-10	660g Mehl + 840g Wasser	Arbeiten Sie 20 Sekunden lang auf Geschwindigkeit 4 und dann über 2 Minuten und 40 Sekunden auf Geschwindigkeit 9.
Schneebe- sen		9-11	3-10	3 Eiweiß (mindestens)	Schalten Sie Geschwindigkeit 11 ein und arbeiten Sie über 3 Minuten.

## LED-Funktionsbeschreibung



## LED-Funktionsbeschreibung

### Standby-Modus:

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, zeigt die Geschwindigkeitsanzeige „--“; die Zeitleiste zeigt „00:00“; der gesamte Bildschirm ist halbtransparent (halb beleuchtet).

Wenn Sie eine Funktionstaste auswählen, leuchtet das entsprechende Symbol auf, während die anderen Funktionssymbole halbtransparent bleiben.

Im Standby-Modus drücken Sie die Tasten „Toasten“, „Personalisierung“, „Kneten“, „Mischen“, „Schlagen“, „Gären“ und „Fleischwolf/-schneidemaschine“, um eine Funktion auszuwählen. Die ausgewählte Funktion leuchtet vollständig. Wenn 1 Minute lang keine Funktion ausgeführt wird, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet oder eine Aufgabe abgeschlossen hat und 10 Minuten lang keine Funktion ausgeführt wird, wechselt es automatisch in den Ruhemodus; der Bildschirm wird ausgeschaltet. Durch Drücken des Knopfes wird das Gerät aufgeweckt und in den Zustand vor dem Standby-Modus zurückversetzt.

Standby-Modus einstellen: Im Betriebsmodus wird durch langes Drücken der Taste der aktuelle Modus beendet und der Bildschirm ausgeschaltet.

Im ausgeschalteten Zustand werden nach dem Einschalten des Geräts durch kurzes Drücken des Knopfes der Bildschirm und die Tasten aktiviert.

### Bedienungshinweise für das Farbdisplay:

**Toasttasten:** Tippen Sie auf das Toastmenü, wählen Sie eine Portion aus und drücken Sie die Starttaste, um den automatischen Garmodus zu starten.

**Funktionstasten:** Tippen Sie auf die Symbole auf dem Farbdisplay, um Menüfunktionen auszuwählen. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den automatischen Garmodus zu aktivieren.

**Zeittaste:** Tippen Sie auf das Symbol für die Zeiteinstellung und drehen Sie den Drehregler, um die maximale Garzeit von bis zu 30 Minuten einzustellen.

**Geschwindigkeitstaste:** Tippen Sie auf das Symbol für die Geschwindigkeitseinstellung, drehen Sie den Drehregler, um die Geschwindigkeit anzupassen, oder drehen Sie direkt den Geschwindigkeitsregler; die maximale Geschwindigkeit beträgt 11.

**Start/Stop-Drehregler:** Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um einen Auftrag zu starten oder zu pausieren. Durch langes Drücken wird der aktuelle Auftrag abgebrochen.

**Drehregler:** Drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn, um den Wert zu verringern („-“), im Uhrzeigersinn, um den Wert zu erhöhen („+“).

## Betriebsarten der Maschine:

Im Vollbetrieb pausiert ein einmaliges Drücken der Start-/Stopp-Taste die aktuelle Funktion und stoppt die Zeitmessung; ein zweimaliges Drücken setzt die Funktion fort und setzt die Zeitmessung fort.

Kopfhebeschutz: Während die Maschine läuft, stoppt das Anheben des Kopfes den Betrieb und zeigt „E1“ auf dem Farbdisplay an. Sobald der Kopf wieder geschlossen wird, kehrt die Maschine in den Pausenmodus zurück. Durch Drücken der Start-/Stopp-Taste können Sie eine noch nicht beendete Arbeit fortsetzen.

Motorüberhitzungsschutz: Wenn der Motorthermostat aufgrund von Überhitzung 5 Sekunden lang abschaltet, stoppt die Maschine den Betrieb und wechselt in den Standby-Modus. Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz, warten Sie 30 Minuten, bis sie abgekühlt ist, und schließen Sie den Stecker wieder an. Die Maschine kehrt in den Standby-Modus zurück.

Speicherfunktion: Wenn die Maschine gestoppt und nicht vom Stromnetz getrennt ist, wird beim erneuten Einschalten das vorherige Menü angezeigt.

## Geschwindigkeitseinstellung:

Nach Auswahl einer Funktion (z. B. Teig kneten) zeigt die Geschwindigkeitsleiste die Standardgeschwindigkeit an: 3; Zeitleiste: 12:00.

Durch Drücken der Taste „Geschwindigkeit“ schaltet sich die Hintergrundbeleuchtung ein und die Geschwindigkeit blinkt (sie leuchtet 5 Sekunden lang).

Die Geschwindigkeit kann durch Drehen des Drehknopfs oder, ohne die Taste „Geschwindigkeit“ zu drücken, direkt über den Drehknopf eingestellt werden.

Nach dem Einstellen der gewünschten Geschwindigkeit wird die Geschwindigkeit automatisch gesperrt und die Hintergrundbeleuchtung erlischt, wenn 5 Sekunden lang keine Aktion ausgeführt wird.

Sie können die Geschwindigkeit auch bestätigen und mit der Arbeit beginnen, indem Sie die Taste „Start/Stop“ drücken – in diesem Fall erlischt auch die Hintergrundbeleuchtung.

## Zeiteinstellung:

Nach Auswahl einer Funktion (z. B. Teig kneten) zeigt die Einstellungsleiste den Standardwert: 3; Zeitleiste: 12:00.

Durch Drücken der Taste „Zeit“ schaltet sich die Hintergrundbeleuchtung ein und der Wert „12:00“ beginnt zu blinken.

Die Zeit kann mit dem Drehknopf eingestellt werden.

Nach dem Einstellen der Zeit wird die Einstellung bestätigt, wenn 5 Sekunden lang keine Aktion ausgeführt wird.

Sie können auch direkt den Start-/Stopp-Knopf drücken, um die Uhrzeit zu bestätigen und den Betrieb zu starten. Die Hintergrundbeleuchtung erlischt dann.

## Funktion aktivieren:

Nachdem Sie Funktion, Gang und Uhrzeit eingestellt haben, drücken Sie den Start-/Stopp-Knopf. Die entsprechende Funktionsanzeige leuchtet auf, die Maschine gibt einen Bestätigungston aus, der Motor beschleunigt langsam und die Betriebszeit wird auf dem Display heruntergezählt.

## Funktion beenden:

Nach Programmende piept die Maschine dreimal, das Display zeigt „00:00“ an und stoppt den Betrieb.

Funktionen anpassen:

Während die Maschine läuft, können Sie die Geschwindigkeit durch Drehen des Drehknopfs anpassen.

Pausenfunktionen:

Während die Maschine läuft, pausieren Sie die aktuelle Funktion durch einmaliges Drücken der Start-/Stopp-Taste und stoppen den Timer. Erneutes Drücken setzt das Programm fort und setzt den Countdown fort.

Funktionen abbrechen:

Während die Maschine läuft, beenden Sie die aktuelle Funktion durch Gedrückthalten der Start-/Stopp-Taste und schalten die Maschine aus.

Programmmodus-Einstellungen:

Anpassung  
Teig kneten  
Mischen  
Schlagen  
Fleischwolf/-schneidemaschine  
Gären

Anpassungsmodus:

Geschwindigkeit und Zeit werden manuell eingestellt. Die maximale Zeit beträgt 30 Minuten.

Teig kneten: Die Standardgeschwindigkeit ist Stufe 3 und die Standardzeit beträgt 12 Minuten. Das Programm läuft wie folgt: 30 Sekunden lang auf Stufe 1, dann automatisch auf Stufe 2 für 30 Sekunden, dann automatisch auf Stufe 3 für 11 Minuten und stoppt dann automatisch (Geschwindigkeit kann nach 1 Minute Betrieb von 1 bis 4 eingestellt werden).

Mixmodus: Die Standardgeschwindigkeit ist 4, die Standardzeit beträgt 10 Minuten. Das Programm läuft wie folgt: Langsamer Start bei niedriger Geschwindigkeit für ca. 5 Sekunden, dann Wechsel auf Stufe 4 für 10 Minuten und stoppt dann automatisch. Während des Betriebs kann die Geschwindigkeit nach Bedarf von Stufe 3 bis 9 angepasst werden.

Schlagmodus: Die Standardgeschwindigkeit ist 9, die Standardzeit beträgt 6 Minuten. Das Programm läuft wie folgt: Langsamer Start bei niedriger Geschwindigkeit für ca. 5 Sekunden, dann Wechsel auf Stufe 9 für 6 Minuten und stoppt dann automatisch. Während des Betriebs kann die Geschwindigkeit nach Bedarf von Stufe 9 bis 11 angepasst werden.

Fleischwolf-/Schneidemodus: Die Standardgeschwindigkeit ist 3, die Standardzeit beträgt 10 Minuten. Das Programm läuft wie folgt: Die niedrige Geschwindigkeit startet langsam für ca. 5 Sekunden, wechselt dann zu Geschwindigkeit 3 und läuft 10 Minuten, bevor es automatisch abschaltet. Während des Betriebs kann die Geschwindigkeit nach Bedarf von 4 bis 9 angepasst werden.

Gärmodus: Die Standardzeit beträgt 60 Minuten, die Standardtemperatur 38 °C (100 °F). Das Programm läuft wie folgt: Die Standardzeit beträgt 60 Minuten, danach schaltet es automatisch ab. (Die Temperatur kann von 25 °C (77 °F) bis 45 °C (113 °F) eingestellt werden.)

Die Standardgärzeit beträgt 60 Minuten, der Zeitbereich reicht bis zu 99 Minuten und 59 Sekunden.

Die Standardtemperatur beträgt 38 °C (100 °F), der Temperaturbereich liegt zwischen 25 und 45 °C (77 °F bis 113 °F).

## Fleischwolf Funktion (optional)

Montage und Bedienung des Fleischwolfs:

Um das Fleischwolfzubehör zu montieren, montieren Sie zunächst das M6-Messer auf die M4-Schneckenschraube und anschließend das ausgewählte M7-Schneidgitter (mit groben, mittleren oder feinen Löchern). Stellen Sie sicher, dass die Nut im M7-Gitter korrekt mit dem M3-Fleischwolfgehäuse übereinstimmt, und ziehen Sie anschließend die M5-Kontermutter am M3-Gehäuse fest. (Seite PG1)

Entfernen Sie die Frontabdeckung (Seite PG2).

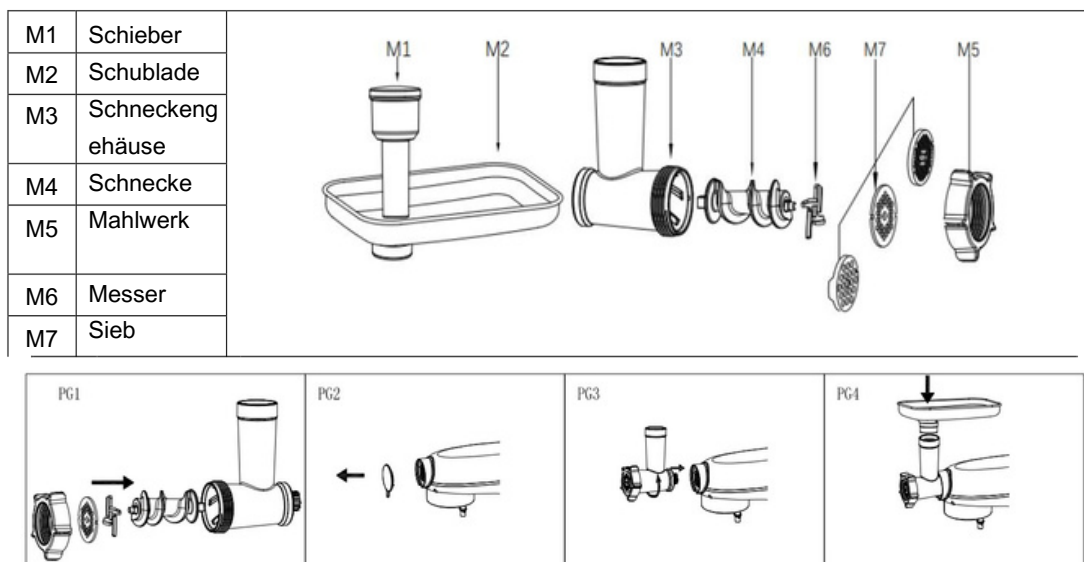
Drücken Sie den Entriegelungsknopf an der Vorderseite des Geräts, halten Sie das M3-Fleischwolfgehäuse fest, verbinden Sie es mit dem Zahnrad der Frontabdeckung und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn bis zur Verriegelungsposition. (Seite PG3)

Richten Sie den Auslass der M2-Schale mit dem Einlass des M3-Fleischwolfs aus und montieren Sie ihn. (Seite PG4)

Stellen Sie den Behälter an den Auslass des Fleischwolfs. Waschen Sie das Schweinefleisch und schneiden Sie es in Streifen – die Breite sollte die Einfüllöffnung der M2-Schale nicht überschreiten.

Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein, legen Sie das Fleisch auf die M2-Schale und schieben Sie es in die Einfüllöffnung. Schieben Sie das Fleisch mit dem M1-Stopfer langsam in die Einfüllöffnung des Fleischwolfs. Stecken Sie Ihre Finger nicht in den M3-Fleischwolf.

Wenn Sie fertig sind, drehen Sie den Regler auf die Position 0 und ziehen Sie das Netzkabel ab.



## Rezeptvorschläge:

Entbeinen Sie das Fleisch und schneiden Sie es in ca. 2,5 cm große Stücke. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose, stellen Sie die Geschwindigkeitsregelung auf Stufe 3–6 und legen Sie das Fleisch in den Behälter. Das Gerät kann bis zu 3 kg Fleisch gleichzeitig verarbeiten.

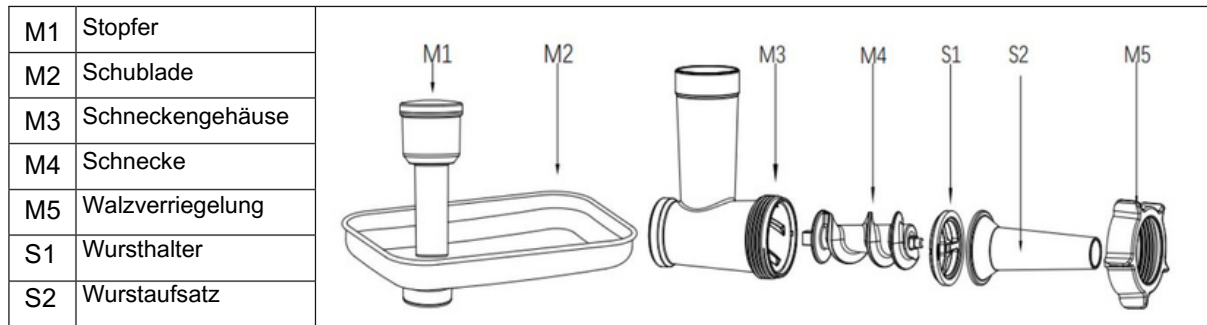
Hinweis: Legen Sie nach 5 Minuten Dauerbetrieb eine Pause ein. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten ununterbrochen laufen, um eine Leistungsminderung zu vermeiden.

## Wurstmaschine (optional)

### So montieren und verwenden Sie den Wurstaufsatz:

- Montieren Sie den Wursthälter S1 auf der M4-Schraube und befestigen Sie den Wurstaufsatz S2. Ziehen Sie die M5-Kontermutter am M3-Fleischwolfgehäuse fest. Die Montage erfolgt an der Vorderseite der Maschine mit den gleichen Schritten wie die Montage des Fleischwolfs.
- Bereiten Sie die Fleischfüllung vor und geben Sie die gewünschten Gewürze oder Zusätze hinzu. Mischen Sie alles gründlich mit der Hand und lassen Sie es kurz marinieren.
- Bereiten Sie die Därme vor. Weichen Sie diese vor Gebrauch in Wasser ein und verknoten Sie das Ende. Stülpen Sie die Hülle anschließend über die Spitze des S2-Wurstaufsatzes.
- Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und stellen Sie die Geschwindigkeitsregelung auf die gewünschte Geschwindigkeit ein. Füllen Sie die vorbereitete Fleischfüllung in das Gehäuse der M3-Schraube und dehnen Sie die Hülle beim Füllen vorsichtig. Sobald die Wurst die gewünschte Länge erreicht hat, binden Sie sie mit einer Schnur zusammen und formen Sie weitere Stücke.

Die fertigen Würste sollten aufgehängt und etwas getrocknet werden – sie müssen nicht vollständig trocken sein.



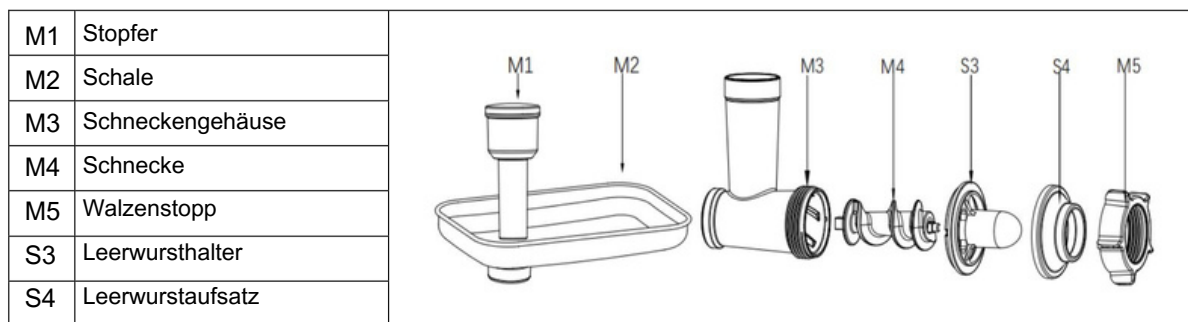
### Rezeptvorschläge:

1 kg Schweinefleisch, 16 g Salz, 70 g Zucker, 85 g Ahornsirup, 2 g weißer Pfeffer, 7 g Knoblauchpulver, 5 g Fünf-Gewürze-Pulver, 7 g Pfefferkörner, 15 g schwarzer Pfeffer, 50 g Kartoffelstärke und 90 g gelber Reiswein. Nachdem das Hackfleisch eine Stunde mariniert wurde, stecken Sie das Netzkabel ein und stellen Sie die Geschwindigkeitsregelung auf 3–6. Bitte unterbrechen Sie den Betrieb nach 5 Minuten Dauerbetrieb und lassen Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten ununterbrochen laufen, um die Leistung des Geräts nicht zu beeinträchtigen.

### Hohlwurstfunktion (optional)

So montieren und verwenden Sie die Hohlwurst:

Um das Hohlwurstzubehör zu montieren, befestigen Sie zunächst den Hohlwursthalter S3 am Ende der Schnecke M4 und setzen Sie den Hohlwurstaufsatz S4 auf. Ziehen Sie die Mahlsperre M5 am Schneckengehäuse M3 fest. Bitte beachten Sie die Anweisungen für den Wurstaufsatz.



### Keksformfunktion (optional)

So montieren und verwenden Sie den Keksvorsatz:

Setzen Sie zunächst den Wursthalter S1 auf die M4-Schraube der Schnecke und befestigen Sie anschließend die Keksbasis C1 an der M5-Mutter des Fleischrohrs. Ziehen Sie die M5-Kontermutter am M3-Fleischwolfgehäuse fest. Setzen Sie anschließend den Keksvorsatz C2 in die vordere Buchse der C1-Basis ein.

