

INSTRUKCJA OBSŁUGI

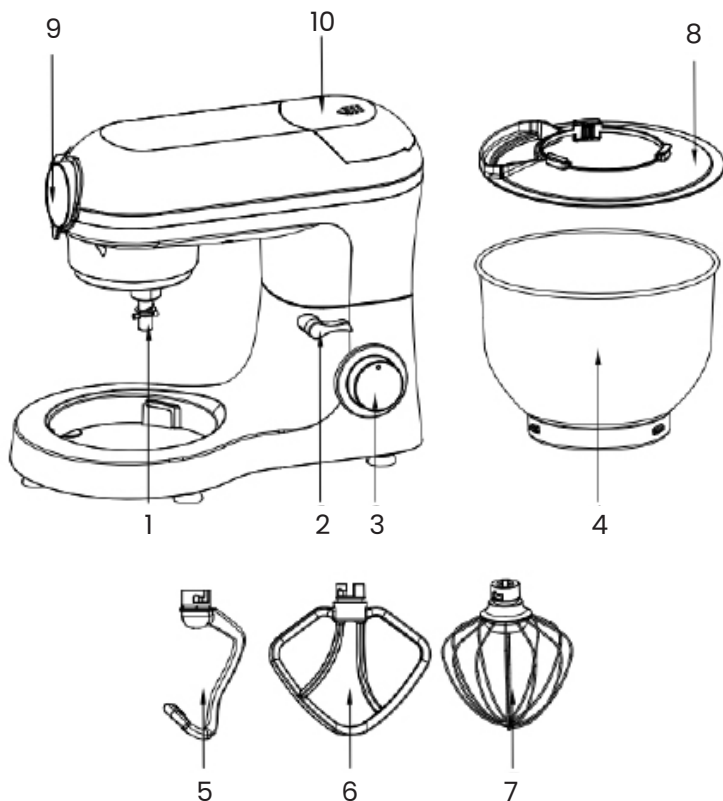
PL

ROBOT KUCHENNY MULTI
MALTECCHEF5000W-BL

Przed użyciem urządzenia prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi! Przestrzegaj wszystkich instrukcji bezpieczeństwa, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem!

Zachowaj tę instrukcję obsługi, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

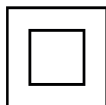
CZĘŚCI PRODUKTU



Części główne i części standardowe:

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 1. Uchwyt na końcówki | 6. Trzepaczka |
| 2. Przycisk wzrostu | 7. Ubijaczka |
| 3. Pokrętko prędkości | 8. Pokrywa miski |
| 4. Miska | 9. Okładka przednia |
| 5. Hak do ciasta | 10. Tylna okładka |

SYMBOLE



Klasa ochrony II – podwójna izolacja.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony – nie należy używać urządzenia. Przewód musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem może spowodować jego uszkodzenie lub poważne obrażenia ciała.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia powstałe w przypadku niewłaściwego użycia lub niewłaściwego obchodzenia się z produktem.
- Przed podłączeniem wtyczki do gniazdka elektrycznego
- Czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i znajdują się pod nadzorem.
- Przed podłączeniem produktu do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie podane na produkcie jest zgodne z napięciem w lokalnej sieci elektrycznej.
- Nie dotykaj urządzenia ani wtyczki mokrymi rękami.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie należy używać go na zewnątrz (chyba że jest do tego przeznaczone). Trzymać z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci (nigdy nie zanurzać w żadnym płynie) i ostrych krawędzi. Nie używać urządzenia mokrymi rękami. W przypadku zawilgocenia lub zamoczenia urządzenia należy natychmiast odłączyć je od zasilania.
- Podczas czyszczenia lub przechowywania urządzenia należy je zawsze wyłączyć i odłączyć od gniazdka (odłączaj wtyczkę, nie kabel).
- Nie obsługuj maszyny bez nadzoru. Jeśli opuszczasz miejsce pracy, zawsze wyłączaj maszynę lub odłączaj ją od zasilania.
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i kabel pod kątem uszkodzeń. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. Zawsze skontaktuj się z autoryzowanym technikiem. Aby uniknąć potencjalnego zagrożenia, zlecaj wymianę uszkodzonego kabla wyłącznie producentowi, naszemu działowi obsługi klienta lub wykwalifikowanej osobie, używając kabla tego samego typu.
- Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

