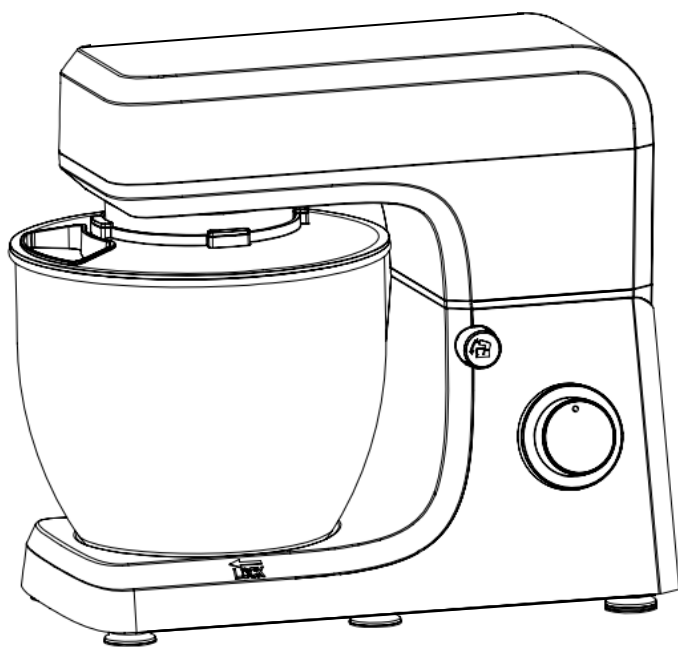


KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI
ROBOTA PLANETARNEGO
KSFP 611 MB



SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

Wychodząc naprzeciw Twoim oczekiwaniom, nasze sprzęty produkujemy w wyspecjalizowanych fabrykach z wykorzystaniem najnowszych technologii oraz testujemy pod względem jakości. Aby wybrany przez Ciebie produkt służył Ci jak najdłużej, zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi obsługi, czyszczenia i konserwacji, które znajdziesz poniżej. W niniejszej instrukcji chcemy Ci przedstawić wszystkie możliwości zakupionego produktu, a także przekazać kwestie związane z bezpieczeństwem, instalacją, optymalnymi ustawieniami i oszczędnym użytkowaniem. Znajdziesz tutaj cenne porady, jak najefektywniej korzystać z urządzenia zgodnie ze swoimi aktualnymi potrzebami.

Zakupiony przez Ciebie produkt został wyprodukowany w nowoczesnej i dbającej o ekologię fabryce.

Przez rozpoczęciem użytkowania sprzętu radzimy szczegółowo zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją na przyszłość tak, aby funkcje zakupionego przez Ciebie urządzenia przez długi czas pozostały w takim stanie, jak pierwszego dnia po zakupie.



UWAGA

Niniejsza instrukcja obsługi ma zastosowania do wielu modeli produktu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre funkcje wyszczególnione w instrukcji.

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.

Model	KSFP 611 MB
Napięcie znamionowe	220-240V~
Pobór energii	1100W-1400W-1500W
Częstotliwość	50-60Hz
Klasa ochrony	II

Ikona	Podpis	Opis
	Ostrzeżenie	Ryzyko poważnych obrażeń ciała lub śmierci
	Ryzyko porażenia prądem	Niebezpieczne napięcie
	Pożar	Ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	Uwaga	Ryzyko powstania obrażeń ciała lub szkody majątkowej
	Ważne/Uwaga	Informacje dotyczące prawidłowego działania systemu
	Przeczytaj instrukcję	
	Gorąca powierzchnia	

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. Ogólna instrukcja obsługi.....	4
ROZDZIAŁ 2. Nazwy części.....	5
ROZDZIAŁ 3. Jak korzystać z maszyny.....	6
ROZDZIAŁ 4. Zalecenie	7
ROZDZIAŁ 5. Przepisy.....	7
ROZDZIAŁ 6. Analiza typowych problemów.....	10
ROZDZIAŁ 7. Czyszczenie.....	11
ROZDZIAŁ 8. Utylizacja.....	12
ROZDZIAŁ 9. Usuwanie zużytych urządzeń.....	12

ROZDZIAŁ 1. OGÓLNA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeczytać uważnie instrukcję obsługi i zachować ją wraz z gwarancją, paragonem oraz, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym. W przypadku przekazania tego urządzenia innym osobom prosimy o przekazanie również instrukcji obsługi.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i zgodnie z przeznaczeniem. To urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie używać go na świeżym powietrzu (chyba że jest przeznaczone do użytku na zewnątrz). Trzymać je z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci (nigdy nie zanurzać go w żadnej cieczy) i ostrych krawędzi. Nie używać urządzenia mokrymi rękoma. Jeśli urządzenie jest wilgotne lub mokre, natychmiast odłączyć je od zasilania.
- Podczas czyszczenia lub odkładania urządzenia wyłączyć urządzenie i zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka (ciągnąc za wtyczkę, a nie za kabel), jeśli urządzenie nie jest używane i odłączyć dołączone akcesoria.
- Nie obsługiwać maszyny bez nadzoru. Jeśli musi się opuścić miejsce pracy, należy zawsze wyłączyć maszynę lub wyjąć wtyczkę z gniazdka (ciągnąc za wtyczkę, a nie za przewód)).
- Regularnie sprawdzać urządzenie i kabel pod kątem uszkodzeń. Nie używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone. Nie wolno próbować samodzielnie naprawiać urządzenia. Zawsze skontaktować się z autoryzowanym technikiem. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Używać tylko oryginalnych części zamiennych.
- Należy ściśle przestrzegać zaleceń podanych w akapicie „Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa”.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- W celu zapewnienia bezpieczeństwa dzieci należy przechowywać wszystkie opakowania (torby plastikowe, pudełka, styropian itp.) poza ich zasięgiem.



OSTROŻNIE!

Nie pozwalaj małym dzieciom bawić się folią, ponieważ grozi to uduszeniem!

- Podczas korzystania z akcesoriów do blendera i rozdrabniacza urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowywać urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- W przypadku korzystania z akcesoriów do ubijania i roztrzepywania, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze, jeśli są pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i jeśli rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są w wieku od 8 lat i są pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat
- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i jeśli rozumieją związane z tym zagrożenia.

Specjalne instrukcje bezpieczeństwa dotyczące tej maszyny

- Należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do ruchomych części podczas użytkowania. Nie używać urządzenia do innych celów niż przeznaczone.



UWAGA: Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z nieumyślnym zresetowaniem wyłącznika termicznego, tego urządzenia nie wolno zasiląć przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak timer, ani podłączać do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez zakład energetyczny.

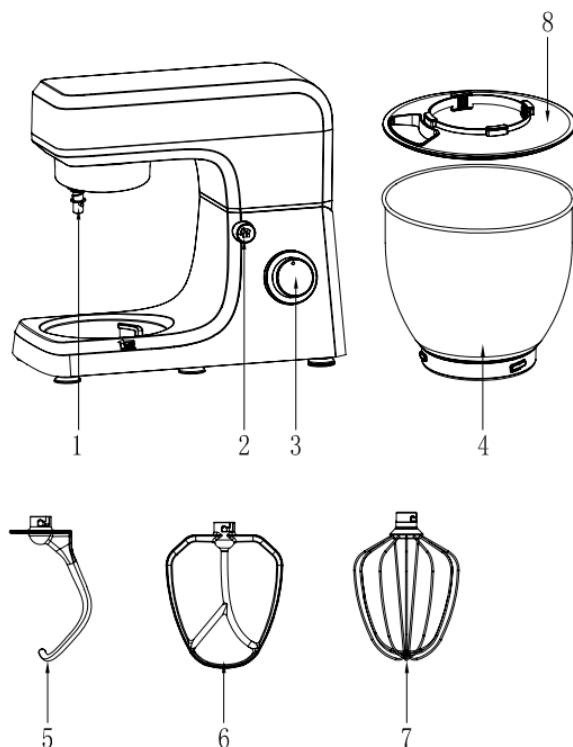
- Obsługiwać tę maszynę tylko pod nadzorem.
- Nie wolno ingerować w żadne wyłączniki bezpieczeństwa.
- Nie wkładać niczego do obracających się narzędzi podczas pracy maszyny.
- Maszynę należy ustawić na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
- Nie wkładać wtyczki sieciowej urządzenia do gniazdka elektrycznego bez zainstalowania wszystkich niezbędnych akcesoriów.



UWAGA:

Należy upewnić się, że blender jest wyłączony przed zdjęciem go z podstawy.

ROZDZIAŁ 2. NAZWY CZĘŚCI



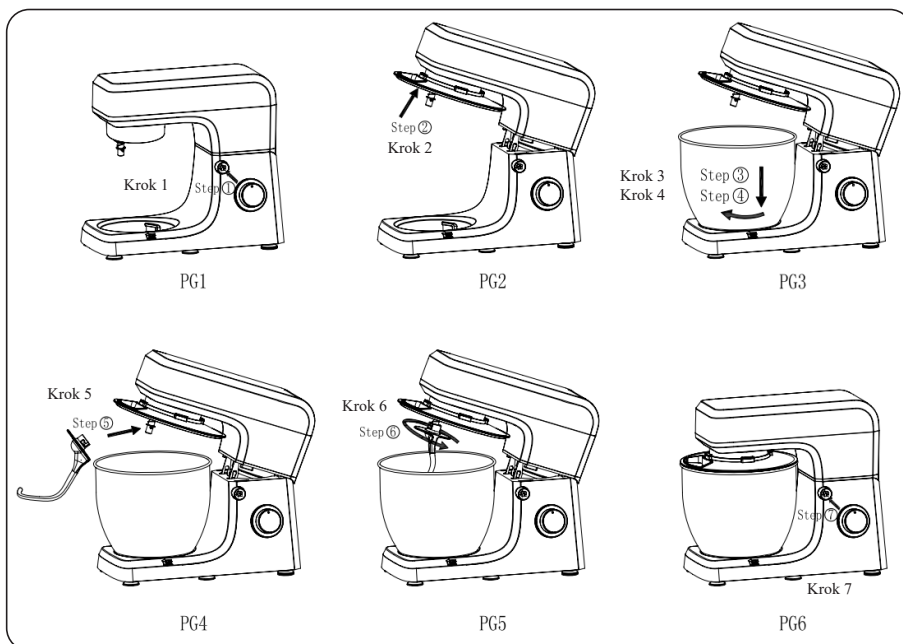
Główne części i narzędzia standardowe:

1. Wyjście wałka napędowego
2. Przycisk podnoszenia
3. Przycisk regulacji prędkości

4. Miska
5. Końcówka do zagniatania ciasta
6. Trzepaczka
7. Trzepaczka do piany
8. Pokrywa miski

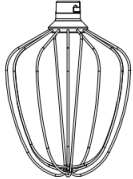
ROZDZIAŁ 3. JAK KORZYSTAĆ Z MASZyny

1. Przed użyciem umyć akcesoria czystą wodą, opłukać i wysuszyć.
2. Umieścić maszynę na płaskim, czystym i suchym stole, nacisnąć głowicę maszyny, nacisnąć pokrętkę podnoszenia głowicy (2) (Krok 1), górna część korpusu podniesie się automatycznie. (PG. 1 i 2).
3. Zainstalować pokrywę garnka w końcówce z wyjściem wałka maszyny (Krok 2). zgodnie z PG2.
4. Zważyć żywność i wodę do naczynia miksującego, a następnie zamontować miskę (4) na maszynie (Krok 3), obracać zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zamek zostanie wkręcony i zablokowany (Krok 4) (PG3).
5. Nie przekraczać ilości ciasta - całkowita waga może wynosić do 1,5 kg.
6. Zamontować wymagane akcesoria (5), (6) i (7) (jednorazowo można używać tylko jednego z trzech) na wałku wyjściowym głowicy mieszającej (1) (Krok 5), wsunąć akcesoria do góry, a następnie obrócić o ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji blokującej (Krok 6) (PG4&5).
7. Nacisnąć głowicę maszyny, maszyna automatycznie zablokuje przycisk głowicy (2) (Krok 7), który znajduje się w pozycji poziomej; (PG6)
8. Następnie podłączyć wtyczkę i włączyć wyłącznik zasilania.
9. Ustawić pokrętkę prędkości (3) na żądaną prędkość - rozpocząć miksowanie.
10. Gdy ciasto spełni wymagania, obrócić pokrętkę prędkości (3) z powrotem na bieg 0, aby zakończyć proces.
11. Nacisnąć ręcznie głowicę maszyny, obróć pokrętkę podnoszenia (2) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, podnieś górną część korpusu, obróć miskę do mieszania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wyjąć miskę do mieszania i wyjąć ciasto.
12. Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do ruchomych części podczas użytkowania.