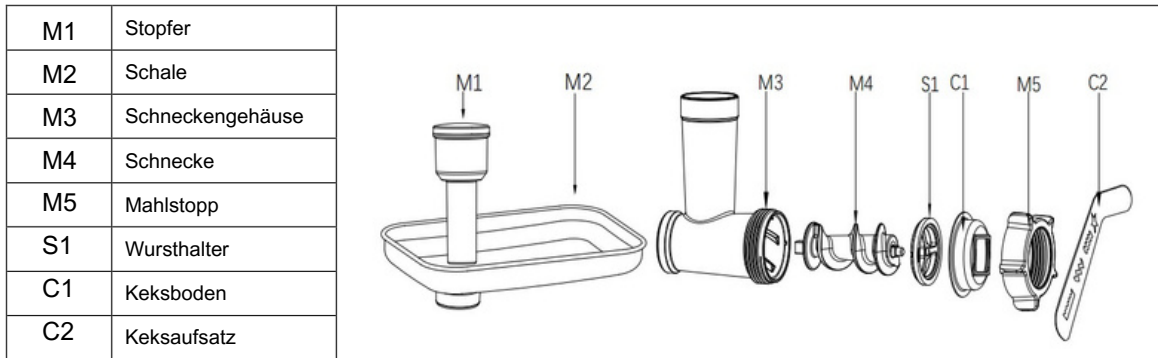
Bringen Sie den C2-Vorsatz in die gewünschte Form.

Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit.

Schneiden Sie den Teig in Streifen und führen Sie diese durch die Einschubleiste in das Schneckengehäuse ein.

Die Kekse werden aus der Ausgabeöffnung gedrückt.

Sobald der Teig an der Innenseite des Schneckengehäuses klebt, können Sie ihn mit dem Stopfer M1 hineindrücken.



**Rezeptvorschlag:**

Einen Teig aus 1 kg Mehl und 500 g Wasser in Streifen schneiden und diese einzeln in den Einfüllschacht geben. Das Netzkabel in die Steckdose stecken und die Geschwindigkeitsregelung auf Stufe 3–6 einstellen. Hinweis: Nach 10 Minuten Dauerbetrieb den Betrieb unterbrechen. Um Leistungseinbußen zu vermeiden, sollte die Maschine nicht länger als 30 Minuten ununterbrochen betrieben werden.

**Nudelmaschine (optional)**

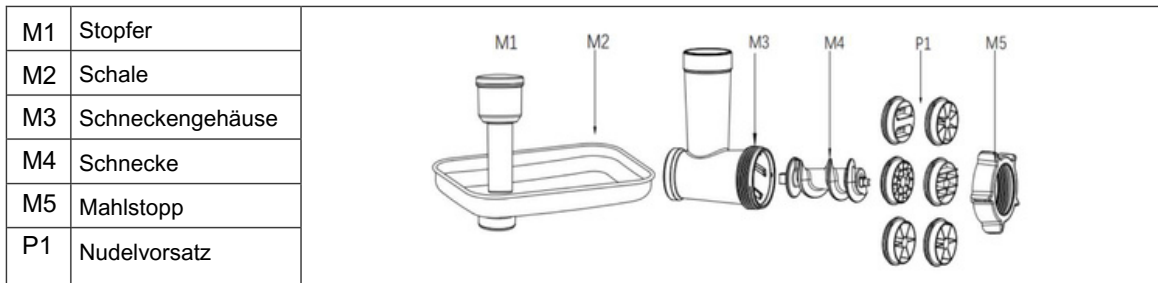
Montage und Verwendung des Nudelvorsatzes:

Setzen Sie einen der Nudelvorsätze P1 auf die Schnecke M4 und ziehen Sie die Mahlsperre M5 am Schneckengehäuse M3 fest.

Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein.

Schneiden Sie den gekneteten Teig in Streifen und geben Sie diese einzeln in den Einfüllstutzen des Fleischwolfs M1. Die Nudeln werden durch den Auslaufschlauch herausgedrückt.

Sollte der Teig an der Innenseite des Schneckengehäuses kleben bleiben, können Sie ihn mit dem Stopfer M1 nachschieben.



**Rezeptvorschlag:**

Einen Teig aus 1 kg Mehl und 500 g Eimasse in Streifen schneiden und diese einzeln in den Einfüllschacht geben.

Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Stufen 3–6.

Beenden Sie den Betrieb nach 10 Minuten Dauerbetrieb und lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang nicht ununterbrochen laufen, um die Leistung des Geräts nicht zu beeinträchtigen.

**Gemüsehobel-Funktion (optional)**

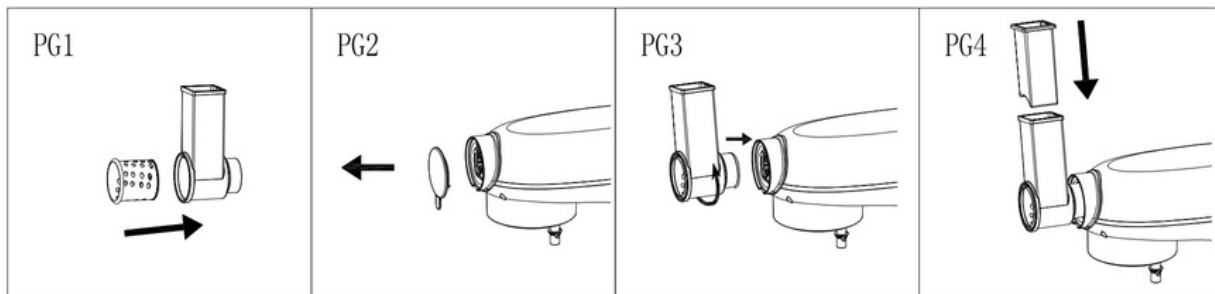
**So montieren und verwenden Sie den Gemüsehobel:**

**Entfernen Sie die Frontabdeckung 9.**

**Setzen Sie die ausgewählte Klinge (feine Reibe V3, grobe Reibe V4, Hobel V5) in das Gehäuse des Gemüsehebels V2 ein. (PG1&2)**

- Drücken Sie die Auswurfaste an der Vorderseite des Geräts, verbinden Sie das Gehäuse des Gemüseschneiders V2 mit dem Antriebsmechanismus an der Frontabdeckung, drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn und verriegeln Sie es. (PG3)
- Stellen Sie einen Behälter unter die Gehäuseöffnung.
- Schneiden Sie Kartoffeln oder anderes Gemüse in Stücke, die in die Einfüllöffnung des Gemüseschneiders passen.
- Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein. Führen Sie das Gemüse in die Einfüllöffnung ein und drücken Sie es mit dem Stopfer V1 leicht nach unten. (PG4)
- (Vorsicht: Nicht mit den Fingern drücken!)
- Wenn Sie fertig sind, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0 und ziehen Sie das Netzkabel ab.

V1	Stopfer	
V2	Gemüseschneidergehäuse	
V3	Feine Reibe	
V4	Grobe Reibe	
V5	Hobel	



Rezeptvorschlag: Schneiden Sie feste Lebensmittel in lange Streifen, führen Sie diese durch den Schlitz, stecken Sie das Netzkabel ein, stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 3–5 und drücken Sie den Schieber mit dem entsprechenden Druck nach unten. Bitte beenden Sie den Betrieb nach 5 Minuten Dauerbetrieb und arbeiten Sie 15 Minuten lang nicht ununterbrochen, um die Leistung des Geräts nicht zu beeinträchtigen.

## Nudelmaschinenfunktion (optional)

So verwenden Sie die Nudelmaschine:

Verbindung	Funktion	Geschwindigkeit	Nudelbreite
	Nudelrolle	2-6	bis 140 mm
	Fettuccine-Messer	2-6	6.5mm
	Spaghettimesser	2-6	2mm

In Pfeilrichtung herausziehen und drehen.	WalzenEinstellungstabelle	Empfohlener Gebrauch
	1-2	Den Teig kneten und ausrollen
	3-4	Eiernudeln
	4-5	Spaghettinudeln, Fettuccine, Lasagne
	6-7	Dünn Fettuccine, Tortellini, Linguine

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Um Schäden zu vermeiden, den Aufsatz nicht waschen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Hinweis: Diese Aufsätze sind ausschließlich für die Zubereitung von Nudelteig bestimmt. Schneiden oder rollen Sie ausschließlich Nudeln, um die Nudelmaschine nicht zu beschädigen.

## MONTAGE UND GEBRAUCH

Entfernen Sie die vordere Abdeckung (9) der Planetenrührmaschine und wählen Sie den gewünschten Aufsatz.

Schritt 1: Setzen Sie die Nudelrolle in die Aufnahme ein.

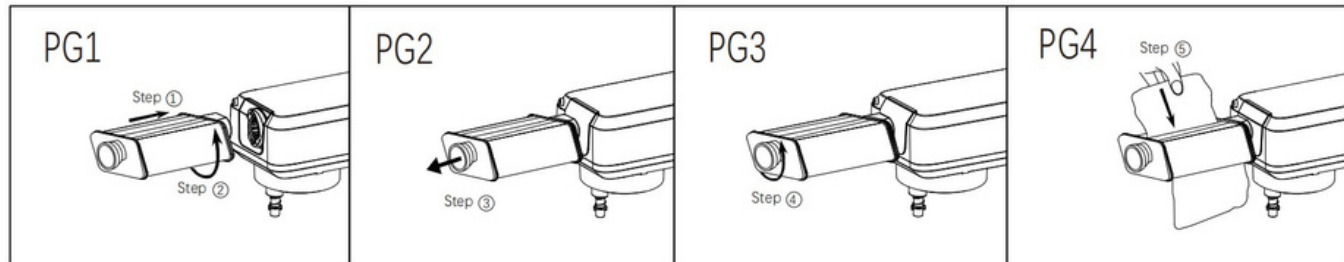
Schritt 2: Drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, bis sie mit der Vierkantaufnahme übereinstimmt (PG1).

Schritt 3: Ziehen Sie den Einstellknopf der Nudelrolle gerade heraus, sobald der Aufsatz vollständig an der Rührmaschine befestigt ist (PG2).

Schritt 4: Stellen Sie den Knopf auf die gewünschte Nudelbreite ein (PG3).

Schritt 5: Schließen Sie das Gerät an und stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 2–6 ein. Geben Sie den ausgerollten Teig in die Walzen, um ihn zu kneten (PG4).

Wenn Sie fertig sind, reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker.



## HINWEIS:

Schneiden Sie den Teig in Stücke, die auf die Nudelrolle passen.

Ziehen Sie den Einstellknopf der Nudelrolle gerade heraus und stellen Sie ihn auf Position 1. Lassen Sie den Knopf los und achten Sie darauf, dass der Stift am Gehäuse der Nudelrolle in die Öffnung auf der Rückseite des Knopfes passt, sodass der Knopf fest am Walzengehäuse anliegt.

Kneten Sie den ausgerollten Teig durch die Walzen. Falten Sie den Teig in zwei Hälften und rollen Sie ihn erneut aus. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der Teig glatt und elastisch ist und die gesamte Breite der Walze bedeckt. Bestäuben Sie die Nudeln während des Rollens und Schneidens leicht mit Mehl, damit sie trockener werden und nicht zusammenkleben.

Rollen Sie den Teig weiter durch die Walzen. Stellen Sie die Walze auf Position 3 und rollen Sie erneut. Erhöhen Sie die Walzeinstellung weiter, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Falten Sie den Teig zu diesem Zeitpunkt noch nicht.

Ersetzen Sie zur Herstellung der Nudeln die Nudelrolle durch die Schneidklinge Ihrer Wahl. Führen Sie die ausgerollten Teigblätter durch einen Nudelschneider. Die richtige Dicke für jede Nudelsorte finden Sie in der „Funktionstabelle“. Wenn die Nudeln zu weich sind und zu brechen beginnen, können Sie den Teig mit trockenem Mehl bestäuben.

## Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Die Maschine bleibt während der Arbeit plötzlich stehen.	Dies kann daran liegen, dass die Maschine zu lange läuft oder die Umgebungstemperatur zu hoch ist, wodurch der Maschinenmotor überhitzt wird. Die Maschine aktiviert dann das Überhitzungsschutzprogramm und schaltet ab.	Getriebeübersetzung auf „0“ stellen, Stromzufuhr trennen, warten bis die Maschine wieder Zimmertemperatur erreicht hat, dann kann sie neu gestartet werden (dauert in der Regel 15-30 Minuten, Abkühlzeit ist abhängig von der Umgebungstemperatur).
Drehen des Schaltknaufs – die Maschine funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.	Prüfen Sie, ob der Netzstecker in der Steckdose steckt.

	Prüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.	Warten Sie, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist, bevor Sie das Gerät starten.
	Überprüfen Sie, ob der Hubknopf wieder an seinem Platz ist.	Stellen Sie sicher, dass der Kopf richtig eingerastet ist.
Übermäßiger Lärm während des Maschinenbetriebs.	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Die Maschine ist bei höheren Geschwindigkeiten lauter als bei niedrigeren.</li> <li>② Die Menge der zu mixenden Zutaten ist zu groß, wodurch die Maschine überlastet wird.</li> <li>③ Die Spannung ist instabil.</li> <li>④ Die Betriebszeit ist zu lang.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Wählen Sie die geeignete Geschwindigkeit zum Mixen von Lebensmitteln gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.</li> <li>② Reduzieren Sie die Menge der zu mixenden Zutaten.</li> <li>③ Warten Sie bei instabiler Spannung, bis sie sich stabilisiert hat, bevor Sie das Gerät verwenden.</li> <li>④ Wenn die Betriebszeit zu lang ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.</li> </ul>
Die Maschinengeschwindigkeit sinkt oder wird instabil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Ist die Umgebungstemperatur niedrig, sodass der Schmierstoff in der Maschine aushärtet?</li> <li>② Sind die Zutaten zu stark oder in zu großen Mengen gemischt, sodass die Maschine überlastet wird?</li> <li>③ Ist die Spannung plötzlich abgefallen?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Entfernen Sie die Rührschüssel und lassen Sie die Maschine 5 Minuten im Leerlauf laufen, um das Fett im Inneren aufzuweichen und die Drehzahl wiederherzustellen.</li> <li>② Reduzieren Sie die Menge der zu mixenden Zutaten und lassen Sie die Maschine mit der empfohlenen Last laufen.</li> <li>③ Sobald sich die Spannung stabilisiert hat, verwenden Sie die Maschine erneut.</li> </ul>
Die Maschine wackelt und schüttelt während des Betriebs	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Prüfen Sie, ob die Anti-Rutsch-Pads an der Basis abgefallen sind.</li> <li>② Stellen Sie sicher, dass die Maschine auf einer glatten und ebenen Fläche steht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Prüfen Sie, ob sich die Anti-Rutsch-Unterlage an der Basis gelöst hat.</li> <li>② Stellen Sie das Gerät während der Verwendung auf eine glatte, ebene Fläche.</li> </ul>
Der Kopf kann nach der Montage des Spritzschutzes und der Rührschüssel nicht mehr in seine ursprüngliche Position zurückkehren.	Überprüfen Sie, ob der Spritzschutz richtig angebracht ist und ob die Rührschüssel richtig eingesetzt ist.	Drehen Sie den Spritzschutz um und setzen Sie ihn ein. Setzen Sie anschließend die Rührschüssel ein.
Nach der Verwendung wurde festgestellt, dass der Teig dunkler wurde.	Schwarzes Pulver fällt in der Nähe des Mischkopfes auf den Teig.	Bitte überprüfen Sie vor der Verwendung, dass Mischkopf und Haken trocken sind und sich kein Wasser oder Staub auf der Oberfläche befindet.

## Reinigung

Gehäuse reinigen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie die Maschine nicht direkt auf das Gerät, um zu verhindern, dass Wasser in das Gehäuse eindringt. Dies könnte Kurzschlüsse, Stromschläge, Undichtigkeiten, Rost und andere Schäden verursachen.</li> <li>• Wischen Sie das Gerät nicht mit einem sehr nassen Tuch ab.</li> <li>• Reinigen Sie das Gerätegehäuse nicht mit Reinigungsmitteln, Essig, Salz oder anderen ätzenden, stark säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmitteln, da diese die Oberfläche beschädigen können.</li> <li>• Reinigen Sie das Zubehör nicht mit scharfen oder scheuernden Gegenständen wie Stahlwolle, da diese die Oberfläche beschädigen können. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und übergießen Sie es nicht mit Wasser.</li> </ul>
Reinigungszubehör	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teile aus Aluminiumguss dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben oder mit aggressiven, stark säurehaltigen oder alkalischen Reinigern gereinigt werden. Bitte nicht in der Spülmaschine reinigen. (Ausnahmen sind Edelstahlteile, teflonbeschichtete Teile oder elektrophoresebehandelte Teile.)</li> <li>• Nicht längere Zeit in Reinigungsmitteln, Salzwasser, Essig oder anderen ätzenden Flüssigkeiten einweichen; Zubehör regelmäßig reinigen.</li> <li>• Zubehör nach der Reinigung gründlich trocknen, insbesondere darauf achten, dass die Innenteile während der Lagerung trocken sind.</li> </ul>
Spezialreinigung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die rotierende Abtriebswelle kann während des Maschinenbetriebs aufgrund hoher Geschwindigkeit und Reibung schwarze Flecken verursachen. Reinigen Sie sie bitte nach jedem Gebrauch umgehend und halten Sie die Teile trocken. Achten Sie auf scharfe Klingen und andere scharfe Kanten an Teilen oder Zubehör.</li> </ul>
Prävention und Wartung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie können die Klingenoberfläche, die Messerplatte und die Rührschüssel mit Olivenöl einreiben, um sie sowohl bei Nässe als auch bei Trockenheit vor Oxidation zu schützen. Bei Nichtgebrauch können Sie die Maschine mit einer Schutzhülle abdecken und an einem trockenen Ort aufbewahren.</li> </ul>

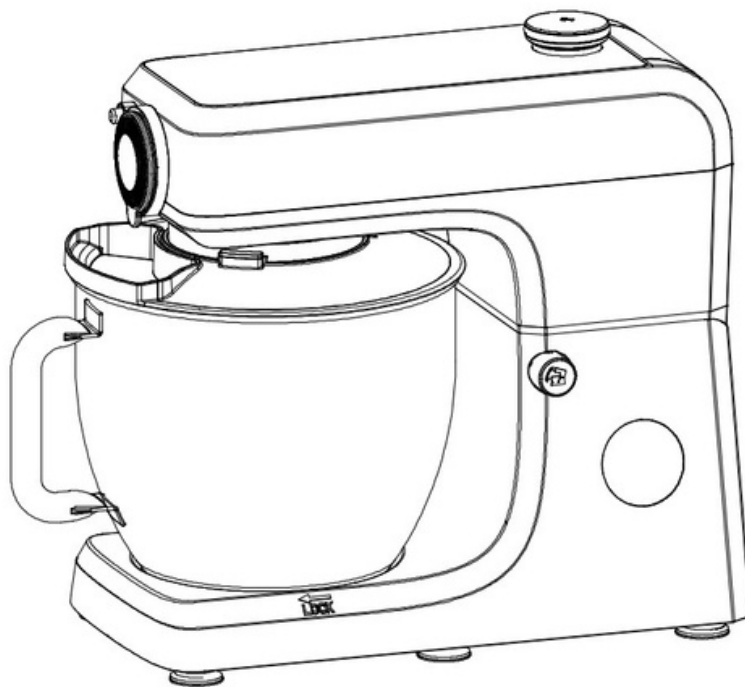
## Verwendung



**Entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Hausmüll.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder Ihre kommunale Sammelstelle.

