

**Robot Kuchenny MaltecChef2200W
+ akcesoria
Instrukcja obsługi**

**Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości i
przełącz ją wraz z urządzeniem przyszłym użytkownikom**

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

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

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i zgodnie z przeznaczeniem. To urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie używaj go na zewnątrz (chyba że jest przeznaczony do użytku na zewnątrz). Trzymaj go z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci (nigdy nie zanurzaj go w żadnej cieczy) i ostrych krawędzi. Nie używaj urządzenia mokrymi rękoma. Jeśli urządzenie jest wilgotne lub mokre, natychmiast odłącz je od zasilania.
- Podczas czyszczenia lub odkładania urządzenia wyłącz urządzenie i zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka (ciągnąc za wtyczkę, a nie za kabel), jeśli urządzenie nie jest używane i odłącz dołączone akcesoria.
- Nie obsługuj maszyny bez nadzoru. W przypadku opuszczenia miejsca pracy należy zawsze wyłączyć maszynę lub wyjąć wtyczkę z gniazdka (ciągnąc za wtyczkę, a nie za przewód).
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i kabel pod kątem uszkodzeń. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. Zawsze należy kontaktować się z autoryzowanym technikiem. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych.
- Zwróć szczególną uwagę na następujące „Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa”.

Dzieci i Osoby Słabe

- W celu zapewnienia bezpieczeństwa dzieci prosimy o przechowywanie wszystkich opakowań (torby plastikowe, pudełka, styropian itp.) poza ich zasięgiem.
- **Ostrożność!** Nie pozwalaj małym dzieciom bawić się folią, ponieważ grozi to **uduszeniem!**
- Podczas korzystania z blendera i rozdrabniacza, urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- W przypadku korzystania z dodatkowej trzepaczki i ubijaka urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i jeśli rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są w wieku od 8 lat i są nadzorowane. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat
- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli będą nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i czy rozumieją związane z tym zagrożenia.

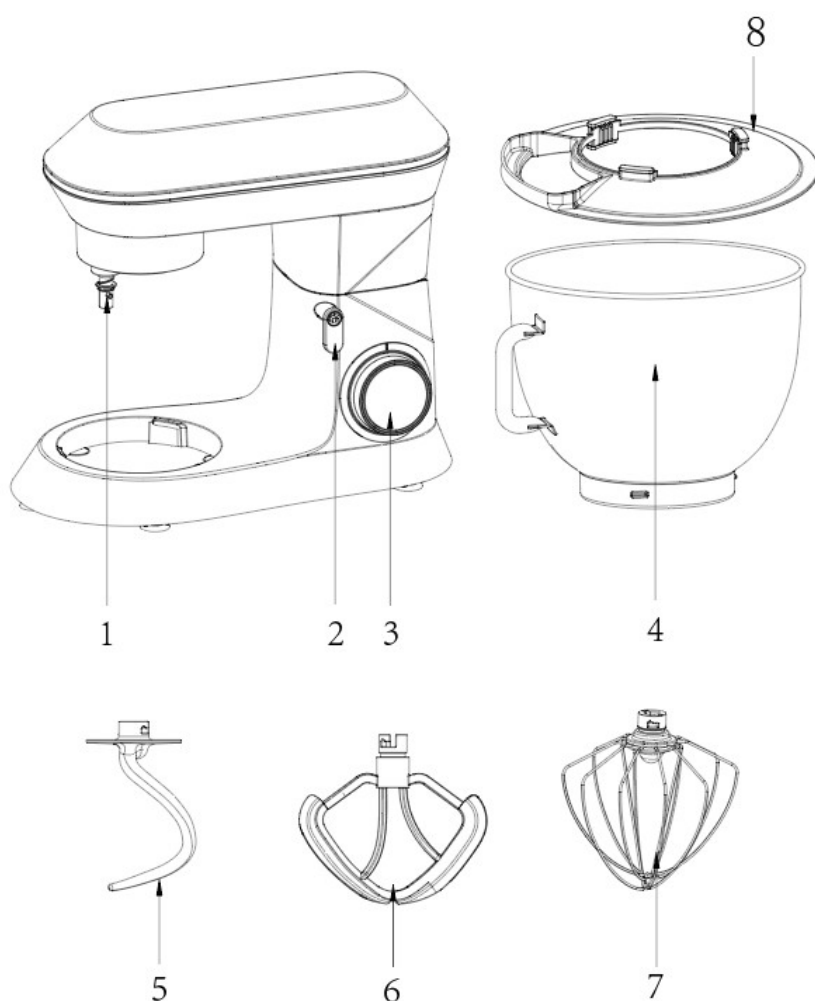
Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub sprzątanie.
- Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do takich części poruszać się w użyciu. Nie używaj urządzenia do celów innych niż zamierzone .
- **UWAGA:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z nieumyślnym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie musi nie może być zasilany przez zewnętrzne

urządzenie przełączające, takie jak wyłącznik czasowy, ani podłączony do regularnie działającego obwodu włączane i wyłączane przez narzędzie.

- Obsługuj tę maszynę wyłącznie pod nadzorem.
- Nie ingeruj w żadne wyłączniki bezpieczeństwa.
- Nie wkładaj niczego do obracających się haków podczas pracy maszyny.
- Ustaw maszynę na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
- Nie wkładaj wtyczki sieciowej urządzenia do gniazdka elektrycznego bez uprzedniego zainstalowania wszystkich niezbędnych akcesoriów.
- **UWAGA: Upewnij się, że blender jest wyłączony przed zdjęciem go z podstawy.**

Nazwa różnych części



Główne części i części standardowe :

1	Wał wyjściowy	5	Końcówka do zagniatania ciasta
2	Przycisk podnoszenia	6	Trzepak
3	Przycisk prędkości	7	Ubijak
4	Miska	8	Pokrywa miski

Jak korzystać z maszyny

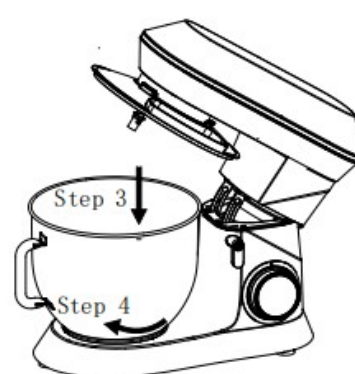
1. Przed użyciem akcesoria należy umyć czystą wodą, opłukać i wysuszyć.
2. Umieść maszynę na płaskim, czystym i suchym stole, Naciśnij głowicę maszyny, ponownie obróć (**lub naciśnij w dół**) pokrętło podnoszenia głowicy (2) Krok 1, górna część korpusu podniesie się automatycznie. (Str. 1 i 2).
3. Zainstaluj pokrywę garnka w końcówce do mieszania Krok 2. maszyny zgodnie z PG2
4. Odważ żywność i wodę, które mają być przetwarzane, w misce miksującej, a następnie zamontuj miskę miksującą (4) na maszynie krok 3, obracaj zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż klamra zostanie wkręcona i zablokowana krok 4; (PG3)
5. Nie przekraczaj ilości ciasta - całkowita waga może pomieścić do 2,25 kg;
6. Zamontować wymagane akcesoria (5), (6) i (7) (jednorazowo można używać tylko jednego z trzech) na wałku wyjściowym głowicy mieszającej (1) krok 5, popchnąć akcesoria do góry, a następnie obrócić ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do położenia blokującego krok 6; (PG4&5)
7. Naciśnij głowicę maszyny, maszyna automatycznie zablokuje przycisk głowicy (2) krok 7, który znajduje się w pozycji poziomej; (PG6).
8. Ustaw pokrętło prędkości (3) w pozycji 0, aby urządzenie się zatrzymało.
9. następnie podłącz wtyczkę i włącz wyłącznik zasilania.
10. Ustaw pokrętło prędkości (3) na żadaną prędkość - rozpocznij miksowanie;
11. Gdy ciasto spełni wymagania, obróć pokrętło prędkości (3) z powrotem na bieg 0, aby zakończyć.
12. Naciśnij ręcznie głowicę maszyny, obróć pokrętło podnoszenia (2) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, podnieś górną część korpusu, obróć naczynie do mieszania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wyjmij naczynie do mieszania i wyjmij ciasto.



