

MOZANO

home

Robot planetarny **Mozano Kitchen Assistant**

Planetary robot
Küchenmaschine

INSTRUKCJA OBSŁUGI
OPERATING MANUAL | BEDIENUNGSANLEITUNG



AGD/ROB/02

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Uwaga! Instrukcję należy przeczytać przed pierwszym użyciem. Zachowaj instrukcję obsługi, dowód zakupu oraz jeśli to możliwe oryginalne opakowanie.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku prywatnego. Urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie używaj go na wolnym powietrzu. Trzymaj z dala od źródeł ciepła, ostrych krawędzi, bezpośredniego światła słonecznego i wilgoci (nigdy nie zanurzaj go w cieczy). Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami. Jeśli urządzenie jest wilgotne lub mokre, natychmiast odłącz je od zasilania. Przed czyszczeniem lub gdy urządzenie nie jest używane, mikser należy wyłączyć - wyciągnąć wtyczkę z gniazdka oraz wyjąć zamontowane akcesoria. Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Regularnie sprawdzaj urządzenie i kabel pod kątem uszkodzeń. Nie próbuj samodzielnie naprawiać miksera. Zawsze kontaktuj się z autoryzowanym technikiem. Używaj tylko oryginalnych części zamiennych.

Uwaga! Urządzenie przeznaczone jest do wyrabiania ciasta o maksymalnej wadze 1,5 kg. W trybie ciągłym, mikser może pracować do 10 minut. Po tym czasie urządzenie należy pozostawić wyłączone przez 5 minut. Jeżeli zaistnieje ryzyko przegrzania silnika, wbudowane zabezpieczenie odetnie zasilanie. Aby mikser uruchomić ponownie, należy odczekać 60 minut.

Dzieci i osoby wymagające opieki

Aby zapewnić bezpieczeństwo dzieci, przechowuj wszystkie opakowania (torby plastikowe, pudełka, styropian itp.) poza ich zasięgiem.

Uwaga! Nie pozwalaj małym dzieciom bawić się folią, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo uduszenia!

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

To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia oraz wiedzy, jeśli otrzymali nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i jeśli rozumieją związane z tym zagrożenia.

Szczegółowe zasady bezpieczeństwa

Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania przed wymianą akcesoriów. Nie używaj urządzenia do celów niezgodnych z przeznaczeniem.

Uwaga! Aby uniknąć niebezpieczeństwa spowodowanego przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie, takie jak np. zegar, ani podłączony do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.

Nie wkładaj niczego do obracających się haczyków podczas pracy maszyny.

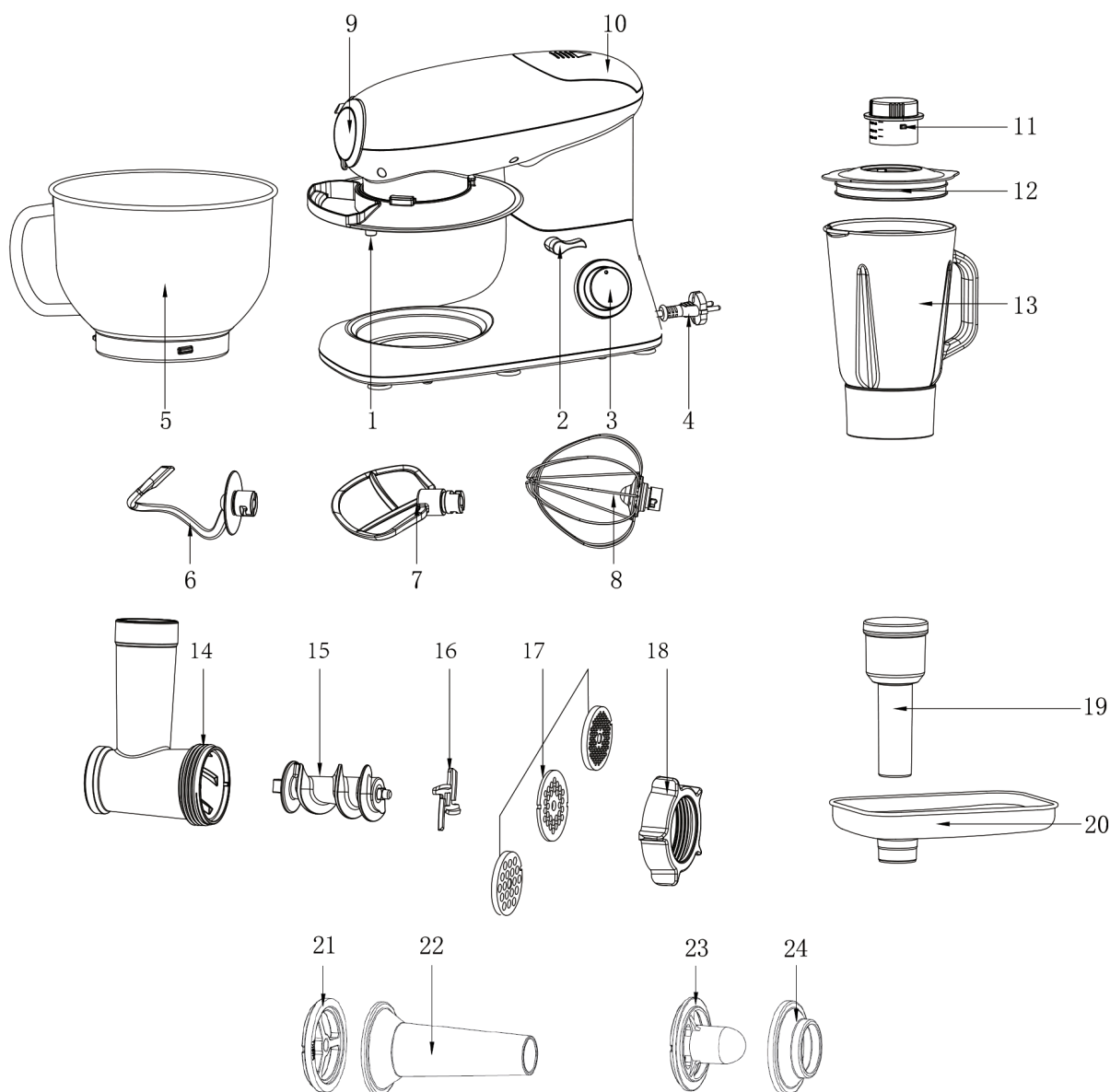
Ustaw maszynę na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.

Nie wkładaj wtyczki urządzenia do gniazdka elektrycznego bez zainstalowania wszystkich niezbędnych elementów.

Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia oraz opróżniania miski.

ELEMENTY URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem sprawdź czy urządzenie jest kompletne.

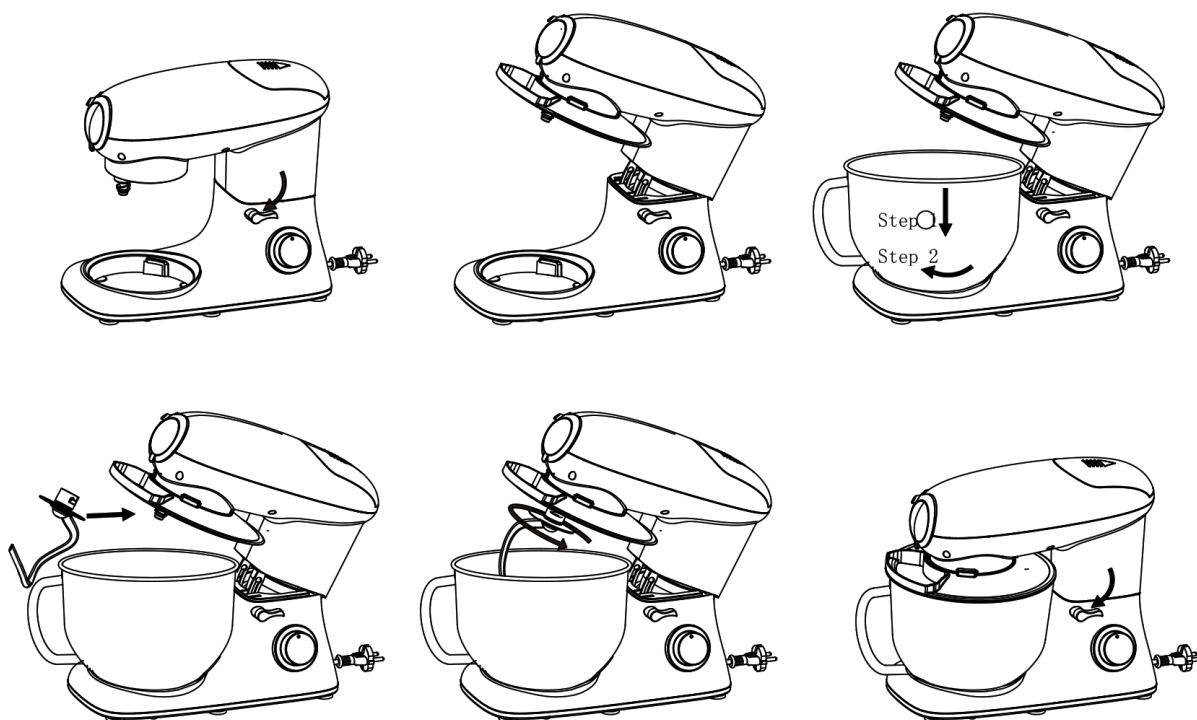


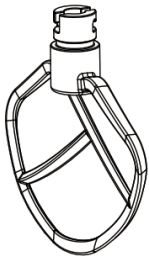
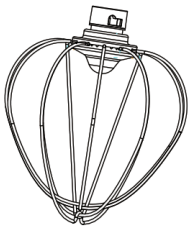
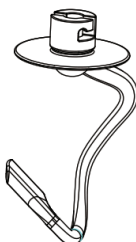
Główne komponenty i standardowe akcesoria:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1. Wał wyjściowy | 13. Szklany kielich |
| 2. Pokrętło podnoszenia | 14. Obudowa maszynki do mielenia |
| 3. Pokrętło prędkości | 15. Spirala |
| 4. Przewód zasilający | 16. Ostrze |
| 5. Miska do mieszania 6,0 l | 17. Sita |
| 6. Hak | 18. Zakrętka |
| 7. Mieszadło | 19. Dociskacz |
| 8. Różga | 20. Tacka do napełniania |
| 9. Zaślepka do przystawek | 21. Element do robienia kiełbasy |
| 10. Osłona tylna | 22. Otwór/nadziejarka do kiełbasy |
| 11. Miarka | 23. Wspornik formierki |
| 12. Pokrywa kielicha | 24. Formierka do kiełbasek |

OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Aby podnieść głowicę obróć dźwignię zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Głowica przesunie się.
2. Zamocuj osłonę oraz przekręć ją aż się zablokuje.
3. Umieść misę w podstawie, przekręć ją aż się zablokuje.
4. Zainstaluj odpowiednią nasadkę (hak, mieszadło lub różgę), wkładając ją do wałka wyjściowego i przekręcając odwrotnie do ruchu wskazówek zegara aż do momentu zablokowania.
5. Napełnij misę wybranymi składnikami - max 1,5 kg.
6. Opuść głowicę za pomocą dźwigni.
7. Włóż wtyczkę sieciową do prawidłowego gniazda zasilania 220-240V 50/60Hz.
8. Przełącz urządzenie za pomocą pokrętła regulacji prędkości na wybrany program odpowiedni dla nasadki oraz składników.
9. Aby uruchomić program pulsacyjny (praca w krótkich odstępach czasu), ustaw przełącznik na pozycję PULSE. Przełącznik może znajdować się na tej pozycji ok 3 min. Po zwolnieniu przełącznik powróci automatycznie na pozycję zero.
10. Gdy ciasto utworzy kulę, obróć pokrętło regulacji prędkości na pozycję zero, następnie odłącz wtyczkę sieciową.
11. Naciśnij dźwignię podnoszenia głowicy w dół, aby podnieść głowicę.
12. Wyjmij ciasto z misy za pomocą łopatk.
13. Wyciągnij misę.
14. Wyczyść części zgodnie z zaleceniami sekcji „Czyszczenie”.