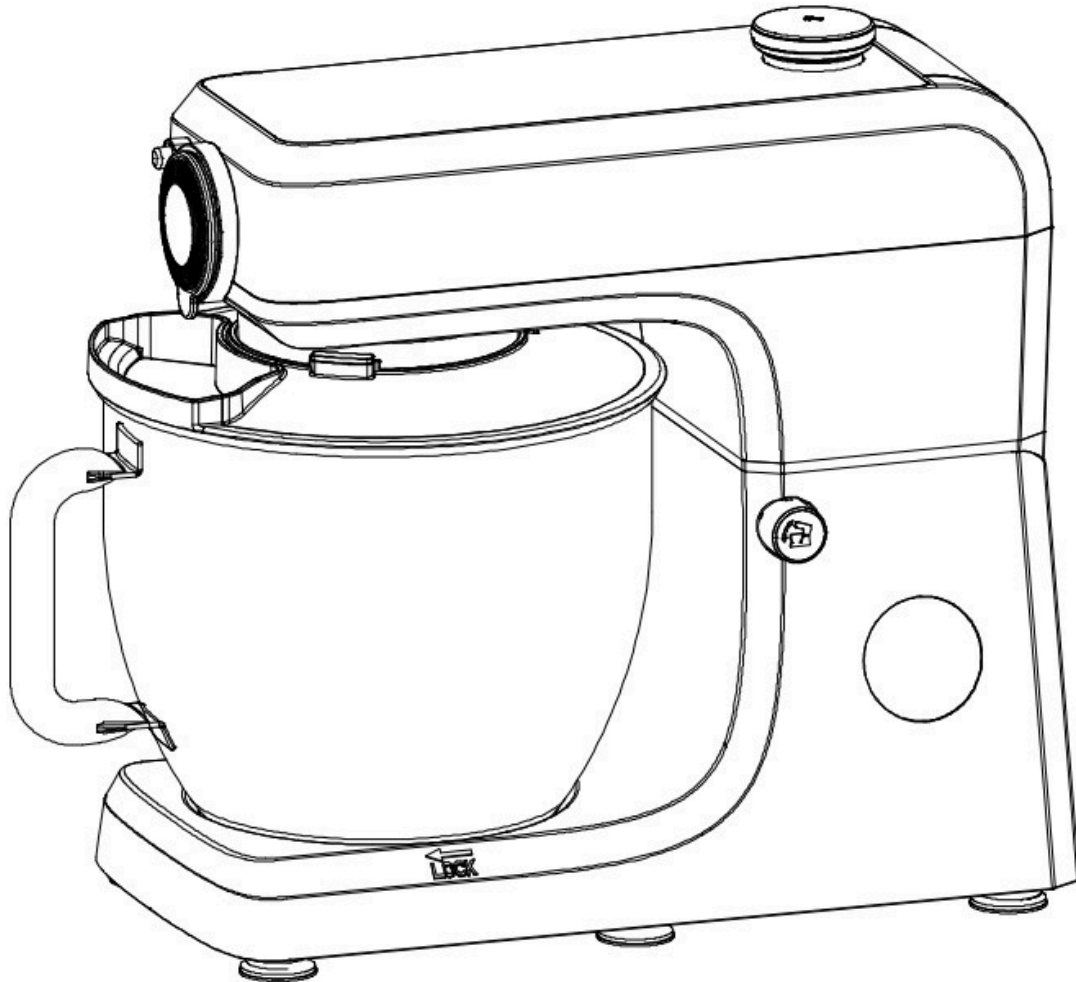
Beachten Sie die geltenden Vorschriften. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Entsorgungsdienstleister.



## **Bolygórobot MEXA**

WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.;  
UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2,  
48-303 NYSA  
[www.agroserwisnysa.pl](http://www.agroserwisnysa.pl)

Kínában készült



**Modell: Mexa**

**Áram: 220-240V 50-60Hz**

**Névleges teljesítmény: 2000W**

**Védelmi osztály: II**

**Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználás céljából,  
és adja át a berendezéssel együtt a következő  
felhasználóknak.**

## Általános biztonsági utasítások

**A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és őrizze meg a jótállási jeggyel, a vásárlási blokkal és ha lehetséges, az eredeti csomagolással együtt. Ha a készüléket továbbadja valaki másnak, mellékelje hozzá ezt a használati útmutatót is.**

- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült, és rendeltetészerűen használható. Kereskedelmi célra nem alkalmas. Ne használja kültéren (kivéve, ha kifejezetten erre a célra tervezték). Tartsa távol hőtől, közvetlen napfénytől, nedvességtől (soha ne merítse folyadékba) és éles szélektől. Ne használja a készüléket nedves kézzel. Ha a készülék nedves vagy nedves lesz, azonnal húzza ki a konnektorból.
  - A készülék tisztításakor vagy tárolásakor kapcsolja ki, és használaton kívül mindig húzza ki a fali aljzathoz (a csatlakozódugót húzza, ne a kábelt), és távolítsa el a csatlakoztatott tartozékokat.
  - Ne használja felügyelet nélkül a készüléket. Ha el kell hagynia a munkaterületét, mindig kapcsolja ki a készüléket, vagy húzza ki a fali aljzathoz (a csatlakozódugót húzza, ne a kábelt).
  - Rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a kábelt sérülések szempontjából. Ne használja a készüléket, ha sérült. Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a készüléket. Mindig forduljon hivatalos szervizközponthoz. Ha a tápkábel sérült, azt a gyártónak, a hivatalos szervizközpontjának vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében. Csak eredeti alkatrészeket használjon.
- Kérjük, fordítson különös figyelmet az alábbi „Különleges biztonsági óvintézkedésekre”.

### Gyermekek és betegek

- A gyermekek biztonsága érdekében tartsa távol a csomagolóanyagokat (műanyag fólia, dobozok, hungarocell stb.).
- Figyelmeztetés! Ne engedje, hogy kisgyermek a fóliával játsszanak – fulladásveszély áll fenn!
- A turmixgéphez vagy aprítóhoz hasonló tartozékok használata esetén a készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és annak vezetékeit tartsa gyermekek elől elzárva.
- Ez a készülék nem játék. Gyermekek ne játsszanak vele.

A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha eligazítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a lehetséges kockázatokat.

### Különleges óvintézkedések ehhez a készülékhez

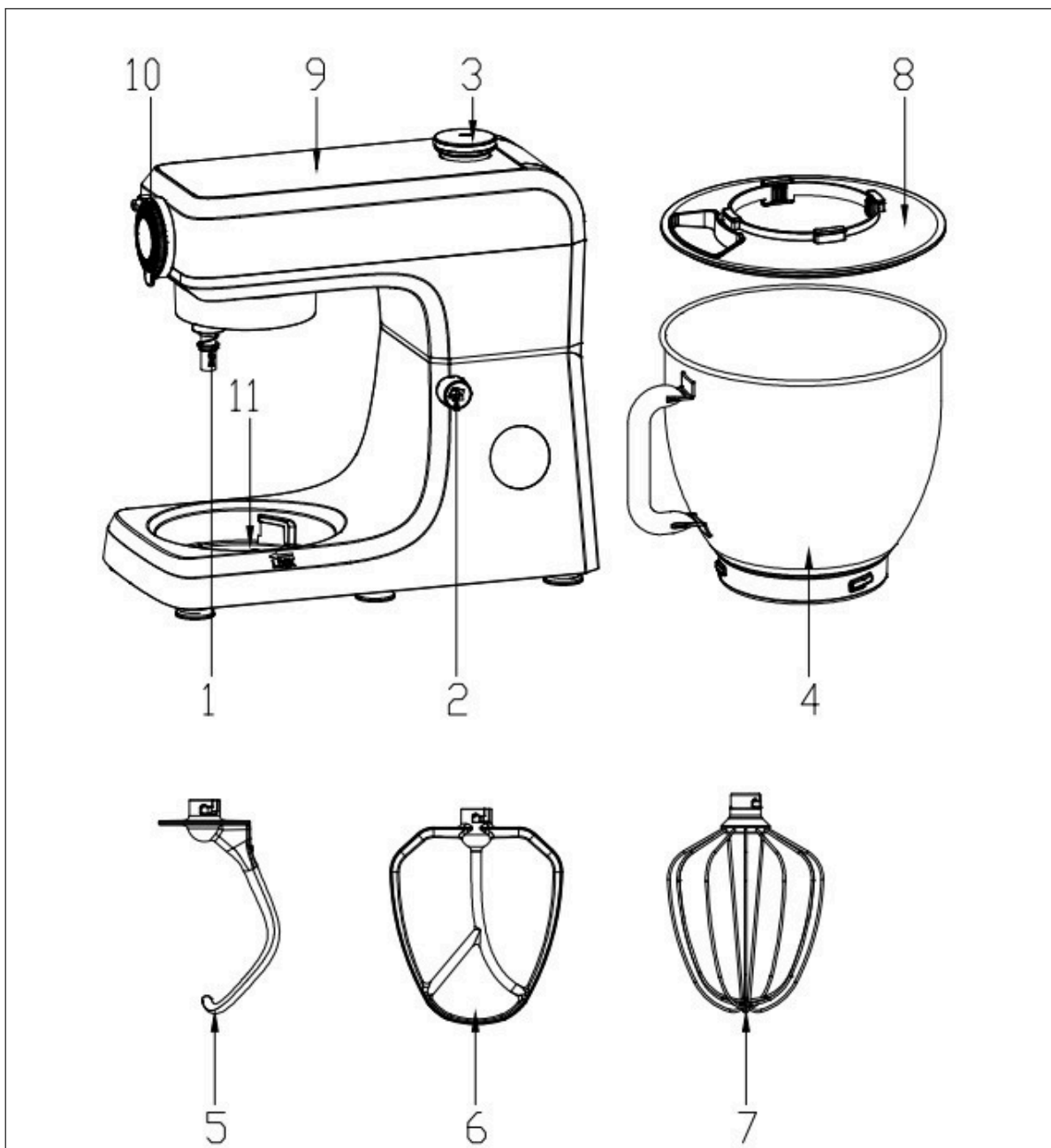
- Mindig húzza ki a készüléket a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- Kapcsolja ki a készüléket, és válassza le a konnektorról, mielőtt tartozékokat cserélne, vagy mozgó alkatrészekhez nyúlna működés közben. Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
- FIGYELMEZTETÉS: A hővédő kapcsoló véletlen visszaállítása miatti veszély elkerülése érdekében a készüléket tilos külső kapcsolóberendezéssel, például időzítővel működtetni, és nem szabad olyan áramkörre csatlakoztatni, amelyet az áramszolgáltató rendszeresen be- és kikapcsol.
- A készüléket csak felügyelet mellett szabad üzemeltetni.
- Ne nyúljon a biztonsági kapcsolókhoz.
- Ne dugjon semmit a forgó kampókba működés közben.
- Helyezze a készüléket sima, lapos és stabil munkafelületre.

Ne dugja be a konnektorba, amíg az összes szükséges tartozék nincs megfelelően felszerelve. Ez a készülék nem alkalmas korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) általi használatra, kivéve, ha felügyelik őket, vagy egy a biztonságukért felelős személy útmutatást adott nekik. A gyermekeket felügyelni kell annak biztosítására, hogy ne játsszanak a készülékkel.

- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, feltéve, hogy felügyelik őket, vagy eligazítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértik a lehetséges veszélyeket.
  - Ha a tápkábel sérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, annak szervizképviselőjének vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie.
  - Ez a készülék háztartási használatra és hasonló alkalmazásokra készült, például: – üzletek, irodák és egyéb munkahelyek személyzeti szobái; – farmok; – szállodák, motelek és egyéb lakóhelyek vendégei által; – panziók.
  - Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a kábelét tartsa gyermekek elől elzárva.
  - A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek akkor használhatják, ha megfelelően eligazítást kaptak vagy felügyelték őket, és megértik a lehetséges veszélyeket. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek csak akkor végezhetik, ha legalább 8 évesek és felügyelet alatt állnak. A készüléket és a kábelét tartsa 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
  - Mindig húzza ki a készüléket a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
  - Az modell energiafogyasztása kikapcsolt állapotban 0,4 W volt.
- Az automatikus kikapcsolási idő kevesebb mint 1 perc volt.

**MEGJEGYZÉS:** Győződjön meg róla, hogy a turmixgép ki van kapcsolva, mielőtt leveszi az állványról.

## Az egyes részek nevei



1	Kimenő tengely	6	Mixer
2	Emelő gomb	7	Habverő
3	Sebességszabályozó gomb	8	Tálfedél
4	Tál	9	LED kijelző
5	Dasztázó horog	10	Első burkolat
		11	Fűtőelem

## A gép használata

Használat előtt mossa el a tartozékokat tiszta vízzel, öblítse le és szárítsa meg.

Helyezze a gépet egy sima, tiszta és száraz asztalra. Nyomja meg a gépfejet, majd fordítsa el a fejemelő gombot (2) – 1. lépés; a teteje automatikusan felemelkedik (1. és 2. oldal).

A keverés végén tegye vissza a tál fedelét – 2. lépés (2. oldal).

Mérje le a keverőtálba a feldolgozandó élelmiszert és vizet, majd csatlakoztassa a tálát (4) a géphez – 3. lépés, az óramutató járásával megegyező irányba forgatva, amíg a retesz be nem kattan – 4. lépés (3. oldal).

Ne lépje túl a maximális téstakapacitást – a teljes súly legfeljebb 1,5 kg lehet. Csatlakoztassa a szükséges tartozékokat (5), (6) vagy (7) (egyszerre csak egy használható) a keverőfej (1) kimeneti tengelyéhez – 5. lépés.

Csúsztassa felfelé a tartozékokat, majd forgassa el őket az óramutató járásával ellentétes irányba negyed fordulattal a zárt helyzetbe – 6. lépés (4. és 5. oldal).

Nyomja meg a gépfejet, hogy a fejkomb (2) automatikusan vízszintes helyzetben rögzüljön – 7. lépés (6. oldal).

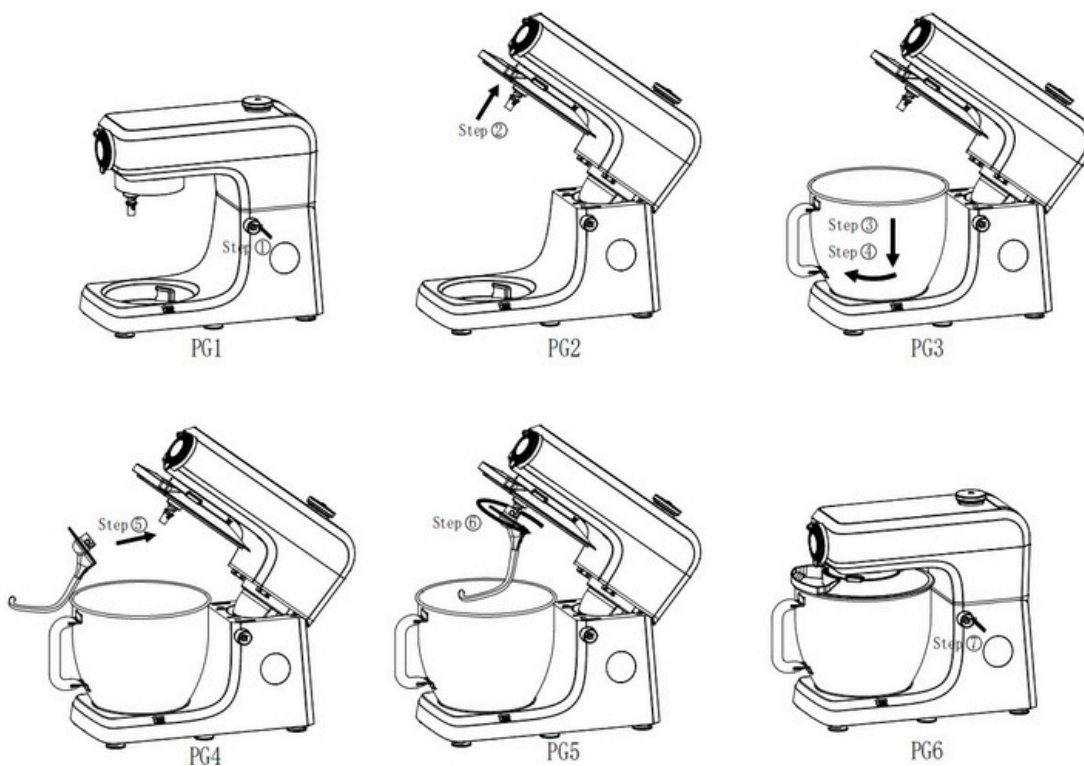
Csatlakoztassa a tápkábelt, és kapcsolja be a főkapcsolót.

Állítsa a sebességszabályozó gombot (3) a kívánt sebességre – kezdje el a keverést.

Miután elérte a kívánt tésztát, fordítsa a sebességszabályozó gombot (3) 0 állásba a leállításhoz.




Nyomja meg kézzel a fejet, forgassa el a fejemelő gombot (2) az óramutató járásával megegyező irányba a tetejének felemeléséhez, forgassa el a tálát az óramutató járásával ellentétes irányba, vegye ki a tálát, és vegye ki a tésztát.

Mielőtt tartozékokat cserélne, vagy mozgó alkatrészekhez nyúlna, kapcsolja ki a gépet, és húzza ki a konnektorból.

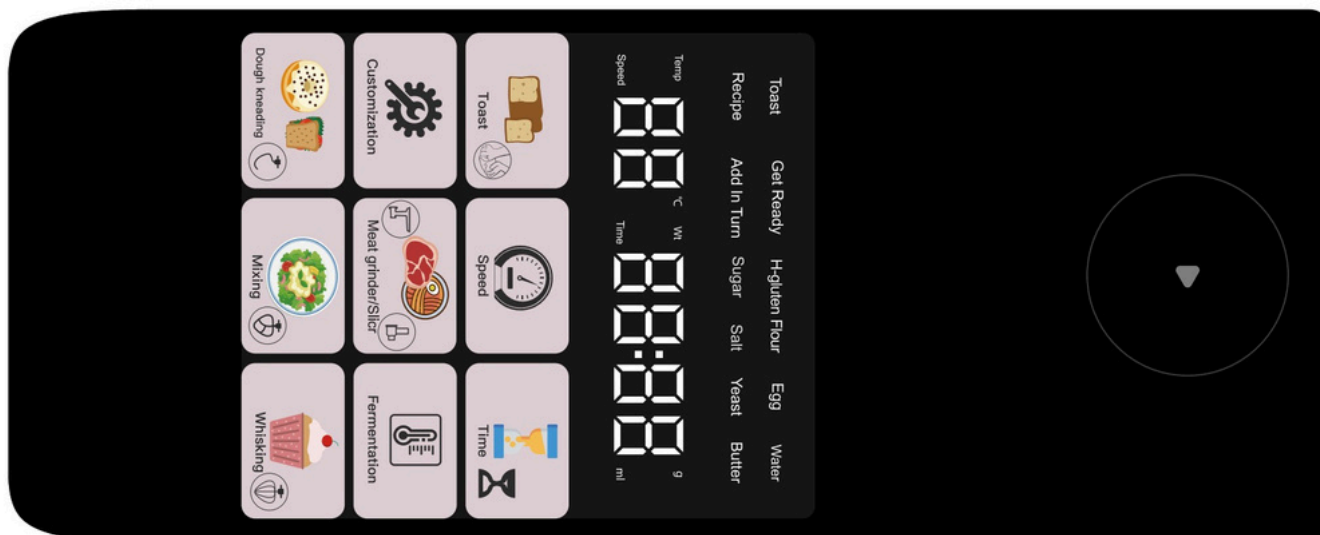


## Javaslat

Állítsa be a szinteket, és a legfeljebb 1,5 kg-os keverékekhez használja a horgot.

Kiegészítők	Kép	Sebesség	Idő (perc)	Maximális	Működési módszer
Tésztahorog		1-4	3-5	1000 g liszt + 538 g víz	Dolgozz 1-es sebességen 30 másodpercig, majd 2-es sebességen 30 másodpercig, végül 3-as sebességen 2-4 percig, hogy fűrtöt hozz létre.
Keverő		4-9	3-10	660 g liszt + 840 g víz	Dolgozz 4-es sebességen 20 másodpercig, majd 9-es sebességen több mint 2 perc 40 másodpercig.
Legyintés		9-11	3-10	3 tojásfehérje (perc)	Kapcsold be a 11-es sebességet, és dolgozz több mint 3 percig.

## LED funkció leírása



### LED Funkció Leírás

#### Készenléti mód:

Amikor a teljes készülék be van kapcsolva, a sebességkijelzőn "--" látható; az időszávon "00:00" látható; a teljes képernyő félig átlátszó (félig megvilágított).

Funkciógomb kiválasztásakor a megfelelő ikon világítani kezd, míg a többi funkcióikon félig átlátszó marad. Készenléti módban nyomja meg a "Píritás, Személyre szabás, Gyúrás, Keverés, Verés, Erjesztés, Húsdaráló/Szeletelő" gombokat egy funkció kiválasztásához. A kiválasztott funkció teljesen megvilágított lesz. Ha 1 percig nem végez műveletet, a készülék visszatér készenléti módba.

Ha a teljes készülék készenléti módban van, vagy befejezett egy feladatot, és 10 percig nem végez műveletet, automatikusan alvó módba lép; a képernyő kikapcsol. A gomb megnyomása felébreszti a készüléket, és visszaállítja a készenléti módba.

Készenléti mód beállítása: Üzemi módban a gomb hosszan történő megnyomásával kilép az aktuális módból, és a képernyő kikapcsolt módba kapcsol.

Kikapcsolt állapotban, a készülék bekapcsolása után a gomb rövid megnyomásával aktiválható a képernyő és a gombok.