ROZDZIAŁ 4. ZALECENIE

Regulacja parametrów i używanie poszczególnych końcówek dla nie więcej niż 1,5 kg mieszanki

Akcesoria	Obrazek	Prędkość	Czas (min.)	Maximum	Metoda pracy
Końcówka do zagniatania ciasta		1-3	3-5	1000g mąki+538g wody	1 bieg przez 30s, 2 bieg przez 30s, a następnie 3 bieg przez 2 min do 4 min do uformowania ciasta.
Trzepaczka		2-4	3-10	660g mąki+840g wody	2 bieg przez 20s, 4 bieg przez więcej niż 2min40s
Trzepaczka do piany		5-6	3-10	3 białka jaj (min)	5 lub 6 bieg i ubijać przez 3 minuty lub dłużej

ROZDZIAŁ 5. PRZEPISY

Bułki z siemienia lnianego

Składniki: 30g siemienia lnianego, 40g wody, 250g mąki chlebowej, 3g suchych drożdży, 30g cukru, 3g soli, 10g mleka w proszku, 20g masła, 15g płynu jajecznego

Proces:

1. Namoczyć 30 g siemienia lnianego w 40 g wody przez 12 godzin
2. Do naczynia miksującego włożyć 250 g mąki chlebowej, 3 g suchych drożdży, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g mleka w proszku, 150 g wody, zagnieść ciasto za pomocą końcówki do zagniatania ciasta na poziomach prędkości 1-3, a następnie dodać 20 g masła i dalej zagniatą ciasto, aż będzie gładkie, a następnie dodać namoczone siemię lniane, aż ciasto będzie dobrze ugniecione. Przykryć folią konserwującą i pozostawić do podwojenia objętości w ciepłym miejscu do fermentacji.
3. Jeszcze raz dokładnie zagnieść, wyjąć z miski i podzielić na sześć bułek. Po zaokrągleniu przykryć bułki i pozostawić do fermentacji w temperaturze 38°C przez 1 godzinę.
4. Po zakończeniu fermentacji posmarować powierzchnię bułki płynem jajecznym, ułożyć przedostatnią warstwę w nagrzanym piekarniku, rozpalić ogień góra-dół na 180°C i piec przez 20 minut, następnie wyjąć formę i położyć na grillu do ostygnięcia.

Chleb tostowy

Składniki: 270 g mąki wysokoglutenu, 30 g mąki niskoglutenu, 1 jajko, 3 g soli, 55 g cukru, 4 g drożdży, 80 g śmietanki jasnej, 10 g mleka w proszku, 90 g wody. Proces:

1. Włożyć wszystkie składniki do naczynia miksującego, za pomocą końcówki do ugniatania ciasta ugniatć składniki na ciasto na poziomach prędkości 1-3.
2. Przechować mieszaninę w ciepłym miejscu i pozwolić, aby w wyniku fermentacji podwoiła swoją objętość.
3. Jeszcze raz dokładnie zagnieść, wyjąć z miski i podzielić na 3 części, przykryć ciasto folią konserwującą na 15 minut
4. Wziąć jedną porcję i zwinąć ją w kształt języka, złożyć obie strony do środka i zwinąć od dołu do góry. Po zwinieniu wszystkich trzech rolek przykryć je folią konserwującą na 15 minut
5. Po skończeniu, 3 porcje włożyć do formy do drugiej fermentacji, fermentować do 80% wysokości formy. Ustawić grzanie góra-dół w temperaturze 170°C i piec przez 40 minut, następnie wyjąć formę i położyć na grillu, aby ostygła.

Domowa pizza

Składniki: 170 g mąki wysokoglutenu, 100 g wody, 1,5 g soli spożywczej, 15 g białego cukru, 2 g drożdży, 15 g masła i trochę farszu. Proces:

1. Do miski miksującej włożyć 170 g mąki o wysokiej zawartości glutenu, 100 g wody, 1,5 g soli jadalnej, 15 g cukru i 2 g drożdży. Mieszać za pomocą końcówki do ugniatania ciasta na poziomach prędkości 1-3. Po wyrobieniu ciasta dodać masło i dalej wyrabiać, aż będzie można je wyciągnąć i uformować elastyczną warstwę.
2. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia do podwojenia objętości w ciepłym miejscu.
3. Podczas fermentacji można przygotować farsz do pizzy i zachować go do wykorzystania w przyszłości.
4. Jeszcze raz dokładnie zagnieść, rozwałkować połowę ciasta i odstawić na 5 minut, a następnie delikatnie rozwałkować wałkiem do wielkości formy do pizzy, położyć na blasze do pizzy, docisnąć rękoma wokół formy do pizzy, na koniec widelcem zrobić małe dziurki.
5. Ustawić tryb grzania od góry i dołu piekarnika, rozgrzać do 200°C. Najpierw posmarować podstawę formy do ciasta oliwą z oliwek, następnie nabierać sos do pizzy i rozprowadzić go równomiernie, a następnie posypać trochę sera mozzarella i posiekaną cebulę, włożyć 8-calową blachę do pizzy do drugiego poziomu nagrzanego piekarnika i piec przez 8 minut.
6. Gdy czas się skończy, wyjąć blachę do pizzy i rozłożyć warstwę boczku. Tutaj można dodawać swoje ulubione dodatki i gotowane farsze.
7. Wstawić do nagrzanego piekarnika, ustawić czas pracy na 15 minut, aż ser się roztopi, a skórka się zarumieni

Chleb maślany

Składniki: 375g mąki wysokoglutenu, 180g mleka, 35g masła, 30g cukru, 11g mleka w proszku, 4g drożdży, 3g soli, 1 jajko. Proces:

1. Do miski miksującej włożyć wszystkie składniki oprócz masła, pozostawiając 10 g jajka do końcowego posmarowania.
2. Za pomocą końcówki do ugniatania ciasta wymieszać na poziomach prędkości 1-3, po uformowaniu ciasta dodać zmiękzone masło i kontynuować ugniatanie do uzyskania gładkiej, jednolitej i elastycznej konsystencji.
3. Przykryć mieszaninę folią konserwującą i pozwolić, aby w wyniku fermentacji podwoiła swoją objętość w ciepłym miejscu.
4. Jeszcze raz dokładnie zagnieść, wyjąć z miski i podzielić na 10 porcji. Wziąć porcję ciasta i rozwałkować ją w owalny kształt, a następnie zwinąć od góry do dołu.
5. Umieść natłuszczony papier na blasze do pieczenia, następnie ułożyć rozwałkowane ciasto chlebowe na blasze, pozostawić do podwojenia objętości w ciepłym miejscu.
6. Posmarować płynem jajecznym powierzchnię ciasta chlebowego, rozgrzać piekarnik do 160 °C, umieścić ciasto chlebowe na środkowej warstwie i piec przez 20 minut.

Bagietka

Składniki: 250g mąki wysokoglutenu, 50g mąki nisko glutenu, 150g wody, 10g cukru, 3g drożdży w proszku, 1g soli spożywczej. Proces:

1. Włożyć wszystkie składniki do naczynia miksującego, użyć końcówki wyrabiania ciasta, aby wymieszać na poziomach prędkości 1-3 i zagnieć ciasto w odpowiedni kształt.
2. Przykryć mieszaninę folią konserwującą i pozostawić do podwojenia objętości w ciepłym miejscu.
3. Jeszcze raz dokładnie zagnieść, wyjąć z miski i podzielić na 4 części. Wziąć porcję ciasta i rozwałkować ją w owalny kształt, a następnie zwinąć od góry do dołu.
4. Następnie przykryć folią konserwującą i pozwolić by w wyniku fermentacji podwoiło swoją objętość.
5. Posmarować powierzchnię olejem sezamowym, rozgrzać piekarnik do 180°C, położyć ciasto chlebowe na środkowej półce i piec przez 20 minut.

Oryginalne ciasto

Składniki: 100 g mąki tortowej, 5 jajek, 50 g oleju jadalnego, 80 g cukru, niewielka ilość soku z cytryny, 55 g mleka. Proces:

1. Oddzielić białko i żółtko, dodać 20 g cukru do żółtka, mieszać trzepaczką na poziomie prędkości 6, aż cukier całkowicie się rozpuści. Dodać mleko i dalej mieszać równomiernie na poziomie prędkości 6
2. Wlać olej jadalny i dalej ubijać, aż do uzyskania pełnej emulsji.
3. Mąkę tortową przesiać przez sito i równomiernie wymieszać na gładką pastę z żółtek.
4. Dodać kilka kropel soku z cytryny do białek, dodać trzy razy cukier i ubijać trzepaczką, aż będzie przypominać bawełnę.
5. Wziąć 1/3 białka, włożyć je do pasty z żółtek i równomiernie wymieszać, wlać pastę z powrotem do pozostałych białek i wymieszać równomiernie na gładką pastę
6. Posmarować olejem jadalnym powierzchnię formy do ciasta, a następnie wlać ciasto do formy
7. Rozgrzać piekarnik do 150°C, ustawić tryb grzania od góry i od dołu oraz czas pieczenia 50 minut, a następnie upiec na złoty kolor.

Ciasto czekoladowe

Składniki: 150g płynu jajecznego, 50g czystego mleka, 40g kakao w proszku, 80g białego cukru. Proces:

1. Dodać 150 g płynu jajecznego, ubijać trzepaczką na poziomie prędkości 6, aż będzie przypominała bawełnę, następnie wyjąć i odstawić.
2. Wsypać do miski 80 g białego cukru, 50 g mleka i 40 g kakao w proszku i wymieszać mieszadłem na poziomie prędkości 6 na drobny proszek.
3. Wlać przygotowany drobny proszek do ubitego płynu jajecznego i dobrze wymieszać.
4. Wlać wymieszane surowce do wysmarowanej olejem formy do pieczenia i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C.
5. Po upieczeniu i uformowaniu wyjąć je z formy i przed jedzeniem odczekać do ostygnięcia

Czekoladowe ciasto lodowe

Składniki: 140g serka śmietankowego, 140g gorzkiej czekolady, 220g mleka, 100g cukru pudru, 240g bitej śmietany, 2g soli jadalnej. Proces:

1. Zewnętrzną stronę kwadratowej formy owinać folią aluminiową i włożyć do środka kółko z papieru do pieczenia
2. Dodać cukier puder i szczyptę soli do serka śmietankowego i wymieszać mieszadłem.
3. Posiekać ciemną czekoladę i podgrzać ją do rozpuszczenia, wlać roztopioną czekoladę do sera, a następnie równomiernie wymieszać mieszadłem. Wyjąć je i umieścić na tacy do późniejszego wykorzystania.
4. Ubitą śmietanę przełożyć do garnka i mieszać, aż będzie przypominać watę.
5. Dodać ubitą śmietanę 2 razy do serka czekoladowego i równomiernie wymieszać, następnie wlać do niej 2 razy mleko i ponownie dobrze wymieszać.
6. Na koniec wlać do formy i wstawić do lodówki na kilka godzin. Wyjąć je i uformować.

ROZDZIAŁ 6. ANALIZA TYPOWYCH PROBLEMÓW

Objawy	Przyczyna	Rozwiązanie
Maszyna nagle przestaje działać podczas użytkowania.	Może się zdarzyć, że maszyna pracuje zbyt długo lub temperatura otoczenia jest zbyt wysoka, co powoduje, że temperatura silnika maszyny jest zbyt wysoka; maszyna uruchamia program ochrony przed przegrzaniem, co powoduje automatyczne wyłączenie.	Zresetować bieg do „0”, odłączyć zasilanie, poczekać, aż maszyna powróci do temperatury pokojowej, aby można ją było ponownie uruchomić (zwykle potrzeba 15-30 minut, temperatura otoczenia zmienia czas chłodzenia).
Przy obracaniu gałką zmiany biegów maszyna nie działa.	Sprawdzić, czy wtyczka ma dobry kontakt z gniazdem.	Sprawdzić, czy wtyczka zasilania jest podłączona do gniazdka.
	Sprawdzić, czy nie wyłączono zasilania.	Poczekać na przywrócenie zasilania przed uruchomieniem.
	Sprawdzić, czy przycisk podnoszenia sprężyny z powrotem na miejsce.	Upewnić się, że wrzeciennik jest zaszprzęglona na swoim miejscu.
Nadmierny hałas podczas pracy maszyny.	1. Maszyna będzie pracować głośniejsz na wysokim biegu niż na niskim biegu. 2. Ilość mieszanych składników jest zbyt duża, co powoduje przeciążenie maszyny. 3. Napięcie jest niestabilne. 4. Czas pracy jest zbyt długi.	1. Wybrać odpowiedni bieg do mieszania żywności zgodnie z zaleceniami w instrukcji. 2. Zmniejszyć intensywność mieszania. 3. Jeśli napięcie jest niestabilne, poczekać, aż napięcie się ustabilizuje przed użyciem. 4. Jeśli czas pracy jest zbyt długi, zatrzymać maszynę i ochłodzić przez chwilę przed użyciem.
Prędkość maszyny spada lub prędkość jest niestabilna.	1. Temperatura w pomieszczeniu jest niska, co powoduje twardnienie smaru w maszynie. 2. Mieszane składniki są zbyt twarde i jest ich zbyt dużo, co powoduje zbyt duże obciążenie maszyny. 3. Występują spadki napięcia.	1. Wyjąć miskę miksującą i pozostawić maszynę na biegu jałowym przez 5 minut, aby zmiękczyć smar w maszynie i przywrócić stabilność prędkości. 2. Zmniejszyć objętość mieszanych składników i pozwolić maszynie pracować zgodnie z normalnym obciążeniem. 3. Gdy napięcie się ustabilizuje, ponownie użyć urządzenia.
Maszyna kołysze się i trzęsie podczas pracy.	1. Stopki na podstawie są zdeformowane. 2. Sprawdzić czy urządzenie jest ustawione na gładkim i płaskim blacie.	1. Sprawdź, czy stopki na podstawie nie są zdeformowane. 2. Umieść na gładkim i płaskim blacie

Objawy	Przyczyna	Rozwiązanie
Wrzeciennik nie może odskoczyć, aby zresetować się po założeniu osłony przeciwozbryzgowej i misymiksującej.	Sprawdzić, czy osłona przeciwozbryzgowa jest na swoim miejscu, a misa miksująca jest zmontowane.	Obrócić pokrywę zapobiegającą rozbryzgiwaniu i założyć ją na miejsce, a następnie zamontować misę do mieszania.ace.
Ciemnienie ciasta stwierdzone po użyciu.	Czarny pył opada na ciasto przy głowicy mieszającej.	Przed użyciem sprawdzić, czy głowica mieszająca i końcówka do zagniatania ciasta są suche i czy na ich powierzchni nie ma wody ani kurzu.