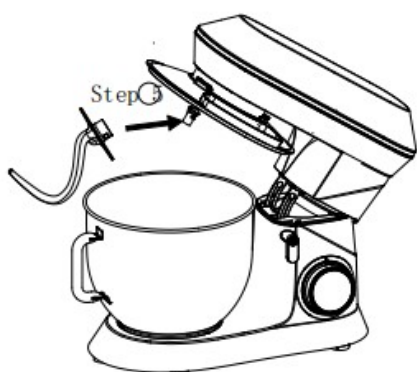
PG1



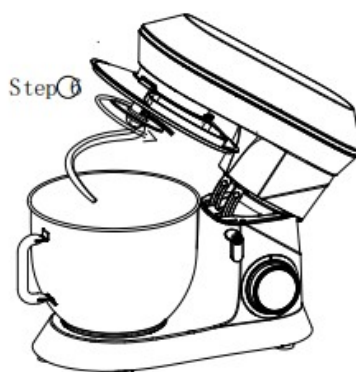
PG2



PG3



PG4



PG5



PG6

Sugestia

Regulacja poziomów i używanie haka do nie więcej niż **2,0 kg** mieszanki

Akcesoria	Zdjęcie	Prędkość	Czas (min)	Maks	Metoda operacji
Hak do ciasta		1-3	3-5	1300g mąki i 700g wody	Bieg z 1 prędkością przez 30 s, bieg z 2 prędkościami przez 30 s, a następnie bieg z 3 prędkościami przez 2 do 4 minut, aby utworzyć klaster.
Trzepak		2-4	3-10	660g mąki i 840g wody	Bieg z 2 prędkościami przez 20 sekund, bieg z 4 prędkościami przez ponad 2 minuty i 40 sekund
Śmigac		5-6 _	3-10	3 jajka białe r (Minimum)	Otwórz prędkość 5 lub 6, aby uruchomić 3 minuty powyżej.

Przepisy

Bułki Z Siemienia Lnianego

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

Proces:

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

Chleb tostowy

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

Proces:

1. Do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki, za pomocą haka do ciasta drożdżowego zagnieść ciasto na poziomach 1-3.
2. Przechowuj mieszaninę w ciepłym miejscu i pozwól, aby fermentacja podwoiła swoją objętość.
3. Jeszcze raz dokładnie zagnieść, wyjąć z miski i podzielić na 3 części, przykryć ciasto folią konserwującą na 15 minut
4. Weź jedną porcję i zwiń ją w kształt języka, złóż obie strony do środka i zwiń od dołu do góry. Po zwinięciu wszystkich trzech rolek przykryj je folią konserwującą na 15 minut
5. Po skończeniu 3 porcji włóż je do formy do drugiej fermentacji, fermentuj do 80% wysokości formy. rozpal ogień góra-dół w temperaturze 170°C i piecz przez 40 minut, następnie wyjmij formę i połóż na grillu, aby ostygła.

Pizza domowej roboty

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

Proces:

1. Do naczynia miksującego włożyć 170 g mąki o wysokiej zawartości glutenu, 100 g wody, 1,5 g soli jadalnej, 15 g cukru i 2 g drożdży. Mieszać za pomocą haka do ciasta na poziomach 1-3. Po wyrobieniu ciasta dodać masło i dalej wyrabiać, aż będzie można je wyciągnąć i uformować elastyczną warstwę
2. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia do podwojenia objętości w ciepłym miejscu.
3. Podczas fermentacji farsz do pizzy można przygotować i zachować do wykorzystania w przyszłości.
4. Jeszcze raz dokładnie zagnieść, rozwałkuj połowę ciasta i odpocznij przez 5 minut, a następnie delikatnie rozwałkuj wałkiem do wielkości formy do pizzy, połóż na blasze do pizzy, dociśnij wokół formy do pizzy rękoma, na koniec widelcem zrobić małe dziurki.
5. Ustaw tryb grzania górnej i dolnej rurki piekarnika, rozgrzej do 200°C. Najpierw posmaruj podstawę formy do ciasta oliwą z oliwek, następnie nabierz sos do pizzy i równomiernie go rozprowadź, a następnie posyp trochę sera mozzarella i posiekaną cebulę, włóż 8-calową blachę do pizzy na drugą warstwę nagrzanego piekarnika i piecz przez 8 minut.
6. Gdy czas się skończy, wyjmij blachę do pizzy i rozłóż warstwę bekonu. Tutaj możesz uporządkować swoje ulubione potrawy i przygotowane farsze.
7. Wstawić do nagrzanego piekarnika, ustawić czas pracy na 15 minut, aż ser się roztopi, a skórka się zarumieni.

Chleb maślany

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

Proces:

1. Do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki oprócz masła, pozostawiając 10 g jajka do końcowego posmarowania.
2. Użyj haka do wyrabiania ciasta, aby wymieszać na poziomach 1-3, po uformowaniu ciasta dodaj miękkie masło i kontynuuj ugniatanie do uzyskania powłoki przypominającej rękawicę.
3. Przykryj mieszalinę folią konserwującą i pozwól, aby fermentacja podwoiła swoją objętość w ciepłym miejscu.
4. Jeszcze raz dokładnie zagnieść, wyjąć z miski i podzielić na 10 porcji. Weź porcję ciasta i rozwałkuj ją w owalny kształt, a następnie zwiń od góry do dołu.
5. Umieść natłuszczony papier na blasze do pieczenia, następnie ułóż rozwałkowane ciasto chlebowe na blasze, pozwól fermentować do podwojenia objętości w ciepłym miejscu.
6. Posmaruj płynem jajecznym powierzchnię ciasta chlebowego, rozgrzej piekarnik do 160 °C, umieść ciasto chlebowe na środkowej warstwie i piecz przez 20 minut.

bagietka

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

Proces:

1. Włóż wszystkie składniki do naczynia miksującego, użyj haka do wyrabiania ciasta, aby wymieszać na poziomach 1-3 i zagnieść ciasto w kształt ciasta.
2. Przykryj mieszalinę folią konserwującą i pozwól, aby fermentacja podwoiła swoją objętość w ciepłym miejscu.
3. Jeszcze raz dokładnie zagnieść, wyjąć z miski i podzielić na 4 części. Weź porcję ciasta i rozwałkuj na owalny kształt, a następnie zwiń od góry do dołu.
4. Następnie przykryj folią konserwującą i pozwól, aby fermentacja podwoiła swoją objętość.
5. Posmaruj powierzchnię olejem sezamowym, rozgrzej piekarnik do 180°C, połóż ciasto chlebowe na środkowej warstwie i piecz przez 20 minut.

Oryginalne ciasto

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

Proces:

1. Oddziel białko i żółtko, dodaj 20 g cukru do żółtka, mieszaj trzepaczką na poziomie 6, aż cukier całkowicie się rozpuści. Dodać mleko i dalej mieszać równomiernie na poziomie 6
2. Wlać olej jadalny i dalej ubijać, aż do uzyskania pełnej emulsji.
3. Mąkę tortową przesiać przez sito i równomiernie wymieszać na gładką pastę z żółtek.
4. Dodaj kilka kropel soku z cytryny do białek, dodaj trzy razy cukier i ubij trzepaczką, aż będzie przypominać bawełnę.
5. Wziąć 1/3 białek jaj, włożyć je do pasty z żółtek i równomiernie wymieszać, wlać pastę z powrotem do pozostałych białek i równomiernie wymieszać na gładką pastę
6. Posmaruj olejem jadalnym powierzchnię formy do ciasta, a następnie wlej pastę do formy
7. Rozgrzej piekarnik do 150 °C, ustaw tryb grzania górnej i dolnej rury oraz czas pieczenia 50 minut, a następnie piecz na złoty kolor.

Ciasto czekoladowe

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

Proces:

1. Dodaj 150 g płynu jajecznego, ubijaj trzepaczką na poziomie 6, aż będzie przypominać bawełnę, a następnie wyjmij i odłóż na bok

2. Do miski wsyp 80 g białego cukru, 50 g mleka i 40 g kakao w proszku i mieszaj mieszadłem na poziomie 6 na drobny proszek.
3. Wlać przygotowany drobny proszek do ubitego płynu jajecznego i dobrze wymieszać.
4. Wlej wymieszane surowce do wysmarowanej olejem formy do pieczenia i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C.
5. Po upieczeniu i uformowaniu wyjąć je z foremek i przed jedzeniem odczekać, aż ostygną

Czekoladowe ciasto lodowe

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

Proces:

1. Zewnętrzną stronę kwadratowej formy owiń folią aluminiową, a do środka włóż kółko z papieru do pieczenia
2. Dodaj cukier puder i szczyptę soli do serka śmietankowego i wymieszaj mieszadłem.
3. Posiekaj ciemną czekoladę i podgrzej ją do rozpuszczenia, wlej roztopioną czekoladę do sera, a następnie równomiernie wymieszaj mieszadłem. Wyjmij go i umieść na tacy do późniejszego wykorzystania.
4. Włóż bitą śmietanę do garnka, a następnie mieszaj, aż będzie prawie jak bawełna.
5. Dodać ubitą śmietanę 2 razy do serka czekoladowego i równomiernie wymieszać, następnie wlać do niej 2 razy mleko i ponownie dobrze wymieszać.
6. Na koniec przelej do formy i wstaw do lodówki na kilka godzin. Wyjmij go i zdeformuj.

