

exido

246-039 / 246-040

DK	KØKKENMASKINE MED KØDHAKKER	2
SE	HUSHÅLLSASSISTENT MED KÖTTKVARN.....	6
NO	KJØKKENMASKIN MED KJØTTKVERN.....	10
FI	YLEISKONE, JOSSA LIHAMYLLY.....	14
UK	KITCHEN MACHINE WITH MEAT GRINDER.....	18
DE	KÜCHENMASCHINE MIT FLEISCHWOLF.....	22
PL	ROBOT KUCHENNY Z MASZYNKĄ DO MIELENIA MIĘSA.....	26

www.adexi.eu

DK

INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af dit nye apparat, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager apparatet i brug. Vær særligt opmærksom på sikkerhedsforanstaltningerne. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om apparatets funktioner.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Generelt

- Forkert brug af apparatet kan medføre personskade og beskadige apparatet.
- Anvend kun apparatet til det, det er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering (se også under Reklamationsbestemmelser).
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Apparatet må ikke anvendes udendørs eller til erhvervsbrug.
- Apparatet må kun sluttes til 230 V, 50 Hz.
- Apparatets motordel, ledning og stik må ikke nedsænkes i vand, og der må ikke trænge vand ind i motordelen.
- Rør aldrig ved apparatet, ledningen eller stikket med våde eller fugtige hænder.
- Udsæt ikke apparatet for direkte sollys, høje temperaturer, fugt, støv eller ætsende stoffer.
- Forlad ikke apparatet, når det er tændt.
- Når apparatet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn. Børn bør altid holdes under opsyn, når apparatet anvendes.
- Apparatet indeholder skarpe dele og bør opbevares utilgængeligt for børn.
- Brug kun tilbehør, der følger med apparatet eller er anbefalet af producenten.

Brug af apparatet

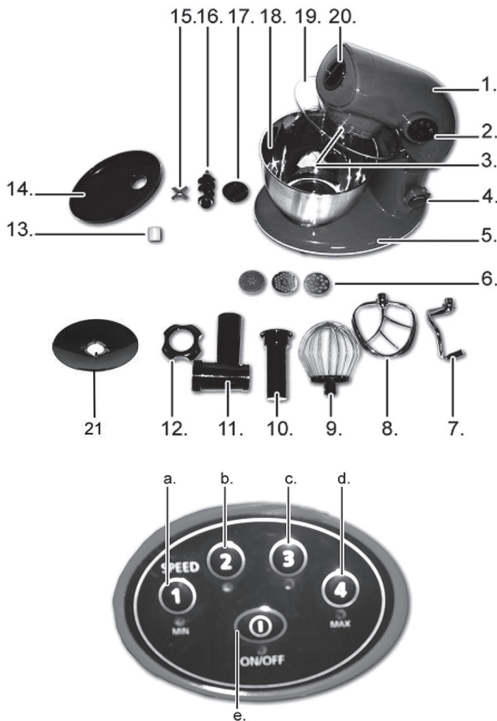
- Anbring altid apparatet på et tørt, plant og stabilt underlag på god afstand af bordkanten.
- Brug ikke apparatet, hvis røreskålen, kødhakkerhuset eller de øvrige tilbehørsdele er beskadiget.
- Sørg for, at tilbehørsdelene er monteret korrekt og sidder ordentligt fast, før du tænder for apparatet.
- Brug ALDRIG fingrene, køkkenredskaber eller lignende til at skubbe fødevarer ned i påfyldningsrøret i kødhakkerhuset! Brug den medfølgende nedstopper.
- Stik ALDRIG fingrene, køkkenredskaber eller lignende ind i apparatets åbninger.
- Hold hænder og køkkenredskaber på afstand af piskerne og dejkrogen, mens apparatet kører.
- Rør ALDRIG ved de bevægelige dele, før apparatet er standset helt.
- Pas på ikke at berøre knivbladene eller andre skarpe dele under brug og rengøring!
- Sluk altid for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, før du skifter tilbehør.
- Monter altid beskyttelsesdækslet, når du ikke bruger tilbehørsudtaget.

Ledning og stik

- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten.
- Kontrollér, at det ikke er muligt at trække i eller snuble over apparatets ledning eller en eventuel forlængerledning.
- Hold ledningen og apparatet væk fra varmekilder, varme genstande og åben ild.
- Tag stikket ud af stikkontakten, før du skifter tilbehør, før rengøring, og hvis apparatet ikke er i brug. Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Sørg for, at ledningen er rullet helt ud.
- Ledningen må ikke bøjes eller vikles omkring apparatet.
- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke apparatet, hvis dette er tilfældet, eller hvis det har været tabt eller er blevet beskadiget på anden måde.
- Hvis apparatet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal apparatet efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør. Forsøg aldrig at reparere apparatet selv. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en reparation, der falder ind under reklamationsretten. Hvis der foretages uautoriserede indgreb i apparatet, bortfalder reklamationsretten.

OVERSIGT OVER APPARATETS DELE

1. Arm
2. Betjeningspanel
3. Tilbehørsaksel (ikke synlig på billedet)
4. Udløserknap til arm
5. Motordel
6. Hulskiver (3 stk.)
7. Dejkrug
8. Dejspade
9. Ballonpiskeris
10. Nedstopper
11. Kødhakkerhus
12. Ringmøtrik til kødhakkerhus
13. Silikonemuffe til snegl
14. Bakke
15. 4-bladet kniv
16. Snegl
17. Beskyttelsesdækslet
18. Røreskål
19. Låg
20. Tilbehørsudtag (under dækslet)
21. Stænkskærm



Betjeningspanel

- a. Knap til hastighed 1
- b. Knap til hastighed 2
- c. Knap til hastighed 3
- d. Knap til hastighed 4
- e. Tænd/sluk-knap

FØR FØRSTE ANVENDELSE

- Fjern alt indpakningsmaterialet.
- Vask alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, inden du anvender apparatet første gang (eller efter længere tids opbevaring uden brug).
- For at fjerne eventuelle metalrester fra produktionen anbefales det at montere snegl (16), kniv (15) og hulskive (6) i kødhakkerhuset (11) og lade apparatet køre i ca. 2 minutter med hver hulskive uden fødevarer. Rengør herefter tilbehørsdelene, før apparatet tages i brug.

BRUG AF KØKKENMASKINEN

Samling

1. Stil motordelen (5) på et plant underlag, f.eks. et køkkenbord, og kontrollér, at den står stabilt.
2. Sørg for, at beskyttelsesdækslet (17) er monteret i tilbehørsudtaget (20).
3. Drej udløserknappen til armen (4) med uret. Armen (1) vipper op.
4. Monter låget (19) på armen, og drej det let, så det låses på plads.
5. Monter røreskålen (18) i fordybningen på motordelens base. Drej skålen let med uret, så den går på plads.
6. Fyld de ønskede fødevarer i røreskålen.
7. Monter det ønskede tilbehør (7 med 21, 8 eller 9) på tilbehørsakslen (3) på undersiden af armen.



- o Dejkrug (7) bruges til tung dej, fars og andre krævende ælteopgaver. Monter stænkskærmen (21) på dejkrogen som vist på billedet. Drej, og fastgør krogen. Stænkskærmen (21) kan forhindre, at dejen kravler op ad dejkrogen.
 - o Dejspaden (8) bruges til at røre lettere dejtyper sammen.
 - o Ballonpiskeriset (9) bruges til piskning af fløde, æggehviter etc.
- Vend tilbehøret, så tapperne på akslen er ud for fordybningerne på tilbehørets overkant. Tryk tilbehøret op mod armen, og drej det samtidig mod uret, så tapperne går i indgreb, og tilbehøret låses ordentligt på plads. Tilbehøret må ikke sidde løst eller kunne trækkes af.
8. Sænk armen, så den låses på plads med et klik. Låget skal slutte tæt til røreskålen, ellers er det monteret forkert.
 9. Apparatet er nu klar til brug.

Piskning, æltning og sammenrøring

1. Tænd apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen (e).
2. Du kan justere hastigheden ved hjælp af de fire hastighedsknapper (a-d). Hastighed 1 (a) er den laveste hastighed, og hastighed 4 (d) er den højeste. Se tabellen med anbefalinger vedrørende hastighed, tid og kapacitet nedenfor.
3. Hvis du skal skrabe røreskålen undervejs, skal tilbehøret først være standset helt. Brug dejskraberen, aldrig fingrene.
4. Sluk apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen, når du er færdig med at røre. Sluk altid på kontakten og tag stikket ud, før du skifter tilbehør eller skiller apparatet ad.
5. Vip armen op ved hjælp af udløserknappen.
6. Afmonter tilbehøret ved at dreje det med uret.
7. Fjern røreskålen.

Tilbehør	Hastighed	Tid	Kapacitet
Dejkrog	1. 2	1½ min. ved hastighed 1 og 6-8 min. ved hastighed 2	1500 g mel og 750 ml vand
Dejspade	1. 3	1½ min. ved hastighed 1 og 6-8 min. ved hastighed 3	ingredienser til kagedejen med 6 æg
Ballonpiskeris	4	10 min.	8 æggehvinder eller 6 dl fløde
Kødhakker	3. 4		

BRUG AF KØDHAKKEREN

Samling

1. Stil motordelen på et plant underlag, f.eks. et køkkenbord, og kontrollér, at den står stabilt.
2. Sørg for, at armen er vipet ned og låst på plads.
3. Fjern beskyttelsesdækslet fra tilbehørsudtaget. Drej dækslet, så den hvide pil står ud for den sorte cirkel, og løft dækslet af.
4. Monter sneglen i kødhakkerhuset med den tynde metalstuds udad, og tryk den helt i bund.
5. Monter silikonemuffen (13) på sneglens studs (se billedet).
6. Monter kødhakkerhuset i tilbehørsudtaget, så den hvide pil står ud for den sorte cirkel. Drej huset til lodret position, så den hvide pil kommer til at stå ud for den sorte pil.
7. Monter den 4-bladede kniv på sneglens studs (se billedet). Skærenes skarpe kant vende ud mod hulsken.
8. Monter en af de tre hulsriver oven på kniven (se billedet). Vend skiven, så de to fordybninger sidder ud for tapperne på kødhakkerhuset.
9. Du kan opnå forskellig konsistens ved at vælge hhv. den fine, mellemfine og grove hulsriver.



5



7



8

10. Monter ringmøtrikken (12) over hulsriveren på kødhakkerhuset (se billedet). Drej den med uret for at spænde den fast. Møtrikken skal holde hulsriveren ordentligt på plads, men må ikke strammes for meget.
11. Monter bakken (14) på kødhakkerhuset, så den brede ende sidder over apparatets motordel.
12. Apparatet er nu klar til brug.



10.

Hakning af kød

1. Skær det kød, der skal hakkes, i mindre stykker, der passer ned i påfyldningsrøret. Brug tern eller strimler med en bredde på ca. 2,5 cm.
2. Anbring kødet på bakken.
3. Anbring røreskålen eller en anden beholder under kødhakkerhusets åbning.
4. Tænd apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen.
5. Du kan justere hastigheden ved hjælp af de fire hastighedsknapper. Se også tabellen med anbefalinger vedrørende hastighed ovenfor.
6. Kom et stykke kød ned i påfyldningsrøret, og tryk ved hjælp af nedstopperen (10) forsigtigt kødet gennem apparatet. Tryk ikke for hårdt, da det kan beskadige apparatet.
7. Sluk apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen, når du er færdig med at hakke. Sluk altid på kontakten og tag stikket ud, før du skifter tilbehør eller skiller apparatet ad.
8. Afmonter kødhakkeren ved at dreje huset, så den hvide pil står ud for den sorte cirkel, og løft huset af.
9. Monter beskyttelsesdækslet over tilbehørsudtaget igen.

VIGTIGT!

- Fjern altid ben, brus, sener og svær fra kødet, før det hakkes.
- Dybfrosne madvarer skal optøes grundigt, før de hakkes.
- Kødhakkeren må kun anvendes til at hakke kød. Undgå at hakke fødevarer, der bliver meget klæge, f.eks. fødevarer, der indeholder rasp, da dette kan ødelægge apparatet.
- Lad ikke kødhakkeren køre i mere end 15 minutter ad gangen. Hvis du lader kødhakkeren køre for længe ad gangen uden pause, kan det reducere apparatets levetid. Hold en pause på mindst 20 minutter, efter at kødhakkeren har kørt i 15 minutter.




RENGØRING

Ved rengøring af apparatet bør du være opmærksom på følgende punkter:

- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af, før du rengør det.
- Apparatets motordel må ikke nedsænkes i vand, og der må ikke trænge vand ind i den.
- Rengør motordelen ved at tørre den af med en fugtig klud. Tilsæt eventuelt lidt opvaskemiddel til vandet, hvis apparatet er meget snavset.
- Brug ikke stålsvampe, skuresvampe eller nogen former for stærke, opløsende eller slibende rengøringsmidler til at rengøre apparatet med, da det kan ødelægge apparatets yvendige overflader.
- Skil apparatet ad, og rengør alle tilbehørsdelene separat. Kødhakkerhuset og apparatets øvrige dele kan vaskes i varmt vand tilsat opvaskemiddel. Skålen og tilbehørsdelene i plast kan vaskes i opvaskemaskine. Sørg dog for, at delene ikke sidder i spænd i opvaskemaskinen, da de i så fald kan gå ud af facon.
- Pas på ikke at berøre knivbladene eller andre skarpe dele under rengøringen!
- VIGTIGT! Lad apparatet tørre helt efter rengøring, inden det bruges igen. Apparatet må ikke bruges, hvis det er fugtigt.
- Det anbefales efter rengøring at smøre hulsiverne med vegetabilsk olie og pakke dem ind i smørrebrødspapir for at forebygge misfarvning og rust.

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE OG GENBRUG AF DETTE PRODUKT

Bemærk, at dette Adexi-produkt er forsynet med dette symbol: 

Det betyder, at produktet ikke må kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald, da elektrisk og elektronisk affald skal bortskaffes særskilt.