- Regularnie sprawdzaj urządzenie i kabel pod kątem uszkodzeń. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie. Zawsze skontaktuj się z autoryzowanym technikiem. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo Twoim dzieciom, trzymaj wszystkie opakowania (torby plastikowe, pudełka, styropian itp.) poza ich zasięgiem.
- Dzieci nie powinny używać tego urządzenia. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Używaj tego urządzenia wyłącznie pod nadzorem.
- Urządzenie należy ustawić na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
- Nie używaj urządzenia mokrymi rękami. Jeśli urządzenie stanie się wilgotne lub mokre, natychmiast odłącz je od zasilania.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części ruchomych podczas użytkowania. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- UWAGA: Aby uniknąć zagrożenia związanego z przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być zasilane za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez dostawcę energii.
- UWAGA: Przed zdjęciem miksera ze stojaka i podniesieniem głowicy należy upewnić się, że jest on wyłączony.
- Nie należy ingerować w wyłączniki bezpieczeństwa.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów do obracających się haków, gdy maszyna pracuje.
- Trzymaj ręce z dala od obracających się części.
- Nie należy podłączać wtyczki sieciowej urządzenia do gniazdka elektrycznego bez zainstalowania wszystkich niezbędnych akcesoriów.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

1. Przed użyciem należy umyć akcesoria czystą wodą, opłukać i wysuszyć. (patrz rozdział „CZYSZCZENIE”)
2. Umieść maszynę na płaskim, czystym i suchym stole. Naciśnij głowicę maszyny, ponownie obróć pokrętko podnoszenia głowicy (2) Krok 1, a górna część korpusu podniesie się automatycznie. (Str. 1 i 2).

3. Zamontuj pokrywkę garnka w końcówce mieszającej urządzenia zgodnie z krokiem 2.
4. Zważ żywność i wodę przeznaczoną do przetworzenia w misce miksującej, a następnie zamontuj miskę miksującą (4) na maszynie (krok 3), obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż klamra zostanie wkręcona i zablokowana (krok 4); (PG3)
5. Nie przekraczaj dopuszczalnej masy ciasta – całkowita waga może wynieść 1,5 kg;
6. Zamontuj wymagane akcesoria (5), (6) i (7) (można używać tylko jednego z trzech na raz) na wałku wyjściowym mieszadła głowicy (1) krok 5, przesunij akcesoria do góry, a następnie obróć o ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji zablokowanej krok 6; (PG4 i 5)
7. Naciśnij głowicę maszyny, maszyna automatycznie zablokuje przycisk głowicy (2) krok 7, który znajduje się w pozycji poziomej; (PG6)
8. Następnie podłącz wtyczkę i włącz zasilanie.
9. Pokrętle (3) ustawić żądaną prędkość – rozpocząć mieszanie;
10. Gdy ciasto spełni wymagania, należy przekręcić pokrętko prędkości (3) z powrotem na bieg 0, aby zakończyć.
11. Naciśnij głowicę maszyny ręcznie, obróć pokrętko podnoszenia (2) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, podnieś górną część korpusu, obróć miskę miksującą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wyjmij miskę miksującą i wyjmij ciasto.
12. Przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części ruchomych urządzenia wyłącz je i odłącz od zasilania.



PG1



PG2



PG3



PG4



PG5



PG6

FUNKCJA BLENDERA

Za pomocą tego urządzenia kuchennego można przygotowywać zupy, sosy, koktajle mleczne, jedzenie dla dzieci, warzywa, napoje, desery, przeciery itp. Stałe pokarmy należy pokroić na małe kawałki.

Blenderem sterujemy za pomocą tego samego pokrętkła co mikserem – pokrętkła prędkości (3).

OSTROŻNOŚĆ:

- Przed użyciem blendera nie należy go podłączać do gniazdka. Przed użyciem należy upewnić się, że blender został prawidłowo zainstalowany, a pokrywa jest dobrze zamknięta.
- Po zakończeniu miksowania odłącz urządzenie od zasilania i wyjmij pojemniki blendera z urządzenia.
- Nie dodawaj do dzbanka żywności o temperaturze powyżej 80°C.
- Optymalna pojemność płynu wynosi nie więcej niż 1,5 l.
- Zamknij pokrywkę dzbanka.
- Nie zdejmuj pojemnika ani pokrywki podczas pracy urządzenia.
- Aby uniknąć obrażeń użytkowników i uszkodzenia urządzenia, nie wkładaj żadnych obcych przedmiotów (np. noży, widelców) do dzbanka blendera podczas pracy urządzenia.
- Ostrze blendera jest ostre, dlatego należy zachować ostrożność podczas jego czyszczenia i montażu.
- Nigdy nie wkładaj rąk do dzbanka ani w pobliże ostrza, zwłaszcza gdy urządzenie pracuje.
- Zachowaj ostrożność podczas opróżniania dzbanka blendera! Ostrza są bardzo ostre!
- Zachowaj ostrożność, jeśli do blendera wlejesz gorący płyn, ponieważ może on zostać wyrzucony z urządzenia z powodu nagłego zaparowania. Nieużywane: wlej wrzące płyny do blendera i poczekaj, aż ostygną.
- Nie uruchamiaj blendera dłużej niż 3 minuty.