Analiza typowych problemów

Zjawisko	Powód	Rozwiązanie
Maszyna nagle przestaje działać podczas użytkowania.	Może się zdarzyć, że maszyna pracuje zbyt długo lub temperatura otoczenia jest zbyt wysoka, co powoduje, że temperatura silnika maszyny jest zbyt wysoka; maszyna uruchamia program ochrony przed przegrzaniem, automatyczne wyłączenie.	Zresetuj bieg do „0”, odłącz zasilanie, poczekaj, aż maszyna powróci do temperatury pokojowej, aby można ją było ponownie uruchomić (zazwyczaj potrzeba 15-30 minut, temperatura pokojowa zmienia czas chłodzenia).
Przekręcając gałkę zmiany biegów maszyna nie działa	Sprawdź, czy wtyczka ma dobry kontakt z gniazdem.	Sprawdź, czy wtyczka zasilania jest podłączona do gniazdka.
	Sprawdź, czy nie ma zasilania.	Poczekaj na zasilanie przed uruchomieniem
	Sprawdź, czy przycisk podnoszenia sprężyny z powrotem na miejsce.	Upewnij się, że zagłówek utknął na swoim miejscu.
Nadmierny hałas podczas pracy maszyny	<ol style="list-style-type: none"> ① Maszyna będzie pracować głośniejsz na wysokim biegu niż na niskim biegu. ② Ilość mieszanej żywności jest zbyt duża, co powoduje przeciążenie maszyny. ③ Napięcie jest niestabilne. ④ Czas pracy jest zbyt długi. 	<ol style="list-style-type: none"> ① Wybierz odpowiedni bieg do mieszania żywności zgodnie z zaleceniami w instrukcji ② Zmniejsz ilość mieszania. ③ Jeśli napięcie jest niestabilne, poczekaj, aż napięcie się ustabilizuje przed użyciem. ④ Jeśli czas pracy jest zbyt długi, zatrzymaj się i ochłódź przez chwilę przed użyciem.

Prędkość maszyny spada lub prędkość jest niestabilna	<p>① Czy temperatura w pomieszczeniu jest niska, co powoduje ztwardnienie smaru w maszynie.</p> <p>② Mieszane składniki są zbyt twarde i zbyt dużo, co powoduje zbyt duże obciążenie maszyny.</p> <p>③ Czy napięcie nagle spada.</p>	<p>① Zdejmij naczynie miksujące i pozostaw maszynę na biegu jałowym przez 5 minut, aby zmiękczyć smar w maszynie i przywrócić stabilność prędkości.</p> <p>② Zmniejsz objętość mieszania i pozwól maszynie pracować zgodnie z normalnym obciążeniem.</p> <p>③ Gdy napięcie się ustabilizuje, ponownie użyj urządzenia.</p>
Maszyna kołysze się i trzęsie podczas pracy	<p>① Sprawdź, czy podnóżek na podstawie jest wyłączony.</p> <p>② Czy urządzenie jest ustawione na gładkim i płaskim blacie do użytku.</p>	<p>① Sprawdź, czy podnóżek na podstawie jest wyłączony.</p> <p>② Umieść na gładkim i płaskim blacie do użytku</p>
Wrzeciennik nie może odskoczyć i zresetować się po założeniu osłony przeciwbryzgowej i naczynia miksującego	Sprawdź, czy osłona przeciwrozpryskowa jest na swoim miejscu, a naczynie miksujące jest zmontowane.	Obróć pokrywę zapobiegającą rozpryskiwaniu i zamontuj ją na miejscu, a następnie zamontuj naczynie do mieszania.
Ciemnienie ciasta stwierdzone po użyciu	Czarny proszek opada na ciasto przy głowicy mieszającej.	Przed użyciem sprawdź, czy głowica mieszająca i hak są suche i czy na powierzchni nie ma wody ani kurzu.

Czyszczenie

Czyszczenie korpusu	<p>1. Nie zanurzaj maszyny w wodzie. Nie używaj wody do prysznica bezpośrednio na maszynie, aby zapobiec przedostaniu się ciała hosta do wody, aby uniknąć zwań, porażenia prądem, wycieków, rdzy i innych awarii.</p> <p>2. Nie używaj ociekającego mokrym ręcznikiem do wycierania urządzenia</p> <p>3. Nie używaj detergentu/octu/soli ani innych żrących, silnie kwaśnych, silnie alkalicznych środków czyszczących do czyszczenia korpusu urządzenia, które w przeciwnym razie mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia.</p> <p>4. Do czyszczenia akcesoriów nie używaj ostrych i szorstkich narzędzi, takich jak druciane kulki. W przeciwnym razie łatwo uszkodzić powierzchnię akcesoriów.</p>
Czyszczenie akcesoriów	<p>1. Nie wkładaj odlewanych części aluminiowych do zmywarki ani nie myj ich żrącymi, silnie kwaśnymi lub alkalicznymi środkami czyszczącymi. Proszę nie wkładać ich do zmywarki do czyszczenia. (Z wyjątkiem części ze stali nierdzewnej lub części teflonowych poddanych obróbce powierzchniowej oraz części poddanych elektroforezie)</p> <p>2. Nie moczyć przez długi czas w detergentach, sódnej wodzie, occie i innych żrących płynach; używać na czas do czyszczenia akcesoriów.</p> <p>3. Po wyczyszczeniu wysusz akcesoria, głównie po to, aby części wewnętrzne wyschły na czas.</p>
Specjalne czyszczenie	1. Obracający się wał wyjściowy będzie wytwarzał trochę czarnego śladu

	<p>z powodu dużej prędkości i tarcia podczas pracy maszyny. Po każdym użyciu wyczyść go niezwłocznie i utrzymuj część w stanie suchym.</p> <p>2. Zwróć uwagę na ostre ostrze i powiązane części lub akcesoria z ostrymi krawędziami.</p>
Konserwacja	<p>1. Możesz użyć oliwy z oliwek do nałożenia na powierzchnię ostrza, talerz noża i pojemnik do mieszania, aby zapewnić suche i mokre środowisko do utlenienia.</p> <p>2. Gdy nie jest używana, można przykryć maszynę torbą do pakowania i umieścić ją w suchym miejscu.</p>

Utylizacja urządzeń elektrycznych



Umieszczony na produktach symbol przekreślonego pojemnika na odpady na kółkach informuje, że zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (zwanego dalej również „zużyтым sprzętem” lub „elektroodpadami”) nie można wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi. Wrzucając elektroodpady do pojemnika, stwarzasz zagrożenie dla środowiska. Zużyty sprzęt może zawierać substancje (np. ołów, kadm, chrom, brom, rtęć, freon) niebezpieczne dla zdrowia i życia ludzi oraz dla środowiska. Sortując i przekazując zużyty sprzęt do przetworzenia, odzysku, recyklingu i utylizacji chronisz środowisko przed zanieczyszczeniem i skażeniem, przyczyniasz się do ograniczenia zużycia zasobów naturalnych i obniżenia kosztów produkcji nowego sprzętu.