I henhold til WEEE-direktivet skal hver medlemsstat sikre korrekt indsamling, genvinding, håndtering og genbrug af elektrisk og elektronisk affald. Private husholdninger i EU kan gratis aflevere brugt udstyr på særlige genbrugsstationer. I visse medlemsstater kan du i visse tilfælde returnere det brugte udstyr til den forhandler, du købte det af på betingelse af, at du køber nyt udstyr. Kontakt forhandleren, distributøren eller de kommunale myndigheder for at få yderligere oplysninger om, hvordan du skal håndtere elektrisk og elektronisk affald.

REKLAMATIONSBESTEMMELSER

Reklamationsretten gælder ikke:

- hvis ovennævnte ikke iagttages
- hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet
- hvis apparatet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast
- hvis fejl i apparatet er opstået på grund af fejl på ledningsnettet.

Da vi hele tiden udvikler vores produkter på funktions- og designsidens, forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i produktet uden forudgående varsel.

SPØRGSMÅL & SVAR

Har du spørgsmål omkring brugen af apparatet, som du ikke kan finde svar på i denne brugsanvisning, findes svaret muligvis på vores hjemmeside www.adexi.dk. Du finder svaret ved at klikke på "Spørgsmål & svar" i menuen "Forbrugerservice", hvor de oftest stillede spørgsmål er vist.

På vores hjemmeside finder du også kontaktinformation, hvis du har brug for at kontakte os vedrørende teknik, reparation, tilbehør og reservedele.

IMPORTØR

Adexi Group

Vi tager forbehold for trykfejl.

SE

INTRODUKTION

För att du skall få ut så mycket som möjligt av din nya apparat bör du läsa igenom denna bruksanvisning innan du använder apparaten första gången. Var speciellt uppmärksam på säkerhetsföreskrifterna. Vi rekommenderar också att du sparar bruksanvisningen så att du kan använda den som referens senare.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

Allmänt

- Felaktig användning av den här apparaten kan orsaka personskador och skador på apparaten.
- Använd endast apparaten för dess avsedda ändamål. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår till följd av felaktig användning eller hantering (se även Garantivillkor).
- Endast för hemmabruk. Får ej användas för kommersiellt bruk eller utomhusbruk.
- Får endast anslutas till 230 V, 50 Hz.
- Sänk aldrig ned apparat, sladd eller kontakt i vatten och vatten får heller inte tränga in i motordelen.
- Rör aldrig vid apparaten, sladden eller stickkontakten med våta eller fuktiga händer.
- Utsätt inte apparaten för direkt solljus, höga temperaturer, fukt, damm eller frätande ämnen.
- Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är igång.
- Håll apparaten under ständig uppsikt under användning. Håll ett öga på barn i närheten.
- Apparaten innehåller vassa delar – förvaras utom räckhåll för barn.
- Använd endast medföljande tillbehör eller sådana som rekommenderas av tillverkaren.

Användning

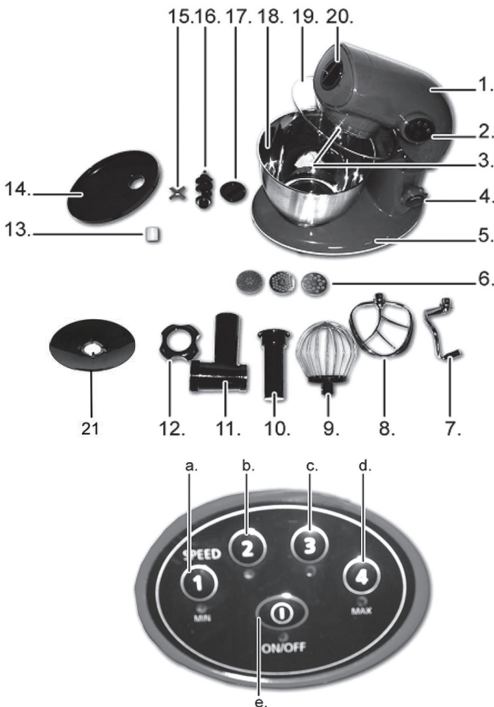
- Placera alltid apparaten på ett torrt, jämnt och stadigt underlag, långt bort från kanter.
- Använd inte apparaten om blandarskål, köttkvarnens stomme eller övriga tillbehör är skadade.
- Kontrollera att tillbehören är säkert och korrekt monterade innan du sätter på apparaten.
- Använd ALDRIG fingrarna, köksredskap eller liknande för att trycka ned ingredienser i matarröret på köttkvarnens stomme! Använd den medföljande påmataren.
- Stoppa ALDRIG in fingrar, köksredskap eller liknande i apparatens öppningar.
- Håll händer och köksredskap borta från vispar eller degkrokar medan apparaten är igång.
- Rör ALDRIG vid apparatens rörliga delar förrän de har stannat helt.
- Var noga med att inte vidröra knivblad eller andra vassa delar under användning och rengöring.
- Stäng alltid av apparaten genom att dra ut sladden från eluttaget innan du byter tillbehör.
- Sätt alltid på skyddet när du inte använder tillbehörsuttaget.

Sladd och kontakt

- Låt inte sladden hänga ut över kanten på arbetsunderlaget.
- Kontrollera att ingen riskerar att snubbla över sladden eller en eventuell förlängningssladd.
- Undvik att ha sladden och apparaten i närheten av värmekällor, heta föremål och öppna lågor.
- Koppla ur kontakten innan du byter tillbehör, rengör apparaten eller är den inte ska användas. Undvik att dra i sladden när stickkontakten skall dras ur vägguttaget. Håll i stickkontakten i stället.
- Se till att sladden har vecklats ut helt.
- Sladden får inte snurras eller viras runt apparaten.
- Kontrollera regelbundet att varken sladd eller kontakt är skadade. Använd inte apparaten om de är skadade eller om apparaten har tappats eller blivit skadad på något sätt.
- Om apparaten, sladden eller kontakten har skadats ber du en auktoriserad reparationstekniker inspektera dem och vid behov reparera dem. Försök aldrig reparera apparaten själv. Kontakta inköpsstället för reparationer som täcks av garantin. Ej auktoriserade reparationer eller ändringar på apparaten gör garantin ogiltig.

BESKRIVNING AV APPARATENS DELAR

1. Arm
2. Knappsats
3. Motoraxel (ej synlig på bild)
4. Frigöringsknapp för arm
5. Motordel
6. Köttskärmar (3 st.)
7. Degkrokar
8. Degvisp
9. Ballongvisp
10. Påmatare
11. Köttkvarnens stomme
12. Ringmutter till köttkvarnens stomme
13. Silikonkoppling för spiral
14. Kötttråg
15. Kniv
16. Spiral
17. Skyddslucka
18. Blandarskål
19. Lock
20. Tillbehörsuttag (under skydd)
21. Stänkskydd



Knappsats

- a. Hastighetsknapp 1
- b. Hastighetsknapp 2
- c. Hastighetsknapp 3
- d. Hastighetsknapp 4
- e. PÅ/AV-knapp

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt emballage.
- Innan apparaten används för första gången eller efter en lång tids förvaring ska alla delar som kommer i kontakt med livsmedel rengöras.
- För att få bort eventuella metallrester som kan råka ha blivit kvar efter tillverkningen, rekommenderar vi att du sätter på spiral (16), kniv (15) och köttskärm (6) på köttkvarnens stomme (11) och låter apparaten gå i två minuter utan att tillsätta något livsmedel. Upprepa detta med alla köttskärmar. När du är klar, rengör tillbehören innan de används.

ANVÄNDA HUSHÅLLSSASSISTENTEN

Montering

1. Placera motordelen (5) på en plan yta, t.ex. en köksbänk och se till att den står stadigt.
2. Kontrollera att skyddet (17) sitter på tillbehörsuttaget (20).
3. Vrid frigöringsknappen för armen (4) medsols. Armen (1) fälls uppåt.
4. Sätt på locket (19) på armen och vrid det en aning, så att det låses på plats på ett säkert sätt.
5. Montera blandarskålen (18) i fördjupningen på motordelsbasen. Vrid blandarskålen en aning medsols, så att den låses på plats.
6. Lägg ingredienserna i mixern.
7. Sätt på önskat tillbehör (7 med 21, 8 eller 9) på motoraxeln (3) på undersidan av armen.



- o Degkrokan (7) används för kraftiga degar, malet kött eller andra krävande knådningsjobb. Sätt på stänkskyddet (21) på degkrokan enligt bilden. Vrid och sätt fast degkrokan. Stänkskyddet (21) hindrar degen från att krypa högst upp på degkrokan.
 - o Degvispen (8) används för att blanda lättare degar.
 - o Ballongvispen (9) används för att vispa grädde, äggvitor mm.
- Vrid på tillbehöret så att tapparna på axeln riktas in med fördjupningarna på tillbehörets övre kant. Tryck tillbehöret mot armen och vrid det samtidigt medsols tills tapparna får fäste och tillbehöret låses på plats på ett säkert sätt. Tillbehöret får inte sitta löst och du ska heller inte kunna dra loss det.
8. Sänk armen så att den låses fast med ett klickljud. Locket måste sluta tätt på blandarskålen, annars sitter det fel.
 9. Nu är apparaten klar att användas.

Vispa, knåda och blanda

1. Sätt på apparaten genom att trycka på PÅ/AV-knappen (e).
2. Välj önskad hastighet med de fyra hastighetsknapparna (a-d). Hastighetsknapp 1 (a) är långsammast, och hastighetsknapp 4 (d) är snabbast. Rekommenderade hastigheter, tid och kapacitet anges i tabellen nedan.
3. Om du behöver skrapa blandarskålens insida, vänta tills tillbehöret har stannat helt! Använd spateln, aldrig fingrarna!
4. Du stänger av apparaten genom att trycka på PÅ/AV-knappen när du är färdig med blandningen. Stäng av apparaten med strömbrytaren och dra ut kontakten innan du byter tillbehör, monterar isär apparaten eller när den inte ska användas.
5. Fäll upp armen med frigöringsknappen för armen.
6. Lossa tillbehöret genom att vrida det medsols.
7. Ta bort blandarskålen.

Tillbehör:	Hastighet	Tillagningstid	Kapacitet
Degkrok	1. 2	1½ min. vid hastighet 1 och 6-8 min. vid hastighet 2	1500 g mjöl och 750 ml vatten
Degvisp	1. 3	1½ min. vid hastighet 1 och 6-8 min. vid hastighet 3	ingredienser till kaksmet med 6 ägg
Ballongvisp	4	10 min.	8 äggvitor eller 6 dl grädde
Köttkvarn	3. 4		

ANVÄNDA KÖTTKVARNEN

Montering

1. Placera motordelen på en plan yta, t.ex. en köksbänk och se till att den står stadigt.
2. Kontrollera att armen är nerfälld och säkert låst på plats.
3. Ta bort skyddet från tillbehörsuttaget. Vrid på skyddet så att den vita pilen passas in med den svarta cirkeln och ta av skyddet.
4. Montera spiralen i köttkvarnens stomme med den tunna metallkopplingen utåt, och tryck den bestämt på plats.
5. Montera silikonkopplingen (13) på spiralanslutningen (se bild).
6. Montera köttkvarnens stomme i tillbehörsuttaget, så att den vita pilen är inpassad med den svarta cirkeln. Vrid den till vertikalt läge, så att den vita pilen är inpassad med den svarta pilen.
7. Montera kniven på spiralanslutningen (se bild). Knivens vassa kanter ska peka mot köttskärmen.
8. Sätt på en av de tre köttskärmarna ovanpå kniven (se bild). Vrid köttskärmen så att de två fördjupningarna är



inriktade med tapparna på kvarnstommen.

9. Välj en köttskärm som passar för den önskade konsistensen. Du kan välja mellan fin, medium och grov.
10. Montera ringmuttern (12) över köttskärmen på köttkvarnens stomme (se bild). Vrid medsols för att låsa den på plats. Ringmuttern måste hålla köttskärmen stadigt på plats. Men spänn den inte för hårt.
11. Sätt på körtträget (14) på köttkvarnens stomme så att den breda delen hamnar ovanför apparatens motordel.
12. Nu är apparaten klar att användas.



Mala kött

1. Skär upp köttet i mindre bitar, så att bitarna kan stoppas ner i matarröret. Tärna eller skär köttet till cirka 2,5 cm breda strimlor.
2. Lägg bitarna på träget.
3. Ställ blandarskålen eller liknande under öppningen på köttkvarnens stomme.
4. Sätt på apparaten genom att trycka på PÅ/AV-knappen.
5. Välj önskad hastighet med de fyra hastighetsknapparna. Rekommenderade hastigheter anges i tabellen ovan.
6. Köttbitarna rör sig ner genom matarröret. Tryck försiktigt ner dem med påmataren (10). Tryck inte för hårt, då kan apparaten ta skada.
7. Du stänger av apparaten genom att trycka på PÅ/AV-knappen när du är färdig med köttmalningen. Stäng av apparaten med strömbrytaren och dra ut kontakten innan du byter tillbehör, monterar isär apparaten eller när den inte ska användas.
8. Du tar av köttkvarnen genom att vrida dess stomme så att den vita pilen passas in med den svarta cirkeln, och därefter tar du av den.
9. Sätt tillbaka skyddet på tillbehörsuttaget.

VIKTIGT!

- Ta alltid bort ben, senor, svål och andra sega delar innan du mal köttet.
- Frysta livsmedel måste vara helt upptina innan du maler dem.
- Köttkvarnen får endast användas för att mala kött. Mal inte pastejliknande mat, dvs. mat som innehåller brödsulor, eftersom det kan skada apparaten.
- Kör aldrig slipmaskinen kontinuerligt i mer än 15 minuter. Om du kör maskinen kontinuerligt för länge utan paus, kan det förkorta maskinens livstid. En paus på minst 20 minuter krävs om slipmaskinen körts i 15 minuter.