#### Színes képernyő kezelési útmutató:

**Pirosító gomb:** Érintse meg a piritós menü aktiválásához, válasszon ki egy adagot, és nyomja meg a start gombot az automatikus főzési mód elindításához.

**Funkciógombok:** Érintse meg a színes képernyőn található ikonokat a menüfunkciók kiválasztásához. Nyomja meg a „Bekapcsoló/Indítás” gombot az automatikus főzési módba való belépéshez.

**Idő gomb:** Érintse meg az időbeállítás ikont, és forgassa el a tárcsát a maximális főzési idő beállításához, legfeljebb 30 percre.

**Sebesség gomb:** Érintse meg a sebességbeállítás ikont, forgassa el a tárcsát a sebesség beállításához, vagy forgassa el közvetlenül a sebességszabályozó tárcsát; a maximális sebesség 11.

**Start/Stop tárcsagomb:** Nyomja meg a start/szünet gombot egy feladat elindításához vagy szüneteltetéséhez, hosszan lenyomva pedig az aktuális feladatot.

**Tárcsa:** Forgassa a tárcsát az óramutató járásával ellentétes irányba az érték csökkentéséhez ("-"); az óramutató járásával megegyező irányba az érték növeléséhez ("+").

## Gép üzemmódjai:

Teljes gépüzemmódban a "start/stop gomb" egyetlen megnyomása szünetelteti az aktuális funkciót és leállítja az időzítést; dupla megnyomás folytatja a funkciót és folytatja az időzítést.

Fej emelése elleni védelmi mód: Amíg a gép működik, a fej felemelése leállítja a működést, és a színes képernyőn az "E1" felirat jelenik meg. Amikor a fejet ismét lecsukják, a gép visszatér szüneteltetett üzemmódba. A start/stop gomb megnyomásával folytathatja a befejezetlen munkát.

Motor túlmelegedés elleni védelmi mód: Ha a motor termosztátja 5 másodpercre lekapcsol túlmelegedés miatt, a gép leáll, és készenléti üzemmódba kapcsol. Húzza ki a gépet a konnektorból, várjon 30 percet, amíg lehűl, majd dugja vissza. A gép visszatér készenléti üzemmódba.

Memória funkció: Ha a gép le van állítva, és nincs kihúzva a konnektorból, a visszakapcsoláskor az előző menü jelenik meg.

## Sebességbeállítás:

Egy funkció (pl. tésztadagasztás) kiválasztása után a sebességsáv az alapértelmezett sebességet mutatja: 3; időszám: 12:00.

A „sebesség” gomb megnyomása bekapcsolja a háttérvilágítást, és a sebesség villogni kezd (5 másodpercig világít).

A sebesség a tekerőgomb elforgatásával, vagy a „sebesség” gomb megnyomása nélkül, közvetlenül a tekerőgombbal állítható be.

A kívánt sebesség beállítása után, ha 5 másodpercig nem végez semmilyen műveletet, a sebesség automatikusan rögzül, és a háttérvilágítás kikapcsol.

A sebességet a „start/stop” gomb megnyomásával is megerősítheti és elkezdheti a munkát – ebben az esetben a háttérvilágítás is kikapcsol.

## Idő beállítása:

Egy funkció (pl. tésztadagasztás) kiválasztása után a beállítási sáv az alapértelmezett értéket mutatja: 3; az időszám: 12:00.

Az „idő” gomb megnyomása bekapcsolja a háttérvilágítást, és a „12:00” érték villogni kezd.

Az idő a tekerőgombbal állítható be.

Az idő beállítása után, ha 5 másodpercig nem végez semmilyen műveletet, a beállítás megerősítést nyer. Az idő megerősítéséhez és a működés megkezdéséhez azonnal megnyomhatja a „start/stop gombot” is – a háttérvilágítás ezután kialszik.

## Funkció aktiválása:

A funkció, a sebességfokozat és az idő beállítása után nyomja meg a start/stop gombot. A megfelelő funkciójelző lámpa kigyullad, a gép megerősítő sípoló hangot ad, a motor lassan felgyorsul, és a képernyőn visszaszámolja a működési időt.

## Funkció befejezése:

A program befejezésekor a gép háromszor sípol, a kijelzőn „00:00” jelenik meg, és a gép leáll.

Funkciók beállítása:

A gép működése közben a "gomb" elforgatásával módosíthatja az aktuális sebességet.

Funkciók szüneteltetése:

A gép működése közben a "gomb start/stop" gomb egyszeri megnyomásával szüneteltetheti az aktuális funkciót és leállíthatja az időzítőt; a gomb újbóli megnyomásával folytathatja a programot és a visszaszámlálást.

Funkciók törlése:

A gép működése közben a "gomb start/stop" gomb nyomva tartásával befejezheti az aktuális funkciót és kikapcsolt üzemmódba helyezheti a gépet.

Program mód beállításai:

Testreszabás  
Tésztadagasztás  
Keverés  
Habverés  
Húsdaráló/szeletelő  
Kerjesztés

Testreszabási mód:

A sebesség és az idő manuálisan állítható be. A maximális idő 30 perc.

Tésztadagasztási mód: Az alapértelmezett sebesség 3, az alapértelmezett idő pedig 12 perc. A program a következőképpen működik: 1-es sebesség 30 másodpercig, majd automatikusan 2-es sebességre vált 30 másodpercig, majd automatikusan 3-as sebességre vált 11 percre, végül automatikusan leáll (a sebesség 1 perc működés után 1 és 4 között állítható).

Keverési mód: Az alapértelmezett sebesség 4, az alapértelmezett idő pedig 10 perc. A program a következőképpen működik: Lassú indítás alacsony sebességen körülbelül 5 másodpercig, majd 4-es sebességre vált és 10 percig fut, majd automatikusan leáll. Működés közben a sebesség szükség szerint 3-tól 9-ig állítható.

Habverési mód: Az alapértelmezett sebesség 9, az alapértelmezett idő pedig 6 perc. A program a következőképpen működik: Lassú indítás alacsony sebességen körülbelül 5 másodpercig, majd 9-es sebességre vált és 6 percig fut, majd automatikusan leáll. Működés közben a sebesség szükség szerint 9-től 11-ig állítható.

Húsdaráló/szeletelő mód: Az alapértelmezett sebesség 3, az alapértelmezett idő pedig 10 perc. A program a következőképpen működik: az alacsony sebesség lassan indul körülbelül 5 másodpercig, majd 3-as sebességre vált, és 10 percig fut, majd automatikusan kikapcsol. Működés közben a sebesség szükség szerint 4 és 9 között állítható.

Fermentációs mód: Az alapértelmezett idő 60 perc, az alapértelmezett hőmérséklet pedig 38°C (100°F). A program a következőképpen működik: az alapértelmezett idő 60 perc, majd automatikusan kikapcsol. (A hőmérséklet 25°C (77°F) és 45°C (113°F) között állítható.)

Az alapértelmezett fermentációs idő 60 perc, az időtartomány pedig legfeljebb 99 perc 59 másodperc.

Az alapértelmezett hőmérséklet 38°C (100°F), a hőmérséklet-tartomány pedig 25 és 45°C (77°F és 113°F között van).

## Húsdaráló funkció (opcionális)

A húsdaráló összeszerelése és használata:

A húsdaráló tartozékainak összeszereléséhez először szerelje fel az M6-os darálópengét az M4-es csigacsavarra, majd helyezze be a kiválasztott M7-es vágórácsot (durva, közepes vagy finom lyukakkal). Győződjön meg arról, hogy az M7-es rács hornya megfelelően illeszkedik az M3-as daráló testéhez, majd húzza meg az M5-ös rögzítőanyát az M3-as testen. (PG1 oldal)

Távolítsa el az előlapot (PG2 oldal).

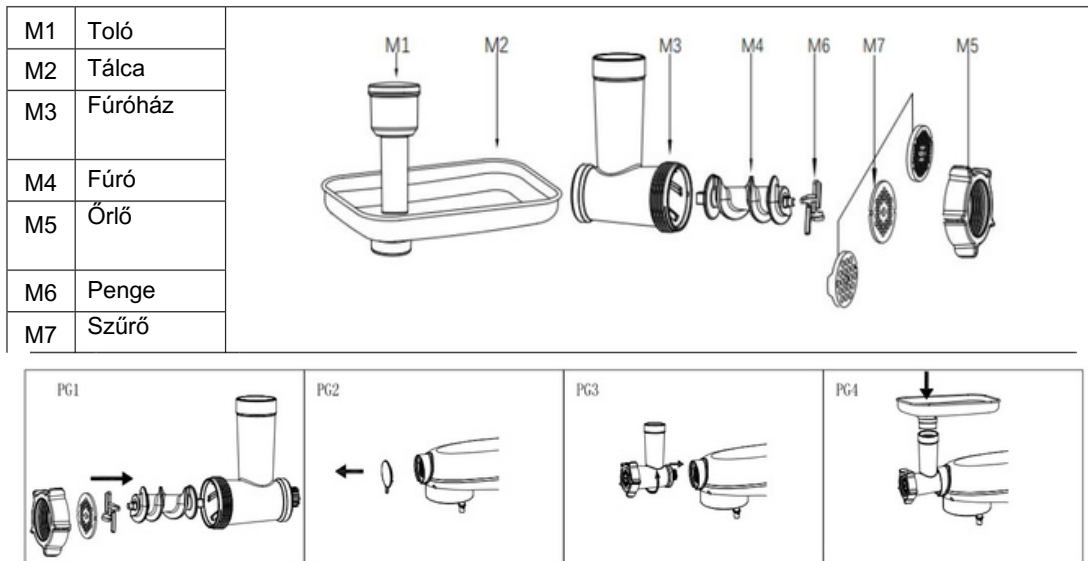
Nyomja meg a gép elején található kioldógombot, fogja meg az M3-as daráló testet, csatlakoztassa az előlap fogaskerekéhez, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba a rögzített helyzetbe. (PG3 oldal)

Igazítsa az M2-es tálca kimenetét az M3-as daráló bemenetéhez, és helyezze be. (PG4 oldal)

Helyezze a tartályt a daráló kimenetére. Tisztítsa meg a sertéshúst, és vágja csíkokra – a szélességük nem haladhatja meg az M2-es tálca adagolónyílását.

Csatlakoztassa a tápkábelt a konnektorba, állítsa a sebességszabályozót a kívánt sebességre, helyezze a húst az M2-es tálcára, és helyezze be az adagolónyílásba. Az M1 nyomórúddal lassan adagolja a húst a daráló adagolónyílásába. Ne tegye az ujjait az M3 darálóba.

Ha elkészült, fordítsa a tárcsát 0 állásba, és húzza ki a tápkábelt.



Receptjavaslatok:

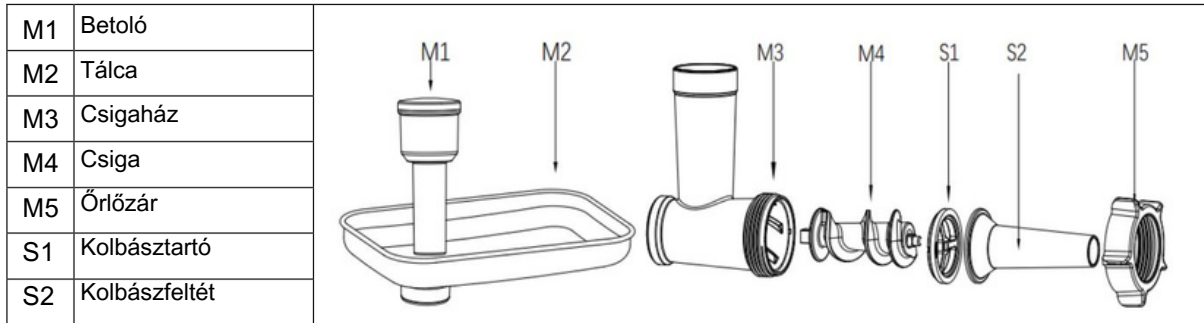
Csontozza ki a húst, és vágja kb. 2,5 cm-es darabokra. Csatlakoztassa a tápkábelt a konnektorba, állítsa a sebességszabályozót 3-6-ra, és helyezze a húst a tartályba – a készülék egyszerre akár 3 kg húst is képes feldolgozni.

Megjegyzés: 5 perc folyamatos működés után tartson szünetet. Ne működtesse folyamatosan 15 percig, hogy elkerülje a készülék teljesítményének romlását.

## Kolbászkészítő (opcionális)

**A kolbász tartozék összeszerelése és használata:**

- Szerelje fel az S1 kolbásztartót az M4-es csavarra, és rögzítse az S2 kolbászfeltétet. Húzza meg az M5-ös rögzítőanyát az M3 húsdaráló testére. Az összeszerelést a gép elején kell elvégezni, ugyanazokkal a lépésekkel, mint a húsdaráló összeszerelését.
- Készítse elő a húsos töltelék, és adja hozzá a kívánt fűszereket vagy adalékanyagokat. Keverje alaposan össze kézzel, és hagyja egy ideig pácolódni.
- Készítse elő a beleket. Használat előtt áztassa be őket vízbe, és kösse össze a végüket. Ezután helyezze a bélt az S2 kolbászfeltét hegyére.
- Csatlakoztassa a tápkábelt a konnektorba, és állítsa a sebességszabályozót a kívánt sebességre. Helyezze be az előkészített húsos töltelék az M3-as csavar foglatába, majd óvatosan nyújtsa a bélt, ahogy töltődik. Miután a kolbász elérte a kívánt hosszúságot, kösse át zsinórral, és folytassa a további darabok formázását.
- A kész kolbászokat fel kell akasztani, és egy ideig hagyni kell száradni – nem kell teljesen száradnak lenniük.



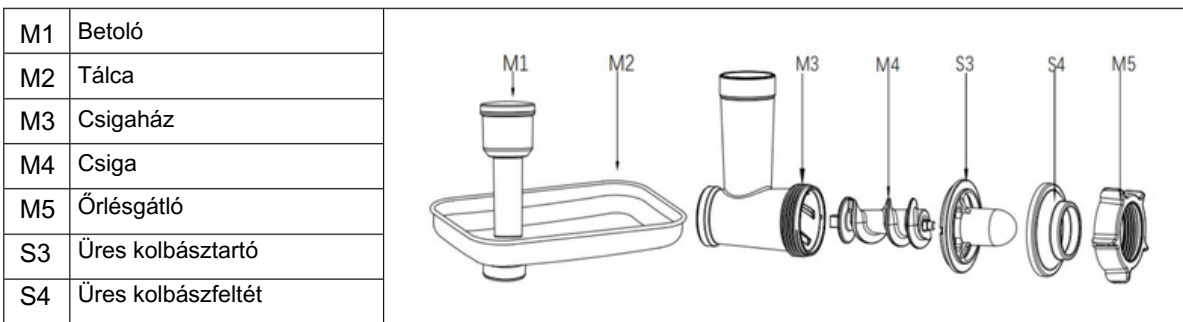
**Receptjavaslatok:**

1 kg sertéshús, 16 g só, 70 g cukor, 85 g juharszirup, 2 g fehér bors, 7 g fokhagymapor, 5 g ötfűszeres por, 7 g bors, 15 g fekete bors, 50 g burgonyakeményítő és 90 g sárga rizsbor. Miután a darált húst egy órán át pácolta, dugja be a hálózati kábelt, és állítsa a sebességszabályozót 3-6-ra. Kérjük, 5 perc folyamatos működés után állítsa le a működést, és ne működtesse folyamatosan 15 percig, hogy elkerülje a gép teljesítményének romlását.

**Üreges kolbász funkció (opcionális)**

**Az üreges kolbász összeszerelése és használata:**

Az üreges kolbász tartozékok felszereléséhez először rögzítse az üreges kolbász tartót S3 az M4 csiga végéhez, majd rögzítse az S4 üreges kolbász tartozékot. Húzza meg az M5 darálóreteszeltőt az M3 csigaházon. Kérjük, kövesse a kolbász tartozéokra vonatkozó utasításokat.



**Sütiformázó funkció (opcionális)**

**A sütiformázó tartozék összeszerelése és használata:**

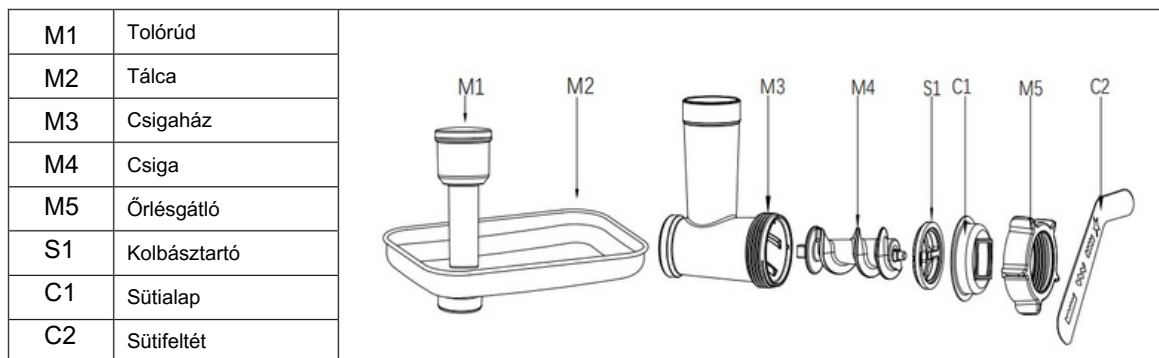
A sütiformázó tartozék összeszereléséhez először helyezze be az S1 kolbásztartót a csiga M4-es csavarjába, majd rögzítse a C1 sütiformázó alapot a húscső M5-ös anyájához. Húzza meg az M3-as daráló testén található M5-ös rögzítőanyát. Ezután helyezze be a C2 sütiformázó tartozékot a C1 alap elülső foglatába.

Csúsztassa a C2 tartozékot a kívánt formába.

Csatlakoztassa a tápkábelt a konnektorba, és állítsa a sebességszabályozót a kívánt sebességre.

Vágja a tésztát csíkokra, és a tálcan keresztül adagolja a csigaházba. A sütik kinyomódnak a kimeneti nyíláson.

Amikor a tészta elkezdi ragadni a csigaház belsejéhez, az M1 nyomórúddal betolhatja őket.



**Receptjavaslat:**

Vágjon csíkokra egy 1 kg lisztből és 500 g vízből készült tésztát, majd adagolja őket egyenként az adagolócsőbe. Csatlakoztassa a tápkábelt a konnektorba, és állítsa a sebességszabályozót 3-6-os szintre.

Megjegyzés: 10 perc folyamatos működés után állítsa le a működést. Ne működtesse folyamatosan 30 percig, hogy elkerülje a gép teljesítményének romlását.

**Tésztakészítő (opcionális)**

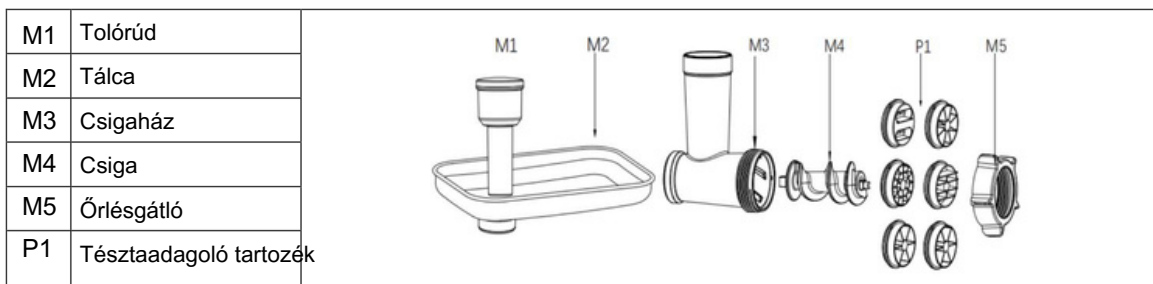
A tésztaadagoló összeszerelése és használata:

Rögzítse az egyik tésztaadagolót (P1) az M4 csiga elejére, majd húzza meg az M5 darálóreteszelt az M3 csigaházon.

Csatlakoztassa a tápkábelt a konnektorba, és állítsa a sebességszabályozót a kívánt sebességre.

Vágja a gyúrt tésztát csíkokra, és adagolja azokat egyenként a húsdaráló M1 adagolócsővébe. A tészta a kiadócsövön keresztül kinyomódik.