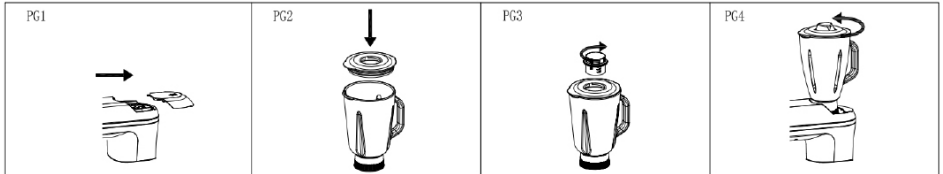
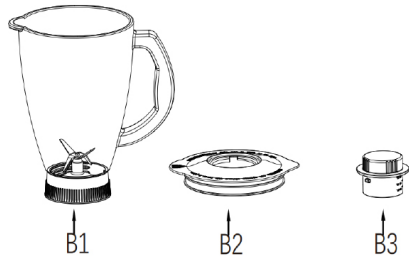
JAK ZŁOŻYĆ DZBANEK BLENDERA:

1. Zdejmij małą pokrywę z tylnej pokrywy (następnie PG1).
2. Załóż pokrywkę (B2) na dzbanek blendera (B1) (a następnie PG2).
3. Umieść małą filiżankę (B3) w pokrywce (B2) i zakręć (następnie PG3).
4. Gdy wszystko będzie gotowe, przykręć słoik zgodnie z ruchem wskazówek zegara do podstawy (a następnie PG4).

B1 – Dzbanek blendera

B2 – Pokrywka

B3 – Mała filiżanka



NOTATKA:

Można dodawać składniki, wyjmując mały kubek (B3) podczas pracy. Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy.

Po użyciu odłącz stoik od prądu.

PROCEDURY DEMONTAŻU PO UŻYCIU:

1. Obróć pokrętło prędkości przeciwnie do ruchu wskazówek zegara na poziom 0 i odłącz od zasilania.
2. Odkręć stoik i postaw go na stole.
3. Zdjąć pokrywkę (B2) ręcznie.

PORADY:

Usuń pestki i twardą skórkę z owoców, pokrój je na kawałki, włóż do kubka i zalej wodą. Optymalna ilość soku to 600 gramów, a wody 900 gramów. Nie przekraczaj maksymalnej pojemności kubka. Załóż pokrywkę i zakręć dzbanek blendera. Podłącz blender do prądu i ustaw prędkość na poziomie 4–6. Zatrzymaj urządzenie po 3 minutach pracy. Aby utrzymać optymalną wydajność, całkowity czas pracy nie powinien przekraczać 15 minut.

FUNKCJA KRAJALNIKA

Używanie tego urządzenia kuchennego do krojenia warzyw. Sterowanie krajalnicą odbywa się za pomocą tego samego pokrętła co mikser – pokrętła prędkości (3).

OSTROŻNOŚĆ:

- Przed użyciem krajalnicy nie podłączaj jej do gniazdka. Upewnij się, że

krajalnica została prawidłowo zainstalowana.

- Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od zasilania i wyjmij je z urządzenia.
- Aby uniknąć obrażeń użytkowników i uszkodzenia urządzenia, nie wkładaj żadnych obcych przedmiotów (np. noży, widelców) do krajalnicy podczas pracy urządzenia.
- Nie należy ugniatać warzyw rękami.
- Ostrze krajalnicy jest ostre, dlatego należy zachować ostrożność podczas jego czyszczenia i montażu.
- Nigdy nie wkładaj rąk do krajalnicy ani w pobliże ostrzy, zwłaszcza gdy urządzenie pracuje.
- Zachowaj ostrożność podczas opróżniania krajalnicy! Ostrza są bardzo ostre!
- Nie uruchamiaj krajalnicy dłużej niż 5 minut bez przerwy.

JAK ZŁOŻYĆ I UŻYWAĆ KRAJALNICY DO WARZYW:

1. Zdjąć przednią pokrywę (9).
2. Włożyć wybrane ostrze (drobna szatka V3, gruba szatka V4, krajalnica V5) do wnętrza obudowy szatkownicy do warzyw V2. (PG1 i 2)
3. Naciśnij przycisk wysuwania z przodu urządzenia, podłącz złącze obudowy tnącej warzywa V2 do części przekładniowej przedniej pokrywy, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zablokuj. (PG3)
4. Umieścić pojemnik pod wylotem obudowy.
5. Pokrój ziemniaki lub inne warzywa na kawałki, których rozmiar jest odpowiedni do importowanej szatkownicy do warzyw.
6. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka. Następnie ustaw pokrętło prędkości na żądany bieg. Włóż warzywa do otworu wlotowego podajnika i delikatnie dociśnij popychaczem V1. (PG4) (Uwaga: nie dociskaj rękami).
7. Po użyciu ustaw pokrętło prędkości na 0 i odłącz wtyczkę od zasilania. Teraz możesz wyczyścić krajalnicę.