Nasadka	Grafika	Poziom prędkości	Czas (minuty)	Maksimum	Uwagi
MIESZADŁO		2 - 4	3 - 10	660 g mąki 840ml wody	2 bieg przez 20 s, 4 bieg więcej niż 2 min 40 s
RÓZGA		5 - 6	3 - 10	3 białka jaj (minimum)	5 lub 6 prędkość powyżej 3 minut
HAK		1 - 3	3 - 5	1000 g mąki 538 ml wody	1 bieg na 30 s, 2 bieg 30 s, a następnie 3 prędkość przez 2-4 min do utworzenia jednolitej masy

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nr	Problem	Rozwiązanie
01	Urządzenie nie działa	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdź czy dźwignia podnoszenia głowicy powróciła na miejsce.• Sprawdź czy urządzenie pracuje nieprzerwanie przez więcej niż 3 minuty na wysokich prędkościach lub więcej niż 10 minut na niskich / zaczekaj aż silnik ostygnie.
02	Hałas podczas pracy urządzenia (misa zadrapana przez nasadki)	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdź, czy misa jest prawidłowo zainstalowana.• Sprawdź, czy nasadki są prawidłowo przymocowane do maszyny.
03	Osłona nieprawidłowo przylega do misy	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdź, czy osłona jest prawidłowo zamontowana.• Sprawdź, czy misa jest prawidłowo zainstalowana i zablokowana.
04	Urządzenie porusza się podczas pracy	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdź, czy urządzenie znajduje się na równym, płaskim blacie.
05	Dźwignia podnoszenia głowicy nie powróciła na miejsce po zainstalowaniu misy i osłony	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdź, czy osłona jest prawidłowo zamontowana.• Sprawdź, czy misa jest prawidłowo zamontowana.
06	Urządzenia nie działa z określoną prędkością	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdź, czy oznaczenia na pokrętle odpowiadają oznaczeniom prędkości na obudowie.

FUNKCJA BLENDERA

Blendera można używać do bardzo drobnego rozcierania i miksowania. Może służyć np. do zup, sosów, mleka, koktajli, żywności dla niemowląt, warzyw, ciast owocowych, przecierów, itp. w razie potrzeby pokrój stałe składniki na mniejsze kawałki zanim włożysz je do blendera.

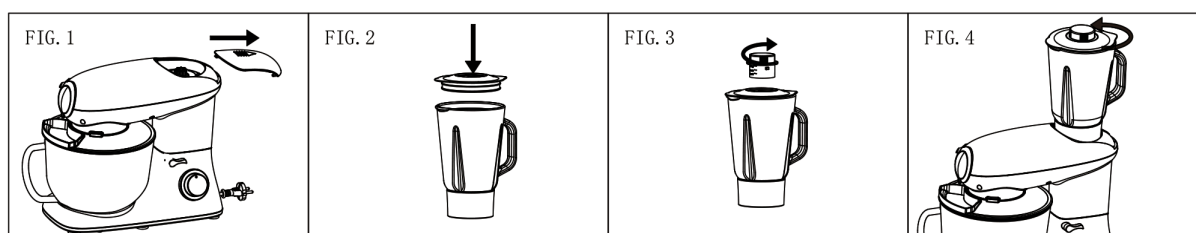
Ważne:

1. Przed użyciem: nie wkładaj głównej wtyczki do gniazdka zanim nie podłączysz kielicha i nie nałożysz pokrywki dzbanka.
2. Po użyciu: odłącz urządzenie przed wyjęciem kielicha.
3. Nie napełniaj dzbanka blendera składnikami, które mają temperaturę wyższą niż 80° C.

4. Aby zapobiec rozlaniu, nie wlewaj więcej niż 1,5 litra płynu do dzbanka blendera.
5. Nigdy nie zdejmuj pokrywki dzbanka podczas pracy blendera.
6. Zawsze nakładaj pokrywę blendera przed zamontowaniem kielicha na urządzeniu lub przed jego demontażem z maszyny.
7. Nie używaj nasadki blendera dłużej niż 3 minuty.

Jak używać blendera:

1. Zdejmij tylną pokrywę. (RYS. 1)
2. Umieść w kielichu żywność, którą chcesz przetworzyć.
3. Nałóż pokrywkę kielicha na miejsce i mocno zamocuj (RYS. 2)
4. Umieść miarkę blendera w pokrywie dzbanka i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować (RYS. 3)
5. Umieść dzbanek blendera w otworze mocującym i przekręć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie mocno zamocowany. (RYS. 4)
6. Ustaw regulator prędkości w pozycji 6.



UWAGA

1. Możesz dodawać składniki podczas pracy urządzenia, zdejmując pokrywkę kielicha.
2. Od czasu do czasu może być konieczne wyłączenie urządzenia, aby usunąć przyklejone do niego resztki jedzenia wewnątrz kielicha.
 - Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
 - Zdejmij pokrywkę kielicha.
 - Za pomocą miękkiej łopatkki usuń kawałki jedzenia, które przyklejają się do wnętrza kielicha. Trzymaj szpatułkę w bezpiecznej odległości od noży.
 - Obróć kielich w prawo, aby go wyjąć.

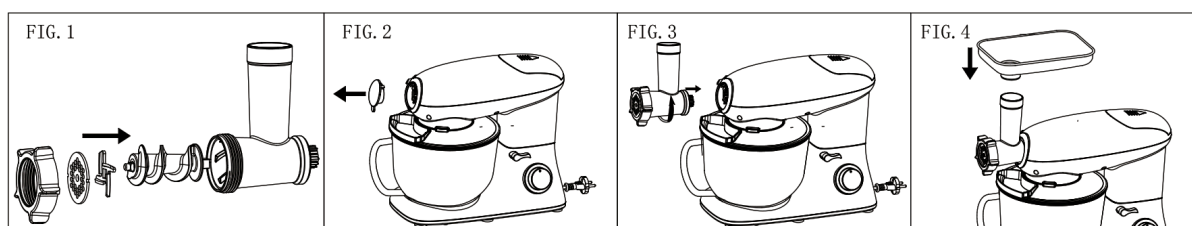
Przykładowy przepis:

- ❖ Usuń pestki i twardą skórkę owocu, pokrój w bloczki i włóż do kielicha, a następnie zalej czystą wodą. Największa ilość żywności to 600 g, a wody 900 g. Nie przekraczaj maksymalnej skali kielicha, przykryj pokrywkę. Włącz blender na 3 minuty, przerwij. Nie pracuj bez przerwy dłużej niż 15 minut. Aby nie wpłynąć na wydajność maszyny.

FUNKCJA MASZYNKI DO MIĘSA

Jak korzystać z maszynki do mięsa:

1. Aby zamontować części maszynki do mielenia, najpierw umieść ostrze (16) na końcu spirali (15), a następnie sito (17). Proszę zwrócić uwagę na sito i wgłębienia na obudowie spirali (14). Przykręć blokadę (18) aż będzie „mocno dokręcona”. (RYS. 1)
2. Zdejmij przednią pokrywę (RYS. 2) z maszyny.
3. Naciśnij przycisk, a następnie umieść obudowę spirali w maszynie i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować (RYS. 3)
4. Umieść tackę do napełniania (RYS. 4) na szyjce wlewu.
5. Umieść naczynie, do którego będą dostawać się zmielone produkty.
6. Włóż wtyczkę do gniazdka, a następnie ustaw regulator prędkości w pozycji 3. Umieść kawałki mięsa na tacy do napełniania (20) i do szyjki wlewu. W razie potrzeby popchnij mięso za pomocą dociskacza (19). Nie pchaj palcami mięsa!
7. Po użyciu wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka.



Przykładowy przepis:

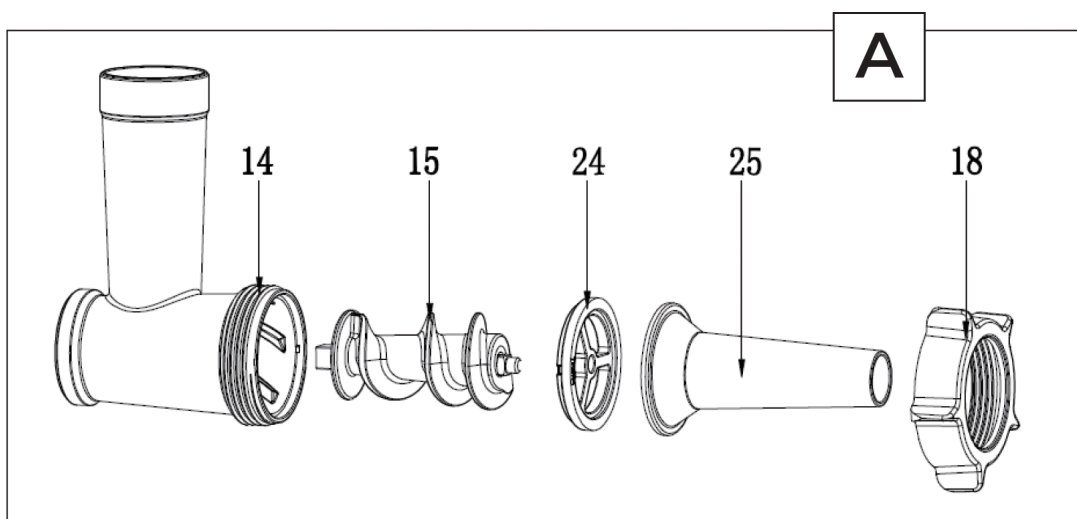
- ❖ Usuń kości z mięsa i pokrój kawałki na 2,5 cm bloki. Włóż wtyczkę do gniazdka, a następnie ustaw regulator prędkości do pozycji 1-3, włóż mięso na tacę do napełniania, jednorazowo możesz zmielić 3 kilogramy mięsa. Po nieprzerwanej pracy przez 5 minut przestań pracować na urządzeniu, nie przekraczaj 15 minut pracy ciągłej urządzenia, aby nie wpłynąć na wydajność maszyny.

JAK KORZYSTAĆ Z AKCESORIÓW

Opcja 1

1. Zgodnie z ilustracją A, która dotyczy montażu elementów 14.15.24.25.18 zainstaluj komponenty, nakrętkę dokręć.
2. Do wieprzowiny można użyć nasadki bębnowej, która nie wciąga włókien.
3. Mięso mielone przedostaje się do naczynia.
4. Dodaj przyprawy.
5. W mikserze mieszamy mięso z przyprawami, aby masa była lepka o jak najmniejszych kawałkach.

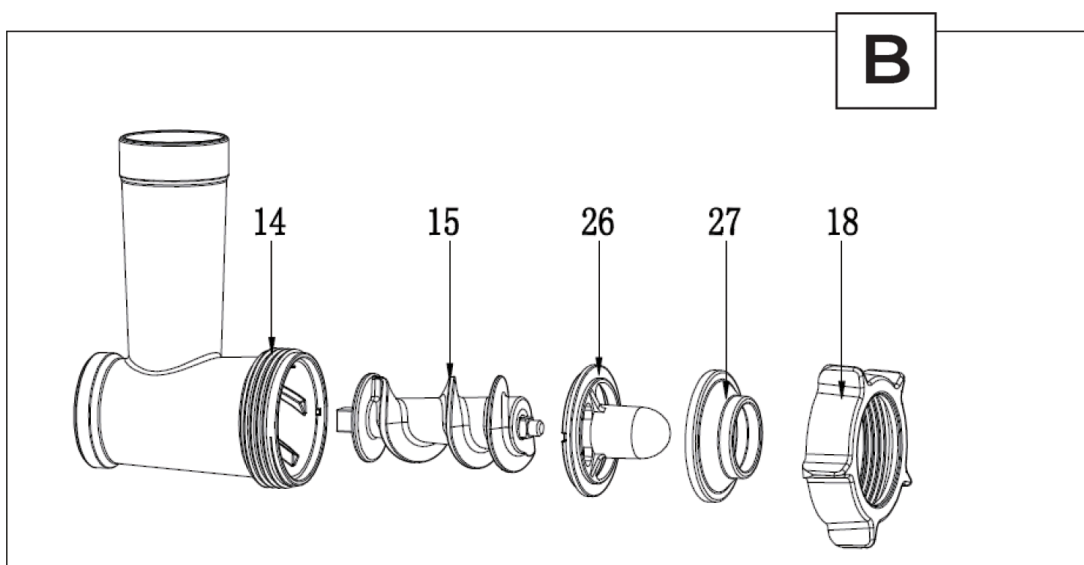
6. Przygotuj flak. Przed użyciem zwilż flak w wodzie i sprawdź, czy jest duży otwór, jeśli jest duża dziurka do obcięcia wężła itp. Flak osadź na lejku, zawiąż sznurkiem na końcu.
7. Masę wkładamy stopniowo ręką delikatnie wyciągając osłonkę i dobrze nadziewając kiełbasę.
8. Kiełbasę wystarczy odwieść do wyschnięcia.



Nie pracuj nieprzerwanie dłużej niż 15 minut. Aby nie pogorszyła się wydajność maszyny.

Opcja 2

1. Zgodnie z ilustracją B, która zawiera komponenty 14.15.26.27.18 zainstaluj komponenty, nakrętkę dokręć.
2. Sposób użycia jest taki sam jak w przypadku opcji 1.



Przykładowy przepis:

- ❖ Wieprzowina 1 kg, sól 16 g, cukier 70 g, syrop klonowy 85 g, biały pieprz 2 g, czosnek mielony 7 g, pieprz cayenne 7 g, pieprz czarny 15 g, skrobia ziemniaczana 50 g, żółte wino ryżowe 90 ml. Włóż wtyczkę do gniazdka, a następnie ustaw regulator prędkości w pozycji 3-6, a następnie zastosuj odpowiedni nacisk, aby docisnąć mięso. Po 5 minutach ciągłej pracy należy zatrzymać maszynę. Nie pracuj nieprzerwanie dłużej niż 15 minut. Aby nie pogorszyła się wydajność maszyny.