RENGÖRING

När du rengör apparaten bör du tänka på följande:

- Dra ut kontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna innan du rengör den.
- Sänk inte ner apparaten i vatten och se till att inget vatten tränger in i apparaten.
- Rengör motordelen genom att torka av den med en fuktig trasa. Lite rengöringsmedel kan användas om apparaten är mycket smutsig.
- Använd aldrig en skursvamp, stålull eller någon form av starka lösningsmedel eller slipande rengöringsmedel för att rengöra apparaten eftersom det kan skada apparatens utsida.
- Ta isär apparaten och rengör alla tillbehör separat. Köttkvarnens stomme och andra delar kan diskas med diskmedel i varmt vatten. Skålen och alla tillbehör av plast kan diskas i maskin. Se till att delarna inte sitter alltför hårt fast i diskmaskinen eftersom det kan ändra deras form.
- Var noga med att inte vidröra knivblad eller andra vassa delar under användning och rengöring.
- **VIKTIGT!** Låt torka helt efter rengöring innan du använder den igen. Använd inte apparaten om den är fuktig.
- Vi rekommenderar att du smörjer köttkärmarna med vegetabilisk olja efter rengöring, och att du förvarar dem i fettsäkert papper för att minimera risken för rost och missfärgning.

INFORMATION OM KASSERING OCH ÅTERVINNING AV DENNA PRODUKT

Lägg märke till att denna Adexi-produkt är märkt med följande symbol: 

Det innebär att denna produkt inte får kasseras ihop med vanligt hushållsavfall eftersom avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar måste kasseras separat.

Direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar kräver att varje medlemsstat vidtar åtgärder för korrekt insamling, återvinning, hantering och materialåtervinning av sådant avfall. Privata hushåll inom EU kan utan kostnad återlämna sin använda utrustning till angivna samlingsplatser. I en del medlemsländer kan använda apparater återlämnas till återförsäljaren om man köper nya produkter. Kontakta din återförsäljare, distributör eller lokala myndighet för ytterligare information om hantering av avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar.

GARANTIVILLKOR

Garantin gäller inte om:

- ovanstående instruktioner inte har följts
- apparaten har modifierats
- apparaten har blivit felhanterad, utsatts för vårdslös behandling eller fått någon form av skada
- apparaten är trasig på grund av felaktig nätströmförsörjning.

Då vi ständigt utvecklar våra produkter i fråga om funktion och design förbehåller vi oss rätten till ändringar av våra produkter utan föregående meddelande.

VANLIGA FRÅGOR OCH SVAR

Om du har några frågor angående användningen av apparaten och du inte kan hitta svaret i denna bruksanvisning kan du gå in på vår webbplats på www.adexi.se.

Gå till menyn "Kundservice" och klicka på "Vanliga frågor" för att läsa frågor som ställs ofta.

På webbplatsen hittar du också kontaktinformation om du behöver kontakta oss med frågor om tekniska problem, reparationer, tillbehör och reservdelar.

IMPORTÖR

Adexi Group

Adexi ansvarar inte för eventuella tryckfel.

NO

INNLEDNING

For at du skal få mest mulig glede av det nye apparatet ditt, ber vi deg lese nøye gjennom denne bruksanvisningen før første gangs bruk. Legg spesielt merke til sikkerhetsreglene. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

SIKKERHETSREGLER

Generelt

- Feilaktig bruk av apparatet kan føre til personskader og skader på apparatet.
- Apparatet må ikke brukes til andre formål enn det er beregnet for. Produsenten er ikke ansvarlig for skade som skyldes feilaktig bruk eller håndtering (se også garantibetingelsene).
- Apparatet er bare beregnet på bruk i private husholdninger. Apparatet er ikke egnet til utendørs eller kommersiell bruk.
- Apparatet skal bare tilkobles 230 V, 50 Hz.
- Apparatet, ledningen eller støpselet må aldri legges i vann, og det må ikke komme vann inn i motordelen på apparatet.
- Ikke ta på apparatet, ledningen eller støpselet med våte eller fuktige hender.
- Ikke utsett apparatet for direkte sollys, høye temperaturer, fuktighet, støv eller etsende stoffer.
- Gå aldri fra apparatet mens det står på.
- Hold apparatet under oppsikt når det er i bruk. Hold barn under oppsikt.
- Apparatet inneholder skarpe deler – oppbevares utilgjengelig for barn.
- Bruk kun tilbehør som følger med apparatet eller som anbefales av produsenten.

Bruk

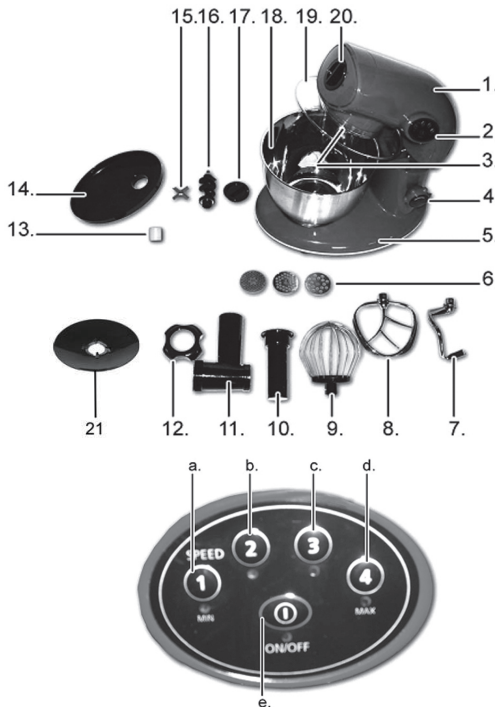
- Plasser alltid apparatet på en tørr, jevn og stødig overflate og i god avstand fra alle kanter.
- Ikke bruk apparatet hvis blandedollen, kjøttkvernen eller det øvrige tilbehøret er skadet.
- Pass på at tilbehøret er riktig og fast montert før du slår på apparatet.
- IKKE bruk fingrer, kjøkkenredskaper eller lignende til å trykke ingredienser ned materøret i kjøttkvernen! Bruk presseredskapet som følger med.
- IKKE stikk fingrer, kjøkkenredskaper eller lignende inn i åpningene på apparatet.
- Hold hender og kjøkkenredskaper unna visper eller eltekroker mens maskinen går.
- IKKE rør bevegelige deler i apparatet før alt har stanset helt.
- Vær forsiktig så du ikke tar på bladene eller skarpe deler under bruk og rengjøring.
- Slå alltid av apparatet ved å trekke ut støpselet før du skifter tilbehør.
- Sett alltid på beskyttelsesdekslet når du ikke bruker tilbehørsfatningen.

Ledning og støpsele

- Sørg for at ledningen ikke henger over kanten av arbeidsbenken.
- Kontroller at det ikke er mulig å dra eller snuble i ledningen eller en ev. skjøteledning.
- Hold ledningen og apparatet unna varmekilder, varme gjenstander og åpen ild.
- Trekk ut kontakten før du bytter tilbehør eller gjør rent, og når apparatet ikke er i bruk. Ikke dra i ledningen når du trekker støpselet ut av kontakten. Ta i stedet godt tak i støpselet.
- Kontroller at ledningen er trukket helt ut.
- Ledningen må ikke tvinnes eller vikles rundt apparatet.
- Kontroller regelmessig at ledningen og støpselet ikke er skadet. Ikke bruk apparatet dersom dette skulle være tilfelle, eller dersom det har falt i gulvet eller er skadet på annen måte.
- Dersom apparatet, ledningen eller støpselet er skadet, skal disse undersøkes og om nødvendig repareres av en autorisert reparatør. Ikke forsøk å reparere apparatet selv. Kontakt forretningen du kjøpte apparatet i ved garantireparasjoner. Uautoriserte reparasjoner eller endringer vil føre til at garantien ikke gjelder.

BESKRIVELSE AV APPARATETS DELER

1. Arm
2. Betjeningspanel
3. Motorspindel (vises ikke på bildet)
4. Frigjøringsknapp til arm
5. Motor
6. Kjøttisiler (3 stk.)
7. Eltekroker
8. Flat visp
9. Ballongvisp
10. Presseredskap (tamper)
11. Kjøttkvern
12. Ringmutter til kjøttkvern
13. Silikonhylse til kvernskruer
14. Kjøttbrett
15. Kniv
16. Kvernskruer
17. Beskyttelsesdeksel
18. Blandebolle



19. Lokk
20. Tilbehørsfatning (under dekselet)
21. Sprutbeskyttelse
- Betjeningspanel
- a. Hastighet 1-knapp
 - b. Hastighet 2-knapp
 - c. Hastighet 3-knapp
 - d. Hastighet 4-knapp
 - e. AV/PÅ-knapp

FØR APPARATET TAS I BRUK FØRSTE GANG

- Fjern all emballasje.
- Før du tar apparatet i bruk første gang, eller etter at det ikke har vært i bruk på en stund, skal du vaske alle delene som kommer i direkte kontakt med mat.
- For å fjerne metallrester som kan ha blitt liggende etter produksjonsprosessen, anbefaler vi at du monterer kvernskruen (16), kniven (15) og kjøttisilen (6) i kjøttkvernen og kjører apparatet i to minutter uten å tilsette mat. Gjenta med hver kjøttisil. Rengjør tilbehøret før bruk når du er ferdig.

BRUKE KJØKKENMASKINEN

Montering

1. Plasser motordelen (5) på et plant underlag, f.eks. en kjøkkenbenk, og sørg for at den står støtt.
2. Kontroller at beskyttelsesdekselet (17) er montert på tilbehørsfatningen (20).
3. Drei frigjøringsknappen til armen (4) med klokken. Armen (1) vipper opp.
4. Monter lokket (19) på armen, og drei det litt så det låses forsvarlig på plass.
5. Monter blandebollen (18) i fordypningen på sokkelen til motordelen. Drei blandebollen litt med klokken, så den låses på plass.



6. Ha maten i blandebollen.
 7. Monter ønsket tilbehør (7 med 21, 8 eller 9) på motorspindelen (3) på undersiden av armen.
 - o Bruk eltekroken (7) til tung deig, kjøttdeig og andre krevende eltejobber. Monter sprutbeskyttelsen (21) på eltekroken som vist i figuren. Drei og fest kroken. Sprutbeskyttelsen (21) hindrer at deigen setter seg øverst på kroken.
 - o Bruk den flate vispen (8) til å blande lettere deigtyper.
 - o Bruk ballongvispen (9) til å piske fløte, eggehviter osv.
- Snu tilbehøret slik at pinnene på spindelen er parallelle med hullene oppe på tilbehøret. Trykk tilbehøret mot armen samtidig som du dreier det mot klokken, inntil pinnene kommer i inngrep og tilbehøret låses forsvarlig på plass. Du skal ikke kunne trekke tilbehøret løs fra fatningen.
8. Senk armen så den låses på plass med et klikk. Lokket må slutte tett om blandebollen, ellers er det ikke montert riktig.
 9. Apparatet er nå klart til bruk.

Visping, elting og blanding

1. Slå på apparatet ved å trykke på AV/PÅ-knappen (e).
2. Velg ønsket hastighet med de fire hastighetsknappene (a-d). Knappen 1 (a) er den laveste hastigheten og knappen 4 (d) er den høyeste hastigheten. Tabellen nedenfor viser anbefalt hastighet, tid og kapasitet.
3. Hvis du trenger å skrape inne i blandeballen, må du vente til tilbehøret har stanset helt. Bruk slikkepotten. Bruk aldri fingrene.
4. Slå av apparatet ved å trykke på AV/PÅ-knappen når du er ferdig med å bruke det. Slå av apparatet med bryteren og trekk ut kontakten for du bytter tilbehør, eller før du demonterer apparatet eller det ikke er i bruk.
5. Vipp armen opp ved hjelp av frigjøringsknappen.
6. Ta av tilbehøret ved å dreie det med klokken.
7. Fjern blandeballen.

Tilbehør:	Hastighet	Tid	Kapasitet
Eltekrok	1. 2	1½ min. på hastighet 1 og 6-8 min. på hastighet 2	1500 g mel og 750 ml vann
Flat visp	1. 3	1½ min. på hastighet 1 og 6-8 min. på hastighet 3	ingredienser til kakedeigen med 6 egg
Ballongvisp	4	10 min.	8 eggehviter eller 6 dl fløte
Kjøttkvern	3. 4		

BRUKE KJØTTKVERN

Montering

1. Plasser motordelen (1) på et plant underlag, f.eks. en kjøkkenbenk, og sørg for at den står støtt.
2. Kontroller at armen er vippt ned og låst forsvarlig på plass.
3. Ta av beskyttelsesdekselet fra tilbehørsfatningen. Drei dekselet så den hvite pilen er parallell med den svarte sirkelen, og ta dekselet av.
4. Monter kvernskruen i kjøttkvernen med den tynne metallkoblingen ut, og trykk den godt på plass.
5. Monter silikonhylsen (13) på skruerkoblingen (se illustrasjon).
6. Monter kjøttkvernen i tilbehørsfatningen slik at den hvite pilen er parallell med den svarte sirkelen. Drei den til vertikal stilling slik at den hvite pilen er parallell med den svarte pilen.
7. Monter kniven på skruerkoblingen (se illustrasjon). Knivens skarpe kanter skal peke mot kjøtt silen.
8. Monter en av de tre kjøtt silene på toppen av kniven (se illustrasjon). Drei kjøtt silen slik at de to hakkene er parallell med pinnene på kjøttkvernen.
9. Velg kjøtt silen for ønsket konsistens. Du kan velge fin, middels og grov.



5



8

10. Monter ringmutteren (12) over kjøtt silen på kjøttkvernen (se illustrasjon). Drei med klokken for å låse. Ringmutteren må holde kjøtt silen godt på plass. Ikke stram for mye.
11. Monter kjøttbrettet (14) på kjøttkvernen slik at den brede delen er plassert over apparatets motordel.
12. Apparatet er nå klart til bruk.



10.