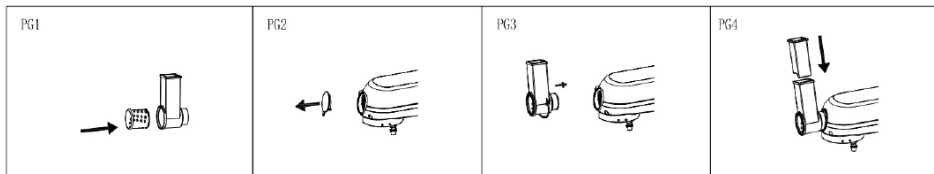
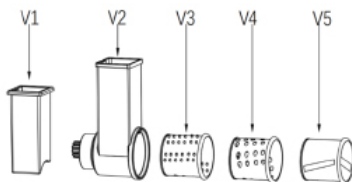
V1 – Popychacz

V2 – Obudowa do krojenia warzyw

V3 – Rozdrabniacz drobny

V4 – Rozdrabniacz gruby

V5 – Krajalnica



PORADY:

Pokrój stały produkt spożywczy na długie paski, przełóż przez nacięcie, włóż wtyczkę do gniazdka, ustaw regulator prędkości na 3-5, a następnie użyj odpowiedniej siły nad blokiem dociskowym, aby docisnąć produkt. Przerwij pracę po 5 minutach ciągłej pracy i nie pracuj nieprzerwanie przez 15 minut, aby nie wpłynąć na wydajność urządzenia.

FUNKCJA MASZYNKI DO MIELENIA MIĘSA

Używanie tego urządzenia kuchennego do mielenia mięsa.

Sterowanie maszynką do mięsa odbywa się za pomocą tego samego pokrętła co mikser – pokrętła prędkości (3).

OSTROŻNOŚĆ:

- Przed użyciem maszynki do mięsa nie należy jej podłączać. Upewnij się, że maszynka do mięsa została prawidłowo zainstalowana.
- Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od zasilania i wyjmij maszynkę z urządzenia.
- Aby uniknąć obrażeń użytkowników i uszkodzenia maszyny, nie wkładaj żadnych obcych przedmiotów (np. noży, widelców) do maszynki do mięsa podczas pracy urządzenia.
- Nie należy ugniatać mięsa rękami.
- Ostrze maszynki do mięsa jest ostre, dlatego należy zachować ostrożność podczas jego czyszczenia i montażu.
- Nigdy nie wkładaj rąk do maszynki do mięsa ani w pobliże ostrzy, zwłaszcza gdy urządzenie pracuje.
- Zachowaj ostrożność podczas opróżniania maszynki! Ostrza są bardzo ostre!
- Maszynki do mielenia mięsa nie należy używać bez przerwy dłużej niż 5 minut.

JAK ZŁOŻYĆ I UŻYWAĆ MASZYNKI DO MIELENIA MIĘSA:

1. Aby zainstalować akcesoria do maszynki do mięsa, najpierw zamontuj ostrze maszynki do mięsa M6 na głowicy śruby M4 maszynki do mięsa, załóż wymagany nóż maszynki do mięsa M7 (otwór grubo, średni lub drobny), zwróć uwagę na wyrównanie rowka między sitem maszynki do mięsa M7 a maszynką do mięsa M3, a następnie dokręć nakrętkę blokującą M5 na maszynce do mięsa M3. (PG1)
2. Zdemontuj przednią osłonę (9) (PG2).
3. Naciśnij przycisk wysuwania z przodu urządzenia, przytrzymaj maszynkę do mięsa M3, podłącz ją do części przekładniowej przedniej pokrywy i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji zablokowanej. (PG3)
4. Wyrównaj otwór wylotowy tacy M2 z otworem podającym maszynki

do mięsa M3 i zamontuj ją na miejscu (PG4).

- Umieść pojemnik na wylocie z maszynki do mięsa. Oczyść wieprzowinę i pokrój ją w paski. Szerokość nie powinna przekraczać otworu wlotowego podajnika M2.
- Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka. Następnie ustaw pokrętło prędkości na żądany bieg, umieść mięso na tacce M2 i włóż je do otworu wsadowego. Użyj popychacza M1, aby powoli wcisnąć mięso do otworu wsadowego maszynki do mięsa. (Uwaga: Nie wkładaj ręk do maszynki do mięsa).
- Po użyciu przestaw pokrętło na 0 i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Teraz możesz wyczyścić maszynkę.