Ha a tészta a csigaház belsejéhez ragad, az M1 nyomórúddal betolhatja.



**Receptjavaslat:**

Vágjon csíkokra egy 1 kg lisztből és 500 g tojáskeverékből készült tésztát, majd egyenként adagolja őket az adagolócsőbe.

Csatlakoztassa a tápkábelt a konnektorba, és állítsa a sebességszabályozót 3-6-os fokozatra.

10 perc folyamatos működés után állítsa le a készüléket, és ne működtesse folyamatosan 30 percig, hogy elkerülje a készülék teljesítményének negatív befolyását.

**Zöldségszeletelő funkció (opcionális)**

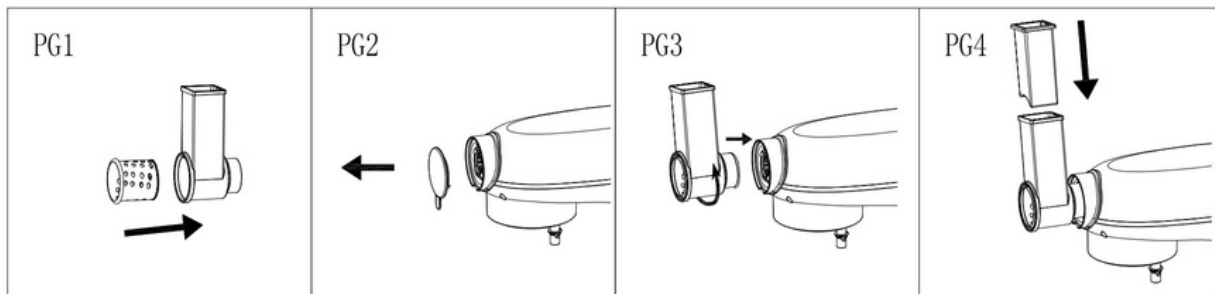
A zöldségszeletelő összeszerelése és használata:

Távolítsa el az előlapot 9.

Helyezze be a kiválasztott pengét (finom reszelő V3, durva reszelő V4, szeletelő V5) a zöldségszeletelő V2 házába. (PG1&2)

- Nyomja meg a készülék elején található kilökö gombot, csatlakoztassa a V2 zöldségszeletelő házát az előlapon található meghajtómechanizmushoz, forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, majd rögzítse. (PG3)
- Helyezzen egy edényt a ház kimenete alá.
- Vágja a burgonyát vagy más zöldségeket a szeletelő adagolónyílásába illeszkedő méretű darabokra.
- Csatlakoztassa a tápkábelt a konnektorba, majd állítsa a sebességszabályozót a megfelelő sebességre. Adja be a zöldségeket az adagolónyílásba, és finoman nyomja le a V1 nyomógombbal. (PG4)
- (Figyelem: Ne nyomja az ujjával!)
- Ha elkészült, állítsa a sebességszabályozót 0-ra, és húzza ki a tápkábelt.

V1	Tolórúd	
V2	Zöldségszeletelő ház	
V3	Finom reszelő	
V4	Durva reszelő	
V5	Szeletelőkés	



Receptjavaslat: Vágja a szilárd élelmiszereket hosszú csíkokra, fűzze át őket a résen, dugja be a tápkábelt, állítsa a sebességszabályozót 3-5-re, majd megfelelő nyomást gyakoroljon a nyomóblokkra, hogy az ételt lenyomja. Kérjük, 5 perc folyamatos működés után állítsa le a munkát, és ne dolgozzon folyamatosan 15 percig, hogy elkerülje a gép teljesítményének befolyásolását.

## Tésztagép funkció (opcionális)

### A tésztagép használata:

Kapcsolat	Funkció	Sebesség	Tészta szélessége
	Tésztahegyer	2-6	akár 140 mm
	Fettuccine kés	2-6	6.5mm
	Spagetti kés	2-6	2mm

Húzza ki a nyíl irányába, és forgassa el.	Hengerbeállítások táblázata	Javasolt felhasználás
	1-2	A tészta dagasztása és nyújtása
	3-4	Tojásos tészta
	4-5	Spagetti tészta, fettuccine, lasagna
	6-7	Vékony Fettuccine, tortellini, linguine

## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

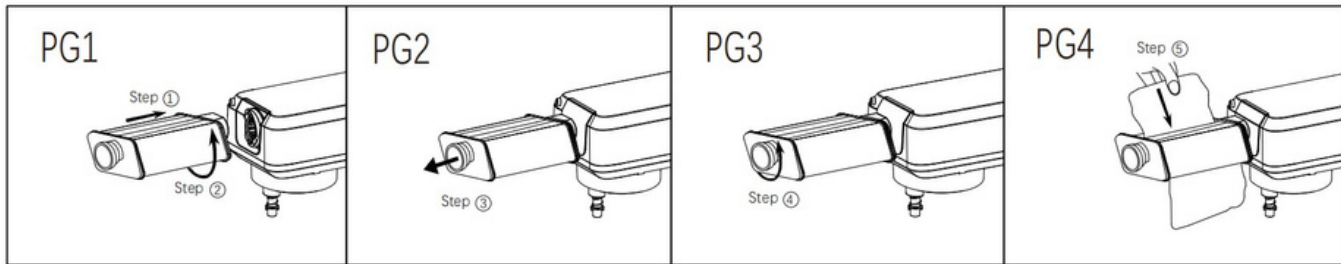
A sérülések elkerülése érdekében ne mossa és ne merítse a tartozékot vízbe vagy más folyadékba. Ne tisztítsa mosogatógépben.

Megjegyzés: Ezek a tartozékok kizárólag tészta készítésére szolgálnak. A tészta készítő károsodásának elkerülése érdekében ne vágjon és ne sodorjon semmi mást, csak tésztát.

### ÖSSZESZERELÉS ÉS HASZNÁLAT

Távolítsa el a bolygóműves keverő előlapját (9), és válassza ki a kívánt tartozékot.

1. lépés: Helyezze be a tésztahengert a foglalatba.
  2. lépés: Fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a négyzet alakú foglathoz illeszkedjen (PG1).
  3. lépés: Húzza egyenesen ki a tésztahenger beállító gombját, miután a tartozék teljesen rögzítette a keverőhöz (PG2).
  4. lépés: Állítsa be a gombot a kívánt tészta szélességére (PG3).
  5. lépés: Csatlakoztassa a készüléket a konnektorba, és állítsa a sebességet 2-6. szintre. Adja a kinyújtott tésztát a hengerekbe a gyúráshoz (PG4).
- Ha elkészült, csökkentse a sebességet 0-ra, és húzza ki a tápkábelt.



### MEGJEGYZÉS:

Vágja a tésztát a tésztahengerbe illeszkedő darabokra.

Húzza ki egyenesen a tésztahenger beállító gombját, és állítsa 1-es állásba. Engedje el a gombot, ügyelve arra, hogy a tésztahenger házában lévő csap illeszkedjen a gomb hátulján található lyukba, lehetővé téve, hogy a gomb szorosan illeszkedjen a hengerházhoz.

A kinyújtott tésztát vezesse át a hengereken a gyúráshoz. Hajtsa félbe a tésztát, majd nyújtsa ki újra. Ismétlje meg, amíg a tészta sima, rugalmas nem lesz, és lefedi a henger szélességét. A tészta nyújtása és vágása közben enyhén lisztezze meg a tésztát, hogy szárazabb legyen, és ne ragadjon össze.

A tésztát vezesse át a hengereken a további nyújtáshoz. Állítsa a hengert 3-as állásba, és ismétlje meg a nyújtást. Folytassa a henger beállításának növelését, amíg el nem éri a kívánt vastagságot. Ebben a szakaszban ne hajtsa össze a tésztát.

A tészta elkészítéséhez cserélje ki a tésztahengert a választott vágópengére. A kinyújtott tésztaalapokat vezesse át egy tésztaavágón. A "Funkcióablázat" segítségével határozza meg az egyes tésztafajták megfelelő vastagságát. A tésztát száraz liszttel megszórhatjuk, ha a tészta túl puha és kezdene törni.

### Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Megoldás
A gép hirtelen leáll munka közben.	Ennek oka lehet, hogy a gép túl sokáig működik, vagy a környezeti hőmérséklet túl magas, ami a gép motorjának túlmelegedését okozza; a gép ekkor aktiválja a túlmelegedés elleni védelmi programot és leáll.	Állítsa a sebességváltó áttételét "0"-ra, húzza ki a tápegységet, várja meg, amíg a gép visszanyerje szobahőmérsékletét, majd újraindítható (általában 15-30 percet vesz igénybe, a hűtési idő a környezeti hőmérséklettől függ).
A sebességváltó gomb elforgatása - a gép nem működik.	A csatlakozódugó nincs megfelelően csatlakoztatva a konnektorhoz.	Ellenőrizze, hogy a tápkábel be van-e dugva a konnektorba.

	Ellenőrizze, hogy nincs-e áramkimaradás.	Várja meg, amíg helyreáll az áramellátás, mielőtt elindítja a készüléket.
	Ellenőrizd, hogy az emelógomb vissza van-e helyezve a helyére.	Győződjön meg róla, hogy a fej megfelelően rögzül a helyén.
Túlzott zaj a gép működése közben.	<ul style="list-style-type: none"> <li>① A gép magasabb sebességnél zajosabb lesz, mint alacsonyabb sebességnél.</li> <li>② A kevert hozzávalók mennyisége túl nagy, ami a gép túlterhelését okozza.</li> <li>③ A feszültség instabil.</li> <li>④ A működési idő túl hosszú.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Válassza ki a megfelelő sebességet az ételek turmixolásához a felhasználói kézikönyvben található utasításoknak megfelelően.</li> <li>② Csökkentse a turmixolandó hozzávalók mennyiségét.</li> <li>③ Ha a feszültség instabil, várja meg, amíg stabilizálódik, mielőtt újra használná a készüléket.</li> <li>④ Ha a működési idő túl hosszú, állítsa le a készüléket, és hagyja lehűlni, mielőtt újra használná.</li> </ul>
A gép sebessége csökken vagy instabillá válik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Alacsony a környezeti hőmérséklet, ami miatt a gépben lévő kenőanyag megkeményedik?</li> <li>② Túl keményre vagy túl nagy mennyiségben keverték össze az összetevőket, ami a gép túlterhelését okozza?</li> <li>③ Hirtelen leesett a feszültség?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Vegye ki a keverőtálat, és hagyja a gépet 5 percre alapjáraton járni, hogy a gépben lévő zsír fellágyuljon, és a sebesség visszaálljon.</li> <li>② Csökkentse a keverendő hozzávalók mennyiségét, és hagyja a gépet az ajánlott terhelésen működni.</li> <li>③ Miután a feszültség stabilizálódott, használja újra a gépet.</li> </ul>
A gép működés közben rázkódik és billeg	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Ellenőrizze, hogy az alap csúszásgátló alátétei nem estek-e le.</li> <li>② Győződjön meg arról, hogy a gép sima és vízszintes felületen áll.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Ellenőrizze, hogy az alap csúszásgátló betéte nem jött-e le.</li> <li>② Használat közben helyezze a készüléket sima, vízszintes felületre.</li> </ul>
A fej nem tud visszatérni eredeti helyzetébe a fröccsenésgátló és a keverőtál felszerelése után.	Ellenőrizze, hogy a fröccsenésgátló megfelelően van-e felszerelve, és hogy a keverőtál megfelelően van-e beszerelve.	Fordítsa meg a fröccsenésgátlót és helyezze a helyére, majd helyezze a keverőtálat is a helyére.
Használat után a tészta sötétedni látszott.	Fekete por hullik a tésztára a keverőfej közelében.	Használat előtt ellenőrizze, hogy a keverőfej és a keverőhorog száraz-e, és hogy nincs-e víz vagy por a felületükön.

## Tisztítás

<p>A ház tisztítása</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne helyezze a gépet közvetlenül a készülék tetejére, hogy megakadályozza a víz bejutását a fő burkolatba, ami rövidzárlatot, áramütést, szivárgást, rozsdásodást és egyéb károkat okozhat.</li> <li>• Ne használjon nagyon nedves ruhát a készülék törléséhez.</li> <li>• Ne használjon mosószereket, ecetet, sót vagy más maró hatású, erősen savas vagy lúgos tisztítószeret a készülék burkolatának tisztításához, mivel ezek károsíthatják a felületet.</li> <li>• Ne használjon éles vagy súroló eszközöket, például acélgyapotot a tartozékok tisztításához, mivel ezek károsíthatják a felületüket. Ne merítse a készüléket vízbe, és ne öntsön rá vizet.</li> </ul>
<p>Tisztító tartozékok</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az öntött alumínium alkatrészeket ne tegye mosogatógépbe, és ne mossa el agresszív, erősen savas vagy lúgos tisztítószerrel. Kérjük, ne tisztítsa őket mosogatógépben. (Kivételt képeznek a rozsdamentes acél alkatrészek, a teflonbevonatú alkatrészek vagy az elektroforézissel kezelt alkatrészek.)</li> <li>• Ne áztassa őket hosszabb ideig mosószerben, sós vízben, ecetben vagy más korrozív folyadékban; rendszeresen tisztítsa a tartozékokat.</li> <li>• Tisztítás után alaposan szárítsa meg a tartozékokat, különösen ügyelve arra, hogy a belső alkatrészek tárolás közben szárazak legyenek.</li> </ul>
<p>Speciális tisztítás</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A forgó kimenőtengely a gép működése során a nagy sebesség és súrlódás miatt fekete foltokat hagyhat maga után. Kérjük, minden használat után azonnal tisztítsa meg, és tartsa szárazon az alkatrészeket. Vigyázzon az éles pengékkel és az alkatrészek vagy tartozékok egyéb éles széleivel.</li> </ul>
<p>Megelőzés és karbantartás</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A penge felületét, a késtartót és a keverőtálat olívaolajjal bekenheted, hogy megvédd őket az oxidációtól nedves és száraz körülmények között is. Használaton kívül a gépet letakarhatod egy védőzacskóval, és száraz helyen tárolhatod.</li> </ul>

## Hasznosítás

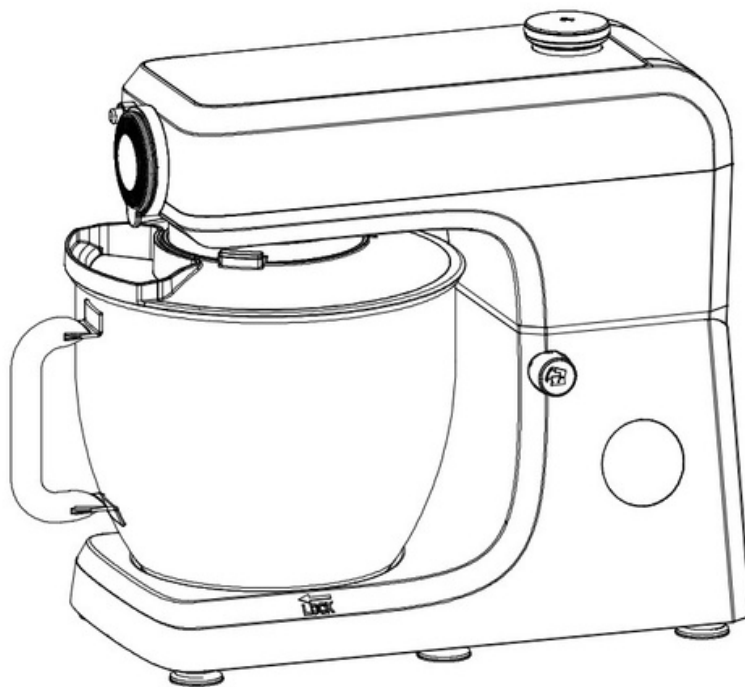


**Ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba.**

A készüléket regisztrált hulladékkezelő vállalatnál vagy a helyi hulladékgyűjtő helyen ártalmatlanítsa. Tartsa be a vonatkozó előírásokat. Kétség esetén forduljon a hulladékkezelő szolgáltatóhoz.



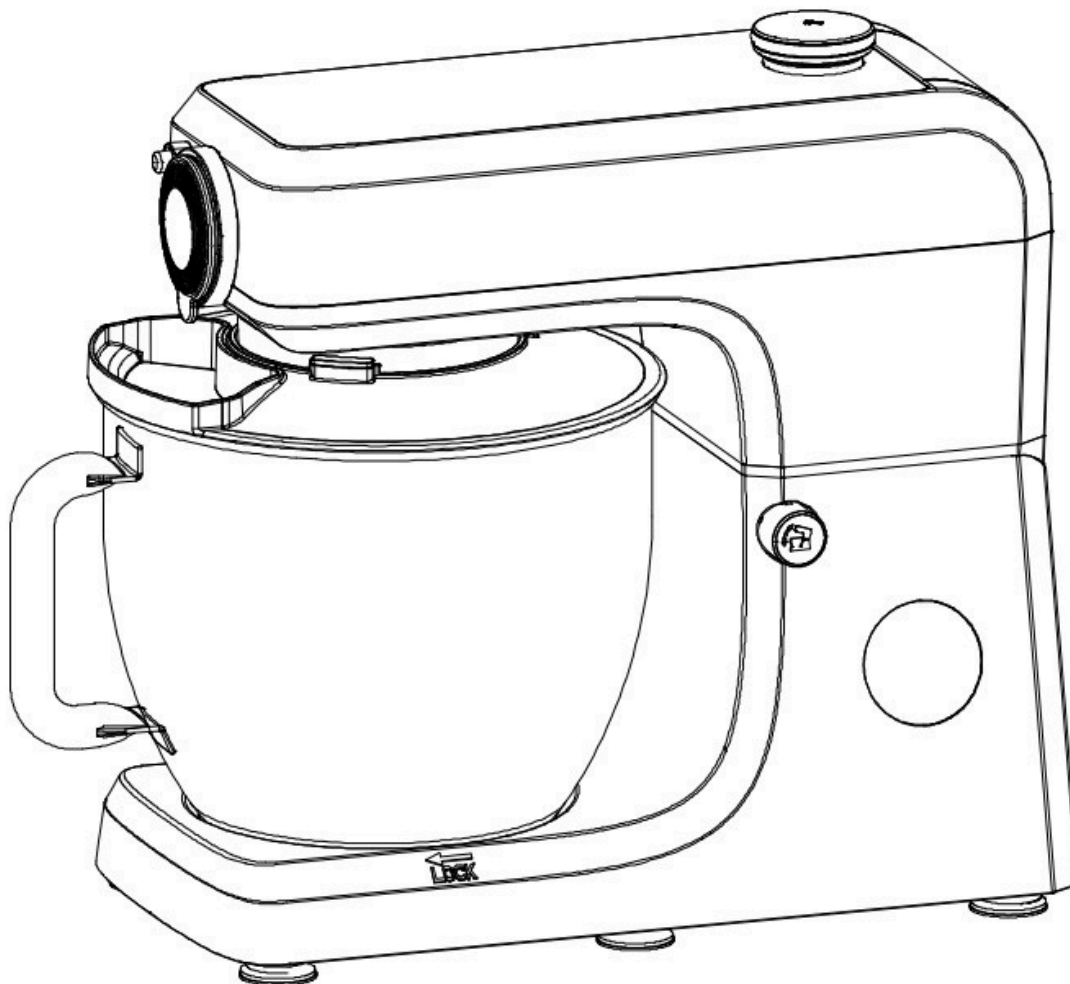
**TIM**



# PLANETÁRNY ROBOT MEXA

WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.;  
UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2,  
48-303 NYSA  
[www.agroserwisnysa.pl](http://www.agroserwisnysa.pl)

Vyrobené v Číne



**Model: Mexa**

**Napájanie: 220-240V 50-60Hz**

**Nominálny výkon: 2000W**

**Trieda ochrany: II**

**Uschovajte si tento návod na použitie pre budúce použitie a odovzdajte ho spolu so zariadením ďalším používateľom.**

## Všeobecné bezpečnostné pokyny

**Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte túto používateľskú príručku a uschovajte si ju spolu so záručným listom, dokladom o kúpe a ak je to možné, aj s originálnym balením. Ak toto zariadenie odovzdáte niekomu inému, priložte k nemu aj túto používateľskú príručku.**

- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie a na určený účel. Nie je vhodné na komerčné použitie. Nepoužívajte ho vonku (pokiaľ nie je špeciálne navrhnuté na tento účel). Chráňte ho pred teplom, priamym slnečným žiarením, vlhkosťou (nikdy ho neponárajte do žiadnej kvapaliny) a ostrými hranami. Nepoužívajte zariadenie mokrými rukami. Ak zariadenie navlhne alebo zmokne, ihneď ho odpojte zo siete.
- Pri čistení alebo skladovaní zariadenia ho vypnite a vždy ho odpojte zo sieťovej zásuvky (fahaním za zástrčku, nie za kábel), keď sa nepoužíva, a odstráňte všetko pripojené príslušenstvo.
- Nepoužívajte zariadenie bez dozoru. Ak potrebujete opustiť pracovný priestor, vždy zariadenie vypnite alebo odpojte zo sieťovej zásuvky (fahaním za zástrčku, nie za kábel).
- Pravidelne kontrolujte zariadenie a kábel, či nie sú poškodené. Nepoužívajte zariadenie, ak je poškodené. Nepokúšajte sa zariadenie sami opraviť. Vždy sa obráťte na autorizované servisné stredisko. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu. Používajte iba originálne náhradné diely.