ROZDZIAŁ 7. CZYSZCZENIE

Czyszczenie korpusu	1. Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Nie używać wody do prysznica bezpośrednio na maszynie, aby zapobiec przedostaniu się wody do wnętrza korpusu, aby uniknąć zwarcia, porażenia prądem, wycieków, rdzy i innych awarii. 2. Nie używać ociekającego wodą, mokrego ręcznika do wycierania urządzenia 3. Nie używać detergentu/octu/soli ani innych żrących, silnie kwaśnych, silnie zasadowych środków czyszczących do czyszczenia korpusu urządzenia, gdyż może to spowodować uszkodzenie powierzchni urządzenia. 4. Do czyszczenia akcesoriów nie używać ostrych i szorstkich narzędzi, takich jak druciane kulki. W przeciwnym razie łatwo uszkodzić powierzchnię akcesoriów.
Czyszczenie akcesoriów	1. Nie wkładać odlewanych części aluminiowych do zmywarki ani nie myć ich żrącymi, silnie kwaśnymi lub alkalicznymi środkami czyszczącymi. Prosimy nie wkładać ich do zmywarki do czyszczenia. (Z wyjątkiem części ze stali nierdzewnej lub części teflonowych poddanych obróbce powierzchniowej oraz części poddanych elektroforezie) 2. Nie moczyć przez długi czas w detergencie, słonej wodzie, occie i innych żrących płynach; odpowiednio wcześniej czyścić akcesoria. 3. Po wyczyszczeniu wysuszyć akcesoria, głównie po to, aby części wewnętrzne szybko wyschły.
Czyszczenie specjalne	1. Obracający się wał wyjściowy będzie wytwarzał trochę czarnego pyłu z powodu dużej prędkości i tarcia podczas pracy maszyny. Po każdym użyciu wyczyścić go niezwłocznie i utrzymywać część w stanie suchym. 2. Zwróć uwagę na ostre ostrza i ostre krawędzie powiązanych z nimi części lub akcesoria z ostrymi krawędziami.
Konserwacja	1. Można użyć oliwy z oliwek do nałożenia na powierzchnię ostrza, talerz noża i misy do mieszania, aby zapewnić odpowiednio: suche i mokre środowisko, aby zapobiec ich utlenianiu. 2. Gdy urządzenie nie jest używane, można je przykryć torbą do pakowania i umieścić w suchym miejscu.

ROZDZIAŁ 8. UTYLIZACJA



Nie wolno wyrzucać urządzeń wraz z normalnymi odpadami domowymi.

Utylizację urządzeń należy zlecić zarejestrowanej firmie zajmującej się utylizacją odpadów lub wykonać ją za pośrednictwem komunalnego zakładu utylizacji odpadów. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie wątpliwości skonsultować się z zakładem utylizacji odpadów

ROZDZIAŁ 9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania.

Symbol przekreślonego kontenera na odpady umieszczony na wyrobie (Rys. A.) oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE. Jeżeli na wyrobie umieszczony jest symbol przekreślonego kontenera na odpady (Rys. B) oznacza, że produkt zawiera baterie, które podlegają selektywnej zbiórce z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2006/66/WE. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz baterie (jeżeli występują) po okresie użytkowania, nie mogą być wyrzucone wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu i baterii (jeżeli występują) prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii (jeżeli występują). Prowadzący zbieranie takich odpadów, w tym zbierający zużyty sprzęt, prowadzący zakłady przetwarzania, dystrybutorzy (sklepy), prowadzący punkty selektywnego zbierania odpadów komunalnych (gminne jednostki) oraz inne jednostki określone ustawowo tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Prawidłowa utylizacja zużytego sprzętu oraz baterii (jeżeli występują) przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia i środowiska konsekwencji, wynikających z możliwości obecności w sprzęcie i bateriach składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu i baterii. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu, na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne. Gospodarstwa domowe są także jednym z większych użytkowników drobnego sprzętu i racjonalne gospodarowanie nim na tym etapie wpływa na odzyskiwanie surowców wtórnych.

W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym. Jeżeli urządzenie posiada zamek, należy go zdemontować dla bezpieczeństwa, wszystkich osób mogących mieć późniejszą styczność z urządzeniem. Niektóre lodówki i zamrażarki posiadają materiał izolacyjny oraz ciecz chłodniczą z CFC. Dlatego też należy zachować ostrożność, by nie zanieczyścić środowiska, gdy pozbywasz się swojej starej lodówki.



Rys. A

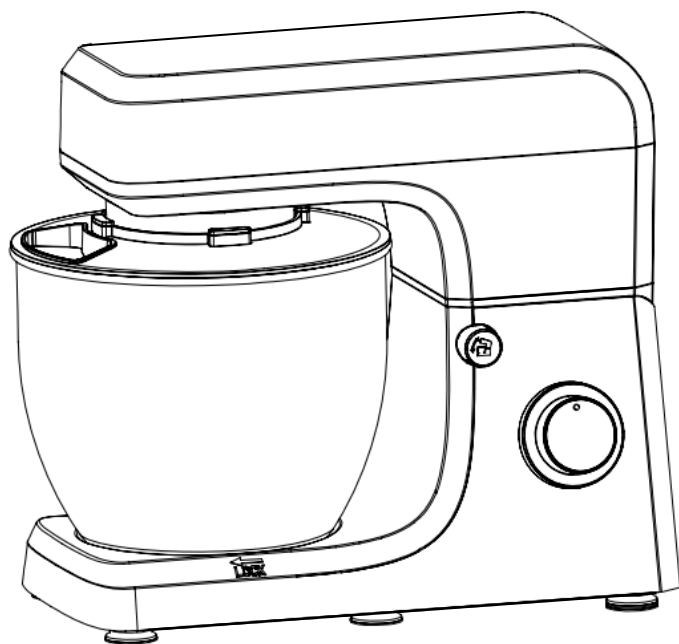


Li-FeS2
Rys. B

KERNAU

INSTRUCTION MANUAL

STAND MIXER
KSFP 611 MB



Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Model	KSFP 611 MB
Rated voltage	220-240V~
Power consumption	1100W-1400W-1500W
Frequency	50-60Hz
Protection class	II

Icon	Caption	Description
	Warning	Risk of serious injury or death
	Risk of electric shock	Dangerous voltage
	Fire	Risk of fire / flammable materials
	Attention	Risk of injury or material damage
	Important/Note	Information on correct operation of the system
	Read the instructions	
	Hot surface	

CONTENTS

CHAPTER 1. General Safety Instructions.....	16
CHAPTER 2. Name of different parts.....	17
CHAPTER 3. How to use the machine.....	18
CHAPTER 4. Sugestion.....	19
CHAPTER 5. Recipe	19
CHAPTER 6. Analysis of common problems.....	22
CHAPTER 7. Cleaning.....	24
CHAPTER 8. Disposal.....	24
CHAPTER 15. Disposal of esed equipent.....	25

CHAPTER 1. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions”.

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children’s safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



CAUTION!

Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

- When using accessory blender and chopper, the appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- When using accessory beater and whisk, the appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Special safety Instructions for this Machine

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use. Do not use appliance for other than intended purpose.



CAUTION:

In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

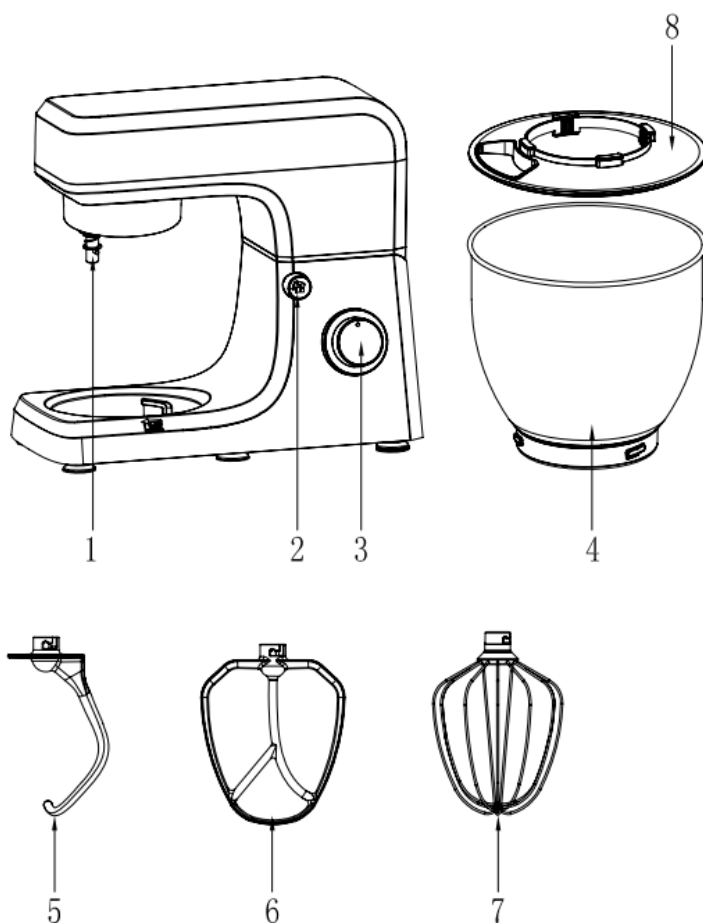
- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.



CAUTION:

Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.

CHAPTER 2. NAME OF DIFFERENT PARTS



Main parts and standard parts

1. Output shaft
2. Rise button
3. Speed button

4. Bowl
5. Dough hook
6. Beater
7. Whisk
8. Bowl cover

CHAPTER 3. HOW TO USE THE MACHINE

1. Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.
2. Place the machine on a flat, clean and dry table, Press the head of the machine, press down the head-up knob (2) Step1, the upper body will lift up automatically. (PG 1 & 2).
3. Install the pot cover into the stirring end Step2. of the machine as per PG2
4. Weigh the food and water to be processed into the mixing bowl, then assemble the mixing bowl (4) on the machine step 3, rotate clockwise until the buckle is screwed in and locked step 4; (PG3)
5. Do not exceed the amount of dough - the total weight can hold up to 1.5kg;
6. Install the required accessories (5), (6) and (7) (only one of the three can be used at a time) onto the head mixing output shaft (1) step 5, push the accessories to the top, and then turn a quarter turn counterclockwise to the locking position step 6; (PG4&5)
7. Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2) step 7, which is in the horizontal position; (PG6)
8. then plug in the plug and turn on the power switch.
9. Control speed knob (3) to the required speed - start mixing;
10. After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.
11. Press the head of the machine by hand, rotate the lifting knob (2) clockwise, lift the upper body, rotate the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl and take out the dough.
12. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.



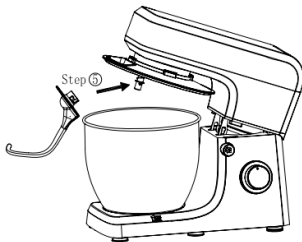
PG1



PG2



PG3



PG4



PG5



PG6

CHAPTER 4. SUGESTION

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 1.5kg of Mixture

Accessories	Picture	Speed	Time (min)	Maximum	Operation method
Dough hook		1-3	3-5	1000g flour+538g water	1 speed run for 30s, the 2 speed run for 30s, and then the 3 speed run for 2 min to 4 min to form a cluster.
Beater		2-4	3-10	660g flour+840g water	2 speed run for 20s, the 4 speed run for more than 2min40s
Whisk		5-6	3-10	3 egg whites (min)	Open 5 or 6 speed to run 3min above.

CHAPTER 5. RECIPE

Linseed Bread Rolls

Ingredients: 30g linseed, 40g water, 250g bread flour, 3g dry yeast, 30g sugar, 3g salt, 10g milk powder, 20g butter, 15g egg liquid

Process:

1. Soak the 30g linseed into 40g water for 12 hours
2. Put 250g bread flour, 3g dry yeast, 30g sugar, 3g salt, 10g milk powder, 150g water into the mixing bowl, use dough hook to knead the ingredients to dough at levels 1-3, and then add 20g butter and continue to knead the dough until smooth, then add soaked linseed until the dough is well kneaded. Cover with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided into six rolls. After being rounded, cover the rolls and allow fermenting at 38°C for 1 hour.
4. After the fermentation is finished, brush the surface of the bread with egg liquid, put it on penultimate layer in the preheated oven, set fire up and down at 180°C and bake for 20 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down.

Toast bread

Ingredients: 270g high-gluten flour, 30g low-gluten flour, 1 egg, 3g salt, 55g sugar, 4g yeast, 80g light cream, 10g milk powder, 90g water.

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl, use dough hook to knead the ingredients to dough at levels 1-3.
2. Keep the mixture in a warm place and allow fermenting to double its size.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 3 portions, cover the dough with preservative film for 15 minutes
4. Take one portion and roll it into a tongue shape, fold both sides toward the middle, and roll it up from bottom to top. After all three are rolled, cover the rolls with preservative film for 15 minutes
5. After finishing 3 servings, put them into the mold for the 2nd fermentation, ferment to 80% of the mold height. set fire up and down at 170°C and bake for 40 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down.

Homemade Pizza

Raw materials: 170g high-gluten flour, 100g water, 1.5g edible salt, 15g white sugar, 2g yeast, 15g butter, and some stuffing.