Kverne kjøtt

1. Skjær kjøttet i mindre biter som passer i materøret. Skjær kjøttet i ca. 2,5 cm brede terninger eller strimler.
2. Legg bitene på brettet.
3. Sett blandeballen eller lignende under åpningen i kjøttkvernen.
4. Slå på apparatet ved å trykke på AV/PÅ-knappen.
5. Velg ønsket hastighet med de fire hastighetsknappene. Tabellen ovenfor viser anbefalte hastigheter.
6. Kjøttbitene går ned i materøret. Trykk forsiktig ned med presseredskapet (10). Ikke trykk for hardt, da apparatet kan skades.
7. Slå av apparatet ved å trykke på AV/PÅ-knappen når du er ferdig med å kverne kjøttet. Slå av apparatet med bryteren og trekk ut kontakten før du bytter tilbehør, eller før du demonterer apparatet eller det ikke er i bruk.
8. Du demonterer kjøttkvernen ved å dreie den slik at den hvite pilen er parallell med den svarte sirkelen, og tar den av.
9. Monter beskyttelsesdekselet over tilbehørsfatningen igjen.

VIKTIG!

- Fjern alltid ben, brus, sener og fett før skorpe kvernes.
- Frossen mat må tines helt før kverning.
- Kjøttkvernen må bare brukes til å kverne kjøtt. Unngå å kverne matvarer med grotaktig konsistens, for eksempel mat som inneholder brødsuler, da disse kan skade apparatet
- Ikke la slipemaskinen gå kontinuerlig i mer enn 15 minutter. Går slipemaskinen for lenge av gangen, kan det redusere maskinens levetid. Beregn en pause på minst 20 minutter når slipemaskinen har gått i 15 minutter.




RENGJØRING

Vær oppmerksom på følgende ved rengjøring av apparatet:

- Trekk støpselet ut av stikkkontakten og la apparatet avkjøle før rengjøring.
- Apparatets motor må aldri legges i vann, og det må ikke komme vann inn i apparatet.
- Rengjør motordelen ved å tørke over den med en fuktig klut. Bruk litt rengjøringsmiddel hvis apparatet er svært skittent.
- Ikke bruk skuresvamp, stålull eller andre former for sterke eller slipende rengjøringsmidler til å rengjøre apparatet. Slike midler kan ripe opp og ødelegge apparatets overflate.
- Demonter apparatet og rengjør alt tilbehør hver for seg. Kjøttkvernen og andre deler kan rengjøres i varmt såpevann. Bollen og alt tilbehør er laget av plast og kan vaskes i oppvaskmaskin. Pass på så delene ikke settes for godt fast i oppvaskmaskinen, da det kan gjøre at de forandrer form.
- Vær forsiktig så du ikke tar på bladene eller skarpe deler under bruk og rengjøring.
- **VIKTIG!** La apparatet tørke helt før du bruker det igjen. Ikke bruk apparatet hvis det er fuktig.
- Vi anbefaler at du smører kjøttsilene med grønnsaksolje etter rengjøring, og lagrer dem i fettsikkert papir for å minimere risikoen for rust og misfarging.

MILJØINFORMASJON

Vær oppmerksom på at dette Adexi-produktet er merket med følgende symbol: 

Det betyr at dette produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, ettersom elektrisk og elektronisk avfall må avhendes separat.

I henhold til WEEE-direktivet skal det enkelte medlemslandet sørge for riktig innsamling, gjenvinning, håndtering og resirkulering av elektrisk og elektronisk avfall. Private husholdninger i EU kan levere brukt utstyr til bestemte resirkuleringsstasjoner vederlagsfritt. I enkelte medlemsland kan brukte apparater returneres til forhandleren der de ble kjøpt hvis du kjøper nye produkter på dette stedet. Ta kontakt med forhandleren, distributøren eller offentlige myndigheter hvis du ønsker ytterligere informasjon om hva du skal gjøre med elektrisk og elektronisk avfall.

GARANTIVILKÅR

Garantien gjelder ikke hvis:

- instruksjonene over ikke følges
- apparatet har blitt endret
- apparatet er brukt feil, har vært utsatt for hard håndtering eller på en eller annen måte er blitt skadet
- apparatet er defekt på grunn av feil i strømtilførselen.

På grunn av at vi hele tiden utvikler funksjonen og utformingen på produktene våre, forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

OFTTE STILTE SPØRSMÅL

Hvis du har spørsmål om bruk av apparatet som du ikke finner svar på i denne bruksanvisningen, kan du ta en titt på nettsidene våre på www.adexi.eu.

Gå til menyen "Consumer Service" og klikk på "Question & Answer" for å se ofte stilte spørsmål.

Se også kontaktinformasjonen på nettstedet vårt hvis du trenger å kontakte oss vedrørende tekniske problemer, reparasjoner, tilbehør og reservedeler.

IMPORTØR

Adexi Group

Vi står ikke ansvarlig for eventuelle trykkfeil.

FI

JOHDANTO

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa, niin saat parhaan hyödyn uudesta laitteestasi. Kiinnitä erityistä huomiota turvallisuusohjeisiin. Suosittelemme myös, että säilytät nämä ohjeet. Näin voit perehtyä laitteesi eri toimintoihin myöhemminkin.

TURVALLISUUSTOIMENPITEET

Yleistä

- Tämän laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja laitteen vaurioitumisen.
- Käytä laitetta vain sen oikeaan käyttötarkoitukseen. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä tai käsittelystä johtuvista henkilövahingoista tai vaaratilanteista (katso myös kohta Takuehdot).
- Vain kotitalouskäyttöön. Laitteet eivät sovellu ulkokäyttöön eivätkä kaupalliseen käyttöön.
- Laite voidaan kytkeä vain verkkoon, jonka jännite on 230 V ja taajuus 50 Hz.
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen. Älä päästä vettä laitteen moottoriin.
- Älä koske laitteeseen, virtajohtoon tai pistokkeeseen märillä tai kosteilla käsillä.
- Älä altista laitetta suoralle auringonvalolle, korkeille lämpötiloille, kosteudelle, pölylle tai syövyttäville aineille.
- Älä koskaan jätä laitetta vartioimatta, kun sen virta on kytkettynä.
- Valvo aina laitteen käyttöä. Pidä lapsia silmällä, kun he käyttävät laitteita.
- Laite sisältää teräviä osia - pidä lasten ulottumattomissa.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan suosittelemia lisävarusteita.

Käyttö

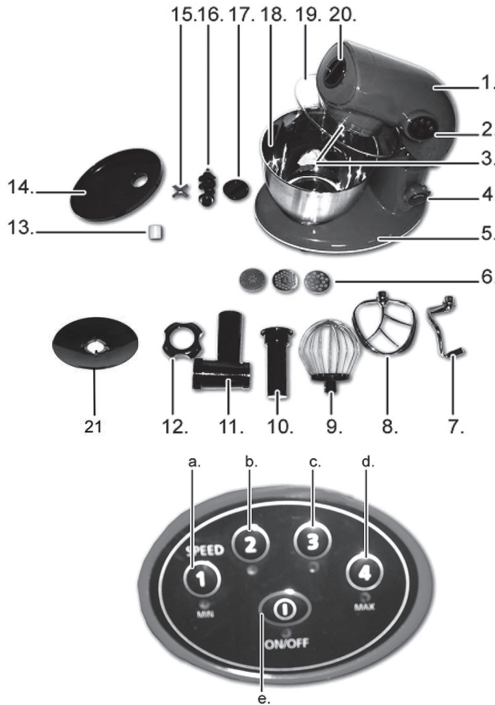
- Sijoita laite aina kuivalle, tasaiselle ja tukevalle alustalle riittävän kauas reunoista, jotta laite ei pääse putoamaan.
- Älä käytä laitetta, jos sekoituskulho, lihamyllyn runko tai muut varusteet ovat vaurioituneita.
- Varmista ennen laitteen käynnistämistä, että varusteet on kiinnitetty oikein ja tukevasti.
- ÄLÄ KOSKAAN työnnä aineksia lihamyllyn syöttöputkeen sormilla, keittiötarvikkeilla tai muilla vastaavilla! Käytä koneen mukana toimitettua työnnettä.
- ÄLÄ KOSKAAN työnnä sormiasi, keittiötarvikkeita tms. laitteen aukkoihin.
- Älä työnnä käsiäsi tai keittiötarvikkeita vispilöiden tai taikinakoukkujen lähelle, kun kone on käynnissä.
- ÄLÄ KOSKAAN kosketa laitteen liikkuvia osia ennen kuin laite on pysähtynyt kokonaan.
- Varo koskemasta teriin tai muihin teräviin osiin käytön ja puhdistuksen aikana.
- Irrota laite aina pistorasiasta ennen varusteen vaihtamista.
- Aseta aina suojakansi paikalleen, kun varusteliitäntää ei käytetä.

Johto ja pistoke

- Älä anna johdon roikkua työtason reunan yli.
- Varmista, ettei virtajohtoon tai jatkojohtoon voi kompastua.
- Suojaa virtajohto ja laite lämmönlähteiltä, kuumilta esineiltä ja avotulelta.
- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ennen varusteiden vaihtamista tai puhdistamista tai silloin, kun laitetta ei käytetä. Älä vedä johdosta, kun pistoke irrotetaan pistorasiasta. Ota sen sijaan kiinni pistokkeesta.
- Varmista, että johto on täysin ojennettuna.
- Virtajohtoa ei saa vääntää tai kiertää laitteen ympärille.
- Tarkista säännöllisesti, ettei virtajohto tai pistoke ole vaurioitunut, äläkä käytä laitetta, jos se on pudotettu tai muuten vahingoittunut.
- Jos laite, johto tai pistoke on vaurioitunut, tarkastuta laite ja korjauta se tarvittaessa valtuutetulla korjaajalla. Älä yritä koskaan itse korjata laitetta. Jos tarvitset takuuhuoltoa, ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit laitteen. Takuu ei ole voimassa, jos laitetta korjataan tai muunnellaan ilman valtuuksia.

LAITTEEN PÄÄOSAT

1. Varsi
2. Ohjauspaneeli
3. Moottorin pyöritys akseli (ei näy kuvassa)
4. Varren vapautuspainike
5. Moottoriosia
6. Reikälevyt (3 kpl)
7. Taikinakoukku
8. Taikinavispilä
9. Pallovispilä
10. Työnnin
11. Lihamylyn runko
12. Lihamylyn rungon rengasmutteri
13. Kierreosan silikoniliitin
14. Liha-alusta
15. Yleisterä
16. Kierreosa
17. Suojakansi
18. Sekoituskulho
19. Kansi
20. Varusteliitäntä (kannen alla)
21. Suoja



Ohjauspaneeli

- a. Nopeudensäätöpainike 1
- b. Nopeudensäätöpainike 2
- c. Nopeudensäätöpainike 3
- d. Nopeudensäätöpainike 4
- e. Virtapainike

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Poista kaikki pakkausmateriaali.
- Pese kaikki laitteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin ruoka-aineiden kanssa, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran tai kun laitetta käytetään pitkän käyttötauon jälkeen.
- Laitteeseen valmistuksessa jääneiden metallihiukkasten poistamiseksi suosittelemme, että asennat kierreosan (16), terän (15) ja reikälevyn (6) lihamyllyn runkoon (11) ja käytät laitetta kahden minuutin ajan lisäämättä siihen mitään ruoka-aineita. Toista sama menettely jokaiselle reikälevylle. Kun olet valmis, puhdista varusteet ennen niiden käyttöä.

YLEISKONEEN KÄYTTÄMINEN

Kasaaminen

1. Aseta moottoriosia (5) tasaiselle alustalle, esimerkiksi keittiötasolle, ja varmista, että laite seisoo tukevasti paikallaan.
2. Varmista, että suojakansi (17) on kiinnitetty varusteliitäntään (20).
3. Käännä varren vapautuspainiketta (4) myötäpäivään. Varsi (1) kallistuu ylöspäin.
4. Kiinnitä kansi (19) varteen ja käännä sitä hieman siten, että se lukittuu tiukasti paikalleen.
5. Aseta sekoituskulho (18) moottoriosan syvennykseen. Käännä sekoituskulhoa hieman myötäpäivään siten, että se lukittuu tiukasti paikalleen.
6. Laita ruoka-ainekset tehosekoittimeen.
7. Kiinnitä tarvittavat varusteet (7 ja 21, 8 tai 9) varren alapuolella olevaan moottorin pyöritys akseliin (3).



- o Taikinakoukku (7) käytetään taikainoiden, jauhelihan ja muiden raskaiden seosten sekoittamiseen. Aseta suoja (21) taikinakoukkuun kuvassa näkyvällä tavalla. Käännä ja kiinnitä koukku. Suoja (21) estää taikinaa nousemasta koukun vartta pitkin.
- o Taikinavispilää (8) käytetään kevyiden seosten sekoittamiseen.
- o Pallovispilää (9) käytetään kerman, munanvalkuaisen jne. vatkaamiseen.

Käännä varustetta siten, että pyöritys akselin tapit asettuvat varusteen yläreunassa oleviin syvennyksiin. Paina varustetta vartta vasten ja käännä sitä samalla vastapäivään, kunnes tapit asettuvat syvennyksiin ja varuste lukittuu tiukasti paikalleen. Varuste ei saa jäädä löysälle eikä se saa irrota vetämällä.

- Laske vartta alaspäin siten, että se napsahtaa paikalleen. Kannen on oltava tiukasti paikallaan sekoituskulhossa. Muutoin kansi on kiinnitetty väärin.
- Laitte on nyt käyttövalmis.

Vispaaminen, alustaminen ja sekoittaminen

- Käynnistä laite painamalla virtapainiketta (e).
- Valitse haluamasi nopeus nopeudensäätöpainikkeilla (a–d). Nopeudensäätöpainike 1 (a) vastaa pienintä nopeutta ja nopeudensäätöpainike 4 (d) suurinta nopeutta. Suositellut nopeudet, aika ja kapasiteetti esitetään alla olevassa taulukossa.
- Jos haluat kaapia sekoituskulhon sisäältä, odota, kunnes laite on täysin pysähtynyt. Käytä lastaa, älä koskaan sormiasi.
- Kun et enää käytä laitetta, sammuta laite painamalla virtapainiketta. Sammuta laite virtakytkimellä ja irrota sen virtajohto pistorasiasta ennen varusteiden vaihtamista tai laitteen purkamista tai silloin, kun laitetta ei käytetä.
- Kallista vartta ylöspäin varren vapautuspainikkeen avulla.
- Irrota varuste kääntämällä sitä myötäpäivään.
- Irrota sekoituskuhlo.