Venujte, prosím, zvláštnu pozornosť nižšie uvedeným „Špeciálnym bezpečnostným opatreniam“.

### Deti a chorí

- Pre zaistenie bezpečnosti detí uchovávajte všetky obalové materiály (plastovú fóliu, krabice, polystyrén atď.) mimo ich dosahu.
- Upozornenie! Nedovoľte malým deťom hrať sa s fóliou – hrozí nebezpečenstvo udusenía!
- Pri používaní príslušenstva, ako je mixér alebo sekáčik, nesmú deti používať spotrebič. Uchovávajte spotrebič a jeho kábel mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič nie je hračka. Deti by sa s ním nemali hrať.

Tento spotrebič môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby bez skúseností a vedomostí, iba ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim rizikám.

### Špeciálne bezpečnostné opatrenia pre toto zariadenie

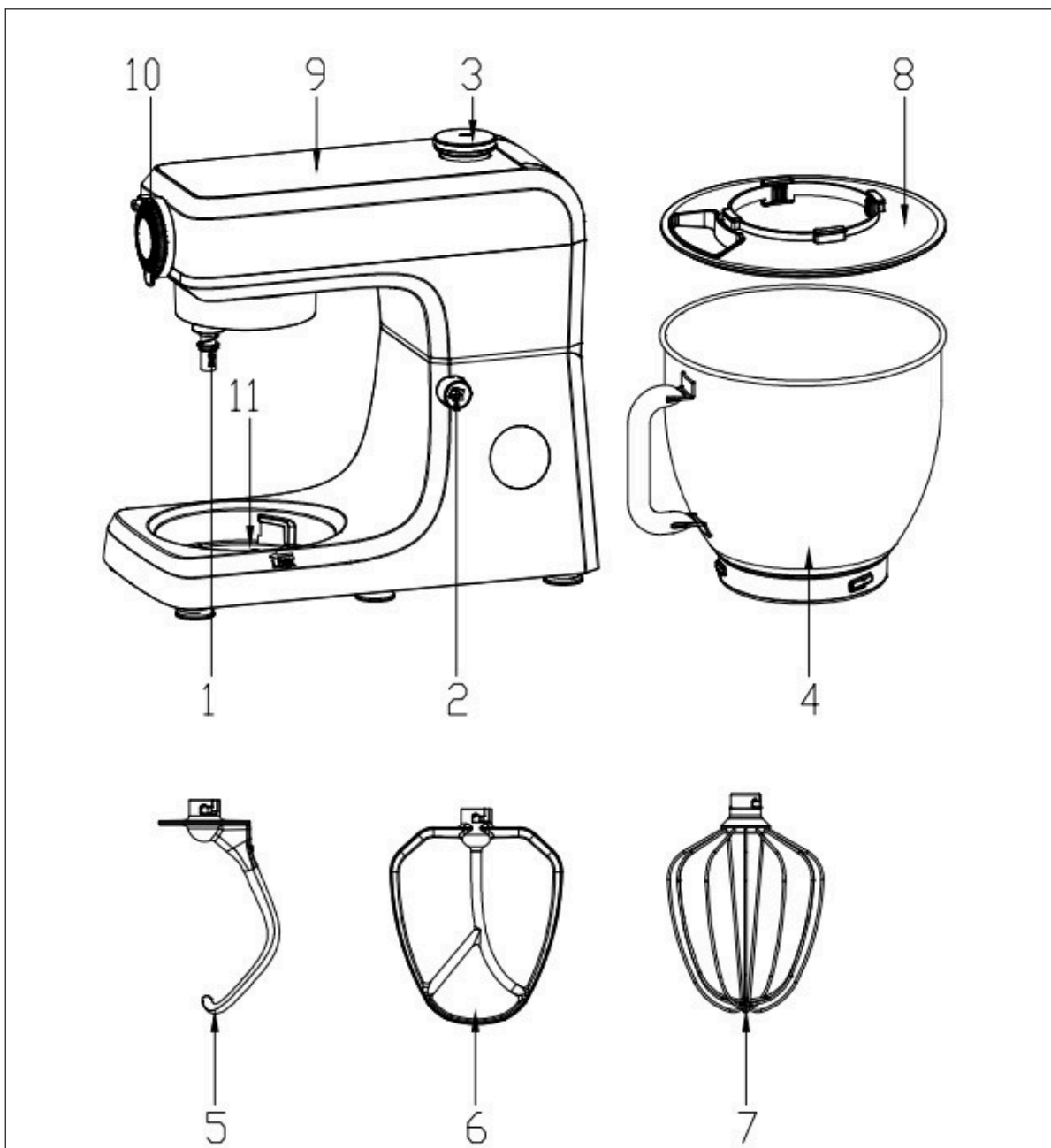
- Vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete, ak je ponechaný bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Pred výmenou príslušenstva alebo pred priblížením sa k pohyblivým častiam počas prevádzky spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete. Nepoužívajte spotrebič na žiadny iný účel, ako je určený.

**UPOZORNENIE:** Aby ste predišli nebezpečenstvu v dôsledku náhodného resetovania tepelnej poistky, spotrebič nesmie byť napájaný externými spínacími zariadeniami, ako je časovač, ani pripojený k obvodu, ktorý pravidelne zapína a vypína dodávateľ elektrickej energie. Spotrebič by sa mal prevádzkovať iba pod dohľadom. Nemanipulujte so žiadnymi bezpečnostnými spínačmi. Počas prevádzky spotrebiča nič nekladajte do otočných hákov. Spotrebič umiestnite na hladký, rovný a stabilný pracovný povrch. Nezapájajte do zásuvky, pokiaľ nie je správne nainštalované všetko potrebné príslušenstvo. Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez skúseností a vedomostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neboli poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nehrajú.

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo osoby bez skúseností a vedomostí, za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú možným rizikám.
- 
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- 
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobné účely, ako napríklad: – miestnosti pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracoviskách; – farmy; – hostia v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach; – penzióny.
- 
- Tento spotrebič by nemali používať deti. Spotrebič a jeho kábel uchovávajú mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, ak boli riadne poučené alebo pod dohľadom a rozumejú možným rizikám. Čistenie a údržbu by nemali vykonávať deti, pokiaľ nemajú aspoň 8 rokov a nie sú pod dohľadom. Spotrebič a jeho kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Vždy odpojte zariadenie od zdroja napájania, keď ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Spotreba energie tohto modelu vo vypnutom režime bola 0,4 W.  
Doba automatického vypnutia bola kratšia ako 1 minúta.

**POZNÁMKA:** Pred vybratím mixéra zo stojana sa uistite, že je vypnutý.

## Názvy jednotlivých častí



1	Výstupný hriadel'	6	Mixér
2	Tlačidlo zdvíhania	7	Šľahačka
3	Gombík rýchlosti	8	Vieko misky
4	Miska	9	LED displej
5	Hák na cesto	10	Predný kryt
		11	Vyhrievací článok

## Ako používať stroj

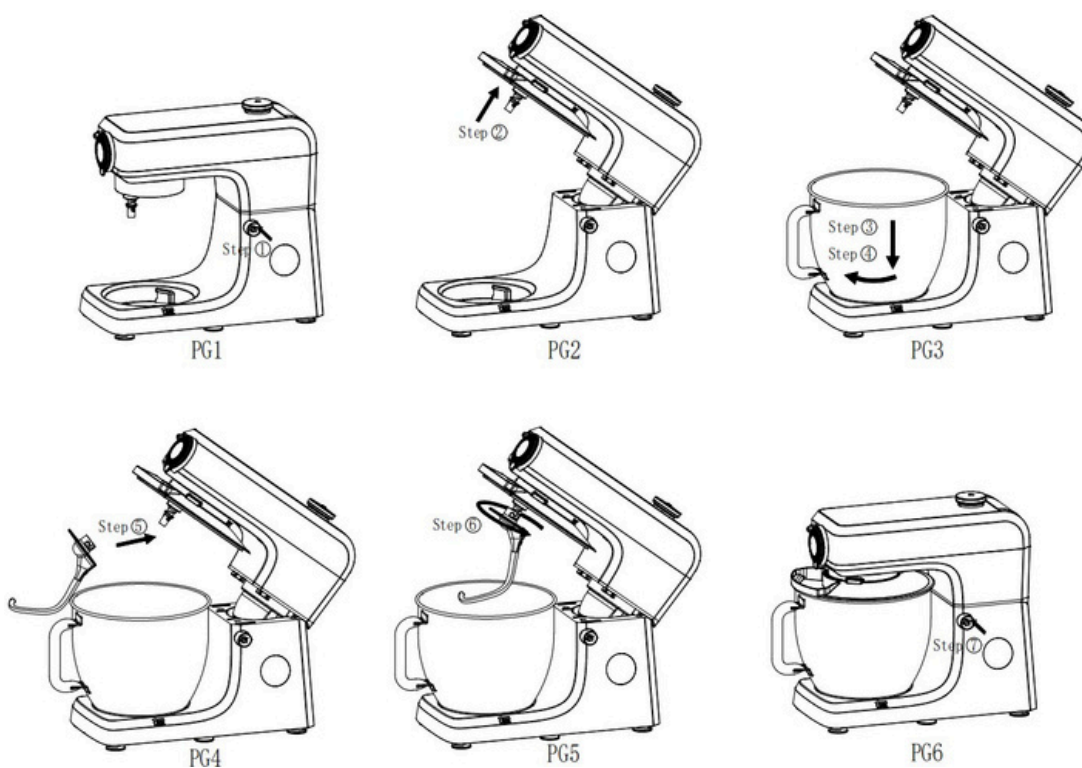
Pred použitím umyte príslušenstvo čistou vodou, opláchnite a osušte.

Stroj umiestnite na rovný, čistý a suchý stôl. Stlačte hlavu stroja a potom otočte gombík zdvíhania hlavy (2) – krok 1; vrch sa automaticky zdvihne (strany 1 a 2).

Na konci mixovania nasadte veko misy – krok 2 (strana 2). Odvážte potraviny a vodu, ktoré sa majú spracovávať, do miešacej misy a potom pripojte misu (4) k stroju – krok 3, otáčajte ju v smere hodinových ručičiek, kým sa západka nezaistí – krok 4 (strana 3). Neprekračujte maximálnu kapacitu cesta – celková hmotnosť môže byť až 1,5 kg. Pripojte potrebné príslušenstvo (5), (6) alebo (7) (naraz sa môže použiť iba jedno) k výstupnému hriadeľu miešacej hlavy (1) – krok 5. Posuňte príslušenstvo nahor a potom ho otočte o štvrt otáčky proti smeru hodinových ručičiek do zaistenej polohy – krok 6 (strany 4 a 5).




Stlačte hlavu stroja, aby sa tlačidlo hlavy (2) automaticky zablokovalo v horizontálnej polohe – krok 7 (strana 6). Zapojte napájací kábel a zapnite hlavný vypínač. Nastavte gombík rýchlosti (3) na požadovanú rýchlosť – začnite miesiť. Keď dosiahnete požadované cesto, otočte gombík rýchlosti (3) do polohy 0, aby ste zastavili miesenie. Stlačte hlavu rukou, otočte gombík zdvíhania hlavy (2) v smere hodinových ručičiek, aby ste zdvihli vrch, otočte misku proti smeru hodinových ručičiek, vyberte misku a vyberte cesto.

Pred výmenou príslušenstva alebo priblížením sa k pohyblivým častiam vypnite stroj a odpojte ho od siete.

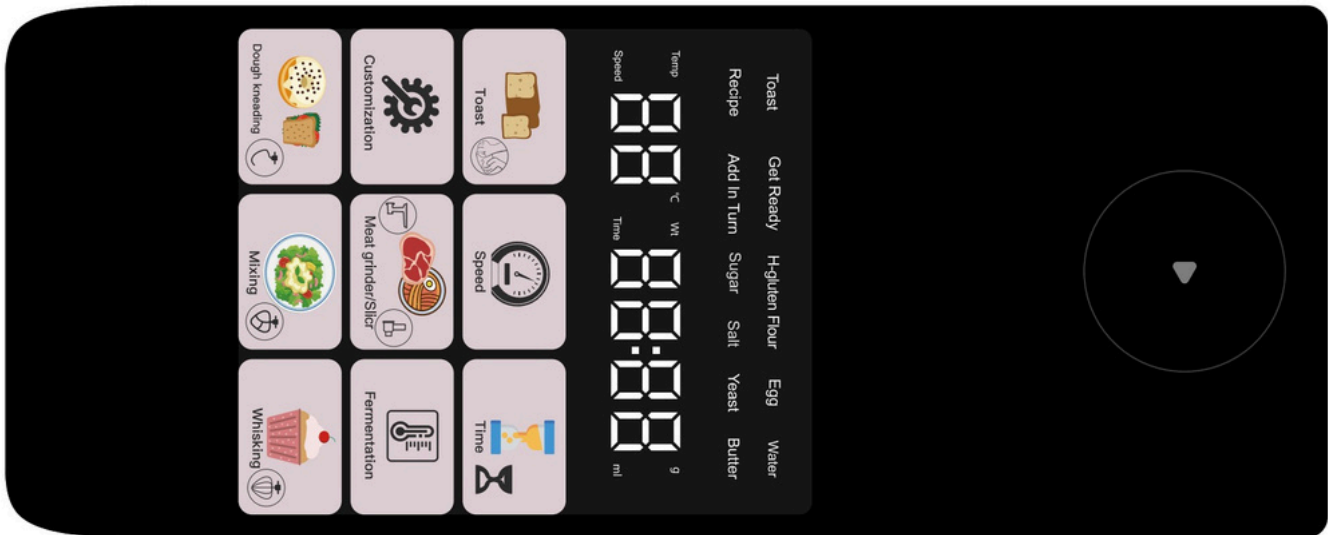


## Návrh

Nastavte úroveň a použite hák pre zmesi s hmotnosťou maximálne 1,5 kg.

Príslušenstvo	Obrázok	Rýchlosť	Čas (min)	Maximálne	Spôsob prevádzky
háč na cesto		1-4	3-5	1000 g múky + 538 g vody	Pracujte na rýchlosti 1 30 sekúnd, potom na rýchlosti 2 30 sekúnd a nakoniec na rýchlosti 3 2 až 4 minúty, aby ste vytvorili zhluk.
Miešadlo		4-9	3-10	660 g múky + 840 g vody	Pracujte na rýchlosti 4 po dobu 20 sekúnd, potom na rýchlosti 9 po dobu viac ako 2 minúty a 40 sekúnd.
Metlička		9-11	3-10	3 bielky (min.)	Zapnite rýchlosť 11 a pracujte viac ako 3 minúty.

## Popis funkcie LED diódy



## Popis funkcie LED diódy

### Pohotovostný režim:

Keď je celý spotrebič zapnutý, displej rýchlosti zobrazuje „--“; časová lišta zobrazuje „00:00“; celá obrazovka je polopriehľadná (polovične osvetlená).

Keď vyberiete funkčné tlačidlo, príslušná ikona sa rozsvieti, zatiaľ čo ostatné ikony funkcií zostanú polopriehľadné.

V pohotovostnom režime stlačte tlačidlá „Hriankovanie, Personalizácia, Miesenie, Mixovanie, Šľahanie, Fermentácia, Mlynček na mäso/krájač“ a vyberte funkciu. Vybraná funkcia sa úplne osvetlí. Ak sa 1 minútu nevykoná žiadna operácia, spotrebič sa vráti do pohotovostného režimu.

Ak je celý spotrebič v pohotovostnom režime alebo dokončil úlohu a 10 minút sa nevykoná žiadna operácia, automaticky prejde do režimu spánku; obrazovka sa vypne. Stlačením gombíka sa spotrebič prebudí a obnoví sa jeho stav pred pohotovostným režimom.

Nastavenie pohotovostného režimu: V prevádzkovom režime dlhé stlačenie ukončí aktuálny režim a prepne obrazovku do režimu vypnutia.

Vo vypnutom stave, po zapnutí spotrebiča, krátke stlačenie gombíka aktivuje obrazovku a tlačidlá.

### Pokyny na obsluhu farebnej obrazovky:

Tlačidlá hrianky: Dotykom aktivujete ponuku hrianky, vyberte porciu a stlačením tlačidla štart spustíte automatický režim varenia.

Funkčné tlačidlá: Dotykom ikon na farebnej obrazovke vyberiete funkcie ponuky. Stlačením tlačidla „Napájanie/Štart“ vstúpíte do automatického režimu varenia.

Tlačidlo času: Dotknite sa ikony nastavenia času a otočením ovládača nastavte maximálny čas varenia až do 30 minút.

Tlačidlo rýchlosti: Dotknite sa ikony nastavenia rýchlosti, otočením ovládača upravte rýchlosť alebo priamo otočte ovládač rýchlosti; maximálna rýchlosť je 11.

**Tlačidlo štart/zastavenie:** Stlačením tlačidla štart/pozastavenie spustíte alebo pozastavíte úlohu a dlhým stlačením zrušíte aktuálnu úlohu.

**Otočný ovládač:** Otočením otočného ovládača proti smeru hodinových ručičiek znížite hodnotu („-“); v smere hodinových ručičiek zvýšite hodnotu („+“).

## Prevádzkové režimy stroja:

V režime plnej prevádzky stroja jedno stlačenie tlačidla „štart/stop“ pozastaví aktuálnu funkciu a zastaví meranie času; dvojité stlačenie obnoví funkciu a pokračuje v meraní času.

Režim ochrany proti zdvihnutiu hlavy: Počas prevádzky stroja sa zdvihnutím hlavy zastaví prevádzka a na farebnej obrazovke sa zobrazí „E1“. Po opätovnom zatvorení hlavy sa stroj vráti do režimu pozastavenia.

Stlačením tlačidla štart/stop môžete pokračovať v akejkolvek nedokončenej práci.

Režim ochrany proti prehriatiu motora: Ak sa termostat motora na 5 sekúnd odpojí z dôvodu prehriatia, stroj sa zastaví a prejde do pohotovostného režimu. Odpojte stroj od zdroja napájania, počkajte 30 minút, kým vychladne, a potom ho znova zapojte. Stroj sa vráti do pohotovostného režimu.

Funkcia pamäte: Ak je stroj zastavený a nie je odpojený od siete, po opätovnom zapnutí sa zobrazí predchádzajúca ponuka.

## Nastavenie rýchlosti:

Po výbere funkcie (napr. miesenie cesta) sa na ukazovateli rýchlosti zobrazí predvolená rýchlosť: 3; Časový ukazovateľ: 12:00.

Stlačením tlačidla „rýchlosť“ sa zapne podsvietenie a rýchlosť začne blikať (zostane svietiť 5 sekúnd).

Rýchlosť je možné nastaviť otáčaním gombíka alebo bez stlačenia tlačidla „rýchlosť“ priamo pomocou gombíka.

Po nastavení požadovanej rýchlosti, ak nevykonáte žiadnu akciu počas 5 sekúnd, rýchlosť sa automaticky uzamkne a podsvietenie sa vypne.

Rýchlosť môžete tiež potvrdiť a začať pracovať stlačením tlačidla „štart/stop“ – v tomto prípade sa podsvietenie tiež vypne.

## Nastavenie času:

Po výbere funkcie (napr. miesenie cesta) sa na paneli nastavení zobrazí predvolená hodnota: 3; časová lišta: 12:00.