Deklaracja CE

Malisz B. Machoński sp. k. Oświadczają, że urządzenie Maltec Stand Mixer MaltecChef2200W + akcesoria spełnia wszystkie wymagania Dyrektywy LVD 2014/35/UE, WE 2014/30/UE oraz spełnia następujące normy:

EN 60335-1: 2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021

EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012+A12:2016

EN 60335-2-15:2016+A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021

EN 62233:2008

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021

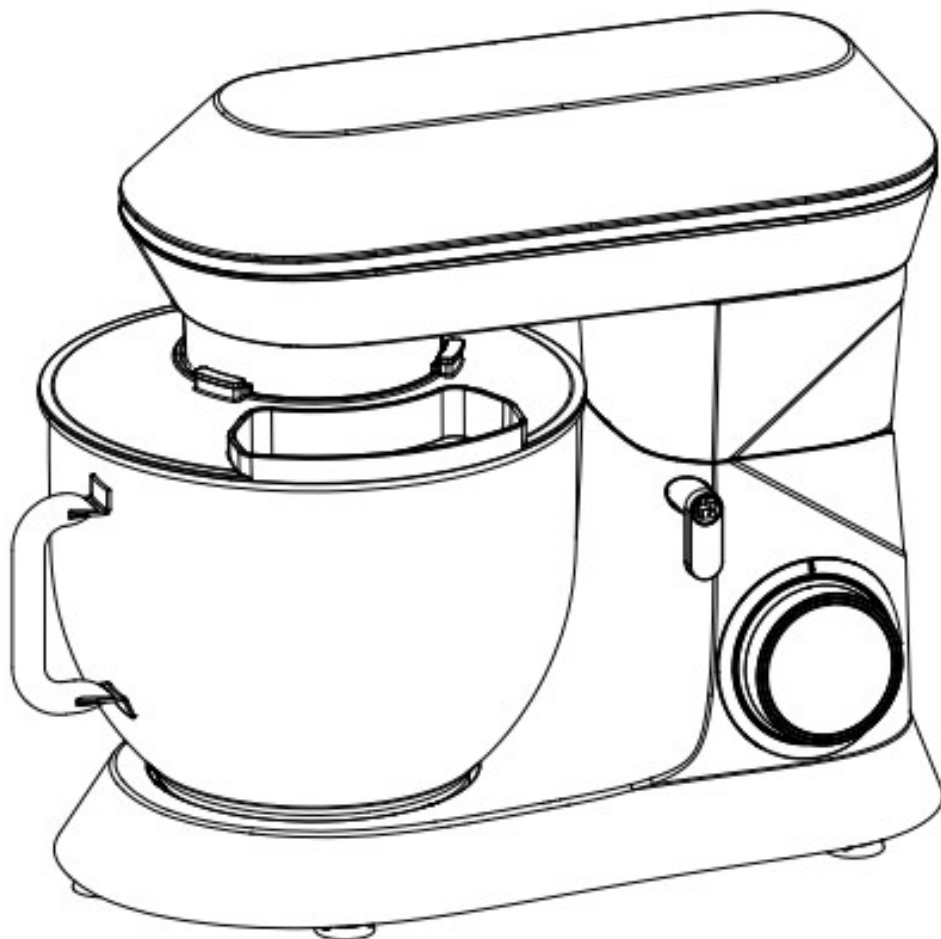
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

EN IEC 55014-2:2021

Importer:

Malisz B. Machoński sp. k.
 ul. Zbożowa 2E, Wysogotowo
 62-081 Przeźmierowo
 www.maltec.pl

Bartosz Machoński



**Stand Mixer MaltecChef2200W +
accessories**

Instruction Manual

Keep this manual for future reference and pass it on with the equipment to any future users

General Safety Instructions

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

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

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- **Caution!** Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**
- When using accessory blender and chopper, the appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- When using accessory beater and whisk, the appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years
- This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Special safety Instructions for this Machine

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use. Do not use appliance for other than intended purpose.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.

- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.
- **CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.**

Name of different parts



Main parts and standard parts :

1	Output shaft	5	Dough hook
2	Rise button	6	Beater
3	Speed button	7	Whisk
4	Bowl	8	Bowl cover

How to use the machine

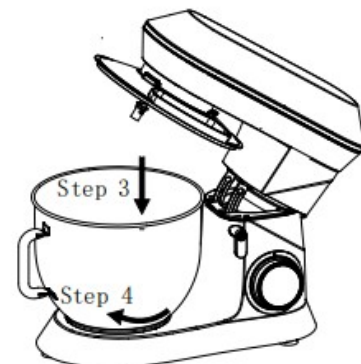
1. Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.
2. Place the machine on a flat, clean and dry table, Press the head of the machine, turn again (**or press down**) the head-up knob (2) Step1, the upper body will lift up automatically. (PG 1 & 2).
3. Install the pot cover into the stirring end Step2. of the machine as per PG2
4. Weigh the food and water to be processed into the mixing bowl, then assemble the mixing bowl (4) on the machine step 3, rotate clockwise until the buckle is screwed in and locked step 4; (PG3)
5. Do not exceed the amount of dough - the total weight can hold up to 2.25kg;
6. Install the required accessories (5), (6) and (7) (only one of the three can be used at a time) onto the head mixing output shaft (1) step 5, push the accessories to the top, and then turn a quarter turn counter-clockwise to the locking position step 6; (PG4&5)
7. Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2) step 7, which is in the horizontal position; (PG6).
8. Control speed knob (3) to the position of 0 to make the appliance stop.
9. then plug in the plug and turn on the power switch.
10. Control speed knob (3) to the required speed - start mixing;
11. After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.
12. Press the head of the machine by hand, rotate the lifting knob (2) clockwise, lift the upper body, rotate the mixing bowl counter-clockwise, remove the mixing bowl and take out the dough.



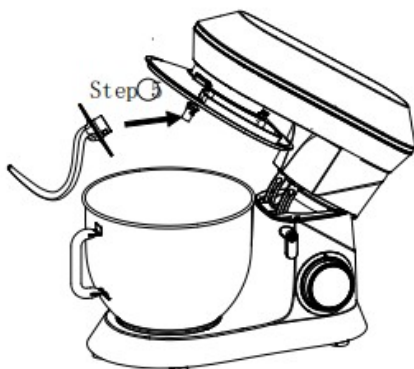
PG1



PG2



PG3



PG4



PG5



PG6

Suggestion

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than **2.0kg** of Mixture

Accessories	Picture	Speed	Time (min)	Max	Operation method
Dough hook		1-3	3-5	1300g flour and 700g water	1 speed run for 30s, the 2 speed run for 30s, and then the 3 speed run for 2 min to 4 min to form a cluster.
Beater		2-4	3-10	660g flour and 840g water	2 speed run for 20s, the 4 speed run for more than 2min40s
Whisk		5-6	3-10	3 <u>egg whites</u> (Minimum)	Open 5 or 6 speed to run 3min above.

Recipe

Linseed Bread Rolls

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

Process:

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

Toast bread

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

Process:

6. Put all the ingredients into the mixing bowl, use dough hook to knead the ingredients to dough at levels 1-3.
7. Keep the mixture in a warm place and allow fermenting to double its size.
8. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 3 portions, cover the dough with preservative film for 15 minutes
9. Take one portion and roll it into a tongue shape, fold both sides toward the middle, and roll it up from bottom to top. After all three are rolled, cover the rolls with preservative film for 15 minutes

10. After finishing 3 servings, put them into the mold for the 2nd fermentation, ferment to 80% of the mold height. set fire up and down at 170°C and bake for 40 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down.

Home-made Pizza

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

Process:

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

Butter bread

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

Process:

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

French bread

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

Process:

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

Original cake

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

Process:

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

Chocolate cake

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

Process:

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

Chocolate ice cream cake

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

Process:

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

Analysis of common problems

Phenomenons	causes	Solutions
The machine suddenly stops working during use.	It may be that the machine runs too long, or the ambient temperature is too high, resulting in the machine's motor temperature being too high; the machine starts the overheating protection program, automatic shutdown.	Gear reset to "0", unplug the power, wait for the machine to return to room temperature can be restarted (generally need 15-30 minutes, the room temperature varies cooling time).
Turning the gear knob machine does not run	Check if the plug is in good contact with the socket.	Verify that the power plug is plugged into the outlet.

	Check if the power is out.	Wait for power before operating
	Check if the rise button spring back in place.	Make sure the headstock is stuck in place.
Excessive noise when the machine is running	<ul style="list-style-type: none"> ①The machine will work louder in high gear than in low gear. ②The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine. ③Voltage is unstable. ④Working time is too long. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual ② Reduce the amount of stirring. ③If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using. ④If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.
The machine speed drops, or the speed is unstable	<ul style="list-style-type: none"> ① Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden. ②The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine. ③Whether the voltage suddenly becomes low. 	<ul style="list-style-type: none"> ①Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability. ②Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload. ③When the voltage is stable, use the machine again.
Machine swaying and shaking when working	<ul style="list-style-type: none"> ①Check if the foot pad on the base is off. ②Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use. 	<ul style="list-style-type: none"> ①Check if the foot pad on the base is off. ②Place on a smooth and flat countertop for use
The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl	Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.	Rotate the anti-splash cover and assemble it in place, and assemble the mixing pot in place.
Dough darkening found after use	Black powder falls onto the dough at the mixing head.	Please check that the mixing head and hook are dry and that no water or dust is present on the surface before use.

Cleaning

Body Cleaning	<ol style="list-style-type: none"> 1. Do not immerse the machine in the water. Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures. 2. Do not use a dripping wet towel to wipe the machine 3. Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface.
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Disposal of electrical equipment



The symbol of the crossed-out wheeled waste container placed on the products informs that used electrical and electronic equipment (hereinafter also "waste equipment" or "electro-waste") may not be disposed of with municipal waste. By throwing e-waste into the container, you pose a threat to the environment. Used equipment may contain substances (e.g. lead, cadmium, chromium, bromine, mercury, freon) that are dangerous to human health and life and to the environment. By sorting and handing over used equipment for processing, recovery, recycling and disposal, you protect the environment against pollution and contamination, you contribute to reducing the use of natural resources and lowering the production costs of new equipment.