Lisäosat:	Nopeusa-steikko	Aika	Kapasiteetti
Taikinakoukku	1. 2.	1½ min nopeud-ella 1 ja 6–8 min nopeudella 2	1 500 g jauhoja ja 750 ml vettä
Taikinavispilä	1. 3.	1½ min nopeud-ella 1 ja 6–8 min nopeudella 3	tarvikkeet 6 munan kakkutaikinaan
Pallovispilä	4	10 min.	8 munanvalkuaista tai 6 dl kermaa
Lihamyly	3.4		

LIHAMYLLYN KÄYTTÄMINEN

Kasaaminen

- Aseta moottoriosi tasaiselle alustalle, esimerkiksi keittiötasolle, ja varmista, että laite seisoo tukevasti paikallaan.
- Varmista, että varsi on kallistettu alaspäin ja se on tiukasti paikallaan.
- Irrota varusteliitännän suojakansi. Käännä suoja siten, että valkoinen nuoli asettuu mustan ympyrän kohdalle ja irrota suoja.
- Aseta kierreosa lihamylyn runkoon ohut metalliliitos ulospäin ja paina se tiukasti paikalleen.
- Aseta silikoniliitin (13) kierreosan liitántään (katso kuva).
- Aseta lihamylyn runko varusteliitántään siten, että valkoinen nuoli asettuu mustan ympyrän kohdalle. Käännä se pystyasentoon siten, että valkoinen nuoli asettuu mustan nuolen kohdalle.



- Aseta terä kierreosan liitántään (katso kuva). Terän terävien reunojen tulee osoittaa reikälevyvä kohti.
- Asenna jokin kolmesta reikälevystä terän päälle (katso kuva). Käännä reikälevy siten, että kaksi uraa kohdistuvat lihamylyn rungon tappeihin.
- Valitse haluamasi reikälevy lihan jauhamiseen. Vaihtoehtoina ovat hieno, keskikarkea ja karkea.
- Asenna rengasmutteri (12) reikälevyn päälle lihamylyn runkoon (katso kuva). Lukitse kääntämällä myötäpäivään. Rengasmutterin on pidettävä reikälevy tukevasti paikallaan. Älä kuitenkaan kiristä rengasmutteria liikaa.
- Asenna liha-alusta (14) lihamylyn runkoon siten, että leveä osa on laitteen moottoriosan päällä.
- Laitte on nyt käyttövalmis.



Lihan jauhaminen

- Paloittele liha pieniin osiin, jotka sopivat syöttöputkeen. Leikkaa tai kuutioi liha noin 2,5 cm:n kokoisiksi paloiksi.
- Siirrä lihapalat alustalle.
- Aseta sekoituskuhlo tai vastaava lihamylyn rungon aukon alle.
- Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.
- Valitse haluamasi nopeus nopeudensäätöpainikkeilla. Suositellut nopeudet esitetään yllä olevassa taulukossa.
- Liha kulkee alas syöttöputkea pitkin. Työnnä niitä varovasti alaspäin työntimellä (10). Älä työnnä liian voimakkaasti, sillä muuten laite saattaa vaurioitua.
- Kun et enää käytä laitetta, sammuta laite painamalla virtapainiketta. Sammuta laite virtakytkimellä ja irrota sen virtajohto pistorasiasta ennen varusteiden vaihtamista tai laitteen purkamista tai silloin, kun laitetta ei käytetä.
- Irrota lihamyly kääntämällä runkoa siten, että valkoinen nuoli asettuu mustan ympyrän kohdalle, ja irrota sitten varuste.
- Aseta varusteliitännän suojakansi takaisin paikalleen.

TÄRKEÄÄ!

- Poista aina luut, rustot, jänteet ja nahka lihasta ennen sen jauhamista.
- Jäätyneet elintarvikkeet on sulatettava huolellisesti ennen jauhamista.
- Lihamyly on tarkoitettu ainoastaan lihan jauhamiseen. Älä jauha lihamylyllä taikinamaisia ruokia, esim. ruokia, jotka sisältävät leivänmuruja, sillä laite voi vaurioitua.
- Älä koskaan käytä lihamylyä yli 15:tä minuuttia, sillä laitteen käyttäminen liian pitkään ilman taukoa voi lyhentää laitteen käyttöikää. Jos laitetta on käytetty 15 minuuttia, on pidettävä vähintään 20 minuutin tauko



PUHDISTUS

Puhdista laite seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Irrota pistoke pistorasiasta ja varmista, että laite on täysin jäähtynyt ennen puhdistusta.
- Älä upota laitteen moottoriosaa veteen äläkä päästä vettä laitteen sisään.
- Puhdista moottoriosaa pyyhkimällä se kostealla liinalla. Jos laite on hyvin liikainen, veteen voi lisätä hieman pesuainetta.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen hankaussientä, teräsvillaa, vahvoja liuottimia tai hankaavia puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa laitteen ulkopintaa.
- Pura laite ja puhdista kaikki osat erikseen. Lihamylyn runko ja muut osat voidaan puhdistaa lämpimällä saippuavedellä. Sekoitusastia ja kaikki muoviset lisätarvikkeet voidaan pestä astianpesukoneessa. Varmista, että osat eivät ole astianpesukoneessa tiukasti paikallaan, sillä niiden muoto voi muuttua.
- Varo koskemasta teriin tai muihin teräviin osiin käytön ja puhdistuksen aikana.
- **TÄRKEÄÄ!** Anna laitteen kuivua täysin puhdistuksen jälkeen, ennen kuin käytät sitä uudestaan. Älä käytä kostea laitetta.
- Suosittelemme, että reikälevyt voidellaan puhdistuksen jälkeen kasvisöljyllä ja varastoidaan rasvankestävään paperiin, jotta ne eivät ruostu ja muuta väriään.

TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISESTÄ JA KIERRÄTTÄMISESTÄ

Tämä Adexi-tuote on merkitty seuraavalla symbolilla:



Tuotetta ei siis saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan sähkö- ja elektroniikkajäte on hävitettävä erikseen.

Sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin mukaan jokaisen jäsenvaltion on järjestettävä asianmukainen sähkö- ja elektroniikkajätteen keräys, talteenotto, käsittely ja kierrätys. EU-alueen yksityiset kotitaloudet voivat palauttaa käytetyt laitteet maksutta erityisiin kierrätyspisteisiin. Joissakin jäsenvaltioissa käytetty laite voidaan palauttaa sille jälleenmyyjälle, jolta se on ostettu, jos tilalle hankitaan uusi laite. Lisätietoja sähkö- ja elektroniikkajätteen käsittelystä saat lähimmältä jälleenmyyjältä, tukkukauppiaalta tai paikallisilta viranomaisilta.

TAKUUEHDOT

Takuu ei ole voimassa, jos

- edellä olevia ohjeita ei ole noudatettu
- laitteeseen on tehty muutoksia
- laitetta on käsitelty väärin tai kovakouraisesti tai laite on kärsinyt muita vaurioita
- laite on vaurioitunut virtalähteen vian vuoksi.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi pidätämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

USEIN ESITETTYJÄ KYSYMYKSIÄ

Jos sinulla on laitteen käyttöä koskevia kysymyksiä etkä löydä vastauksia tästä käyttöohjeesta, vieraile Internet-sivuillemme osoitteessa www.adexi.eu.

Katso usein esitettyjen kysymysten vastaukset Consumer Services -valikon kohdasta Frequently asked questions.

Yhteystietomme ovat nähtävissä kotisivuillemme siltä varalta, että sinun täytyy ottaa meihin yhteyttä teknisiä kysymyksiä, korjauksia, lisävarusteita tai varaosia koskevissa asioissa.

MAAHANTUOJA:

Adexi Group

Emme ole vastuussa mahdollisista painovirheistä

UK

INTRODUCTION

To get the best out of your new appliance, please read this user guide carefully before using it for the first time. Take particular note of the safety precautions. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can remind yourself of the functions of your appliance.

SAFETY MEASURES

General

- Incorrect use of this appliance may cause personal injury and damage.
- Use for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Guarantee Terms).
- For domestic use only. Not for outdoor or commercial use.
- For connection to 230 V, 50 Hz only.
- Never submerge the appliance, cord or plug in water, and no water must be allowed to enter the motor section.
- Never touch the appliance, cord or plug with wet or damp hands.
- Do not expose to direct sunlight, high temperatures, humidity, dust or corrosive substances.
- Never leave the appliance unattended when it is switched on.
- Keep the appliance under constant supervision while in use. Keep an eye on children.
- The appliance contains sharp parts - keep out of the reach of children.
- Use only accessories supplied with the appliance or those recommended by the manufacturer.

Use

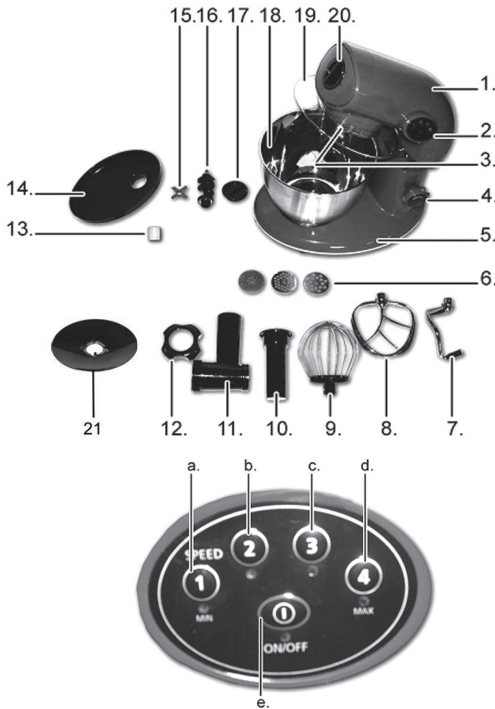
- Always place the appliance on a dry, level and firm surface well away from any edges.
- Do not use the appliance, if the mixing bowl, meat grinder body or the other accessories are damaged.
- Ensure that the accessories are fitted securely and correctly, before you switch on the appliance.
- NEVER use your fingers, kitchen utensils or similar to push ingredients down the feeding tube in the meat grinder body! Use the accompanying tamper.
- NEVER put your fingers, kitchen utensils or similar in the openings of the appliance.
- Keep hands and kitchen utensils away from whisks or dough hooks while the machine is running.
- NEVER touch the moving parts of the appliance until it has come to a complete stop.
- Be careful not to touch the blades or sharp parts during use and cleaning.
- Always switch off the appliance at the wall socket and unplug before changing an accessory.
- Always fit the protective cover when not using the accessory socket.

Cord and plug

- Do not let the cord hang out over the edge of the work surface.
- Check that it is not possible to pull or trip over the cord or any extension cord.
- Keep the cord and appliance away from heat sources, hot objects and naked flames.
- Unplug before changing accessories, or cleaning, and when not in use. Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Ensure that the cord is fully extended.
- The cord must not be twisted or wound around the appliance.
- Check regularly that neither cord nor plug is damaged and do not use if they are, or if the appliance has been dropped or damaged in any other way.
- If the appliance, cord or plug has been damaged, have the appliance inspected and if necessary repaired by an authorised repairer. Never try to repair the appliance yourself. Please contact the store where you bought the appliance for repairs under the guarantee. Unauthorised repairs or modifications to the appliance will invalidate the guarantee.

KEY TO THE MAIN COMPONENTS OF THE APPLIANCE

1. Arm
2. Control panel
3. Motor spindle (not visible on picture)
4. Arm release button
5. Motor section
6. Meat screens (3 pcs.)
7. Dough hook
8. Dough whisk
9. Balloon whisk
10. Tamper
11. Meat grinder body
12. Meat grinder body ring nut
13. Silicone coupling for scroll
14. Meat tray
15. Knife
16. Scroll
17. Protective cover
18. Mixing bowl
19. Lid
20. Accessories socket (under cover)
21. Splashguard



Control panel

- a. Speed 1 button
- b. Speed 2 button
- c. Speed 3 button
- d. Speed 4 button
- e. ON/OFF button

PRIOR TO FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Before using for the first time, or after prolonged storage without use, wash any parts that will come into contact with food.
- To remove any metal residue that may inadvertently remain after manufacturing, we recommend that you fit the scroll (16), knife (15) and meat screen (6) in the meat grinder body (11) and run the appliance for two minutes without adding any food. Repeat with each meat screen. When finished, clean the accessories before use.

USING YOUR KITCHEN MACHINE

Assembly

1. Place the motor section (5) on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.
2. Ensure that the protective cover (17) is fitted to the accessory socket (20).
3. Turn the arm release button (4) clockwise. The arm (1) tilts up.
4. Fit the lid (19) onto the arm and turn it slightly, so that it locks into position securely.
5. Fit the mixing bowl (18) in the recess on the motor section base. Turn the mixing bowl slightly clockwise, so it locks into position.
6. Place the food in the blender.
7. Fit the required accessory (7 with 21, 8 or 9) onto the motor spindle (3) on the underside of the arm.



- o The dough hook (7) is used for heavy dough, minced meat or other demanding kneading jobs. Put the splashguard (21) onto the dough hook as shown in the picture. Turn and fix the hook. The splashguard (21) can prevent the dough from climbing to the top of the hook.
- o The dough whisk (8) is used to mix lighter types of dough.
- o The balloon whisk (9) is used for whisking cream, egg whites, etc.

Turn the accessory, so the pins on the spindle are aligned with the depressions on the accessory top edge. Press the accessory against the arm and turn it anti-clockwise at the same time until the pins engage and the accessory locks into position securely. The accessory must not be loose nor should you be able to pull it free.

8. Lower the arm so that it locks into place with a click. The lid must fit tightly with the mixing bowl, otherwise it is fitted incorrectly.
9. The appliance is now ready for use.