Process:

1. Put 170g high-gluten flour, 100g water, 1.5g edible salt, 15g sugar, and 2g yeast into the mixing bowl. Mix with dough hook at levels 1-3. After kneading into dough, add butter and continue to knead until it can pull out to be a flexible film
2. Leave the dough fermenting to double its size in a warm place.
3. During the fermentation, the pizza stuffing can be made and reserved for future use.
4. Knead thoroughly once more, take half of the dough to roll it round and relax for 5 minutes, then use a rolling pin to gently roll it to the size of a pizza pan, put it on the pizza pan, press it around the pizza pan with your hands, finally use a fork to make small holes.
5. Set the upper and lower tube heating mode of the oven, preheat 200°C. Brush the pie mold base with olive oil first, then scoop the pizza sauce and spread it evenly, and then, sprinkle a little mozzarella cheese and shredded onion, put the 8-inch pizza pan in the second layer of the preheated oven and bake for 8 minutes.
6. When the time is up, take out the pizza pan and spread a layer of bacon. Here you can put your favorite food and prepared stuffing in order.
7. Put it in the preheated oven, set the working time for 15 minutes until the cheese is melted and the crust is golden.

Butter bread

Ingredients: 375g high-gluten flour, 180g milk, 35g butter, 30g sugar, 11g milk powder, 4g yeast, 3g salt, 1 egg

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl except the butter, leaving 10g of egg for the final brushing.
2. Use dough hook to mix at levels 1-3, after forming dough, add softened butter and continue kneading into glove film status.
3. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
4. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 10 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.
5. Place the greased paper on the baking tray, then put the rolled bread dough on the tray, allow fermenting to double its size in a warm place.
6. Brush the egg liquid on the bread dough surface, preheat the oven to 160°C, put the bread dough at the middle layer and bake for 20 minutes.

French bread

Ingredients: 250g high-gluten flour, 50g low-gluten flour, 150g water, 10g sugar, 3g yeast powder, 1g edible salt.

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl, use the dough hook to mix at levels 1-3, and knead the dough into a dough shape.
2. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 4 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.
4. Then cover with preservative film and allow fermenting to double its size.
5. Brush the surface with sesame oil, preheat the oven to 180°C, put the bread dough at the middle layer and bake for 20 minutes.

Original cake

Ingredients: 100g cake flour, 5 eggs, 50g edible oil, 80g sugar, a small amount of lemon juice, 55g milk.

Process:

1. Separate the egg white and egg yolk, add 20g sugar into the egg yolk, mix with egg beater at level 6 until the sugar is completely melted. Add milk and continue to stir evenly at level 6
2. Pour edible oil and continue beating until fully emulsified.
3. Pour the cake flour through a sieve, and stir evenly into a fine egg yolk paste.
4. Put a few drops of lemon juice into the egg white, add sugar in three times and beat with an egg beater until it is cotton-like.
5. Take 1/3 of the egg white, put them in the egg yolk paste and stir evenly, pour the paste back to the remaining egg white and stir evenly to a fine cake paste
6. Brush edible oil on the surface of cake mold, then pour the cake paste into the mold
7. Preheat the oven to 150°C, set upper and lower pipe heating mode and baking time 50 minutes, then bake it till golden color.

Chocolate cake

Ingredients: 150g egg liquid, 50g pure milk, 40g cocoa powder, 80g white sugar.

Process:

1. Add 150g egg liquid, beat with egg beater at level 6 until it is cotton-like, then take it out and set aside
2. Put 80g white sugar, 50g milk, and 40g cocoa powder into a bowl and stir into a fine powder with a stirring paddle at level 6.
3. Pour the prepared fine powder into the beaten egg liquid and mix well.
4. Pour the mixed raw materials into the oil-brushed baking tray mold and put it in the oven for baking at 180°C.
5. After being baked and shaped, take them out from the mold and wait for cooling down before eating

Chocolate ice cream cake

Ingredients: 140g cream cheese, 140g dark chocolate, 220g milk, 100g powdered sugar, 240g whipped cream, 2g edible salt.

Process:

1. The outside of the square mold is wrapped with tin foil, and put a circle of baking paper inside
2. Add powdered sugar and a pinch of salt into cream cheese and mix it with a stirring paddle.
3. Chop the dark chocolate and heat it to melt, pour the melted chocolate into the cheese, then use a stirring paddle to stir evenly. Take it out and place it on a tray for later use.
4. Put whipped cream in the pot and then stir until it is almost cotton-like.
5. Add the whipped cream in 2 times into the chocolate cheese and stir evenly, then pour the milk into it in 2 times and mix it well again.
6. Finally, pour it into the mold and put it in the refrigerator for several hours. Take it out and de-mould it.

CHAPTER 6. ANALYSIS OF COMMON PROBLEMS

Phenomenons	Causes	Solutions
The machine suddenly stops working during use.	It may be that the machine runs too long, or the ambient temperature is too high, resulting in the machine's motor temperature being too high; the machine starts the overheating protection program, automatic shutdown.	Gear reset to „0”, unplug the power, wait for the machine to return to room temperature can be restarted (generally need 15-30 minutes, the room temperature varies cooling time).
Turning the gear knob machine does not run.	Check if the plug is in good contact with the socket.	Verify that the power plug is plugged into the outlet.
	Check if the power is out.	Wait for power before operating
	Check if the rise button spring back in place.	Make sure the headstock is stuck in place
Excessive noise when the machine is running.	1. The machine will work louder in high gear than in low gear. 2. The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine. 3. Voltage is unstable. 4. Working time is too long.	1. Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual 2. Reduce the amount of stirring. 3. If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using. 4. If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.

Phenomenons	Causes	Solutions
The machine speed drops, or the speed is unstable.	- Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden. - The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine. - Whether the voltage suddenly becomes low.	- Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability. - Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload. - When the voltage is stable, use the machine again.
Machine swaying and shaking when working.	- Check if the foot pad on the base is off. - Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use.	- Check if the foot pad on the base is off. - Place on a smooth and flat countertop for use
The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl.	Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.	Rotate the anti-splash cover and assemble it in place, and assemble the mixing pot in place.
Dough darkening found after use.	Black powder falls onto the dough at the mixing head.	Please check that the mixing head and hook are dry and that no water or dust is present on the surface before use.

CHAPTER 7. CLEANING

Body Cleaning	1. Do not immerse the machine in the water. Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures. 2. Do not use a dripping wet towel to wipe the machine 3. Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface. 4. Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.
Accessory Cleaning	1. Do not put the cast aluminum parts into the dishwasher or wash them with corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products. Please do not put them into the dishwasher for cleaning. (Except for stainless steel parts or surface-treated Teflon parts and electrophoresis parts) 2. Do not soak for a long time in detergent, saltwater, vinegar, and other corrosive liquids; use in time to clean accessories. 3. After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry in time.
Special Cleaning	1. The rotating output shaft will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry. 2. Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.
Preservation and maintenance	1. You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing pot to ensure the dry and wet environment to oxidize it. 2. When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.

CHAPTER 8. DISPOSAL



Do not dispose of the device in normal domestic waste.

Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility.

Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility

CHAPTER 15. DISPOSAL OF ESED EQUIPENT

This device has been designed and manufactured of high-quality reusable materials and components.

The symbol of the crossed waste container placed on the product (Fig. A) means that the product is subject to selective collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. a crossed-out wheelee bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries that are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. Such marking informs that electrical and electronic equipment and batteries (if any) must not be disposed of with other household waste after the period of use.

The user is obliged to return waste equipment and batteries (if any) to collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Collectors of such waste, including waste equipment collectors, treatment plants, distributors (shops), municipal waste separate collection points (municipal units), and other entities specified by law form an appropriate system to return this kind of equipment.

Correct disposal of waste equipment and batteries (if any) allows avoiding consequences that may be harmful to health and the environment, caused by the possible presence of hazardous components in the equipment and batteries, and inappropriate storage and processing of such equipment and batteries. Households play an important role in contributing to the reuse and recovery, including recycling, of waste equipment. At this stage, attitudes are formed, affecting the common good, which is a clean natural environment.

Moreover, households are one of the largest users of small equipment and the rational management thereof at this stage affects the recovery of secondary raw materials. Penalties may be imposed in accordance with national legislation for improper disposal of this product. If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device. Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, be careful not to pollute the environment when you dispose of your old refrigerator.



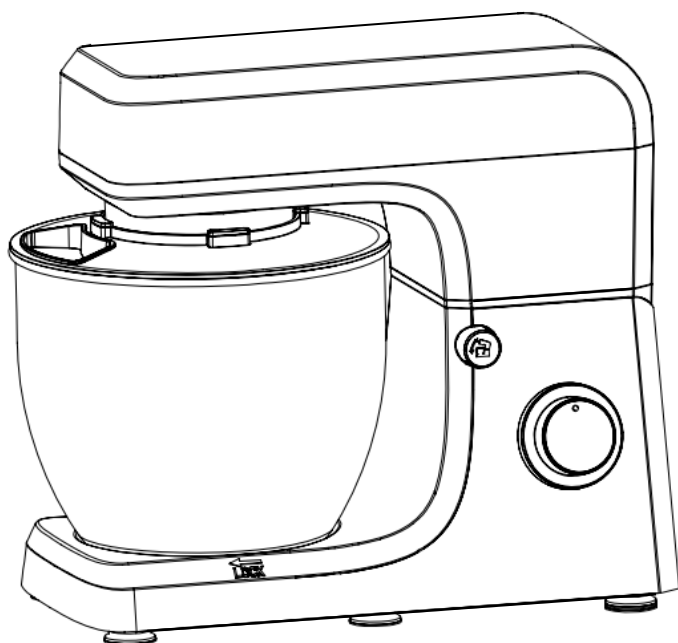
Fig. A



Fig. B

KERNAU

NÁVOD K OBSLUZE
MIXÉR
KSFP 611 MB



Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek.

Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny pro provoz a údržbu vašeho spotřebiče.

Prosím přečtěte si pozorně tento návod k použití před použitím přístroje a uchovejte ho pro budoucí použití.

Model	KSFP 611 MB
Nominální napětí	220-240V~
Příkon	1100W-1400W-1500W
Frekvence	50-60Hz
Třída krytí	II

Ikona	Titulek	Popis
	VAROVÁNÍ	Nebezpečí vážného zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM	Nebezpečné napětí
	POŽÁR	Riziko požáru / hořlavých materiálů
	POZOR	Nebezpečí úrazu nebo hmotné škody
	DŮLEŽITÁ POZNÁMKA	Informace o správném provozu systému
	Viz návod k použití	
	Horký povrch	

OBSAH

KAPITOLA 1. Všeobecný návod k obsluze	29
KAPITOLA 2. Názvy dílů	30
KAPITOLA 3. Jak používat stroj	31
KAPITOLA 4. Doporučení.....	32
KAPITOLA 5. Recepty.....	32
KAPITOLA 6. Analýza typických problémů	35
KAPITOLA 7. Čištění	36
KAPITOLA 8. Likvidace.....	37
KAPITOLA 9. Likvidace opotřebovaných zařízení.....	37

KAPITOLA 1. VŠEOBECNÝ NÁVOD K OBSLUZE

Před uvedením zařízení do provozu si pozorně přečtěte návod k obsluze a uchovejte jej spolu se záručním listem, účtenkou a pokud možno i krabicí s vnitřním obalem. Pokud toto zařízení předáte dalším osobám, předejte jim také návod k obsluze.

- Zařízení je určeno pouze pro soukromé použití a pro svůj zamýšlený účel. Toto zařízení není vhodné pro komerční použití. Nepoužívejte jej venku (pokud není určeno pro venkovní použití). Chraňte jej před zdroji tepla, přímým slunečním zářením, vlhkostí (nikdy jej neponořujte do žádné kapaliny) a ostrými hranami. Nepoužívejte zařízení, pokud máte mokré ruce. Pokud je zařízení vlhké nebo mokré, okamžitě jej odpojte od napájení.
- Při čištění nebo pro uskladnění zařízení vypněte a vždy, když jej nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky (potáhnutím za zástrčku, nikoli za kabel) a odpojte dodané příslušenství.
- Neprovozujte stroj bez dozoru. Pokud musíte opustit pracovní prostor, vždy vypněte stroj nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky (potáhnutím za zástrčku, ne za kabel).
- Pravidelně kontrolujte zařízení a kabel, zda nejsou poškozené. Nepoužívejte zařízení, pokud je poškozené. Nepokoušejte se opravit zařízení sami. Vždy kontaktujte autorizovaného technika. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba tak, aby se předešlo nebezpečí.
- Používejte pouze originální náhradní díly.
- Přísně dodržujte pokyny uvedené v části „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Děti a handicapované osob

- Pro zajištění bezpečnosti dětí uchovávejte všechny části obalu (plastové sáčky, krabice, polystyren atd.) mimo jejich dosah.



VAROVÁNÍ!

Nedovolte malým dětem hrát si s fólií, hrozí udušení!

- Při použití příslušenství mixéru a rozměšovače nesmí zařízení používat děti. Udržujte zařízení a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Při použití příslušenství ke šlehání a rozmíchávání mohou zařízení používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o používání zařízení bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem. Udržujte zařízení a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Toto zařízení není hračka. Děti si se zařízením nesmějí hrát.
- Toto zařízení mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání zařízení bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento stroj

- Vždy odpojte zařízení od napájení, když jej necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Před výměnou příslušenství nebo přiblížením se k pohyblivým částem během používání zařízení vypněte a odpojte ze sítě. Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, než ke kterým je určeno. .



POZOR:

Aby se předešlo nebezpečí nechtěného resetování tepelného jističe, nesmí být toto zařízení napájeno externím spinacím zařízením, jako je časovač, nebo nesmí být připojeno k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem proudu.