M1 – Pchacz

M2 – Taca

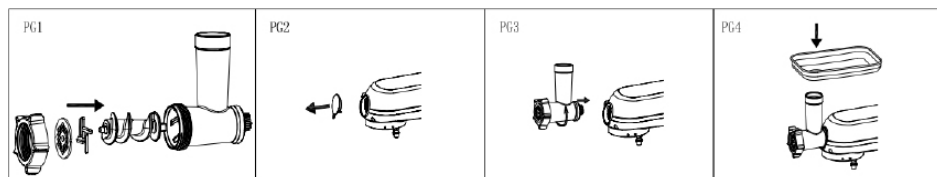
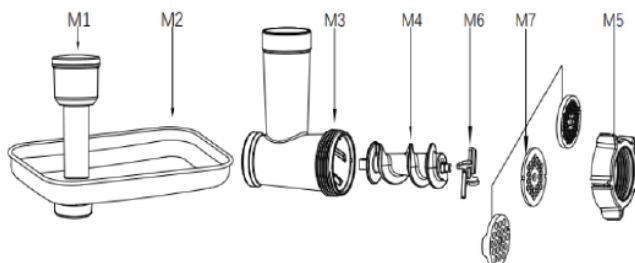
M3 – obudowa Helix

M4 – Ślimak

M5 – Zamek mielący

M6 – Ostrze

M7 – Sita



PORADY:

Wyjmij kość z mięsa i pokrój je na kawałki o długości 2,5 cm. Włóż wtyczkę do gniazdka, ustaw prędkość na 3-6, włóż mięso do pojemnika i miksuj 3 kg na raz. Po 5 minutach ciągłej pracy przestań miksować, aby nie wpłynąć na wydajność urządzenia.

FUNKCJA MASZYNY DO MAKARONU

Wykorzystanie tego urządzenia kuchennego do przygotowania makaronu.

Maszynkę do makaronu kontroluje się za pomocą tego samego pokrętła co mikser – pokrętła prędkości (3).

Maszynka do makaronu wykorzystuje obudowę maszynki do mięsa, należy jedynie używać innych sit, nie ostrzy – zapoznaj się z rozdziałem „FUNKCJA MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA” (PG1-PG4), aby zapoznać się z instrukcją instalacji.

OSTROŻNOŚĆ:

- Przed użyciem maszyny do makaronu nie podłączaj jej do gniazdka. Upewnij się, że maszyna została prawidłowo zainstalowana.
- Po zakończeniu gotowania odłącz urządzenie od zasilania i wyjmij maszynę do makaronu z urządzenia.
- Aby uniknąć obrażeń użytkowników i uszkodzenia urządzenia, nie wkładaj żadnych obcych przedmiotów (np. noży, widelców) do maszyny do makaronu, gdy urządzenie pracuje.
- Nie należy ugniatać ciasta rękoma.
- Nigdy nie wkładaj rąk do urządzenia do robienia makaronu, zwłaszcza gdy jest ono włączone.
- Nie uruchamiaj maszyny do makaronu na dłużej niż 10 minut bez przerwy.

JAK ZŁOŻYĆ I UŻYWAĆ MASZYNKI DO MAKARONU:

Zamontuj jedną z maszynek do makaronu P1 na przedniej śrubie M4, dokręć blokadę mielenia M5 na obudowie śruby M3

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka, a następnie ustaw pokrętkę prędkości na żądany bieg.

Proszę pokroić wyrobione ciasto na paski, a następnie włożyć je kolejno do otworu wsadowego maszyny do mięsa M1. Makaron zostanie wyciśnięty z otworu wyjściowego.

Gdy ciasto przyklei się do wewnętrznej strony obudowy ślimaka, można wcisnąć je do obudowy ślimaka za pomocą drążka dociskowego M1.

M1 – Pchacz

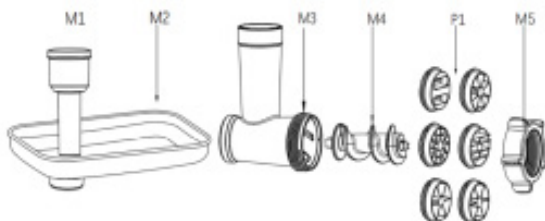
M2 – Taca

M3 – obudowa Helix

M4 – Ślimak

M5 – Zamek mielący

P1 – Maszyny do makaronu


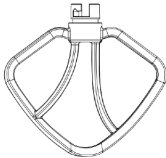
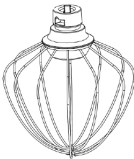


PORADY:

Pokrój ciasto na paski, a następnie włóż je kolejno do podajnika, włóż wtyczkę do gniazdka i ustaw prędkość na 3-6. Po 10 minutach ciągłej pracy należy przerwać pracę i nie należy pracować nieprzerwanie przez 30 minut. Nie wpłynię to negatywnie na wydajność urządzenia.

SUGESTIA

Regulacja poziomów i używanie haka przy mieszaniu nie więcej niż 1,5 kg mieszanki

AKCESORIA	ZDJĘCIE	PRĘDKOŚĆ	CZAS (MIN)	MAKSYMALNY	METODA DZIAŁANIA
Hak do ciasta		1-3	3-5	1000 g mąki +538 g wody	Wykonaj 30 sekund przy 1 prędkości, 30 sekund przy 2 prędkościach, a następnie 3 prędkościach przez 2-4 minuty, aby utworzyć klaster.
Trzepak		2-4	3-10	660g mąka +840g wody	Bieg na 2 prędkościach przez 20 sekund, bieg na 4 prędkościach przez ponad 2 minuty i 40 sekund
Śmigac		5-6	3-10	3 jajka upławy (min)	Otwórz 5 lub 6 prędkości, aby pracować 3 minuty dłużej.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

WAŻNY: Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy zawsze odłączyć urządzenie od źródła zasilania i poczekać do momentu jego całkowitego zatrzymania.