Stlačením tlačidla „čas“ sa zapne podsvietenie a hodnota „12:00“ začne blikať.

Čas je možné nastaviť pomocou gombíka.

Po nastavení času, ak nevykonáte žiadnu akciu počas 5 sekúnd, nastavenie sa potvrdí. Môžete tiež okamžite stlačiť „gombík štart/stop“ na potvrdenie času a spustenie prevádzky – podsvietenie potom zhasne.

## Aktivácia funkcie:

Po nastavení funkcie, prevodového stupňa a času stlačte tlačidlo gombíka štart/stop. Rozsvieti sa príslušná kontrolka funkcie, stroj vydá potvrdzovacie pípnutie, motor sa pomaly zrýchli a obrazovka bude odpočítavať čas prevádzky.

## Ukončenie funkcie:

Po dokončení programu stroj trikrát pípne, na displeji sa zobrazí „00:00“ a stroj sa zastaví.

Nastavenie funkcií:

Počas prevádzky stroja môžete otáčaním „gombíka“ nastaviť aktuálnu rýchlosť.

Pozastavenie funkcií:

Počas prevádzky stroja jedným stlačením tlačidla „štart/stop“ sa pozastaví aktuálna funkcia a zastaví sa časovač; opätovným stlačením tlačidla sa program obnoví a bude sa pokračovať v odpočítavaní.

Zrušenie funkcií:

Počas prevádzky stroja podržaním tlačidla „štart/stop“ sa ukončí aktuálna funkcia a stroj sa vypne.

Nastavenia programového režimu:

Prispôsobenie  
Hnetenie cesta  
Miešanie  
Šľahanie  
Mlynček na mäso/krájač  
Fermentácia

Režim prispôsobenia:

Rýchlosť a čas sa nastavujú manuálne. Maximálny čas je 30 minút.

Režim miesenia cesta: Predvolená rýchlosť je 3 a predvolený čas je 12 minút. Program funguje nasledovne: Rýchlosť 1 po dobu 30 sekúnd, potom sa automaticky prepne na rýchlosť 2 po dobu 30 sekúnd, potom sa automaticky prepne na rýchlosť 3 po dobu 11 minút a potom sa automaticky zastaví (rýchlosť je možné nastaviť od 1 do 4 po 1 minúte prevádzky).

Režim miešania: Predvolená rýchlosť je 4 a predvolený čas je 10 minút. Program funguje nasledovne: Pomalý štart na nízkej rýchlosti po dobu približne 5 sekúnd, potom sa prepne na rýchlosť 4 a beží 10 minút a potom sa automaticky zastaví. Počas prevádzky je možné rýchlosť podľa potreby nastaviť od rýchlosti 3 do 9.

Režim šľahania: Predvolená rýchlosť je 9 a predvolený čas je 6 minút. Program funguje nasledovne: Pomalý štart na nízkej rýchlosti po dobu približne 5 sekúnd, potom sa prepne na rýchlosť 9 a beží 6 minút a potom sa automaticky zastaví. Počas prevádzky je možné rýchlosť podľa potreby nastaviť od rýchlosti 9 do 11.

Režim mlynčeka na mäso/krájača: Predvolená rýchlosť je 3 a predvolený čas je 10 minút. Program funguje nasledovne: nízka rýchlosť sa pomaly spustí približne 5 sekúnd, potom sa prepne na rýchlosť 3 a beží 10 minút, potom sa automaticky vypne. Počas prevádzky je možné rýchlosť podľa potreby upraviť od 4 do 9.

Režim fermentácie: Predvolený čas je 60 minút a predvolená teplota je 38 °C (100 °F). Program funguje nasledovne: predvolený čas je 60 minút a potom sa automaticky vypne. (Teplotu je možné nastaviť od 25 °C (77 °F) do 45 °C (113 °F).)

Predvolený čas fermentácie je 60 minút a časový rozsah je až 99 minút a 59 sekúnd.

Predvolená teplota je 38 °C (100 °F) a teplotný rozsah je od 25 do 45 °C (77 °F až 113 °F).

## Funkcia mlynčeka na mäso (voliteľné)

### Ako zostaviť a používať mlynček na mäso:

Ak chcete zostaviť príslušenstvo mlynčeka na mäso, najprv namontujte čepeľ mlynčeka M6 na závitovku M4 a potom nainštalujte vybranú mriežku M7 (s hrubými, strednými alebo jemnými otvormi). Uistite sa, že drážka v mriežke M7 je správne zarovnaná s telesom mlynčeka M3, a potom utiahnite poistnú maticu M5 na telese M3. (Strana PG1)

Odstráňte predný kryt (strana PG2).

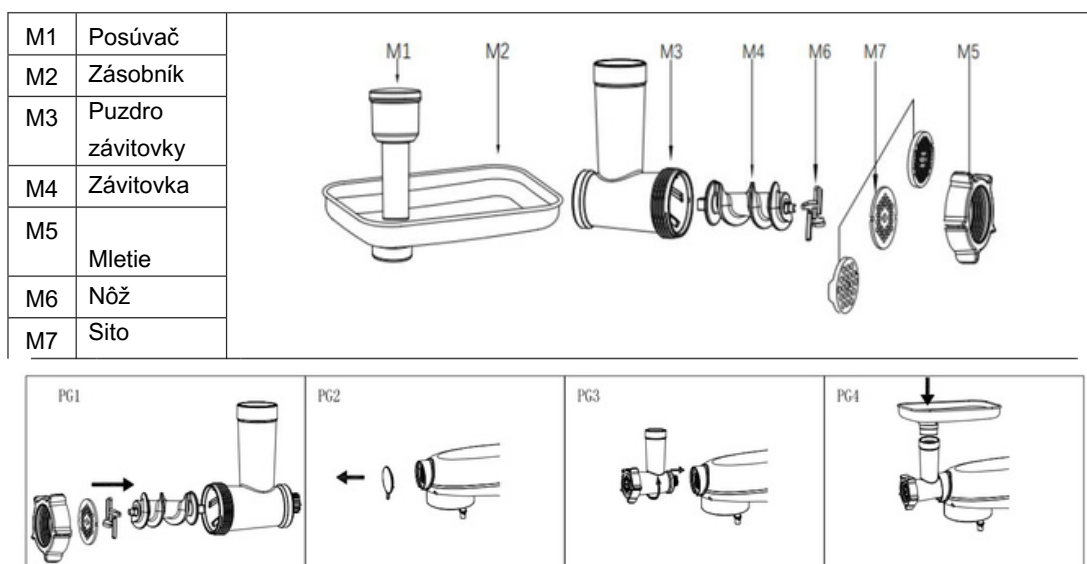
Stlačte uvoľňovacie tlačidlo na prednej strane stroja, uchopte teleso mlynčeka M3, pripojte ho k ozubenému kolesu predného krytu a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek do zablokovanej polohy. (Strana PG3)

Zarovnajzte výstup misky M2 so vstupom mlynčeka M3 a nainštalujte ho. (Strana PG4)

Umiestnite nádobu k výstupu mlynčeka. Očistite bravčové mäso a nakrájajte ho na pásiky – ich šírka by nemala presiahnuť plniaci otvor misky M2.

Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky, nastavte ovládač rýchlosti na požadovanú rýchlosť, vložte mäso na misku M2 a vložte ju do plniaceho otvoru. Pomocou posúvača M1 pomaly vkladajte mäso do plniaceho otvoru mlynčeka na mäso. Nevkladajte prsty do mlynčeka na mäso M3.

Po dokončení otočte ovládač do polohy 0 a odpojte napájací kábel.



### Návrhy receptov:

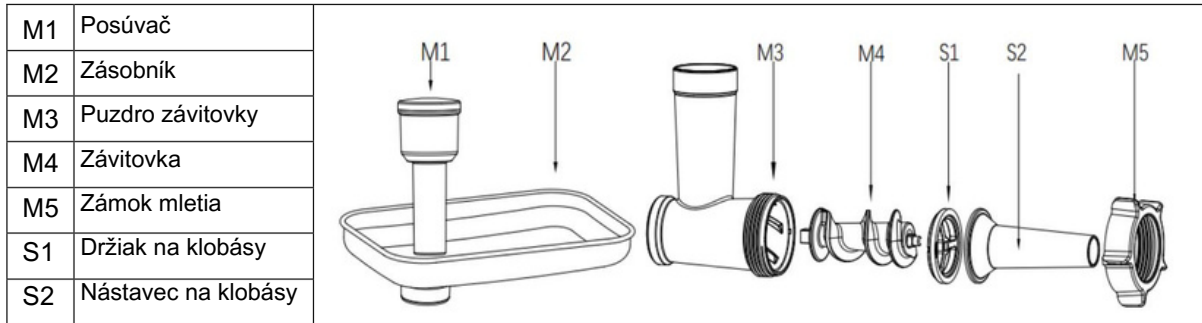
Mäso vykosťte a nakrájajte na kúsky s veľkosťou približne 2,5 cm (1"). Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky, nastavte ovládač rýchlosti na 3-6 a vložte mäso do nádoby – spotrebič dokáže spracovať až 3 kg (6,6 lbs) mäsa naraz.

Poznámka: Po 5 minútach nepretržitej prevádzky si dajte prestávku. Neprevádzkujte spotrebič nepretržite 15 minút, aby ste predišli zníženiu výkonu spotrebiča.

## Výrobník klobás (voliteľné)

### Ako zostaviť a používať nadstavec na klobásy:

- Nasadte držiak na klobásy S1 na skrutku M4 a pripevnite nadstavec na klobásy S2. Uťahnite poistnú maticu M5 na telo mlynčeka na mäso M3. Montáž sa vykonáva na prednej strane stroja rovnakými krokmi ako pri montáži mlynčeka na mäso.
- Pripravte mäsovú plnku a pridajte požadované koreniny alebo prísady. Dôkladne premiešajte ručne a nechajte chvíľu marinovať.
- Pripravte si črevá (vnútornosti). Pred použitím ich namočte do vody a zaviažte koniec. Potom nasadte črevo na špičku nadstavca na klobásy S2.
- Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky a nastavte ovládač rýchlosti na požadovanú rýchlosť. Vložte pripravenú mäsovú plnku do puzdra so skrutkou M3 a potom jemne natiahnite črevo, ako sa plní. Keď klobása dosiahne požadovanú dĺžku, zaviažte ju šnúrkou a pokračujte vo vytváraní ďalších častí.
- Hotové klobásy by sa mali zavesiť a nechať chvíľu schnúť – nemusia byť úplne suché.



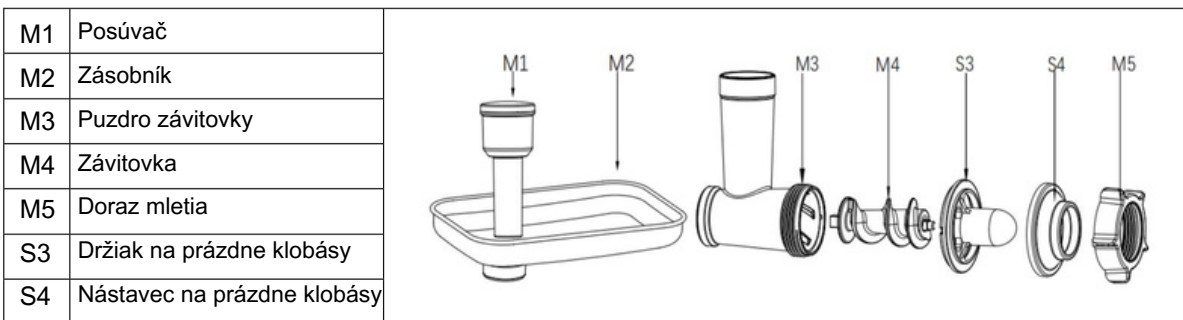
### Návrhy receptov:

1 kg bravčového mäsa, 16 g soli, 70 g cukru, 85 g javorového sirupu, 2 g bieleho korenia, 7 g cesnakového prášku, 5 g prášku z piatich korenín, 7 g čierneho korenia, 15 g čierneho korenia, 50 g zemiakového škrobu a 90 g žltého ryžového vína. Po hodinovom marinovaní mletého mäsa zapojte napájací kábel a nastavte ovládač rýchlosti na 3-6. Po 5 minútach nepretržitej prevádzky zastavte prevádzku a nepretržite nepoužívajte 15 minút, aby ste neovplyvnili výkon stroja.

### Funkcia dutej klobásy (voliteľné)

#### Ako zostaviť a používať dutú klobásu:

Ak chcete nainštalovať príslušenstvo pre duté klobásy, najskôr pripevnite držiak dutej klobásy S3 na koniec šneku M4 a pripevnite nadstavec na dutú klobásu S4. Uťahnite brúsny zámok M5 na kryte šneku M3. Postupujte podľa pokynov pre nadstavec na klobásy.



### Funkcia tvarovania sušienok (voliteľné)

#### Ako zostaviť a používať nadstavec na sušienky:

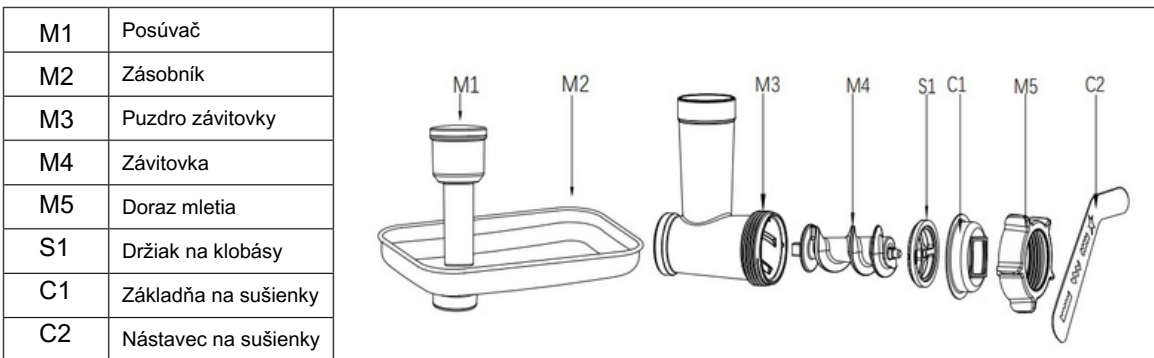
Ak chcete zostaviť nadstavec na sušienky, najprv vložte držiak na klobásy S1 na skrutku M4 závitovky a potom pripevnite základňu na tvarovanie sušienok C1 na maticu M5 na mäsovej rúrke. Uťahnite poistnú maticu M5 na telese mlynčeka M3. Potom vložte nadstavec na sušienky C2 do prednej objímky základne C1.

Posuňte nadstavec C2 do požadovaného tvaru.

Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky a nastavte rýchlostný volič na požadovanú rýchlosť.

Cesto nakrájajte na pásiky a vložte ich do krytu závitovky cez misku. Sušienky sa vytlačia z výstupného otvoru.

Keď sa cesto začne lepiť na vnútornú stranu krytu závitovky, môžete ich zatlačiť pomocou posúvača M1.



Návrh receptu:

Cesto z 1 kg múky a 500 g vody nakrájajte na prúžky a potom ich jeden po druhom vkladajte do plniaceho otvoru. Zapojte napájací kábel do zásuvky a nastavte regulátor rýchlosti na úroveň 3 – 6.

Poznámka: Zastavte prevádzku po 10 minútach nepretržitej prevádzky. Neprerušujte prevádzku dlhšie ako 30 minút, aby ste predišli zníženiu výkonu spotrebiča.

## Výrobník cestovín (voliteľné)

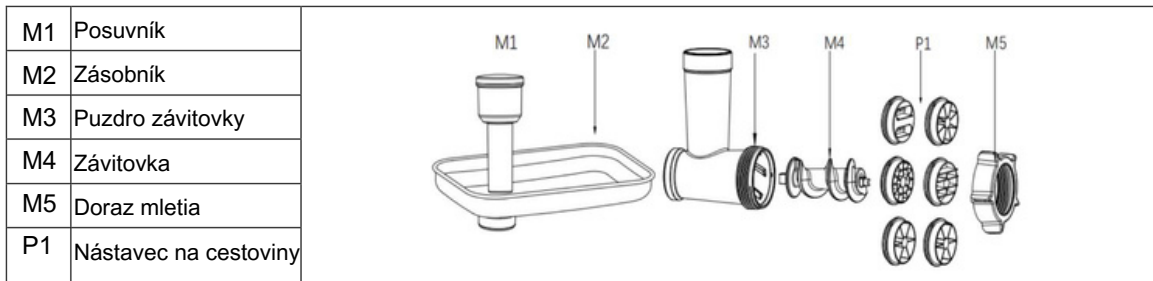
### Ako zostaviť a používať nadstavec na cestoviny:

Pripevnite jeden z nadstavcov na cestoviny P1 k prednej časti závitovky M4 a potom utiahnite mlecíu poistku M5 na kryte závitovky M3.

Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky a nastavte rýchlostný volič na požadovanú rýchlosť.

Vymiesené cesto nakrájajte na pásiky a jeden po druhom ich vkladajte do plniacej trubice mlynčeka na mäso M1. Cestoviny sa vytlačia cez výstupnú trubicu.

- Ak sa cesto prílepi na vnútornú stranu krytu závitovky, môžete ho zatlačiť pomocou posúvača M1.



Návrh receptu:

Cesto z 1 kg múky a 500 g vaječnej zmesi nakrájajte na prúžky a potom ich jeden po druhom vkladajte do plniaceho otvoru.

Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky a nastavte rýchlostný volič na stupne 3 – 6.

Po 10 minútach nepretržitej prevádzky zastavte spotrebič a nepretržite ho nepoužívajte 30 minút, aby ste predišli negatívnemu vplyvu na výkon spotrebiča.

## Funkcia krájača zeleniny (voliteľné)

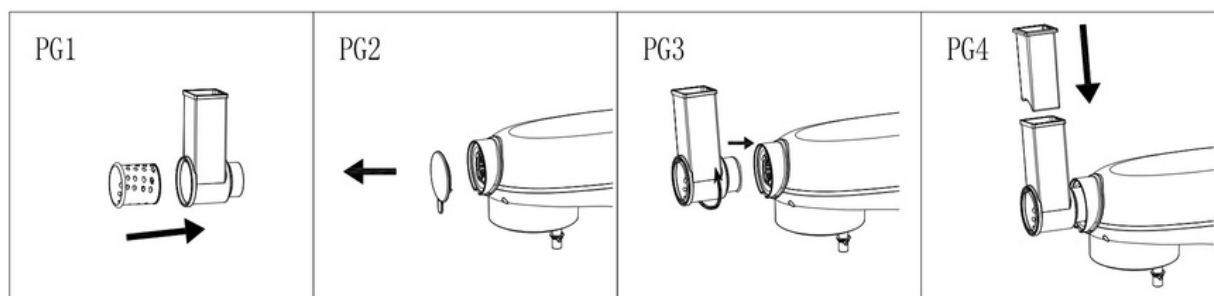
Ako zostaviť a používať krájač zeleniny:

Odstráňte predný kryt 9.

Vložte vybraný nôž (jemné strúhadlo V3, hrubé strúhadlo V4, krájač V5) do krytu krájača zeleniny V2. (PG1 a 2)

- Stlačte tlačidlo vysunutia na prednej strane zariadenia, pripojte kryt krájača zeleniny V2 k pohonnému mechanizmu na prednom kryte, otočte proti smeru hodinových ručičiek a zaistite. (PG3)
- Umiestnite nádobu pod výstup krytu.
- Zemiaky alebo inú zeleninu nakrájajte na kúsky veľkosti, ktorá sa hodí do otvoru na vkladanie krájača.
- Zapojte napájací kábel do zásuvky a potom nastavte rýchlostný volič na príslušnú rýchlosť. Vložte zeleninu do otvoru na vkladanie a jemne zatlačte tlačidlom V1. (PG4)
- (Pozor: Netlačte prstami!)
- Po dokončení nastavte rýchlostný volič na 0 a odpojte napájací kábel.

V1	Posuvník	
V2	Puzdro krájača zeleniny	
V3	Jemné strúhadlo	
V4	Hrubé strúhadlo	
V5	Krájač	



Návrh receptu: Nakrájajte tuhé potraviny na dlhé prúžky, prevlečte ich cez štrbinu, zapojte napájací kábel, nastavte ovládač rýchlosti na 3-5 a potom aplikujte primeraný tlak na posúvač, aby ste potraviny zatlačili nadol. Prestaňte pracovať po 5 minútach nepretržitej prevádzky a nepracujte nepretržite 15 minút, aby ste predišli ovplyvneniu výkonu stroja.