CE declaration

Malis B. Machoński sp. k. Declares that the Maltec device Stand Mixer MaltecChef2200W + accessories meets all the requirements of the LVD Directive 2014/35/EU, EC 2014/30/EU and meets the following standards:

EN 60335-1: 2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021

EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012+A12:2016

EN 60335-2-15:2016+A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021

EN 62233: 2008

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021

EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

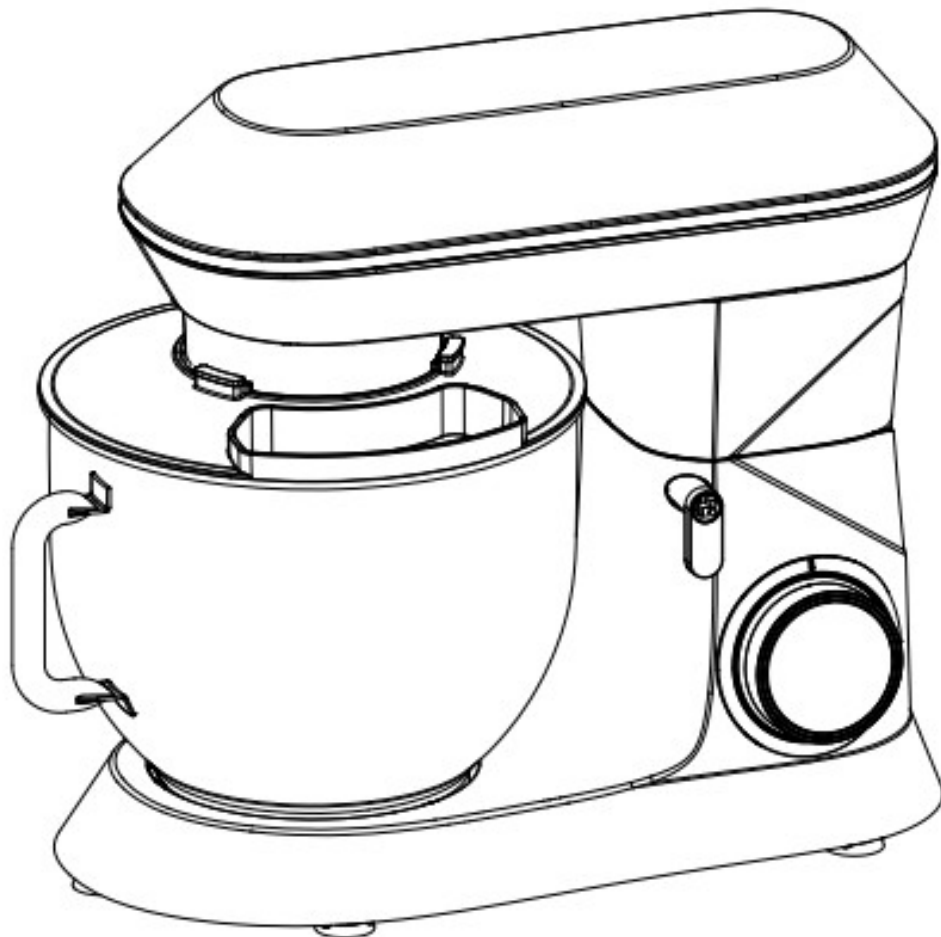
EN IEC 55014-2:2021

Importer:

Malis B. Machoński sp. k.
ul. Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081 Przeźmierowo
www.maltec.pl



Bartosz Machoński



**Standmixer MaltecChef2200W +
Zubehör**

Bedienungsanleitung

Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie es zusammen mit dem Gerät an zukünftige Benutzer weiter

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung einschließlich der Garantie, der Quittung und, wenn möglich, des Kartons mit der Innenverpackung auf. Wenn Sie das Gerät an andere Personen weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.

- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und den vorgesehenen Zweck bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien (es sei denn, es ist für die Verwendung im Freien vorgesehen). Halten Sie es von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (niemals in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Schalten Sie zum Reinigen oder Wegräumen das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn das Gerät nicht verwendet wird, und entfernen Sie das angeschlossene Zubehör.
- Betreiben Sie die Maschine nicht ohne Aufsicht. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie die Maschine immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker selbst, nicht am Kabel).
- Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Beachten Sie unbedingt die folgenden „Besonderen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Menschen

- Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.
- **Vorsicht!** Lassen Sie kleine Kinder nicht mit der Folie spielen, es besteht **Erstickengefahr!**
- Bei Verwendung des Zubehörmixers und Zerkleinerers darf das Gerät nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bei Verwendung des Zubehörs Rührbesen und Schneebesen kann das Gerät von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung verwendet werden und Wissen, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.

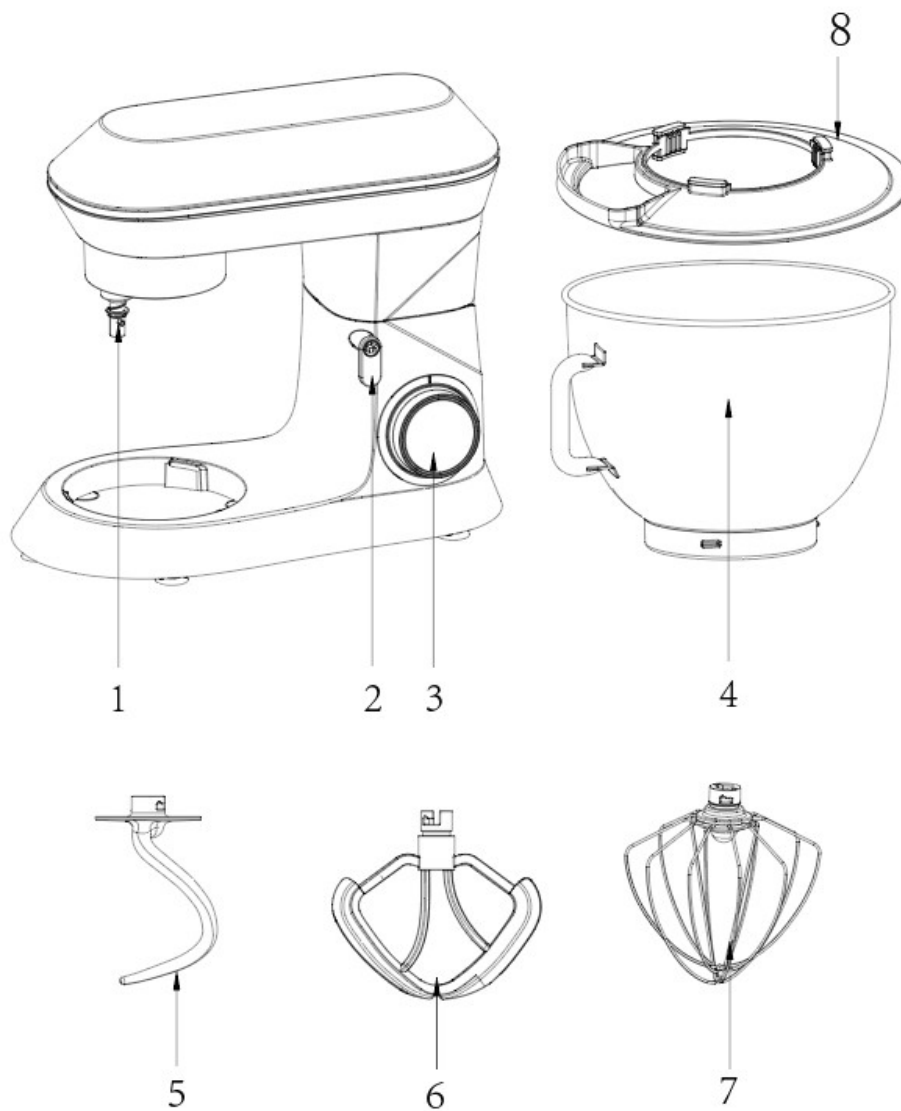
Besondere Sicherheitshinweise für diese Maschine

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es zusammenbauen oder demontieren oder Putzen.