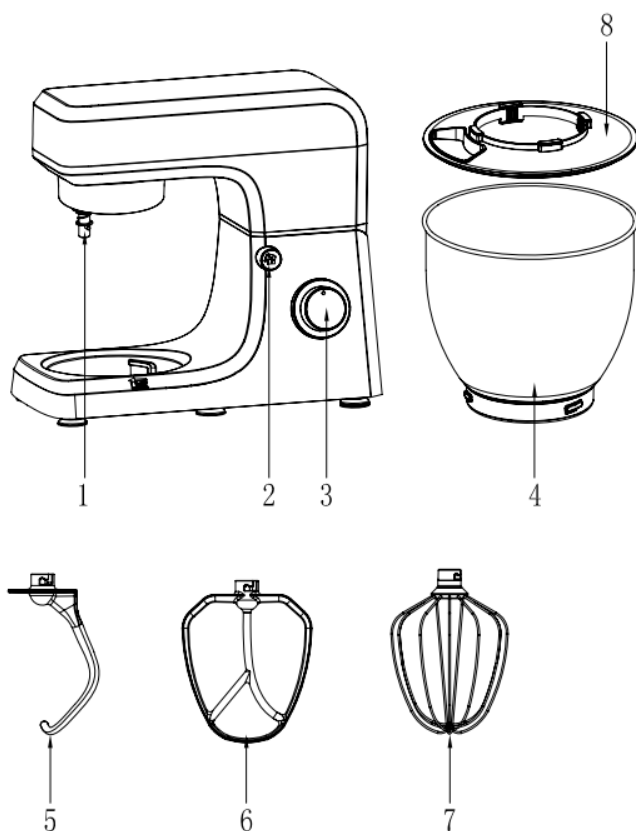
- Provozujte tento stroj pouze pod dohledem.
- S žádnými bezpečnostními spínači se nesmí manipulovat.
- Nevkládejte nic do rotujících nástrojů, když je stroj v chodu.
- Postavte stroj na hladkou, rovnou a stabilní pracovní plochu.
- Nezapojujte síťovou zástrčku zařízení do elektrické zásuvky, aniž byste nainstalovali veškeré potřebné příslušenství.



POZOR:

Ujistěte se, že je mixér vypnutý, než jej sundáte ze základny.

KAPITOLA 2. NÁZVY DÍLŮ



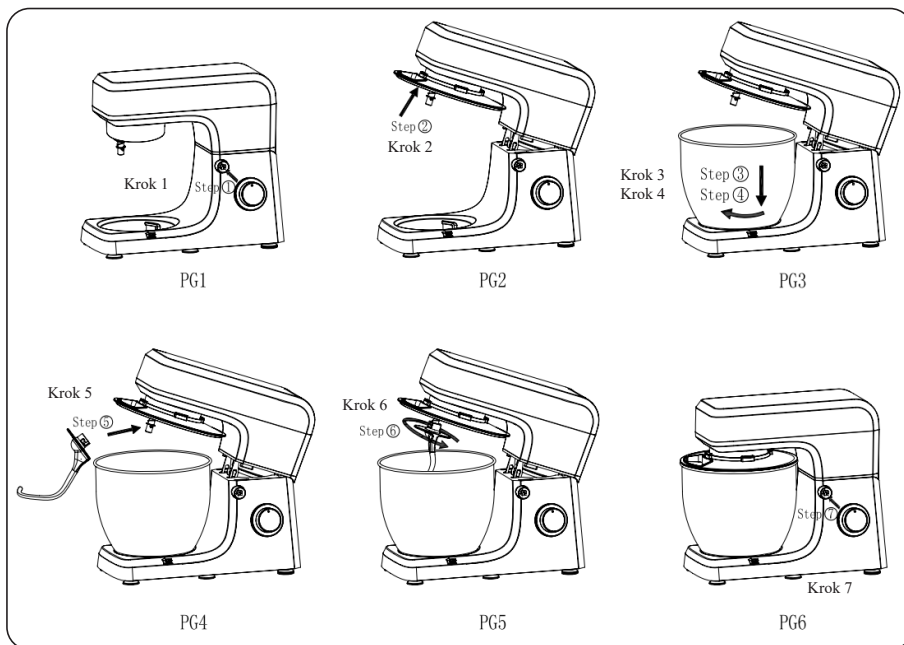
Hlavní díly a standardní nástroje:

1. Výstup pohonné hřídele
2. Tlačítko zvedání
3. Tlačítko nastavení rychlosti

4. Mísa
5. Koncovka na hnětení těsta
6. Metla pro šlehání pěny
7. Víko mísy

KAPITOLA 3. JAK POUŽÍVAT STROJ

1. Před použitím příslušenství umyjte čistou vodou, opláchněte a osušte.
2. Postavte stroj na rovný, čistý a suchý stůl, stiskněte hlavu stroje, stiskněte knoflík pro zvedání hlavy (2) (krok 1), horní část tělesa se automaticky zvedne. (PG 1 a 2).
3. Namontujte kryt hrnce na koncovku s výstupem hřídele stroje (krok 2) podle PG 2.
4. Zvažte potravinu a vodu pro mixovací náčiní a následně namontujte mísu (4) na stroj (krok 3), otáčejte ve směru hodinových ručiček, až do zašroubování a zablokování zámku (krok 4) (PG 3).
5. Nepřekračujte množství těsta – celková hmotnost může činit max. 1,5 kg.
6. Nainstalujte požadované příslušenství (5), (6) a (7) (lze použít pouze jedno ze tří) na výstupní hřídel míchací hlavy (1) (krok 5), vsuňte příslušenství nahoru a poté otočte o čtvrt otáčky proti směru hodinových ručiček do uzamčené polohy (krok 6) (PG 4&5).
7. Stiskněte hlavu stroje, stroj automaticky zablokuje tlačítko hlavy (2) (krok 7), která se nachází ve vodorovné poloze; (PG 6)
8. Poté zapojte zástrčku a zapněte síťový vypínač.
9. Otočte knoflíkem rychlosti (3) na požadovanou rychlost - začněte mixovat.
10. Jakmile těsto splňuje požadavky, otočte knoflík rychlosti (3) zpět na 0 pro ukončení procesu.
11. Rukou stiskněte hlavu stroje, otočte knoflíkem zvedání (2) ve směru hodinových ručiček, nadzvedněte horní část, otočte mísu proti směru hodinových ručiček, vyjměte mísu a vyjměte těsto.
12. Před výměnou příslušenství nebo přiblížením se k pohyblivým částem během používání vypněte zařízení a odpojte od sítě.



KAPITOLA 4. DOPORUČENÍ

Nastavení parametrů a použití jednotlivých koncovek pro maximálně 1,5 kg směsi

Príslušenství	Obrázek	Rychlost	Čas [min]	Maximum	Pracovní metoda
Koncovka na hnětení těsta		1-3	3-5	1000 g mouky + 538 g vody	1. chod po dobu 30 s, 2. chod po dobu 30 s, a poté 3. chod po dobu 2 až 4 minut pro vytvarování těsta. .
Metla		2-4	3-10	660g mouky + +840g vody	2. chod po dobu 20 s, 4. chod déle než 2 min 40 s.
Metla pro šlehání pěny		5-6	3-10	3 vaječné bílky (min)	5. nebo 6. chod a míchejte po dobu 3 minut nebo déle.

KAPITOLA 5. RECEPTY

Housky ze lněného semínka

Složení: 30 g lněného semínka, 40 g vody, 250 g chlebové mouky, 3 g sušeného droždí, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g sušeného mléka, 20 g másla, 15 g tekutého vejce

Postup:

1. Namočte 30 g lněného semínka do 40 g vody na 12 hodin
2. Do mixovacího nářadí vložte 250 g chlebové mouky, 3 g suchého droždí, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g sušeného mléka, 150 g vody, pak těsto zamíchejte pomocí koncovky pro hnětení těsta na rychlostních stupních 1-3, poté přidejte 20 g másla a pokračujte v míchání těsta, až bude hladké, následně přidejte namočené lněné semínko, až bude těsto uhnětené. Zakryjte potravinářskou fólií a nechejte na teplém místě vykynout do zdvojnásobení objemu.
3. Znovu důkladně promíchejte, vyjměte z mísy a rozdělte na šest housek. Po vytvoření kulatých housky přikryjete a nechejte 1 hodinu kynout při 38 °C.
4. Po vykynutí potřete povrch housky tekutým vajíčkem, vložte na předposlední úroveň do předehřáté trouby, zapněte spodní a horní ohřev na 180 °C a pečte 20 minut, poté vyjměte formu a položte na rošt k vychladnutí.

Toustový chleba

Složení: 270 g mouky s vysokým obsahem lepku, 30 g mouky s nízkým obsahem lepku, 1 vejce, 3 g soli, 55 g cukru, 4 g droždí, 80 g smetany, 10 g sušeného mléka, 90 g vody. Postup:

1. Všechny ingredience vložte do mísy, pomocí koncovky na hnětení těsta smíchejte ingredience na těsto na rychlostních stupních 1-3.
2. Těsto uložte na teplém místě a nechte vykynout do zdvojnásobení objemu.
3. Znovu důkladně promíchejte, vyjměte z mísy a rozdělte na 3 části, těsto přikryjte potravinářskou fólií na 15 minut.
4. Vezměte jednu část a vyrolujte ji do tvaru jazyka, přeložte obě strany dovnitř a vyrolujte zdola nahoru. Jakmile jsou všechny tři válečky vyrolované, přikryjte je na 15 minut potravinářskou fólií.
5. Po dokončení vložte 3 porce do formy pro druhé vykynutí, nechte vykynout do 80 % výšky formy. Nastavte troubu na spodní a horní ohřev na teplotu 170 °C a pečte 40 minut, následně vyjměte formu a položte na rošt pro vychladnutí.

Domácí pizza

Složení: 170 g mouky s vysokým obsahem lepku, 100 g vody, 1,5 g kuchyňské soli, 15 g bílého cukru, 2 g droždí, 15 g másla a trochu náplně. Postup:

1. Do mísy dejte 170 g mouky s vysokým obsahem lepku, 100 g vody, 1,5 g kuchyňské soli, 15 g cukru a 2 g droždí. Míchejte pomocí koncovky na hnětení těsta na rychlostních stupních 1-3. Po uhnětení těsta přidejte máslo a pokračujte v hnětení, až bude těsto vláčné a bude možno vytvořit pružný korpus.
2. Těsto nechejte na teplém místě vykynout, dokud nezdvójnasobí svůj objem.
3. Během kynutí si můžete připravit náplň na pizzu a uchovat ji pro budoucí použití.
4. Znovu důkladně prohněťte, vyválejte polovinu těsta a nechte 5 minut odležet, poté jemně rozválejte válečkem vyválejte na velikost formy na pizzu, položte na formu na pizzu, rukama přitlačte okraje kolem formy na pizzu, nakonec udělejte malé dírky s vidličkou.
5. Nastavte horní a spodní ohřev trouby, předehřejte na 200 °C. Nejprve potřete korpus olivovým olejem, poté naberte omáčku na pizzu a rovnoměrně ji rozetřete, poté posypte trochou sýra mozzarella a nakrájenou cibulí, vložte 8palcovou formu na pizzu na druhou úroveň předehřáté trouby a pečte po dobu 8 minut.
6. Po uplynutí času vyjměte formu na pizzu a položte vrstvu slaniny. Nyní můžete přidat své oblíbené doplňky a uvařené náplně.
7. Vložte do předehřáté trouby, nastavte dobu pečení na 15 minut, dokud se sýr nerozpustí a kůrka nezezlátne.

Máslový chléb

Složení: 375 g mouky s vysokým obsahem glutenu, 180 g mléka, 35 g másla, 30 g cukru, 11 g sušeného mléka, 4 g droždí, 3 g soli, 1 vejce

Postup:

1. Vložte všechny ingredience kromě másla do mixovací nádoby a odložte 10 g vejce na potření na závěr.
2. Koncovkou na hnětení těsta míchejte na rychlostních stupních 1-3, po vytvoření těsta přidejte změkklé máslo a pokračujte v hnětení, dokud nezískáte hladkou, jednotnou a pružnou konzistenci.
3. Směs zakryjte potravinářskou fólií a nechte na teplém místě zdvojnásobit svůj objem vykynutím.
4. Znovu důkladně promíchejte, vyjměte z mísy a rozdělte na 10 porcí. Vezměte porci těsta a vyválejte ji do oválného tvaru, poté ji stočte shora dolů.
5. Vložte na pečicí plech namaštěný papír, položte na něj rozválené chlebové těsto, které nechejte na teplém místě vykynout do dvojnásobku objemu.
6. Povrch chlebového těsta namažte rozšlehaným vejcem, předehřejte troubu na 160 °C, na prostřední úroveň vložte plech s chlebovým těstem a pečte 20 minut.

Bageta

Složení: 250 g mouky s vysokým obsahem lepku, 50 g mouky s nízkým obsahem lepku, 150 g vody, 10 g cukru, 3 g droždí, 1 g kuchyňské soli.

Postup:

1. Všechny ingredience dejte do mixovací nádoby, pomocí koncovky na hnětení těsta promíchejte na rychlostních stupních 1-3 a vypracujte těsto do požadovaného tvaru.
2. Směs zakryjte potravinářskou fólií a nechte na teplém místě zdvojnásobit svůj objem.
3. Znovu důkladně prohněťte, vyjměte z mísy a rozdělte na 4 díly. Vezměte porci těsta a vyválejte ji do oválného tvaru, poté ji stočte shora dolů.
4. Poté přikryjte fólií a nechte zdvojnásobit jeho objem vykynutím.
5. Povrch namažte sezamovým olejem, předehejeme troubu na 180 °C , na prostřední úroveň vložte plech s bagetovým těstem a pečte 20 minut.