Whisking, kneading and mixing

1. Switch the appliance on by pressing the ON/OFF button (e).
2. Select the speed you want using the four speed buttons (a-d). Speed button 1 (a) is the slowest and speed button 4 (d) is the fastest speed. Recommended speeds, time and capacity are shown in the table below.
3. If you need to scrape inside the mixing bowl, wait until the accessory has stopped completely. Use the spatula, never your fingers.
4. Switch off the appliance by pressing the ON/OFF button when you have finished mixing. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.
5. Tilt the arm up using the arm release button.
6. Detach the accessory by turning it clockwise.
7. Remove the mixing bowl.

Accessories:	Speed	Time	Capacity
Dough hook	1.2	1½ min. at speed 1 and 6-8 min. at speed 2	1500 g flour and 750 ml water
Dough whisk	1.3	1½ min. at speed 1 and 6-8 min. at speed 3	ingredients for the cake dough with 6 eggs
Balloon whisk	4	10 min.	8 egg whites or 6 dl cream
Meat grinder	3.4		

USING THE MEAT GRINDER

Assembly

1. Place the motor section on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.
2. Ensure the arm is tilted down and locked securely in position.
3. Remove the protective cover from the accessory socket. Turn the cover so the white arrow is aligned with the black circle and remove the cover.
4. Fit the scroll in the meat grinder body with the thin metal connection outwards, and press firmly into place.
5. Fit the silicon coupling (13) onto the scroll connection (see illustration).
6. Fit the meat grinder body in the accessory socket, so that the white arrow is aligned with the black circle. Turn it to the vertical position, so the white arrow is aligned with the black arrow.
7. Fit the knife onto the scroll connection (see illustration). The sharp edges of the knife should point towards the meat screen.
8. Fit one of the three meat screens on top of the knife



(see illustration). Turn the meat screen, so the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body.

9. Select the meat screen for the required consistency. You can choose fine, medium and coarse.
10. Fit the ring nut (12) over the meat screen on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the meat screen securely in place. But do not over tighten.
11. Fit the meat tray (14) onto the meat grinder body so that the wide part is positioned over the motor section of the appliance.
12. The appliance is now ready for use.



Grinding Meat

1. Cut your meat into smaller pieces, so the pieces fit into the feeding tube. Dice or cut into strips with a width of approx. 2.5 cm.
2. Put the pieces onto the tray.
3. Place the mixing bowl or similar under the meat grinder body opening.
4. Switch the appliance on by pressing the ON/OFF button.
5. Select the speed you want using the four speed buttons. Recommended speeds are shown in the table above.
6. The meat pieces travel down the feeding tube. Push down carefully with the tamper (10). Do not press too hard, otherwise you may damage the appliance.
7. Switch off the appliance by pressing the ON/OFF button when you have finished grinding the meat. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.
8. To detach the meat grinder, turn the body so the white arrow is aligned with the black circle and then remove.
9. Fit the protective cover over the accessory socket again.

IMPORTANT!

- Always remove bone, gristle, tendons, and rind before grinding the meat.
- Frozen food must be thoroughly defrosted before grinding.
- The meat grinder must only be used to grind meat. Avoid grinding pasty foods, e.g. food containing breadcrumbs, as this could damage the appliance.
- Never run the meat grinder continuously for more than 15 minutes. Running the meat grinder continuously for too long without a break may reduce the life span of the appliance. After having used the appliance for 15 minutes, take a break and wait at least 20 minutes before using it again.



CLEANING

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

- Remove plug from the mains socket, and allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Do not immerse the motor section of the appliance in water and make sure no water enters the appliance.
- Clean the motor section by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
- Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they may damage the outside surfaces of the appliance.
- Take the appliance apart and clean all of the accessories separately. Bowl and all accessories made of plastic are dishwasher safe. Other parts can be cleaned in warm soapy water. Make sure the parts are not fixed firmly in the dishwasher as this may change their shape.
- Be careful not to touch the blades or sharp parts during use and cleaning.
- **IMPORTANT!** Allow to dry fully after cleaning before using again. Do not use the appliance if damp.
- We recommend you lubricate the meat screens with vegetable oil after cleaning, and store them in grease-proof paper to minimise the risk of rust and discolouration.

FOR UNITED KINGDOM ONLY

Plug wiring:

This product is fitted with a BS 1363 13-amp plug. If you have to replace the fuse, only those that are ASTA or BSI approved to BS1362 and with a rated current of 13 amps should be used. If there is a fuse cover fitted, this cover must be refitted after changing the fuse. If the fuse cover is lost or damaged, the plug must not be used. You must also check if the socket outlets in your home fit with the plug of the appliance. If the socket outlet in your home does not fit with the plug, the plug must be removed and disposed of safely as insertion of the plug into the socket is likely to cause electric hazard.

As this product is a class II appliance, the pin of BS plug for earth connection is false.

INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

Please note that this Adexi product is marked with this symbol: 

This means that this product must not be disposed of along with ordinary household waste, as electrical and electronic waste must be disposed of separately. In accordance with the WEEE directive, every member state must ensure correct collection, recovery, handling and recycling of electrical and electronic waste. Private households in the EU can take used equipment to special recycling stations free of charge. In certain member states, used appliances can be returned to the retailer where they were bought on the condition you buy new products. Contact your retailer, distributor or the municipal authorities for further information on what to do with electrical and electronic waste.

GUARANTEE TERMS

The guarantee does not apply:

- if the above instructions have not been followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if the appliance is faulty due to faults in the electricity supply.

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

If you have any questions regarding the use of the appliance and cannot find the answer in this user guide, please try our website at www.adexi.eu.

Go to the "Consumer Services" menu and click on "Frequently Asked Questions" to view the most frequently asked questions.

You can also see contact details on our website if you need to contact us for technical questions, repairs, accessories or spare parts.

IMPORTER

Adexi Group

We cannot be held responsible for any printing errors.

EINLEITUNG

Bevor Sie Ihr neues Gerät erstmals in Gebrauch nehmen, sollten Sie diese Anleitung sorgfältig durchlesen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Wir empfehlen Ihnen außerdem, die Bedienungsanleitung aufzuheben. So können Sie die Funktionen des Gerätes jederzeit nachlesen.

SICHERHEITSHINWEISE

Allgemein

- Der unsachgemäße Gebrauch des Gerätes kann Personen- oder Sachschäden verursachen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu den in der Bedienungsanleitung genannten Zwecken. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder unsachgemäße Handhabung des Gerätes verursacht werden (siehe auch die Garantiebedingungen).
- Nur für den Gebrauch im Haushalt. Das Gerät eignet sich nicht für den gewerblichen Einsatz oder den Gebrauch im Freien.
- Nur für den Anschluss an 230 V/50 Hz.
- Tauchen Sie Gerät, Kabel oder Stecker niemals in Wasser ein und verhindern Sie das Eindringen von Wasser ins Motorteil.
- Gerät, Stecker oder Kabel nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Setzen Sie das Gerät weder direkter Sonneneinstrahlung, hohen Temperaturen, Feuchtigkeit, Staub noch ätzenden Stoffen aus.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs unter ständiger Überwachung. Achten Sie auf Kinder.
- Das Gerät enthält scharfe Teile – halten Sie es daher von Kindern fern.
- Verwenden Sie nur das mit dem Gerät gelieferte oder vom Hersteller empfohlene Zubehör.

Verwendung

- Stellen Sie das Gerät stets auf einer trockenen, ebenen und festen Oberfläche mit ausreichender Entfernung zu den Kanten auf.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn Rührschüssel, Fleischwolf oder sonstiges Zubehör Schäden aufweisen.
- Vor dem Einschalten ist zu überprüfen, ob das Zubehör ordnungsgemäß und sicher angebracht wurde.
- Verwenden Sie KEINESFALLS Ihre Finger, Küchenutensilien o. Ä., um Zutaten in den Einfüllschacht des Fleischwolfes zu schieben. Verwenden Sie dazu den mitgelieferten Stopfer.
- Stecken Sie KEINESFALLS Ihre Finger, Küchenutensilien o. Ä. in die Öffnungsschlitze des Gerätes.
- Halten Sie Hände und Küchenutensilien von den Quirlen u. Ä. oder Teighaken fern, während das Gerät läuft.

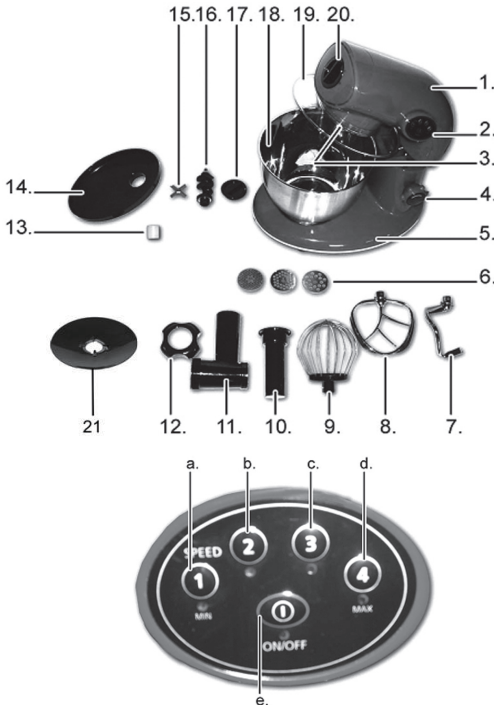
- Berühren Sie KEINESFALLS die sich bewegenden Teile des Geräts vor ihrem absoluten Stillstand.
- Achten Sie darauf, bei Gebrauch und Reinigung die Messer oder scharfen Teile nicht zu berühren!
- Vor dem Auswechseln eines Zubehörtells ist das Gerät abzuschalten und der Stecker zu ziehen.
- Wird die Haltevorrichtung für Zubehör nicht benötigt, ist sie mit der Kappe abzudecken.

Kabel und Stecker

- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängen.
- Achten Sie darauf, dass Personen nicht über das Kabel bzw. Verlängerungskabel stolpern können.
- Das Gerät (inkl. Kabel) darf nicht in der Nähe von Wärmequellen, heißen Gegenständen oder offenem Feuer aufgestellt und betrieben werden.
- Schalten Sie das Gerät ab, bevor Sie Zubehörteile austauschen, bzw. nehmen Sie die Reinigung vor, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist. Nicht am Kabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, sondern ziehen Sie stattdessen am Stecker.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kabel ganz ausgerollt ist.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder darum herum gewickelt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob Kabel oder Stecker beschädigt ist, und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dies der Fall ist, oder wenn es fallen gelassen oder auf andere Weise beschädigt wurde.
- Wenn Gerät, Kabel oder Stecker beschädigt sind, muss das Gerät überprüft und ggf. von einem Fachmann repariert werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren! Bei Reparaturen, die unter die Garantiebedingungen fallen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Bei nicht autorisierten Reparaturen oder technischen Veränderungen am Gerät erlischt die Garantie.

DIE WICHTIGSTEN TEILE DES GERÄTS

1. Gerätearm
2. Bedienfeld
3. Antriebsspindel (auf Abb. nicht sichtbar)
4. Auslöser für Gerätearm
5. Motorteil
6. Lochscheiben für Fleisch (3 St.)
7. Kneithaken
8. Teigrührer
9. Ballonschneebesen
10. Stopfer
11. Gehäuse des Fleischwolves
12. Befestigungsring für Fleischwolf
13. Kupplung für Schnecke (Silikon)
14. Fleischschale
15. Messer
16. Förderschnecke
17. Schutzkappe
18. Rührschüssel
19. Deckel



20. Haltevorrichtung für Zubehör (verdeckt)
21. Spritzschutz

Bedienfeld

- a. Taste – 1. Geschwindigkeitsstufe
- b. Taste – 2. Geschwindigkeitsstufe
- c. Taste – 3. Geschwindigkeitsstufe
- d. Taste – 4. Geschwindigkeitsstufe
- e. Betriebsschalter (Ein/Aus)

VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Waschen Sie alle Teile ab, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal gebrauchen, oder wenn es über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde.
- Um mögliche, vom Fertigungsprozess stammende Metallrückstände zu entfernen, wird empfohlen, die Förderschnecke (16), das Messer (15) und die Lochscheibe für Fleisch (6) in den Fleischwolf einzusetzen und das Gerät für 2 Minuten leer laufen zu lassen. So ist mit jeder Lochscheibe zu verfahren. Danach sind die Zubehörteile zu säubern.

GEBRAUCH DER KÜCHENMASCHINE

Zusammenbau

1. Stellen Sie das Motorteil (5) auf eine waagerechte Fläche, z. B. eine Küchentheke, und sorgen Sie dafür, dass es sicher steht.
2. Die Schutzkappe (17) muss sich auf der Haltevorrichtung (20) befinden.
3. Den Auslöser für den Gerätearm (4) im Uhrzeigersinn drehen, wodurch der Gerätearm (1) angehoben wird.
4. Den Deckel (19) am Gerätearm ansetzen und etwas drehen, sodass er einrastet.
5. Die Rührschüssel (18) in die Aussparung der Basis setzen. Leicht im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.



6. Tun Sie die Lebensmittel in den Mixer.
 7. Das benötigte Zubehörteil (7 mit 21, 8 oder 9) auf die Antriebsspindel (3) unter dem Gerätearm setzen.
 - o Der Teighaken (7) wird für schweren Teig, Hackfleisch und anderes schwieriges Knetgut benötigt. Spitzschutz (21) gemäß Abbildung auf den Kneithaken setzen. Haken durch Drehen befestigen. Der Spritzschutz (21) verhindert, dass der Teig am Kneithaken ‚hinaufkriecht‘.
 - o Der Teigrührer (8) dient zur Bearbeitung leichterer Teigarten.
 - o Der Ballonschneebesen (9) dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß usw.
- Das Zubehörteil so halten, dass dessen Aussparungen und die Stifte der Antriebsspindel übereinstimmen. Dann wird das Teil an den Gerätearm angedrückt und gegen den Uhrzeigersinn gedreht, bis die Stifte einrasten. Das Teil darf weder lose sitzen, noch in der Lage sein, sich zu lösen.