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör austauschen oder sich Teilen nähern im Einsatz bewegen. Benutzen Sie das Gerät nicht für andere als den vorgesehenen Zweck .
- VORSICHT: Um eine Gefahr durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen der Thermosicherung zu vermeiden, muss dieses Gerät Es darf nicht über ein externes Schaltgerät, z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig betrieben wird vom Energieversorger ein- und ausgeschaltet werden.
- Betreiben Sie diese Maschine nur unter Aufsicht.
- Berühren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Führen Sie während des Betriebs der Maschine keine Gegenstände in die rotierenden Haken ein.
- Stellen Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts nicht in die Steckdose, ohne dass alle notwendigen Zubehörteile installiert sind.
- **ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Ständer nehmen.**

Bezeichnung verschiedener Teile

--

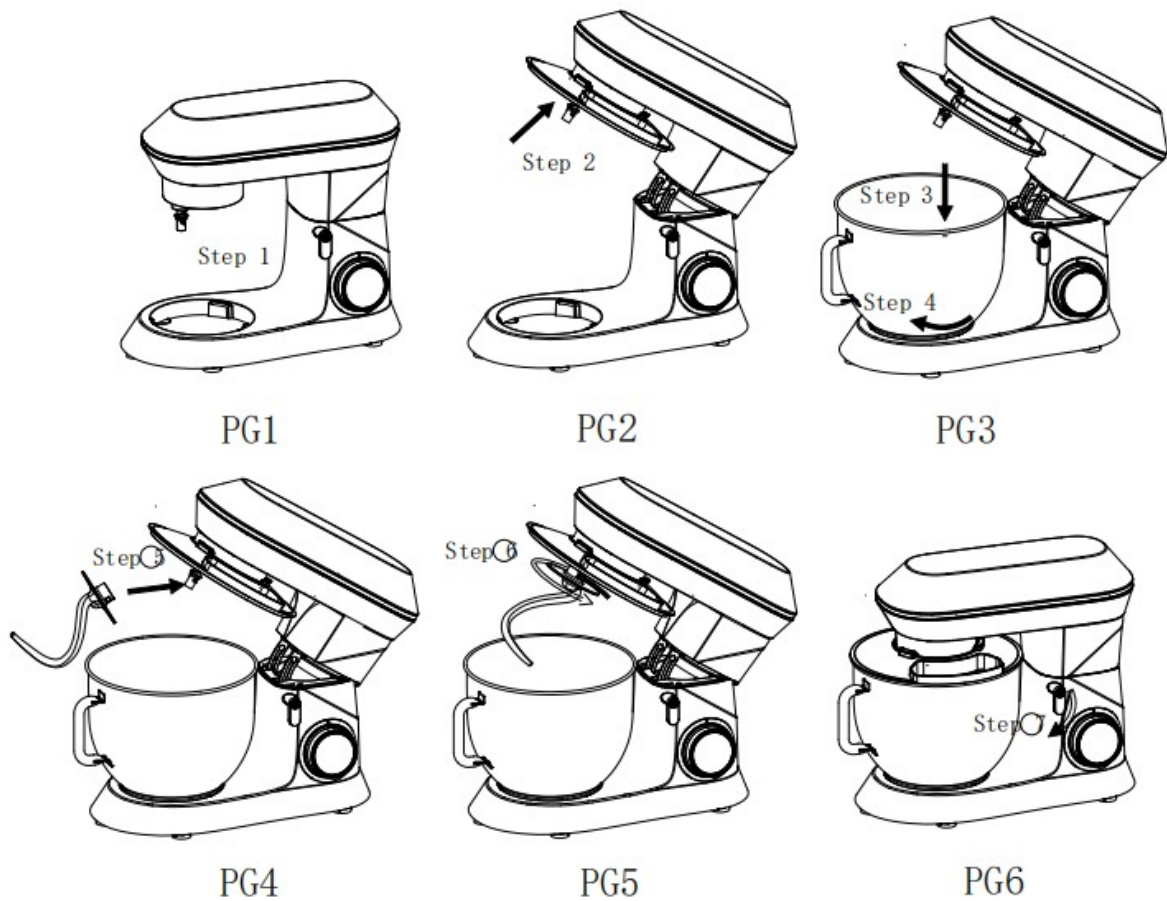


Hauptteile und Standardteile :

1	Abtriebswelle	5	Knethaken
2	Aufstiegstaste	6	Schläger
3	Geschwindigkeitstaste	7	Schneebeesen
4	Schüssel	8	Schüsselabdeckung

So verwenden Sie die Maschine


1. Waschen Sie das Zubehör vor dem Gebrauch mit klarem Wasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es.
2. Stellen Sie die Maschine auf einen flachen, sauberen und trockenen Tisch. Drücken Sie auf den Kopf der Maschine, drehen Sie den Kopf-Anhebeknopf (2) erneut (**oder drücken Sie ihn nach unten**).
Schritt 1: Der Oberkörper wird automatisch angehoben. (PG 1 & 2).
3. Bringen Sie den Topfdeckel am Rührende an, Schritt 2. der Maschine gemäß PG2
4. Wiegen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel und das Wasser in die Rührschüssel ein, setzen Sie dann die Rührschüssel (4) auf die Maschine, Schritt 3, und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis die Schnalle eingeschraubt und verriegelt ist, Schritt 4. (PG3)
5. Überschreiten Sie nicht die Teigmenge – das Gesamtgewicht kann bis zu 2,25 kg betragen;
6. Installieren Sie die erforderlichen Zubehörteile (5), (6) und (7) (es kann jeweils nur eines der drei verwendet werden) auf der Mischausgangswelle des Kopfes (1), Schritt 5, schieben Sie das Zubehör nach oben und drehen Sie es dann eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition Schritt 6; (PG4&5)
7. Drücken Sie den Kopf der Maschine. Die Maschine verriegelt automatisch die Kopftaste (2), Schritt 7, die sich in der horizontalen Position befindet. (PG6)。
8. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf die Position 0, um das Gerät anzuhalten.
9. Anschließend den Stecker einstecken und den Netzschalter einschalten.
10. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf die gewünschte Geschwindigkeit ein – beginnen Sie mit dem Mischen;
11. Wenn der Teig den Anforderungen entspricht, drehen Sie zum Fertigstellen den Geschwindigkeitsregler (3) zurück auf Gang 0.
12. Drücken Sie mit der Hand auf den Kopf der Maschine, drehen Sie den Hebeknopf (2) im Uhrzeigersinn, heben Sie den Oberkörper an, drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn, entfernen Sie die Rührschüssel und nehmen Sie den Teig heraus.



Anregung

Anpassen der Ebenen und Verwenden des Hakens für nicht mehr als **2,0 kg** der Mischung

Zubehör	Bild	Geschwindigkeit	Zeit (Mindest)	Max	Operationsmethode
Knethaken _		1- 3	3-5	1300g Mehl und 700g Wasser	1-Geschwindigkeitslauf für 30 Sekunden, 2-Geschwindigkeitslauf für 30 Sekunden und dann 3-Geschwindigkeitslauf für 2 bis 4 Minuten, um einen Cluster zu bilden.
Schläger		2-4	3-10	660g Mehl und 840g Wasser	2-Gang-Lauf für 20 Sekunden, 4-Gang-Lauf für mehr als 2 Minuten und 40 Sekunden

Schneebeesen		5- 6	3-10	3 <u>Ei weiß s</u> (Minimum)	Öffnen Sie 5 oder 6 Geschwindigkeit, um 3 Minuten darüber zu laufen.
--------------	-----------------------------------------------------------------------------------	------	-------------	---------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

Rezept

Leinsamenbrötchen

Zutaten: 30g Leinsamen, 40g Wasser, 250g Brotmehl, 3g Trockenhefe, 30g Zucker, 3g Salz, 10g Milchpulver, 20g Butter, 15g Eiflüssigkeit

Verfahren:

1. Die 30 g Leinsamen 12 Stunden lang in 40 g Wasser einweichen
2. Geben Sie 250 g Brotmehl, 3 g Trockenhefe, 30 g Zucker, 3 g Salz, 10 g Milchpulver und 150 g Wasser in die Rührschüssel, verkneten Sie die Zutaten mit dem Knethaken auf Stufe 1-3 zu einem Teig, fügen Sie dann 20 g Butter hinzu und kneten Sie weiter Den Teig glatt rühren, dann eingeweichte Leinsamen hinzufügen, bis der Teig gut geknetet ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort auf das Doppelte gären lassen.
3. Nochmals gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in sechs Rollen teilen. Nach dem Runden die Brötchen abdecken und 1 Stunde bei 38°C gären lassen.
4. Nachdem die Gärung beendet ist, bestreichen Sie die Oberfläche des Brotes mit Eiflüssigkeit und legen Sie es darauf Vorletzte Schicht in den vorgeheizten Ofen geben, das Feuer auf 180°C einstellen und 20 Minuten backen, dann die Form herausnehmen und zum Abkühlen auf den Grill legen.