## Funkcia stroja na cestoviny (voliteľné)

Ako používať stroj na cestoviny:

Pripojenie	Funkcia	Rýchlosť	Šírka cestovín
	Valček na cestoviny	2-6	až do 140 mm
	Nôž na fettuccine	2-6	6.5mm
	Nôž na špagety	2-6	2mm

Vytiahnite v smere šípky a otočte.	Tabuľka nastavení valčekov	Odporúčané použitie
	1-2	Miesenie a valkanie cesta
	3-4	Vaječné rezance
	4-5	Špagetové cestoviny, fettuccine, lasagne
	6-7	Tenké Fettuccine, tortellini, linguine

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

Aby ste predišli poškodeniu, neumývajte ani neponárajte nadstavec do vody alebo iných tekutín. Neumývajte ho v umývačke riadu.

Poznámka: Tieto nadstavce sú určené výlučne na prípravu cesta na cestoviny. Nekrájajte ani nevalcujte nič iné ako cestoviny, aby ste predišli poškodeniu výrobníka cestovín.

## MONTÁŽ A POUŽITIE

Odstráňte predný kryt (9) planetárneho mixéra a vyberte požadovaný nadstavec.

Krok 1: Vložte valček na cestoviny do objímky.

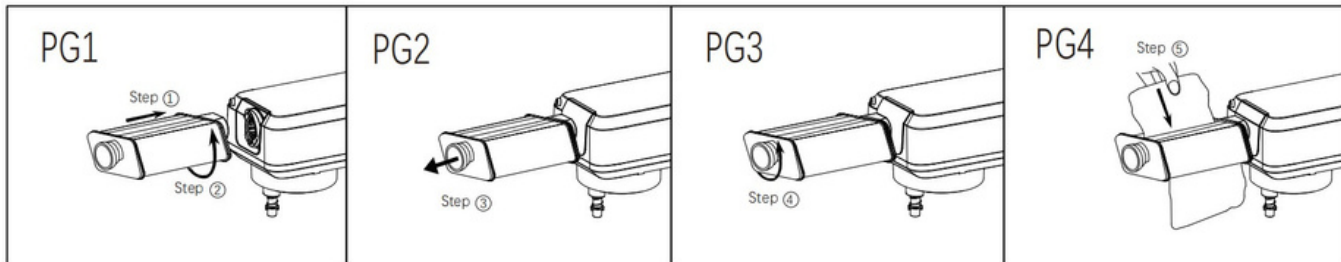
Krok 2: Otočte proti smeru hodinových ručičiek, aby sa zarovnal so štvorcovou objímkou (PG1).

Krok 3: Po úplnom pripojení nadstavca k mixéru (PG2) vyťahnite nastavovacie koliesko valčeka na cestoviny priamo von.

Krok 4: Nastavte koliesko na požadovanú šírku cestovín (PG3).

Krok 5: Zapojte do zásuvky a nastavte rýchlosť na úrovne 2-6. Rozvalkané cesto vložte do valčekov na miesenie (PG4).

Po dokončení znížte rýchlosť na 0 a odpojte napájací kábel.



## POZNÁMKA:

Cesto nakrájajte na kúsky, ktoré sa hodia do valčeka na cestoviny.

Vytiahnite nastavovací gombík valčeka na cestoviny priamo von a nastavte ho do polohy 1. Uvoľnite gombík a uistite sa, že kolík na kryte valčeka na cestoviny zapadá do otvoru na zadnej strane gombíka, aby gombík tesne priliehal k krytu valčeka.

Prevlečte rozvalkané cesto cez valčeky, aby ste ho miesili. Preložte cesto na polovicu a znova ho rozvalkajte. Opakujte, kým cesto nie je hladké, elastické a nepokrýva šírku valčeka. Počas valcovania a krájania cestoviny jemne posypte múkou, aby boli suché a nelepili sa.

Prevlečte cesto cez valčeky, aby ste ho ďalej rozvalkali. Nastavte valček do polohy 3 a opakujte valcovanie. Pokračujte vo zvyšovaní nastavenia valčeka, kým nedosiahnete požadovanú hrúbku. V tejto fáze cesto neprekładajte.

Na prípravu cestovín vymeňte valček na cestoviny za vami zvolenú rezaciu čepeľ. Prevlečte rozvalkané pláty cesta cez krájač cestovín. Pozrite si „Tabuľku funkcií“, aby ste určili správnu hrúbku pre každý druh cestovín. Ak sú cestoviny príliš mäkké a začínajú sa lámať, môžete cesto posypať suchou múkou.

## Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Stroj počas prevádzky náhle prestane fungovať.	Môže to byť spôsobené príliš dlhým chodom stroja alebo príliš vysokou okolitou teplotou, čo spôsobuje prehriatie motora stroja; stroj potom aktivuje program ochrany proti prehriatiu a vypne sa.	Prevodový pomer nastavte na „0“, odpojte napájanie, počkajte, kým sa stroj nevráti na izbovú teplotu, potom ho môžete reštartovať (zvyčajne to trvá 15 – 30 minút, čas chladenia závisí od okolitej teploty).
Otočením radiacej páky - stroj nefunguje.	Zástrčka nie je správne zapojená do zásuvky.	Skontrolujte, či je zástrčka zasunutá do zásuvky.

	Skontrolujte, či nedošlo k výpadku prúdu.	Pred spustením zariadenia počkajte na obnovenie napájania.
	Skontrolujte, či je tlačidlo zdvíhania späť na svojom mieste.	Uistite sa, že hlava je správne zaistená na svojom mieste.
Nadmerný hluk počas prevádzky stroja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Stroj bude pri vyšších rýchlostiach hlučnejší ako pri nižších rýchlostiach.</li> <li>② Množstvo miešaných surovín je príliš veľké, čo spôsobuje preťaženie stroja.</li> <li>③ Napätie je nestabilné.</li> <li>④ Prevádzková doba je príliš dlhá.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Zvoľte vhodnú rýchlosť mixovania potravín podľa pokynov v návode na použitie.</li> <li>② Znížte množstvo mixovaných surovín.</li> <li>③ Ak je napätie nestabilné, pred použitím spotrebiča počkajte, kým sa stabilizuje.</li> <li>④ Ak je prevádzkový čas príliš dlhý, spotrebič vypnite a pred opätovným použitím ho nechajte vychladnúť.</li> </ul>
Rýchlosť stroja klesá alebo sa stáva nestabilnou.	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Je okolitá teplota nízka a spôsobuje stvrdnutie maziva v stroji</li> <li>② Sú ingrediencie zmiešané príliš tvrdo alebo v príliš veľkom množstve, čo spôsobuje preťaženie stroja?</li> <li>③ Pokleslo náhle napätie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Vyberte miešaciu misu a nechajte stroj bežať na voľnobehu 5 minút, aby sa zmäkol tuk vo vnútri stroja a obnovila sa stabilita otáčok.</li> <li>② Znížte množstvo miešaných surovín a nechajte stroj bežať s odporúčaným zaťažením.</li> <li>③ Keď sa napätie stabilizuje, stroj znova použite.</li> </ul>
Stroj sa počas prevádzky kýva a trasie	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Skontrolujte, či protišmykové podložky na základni nespádli.</li> <li>② Uistite sa, že stroj je umiestnený na hladkom a rovnom povrchu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Skontrolujte, či sa protišmyková podložka na základni neodlepila.</li> <li>② Počas používania umiestnite zariadenie na hladký a rovný povrch.</li> </ul>
Po nainštalovaní krytu proti striekajúcej vode a miešacej misy sa hlava nemôže vrátiť do pôvodnej polohy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Skontrolujte, či protišmykové podložky na základni nespádli.</li> <li>② Uistite sa, že stroj je umiestnený na hladkom a rovnom povrchu.</li> </ul>	Otočte ochranný kryt proti striekajúcej vode a nasadte ho na miesto, potom nasadte miešaciu misu.
Po použití sa zistilo, že cesto tmavne.	Čierny prášok padá na cesto v blízkosti miešacej hlavy.	Pred použitím skontrolujte, či sú miešacia hlava a hák suché a či na povrchu nie je voda ani prach.

## Čistenie

<p>Čistenie krytu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neumiestňujte zariadenie priamo na zariadenie, aby ste zabránili vniknutiu vody do hlavného krytu, čo by mohlo spôsobiť skrat, úraz elektrickým prúdom, úniky, hrdzu a iné poškodenie.</li> <li>• Na utieranie zariadenia nepoužívajte veľmi mokrú handričku.</li> <li>• Na čistenie krytu zariadenia nepoužívajte čistiace prostriedky, ocot, soľ ani iné korozívne, vysoko kyslé alebo alkalické čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch.</li> <li>• Na čistenie príslušenstva nepoužívajte ostré alebo abrazívne nástroje, ako je oceľová vlna, pretože by mohli poškodiť jeho povrch.</li> <li>• Zariadenie neponárajte do vody ani ho nelejte vodou.</li> </ul>
<p>Čistiace príslušenstvo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nevkladajte hliníkové diely do umývačky riadu ani ich neumývajte agresívnymi, vysoko kyslými alebo alkalickými čistiacimi prostriedkami. Neumývajte ich v umývačke riadu. (Výnimkou sú diely z nehrdzavejúcej ocele, diely s teflónovým povlakom alebo diely ošetrené elektroforézou.)</li> <li>• Nenamáčajte ich dlhodobo do čistiacich prostriedkov, slanej vody, octu alebo iných korozívnych kvapalín; príslušenstvo pravidelne čistite.</li> <li>• Po čistení príslušenstvo dôkladne osušte, najmä dbajte na to, aby boli vnútorné diely počas skladovania suché.</li> </ul>
<p>Špeciálne čistenie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotujúci výstupný hriadeľ môže počas prevádzky stroja spôsobiť čierne škvrny v dôsledku vysokej rýchlosti a trenia. Po každom použití ho ihneď vyčistite a udržiavajte súčiastky suché. Dávajte si pozor na ostré čepele a iné ostré hrany na súčiastkach alebo príslušenstve.</li> </ul>
<p>Prevenia a údržba</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na povrch čepele, dosku noža a miešaciu misu môžete naniesť olivový olej, aby ste ich ochránili pred oxidáciou za mokra aj za sucha. Keď stroj nepoužívate, môžete ho prikryť ochranným vreckom a uskladniť na suchom mieste.</li> </ul>

## Využitie



**Nevyhadzujte zariadenie do bežného domového odpadu.**

Zariadenie zlikvidujte prostredníctvom registrovanej spoločnosti na likvidáciu odpadu alebo miestneho zberného dvora komunálneho odpadu. Dodržiavajte platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na službu likvidácie odpadu.

**KARTA GWARANCYJNA**  
(Ważna z dowodem zakupu)



**Gwarant:** WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.; UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2, 48-303 NYSA Tel.: 517 435 873  
sklep@newcommerce.pl

**Nazwa sprzętu**..... **Typ,**  
**model**.....  
**Nr fabryczny**.....  
**Data sprzedaży**.....  
**Pieczętka i podpis punktu sprzedaży**.....

**1. Dane użytkownika:**

imię i nazwisko:.....  
ulica:.....  
miejscowość:..... kod pocztowy:.....  
województwo:..... telefon:.....  
e-mail:.....

**2. Oświadczenie użytkownika:**

Niniejszym oświadczam, że zapoznałem się z działaniem urządzenia, które zostało wydane zgodnie z zamówieniem, nowe i kompletne oraz otrzymałem komplet dokumentacji (instrukcję obsługi, warunki bezpieczeństwa, kartę gwarancyjną). Przyjmuję do wiadomości, że:

a) Przed uruchomieniem zakupionego urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi urządzenia, zasadami bezpieczeństwa oraz warunkami gwarancji.

\*Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach związanych z realizacją postanowień karty gwarancyjnej (napraw gwarancyjnych), przeprowadzaniem serwisu i przeglądów przez firmę **WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.**; UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2, 48-303 NYSA lub autoryzowany serwis (zgodnie z ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (RODO)).

TAK NIE

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach marketingowych przez firmę **WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.**; UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2, 48-303 NYSA lub autoryzowany serwis (zgodnie z ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (RODO)).

TAK NIE

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach statystycznych przez firmę **WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.**; UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2, 48-303 NYSA lub autoryzowany serwis (zgodnie z ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (RODO)).

TAK NIE

\*Wymagane w celu wszczęcia procedury reklamacyjnej

Data i czytelny podpis Użytkownika: .....

Potwierdzenie wykonania przeglądu, naprawy gwarancyjnej, usługi serwisowej:

Przegląd 0	Przegląd 1	Przegląd 2
Kupon reklamacyjny Nr 1 do karty gwarancyjnej Nr Nazwa..... Typ, Model..... Nr fabryczny..... Pieczętka i podpis sprzedawcy	Kupon reklamacyjny Nr 2 do karty gwarancyjnej Nr Nazwa..... Typ, Model..... Nr fabryczny..... Pieczętka i podpis sprzedawcy	Kupon reklamacyjny Nr 3 do karty gwarancyjnej Nr Nazwa..... Typ, Model..... Nr fabryczny..... Pieczętka i podpis sprzedawcy



# KARTA GWARANCYJNA

(Ważna z dowodem zakupu)



### 3. Odpowiedzialność:

- Gwarancji na urządzenie udziela firma WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.; UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2, 48-303 NYSA
- Odpowiedzialność z tytułu gwarancji obejmuje tylko wady powstałe z przyczyn tkwiących w urządzeniu w momencie jego wydania Użytkownikowi.
- W ramach gwarancji gwarant zapewnia kupującemu nieodpłatne usunięcie usterek w funkcjonowaniu urządzenia wynikających z jego wadliwości konstrukcyjnych i materiałowych.

### 4. Okres gwarancji na urządzenie:

- 24 miesiące od daty sprzedaży urządzenia konsumentowi, z wyjątkiem elementów określonych w ust. 6 pkt 5, 6 i 7 niniejszej karty gwarancyjnej.
- 12 miesięcy ze względu na nieprofesjonalny charakter urządzenia, gwarancja na urządzenie zakupiona w celu związanym bezpośrednio z prowadzoną działalnością gospodarczą lub zawodową.

### 5. Warunki gwarancji:

- Stosowanie się przez Użytkownika do zaleceń zawartych w warunkach bezpieczeństwa, karcie gwarancyjnej i instrukcji obsługi.
- Wykonywanie serwisu urządzenia (np. regulacji, czyszczenia, konserwacji) wyłącznie przez firmy specjalistyczne posiadające odpowiednie uprawnienia zgodnie z wytycznymi Gwaranta, dostępnymi w instrukcji obsługi oraz odnotowywanie usług serwisowych w karcie gwarancyjnej. W czasie wykonywania serwisu zalecane jest stosowanie oryginalnych części producenta urządzenia. Usługa serwisowa jest odpłatna.
- Wykonywanie napraw gwarancyjnych wyłącznie przez firmy specjalistyczne posiadające odpowiednie uprawnienia. Oraz odnotowywanie napraw w karcie gwarancyjnej.
- Gwarancja obejmuje obszar Rzeczypospolitej Polskiej.
- Użytkownik traci prawo wynikające z gwarancji w przypadku użytkowania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, obsługi niezgodnej z doręczoną instrukcją obsługi, stosowania nieoryginalnych części zamiennych, lub niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych, nie dokonywania napraw wymiany zespołów, zmian konstrukcyjnych przez podmioty inne niż uprawnione, niewłaściwego przechowywania, braku odpowiedniej konserwacji zgodnie z instrukcją obsługi.
- Przedstawienie prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej i uprawdopodobnienie okoliczności zakupu urządzenia (np. paragon, faktura) przez Użytkownika.

### 6. Gwarancja nie obejmuje:

- Wad urządzenia wynikłych z nieprzestrzegania przez Użytkownika warunków bezpieczeństwa, instrukcji obsługi, w szczególności w zakresie prawidłowej eksploatacji, konserwacji.
- Wady powstałe w wyniku uszkodzeń mechanicznych, termicznych lub chemicznych urządzenia i wyposażenia.
- Uszkodzenia spowodowane wadliwą instalacją elektryczną Użytkownika, zalaniem podzespołów elektrycznych wodą.
- Uszkodzenia spowodowane przeciążeniem urządzenia.
- Uszkodzenia powstałe wskutek stosowania innych chemicznych środków czyszczących niż zalecane przez producenta dla danego typu urządzenia, nie stosowania się do uwag eksploatacyjnych przy korzystaniu ze środków chemicznych.
- Uszkodzenia powstałe w wyniku: zasilania urządzenia zanieczyszczoną wodą, pracy z wykorzystaniem nieoryginalnych lub niewłaściwych dla danego modelu części zamiennych i wyposażenia, wykonywaniem napraw i przeróbek przez osoby nieupoważnione.
- Uszkodzenia związane z brakiem zalecanych czynności konserwacyjnych - patrz instrukcja obsługi.
- Przypadków losowych uszkodzeń niezależnych od warunków eksploatacji np. pożar, powódź itp.

### 7. Procedura reklamacyjna:

- Przed dokonaniem zgłoszenia reklamacyjnego Użytkownik powinien upewnić się czy wykonał wszystkie czynności zgodnie z zaleceniami opisanymi w instrukcji obsługi.
- Zgłoszenie konieczności naprawy urządzenia z tytułu gwarancji Użytkownik zobowiązany jest dokonać niezwłocznie, nie później niż w terminie 30 dni od daty zauważenia wady. Zgłoszenia może dokonywać bezpośrednio u Gwaranta (e-mail: sklep@newcommerce.pl, lub pisemnie na adres: UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2, 48-303 NYSA
- Naprawy gwarancyjne mogą być wykonywane bezpośrednio przez Gwaranta lub specjalistyczną firmę wskazaną przez Gwaranta. (UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2, 48-303 NYSA).
- Wykonanie obowiązków wynikających z gwarancji nastąpi w terminie 30 dni, licząc od dnia dostarczenia urządzenia przez Użytkownika.
- Zasady dostawy urządzeń do autoryzowanego serwisu lub jednego z partnerów podane są na stronie internetowej Gwaranta [www.agroserwisnysa.pl](http://www.agroserwisnysa.pl) Przed dostarczeniem urządzenia do serwisu Użytkownik powinien oczyścić urządzenie m.in. z błota, piasku, płynów oraz zabezpieczyć lub odłączyć do osobnych pojemników płyny mogące wylać się z urządzenia podczas transportu.
- Użytkownik zobowiązany jest do odbioru urządzenia w terminie wskazanym przez Gwaranta lub firmę specjalistyczną dokonującą czynności w imieniu Gwaranta pod rygorem naliczenia opłaty za jego przechowanie.
- Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas, w jakim urządzenie pozostawało w serwisie celem dokonania naprawy gwarancyjnej.
- Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

Naprawy dokonano dnia.....  
Wymieniono/naprawiono.....  
.....  
.....  
.....

.....  
(pieczętka i podpis serwisu)

Oświadczam, że sprzęt odebrałem po  
naprawie sprawny i nie roszczę  
pretensji co do jakości dokonanej  
naprawy.

Naprawy dokonano dnia.....  
Wymieniono/naprawiono.....  
.....  
.....  
.....

.....  
(pieczętka i podpis serwisu)

Oświadczam, że sprzęt odebrałem po  
naprawie sprawny i nie roszczę  
pretensji co do jakości dokonanej  
naprawy.

Naprawy dokonano dnia.....  
Wymieniono/naprawiono.....  
.....  
.....  
.....

.....  
(pieczętka i podpis serwisu)

Oświadczam, że sprzęt odebrałem po  
naprawie sprawny i nie roszczę  
pretensji co do jakości dokonanej  
naprawy.





WÓJTOWICZ NEW COMMERCE SPÓŁKA KOMANDYTOWO-AKCYJNA,  
UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2, 48-303 NYSA

**Producent:**  
WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.;  
UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2, 48-303 NYSA  
agroserwisnysa.pl

**Serwis centralny:**  
gsagroserwis@gmail.com

**Dział części zamiennych:**  
Tel; 77 431 08 37  
sklep@newcommerce.pl