Przed ponownym złożeniem urządzenia należy odczekać, aż części dokładnie wyschną.

Czyszczenie ciała	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Nie polewaj urządzenia bezpośrednio wodą, aby zapobiec przedostaniu się wody do wnętrza urządzenia, co może prowadzić do zwarcia, porażenia prądem, wycieków, rdzy i innych usterek. 2. Nie wycieraj urządzenia mokrym ręcznikiem. 3. Do czyszczenia obudowy urządzenia nie należy używać detergentów/octu/soli ani innych żrących, silnie kwaśnych lub silnie zasadowych środków czyszczących, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia. 4. Nie używaj ostrych i szorstkich narzędzi, takich jak druciane kulki, do czyszczenia akcesoriów. W przeciwnym razie łatwo uszkodzić powierzchnię akcesoriów.
-------------------	---

Czyszczenie akcesoriów	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nie wkładać odlewanych części aluminiowych do zmywarki ani nie myć ich żrącymi, silnie kwaśnymi lub zasadowymi środkami czyszczącymi. Nie wkładać ich do zmywarki do mycia. (Z wyjątkiem stali nierdzewnej) części, części teflonowe z obróbką powierzchniową oraz części do elektroforezy. 2. Nie mocz przez dłuższy czas w detergentach, wodzie morskiej, occie ani innych płynach żrących; używaj ich w odpowiednim czasie do czyszczenia akcesoriów. 3. Po wyczyszczeniu należy wysuszyć akcesoria, głównie po to, aby części wewnętrzne pozostały suche na czas.
Specjalne czyszczenie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Obrótowy uchwyt końcówki pozostawia niewielki czarny ślad z powodu dużej prędkości i tarcia podczas pracy urządzenia. Po każdym użyciu należy go niezwłocznie wyczyścić i utrzymać w suchości. 2. Zwróć uwagę na ostre ostrze i ostre krawędzie części lub akcesoriów.
Konserwacja i utrzymanie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Możesz użyć oliwy z oliwek, aby nanieść ją na powierzchnię ostrza, płytkę noża i pojemnik do mieszania, aby zapewnić suche i wilgotne środowisko, w którym nastąpi utlenianie. 2. Gdy nie używasz urządzenia, możesz przykryć je torbą transportową i umieścić w suchym miejscu. 3. Sprawdzaj od czasu do czasu, czy wszystkie części urządzenia są w dobrym stanie

SKŁADOWANIE

Przed przechowywaniem dokładnie oczyścić (patrz rozdział „CZYSZCZENIE”)

Zawsze przechowuj urządzenie:

- czysty
- suchy
- zabezpieczone przed kurzem
- chronione przed wodą, wilgocią, mrozem i światłem słonecznym
- poza zasięgiem dzieci

Odłącz wtyczkę od gniazdka.

Nie należy umieszczać innych przedmiotów na urządzeniu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

ZJAWISKA	POWODUJE	ROZWIĄZANIA
Maszyna nagle przestaje działać w trakcie użytkowania.	Możliwe, że maszyna pracuje zbyt długo lub temperatura otoczenia jest zbyt wysoka, co powoduje zbyt wysoką temperaturę silnika maszyny. W takim przypadku uruchamia się program zabezpieczający przed przegrzaniem i maszyna wyłącza się automatycznie.	Po ustawieniu biegu na „0” należy odłączyć zasilanie, odczekać, aż maszyna osiągnie temperaturę pokojową i można ją ponownie uruchomić (zwykle trwa to 15–30 minut, gdyż temperatura pokojowa zmienia się w zależności od czasu chłodzenia).
Przekręcenie gałki zmiany biegów nie działa	Sprawdź czy wtyczka ma dobry kontakt z gniazdem.	Sprawdź, czy wtyczka zasilania jest podłączona do gniazda.
	Sprawdź czy nie ma prądu.	Przed rozpoczęciem pracy należy odczekać, aż urządzenie będzie zasilane prądem.
	Sprawdź, czy przycisk podnoszenia powrócił na swoje miejsce.	Sprawdź, czy główka jest zamocowana na miejscu.
Nadmierny hałas podczas pracy maszyny	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maszyna będzie pracować głośniejsz na wyższym biegu niż na niższym biegu. 2. Ilość mieszanego jedzenia 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 sprzęt do mieszania żywności zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji 2. Zmniejsz częstotliwość mieszania. 3. Jeżeli napięcie jest niestabilne, przed użyciem należy odczekać, aż się ustabilizuje. 4. Jeżeli czas pracy jest zbyt długi, należy przerwać pracę i odczekać chwilę, aż urządzenie ostygnie, przed ponownym użyciem.
Prędkość maszyny spada lub jest niestabilna	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czy temperatura w pomieszczeniu jest niska, powodując twarzenie środka smarującego w maszynie. 2. Składniki są zbyt twarde i miesza się ich za dużo, co powoduje zbyt duże obciążenie maszyny. 3. Czy napięcie nagle spada? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyjmij miskę miksującą i pozostaw urządzenie na biegu jałowym przez 5 minut, aby zmiękczyć środek smarowy w urządzeniu i przywrócić stabilność prędkości. 2. Zmniejsz objętość mieszania i pozwól maszynie pracować zgodnie z normalnym obciążeniem. 3. Gdy napięcie się ustabilizuje, można ponownie użyć urządzenia.