Originální koláč

Složení: 100 g dortové mouky, 5 vajec, 50 g stolního oleje, 80 g cukru, malé množství citronové šťávy, 55 g mléka. Postup:

1. Oddělte bílek a žloutek, ke žloutku přidejte 20 g cukru, míchejte metličkou na rychlostním stupni 6, dokud se cukr úplně nerozpustí. Přidejte mléko a pokračujte v rovnoměrném míchání na rychlostním stupni 6.
2. Vlijte stolní olej a pokračujte ve šlehání, dokud se nevytvoří úplná emulze.
3. Dortovou mouku prosejte přes síto a rovnoměrně rozmíchejte na hladkou žloutkovou pastu.
4. K bílkům přidejte pár kapek citronové šťávy, třikrát přidejte cukr a šlehejte metličkou do získání hedvábné hmoty.
5. Odeberte 1/3 bílků, vložte je do žloutkové pasty a rovnoměrně promíchejte, pastu vlijte zpět do zbylých bílků a rovnoměrně promíchejte na hladkou pastu.
6. Povrch dortové formy potřete stolním olejem a nalijte těsto do formy.
7. Předehejte troubu na 150 °C , nastavte spodní a horní ohřev a pečte 50 minut, poté upečte dozlatova.

Čokoládový dort

Složení: 150 g tekutých vajec, 50 g čistého mléka, 40 g kakaového prášku, 80 g bílého cukru. Postup:

1. Přidejte 150 g tekutých vajec, šlehejte metličkou na rychlostním stupni 6 do získání hedvábné hmoty, poté vyjměte a dejte stranou.
2. Do mísy dejte 80 g bílého cukru, 50 g mléka a 40 g kakaa a mixérem na rychlostním stupni 6 rozmixujte na jemný prášek.
3. Připravený jemný prášek vsypte do rozšlehané vaječné tekutiny a dobře promíchejte.
4. Smíchané suroviny nalijte do olejem vymazané zapékací formy a vložte do trouby vyhřáté na 180 °C.
5. Po upečení a vytvarování jej vyjměte z formy a před konzumací nechte vychladnout.

Čokoládový zmrzlinový dort

Složení: 140 g smetanového syra, 140 g hořké čokolády, 220 g mléka, 100 g moučkového cukru, 240 g šlehačky, 2 g kuchyňské soli. Postup:

1. Obalte vnější stranu hranaté formy hliníkovou fólií a dovnitř vložte kolečko pečicího papíru.
2. Do smetanového syra přidejte moučkový cukr a špetku soli a rozmixujte v mixéru.
3. Nasekejte hořkou čokoládu a zahřívejte, dokud se nerozpustí, rozpuštěnou čokoládu nalijte do syra a poté rovnoměrně vymíchejte míchadlem. Vyjměte a položte na táč pro pozdější použití.
4. Ušlehanou smetanu nalijte do hrnce a míchejte, dokud nebude připomínat vatu.
5. Ušlehanou smetanu přidejte na 2x k čokoládovému syru a rovnoměrně promíchejte, poté do ní vlijte na 2x mléko a znovu dobře promíchejte.
6. Nakonec nalijte do formy a dejte na pár hodin do lednice. Vyjměte je a vytvarujte.

KAPITOLA 6. ANALÝZA TYPICKÝCH PROBLÉMŮ

Projevy	Důvod	Řešení
Stroj během používání náhle přestane fungovat.	Může se stát, že stroj pracuje příliš dlouho nebo je okolní teplota příliš vysoká, a proto je teplota motoru stroje příliš vysoká; stroj spustí program ochrany proti přehřátí, který jej automaticky vypne.	Přestavte rychlostní stupeň na „0“, odpojte napájení, počkejte, až se stroj vrátí na pokojovou teplotu, aby mohl být restartován (obvykle je potřeba 15-30 minut, okolní teplota mění dobu chlazení).
Při otáčení knoflíku pro změnu chodů stroj nefunguje.	Zkontrolujte, zda má zástrčka dobrý kontakt se zásuvkou.	Zkontrolujte, zda je zástrčka připojena do zásuvky.
	Zkontrolujte, zda nebylo vypnuto napájení.	Před spuštěním počkejte na obnovení napájení.
	Zkontrolujte, zda tlačítko pro zvedání zaskočilo zpět do polohy.	Ujistěte se, že je vřeteník zajištěn na svém místě.
Nadměrný hluk při provozu stroje.	1. Při vysokém převodovém stupni bude stroj hlasitější než při nízkém převodovém stupni. 2. Množství smíchaných přísad je příliš velké, což způsobuje přetížení stroje. 3. Napětí je nestabilní. 4. Pracovní doba je příliš dlouhá.	1. Vyberte příslušný chod pro míchání potravin podle pokynů v návodu. 2. Snižte intenzitu míchání. 3. Pokud je napětí nestabilní, před použitím počkejte, až se napětí stabilizuje. 4. Pokud je pracovní doba příliš dlouhá, zastavte stroj a před použitím jej na chvíli ochlaďte.
Rychlost stroje klesá nebo je rychlost nestabilní.	1. Pokojová teplota je nízká, což způsobuje tuhnutí maziva ve stroji. 2. Smíchané přísady jsou příliš tvrdé a je jich příliš mnoho, což způsobuje přílišné zatížení stroje. 3. Dochází k poklesu napětí.	1. Vyjměte mixovací nádobu a nechte stroj 5 minut běžet naprázdno, aby se změkčilo mazivo ve stroji a obnovila se stabilita otáček. 2. Snižte objem smíchaných surovin a nechte stroj běžet při normální zátěži. 3. Když se napětí stabilizuje, použijte zařízení znovu.
Stroj se během provozu chvěje a třese.	1. Nohy na základně jsou zdeformované. 2. Zkontrolujte, zda je zařízení umístěno na hladkém a rovném povrchu.	1. Zkontrolujte, zda nohy na základně nejsou zdeformované. 2. Umístěte na hladkou a rovnou pracovní desku.
Vřeteník se nemůže vrátit zpět, aby se vrátil do polohy po nasazení ochrany proti stříkající vodě a mixovací nádoby.	Zkontrolujte, zda je kryt proti stříkající vodě na svém místě a zda je mixovací nádoba smontovaná.	Otočte víko proti stříkající vodě a nasadte na své místo, poté namontujte zpět mixovací nádobu.
Po použití došlo ke ztmavnutí těsta.	Na těsto se dostává černý prach z míst poblíž míchací hlavy.	Před použitím zkontrolujte, zda jsou míchací hlava a hnětací koncovka suché a bez vody a prachu.

KAPITOLA 7. ČISTĚNÍ

Čištění korpusu	1. Nikdy neponořujte zařízení do vody. Nepoužívejte vodu ze sprchové hlavice přímo na stroj, aby se voda nedostala dovnitř korpusu tak, aby nedošlo ke zkratu, zasažení elektrickým proudem, vytečení, rezivění a dalším poruchám. 2. Nepoužívejte k vytírání zařízení mokrou utěrku, ze které kape voda 3. K čištění korpusu zařízení nepoužívejte saponát/ocet/sůl ani jiné žíravé, silné kyseliny, silné alkalické čisticí prostředky, protože mohou poškodit povrch zařízení. 4. K čištění příslušenství nepoužívejte ostré nebo abrazivní nástroje, jako jsou drátěné kuličky. V opačném případě může snadno dojít k poškození povrchu příslušenství.
Čištění příslušenství	1. Nedávejte lité hliníkové díly do myčky nádobí ani je nemyjte žíravými, silně kyselými nebo alkalickými čisticími prostředky. Nedávejte je k čištění do myčky nádobí. (S výjimkou částí z nerezové oceli nebo teflonových částí, které mají povrchovou úpravu a částí po elektroforéze) 2. Nenamáčejte je po dlouhou dobu v saponátu, slané vodě, octu a jiných žíravých kapalinách; příslušenství včas vyčistěte. 3. Příslušenství po čištění osušte, především proto, aby vnitřní části rychle vyschla.
Speciální čištění	1. Otáčející se výstupní hřídel vytváří černý prach v důsledku vysoké rychlosti a tření, když je stroj v chodu. Po každém použití ji ihned očistěte a udržujte díl v suchu. 2. Dávejte pozor na ostré čepele a ostré hrany souvisejících dílů nebo příslušenství s ostrými hranami.
Údržba	1. Můžete použít olivový olej pro nanesení na povrch ostří, talíř nože a mísu na hnětení, pro zajištění příslušně suchého a mokrého prostředí, pro zabránění oxidaci. 2. Když se zařízení nepoužívá, může být zakryto plastovou fólií pro zabalení a umístěno na suchém místě.

KAPITOLA 8. LIKVIDACE



Nevyhazujte zařízení do běžného domovního odpadu.

Likvidaci spotřebiče musí provést registrovaná firma zabývající se likvidací odpadu nebo společnost pro likvidaci komunálního odpadu. Dodržujte aktuální závazné předpisy. V případě pochybností se obraťte na firmu zabývající se likvidací odpadu.

KAPITOLA 9. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ

Toto zařízení bylo navrženo a vyrobeno z vysoce jakostních materiálů a komponent, které jsou vhodné k opakovanému využití.

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na výrobku (obr. A) znamená, že výrobek musí být před odevzdáním do sběrný roztržiděn v souladu s ustanoveními Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU. Pokud je na výrobku umístěn symbol přeškrtnuté popelnice (obr. B), znamená to, že výrobek obsahuje baterie, které musí být před odevzdáním do sběrný vyjmuty v souladu s ustanovením Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/66/ES. Taková značka informuje, že elektrická a elektronická zařízení i baterie (pokud jsou použity) nemohou být po použití zlikvidovány společně s jinými odpady pocházejícími z domácností.

Uživatel je povinen předat spotřebované zařízení a baterie (pokud jsou použity) do sběrem použitého elektrického a elektronického odpadu a baterií (pokud se vyskytují). Sběrný takových odpadů, včetně sběren opotřebovaného zařízení, provozovatelé zpracujících provozů, distributorů (obchody), provozovatelé sběren tříděných komunálních odpadů (obecní jednotky) a jiné jednotky stanovené v zákonech tvoří příslušný systém umožňující odevzdání takového zařízení.

Správná likvidace spotřebovaného zařízení a baterií (v případě použití) zabrání škodlivému působení na zdraví a životní prostředí vlivem obsahu nebezpečných látek a nesprávného skladování a zpracování takového spotřebiče. Domácnosti hrají důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace spotřebovaného zařízení a v této fázi se formují základy, které mají vliv na zachování společených hodnot, jakým je čisté životní prostředí. Domácnosti jsou také jedním z větších uživatelů drobného zařízení a rozumné zacházení s nimi má v této fázi vliv na získávání druhotných surovin.

V případě nevhodné likvidace tohoto zařízení mohou být uloženy pokuty v souladu s lokální legislativou. Pokud má zařízení zámeček, je nutné ho pro zachování bezpečnosti všech osob, které mohou mít kontakt se zařízením, demontovat.

Některé ledničky a mrazničky mají izolační materiál a chladicí médium z CFC. Proto je nutné zachovat zvláštní opatření, aby nedošlo ke znečištění životního prostředí, když budete svou starou ledničku likvidovat.



obr. A



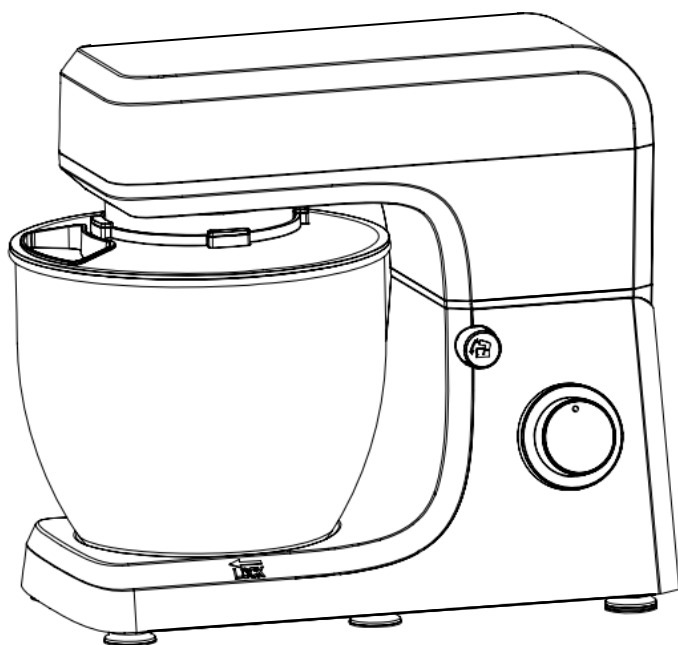
Li-FeS₂

obr. B

KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

МІКСЕР
KSFP 611 MB



Дякуємо Вам за вибір цього продукту.

У цьому Посібнику користувача міститься важлива інформація щодо техніки безпеки та інструкції з експлуатації та технічного обслуговування Вашого приладу. Перш ніж користуватися своїм пристроєм, просимо вас прочитати цей Посібник користувача та зберегти цю книгу для подальшого використання.

Модель	KSFP 611 MB
Номінальна напруга	220-240V~
Використання електроенергії	1100W-1400W-1500W
Частота	50-60Hz
Клас захисту	II

Зображення	Підпис під ілюстрацією	Опис товару
	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ	Ризик серйозних травм або смерті
	РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ	Небезпечна напруга
	ВОГОНЬ	Ризик виникнення пожежі
	УВАГА	Ризик травмування або завдання матеріальної шкоди
	ВАЖЛИВО / ПРИМІТКА	Інформація стосовно правильної роботи системи
	Прочитайте інструкції.	
	Гаряча поверхня	

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. Загальна інструкція з експлуатації	41
РОЗДІЛ 2. Назва елемента	42
РОЗДІЛ 3. Як використовувати прилад	43
РОЗДІЛ 4. Рекомендації	44
РОЗДІЛ 5. Рецепти	44
РОЗДІЛ 6. Аналіз типових проблем	47
РОЗДІЛ 7. Очищення	49
РОЗДІЛ 8. Утилізація	49
РОЗДІЛ 9. Утилізація використаних пристроїв	50

РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Перед введенням приладу в експлуатацію уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, чеком і, за можливості, коробкою з внутрішнім пакуванням. Якщо ви передасте цей прилад іншим особам, будь ласка, передайте їм також інструкцію з експлуатації.