SUGEROWANE PRZEPISY

- ❖ **Mieszanka Biszkoptowa** (Przepis Podstawowy), Poziom 1-4

Składniki: 200 gramów miękkiego masła lub margaryny, 200 gramów cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 1 szczypta soli, 4 jajka, 400 gram mąki pszennej, 1 opakowanie proszku do pieczenia, ok. 1/8 litra mleka.

Przygotowanie: Przelóż mąkę pszenną i pozostałe składniki do naczynia miksującego, mieszaj różgą przez 3 sekundy na poziomie 1, następnie przez około 3 minuty na poziomie 2. Nasmaruj blachę lub przykryj papierem do pieczenia. Włóż do piekarnika. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika sprawdź, czy jest gotowe. Oстрыm drewnianym patyczkiem przebij środek ciasta. Jeśli żadna mieszanka nie przywiera, ciasto jest gotowane. Wyjmij ciasto z blachy i pozostaw do ostygnięcia. Tradycyjny piekarnik: Wysokość wsunięcia: 2 Ogrzewanie: piekarnik elektryczny, grzanie górne i dolne 175-200°C; piekarnik gazowy: poziom 2-3 Czas pieczenia: 50-60 minut. W zależności od preferencji ten przepis można zmienić, np. dodając 100 g rodzynek lub 100 g orzechów lub 100 g startej czekolady. W rzeczywistości możliwości są nieograniczone.

- ❖ **Bułki Iniane**, poziom 1-4

Składniki: 500-550 g mąki pszennej, 50 g siemienia lnianego, 3/8 l wody, 1 kostka drożdży (40 g), 100 g chudego twarogu, dobrze odsączonego, 1 łyżeczka soli. Do polania: 2 łyżki wody.

Przygotowanie: Namocz siemię lniane w 1/8 litra letniej wody. Wlej pozostałą letnią wodę (1/4 litra) do miski miksera do pokruszonych drożdży, dodaj twaróg i wymieszaj hakiem do ciasta na poziomie 2. Drożdże muszą być całkowicie rozpuszczone. Do naczynia miksującego wsyp mąkę z namoczonym siemieniem lnianym i solą. Ugniataj dokładnie na poziomie 1, następnie przejdź na poziom 3 i kontynuuj ugniatacie przez 3-5 minut. Przykryj mieszaninę i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia przez 45-60 minut. Jeszcze raz dokładnie zagnieć,

wyjmij z miski i uformuj szesnaście rolek. Przykryj formę do pieczenia mokrym papierem do pieczenia. Ułóż na nim bułki i pozostaw na 15 minut do wyrośnięcia. Pokryj letnią wodą i piecz.

Ogrzewanie: piekarnik elektryczny: grzałka górna i dolna 200-220°C (nagrzewanie wstępne przez 5 minut) Czas pieczenia: 30-40 minut.

❖ **Krem czekoladowy**, poziom 5-6

Składniki: 200 ml śmietanki słodkiej, 150 g polewy czekoladowej pół gorzkiej, 3 jajka, 50-60 g cukru, 1 szczypta soli, 1 opakowanie cukru waniliowego, 1 łyżka koniaku lub rumu, płatki czekoladowe.

Przygotowanie: Śmietanę ubić różgą w misce, aż będzie sztywna. Wyjąć z miski i odstawić do ostygnięcia. Roztop polewę czekoladową zgodnie z instrukcją na opakowaniu lub w kuchence mikrofalowej przy 600W przez 3 minuty. W międzyczasie ubij jajka, cukier, cukier waniliowy, koniak lub rum i sól w misce miksującej, ubij na prędkości 2, aby utworzyć piankę. Dodaj stopioną czekoladę i równomiernie wymieszaj z prędkością 5-6. Zostaw trochę kremu do dekoracji. Dodaj pozostałą śmietanę do kremowej mieszanki i krótko wymieszaj, używając funkcji pulsacji. Krem podawaj dobrze schłodzony.

❖ **Ciasto na pizzę**, poziom 1-4

Składniki: 400 g mąki, 250 ml ciepłej wody, 1/2 łyżeczki cukru, 1 drożdże suszone (około 2-1 / 2 łyżeczki), 1-1 / 2 łyżeczki oliwy i 1 łyżeczka soli.

Przygotowanie: Wsyp mąkę do miski. Pozostałe składniki wymieszaj w misce lub kielichu. Uruchom mikser z prędkością 1-2 i stopniowo dodaj płyn. W miarę jak składniki połączą się, a kula ciasta staje się bardziej uformowana, zwiększ prędkość do 3-4. Ugniataj przez kilka minut na tej prędkości, aż kulka ciasta będzie gładka. Wyjmij z miski i podziel na 2-4 porcje. Rozwałkuj spód do pizzy (kółka lub prostokąty) na posypanej mąką powierzchni, a następnie połóż je na blasze do pieczenia lub tacy do pizzy. Spód pizzy posmaruj przecierem pomidorowym i dodaj - pieczarki, szynkę, oliwki suszone, pomidory, szpinak, karczoch itp. Posyp suszonymi ziołami, kawałkami mozzarelli i skrop oliwą z oliwek. Piecz w rozgrzanym piekarniku do 200°C przez 15-20 minut, aż dodatki będą złocisto-brązowe.

❖ **Podstawowy biały chleb**, poziom 3-6

Składniki: 600 g białej mąki chlebowej 1 saszetka aktywnych suszonych drożdży (około 2½ łyżeczki) 345 ml ciepłej wody 1 łyżka oleju słonecznikowego lub masła 1 łyżeczka cukru 2 łyżeczki soli.

Przygotowanie: Skorzystaj z instrukcji mieszania ciasta na pizzę, a następnie włóż ciasto do miski, przykryj i pozostaw w ciepłym miejscu, aż będzie miał podwójny rozmiar (30-40 minut). Wyjmij ciasto i wyrzuć delikatnie w dół, aby usunąć powietrze. Lekko ugniataj z posypaną mąką na desce, uformuj bochenek lub włóż do formy, przykryj i pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na kolejne 30 minut. Piecz w piekarniku nagrzanym do 200°C przez 25-30 minut, do złoto brązowego koloru.

❖ **Miękkie bułki z makiem**, poziom 1-3

Składniki: 570 g mocnej białej mąki chlebowej, 1 saszetka aktywnych drożdży suszonych (około 2½ łyżeczki), 300 ml mleka (lekko podgrzanego), 2 jajka (temperatura pokojowa), 1 łyżka oleju słonecznikowego, 1 łyżeczka cukru, 2 łyżeczki soli, 75 g maku.

Przygotowanie: Wymieszaj mleko, jajka, olej, cukier, sól i drożdże w dzbanku lub misce i pozostaw na 5 minut. Wsyp mąkę i mak do miski i mieszaj z prędkością 1, stopniowo dodając płyn, następnie zwiększ prędkość do 2 i mieszaj przez pięć minut. Ciasto wyjąć na posypaną mąką powierzchnię, pokroić na 8-10 kawałków, zawinąć do kształtu, a następnie wyłożyć na tłuszczoodporną powierzchnię. Pozostaw w ciepłym miejscu do podwojenia rozmiaru. Posmaruj odrobiną jajka lub mleka i zapiecz w rozgrzanym naczyniu, piec w 220°C przez 20-25 minut, aż do złocisto brązowego koloru.

❖ **Włoski chleb ziołowy**

Składniki: 575 g mąki z białego chleba, 1 saszetka aktywnych suszonych drożdży (około 2 łyżeczki), 290 ml wody, 2 łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżeczki cukru, 2 łyżeczki soli, 4 łyżki mieszanki suszonych ziół.

Przygotowanie: Wymieszaj wodę, olej, cukier, sól i drożdże w dzbanku lub misce i pozostaw na 5 minut. Wsyp mąkę i suszone zioła do miski i mieszaj z prędkością 1, stopniowo dodając płyn, następnie zwiększ prędkość do 2 i mieszaj przez 5 minut. Położyć ciasto w misce, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (20-30 minut). Połóż na posypanej mąką powierzchni, delikatnie ugniataj, aby usunąć powietrze, następnie uformuj, wyłóż na blachę do pieczenia i odstaw w ciepłe miejsce w celu podwojenia objętości. Piec w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez 25 minut lub do złotego koloru.

CZYSZCZENIE

Przed pierwszym użyciem przetrzyj urządzenie wilgotną ściereczką.

Nigdy nie czyść urządzenia które jest podłączone do prądu - pamiętaj o wyciągnięciu wtyczki z gniazdka.

Zabronione jest zanurzanie obudowy z silnikiem w wodzie lub innej cieczy.

Nie używaj żrących detergentów.

Uwaga! Elementy miksera nie nadają się do mycia w zmywarce. Pod wpływem zbyt wysokiej temperatury może dojść do odbarwienia lub zniekształcenia.

Po umyciu urządzenia, przed ponownym złożeniem, upewnij się że wszystkie elementy są suche.

Specyfikacja

Model: AGD/ROB/02

Napięcie znamionowe: AC 220-240V 50/60Hz

Klasa ochrony: II



Niniejszym Mozano Ściślewsy Spółka Jawna oświadcza, że ten produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i pozostałymi postanowieniami Dyrektyw tzw. „Nowego podejścia” Unii Europejskiej.

Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy gospodarstw domowych)



Przedstawiony symbol umieszczony na produktach lub dołączonej do nich dokumentacji informuje, że niesprawnych urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, nie można wyrzucać razem z odpadami gospodarczymi. Prawidłowe postępowanie w razie konieczności utylizacji, powtórnego użycia lub odzysku podzespołów polega na przekazaniu urządzenia do wyspecjalizowanego punktu zbiórki, gdzie będzie przyjęte bezpłatnie. W niektórych krajach produkt można oddać lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego urządzenia.

Prawidłowa utylizacja urządzenia umożliwia zachowanie cennych zasobów i uniknięcie negatywnego wpływu na zdrowie i środowisko, które może być zagrożone przez nieodpowiednie postępowanie z odpadami. Szczegółowe informacje o najbliższym punkcie zbiórki można uzyskać u władz lokalnych. Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi w odpowiednich przepisach lokalnych. W razie konieczności pozbycia się urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, prosimy skontaktować się z najbliższym punktem sprzedaży lub dostawcą, którzy udzielą dodatkowych informacji.

www.mozano.pl
www.molde.pl



ODWIEDŹ NASZE MEDIA
SPOŁECZNOŚCIOWE



Mozano Ściślewscy Spółka Jawna

Tel.: 792 638 888

E-mail: formularz@mozano.pl

MOZANO
home

KARTA GWARANCYJNA

ważna tylko z dowodem zakupu

Nazwa sprzętu: **Robot planetarny Mozano Kitchen Assistent**

Model: **AGD/ROB/02**

Data zakupu*.....

Nr faktury sprzedaży*.....

NALEŻY ZACHOWAĆ OPAKOWANIE DO EWENTUALNEJ REKLAMACJI

Data zgłoszenia	Data wykonania	Opis naprawy	Podpis osoby zatwierdzającej naprawę

*wypełnia klient

Warunki i postępowanie gwarancyjne

mozano.pl/index.php/gwarancja



SAFETY RULES

Caution! Read the instructions before first use. Keep the operating instructions, proof of purchase and, if possible, the original packaging.

The appliance was designed only for private use. It is not intended for commercial use. Do not use the appliance in the open air. Keep the appliance away from sources of heat, sharp edges, direct sunlight and humidity (never submerge it). Do not operate the appliance with wet hands. If the appliance is wet or moist, immediately disconnect it from the power.

Disconnect the appliance from the mains and remove any accessories before cleaning the appliance or when it is not in use.

Do not leave the appliance unattended during operation. Check the power cord for any signs of damage regularly. Never attempt to repair the appliance by yourself. Always contact an authorised service technician. Only use original spare parts.

Caution! The appliance was designed to knead no more than 1.5 kg of dough at a time. The appliance may operate for up to 10 minutes in continuous mode. After this time, switch the appliance off for 5 minutes.

If the motor is in danger of overheating, the appliance's built-in protection will cut off the power. To restart the appliance, wait 60 minutes

Children and people requiring supervision

To guarantee the safety of children, keep all packaging materials (plastic bags, boxes, styrofoam) out of their reach.

Caution! Do not let the children play with plastic bags / foil, because there is a risk of suffocation! The appliance must not be used by children. The appliance must be kept away from children. The appliance is not a toy. Children are not allowed to play with the appliance.

The appliance may be used by people with limited physical, sensory or mental capabilities, with no experience or knowledge, only under supervision or when instructed on how to use it safely and provided such people understand the related risks.

Detailed safety precautions

Always disconnect the appliance from the mains and never leave it switched on without supervision. Before replacing or handling accessories in any way, switch the appliance off and disconnect it from the mains.