Toastbrot

Zutaten: 270 g Mehl mit hohem Glutengehalt, 30 g Mehl mit niedrigem Glutengehalt, 1 Ei, 3 g Salz, 55 g Zucker, 4 g Hefe, 80 g helle Sahne, 10 g Milchpulver, 90 g Wasser.

Verfahren:

1. Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel und verkneten Sie die Zutaten mit dem Knethaken auf Stufe 1-3 zu einem Teig.
2. Bewahren Sie die Mischung an einem warmen Ort auf und lassen Sie sie gären, bis sich ihr Volumen verdoppelt hat.
3. Nochmals gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 3 Portionen teilen, den Teig 15 Minuten mit Frischhaltefolie abdecken
4. Nehmen Sie eine Portion und rollen Sie sie zungenförmig aus, falten Sie beide Seiten zur Mitte hin und rollen Sie sie von unten nach oben auf. Nachdem alle drei Rollen gerollt sind, decken Sie die Rollen 15 Minuten lang mit Konservierungsfolie ab
5. Nachdem Sie 3 Portionen aufgegessen haben, geben Sie diese für die 2. Gärung in die Form und gären Sie bis zu 80 % der Formhöhe. Stellen Sie das Feuer bei 170 °C auf und ab und backen Sie es 40 Minuten lang. Nehmen Sie dann die Form heraus und legen Sie es zum Abkühlen auf den Grill.

Selbstgemachte Pizza

Rohstoffe: 170 g glutenreiches Mehl, 100 g Wasser, 1,5 g Speisesalz, 15 g weißer Zucker, 2 g Hefe, 15 g Butter und etwas Füllung.

Verfahren:

1. Geben Sie 170 g glutenreiches Mehl, 100 g Wasser, 1,5 g Speisesalz, 15 g Zucker und 2 g Hefe in die Rührschüssel. Mit Knethaken auf Stufe 1-3 vermischen. Nachdem Sie den Teig geknetet haben, fügen Sie Butter hinzu und kneten Sie weiter, bis sich ein flexibler Film bilden lässt
2. Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort gären, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. Während der Gärung kann die Pizzafüllung hergestellt und für die zukünftige Verwendung aufbewahrt werden.
4. Nochmals gründlich durchkneten, die Hälfte des Teigs ausrollen und 5 Minuten ruhen lassen, dann mit einem Nudelholz vorsichtig auf die Größe einer Pizzaform ausrollen, auf die Pizzaform legen und

um die Pizzaform herum andrücken Mit den Händen abschließend mit einer Gabel kleine Löcher stechen.

5. Stellen Sie den Ober- und Unterrohrheizmodus des Ofens ein und heizen Sie ihn auf 200 °C vor. Bestreichen Sie den Kuchenformboden zuerst mit Olivenöl, schöpfen Sie dann die Pizzasauce aus und verteilen Sie sie gleichmäßig. Streuen Sie dann ein wenig Mozzarella-Käse und geriebene Zwiebeln darüber, stellen Sie die 20 cm große Pizzaform in die zweite Schicht des vorgeheizten Ofens und backen Sie sie 8 Minuten.

6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, nehmen Sie die Pizzapfanne heraus und verteilen Sie eine Schicht Speck. Hier können Sie Ihre Lieblingsspeisen und zubereiteten Füllungen ordnen.

7. In den vorgeheizten Backofen schieben und die Garzeit auf 15 Minuten einstellen, bis der Käse geschmolzen ist und die Kruste goldbraun ist.

Butterbrot

Zutaten: 375 g glutenreiches Mehl, 180 g Milch, 35 g Butter, 30 g Zucker, 11 g Milchpulver, 4 g Hefe, 3 g Salz, 1 Ei

Verfahren:

1. Geben Sie alle Zutaten außer der Butter in die Rührschüssel und lassen Sie 10 g Ei zum abschließenden Bestreichen übrig.

2. Mit Knethaken auf Stufe 1-3 verrühren, nach dem Formen des Teigs weiche Butter hinzufügen und weiterkneten, bis der Teig glatt ist.

3. Decken Sie die Mischung mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie sie an einem warmen Ort auf das Doppelte gären.

4. Nochmals gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 10 Portionen teilen. Nehmen Sie einen Teil des Teigs, rollen Sie ihn oval aus und rollen Sie ihn dann von oben nach unten auf.

5. Legen Sie das gefettete Papier auf das Backblech, legen Sie dann den ausgerollten Brotteig darauf und lassen Sie ihn an einem warmen Ort auf das Doppelte gären.

6. Bestreichen Sie die Oberfläche des Brotteigs mit der Eiflüssigkeit, heizen Sie den Ofen auf 160 °C vor, legen Sie den Brotteig auf die mittlere Schicht und backen Sie ihn 20 Minuten lang.

französisches Brot

Zutaten: 250 g Mehl mit hohem Glutengehalt, 50 g Mehl mit niedrigem Glutengehalt, 150 g Wasser, 10 g Zucker, 3 g Hefepulver, 1 g Speisesalz.

Verfahren:

1. Alle Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Knethaken auf Stufe 1-3 verrühren und den Teig zu einer Teigform kneten.

2. Decken Sie die Mischung mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie sie an einem warmen Ort auf das Doppelte gären.

3. Nochmals gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 4 Portionen teilen. Nehmen Sie einen Teil des Teigs, rollen Sie ihn oval aus und rollen Sie ihn dann von oben nach unten auf.

4. Dann mit Frischhaltefolie abdecken und gären lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat.

5. Die Oberfläche mit Sesamöl bestreichen, den Backofen auf 180 °C vorheizen, den Brotteig auf die mittlere Schicht geben und 20 Minuten backen.

Origineller Kuchen

Zutaten: 100 g Kuchenmehl, 5 Eier, 50 g Speiseöl, 80 g Zucker, etwas Zitronensaft, 55 g Milch.

Verfahren:

1. Eiweiß und Eigelb trennen, 20g Zucker zum Eigelb geben, mit dem Schneebesen auf Stufe 6 verrühren, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Milch hinzufügen und gleichmäßig auf Stufe 6 weiterverrühren

2. Speiseöl hinzufügen und weiter schlagen, bis es vollständig emulgiert ist.

3. Das Kuchenmehl durch ein Sieb gießen und gleichmäßig zu einer feinen Eigelbmasse verrühren.

4. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in das Eiweiß, fügen Sie dreimal Zucker hinzu und schlagen Sie es mit einem Schneebesen, bis es watteartig ist.

5. Nehmen Sie 1/3 des Eiweißes, geben Sie es in die Eigelbmasse und verrühren Sie es gleichmäßig,

gießen Sie die Masse zurück zum restlichen Eiweiß und verrühren Sie es gleichmäßig zu einem feinen Kuchenteig

6. Streichen Sie Speiseöl auf die Oberfläche der Kuchenform und gießen Sie dann die Kuchenpaste in die Form

7. Heizen Sie den Ofen auf 150 °C vor, stellen Sie den oberen und unteren Rohrheizmodus und die Backzeit auf 50 Minuten ein und backen Sie ihn dann, bis er goldbraun ist.

Schokoladenkuchen

Zutaten: 150 g Eierflüssigkeit, 50 g reine Milch, 40 g Kakaopulver, 80 g weißer Zucker.

Verfahren:

1. 150 g Eierflüssigkeit hinzufügen, mit dem Schneebesen auf Stufe 6 schlagen, bis eine watteartige Konsistenz entsteht, dann herausnehmen und beiseite stellen

2. 80g Weißzucker, 50g Milch und 40g Kakaopulver in eine Schüssel geben und mit einem Rührstab auf Stufe 6 zu einem feinen Pulver verrühren.

3. Das vorbereitete feine Pulver in die geschlagene Eierflüssigkeit geben und gut vermischen.

4. Gießen Sie die gemischten Rohstoffe in die mit Öl bestrichene Backblechform und stellen Sie sie zum Backen bei 180 °C in den Ofen.

5. Nachdem sie gebacken und geformt sind, nehmen Sie sie aus der Form und warten Sie, bis sie abgekühlt sind, bevor Sie sie essen

Schokoladeneis-Torte

Zutaten: 140 g Frischkäse, 140 g dunkle Schokolade, 220 g Milch, 100 g Puderzucker, 240 g Schlagsahne, 2 g Speisesalz.