- Den Gerätearm absenken, bis er mit einem Klickgeräusch einrastet. Der Deckel sitzt nur dann ordnungsgemäß, wenn er die Rührschüssel fest verschließt.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Schlagen, Kneten und Mixen

- Das Gerät mit dem Betriebsschalter (e) einschalten.
- Die gewünschte Geschwindigkeit mit den 4 Tasten (a – d) wählen. Taste 1 (a) steht für die niedrigste und Taste 4 (d) für die höchste Geschwindigkeit. Empfohlene Angaben zu Geschwindigkeit, Zeit und Mengen gehen aus nachstehender Tabelle hervor.
- Vor dem Ausschaben der Schüssel warten, bis das Zubehörteil ganz zum Stillstand gekommen ist. Verwenden Sie stets den Spachtel und nie die Finger.
- Wenn Sie fertig sind, ist der Betriebsschalter zum Abschalten zu betätigen. Dann den Stecker herausziehen, bevor das Zubehör ausgetauscht wird, oder vor dem Zerlegen des Gerätes bzw. wenn es nicht benutzt werden soll.
- Der Gerätearm ist durch Betätigen des Auslösers zu kippen.
- Die Zubehörteile sind durch Drehen im Uhrzeigersinn abzunehmen.
- Die Rührschüssel herausnehmen.

Zubehör:	Geschwindigkeit	Zeit	Inhalt
Knethaken	1,2	1½ Min. bei Geschwindigkeit 1 und 6-8 Min. bei Geschwindigkeit 2	1.500 g Mehl und 750 ml Wasser
Teigrührer	1,3	1½ Min. bei Geschwindigkeit 1 und 6-8 Min. bei Geschwindigkeit 3	Zutaten für den Kuchenteig mit 6 Eiern
Ballon-schneebeesen	4	10 Min.	Eiweiß von 8 Eiern oder 0,6 l Sahne
Fleischwolf	3,4		

VERWENDUNG DES FLEISCHWOLFS

Zusammenbau

- Stellen Sie das Motorteil auf eine waagerechte Fläche, z. B. eine Küchentheke, und sorgen Sie dafür, dass es sicher steht.
- Der Gerätearm muss abgekippt und eingerastet sein.
- Die Schutzkappe von der Haltevorrichtung abnehmen. Hierzu ist diese so zu drehen, dass weißer Pfeil und schwarzer Kreis übereinstimmen.
- Die Förderschnecke in den Fleischwolf einsetzen, und zwar so, dass das dünne Metallende nach außen weist. Danach fest andrücken.
- Das Kupplungsstück aus Silikon (13) auf das Ende der Schnecke aufsetzen (siehe Abb.).
- Das Gehäuse des Fleischwolfs so an die Haltevorrichtung ansetzen, dass weißer Pfeil und schwarzer Kreis übereinstimmen. Dann in vertikale Stellung verdrehen, sodass weißer und schwarzer Pfeil übereinstimmen.



- Jetzt wird das Messer auf die Schnecke gesetzt (siehe Abb.). Die scharfen Kanten müssen später zur Lochscheibe weisen.
- Eine der drei Lochscheiben auf dem Messer befestigen (siehe Abb.). Die Lochscheibe so drehen, dass die beiden Vertiefungen mit den Stiften am Fleischwolfgehäuse übereinstimmen.
- Je nach gewünschter Konsistenz kann die feine, mittlere oder grobe Lochscheibe benutzt werden.
- Den Befestigungsring (12) über die Lochscheibe auf das Fleischwolfgehäuse setzen (siehe Abb.). Beim Schließen im Uhrzeigersinn drehen. So anziehen, dass die Scheibe sicher gehalten wird, aber nicht überdrehen.
- Die Fleischschale (14) so auf den Fleischwolf aufsetzen, dass die überhängende Seite zum Motorteil weist.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.



Durchdrehen von Fleisch

- Das Fleisch so klein schneiden, dass die Stücke in den Einfüllschacht passen. Am besten würfeln oder in ca. 2,5 cm breite Streifen schneiden.
- Die Stücke auf die Fleischschale legen.
- Eine Rührschüssel o. Ä. unter die Öffnung des Fleischwolfs stellen.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Betriebsschalter ein.
- Die gewünschte Geschwindigkeit mittels der 4 Tasten wählen. Angaben zur empfohlenen Geschwindigkeit gehen aus nachstehender Tabelle hervor.
- Das zerkleinerte Fleisch sinkt in den Einfüllschacht. Sorgfältig mit dem Stopfer (10) hineindrücken. Nicht zu fest drücken, weil sonst das Gerät beschädigt werden kann.
- Wenn Sie fertig sind, ist der Betriebsschalter zum Abschalten zu betätigen. Dann den Stecker herausziehen, bevor das Zubehör ausgetauscht wird, oder vor dem Zerlegen des Gerätes bzw. wenn es nicht benutzt werden soll.
- Zum Abnehmen des Fleischwolfs ist dieser so zu drehen, dass weißer Pfeil und schwarzer Kreis übereinstimmen. Danach abziehen.
- Die Schutzkappe der Haltevorrichtung wieder aufsetzen.

ZU BEACHTEN!

- Vor dem Durchdrehen des Fleisches sind Knochen, Knorpel, Sehnen und Schwarten zu entfernen.
- Gefrorenes Zerkleinerungsgut muss zuvor ganz aufgetaut sein.
- Der Fleischwolf darf nur zum Durchdrehen von Fleisch verwendet werden. Keine zähflüssigen Zutaten und solche mit Paniermehl verarbeiten, weil dies zur Beschädigung des Geräts führen kann.
- Lasst nie die Schleifmaschine ununterbrochen für mehr als 15 Minuten laufen. Zu lange, ununterbrochene Betriebszeit kann die Lebenszeit der Schleifmaschine beeinträchtigen. Nach 15 Minuten Betriebszeit ist die Schleifmaschine für mindestens 20 Minuten abzuschalten.



REINIGUNG

Bei der Reinigung des Gerätes sind folgende Punkte zu beachten:

- Vergewissern Sie sich zuvor, dass das Gerät ganz abgekühlt ist und der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.
- Tauchen Sie das Motorteil nicht in Wasser ein und sorgen Sie dafür, dass auch kein Wasser eindringen kann.
- Wischen Sie das Motorteil mit einem feuchten Tuch ab. Wenn es stark verschmutzt ist, kann ein wenig Reinigungsmittel zugegeben werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts niemals einen Scheuerschwamm, Stahlwolle, starke Lösungsmittel oder scheuernde Reinigungsmittel, da die Oberflächen beschädigt werden könnten.
- Das Gerät zerlegen und jedes Teil für sich reinigen. Das Gehäuse des Fleischwolfs sowie die übrigen Teile lassen sich in warmem Wasser, dem etwas Geschirrspülmittel zugesetzt wurde, reinigen. Die Schüsseln und alle Zubehörteile aus Kunststoff sind spülmaschinenfest. Darauf achten, dass die Teile nicht zu fest im Geschirrspüler sitzen, weil sie sich dadurch verformen können.
- Achten Sie darauf, bei Gebrauch und Reinigung die Messer oder scharfen Teile nicht zu berühren!
- ZU BEACHTEN! Lassen Sie das Gerät nach dem Reinigen vollständig trocknen, bevor Sie es erneut verwenden. Es darf nicht benutzt werden, wenn es feucht ist.
- Um Rostbildung und Verfärbungen vorzubeugen, wird empfohlen, die Lochscheiben nach dem Abwaschen mit Pflanzenöl einzureiben und sie in fettgedichtetem Papier aufzubewahren.

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Beachten Sie bitte, dass dieses Adexi-Produkt dieses Zeichen trägt:



Es bedeutet, dass das Produkt nicht zusammen mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden darf, da Elektro- und Elektronikmüll gesondert entsorgt werden muss.

Gemäß der WEEE-Richtlinie hat jeder Mitgliedsstaat für ordnungsgemäße Einsammlung, Handhabung und Recycling von Elektro- und Elektronikmüll zu sorgen. Private Haushalte innerhalb der EU können ihre gebrauchten Geräte kostenfrei an speziellen Recyclingstationen abgeben. In bestimmten Mitgliedsstaaten können Geräte bei dem Händler abgegeben werden, bei dem sie gekauft wurden, vorausgesetzt, man kauft neue Produkte. Bitte nehmen Sie mit Ihrem Einzelhändler, Ihrem Großhändler oder den örtlichen Behörden Kontakt auf, um weitere Einzelheiten über den Umgang mit Elektro- und Elektronikmüll zu erfahren.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Diese Garantie gilt nicht, ...

- wenn die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- wenn unbefugte Eingriffe am Gerät vorgenommen wurden;
- wenn das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder anderweitig beschädigt worden ist,
- wenn der Mangel auf Fehler im Leitungsnetz zurückzuführen ist.

Wegen der fortlaufenden Entwicklung unserer Produkte behalten wir uns das Recht auf Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Falls Sie Fragen zum Gebrauch dieses Geräts haben und die Antworten nicht in dieser Gebrauchsanweisung finden können, besuchen Sie bitte unsere Website (www.adexi.eu).

Gehen Sie zum Menü „Consumer Services“, und klicken Sie auf „Frequently Asked Questions“, um die am häufigsten gestellten Fragen zu sehen.

Sie finden dort auch Kontaktdaten für den Fall, dass Sie mit uns bezüglich technischer Fragen, Reparaturen, Zubehör oder Ersatzteile Kontakt aufnehmen möchten.

IMPORTEUR

Adexi Group

Der Hersteller haftet nicht für Druckfehler

WSTĘP

Aby móc skorzystać z wszystkich funkcji nowego urządzenia, należy najpierw dokładnie zapoznać się z poniższymi wskazówkami. Szczególną wagę należy zwrócić na zasady bezpieczeństwa. Radzimy zachować tę instrukcję, aby w razie konieczności można było wrócić do zawartych w niej informacji na temat funkcji urządzenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Informacje ogólne

- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała oraz uszkodzenie urządzenia.
- Z urządzenia należy korzystać zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne obrażenia ani szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania bądź przechowywania zestawu (zobacz także część „Warunki gwarancji”).
- Wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na wolnym powietrzu ani do użytku w celach komercyjnych.
- Należy je podłączać jedynie do sieci zasilania o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz.
- Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie i należy uważać, aby do części silnikowej nie dostała się woda.
- Nie wolno dotykać urządzenia, kabla lub wtyczki mokrymi ani wilgotnymi rękami.
- Nie wystawiać na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, wysokiej temperatury, wilgoci, kurzu czy substancji powodujących korozję.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas użytkowania urządzenia należy sprawować nad nim ciągły nadzór. Należy uważać na dzieci.
- Urządzenie wyposażone jest w ostre części - należy chronić je przed dziećmi.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem lub zalecanych przez producenta.

Użycie

- Urządzenie należy zawsze umieszczać na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni z dala od krawędzi.
- Nie wolno używać urządzenia, jeśli misa do miksowania, maszynka do mielenia mięsa lub inne akcesoria są uszkodzone.
- Przed włączeniem urządzenia należy się upewnić, że wszystkie akcesoria są zamocowane bezpiecznie i prawidłowo.
- NIGDY nie wolno wciskać palcami, przyrządami kuchennymi itp. produktów do maszynki do mięsa przez tubę podającą! Należy używać dołączonego ubijaka.
- NIGDY nie wolno wkładać palców, sprzętów kuchennych lub podobnych przedmiotów do otworów urządzenia.
- Trzymać ręce i przyrządy kuchenne z dala od pracujących końcówek do ubijania i zagniatania.

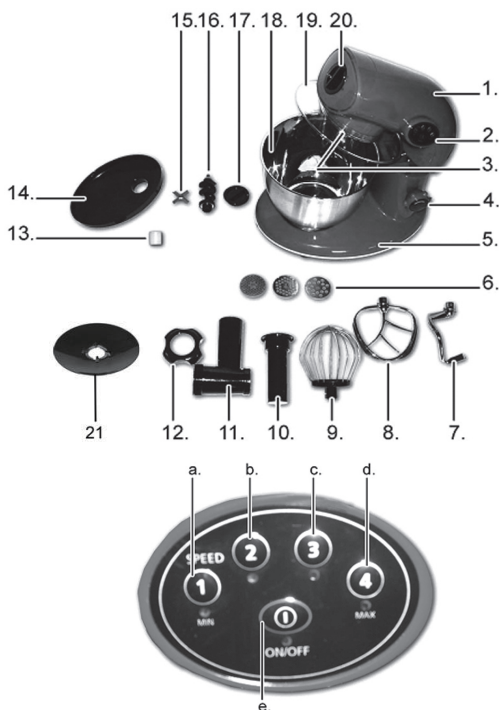
- NIGDY nie wolno dotykać ruchomych części urządzenia, dopóki całkowicie się nie zatrzymają.
- Uważać, aby nie dotknąć ostrzy tnących lub ostrych części podczas użytkowania lub czyszczenia!
- Przed zmianą akcesoriów zawsze należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od gniazda zasilania.
- Kiedy akcesoria nie są wykorzystywane, gniazdo podłączania akcesoriów należy zawsze nakryć pokrywą ochronną.

Przewód sieciowy i wtyczka

- Uważać, aby przewód nie wystawał poza krawędź powierzchni roboczej.
- Należy się upewnić, czy nie ma możliwości potknięcia się o przewód zasilający albo przedłużacz.
- Urządzenia i przewodu nie należy narażać na działanie źródeł ciepła, gorących przedmiotów lub ognia.
- Odłączać urządzenie od sieci przed wymianą akcesoriów lub czyszczeniem, a także gdy nie jest używane. Przy wyciąganiu wtyczki z gniazdka, nie należy ciągnąć za przewód, Należy trzymać za wtyczkę.
- Sprawdzić, czy przewód nie jest pozwijany.
- Nie wolno skręcać przewodu ani owijać nim urządzenia.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód i wtyczka są w dobrym stanie. Jeżeli są one uszkodzone lub jeśli urządzenie zostało upuszczone albo w jakikolwiek sposób uszkodzone, nie wolno go używać.
- Jeżeli urządzenie, przewód lub wtyczka zostały uszkodzone, należy oddać je do kontroli, a w razie konieczności – do naprawy przez autoryzowanego technika. Nie wolno wykonywać napraw samodzielnie. Informacje na temat napraw gwarancyjnych można uzyskać w sklepie, w którym zakupiono urządzenie. Nieautoryzowane naprawy lub modyfikacje urządzenia spowodują unieważnienie gwarancji.