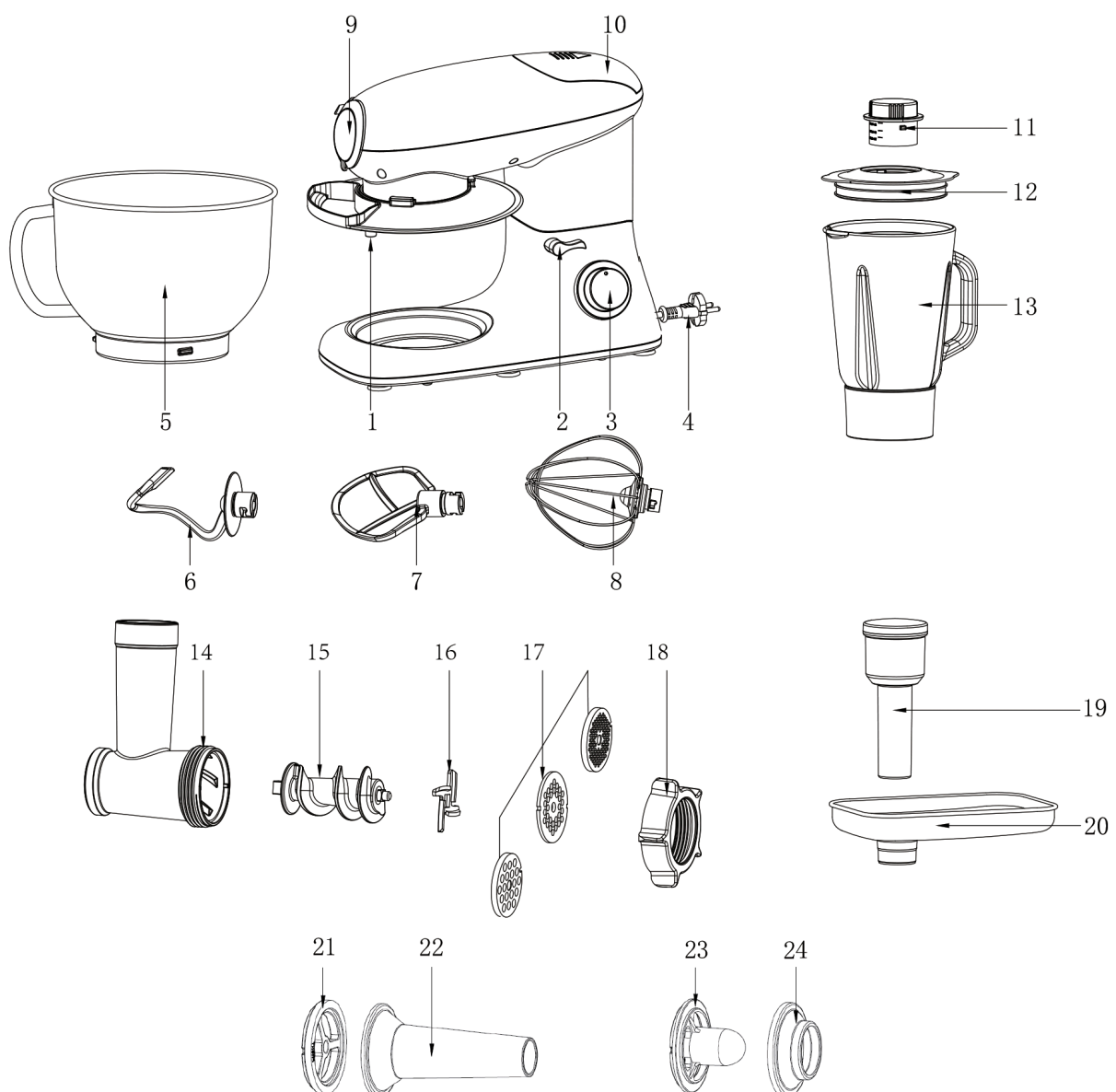
Only use the appliance for its intended purpose.

Caution! To avoid any danger related to accidental reset of the thermal protection, the appliance must not be powered by an external device,

such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off. Never put any items into the rotating hooks while the appliance is operating. Place the appliance on a smooth, flat and stable countertop. Do not connect the appliance to the mains before making sure all required elements have been installed. Exercise caution when cleaning or emptying the bowl.

APPLIANCE ELEMENTS

Before the first use, make sure the appliance is complete.

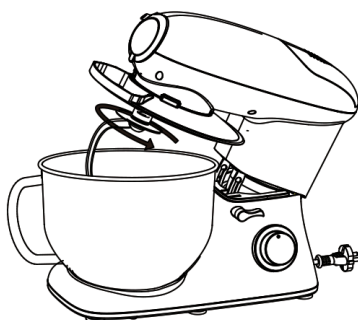
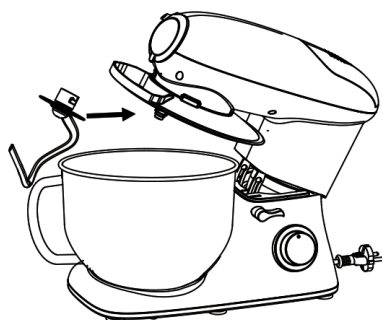
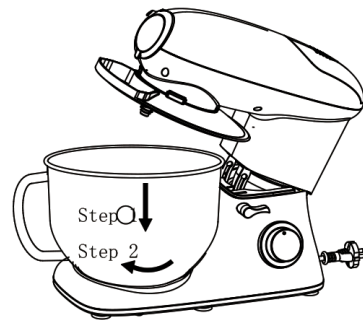
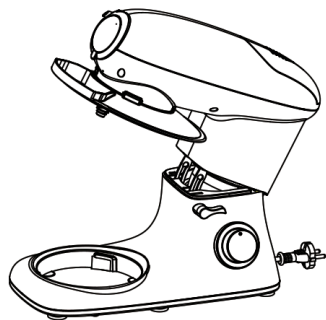
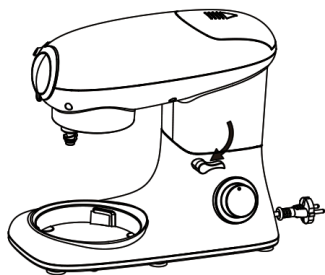


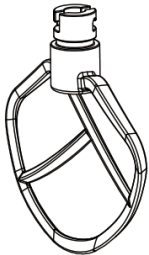
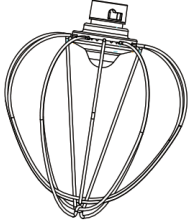
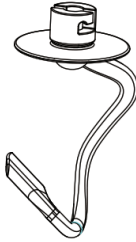
Main components and standard accessories:

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1. Output shaft | 13. Glass cup |
| 2. Lifting knob | 14. Mixer cover |
| 3. Speed control knob | 15. Auger |
| 4. Power cable | 16. Blade |
| 5. Stirring bowl 6.0 l | 17. Screen |
| 6. Dough hook | 18. Cap |
| 7. Beater | 19. Pusher |
| 8. Whisk | 20. Filling tray |
| 9. Front cover of sausage nozzle | 21. Sausage making accessory |
| 10. Rear cover | 22. Sausage nozzle opening |
| 11. Measure | 23. Forming element support |
| 12. Jar cap | 24. Sausage forming element |

APPLIANCE OPERATION

1. Turn the head clockwise to lift it. The head will move.
2. Attach the cover and turn it until locked.
3. Place the bowl in the housing and turn it until locked.
4. Install the needed accessory (hook, stirrer or beater), by placing it on the output shaft and turning anti-clockwise, until locked.
5. Fill the bowl with ingredients - max. 1.5 kg
6. Lower the head using the knob.
7. Connect the power cord's plug into a mains socket rated at 220-240V 50/60Hz.
8. Use the speed setting knob to select a program for the installed accessories and the selected ingredients.
9. Turn the knob to the PULSE setting to select the pulse program (intermittent operation). The knob may remain in this position for around 3 minutes. Afterwards, it will automatically revert to zero.
10. Once the dough is shaped like a ball, turn the speed control knob to zero and disconnect the appliance from the mains.
11. Press the lifting lever down to raise the head.
12. Use a spatula to remove the dough from the bowl.
13. Remove the bowl.
14. Clean the parts as shown in the „Cleaning” section.



Accessory	Icon	Speed setting	Time (minutes)	Max.	Notes
BEATER		2 - 4	3 - 10	660 g of flour 840 ml of water	speed setting 2 for 20 s, speed setting 4 for over 2 minutes 40 seconds
WHISK		5 - 6	3 - 10	3 egg whites (at least)	speed setting 5 or 6, for over 3 minutes
HOOK		1 - 3	3 - 5	1000 g of flour 538 ml of water	speed setting 1 for 30 s, speed setting 2 for 30 s, then speed setting 3 for 2-4 minutes, until uniform is formed

PROBLEM SOLVING

No.	Problem	Solution
01	The device is not working.	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the head lifting knob is in original position.• Make sure the appliance operates without interruptions for more than 3 minutes at high speed or for more than 10 minutes on low speed; wait until the motor cools down.
02	Audible noise during operation (bowl scratched by accessories)	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the bowl is inserted correctly.• Make sure the accessories are installed correctly.
03	Lid not fitting the bowl correctly	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the lid is inserted correctly.• Make sure the bowl is inserted and locked correctly.
04	The appliance is moving during operation	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the appliance is placed on a flat, level countertop.
05	The head lifting knob has not returned to its original place after inserting the bowl and the lid	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the lid is inserted correctly.• Make sure the bowl is inserted correctly.
06	The appliance is not operating at the set speed	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the knob's markings match the speed settings on the housing.

BLENDER FUNCTION

The blender may be used for fine grinding and mixing. The blender may be used for making and processing soups, sauces, milk, cocktails, baby food, vegetables, fruit cakes, preserves etc. If needed, dice the ingredients before placing them in the blender.

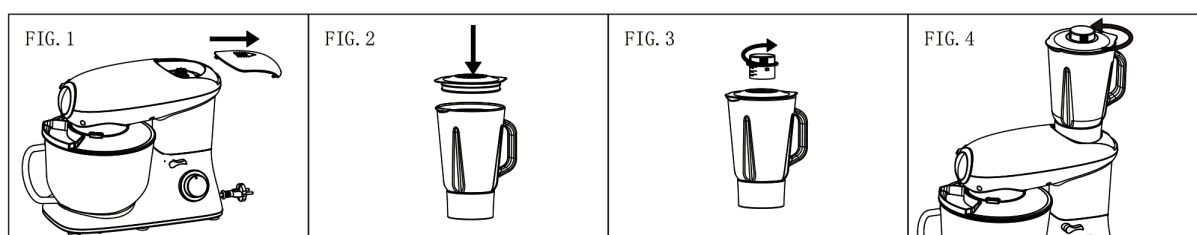
Important:

1. Before use: do not connect the appliance to the mains before inserting the cup and the lid.
2. After use: disconnect the appliance from the mains before removing the cup.
3. Do not place ingredients whose temperature exceeds 80 ° C into the blender's bowl.

4. To avoid spilling, do not pour more than 1.5 l of liquid into the blender's bowl.
5. Never remove the bowl's lid when the blender is operating.
6. Always place the lid on the blender before installing or removing the cup from the appliance.
7. Do not use the blender for more than 3 minutes at a time.

Using the blender:

1. Remove the back cover. (FIG. 1)
2. Put the ingredients to be processed in the cup.
3. Press the cup's lid into place and lock firmly (FIG. 2)
4. Place the blender's measure in the bowl's lid and turn it clockwise to lock it (FIG. 3)
5. Insert the blender's bowl into the locking socket and turn it anti-clockwise to firmly lock it in place. (FIG. 4)
6. Set the speed knob to 6.



CAUTION

1. To add ingredients when the appliance is operating, remove the cup's lid.
2. It may be necessary to switch the appliance off from time to time, in order to remove ingredients stuck to the cup.
 - To do so, switch the appliance off and disconnect it from the mains.
 - Remove the cup's lid.
 - Use a soft spatula to scrape any pieces of ingredients stuck to the cup. Keep the spatula away from knives.
 - Turn the cup clockwise to remove it.

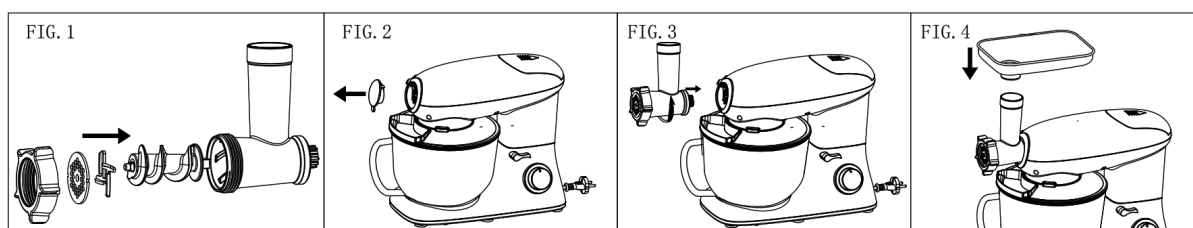
Example recipe:

- ❖ Remove the fruit's stones and hard skin, dice it and put inside the cup, pour fresh water in. The maximal amount of ingredients is 600 g and 900 g of water. Do not exceed the measure's top marking; insert the lid. Switch the blender on for 3 minutes and off afterwards. Do not operate the blender for 15 minutes at a time. This may adversely affect the appliance's performance.