Verfahren:

1. Umwickeln Sie die Außenseite der quadratischen Form mit Alufolie und legen Sie einen Kreis Backpapier hinein

2. Puderzucker und eine Prise Salz zum Frischkäse geben und mit einem Rührstab verrühren.

3. Die dunkle Schokolade hacken und zum Schmelzen erhitzen, die geschmolzene Schokolade in den Käse gießen und dann mit einem Rührstab gleichmäßig verrühren. Nehmen Sie es heraus und legen Sie es zur späteren Verwendung auf ein Tablett.

4. Schlagsahne in den Topf geben und dann verrühren, bis sie fast watteartig ist.

5. Die Schlagsahne zweimal in den Schokoladenkäse geben und gleichmäßig verrühren, dann die Milch zweimal hineingießen und nochmals gut verrühren.

6. Zum Schluss in die Form gießen und für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Nehmen Sie es heraus und entformen Sie es.

Analyse häufiger Probleme

Phänomene	Ursachen	Lösungen
Die Maschine funktioniert während des Gebrauchs plötzlich nicht mehr.	Möglicherweise läuft die Maschine zu lange oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch, was dazu führt, dass die Motortemperatur der Maschine zu hoch ist. Die Maschine startet das Überhitzungsschutzprogramm, automatische Abschaltung.	Getriebe auf „0“ zurücksetzen, Netzstecker ziehen, warten, bis die Maschine wieder Raumtemperatur erreicht hat, kann neu gestartet werden (im Allgemeinen dauert es 15–30 Minuten, die Abkühlzeit variiert je nach Raumtemperatur).
Beim Drehen des Schaltknaufls läuft die Maschine nicht	Überprüfen Sie, ob der Stecker guten Kontakt zur Steckdose hat.	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
	Überprüfen Sie, ob der Strom ausfällt.	Warten Sie, bis das Gerät mit Strom versorgt wird, bevor Sie es in Betrieb nehmen

	Überprüfen Sie, ob der Hebeknopf wieder einrastet.	Stellen Sie sicher, dass der Spindelstock fest sitzt.
Übermäßiger Lärm bei laufender Maschine	<ul style="list-style-type: none"> ① Die Maschine arbeitet im hohen Gang lauter als im niedrigen Gang. ② Die Menge der gerührten Lebensmittel ist zu groß, was zu einer Überlastung der Maschine führt. ③ Spannung ist instabil. ④ Die Arbeitszeit ist zu lang. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Wählen Sie die richtige Ausrüstung zum Umrühren von Speisen gemäß den Empfehlungen im Handbuch ② Reduzieren Sie die Rührmenge. ③ Wenn die Spannung instabil ist, warten Sie vor der Verwendung, bis sich die Spannung stabilisiert hat. ④ Wenn die Verarbeitungszeit zu lang ist, halten Sie an und lassen Sie es vor der Verwendung eine Weile abkühlen.
Die Maschinengeschwindigkeit sinkt oder die Geschwindigkeit ist instabil	<ul style="list-style-type: none"> ① Ob die Raumtemperatur niedrig ist, wodurch das Schmiermittel in der Maschine aushärtet. ② Die gerührten Zutaten sind zu hart und zu viel, was zu einer zu starken Belastung der Maschine führt. ③ Ob die Spannung plötzlich niedrig wird. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Nehmen Sie die Rührschüssel heraus und lassen Sie die Maschine 5 Minuten lang im Leerlauf laufen, um das Schmiermittel in der Maschine aufzuweichen und die Geschwindigkeitsstabilität wiederherzustellen. ② Reduzieren Sie das Mischvolumen und lassen Sie die Maschine entsprechend der normalen Arbeitsbelastung arbeiten. ③ Wenn die Spannung stabil ist, verwenden Sie die Maschine erneut.
Maschine schwankt und zittert beim Arbeiten	<ul style="list-style-type: none"> ① Überprüfen Sie, ob das Fußpolster an der Basis ausgeschaltet ist. ② Ob die Maschine zum Gebrauch auf einer glatten und flachen Arbeitsplatte steht. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Überprüfen Sie, ob das Fußpolster an der Basis ausgeschaltet ist. ② Zur Verwendung auf eine glatte und ebene Arbeitsplatte stellen
Der Spindelstock kann nach dem Aufsetzen der Spritzschutzabdeckung und der Rührschüssel nicht zurückfedern, um sich zurückzusetzen	Überprüfen Sie, ob die Spritzschutzabdeckung angebracht und die Rührschüssel zusammengebaut ist.	Drehen Sie die Spritzschutzabdeckung, montieren Sie sie und montieren Sie den Mixtopf.
Nach Gebrauch wurde eine Verdunkelung des Teigs festgestellt	Am Mischkopf fällt schwarzes Pulver auf den Teig.	Bitte prüfen Sie vor dem Gebrauch, dass der Mischkopf und der Haken trocken sind und sich kein Wasser oder Staub auf der Oberfläche befindet.

Reinigung

<p>Körperreinigung</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser. Verwenden Sie kein Wasser, um direkt auf der Maschine zu duschen, um zu verhindern, dass der Wirtskörper ins Wasser gelangt, um Kurzschlüsse, Stromschläge, Leckagen, Rost und andere Ausfälle zu vermeiden. 2. Wischen Sie die Maschine nicht mit einem tropfnassen Handtuch ab 3. Verwenden Sie zum Reinigen des Maschinenkörpers kein Reinigungsmittel/Essig/Salz und andere ätzende, stark saure oder stark alkalische Reinigungsmittel, da sonst die Oberfläche der Maschine beschädigt werden kann. 4. Verwenden Sie zum Bürsten des Zubehörs keine scharfen und rauen Werkzeuge wie Drahtkugeln. Andernfalls kann die Oberfläche des Zubehörs leicht beschädigt werden.
<p>Zubehörreinigung</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie die Aluminiumussteile nicht in die Spülmaschine und waschen Sie sie nicht mit ätzenden, stark sauren oder alkalischen Reinigungsmitteln. Bitte geben Sie sie zur Reinigung nicht in die Spülmaschine. (Ausgenommen Edelstahlteile oder oberflächenbehandelte Teflonteile und Elektrophoreseteile) 2. Nicht längere Zeit in Reinigungsmittel, Salzwasser, Essig und anderen ätzenden Flüssigkeiten einweichen; Verwenden Sie es rechtzeitig, um Zubehör zu reinigen. 3. Trocknen Sie das Zubehör nach der Reinigung, vor allem, um die Innenteile rechtzeitig trocken zu halten.
<p>Spezialreinigung</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die rotierende Abtriebswelle erzeugt aufgrund der hohen Geschwindigkeit und Reibung beim Betrieb der Maschine eine schwarze Spur. Bitte reinigen Sie es nach jedem Gebrauch umgehend und halten Sie das Teil trocken. 2. Achten Sie auf die scharfe Klinge und die dazugehörigen scharfkantigen Teile oder Zubehörteile.
<p>Konservierung und Instandhaltung</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sie können Olivenöl auf die Oberfläche der Klinge, der Messerplatte und des Mixtopfs auftragen, um eine trockene und feuchte Umgebung zum Oxidieren zu gewährleisten. 2. Bei Nichtgebrauch können Sie die Maschine mit einem Verpackungsbeutel abdecken und an einem trockenen Ort aufbewahren.

Entsorgung von Elektrogeräten



Das auf den Produkten angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern weist darauf hin, dass gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte (nachfolgend auch „Altgeräte“ oder „Elektroschrott“) nicht über den Hausmüll entsorgt werden dürfen. Indem Sie Elektroschrott in den Container werfen, stellen Sie eine Gefahr für die Umwelt dar. Gebrauchte Geräte können Stoffe (z. B. Blei, Cadmium, Chrom, Brom, Quecksilber, Freon) enthalten, die für die Gesundheit und das Leben von Menschen und für die Umwelt gefährlich sind. Durch die Sortierung und Übergabe gebrauchter Geräte zur Verarbeitung, Verwertung, Wiederverwertung und Entsorgung schützen Sie die Umwelt vor Verschmutzung und Kontamination, tragen dazu bei, den Verbrauch natürlicher Ressourcen zu reduzieren und die Produktionskosten neuer Geräte zu senken.

CE-Erklärung

Malis B. Machoński sp. k. Erklärt, dass das Maltec-Gerät Standmixer MaltecChef2200W + Zubehör alle Anforderungen der LVD-Richtlinie 2014/35/EU, EC 2014/30/EU erfüllt und die folgenden Standards erfüllt:

EN 60335-1: 2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021

EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012+A12:2016

EN 60335-2-15:2016+A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021

EN 62233: 2008

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021

EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

EN IEC 55014-2:2021

Importeur:

Malis B. Machoński sp. k.
ul. Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081 Przeźmierowo
www.maltec.pl



Bartosz Machoński