PRZEGLĄD GŁÓWNYCH ELEMENTÓW SKŁADOWYCH URZĄDZENIA

1. Ramię urządzenia
2. Panel sterowania
3. Wał silnika (niewidoczny na rysunku)
4. Przycisk zwalnający ramię urządzenia
5. Część silnikowa
6. Sitka do mięsa (3 szt.)
7. Mieszadła do wyrabiania ciasta
8. Końcówka do zagniatania ciasta
9. Końcówka do ubijania
10. Ubijak
11. Korpus maszynki do mielenia mięsa
12. Nakrętka pierścieniowa korpusu maszynki do mielenia mięsa
13. Silikonowe złącze spirali
14. Taca do mięsa
15. Nóż
16. Spirala
17. Pokrywa ochronna
18. Miska do mieszania
19. Pokrywa
20. Gniazdo podłączania akcesoriów (po pokrywą)
21. Osłona przeciwbryzgowa



Panel sterowania

- a. Przycisk prędkości 1
- b. Przycisk prędkości 2
- c. Przycisk prędkości 3
- d. Przycisk prędkości 4
- e. Przycisk zasilania

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Zdejmij całość opakowania.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia lub po dłuższym okresie przechowywania należy umyć wszystkie części urządzenia, które bezpośrednio stykają się z żywnością.
- W celu usunięcia wszystkich pozostałości metalu, które mogły w sposób niezamierzony znaleźć się w maszynce po zakończeniu produkcji, zalecamy zamocowanie spirali (16), noża (15) i sitka do mięsa (6) w korpusie maszynki do mielenia mięsa oraz uruchomienie urządzenia na dwie minuty bez dodawania żywności. Należy powtórzyć z każdym sitkiem do mięsa. Po zakończeniu należy wyczyścić akcesoria przed rozpoczęciem użytkowania.

KORZYSTANIE Z ROBOTA KUCHENNEGO

Montaż

1. Umieścić część silnikową (5) na płaskiej powierzchni, np. blacie kuchennym i upewnić się, że został on stabilnie ustawiony.
2. Upewnić się, że pokrywa ochronna (17) została nałożona na gniazdo podłączania akcesoriów (20).
3. Przekręcić przycisk zwalniania ramienia urządzenia (4) zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Ramię (1) wychyli się w górę.
4. Nałożyć pokrywę (19) na ramię urządzenia i delikatnie ją przekręcić, tak aby została dokładnie zablokowana we właściwym położeniu.
5. Zamontować misę do miksowania (18) we wgłębieniu znajdującym się w podstawie z silnikiem. Delikatnie przekręcić misę do miksowania w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, tak aby została zablokowana we właściwym położeniu.
6. Umieść produkt żywnościowy w mikserze.
7. Zamontować żądaną końcówkę (7 z 21, 8 lub 9) na wale silnika (3) znajdującym się na spodniej części ramienia urządzenia.



- o Mieszadło do zagniatania ciasta używa się do zagniatania gęstego ciasta, mielonego mięsa lub zagniatania innych gęstych mieszanin. Załóż osłonę przeciwbryzgową (21) na mieszadło do ciasta w sposób pokazany na zdjęciu. Przekręć i zamocuj mieszadło. Osłona przeciwbryzgowa (21) będzie zapobiegać osadzeniu się ciasta na górnej części mieszadła.
- o Końcówkę do zagniatania ciasta (8) stosuje się do mieszania rzadszych rodzajów ciasta.
- o Końcówka do ubijania (9) służy do ubijania śmietany, białek itp.

- Przekręcić końcówkę tak, aby trzpienie na wale znalazły się w jednej linii z zagłębieniami na górnej krawędzi końcówki. Wcisnąć końcówkę w ramię i jednocześnie przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek, aż trzpienie zaczepią się o zagłębienia i końcówka zostanie odpowiednio zamocowana. Akcesoria nie mogą być montowane zbyt luźno ani tak, aby ich wyjęcie było zbyt łatwe.
- Opuścić ramię urządzenia, tak aby słychać było kliknięcie oznaczające, że zostało ono właściwie ustawione. Pokrywa musi przylegać szczelnie do miski do miksowania; w przeciwnym wypadku jest ona zamontowana nieprawidłowo.
 - Urządzenie będzie już gotowe do użycia.

Ubijanie, zagniatanie i miksowanie

- Włączyć urządzenie, wciskając przycisk zasilania (e).
- Wybrać żądaną prędkość przy pomocy czterech przycisków prędkości (a-d). Przycisk prędkości 1 (a) odpowiada za najmniejszą prędkość, zaś przycisk prędkości 4 (d) - za największą. Zalecane prędkości, czas i pojemność pokazane zostały w tabeli poniżej.
- Jeżeli chce się wyjąć resztki produktów z wnętrza miski do mieszania, należy poczekać, aż mieszadła całkowicie się zatrzymają. Należy używać łopatkę, nigdy palców.
- Po zakończeniu miksowania wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk zasilania. Przed wymianą akcesoriów, rozmontowaniem urządzenia lub gdy nie jest używane należy je wyłączyć przy pomocy przycisku zasilania i odłączyć od sieci.
- Przechylić ramię urządzenia przy pomocy przycisku zwalnającego ramię.
- Odłączyć końcówkę, przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Zdjąć z urządzenia miś do miksowania

Akcesoria:	Prędkość	Czas	Pojemność
Mieszadła do wyrabiania ciasta	1. 2	1½ min przy prędkości 1 oraz 6-8 min przy prędkości 2	1500 g mąki i 750 ml wody
Końcówka do zagniatania ciasta	1. 3	1½ min przy prędkości 1 oraz 6-8 min przy prędkości 3	składniki na ciasto cukiernicze z 6 jajkami
Końcówka do ubijania	4	10 min	8 białek jaj lub 600 ml śmietany
Maszynka do mielenia mięsa	3. 4		

KORZYSTANIE Z MASZYNY DO MIĘSA

Montaż

- Umieścić część silnikową na płaskiej powierzchni, np. blacie kuchennym i upewnić się, że został on stabilnie ustawiony.
- Upewnić się, że ramie zostało przesunięte w dół i zablokowane w tej pozycji.

- Zdjąć pokrywę ochronną z gniazda podłączenia akcesoriów. Przekręcić pokrywę tak, aby biała strzałka znalazła się w jednej linii z czarnym kółkiem, i zdjąć pokrywę.

- Zamontować spiralę w korpusie maszyny do mielenia mięsa tak, aby cienkie metalowe złącze skierowane było na zewnątrz, i wcisnąć mocno na właściwe miejsce.



5

- Zamontować silikonowe złącze (13) na złączu spirali (patrz ilustracja).

- Zamontować korpus maszyny do mielenia mięsa w gnieździe podłączenia akcesoriów tak, aby biała strzałka znalazła się w jednej linii z czarnym kółkiem. Przesunąć w pozycję pionową tak, aby biała strzałka znalazła się w jednej linii z czarną strzałką.



7

- Zamocować nóż w złączu spirali (patrz ilustracja). Ostre krawędzie noża powinny być skierowane w stronę sitka do mięsa.

- Zamocować jedno z trzech sitek do mięsa na końcu noża (patrz ilustracja). Przekręcić sitko do mięsa tak, aby dwa zagłębienia znalazły się w jednej linii z trzpieniami na korpusie maszyny do mielenia mięsa.



8

- Wybrać sitko do mięsa w celu uzyskania żądanej konsystencji.

- Można wybrać sitko do mielenia drobno, średnio lub grubo.

- Zamocować nakrętkę pierścieniową (12) na sitku do mięsa na korpusie maszyny do mielenia mięsa (patrz ilustracja). Przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara w celu zablokowania. Nakrętka pierścieniowa musi pewnie utrzymywać sitko do mięsa. Nie można jednak zbyt mocno jej dokręcać.



10.

- Zamocować tacę do mięsa (14) na korpusie maszyny do mielenia mięsa tak, aby szeroka część została ustawiona nad częścią silnikową urządzenia.

- Urządzenie będzie już gotowe do użycia.

Mielenie mięsa

- Mięso należy pokroić na mniejsze kawałki tak, aby mieściły się do tuby podającej. Pokroić w kostkę lub paski o szerokości około 2,5 cm.
- Kawałki należy położyć na tacy.
- Pod otworem korpusu maszyny do mielenia mięsa należy ustawić miś do miksowania lub podobne naczynie.
- Włączyć urządzenie, wciskając przycisk zasilania.

- Wybrać żądaną prędkość przy pomocy czterech przycisków prędkości. Zalecane prędkości wskazano w tabeli powyżej.
- Kawałki mięsa przesuną się przez tubę podającą. Należy je ostrożnie docisnąć ubijakiem (10). Nie wolno dociskać zbyt mocno, gdyż może doprowadzić to do uszkodzenia urządzenia.
- Po zakończeniu mielenia mięsa wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk zasilania. Przed wymianą akcesoriów, rozmontowaniem urządzenia lub gdy nie jest używane należy je wyłączyć przy pomocy przycisku zasilania i odłączyć od sieci.
- Aby zdemontować maszynkę do mielenia mięsa, przekręcić korpus maszynki tak, aby biała strzałka znalazła się w jednej linii z czarnym kółkiem, a następnie zdjąć maszynkę z urządzenia.
- Ponownie nałożyć pokrywę ochronną na gniazdo podłączenia akcesoriów.

WAŻNE!

- Przed mieleniem mięsa zawsze należy usunąć z niego kości, chrząstki, ścięgna i skórki.
- Żywność zamrożoną należy dokładnie rozmrozić przed mieleniem.
- Maszynka do mielenia mięsa może być używana wyłącznie do mielenia mięsa. Należy unikać mielenia produktów o ciastowatej konsystencji, np. produktów zawierających bułkę tartą, gdyż może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nigdy nie włączaj maszynki do mielenia na dłużej niż 15 minut; praca urządzenia bez przerwy przez zbyt długi czas może spowodować skrócenie okresu jego trwałości. W przypadku, gdy urządzenie pracowało przez 15 minut konieczna jest co najmniej 20-minutowa przerwa w działaniu



CZYSZCZENIE

Podczas czyszczenia urządzenia należy uwzględnić następujące zalecenia:

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Nie zanurzać części silnikowej urządzenia w wodzie i pilnować, aby do urządzenia nie dostała się woda.
- Część silnikową czyścić przecierając wilgotną szmatką. Jeżeli urządzenie jest bardzo zabrudzone, można dodać niewielką ilość detergentu.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie stosować myjek do szorowania, myjek metalowych ani żadnych rozpuszczalników czy silnie działających środków czyszczących, gdyż może to spowodować uszkodzenie zewnętrznych powierzchni urządzenia.
- Urządzenie należy rozmontowywać i czyścić wszystkie akcesoria oddzielnie. Korpus maszynki do mięsa i inne części można myć w ciepłej wodzie z mydłem. Miskę i wszystkie akcesoria wykonane z plastiku można myć w zmywarce do naczyń. Należy się upewnić, że części nie zostały mocno wciśnięte do zmywarki, gdyż może to spowodować ich odkształcenie.

- Uważać, aby nie dotknąć ostrzy tnących lub ostrych części podczas użytkowania lub czyszczenia!
- **WAŻNE!** Przed kolejnym użyciem odczekać do wyschnięcia urządzenia. Nie należy stosować urządzenia, jeżeli jest wilgotne.
- Zalecamy smarowanie sitek do mięsa po umyciu olejem roślinnym i przechowywanie ich w papierze odpornym na tłuszcz, aby zminimalizować ryzyko rdzewienia i odbarwienia.

INFORMACJE O UTYLIZACJI I RECYKLINGU TEGO PRODUKTU

Ten produkt marki Adexi oznaczony jest następującym symbolem:



Oznacza to, że produktu nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego, ponieważ zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny należy utylizować osobno.

Zgodnie z dyrektywą WEEE (w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego), każde państwo członkowskie ma obowiązek zapewnić odpowiednią zbiórkę, odzysk, przetwarzanie i recykling zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Gospodarstwa domowe na obszarze UE mogą nieodpłatnie oddawać zużyty sprzęt do specjalnych zakładów utylizacji odpadów. W niektórych państwach członkowskich można zwrócić zużyty sprzęt sprzedawcy, u którego dokonano zakupu, pod warunkiem zakupu nowych produktów. Aby uzyskać więcej informacji na temat postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym, należy zwrócić się do sprzedawcy, dystrybutora lub władz miejskich.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja nie obejmuje następujących przypadków:

- jeżeli nie przestrzegano niniejszej instrukcji;
- jeżeli urządzenie naprawiano lub modyfikowano samodzielnie;
- jeżeli urządzenie było użytkowane w sposób niewłaściwy, nieostrożny lub zostało uszkodzone;
- jeżeli urządzenie jest uszkodzone z powodu nieprawidłowego zasilania elektrycznego.

Z uwagi na ciągłe udoskonalanie naszych produktów pod względem funkcjonalności i wyglądu, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez wcześniejszego uprzedzenia.

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

W razie jakichkolwiek pytań dotyczących korzystania z urządzenia, na które odpowiedzi nie można odnaleźć w niniejszej instrukcji, zapraszamy na naszą stronę internetową www.adexi.eu.

Wejdź do menu „Consumer Service” i kliknij „Question & Answer”, aby zobaczyć najczęściej zadawane pytania. Możesz także znaleźć tam dane kontaktowe w razie konieczności skonsultowania z nami kwestii technicznych, napraw, spraw związanych z akcesoriami i częściami zamiennymi.

IMPORTER

Adexi Group

Firma nie ponosi odpowiedzialności za błędy w druku.