- Цей прилад призначений лише для приватного використання за прямим призначенням. Цей пристрій не призначений для комерційного використання. Не використовуйте його на відкритому повітрі (якщо він не призначений для використання на відкритому повітрі). Тримайте його подалі від джерел тепла, прямих сонячних променів, вологи (ніколи не занурюйте його в будь-яку рідину) і гострих країв. Не використовуйте прилад мокрими руками. Якщо прилад став мокрим або вологим, негайно відключіть його від мережі живлення.
- Під час чищення або зберігання приладу вимикайте його і завжди виймайте вилку з розетки (тягніть за вилку, а не за кабель), якщо прилад не використовується, а також від'єднуйте аксесуари, що входять до комплекту поставки.
- Не використовуйте прилад без нагляду. Завжди вимикайте прилад або виймайте вилку з розетки (тягніть за вилку, а не за кабель), якщо ви залишаєте робочу зону).
- Регулярно перевіряйте прилад та кабель на наявність пошкоджень. Не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений. Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Завжди звертайтеся до авторизованого фахівця. Якщо кабель живлення було пошкоджено, його заміну задля уникнення небезпеки повинен здійснити виробник, представник сервісної служби або інша кваліфікована особа.
- Використовуйте тільки оригінальні запасні частини.
- Суворо дотримуйтесь рекомендацій, наведених у пункті „Особливі вказівки з техніки безпеки”.

Діти та люди з обмеженими можливостями

- Для забезпечення безпеки дітей зберігайте всю упаковку (поліетиленові пакети, коробки, пінопласт і т.д.) в місцях, недоступних для них.



ОБЕРЕЖНО!

Не дозволяйте маленьким дітям гратися з плівкою, оскільки існує ризик удуснення!

- Не дозволяйте дітям користуватися блендером і насадками для подрібнення. Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці.
- Прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, якщо вони знаходяться під наглядом або були проінструктовані про безпечне використання приладу і розуміють пов'язані з цим ризики. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом дорослих. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей віком до 8 років місці.
- Цей прилад не є іграшкою. Діти не повинні гратися приладом.
- Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або були проінструктовані щодо безпечного використання приладу і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.

Особливі вказівки з техніки безпеки щодо цього приладу

- Завжди відключайте прилад від електромережі, якщо він залишається без нагляду, а також перед складанням, розбиранням або чищенням.
- Вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі електроживлення перед заміною аксесуарів або наближенням до рухомих частин під час використання. Не використовуйте прилад не за призначенням.

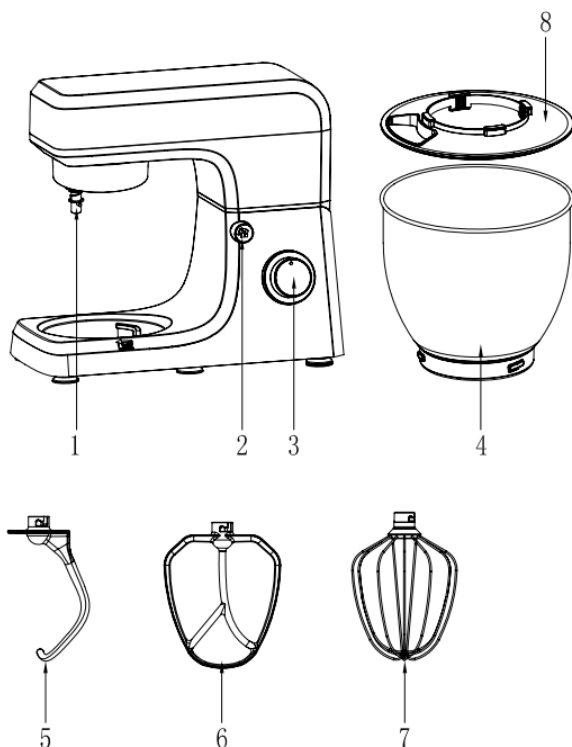
**УВАГА:**

Щоб уникнути небезпеки ненавмисного скидання термореле, цей прилад не повинен живитися від зовнішнього комутаційного пристрою, такого як таймер, або підключатися до кола, яке регулярно вмикається і вимикається енергокомпанією.

- Експлуатуйте цей прилад тільки під наглядом.
- Не втручайтеся в роботу захисних вимикачів.
- Не кладайте нічого в інструменти, що обертаються, під час роботи приладу.
- Встановіть прилад на гладку, рівну та стійку робочу поверхню.
- Не кладайте штепсельну вилку приладу в електричну розетку, не встановивши всі необхідні аксесуари.



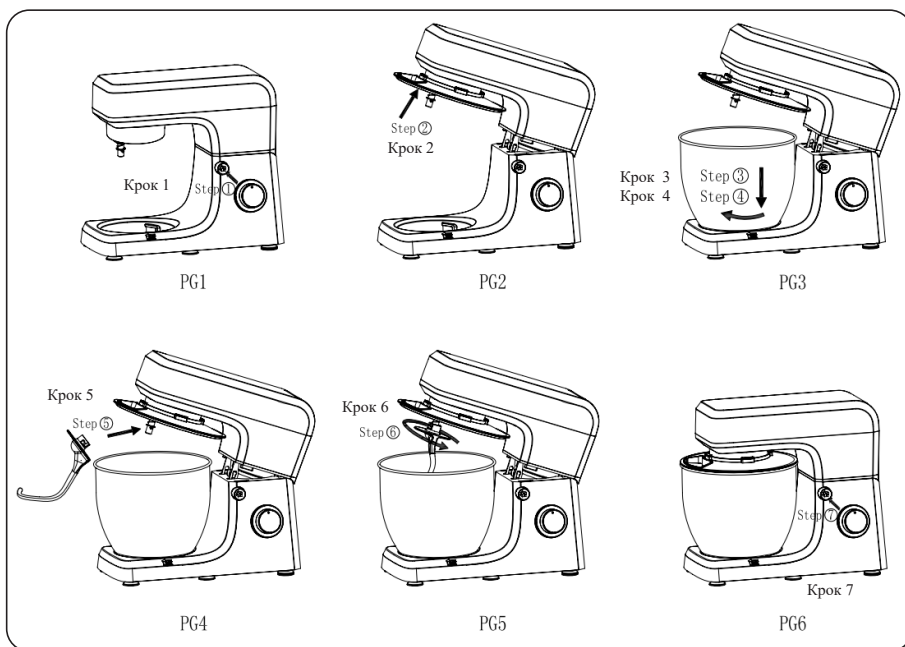
УВАГА: Переконайтеся, що блендер вимкнений, перш ніж знімати його з підставки.

РОЗДІЛ 2. НАЗВА ЕЛЕМЕНТА**Основні елементи та стандартні інструменти:**

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. Вихід привідного валу | 4. Чаша |
| 2. Кнопка підймання | 5. Насадка для замішування тіста |
| 3. Кнопка регулювання швидкості | 6. Вінчик |
| | 7. Вінчик для збивання піни |
| | 8. Кришка чаші |

РОЗДІЛ 3. ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПРИЛАД

1. Перед використанням вимийте аксесуари чистою водою, прополощіть і висушіть.
2. Покладіть прилад на рівний, чистий і сухий стіл, натисніть на головку приладу, натисніть на регулятор підйому головки (2) (Крок 1), верхня частина корпусу підніметься автоматично. (PG 1 і 2).
3. Встановіть кришку чаші в насадку з вихідним отвором вала приладу (Крок 2). Відповідно до PG2.
4. Зважте продукти і воду в чашу для змішування, потім встановіть чашу (4) на прилад (Крок 3), повертайте за годинниковою стрілкою до тих пір, поки замок не вкрутиться і не зафіксується (Крок 4) (PG3).
5. Не перевищуйте кількість тіста - загальна вага може становити до 1,5 кг.
6. Встановіть необхідні насадки (5), (6) і (7) (одночасно можна використовувати тільки одну з трьох) на вихідний вал змішуючої головки (1) (Крок 5), посуньте насадку вгору, а потім поверніть проти годинникової стрілки на чверть обороту до положення фіксації (Крок 6) (PG 4 і 5).
7. Натисніть на головку приладу, прилад автоматично заблокує кнопку головки (2) (Крок 7), яка знаходиться в горизонтальному положенні; (PG 6) □
8. Потім підключіть вилку та увімкніть вимикач живлення.
9. Встановіть регулятор швидкості (3) на потрібну швидкість - почніть змішування.
10. Коли тісто буде відповідати вимогам, поверніть регулятор швидкості (3) назад у положення 0, щоб завершити процес.
11. Натисніть рукою на головку приладу, поверніть регулятор підйому (2) за годинниковою стрілкою, підніміть верхню частину корпусу, поверніть чашу проти годинникової стрілки, зніміть чашу і вийміть тісто.
12. вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі електроживлення, перш ніж змінювати аксесуари або наближатися до рухомих частин під час роботи.



РОЗДІЛ 4. РЕКОМЕНДАЦІЇ

Налаштування параметрів та використання окремих насадок для кількості суміші, що не перевищує 1,5 кг

Аксесуари	Малюнок	Швидкість	Час (хв)	Максимум	Метод роботи
Насадка для замішування тіста		1-3	3-5	1000 г муки+538 г води	1 швидкість протягом 30с, 2 швидкість протягом 30с, а потім 3 швидкість протягом 2 - 4 хв до моменту формування тіста. .
Вінчик		2-4	3-10	660 г муки+840 г води	2 швидкість протягом 20с, 4 швидкість протягом понад 2 хв 40 с
Вінчик для збивання піни		5-6	3-10	3 яєчні білки (хв)	5 або 6 швидкість і збивати протягом 3 хвилин або довше.

РОЗДІЛ 5. РЕЦЕПТИ

Булочки з лляного насіння

Інгредієнти: 30 г лляного насіння, 40 г води, 250 г хлібного борошна, 3 г сухих дріжджів, 30 г цукру, 3 г солі, 10 г сухого молока, 20 г вершкового масла, 15 г яйця

Приготування:

1. Замочити 30 г лляного насіння в 40 г води на 12 годин
2. Всипати в чашу міксера 250 г хлібного борошна, 3 г сухих дріжджів, 30 г цукру, 3 г солі, 10 г сухого молока, 150 г води, замісити тісто, використовуючи насадку для замішування тіста на рівнях швидкості 1-3, додати 20 г вершкового масла і продовжувати вимішувати тісто до однорідності, потім додати замочене лляне насіння, поки тісто не буде добре вимішане. Накрити харчовою плівкою і залишити в теплому місці, щоб тісто збільшилося в об'ємі вдвічі, для бродіння.
3. Ще раз ретельно вимішати, вийняти з чаші і поділити на шість частин, сформувати булочки. Після формування накрити булочки і залишити підрастати при температурі 38°C на 1 годину.
4. Після завершення підрастання змастити поверхню булочок яйцем, поставити на передостанній рівень у розігріту духовку, збільшити вогонь до 180°C і випікати 20 хвилин, після чого вийняти форму і поставити на решітку для охолодження.

Тостовий хліб

Інгредієнти: 270 г борошна з високим вмістом клейковини, 30 г борошна з низьким вмістом клейковини, 1 яйце, 3 г солі, 55 г цукру, 4 г дріжджів, 80 г вершків, 10 г сухого молока, 90 г води.

Приготування:

1. Помістити всі інгредієнти в чашу міксера, використовуючи насадку для замішування тіста, замісити тісто на швидкості 1-3.
2. Поставити суміш у тепле місце, щоб вона збільшилася в об'ємі вдвічі завдяки бродінню.
3. Знову ретельно вимісити, вийняти з чаші і розділити на 3 частини, накрити тісто поліетиленовою плівкою на 15 хвилин
4. Взяти одну частину і сформувати її у формі язика, скласти обидві сторони всередину і скрутіть знизу вгору. Після того, як всі три рулети будуть згорнуті, накрити їх харчовою плівкою на 15 хвилин
5. Після завершення, покласти 3 порції у форму для другого підймання, тісто повинно вирости до 80% висоти форми. Встановити температуру духовки на 170°C і випікати 40 хвилин, потім вийняти форму і поставити на решітку для охолодження.

Домашня піца

Інгредієнти: 170 г борошна з високим вмістом клейковини, 100 г води, 1,5 г кухонної солі, 15 г білого цукру, 2 г дріжджів, 15 г вершкового масла і трохи начинки. Приготування:

1. Помістити 170 г борошна з високим вмістом клейковини, 100 г води, 1,5 г харчової солі, 15 г цукру та 2 г дріжджів у чашу для замішування тіста. Перемішати за допомогою насадки для замішування тіста на рівнях швидкості 1-3. Як тільки тісто буде замішане, додати вершкове масло і продовжувати вимішувати, поки воно не стане еластичним і його можна буде витягнути і сформувати еластичну кулю.
2. Залишити тісто підніматися до подвоєння в об'ємі в теплому місці.
3. Поки воно росте, можна приготувати начинку для піци і зберегти її на майбутнє.
4. Знову ретельно вимісити, розкачати половину тіста і відкласти на 5 хвилин, потім акуратно розкачати качалкою до розміру форми для піци, викласти на форму для піци, притиснути руками навколо форми для піци, після чого наколоти виделкою.
5. Встановити духовку на режим верхнього та нижнього нагріву, розігріти до 200°C. Спочатку змастити дно форми для тіста оливковою олією, потім набрати соус для піци і рівномірно розподілити його на тісті, потім посипати сиром моцарела і подрібненою цибулею, поставити 8-дюймову форму для піци на другий рівень розігрітої духовки і випікати протягом 8 хвилин.
6. По закінченню часу витягнути форму для піци і викласти шар бекону. Сюди можна додати ваші улюблені добавки та приготовану начинку.
7. Вкласти в розігріту духовку, встановити таймер на 15 хвилин, поки сир не розплавиться, а скоринка не підрум'яниться.