MEAT GRINDER FUNCTION

Using the meat grinder:

1. To assemble the meat grinder elements, first place the knife (16) at the end of the auger (15) and then the screen (17). Make sure that the screen and recessed slots in the auger's housing match (14). Tighten the lock (18) firmly, until good connection is established. (FIG. 1)
2. Remove the cover (FIG. 2) from the appliance.
3. Press the button, place the auger's housing in the appliance and turn it anti-clockwise to lock (FIG. 3).
4. Place the infeed tray (FIG. 4) in the inlet's collar.
5. Place a vessel to receive the ground products.
6. Connect the appliance's power cord to the mains and set the speed control knob to setting 3. Place the diced meat on the infeed tray (20) and on the inlet's collar. Use the pusher (19) to move the meat, if needed. Do not push the meat with your finger!
7. Switch the appliance off and disconnect it from the mains after use.



Example recipe:

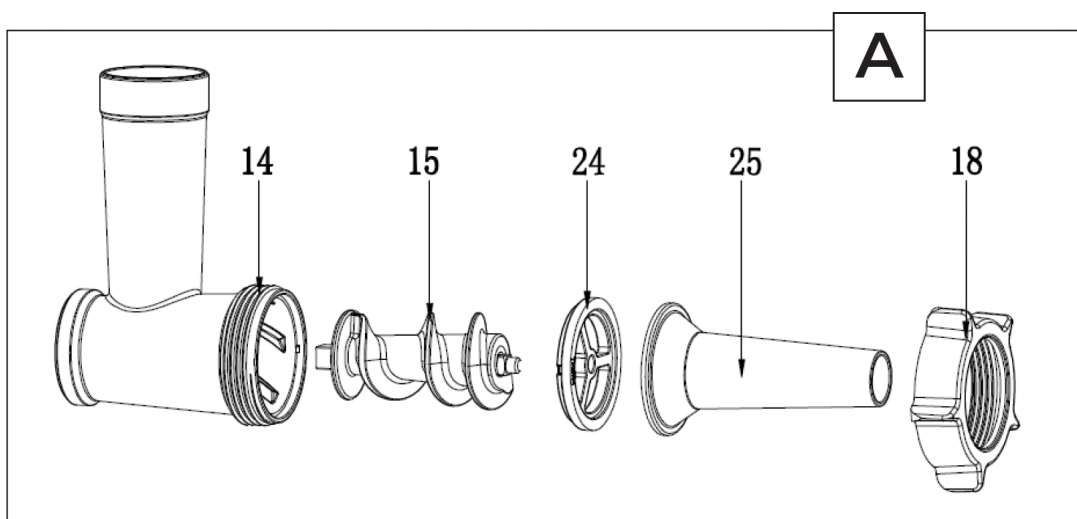
- ❖ Remove any bones from the meat and dice to 2.5 cm pieces. Connect the appliance's power cord to the mains, set the speed control knob to setting 1-3, place the diced meat on the infeed tray. Up to 3 kg of meat may be ground at a time. Make a break after 5 minutes of continued operation. Do not exceed 15 minutes of continued operation, as this may adversely affect the appliance's performance.

USING THE ACCESSORIES

Option 1

1. Following Fig. A, applying to elements 14.15.24.25.18, install the components and tighten the cap.
2. For pork, the drum accessory may be used, as it prevents fibre to be pulled.
3. Minced meat is moving to the vessel.
4. Add spices.
5. Mix the meat with spices in the mixer, to achieve sticky stuffing minced as finely as possible.

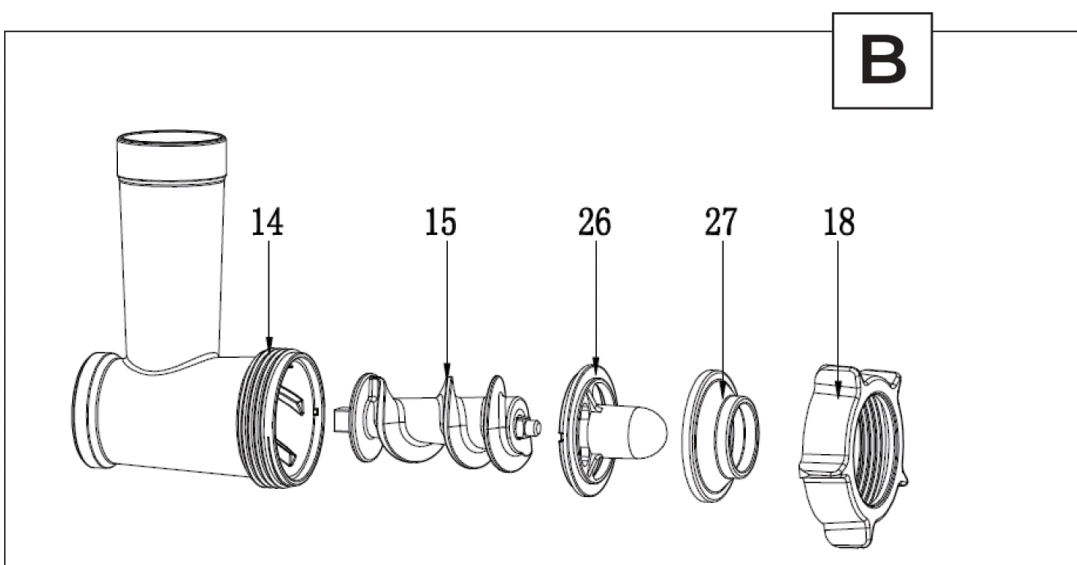
6. Prepare the chub. Dampen the chub with water before use and make sure the opening is large enough and that there is an opening to cut away the knot, etc. Pull the chub onto the nozzle and tie with a string.
7. Put the stuffing inside by hand, gently pulling the chub and compacting it well.
8. Leave the ready sausage to dry.



Do not exceed 15 minutes of continued operation, as this may adversely affect the appliance's performance.

Option 2

1. Following Fig. B, applying to elements 14.15.26.27.18, install the components and tighten the cap.
2. The method of use is identical as in option 1.



Example recipe:

- ❖ Pork 1 kg, salt 16 g, sugar 70 g, maple syrup 85 g, white pepper 2 g, ground garlic 7 g, five seasons in powder 5 g, Cayenne pepper 7 g, black pepper 15 g, potato starch 50 g, yellow rice wine 90 g. Connect the appliance's power cord to the mains and set the speed control knob to setting 3-6. Apply adequate pressure to press the meat. Make a break after 5 minutes of continuous operation. Do not exceed 15 minutes of continued operation, as this may adversely affect the appliance's performance.

SUGGESTED RECIPES

- ❖ **Sponge cake mix** (basic recipe), level 1-4

Ingredients: 200 g of soft butter or margarine, 200 g of sugar, 1 bag of vanilla sugar or 1 bag of Citro-Back, a pinch of salt, 4 eggs, 400 g of wheat flour, 1 bag of baking powder, app. 1/8 l of milk.

Preparation: Place the wheat flour and other ingredients into the mixing bowl. Mix with the beater for 3 seconds at speed setting 1 and then for 3 minutes at speed setting 2. Grease the baking tray or cover with baking paper. Put it into the oven. Make sure the sponge cake is ready before taking it out of the oven. Use a sharp wooden stick to punch through the sponge cake. If nothing sticks to the stick, the sponge cake is ready. Take the sponge cake out of the baking tray and leave to cool down.

Traditional oven: Placement level: 2 Heating: electric oven, upper and lower heater 175-200 °C; gas oven: level 2-3 Baking time: 50-60 minutes Depending on preferences, the recipe may be modified by adding 100 g of raisins or 100 g of nuts or 100 g of chocolate shavings. The possibilities are virtually endless.

- ❖ **Linseed bread rolls**, level 1-4

Ingredients: 500-550 g of wheat flour, 50 g of linseed, 3/8 l of water, 40 g of yeast, 100 g of well drained, lean cottage cheese, 1 teaspoonful of salt. Water sprinkling: 2 spoonfuls of water.

Preparation: Soak the linseed in 1/8 l of lukewarm water. Pour in the remaining water (1/4 l) to the mixer's bowl, add crushed yeast and cottage cheese. Stir with the dough hook at speed setting 2. The yeast must be completely dissolved. Add flour, soaked linseed and salt to the bowl. Knead at speed setting 1 and then continue at speed setting 3 for 3-5 minutes. Cover the dough and leave in a warm place to rise, for 45- 60 minutes. Knead the dough again, take out of the bowl and form into 16 rolls. Cover the baking tray with wet baking paper. Place the rolls on

the tray and leave for 15 minutes to rise. Sprinkle with warm water and bake.
Heating: electric oven: upper and lower heater 200-220°C (pre-heat for 5 minutes)
Baking time: 30-40 minutes.

❖ **Chocolate cream**, level 5-6

Ingredients: 200 ml of sweet cream, 150 g of semi-bitter chocolate glaze, 3 eggs, 50-60 g of sugar, a pinch of salt, 1 bag of vanilla sugar, 1 spoonful of cognac or rum, chocolate chips.

Preparation: Whisk the cream until firm. Take out of the bowl and leave to cool down. Melt the chocolate glaze as described on the packaging or in a microwave oven at 600W setting for 3 minutes. In the meantime whisk the eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or rum and salt in the mixer's bowl, at speed setting 2, until foam is formed. Add the melted chocolate and mix thoroughly at speed setting 5-6. Leave some cream for decoration. Add the remaining sweet cream and stir briefly, using the pulse setting. Serve the cream well chilled.

❖ **Pizza dough**, level 1-4

Ingredients: 400 g of flour, 250 ml of warm water, 1/2 teaspoonful of sugar, 1 bag of dried yeast (app. 2-1 / 2 teaspoonfuls), 1-1 / 2 teaspoonful of olive and 1 teaspoonful of salt.

Preparation: Pour the flour into the bowl. Mix the other ingredients in the bowl or the cup. Run the mixer at speed setting 1-2 and gradually add the liquid. As the ingredients are gradually combining and the dough mass is growing, increase the speed setting to 3-4. Keep kneading the dough at this speed for several minutes, until the surface of the dough becomes smooth. Take it out of the bowl and divide into 2-4 portions. Roll the dough into a circle or a square on a flour-sprinkled surface and place on a baking tray. Spread tomato sauce on the pizza and add mushrooms, ham, sun dried olives, tomato slices, spinach, artichoke, etc. Sprinkle dried herbs, grated mozzarella and olive oil. Bake for 15-20 minutes in an oven heated to 200 °C, until the toppings become bubbling and turn golden brown.

❖ **Basic white bread**, level 3-6.

Ingredients: 600 g of white bread flour, 1 bag of dried yeast (around 2% teaspoonful), 345 ml of warm water, 1 spoonful of sunflower oil or butter, 1 teaspoonful of sugar, 2 teaspoonfuls of salt.

Preparation: Follow the pizza dough recipe, put the dough into the bowl, cover and leave in a warm place until its volume doubles (30-40 minutes). Take the dough out and gently throw down against the countertop to remove air. Knead it

gently on a flour-sprinkled countertop, shape into a loaf or use a form, cover and leave in a warm place to rise for 30 minutes more. Bake for 25-30 minutes in an oven heated up to 200 °C, until the bread is golden brown.

❖ **Soft bread rolls with poppy**, level 1-3

Ingredients: 570 g of strong bread flour, 1 bag of dried yeast (around 2½ teaspoonful), 300 ml of milk (lukewarm), 2 eggs (room temperature), 1 spoonful of sunflower oil, 1 teaspoonful of sugar, 2 teaspoonfuls of salt, 75 g of poppy.

Preparation: Mix the milk, eggs, oil, sugar, salt and yeast in a bowl and leave for 5 minutes. Pour in the flour and poppy into the bowl and mix at speed setting 1, gradually adding the liquid, increase the speed setting to 2 and keep mixing for 5 minutes. Take the dough out onto a flour-sprinkled countertop, cut into 8- 10 pieces, shape into rolls and place on an oil-resistant tray. Leave in a warm place until the dough's volume doubles. Coat with egg or milk and bake in a hot vessel, in 220 ° C, for 20-25 minutes, until the rolls are golden brown.

❖ **Italian herbal bread**

Ingredients: 575 g of white bread flour, 1 bag of dried yeast (app. 2 teaspoonfuls), 290 ml of water, 2 teaspoonfuls of olive oil, 2 teaspoonfuls of sugar, 2 teaspoonfuls of salt, 4 teaspoonfuls of assorted, dried herbs.

Preparation: Mix the water, oil, sugar, salt and yeast in a bowl and leave for 5 minutes. Pour in the flour and dried herbs into the bowl and mix at speed setting 1, gradually adding the liquid, increase the speed setting to 2 and keep mixing for 5 minutes. Put the dough into a bowl, cover and leave in a warm place until its volume doubles (20-30 minutes). Place the dough on a flour-sprinkled countertop, knead gently to remove air, shape into a loaf, place on a baking tray and leave in a warm place until its volume doubles. Bake in an oven heated to 200 ° C / 400 ° F / gas setting 6, for 25 minutes or until golden brown.

CLEANING

Wipe the appliance with a damp cloth before the first use.

Never clean the appliance when it is connected to the mains - remember to disconnect the power cord first.

The housing with the motor must never be submerged in water or other liquids. Do not use strong cleaning agents.

Caution! The mixer's elements are not designed for washing in a dishwasher. The excessive temperature may discolour or deform them.


Make sure all elements are dry after washing and re-assembling them.

Specifications

Model: AGD/ROB/02

Rated voltage: AC 220-240V 50/60Hz

Protection class: II

 Mozano Ściślewsy Spółka Jawna hereby represents that the product conforms to the basic requirements and other stipulations of the New Approach Directives of the European Union.

Disposal of electric and electronic appliances (for households)



The symbol printed on the products or their documentation informs that defective electric or electronic devices must not be disposed of with municipal waste. For disposal, reuse or recycling elements, the device must be delivered to a specialised waste collection facility for free of charge collection. In selected countries the product may be delivered to a local distributor when purchasing a new device.

The correct disposal of the product allows to reclaim valuable resources and avoid a negative impact on health and environment which may be otherwise put at risk due to improper handling of waste. Detailed information about the closest waste collection facility are available from the local authorities. Incorrect disposal of waste is subject to penalties stipulated in local regulations. If you need to dispose of electric or electronic devices, please contact the closest vendor or supplier for additional information.

www.mozano.pl
www.molde.pl



SICHERHEITSHINWEISE

Wichtig! Bitte lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Bedienungsanleitung durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung, den Kaufnachweis und nach Möglichkeit die Originalverpackung auf.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch vorgesehen. Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke nicht geeignet. Nicht im Freien verwenden. Das Gerät von den Wärmequellen, scharfen Kanten, direkter Sonnenstrahlung und Feuchte (niemals in Flüssigkeit tauchen) fernhalten. Das Gerät niemals mit feuchten Händen bedienen. Ist das Gerät feucht oder nass, sofort spannungsfrei schalten. Das Gerät ausschalten, wenn dieses nicht gebraucht wird und vor der Reinigung: Stecker aus der Steckdose ziehen und montierbare Teile abbauen. Das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt zurücklassen. Das Gerät und Netzkabel regelmäßig auf Beschädigung prüfen. Das Gerät nicht eigenständig reparieren. Immer den autorisierten Service kontaktieren. Nur originale Ersatzteile verwenden.

Wichtig! Das Gerät ist für die Verarbeitung von Teig mit einem Gewicht von max. 1,5 kg ausgelegt. Das Gerät kann im Dauerbetrieb bis zu 10 Min. lang arbeiten. Nach dieser Zeit das Gerät abstellen und 5 Min. lang stehen lassen. Die integrierte Sicherung schaltet bei Überhitzungsgefahr für Motor den Strom ab. Warten Sie 60 Min., um das Gerät wieder einschalten zu dürfen.

Kinder und betreuungsbedürftige Personen

Um für die Sicherheit der Kinder zu sorgen, bewahren Sie jegliche Verpackung (Plastiktüten, Boxen, EPS usw.) außerhalb ihrer Reichweite.

Wichtig! Verhindern Sie, dass kleine Kinder mit der Folie spielen, da es Erstickungsgefahr besteht! Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren. Das Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Detaillierte Sicherheitshinweise

Das Gerät immer spannungsfrei schalten und niemals unbeaufsichtigt zurücklassen. Das Gerät vor dem Austausch von Bestandteilen oder Kontakt mit diesen abstellen und spannungsfrei schalten. Das Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden.

Wichtig! Um die Gefahr aus versehentlichem Reset von Thermoschutzschalter zu vermeiden, darf das Gerät nicht durch eine externe Einrichtung, z.B. Uhrwerk, versorgt werden oder an dem Stromkreis angeschlossen sein, der regelmäßig ein- und abgeschaltet wird.

Während des Betriebs nichts zwischen den Knethaken stecken.

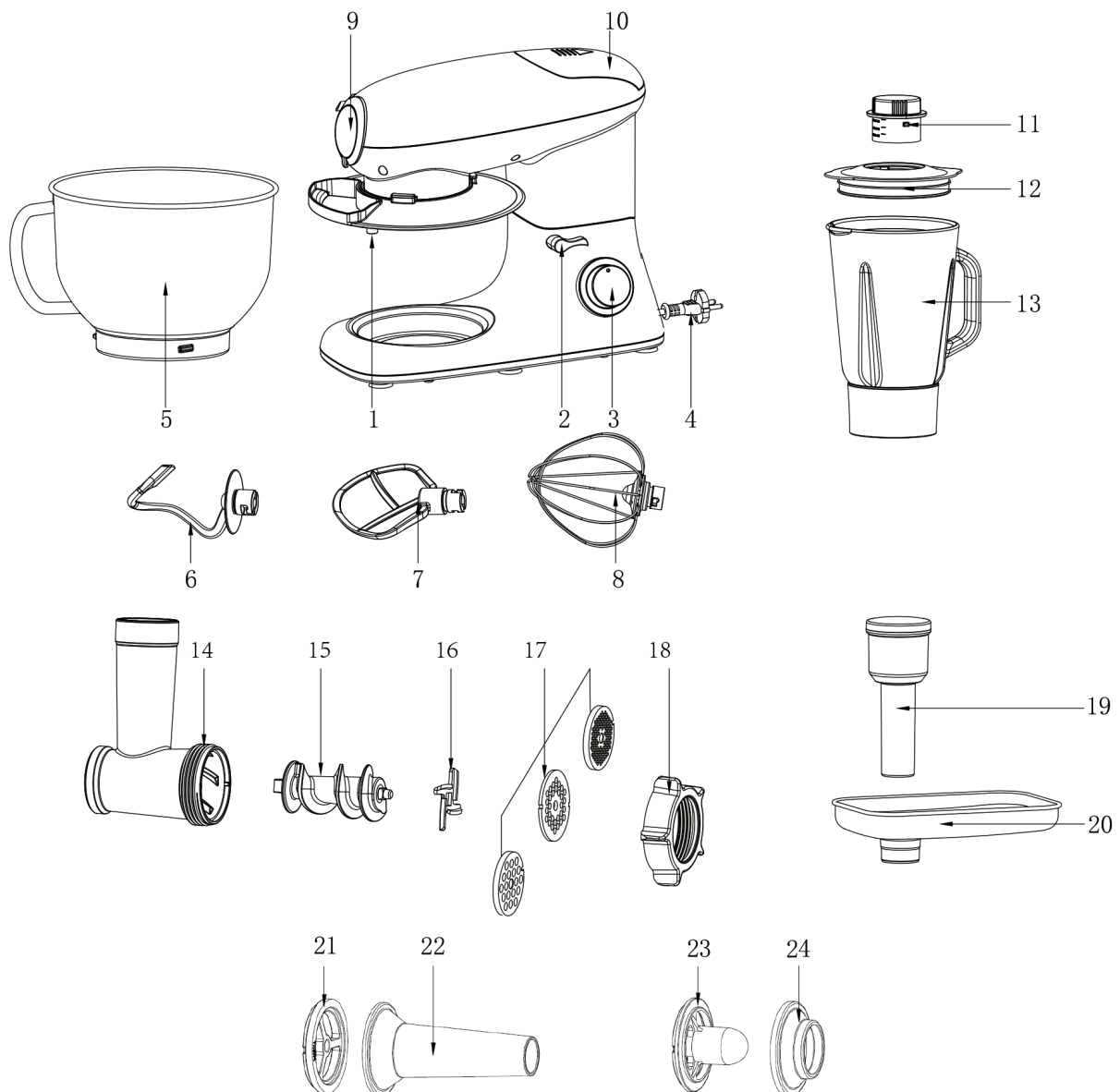
Das Gerät auf den glatten, flachen und stabilen Boden stellen.

Stecker nicht in die Steckdose stecken, solange alle notwendigen Bestandteile noch nicht zusammgebaut wurden.

Bei der Reinigung und Entleerung der Schüssel Vorsicht walten lassen.

BESTANDTEILE

Das Gerät vor dem Erstgebrauch auf Vollständigkeit prüfen.

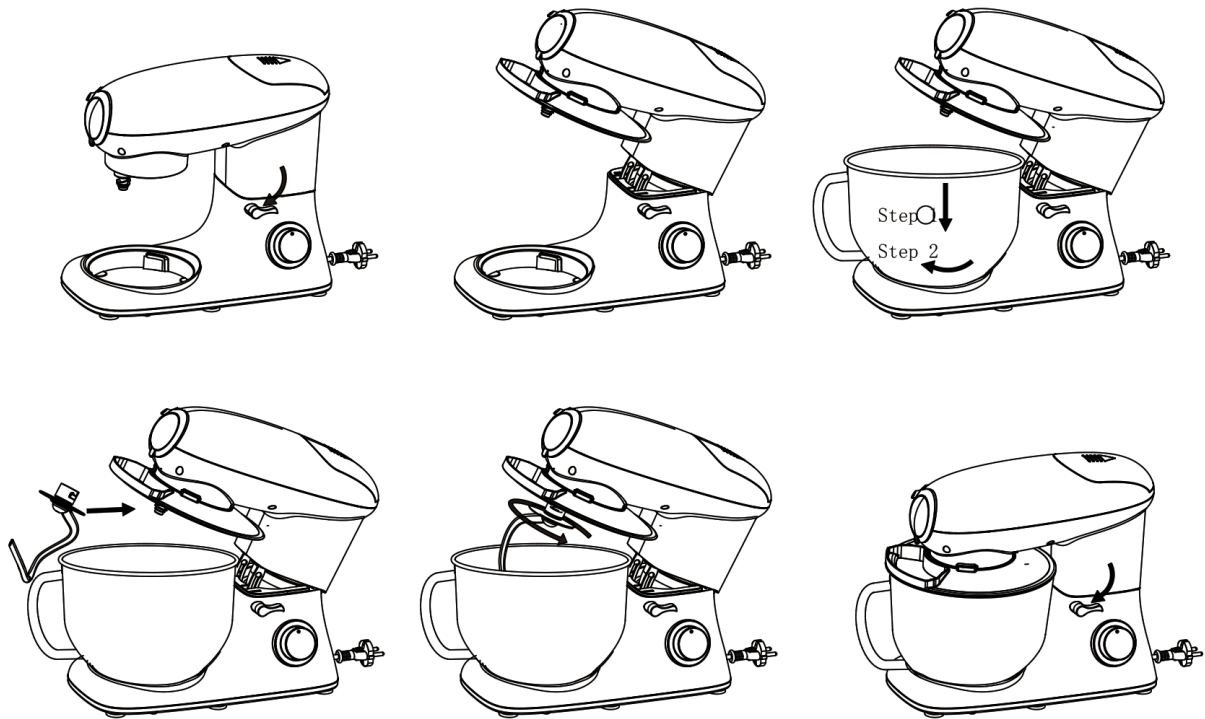


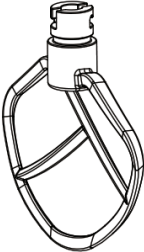
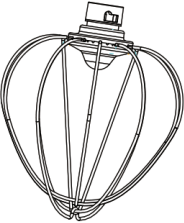

Hauptbestandteile und Standardzubehör:

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| 1. Ausgangswelle | 13. Glaskrug |
| 2. Hebehebel Maschinenkopf | 14. Mahlwerk Gehäuse |
| 3. Geschwindigkeitsregler | 15. Spirale |
| 4. Netzkabel | 16. Schneide |
| 5. Mixerschüssel 6,0 L | 17. Sieb |
| 6. Knethaken | 18. Verschlusskappe |
| 7. Rührer | 19. Stößel |
| 8. Schneebesen | 20. Einfüllschale |
| 9. Vordere Haube Fleischwolf | 21. Wurstaufsatz |
| 10. Hintere Haube | 22. Wursttrichter |
| 11. Maßstab | 23. Stütze Formierteil |
| 12. Deckel | 24. Formierteil für Wurst |

BEDIENUNG

1. Maschinenkopf im Uhrzeigesinn drehen, um diesen zu öffnen. Maschinenkopf schiebt sich.
2. Befestigen Sie die Abdeckung und bis zum Anschlag drehen.
3. Schlüssel in der Basis platzieren und bis zum Anschlag drehen.
4. Gewünschten Aufsatz (Knethaken, Rührer oder Schneebesen) anbringen, indem dieser in die Ausgangswelle eingesteckt wird und gegen den Uhrzeigesinn bis zum Anschlag drehen.
5. Schüssel mit Inhalt füllen - max. 1,5 kg.
6. Maschinenkopf mit Hebel senken.
7. Stecker ordnungsgemäß in die Steckdose 220 - 240V 50/60Hz stecken.
8. Das entsprechende Programm je nach dem eingesetzten Aufsatz und vorhandenen Inhalt mit Handrad wählen.
9. Schalter auf PULSE setzen, um Pulsationsprogramm (Verarbeitung in kurzen Zeitabständen) zu aktivieren. Schalter kann in dieser Position ca. 3 Min. lang bleiben. Nach der Freischaltung wird der Schalter automatisch auf die Null-Position zurückgesetzt.
10. Wurde der Teig zur Kugel geformt, Geschwindigkeitsregler auf Null setzen und anschließend Stecker ziehen.
11. Hebehebel nach unten drücken, um den Maschinenkopf zu heben.
12. Den Teig aus der Schüssel mit Spatel herausnehmen.
13. Schüssel abnehmen.
14. Nach Hinweisen im Teil „Reinigung“ sauber machen.