Масляний хліб

Інгредієнти: 375 г борошна з високим вмістом клейковини, 180 г молока, 35 г вершкового масла, 30 г цукру, 11 г сухого молока, 4 г дріжджів, 3 г солі, 1 яйце Процес:

1. Помістити всі інгредієнти, крім вершкового масла, в чашу для змішування, залишивши 10 г яйця для змащування.
2. Використовуючи насадку для замішування тіста, перемішати на швидкості 1-3, як тільки сформується тісто, додати розміщене вершкове масло і продовжувати вимішувати до отримання однорідного, гладкого та еластичного тіста.
3. Накрити тісто харчовою плівкою і залишити в теплому місці для виростання, щоб воно збільшилося в об'ємі вдвічі.
4. Ще раз ретельно вимішати, вийняти з чаші та поділити на 10 порцій. Взяти порцію тіста і розкачати його в овальну форму, потім згорнути зверху вниз.
5. Застелити деко змащеним папером, викласти на нього розкачане тісто для хліба, залишити в теплому місці, щоб воно збільшилося вдвічі.
6. Змастити поверхню хлібного тіста яєчною сумішшю, розігріти духовку до 160 °C, викласти хлібне тісто на середній рівень і випікати протягом 20 хвилин.

Багет

Інгредієнти: 250 г борошна з високим вмістом клейковини, 50 г борошна з низьким вмістом клейковини, 150 г води, 10 г цукру, 3 г сухих дріжджів, 1 г кухонної солі. Приготування:

1. Помістити всі інгредієнти в чашу міксера, використовувати насадку для замішування тіста, перемішуйте на швидкості 1-3 і замісити тісто відповідної форми.
2. Накрити суміш харчовою плівкою і залишити в теплом місці, щоб вона збільшилася в об'ємі вдвічі.
3. Ще раз ретельно вимішати, вийняти з чаші та поділити на 4 частини. Взяти порцію тіста і розкачати його в овальну форму, потім згорнути зверху вниз.
4. Накрити тісто поліетиленовою плівкою і дати йому збільшитися в об'ємі вдвічі за рахунок виростання.
5. Змастити поверхню кунжутною олією, розігріти духовку до 180°C, поставити тісто на середню полицю і випікати протягом 20 хвилин.

Звичайний бісквіт

Інгредієнти: 100 г борошна для торта, 5 яєць, 50 г рослинної олії, 80 г цукру, невелика кількість лимонного соку, 55 г молока. Приготування:

1. Відокремити жовтки від білків, додати до жовтків 20 г цукру, збити вінчиком на швидкості 6 до повного розчинення цукру. Додати молоко і продовжувати рівномірно перемішувати на швидкості 6.
2. Влити рослинну олію і продовжувати збивати до повного емульгування.
3. Просіяти борошно через сито і рівномірно змішати з жовтками до однорідної маси.
4. Додати до білків кілька крапель лимонного соку, трьома порціями всипати цукор і збити вінчиком до міцної піни.
5. Взяти 1/3 яєчних білків, додати їх у жовткову масу і рівномірно перемішати, влийте масу назад в решти білків і рівномірно перемішати до однорідної маси.
6. Змастити поверхню форми для торта кулінарною олією, потім вилити тісто у форму.
7. Розігріти духовку до 150 °C, встановити режим верхнього та нижнього нагріву і випікати протягом 50 хвилин, потім випікати до золотистої скоринки.

Шоколадний бісквіт

Інгредієнти: 150 г яєчної суміші, 50 г звичайного молока, 40 г какао-порошку, 80 г білого цукру.

Приготування:

1. Додати 150 г яєчної суміші, збити вінчиком на швидкості 6 до піни, потім вийняти і відкласти вбік.
2. У миску всипати 80 г білого цукру, 50 г молока та 40 г какао-порошку і змішати міксером на швидкості 6 до стану дрібного порошку.
3. Всипати підготовлену дрібний порошок в збиту яєчну суміш і добре перемішати.
4. Вилити змішані сирі інгредієнти у змащену олією форму для випікання і поставити в духовку, розігріту до 180°C.
5. Після випікання та формування вийняти з форми і дати охолонути перед вживанням.

Шоколадний торт-морозиво

Інгредієнти: 140 г вершкового сиру, 140 г чорного шоколаду, 220 г молока, 100 г цукрової пудри, 240 г збитих вершків, 2 г харчової солі. Приготування:

1. Обернути зовні квадратну форму для випікання алюмінієвою фольгою і вкласти всередину коло з паперу для випічки.
2. Додати до вершкового сиру цукрову пудру та дрібку солі і перемішати міксером.
3. Чорний шоколад подрібнити та нагріти до повного розтоплення, влити розтоплений шоколад до вершкового сиру та рівномірно перемішати міксером. Вийняти і перекласти на тацю для подальшого використання.
4. Перекласти збиті вершки в чашу і збивати до міцної піни.
5. До шоколадної сирової маси 2-ма порціями додати збиті вершки і рівномірно перемішати, потім 2-ма порціями влити молоко і знову добре перемішати.
6. Нарешті вилити у форму і поставити в холодильник на кілька годин. Дістати і надати форму.

РОЗДІЛ 6. АНАЛІЗ ТИПОВИХ ПРОБЛЕМ

Прояви	Причина	Рішення
Прилад раптово перестає працювати під час використання	Можливо, прилад працював занадто довго або температура навколишнього середовища була занадто високою, що призвело до перегріву двигуна приладу; прилад запускає програму захисту від перегріву, що призводить до автоматичного вимкнення.	Встановити швидкість в положення „0”, від’єднати джерело живлення, зачекати, поки прилад повернеться до кімнатної температури, щоб його можна було перезапустити (зазвичай потрібно 15-30 хвилин, температура навколишнього середовища змінює час остигання).
При повороті регулятора перемикання швидкості прилад не працює	Перевірити надійність контакту вилки з розеткою.	Переконатися, що вилка підключена до розетки.
	Переконатися, що електроживлення не було вимкнено.	Зачекати, поки живлення відновиться, перш ніж запускати прилад.
	Переконатися, що кнопка підйому повернулася на місце.	Переконатися, що шпіндельна бабка зафіксована на місці.
Надмірний шум під час роботи приладу	1. Прилад працює голосніше на високій швидкості, ніж на низькій. 2. Кількість інгредієнтів, що змішуються, занадто велика, що призводить до перевантаження приладу. 3. Напруга нестабільна. 4. Занадто довгий час роботи.	1. Вибрати правильну швидкість для змішування продуктів відповідно до рекомендацій в інструкції. 2. Зменшіть інтенсивність перемішування. 3. Якщо напруга нестабільна, зачекати, поки напруга стабілізується, перш ніж використовувати прилад. 4. Якщо час роботи занадто довгий, зупинити прилад і дати йому трохи охолонути перед використанням.

Прояви	Причина	Рішення
Швидкість приладу падає або працює нестабільно	1. Температура в приміщенні низька, що призводить до затвердіння мастила в приладі. 2. Змішані інгредієнти занадто тверді і їх занадто багато, що спричиняє надмірне навантаження на прилад. 3. Спостерігаються перепади напруги.	1. Зняти чашу для змішування і залишити прилад на 5 хвилин на холостому ході, щоб розм'якшити мастило в приладі і відновити стабільність швидкості. 2. Зменшити об'єм інгредієнтів, що змішуються, і дати приладу попрацювати з нормальним навантаженням. 3. Коли напруга стабілізується, знову використовувати прилад.
Під час роботи прилад хитається і трясеться	1. Ніжки на основі деформовані. 2. Переконайтеся, що прилад стоїть на гладкій і рівній поверхні столу.	1. Переконайтеся, що ніжки на основі не деформовані. 2. Поставити пристрій на гладку і рівну поверхню.
Шпindelна бабка не може повернутися в початкове положення після встановлення брызкозахисного кожуха та чаші для змішування	Переконайтеся, що брызкозахисний кожух на місці, а чаша для змішування встановлена.	Перевернути брызкозахисний кожух і встановити її на місце, а потім встановити чашу для змішування.
Потемніння тіста, виявлене після використання	На тісто зі змішуючої головки потрапляє чорний пил.	Перед використанням переконайтеся, що змішуюча головка та насадка для замішування тіста сухі, а на їх поверхні немає води або пилу.

РОЗДІЛ 7. ОЧИЩЕННЯ

Очищення корпусу	1. Не занурюйте прилад у воду. Не використовуйте воду для душу безпосередньо на приладі, щоб запобігти потраплянню води всередину корпусу, щоб уникнути короткого замикання, ураження електричним струмом, витоків, іржі та інших несправностей. 2. Не використовуйте мокрий рушник для витирання приладу. Не використовуйте миючі засоби/оцет/сіль або інші їдкі, сильноокислотні, сильнолужні миючі засоби для чищення корпусу приладу, оскільки це може пошкодити поверхню приладу. 4. Не використовуйте гострі або шорсткі інструменти, такі як дротяні губки, для чищення аксесуарів. Інакше можна легко пошкодити поверхню аксесуарів.
Очищення аксесуарів	1. Не кладіть литі алюмінієві деталі в посудомийну машину і не мийте їх їдкими, сильноокислотними або лужними миючими засобами. Не кладіть їх у посудомийну машину для очищення. (За винятком деталей з нержавіючої сталі або тефлону, які піддаються поверхневій обробці, а також деталей, що піддаються електрофорезу). Не замочуйте надовго в миючому засобі, солоній воді, оцті або інших їдких рідинах; вчасно очищайте аксесуари. 3. Висушіть аксесуари після очищення, головним чином для того, щоб внутрішні частини швидко висохли.
Спеціальне очищення	1. Обертвий вихідний вал утворює трохи чорного пилу через високу швидкість і тертя під час роботи приладу. Очищайте його відразу після кожного використання і тримайте деталь сухою. 2. Звертайте увагу на гострі леза та гострі краї з'єднаних з ним деталей або аксесуарів з гострими краями.
Технічне обслуговування	1. Можна використовувати оливкову олію для нанесення на поверхню леза, ножової пластини і чаші для змішування, щоб відповідно захистити сухе і вологе середовище, щоб запобігти їх окисленню. 2. Коли прилад не використовується, його можна накрити пакувальним пакетом і зберігати в сухому місці.

РОЗДІЛ 8. УТИЛІЗАЦІЯ



Прилад не можна утилізувати разом зі звичайними побутовими відходами.

Утилізацію приладу слід доручити зареєстрованій компанії, що займається утилізацією відходів, або здійснити через муніципальний центр утилізації відходів. Дотримуйтесь чинних правил утилізації.

У разі виникнення сумнівів зверніться до компанії, що займається утилізацією відходів.

РОЗДІЛ 9. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

Цей пристрій розроблено та виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можуть бути повторно використані.

Символ перекресленого контейнера для відходів, розміщений на пристрої (Мал. А) означає, що продукт підлягає сортуванню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2012/19/ЄС. Якщо на пристрої розміщено символ перекресленого контейнера для відходів (Мал. В) - це означає, що продукт містить акумулятор, який підлягає сортуванню сміття, відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2006/66/ЄС. Таке маркування інформує, що електронне та електричне обладнання та акумулятори (якщо наявні) після періоду використання не можна викидати разом з іншими комунальним відходами. Користувач зобов'язаний віддати використаний пристрій та акумулятор (якщо наявний) у пункт збору використаного електронного та електричного обладнання та акумуляторів (якщо наявні). Збирачі таких відходів, у тому числі збирачі використаних пристроїв, підприємства з переробки, дистриб'ютори (магазини), пункти роздільного збору комунальних відходів (муніципальні одиниці) та інші суб'єкти, визначені законодавством, створюють відповідну систему, яка дозволяє повернути таке обладнання.

Правильна утилізація використаного обладнання та акумуляторів (якщо наявні) призводить до уникнення шкідливих для здоров'я та середовища наслідків, що виникають з можливої наявності в пристроях та акумуляторах небезпечних складників та невідповідного зберігання та переробки таких пристроїв та акумуляторів. Домашні господарства виконують важливу роль у сприянні повторного використання та відновлення включаючи переробку вживаного обладнання, на цьому етапі формується поведінка, яка впливає на збереження спільного блага, яким є чисте навколишнє середовище. Домашні господарства є також одним з найбільших користувачів дрібного обладнання і раціональне управління ним на цьому етапі впливає на відновлення вторинної сировини.

Невідповідна утилізація цього продукту може тягнути за собою відповідальність згідно з чинним національним законодавством.

Якщо пристрій має замок, його слід демонтувати для безпеки усіх осіб, які в подальшому можуть мати контакт з пристроєм.

Деякі холодильники та морозильники містять ізоляційний матеріал та CFCхолоджуючу рідину. Тому будьте обережні, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли утилізуєте старий холодильник.



Мал. А



Мал. В

Notatki:

KERNAU

Serwis Kernau
PL: +48 22 243 70 00
Pn 8:00 - 17:00
Wt-Pt 9:00 - 17:00
serwis@kernau.com