Aufsatz	Bild	Geschwindigkeit	Zeit (Min.)	Max.	Bemerkungen
RÜHRER		2 - 4	3 - 10	660 g Mehl 840 ml Wasser	2.Gang für 20 Sek., 4. Gang bei mehr als 2 Min. 40 Sek.
SCHNEEBESEN		5 - 6	3 - 10	3 Eiweiß (min.)	5 oder 6 bei mehr als 3 Min.
KNETHAKEN		1 - 3	3 - 5	1000 g Mehl 538 ml Wasser	1. Gang für 30 Sek., 2. Gang für 30 Sek. und dann 3. Gang für 2 - 4 Min., bis eine einheitliche Konsistenz gebildet wird.

FEHLERBEHEBUNG

Nr.	Problem	Lösung
01	Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob Hebehebel in der Null-Position ist. • Prüfen, ob das Gerät ununterbrochen länger als 3 Min. bei Hochgeschwindigkeit oder länger als 10 Min. bei niedriger Geschwindigkeit arbeiten kann / Motor abkühlen lassen.
02	Geräusche bei Betrieb (Schüssel bekommt Kratzer durch Aufsätze)	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob Schüssel ordnungsgemäß sitzt. • Prüfen, ob Aufsätze ordnungsgemäß angebracht sind.
03	Deckel sitzt nicht richtig auf der Schüssel.	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob Deckel ordnungsgemäß angebracht wurde. • Prüfen, ob Schüssel ordnungsgemäß sitzt und eingerastet ist.
04	Das Gerät ist bei Betrieb beweglich.	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob das Gerät auf einem ebenen und flachen Boden steht.
05	Hebehebel ist nach dem Einbau von Schüssel und Deckel nicht in die Null-Position zurückgesetzt.	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob Deckel ordnungsgemäß angebracht wurde. • Prüfen, ob Schüssel ordnungsgemäß angebracht wurde.
06	Das Gerät arbeitet nicht mit der eingestellten Geschwindigkeit.	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob die Geschwindigkeitskennzeichnung auf dem Handrad den Geschwindigkeitskennzeichnungen auf dem Gehäuse entsprechen.

FUNKTIONEN MIXER

Mixer kann zum Feinreiben und Mixen eingesetzt werden. Es können z.B. Suppen, Soßen, Milch, Cocktails, Babynahrung, Gemüse, Obstkuchen, Muse usw. zubereitet werden. Feste Zutaten bei Bedarf in kleinere Stücke schneiden, bevor diese in den Mixer gegeben werden.

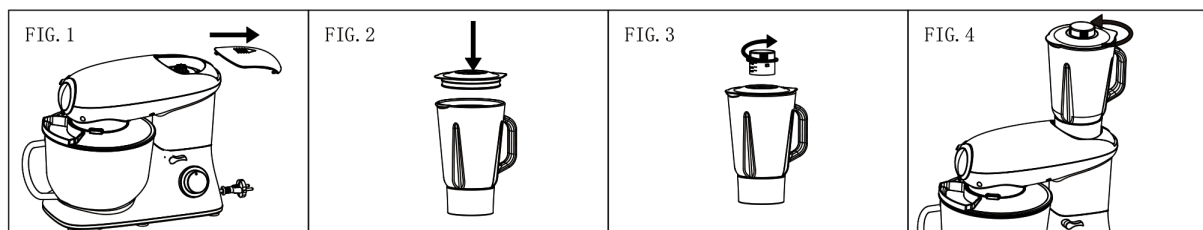
Wichtig:

1. Vor dem Einsatz: Stecker nicht in die Steckdose stecken, bevor Glaskrug und Deckel angebracht wurden.

2. Nach dem Einsatz: das Gerät spannungsfrei schalten, bevor Glaskrug abgenommen wird.
3. Zutaten nicht in den Glaskrug geben, wenn ihre Temperatur mehr als 80°C beträgt.
4. Um das Überfüllen zu vermeiden, nicht mehr als 1,5 L Flüssigkeit in den Mixer geben.
5. Deckel nie abnehmen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
6. Immer Deckel aufsetzen, bevor Glaskrug angebracht oder abgenommen wird.
7. Mixer-Aufsatz nicht länger als 3 Minuten verwenden.

Mixer Bedienung:

1. Hintere Haube abnehmen. (Abb. 1)
2. Die zu verarbeitenden Lebensmittel in den Glaskrug geben.
3. Deckel auf den Glaskrug anbringen und festdrücken (Abb. 2).
4. Maßstab in den Deckel stecken und im Uhrzeigesinn bis zum Anschlag drehen (Abb. 3).
5. Glaskrug in die Aufnahmeöffnung stecken und gegen Uhrzeigesinn bis zum Anschlag drehen. (Abb. 4)
6. Geschwindigkeitsregler auf 6 setzen.



WICHTIG

1. Zutaten dürfen während des Betriebs hinzugefügt werden, wenn Deckel abgenommen wurde.
2. Es kann ab und zu vorkommen, dass das Gerät abgeschaltet werden soll, um anhaftende Essensreste aus dem Glaskrug zu entfernen.
 - Das Gerät ausschalten und Stecker ziehen.
 - Deckel abnehmen.
 - Anhaftende Essensreste mit einem elastischen Spatel aus dem Glaskrug entfernen. Spatel in einem sicheren Abstand zu den Messern halten.
 - Glaskrug nach rechts drehen, um ihn abzunehmen.

Beispielrezept:

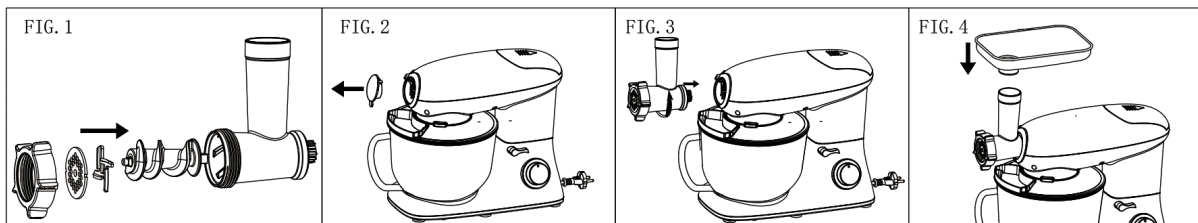
- ❖ Kerne und Schale vom Obst entfernen, in Würfel schneiden, in den Glaskrug geben und mit klarem Wasser einfüllen. max. Menge an:

Lebensmittel - 600 g, Wasser - 900 g Die Marke MAX auf dem Glaskrug nicht überschreiten, Deckel aufsetzen. Mixer für 3 Min. starten und stoppen. Das Gerät nicht länger als 15 Min. ununterbrochen arbeiten lassen, um die Leistung der Maschine nicht zu beeinträchtigen.

FUNKTION FLEISCHWOLF

Fleischwolf Bedienung:

1. Um Fleischwolfzubehör einzubauen, zuerst Schneide (16) am Ende der Spirale (15) und anschließend Sieb (17) anbringen. Achten Sie auf Sieb und die Rillen im Spiralengehäuse (14). Verschlusskappe (18) bis zum Anschlag andrehen. (Abb.1)
2. Vordere Haube abnehmen (Abb. 2).
3. Anschließend Knopf drücken und Spiralengehäuse anbringen und gegen Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Abb. 3).
4. Einfüllschale (Abb. 4) an der Einfüllöffnung anbringen.
5. Gefäß für gemahlene Produkte nehmen.
6. Stecker in die Steckdose stecken und Geschwindigkeitsregler auf 3 setzen. Fleischstücke in die Einfüllschale (20) und Einfüllöffnung geben. Fleisch unter Umständen mit Hilfe von Stößel (19) andrücken. Fleisch nicht mit Fingern andrücken!
7. Das Gerät nach dem Einsatz ausschalten und Stecker ziehen.



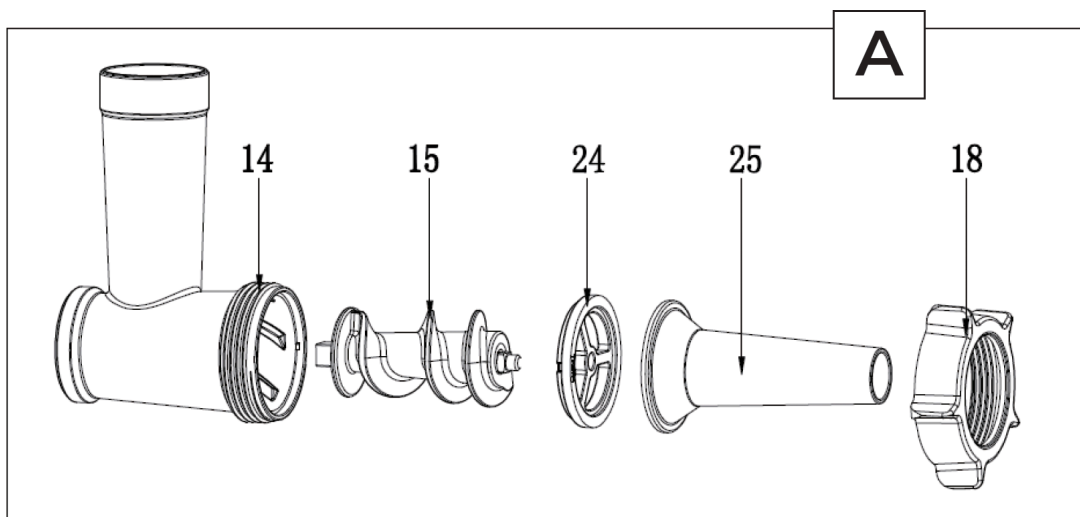
Beispielrezept:

- ❖ Knochen aus dem Fleisch entfernen und Fleisch in die Würfel von 2,5 cm schneiden. Stecker in die Steckdose stecken und Geschwindigkeitsregler auf 1 - 3 setzen, Fleisch in die Einfüllschale geben: jeweils können 3 kg Fleisch verarbeitet werden. Das Gerät 5 Min. lang ununterbrochen laufen lassen. Die Dauerbetrieb von max. 15 Min. nicht überschreiten, um die Leistung der Maschine nicht zu beeinträchtigen.

ZUBEHÖR ANWENDUNG

Option 1

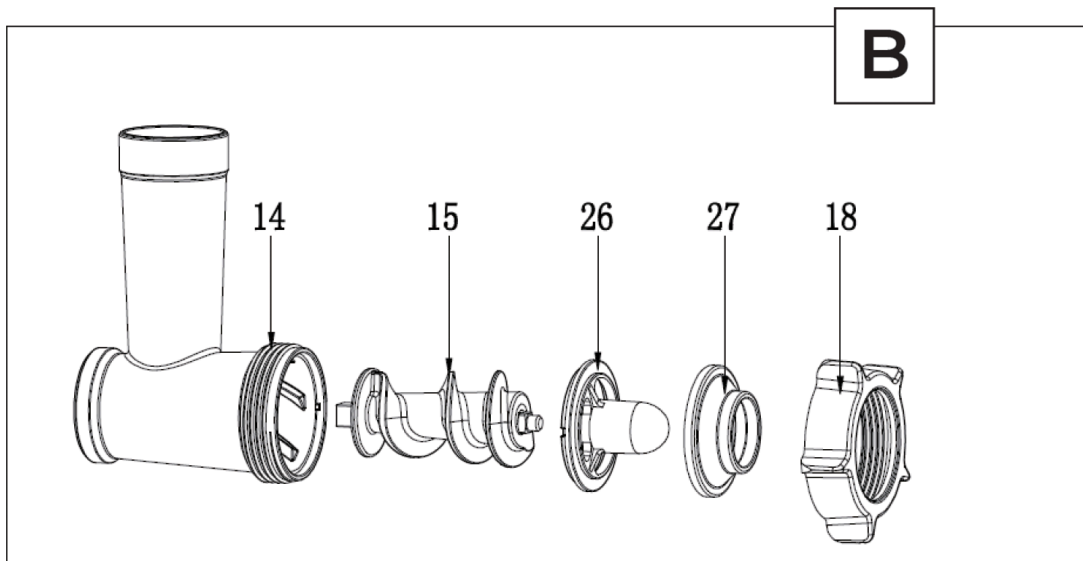
1. Die Teile 14, 15, 24, 25, 18 gemäß Illustration A montieren, Verschlusskappe bis zum Anschlag drehen.
2. Für Schweinefleisch kann Trommelaufsatz eingesetzt werden, damit Fleischfaser nicht hineingerissen werden.
3. Hackfleisch wird in das Gefäß herausgepresst.
4. Gewürze hinzufügen.
5. Fleisch wird im Mixer mit Gewürzen vermischt, sodass die Masse möglichst klebrig und verbleibende Feststücke möglichst winzig werden.
6. Darm vorbereiten. Vor der Arbeit Darm im Wasser aufweichen und prüfen, ob ein großes Loch vorhanden ist. Ist ein großes Loch vorhanden und der Knoten abgeschnitten werden kann, Darm auf den Trichter aufsetzen Abb.1 Abb. 2 Abb. 3 Abb. 4 und am Ende mit einer Schnur binden.
7. Fleischmasse allmählich hineinpresse, indem Darm langsam nach vorne gezogen und Wurst von innen gefüllt wird.
8. Wurst zum Trocknen aufhängen.



Die Dauerbetrieb von max. 15 Min. nicht überschreiten, um die Leistung der Maschine nicht zu beeinträchtigen.

Option 2

1. Die Teile 14, 15, 26, 27, 18 gemäß Illustration B montieren, Verschlusskappe bis zum Anschlag drehen.
2. Die Vorgehensweise ist gleich wie bei der Option 1.



Beispielrezept:

- ❖ Schweinefleisch 1 kg, Salz 16 g, Zucker 70 g, Ahornsirup 85 g, weißer Pfeffer 2 g, Knoblauch gemahlen 7 g, fünf Gewürze in Pulverform 5 g, Cayennepfeffer 7 g, schwarzer Pfeffer 15 g, Kartoffelstärke 50 g, gelber Reiswein 90 g. Stecker in die Steckdose stecken und Geschwindigkeitsregler auf 3 - 6 setzen, anschließend einen entsprechenden Druck bewirken, um das Fleisch hineinzudrücken. Nach 5 Min. Dauerbetrieb das Gerät stoppen. Die Dauerbetrieb von max. 15 Min. nicht überschreiten, um die Leistung der Maschine nicht zu beeinträchtigen.

EMPFOHLENE REZEPTE

- ❖ **Biskuit-Backmischung (Grundrezept)**, Geschwindigkeitsstufe 1 - 4

Zutaten: 200 g weiche Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 1 Packung Vanilinzucker oder 1 Beutel Citrobäck, 1 Prise Salz, 4 Eier, 400 g Weizenmehl, 1 Packung Backpulver, ca. 1/8 L Milch.

Zubereitung: Weizenmehl und andere Zutaten in das Mischgefäß geben, die Masse mittels Schneebesens 3 Sek. lang mit Geschwindigkeit 1 und anschließend mit Geschwindigkeit 2 3 Min. lang verarbeiten. Blech einfetten oder mit Backpapier auslegen. Blech in den Ofen legen. Prüfen, ob der Kuchen fertig ist, bevor Sie ihn aus dem Ofen herausnehmen. Ein scharfes Holzstäbchen mitten in den Kuchen einstecken. Wenn die Backmischung auf dem Holzstäbchen nicht haften bleibt, ist der Kuchen fertig. Den Kuchen aus dem Blech nehmen und abkühlen lassen.

Konventioneller Backofen Einschub Höhe: 2 Hitze: Elektroofen, Ober- und Unterhitze 175-200 °C; Gasofen: Geschwindigkeit 2 - 3 Backzeit: 50 - 60 Minuten Das Rezept lässt sich je nach Präferenzen ändern, z.B. 100 g Rosinen oder 100 g Nüsse bzw. 100 g geriebene Schokolade hinzugeben. Den Variationen sind keine Grenzen gesetzt.

❖ **Leinbrötchen**, Geschwindigkeit 1 - 4

Zutaten: 500 - 550 g Weizenmehl, 50 g Leinsamen, 3/8 L Wasser, 1 Würfel Hefe (40 g), 100 g Magerquark gut abgeseiht, 1 TL Salz. Gießen: 2 EL Wasser.

Zubereitung: Leinsamen in 1/8 L lauwarmem Wasser aufweichen. Das restliche Wasser (1/4 L) in die Mixerschüssel, wo bereits zerriebener Hefewürfel ist, gießen, Magerquark hinzugeben und unter Einsatz von Knethaken mit Geschwindigkeit 2 verarbeiten. Hefewürfel muss komplett aufgelöst werden. Mehl mit befeuchtetem Leinsamen und Salz in die Mixerschüssel geben. Mit Geschwindigkeit 1 vollständig verarbeiten, anschließend auf die Geschwindigkeit 3 umschalten und 3 - 5 Min. lang laufen lassen. Masse abdecken, an einen warmen Ort abstellen und 45 - 60 Min. aufgehen lassen. Nochmals durchkneten, aus der Schüssel nehmen und sechzehn Rollen formen. Die Backform mit dem nassen Backpapier auslegen. Die Rollen darauf legen und 15 Min. lang aufgehen lassen. Mit lauwarmem Wasser bestreichen und backen. Hitze: Elektroofen, Ober- und Unterhitze 200-220 °C (5 Min. lang vorheizen) Backzeit: 30 - 40 Min.

❖ **Schokoladencreme**, Geschwindigkeit 5 - 6

Zutaten: 200 ml Schlagrahm, 150 g Schokoladenglasur halbbitter, 3 Eier, 50 - 60 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Packung Vanilinzucker, 1 TL Kognak oder Rum, Schokoladenflocken.

Zubereitung: Schlagrahm mit Schneebesen verarbeiten, bis die Masse dicht wird. Aus der Schüssel nehmen und abkühlen lassen. Den Schokoladenglasur nach Vorgaben auf der Packung oder in der Mikrowelle bei 600 W für 3 Min. schmelzen. Zwischendurch Eier, Zucker, Vanilinzucker, Kognak bzw. Rum und Salz in der Mixerschüssel mit Geschwindigkeit 2 schaumig schlagen. Langsam Schokolade hinzugeben und mit Geschwindigkeit 5 - 6 gleichmäßig verarbeiten. Ein bisschen Creme als Dekor übriglassen. Den restlichen Schlagrahm in die Crememasse hinzugeben und mit Hilfe von Pulsationsprogramm kurz vermischen. Creme schön abgekühlt servieren.

❖ **Pizzateig**, Geschwindigkeit 1 - 4

Zutaten: 400 g Mehl, 250 ml lauwarmes Wasser, 1/2 TL Zucker, 1 Trockenhefe (ca. 2 - 1/2 TL), 1 - 1/2 TL Olivenöl, 1 TL Salz.

Zubereitung: Mehl in die Schüssel geben. Die restlichen Zutaten in der Schüssel oder Glaskrug vermischen. Mixer mit Geschwindigkeit 1 - 2 starten und Flüssigkeit hinzugeben. Wenn die Zutaten miteinander vermischen und der Teig die gewünschte Form annimmt, die Geschwindigkeit auf 3 - 4 setzen. Mit dieser Geschwindigkeit verarbeiten, bis der Teig glatt wird. Aus der Schüssel herausnehmen und auf 2 - 4 Portionen verteilen. Den Pizzaboden (als Kreise oder Quadrate formen) auf der mit Mehl bestäubter Seite ausrollen. Anschließend auf das Back- oder Pizzablech legen. Den Pizzaboden mit dem Tomatenmark bestreichen und Champignons, Schinken, sonnengetrockneten Oliven, Tomaten, Spinat, Artischocken usw. hinzufügen. Getrocknete Kräuter und Mozarellascheiben auflegen, mit Olivenöl bestreuen. In dem Backofen mit 200°C für 15 - 20 Min. backen, bis die Zutaten gluckern und goldbraun werden.

❖ **Weißbrot**, Geschwindigkeit 3 - 6

Zutaten: 600 g Weißbrotmehl, 1 Beutel aktive Trockenhefe (ca. 2½ TL), 345 ml warmes Wasser, 1 TL Sonnenblumenöl oder Butter, 1 TL Zucker, 2 TL Salz.

Zubereitung: Gehen Sie nach Anleitung zur Pizzateigverarbeitung vor und geben Sie dann den Teig in die Schüssel. Anschließend abdecken und an einem warmen Ort abstellen, bis der Teig doppelt so groß wächst (innerhalb von 30 - 40 Min.). Den Teig herausnehmen und sanft abschütteln, um die Luft ausgehen zu lassen. Fein mit dem bestäubten Mehl kneten, zum Laib formen, in die Backform legen, abdecken und an einem warmen Ort zum Aufgehen für 30 Min. stehen lassen. In dem Backofen mit 200°C für 25 - 30 Min. backen, bis das Brot goldbraun wird.

❖ **Weiche Brötchen mit Mohn**, Geschwindigkeit 1 - 3

Zutaten: 570 g backstarkes Brotmehl, 1 Beutel aktive Trockenhefe (ca. 2½ TL), 300 ml Milch (leicht erhitzt), 2 Eier (Raumtemperatur), 1 EL Sonnenblumenöl, 1 TL Zucker, 2 TL Salz, 75 g Mohn.

Zubereitung: Milch, Eier, Sonnenblumenöl, Zucker, Salz und Trockenhefe im Glaskrug oder Schüssel vermischen und für 5 Min. abstellen. Mehl und Mohnsamen in die Schüssel geben und mit Geschwindigkeit 1 verarbeiten, indem allmählich Flüssigkeit hinzugegeben wird. Daraufhin die Geschwindigkeit auf 2 einstellen und 5 Min. lang verarbeiten. Den Teig herausnehmen und auf die mit Mehl bestäubte Fläche legen. Auf 8 - 10 Stücke schneiden, formen und auf eine fettdichte Fläche legen. An einem warmen Ort abstellen, bis der Teig doppelt so groß wächst. Mit Ei oder Milch bestreichen und in einem erhitzten Gefäß backen: 220°C, 20 - 25 Min., bis es goldbraun wird.

❖ Italienisches Kräuterbrot

Zutaten: 575 g Weißbrotmehl, 1 Beutel aktive Trockenhefe (ca. 2 TL), 290 ml Wasser, 2 EL Olivenöl, 2 TL Zucker, 2 TL Salz, 4 EL getrocknete Kräuter

Zubereitung: Wasser, Öl, Zucker, Salz und Trockenhefe im Krug oder Schüssel vermischen und für 5 Min. abstellen. Mehl und getrocknete Kräuter in die Schüssel geben und mit Geschwindigkeit 1 verarbeiten, indem allmählich Flüssigkeit hinzugegeben wird. Daraufhin die Geschwindigkeit auf 2 einstellen und 5 Min. lang verarbeiten. Den Teig in die Schüssel legen, abdecken und an einem warmen Ort abstellen, bis er doppelt so groß wächst (20 - 30 Min.). Den Teig herausnehmen und auf die mit Mehl bestäubte Fläche legen. Zart kneten, um die Luft ausgehen zu lassen. Anschließend formen, auf das Blech legen und an einem warmen Ort abstellen, bis der Teig doppelt so groß wächst. In dem Backofen mit 200°C / 400°F backen/ Gas 6, Backzeit: 25 Min. oder bis es gold wird.

REINIGUNG

Das Gerät vor dem Erstgebrauch mit einem feuchten Lappen abwischen.
Das Gerät niemals reinigen, wenn es an Strom angeschlossen ist: Stecker ziehen.
Das Gehäuse mit Motor ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit zu tauchen, ist verboten.

Aggressive Reinigungsmittel nicht verwenden.

Wichtig! Mixer-Teile sind zum Waschen in der Spülmaschine nicht geeignet, weil es dort wegen einer zu hohen Temperatur zur Verformung oder Verfärbung kommen kann.

Stellen Sie sicher, dass nach der Reinigung und vor dem Zusammenbau des Gerätes alle Teile trocken sind.

Specifications

Model: AGD/ROB/02

Nennspannung: AC 220-240V 50/60Hz

Schutzklasse: II

CE Die Firma Mozano Ściślewscy Spółka Jawna erklärt hiermit, dass das Produkt den grundlegenden Anforderungen und den sonstigen Bestimmungen der Richtlinie nach dem „neuen Konzept“ der Europäischen Union entspricht.

Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten für Haushalte



Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der mitgelieferten Dokumentation bedeutet, dass das ausgediente Elektro- oder Elektronikgerät nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Für Entsorgung, Wiederverwendung und Wiederverwertung der Komponenten gilt es, das gebrauchte Gerät der entsprechenden Sammelstelle zuzuführen, wo dieses unentgeltlich abgegeben werden kann. Das gebrauchte Gerät kann in manchen Ländern bei dem örtlichen

Vertreiber beim Einkauf eines anderen Gerätes abgegeben werden.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung können wertvolle Ressourcen erhalten und negativen Auswirkungen auf die Gesundheit und die Umwelt vermieden werden. Der falsche Umgang mit dem Abfall bedroht die Umwelt. Die Informationen zu der nächsten Sammelstelle in Ihrer Umgebung erhalten Sie bei den örtlichen Behörden. Eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung wird entsprechend den lokalen gesetzlichen Bestimmungen geahndet. Für weitere Informationen zur Abgabe Ihres Elektro- und Elektronikgerätes kontaktieren Sie bitte die nächste Verkaufsstelle oder Ihren Lieferanten.

www.mozano.pl
www.molde.pl