<p>Maszyna kołysze się i trzęsie podczas pracy</p>	<p>1. Sprawdź, czy stopka na podstawie jest zdjęta. 2. Czy urządzenie jest umieszczone na gładkim i płaskim blacie w celu jego użycia.</p>	<p>1. Sprawdź, czy stopka na podstawie jest zdjęta. 2. Połóż na gładkim i płaskim blacie, aby móc z niego korzystać.</p>
<p>Po założeniu osłony przeciwrozpryskowej i miski miksującej głowica nie może wrócić do pozycji wyjściowej</p>	<p>Sprawdź, czy osłona antyrozpryskowa jest na swoim miejscu i czy miska miksująca jest złożona.</p>	<p>Obróć osłonę antyrozpryskową i zamontuj ją na miejscu, a następnie zamontuj pojemnik do mieszania na swoim miejscu.</p>
<p>Po użyciu stwierdzono ciemnienie ciasta</p>	<p>Czarny proch spada na ciasto w głowicy mieszającej.</p>	<p>Przed użyciem należy sprawdzić, czy głowica mieszająca i hak są suche i czy na ich powierzchni nie ma wody ani kurzu.</p>

DANE TECHNICZNE

MOC	2000W
WOLTAŻ	220-240V~
CZĘSTOTLIWOŚĆ	50/60Hz
MISKA	6,2 l z pokrywką, stal nierdzewna
POCHYLANIE GŁOWY	Tak
6 PRĘDKOŚCI + TRYB PULSE	Tak
PROCESOR + BLENDER + MASZYŃKA DO MIĘSA	Tak
ZAWIERA	hak, trzepaczka, mikser, końcówki do makaronu, krawalnica

GWARANCJA

Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady towaru przez okres 2 lat od daty wydania towaru.

Wszystkie zdjęcia i rysunki mają charakter wyłącznie poglądowy.

Utylizacja sprzętu elektrycznego



Symbol przekreślonego kontenera na odpady na kółkach umieszczony na produktach informuje, że zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (dalej również „zużyty sprzęt” lub „elektrośmieci”) nie może być wyrzucany razem z odpadami komunalnymi. Wyrzucając elektrośmieci 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 zmniejszenia zużycia zasobów naturalnych i obniżenia kosztów produkcji nowego sprzętu.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Malis B. Machoński Sp. K. oświadcza, że opisane w niniejszej instrukcji Urządzenie Maltec spełnia wszystkie wymagania:

(EMC) Directive 2014/30/EU
(LVD) Directive 2014/35/EU
(RoHS) 2011/65/EU + (EU) 2015/863
(LFGB) Regulation (EC) No 1935/2004
(ERP) EU 2023/826 + 2009/125/EC
(REACH) (EC) No 1907/2006

Spełnia następujące standardy:

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

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021+A16:2023 / Part 1
EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012+A12:2016 / Part 2-14
EN 60335-2-15:2016+A11:2018+A1:2021+A2:2021+A12:2021 / Part 2-15
EN 62233:2008

IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-4:2017
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-7-2:2017
IEC 62321-7-1:2015

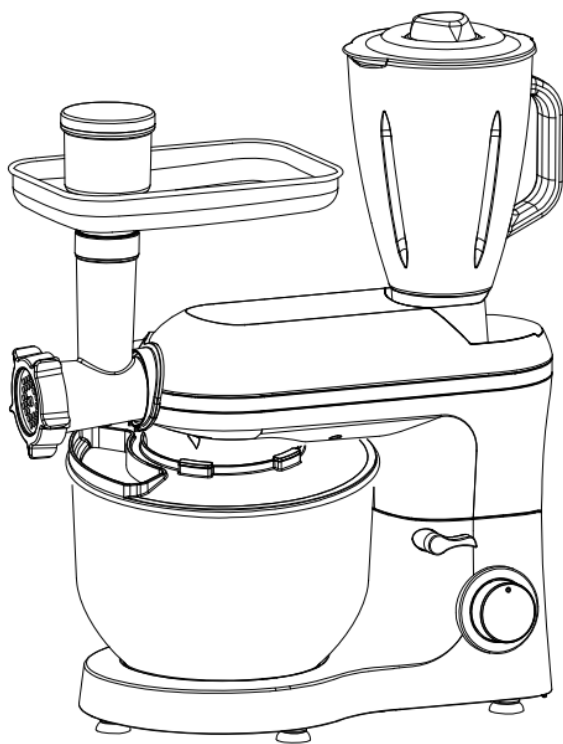
IEC 62321-6:2015
IEC 62321-8:2017

EN 50564:2011

Producent:

Malis B. Machoński Sp. K.
Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081, Przeźmierowo, Polska
www.malis.pl

Bartosz Machoński

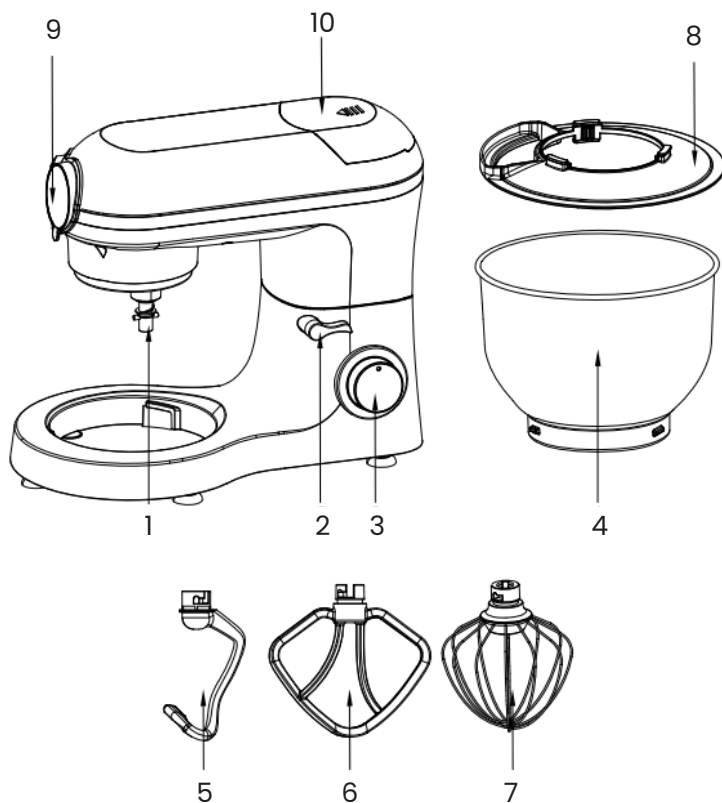


INSTRUCTION MANUAL EN

MULTIFUNCTIONAL STAND MIXER
MALTECCHEF5000W-BL

Before using this device, please read this user manual! Follow all safety instructions to avoid damage caused by improper use! Keep this user manual for future reference.

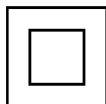
PARTS OF THE PRODUCT



Main parts and standard parts:

- | | |
|----------------|----------------|
| 1. Tip holder | 6. Beater |
| 2. Rise button | 7. Whisk |
| 3. Speed knob | 8. Bowl cover |
| 4. Bowl | 9. Front cover |
| 5. Dough hook | 10. Rear cover |

SYMBOLS



Protection class II – double insulation.

SAFETY INSTRUCTIONS

- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged – do not use device, cord must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Incorrect handling may result in damage to the device or serious bodily injury.
- In case of misuse or improper handling, manufacturer is not responsible for any damage that may occur.
- Before connecting the plug to the power socket
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Before connecting the product to the power supply, check whether the voltage marked on the product is consistent with the local power supply voltage.
- Do not touch the appliance or the plug with wet hands.
- This appliance is designed for home use only. It is not suitable for commercial use. Do not use it outdoors (unless designed for outdoor use). Keep it away from heat sources, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid), and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance becomes damp or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or storing the appliance, switch it off and always unplug it from the socket (unplug the plug, not the cable).
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or unplug it.
- Regularly check the appliance and the cable for damage. Do not use the appliance if it is damaged. Do not attempt to repair the appliance yourself. Always contact an authorized technician. To avoid potential danger, always have a faulty cable replaced only by the manufacturer, our customer service, or a qualified person, using a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- 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.

- To ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Only operate this machine under supervision.
- Place the appliance on a smooth, flat, and stable work surface.
- Do not use the appliance with wet hands. If the appliance becomes damp or wet, unplug it immediately.
- 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.
- CAUTION: Ensure that the mixer is switched off before removing it from the stand and before lifting the head.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Keep your hands away from rotating parts.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.

USING YOUR APPLIANCE

1. Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry. (see chapter "CLEANING")
2. Place the machine on a flat, clean and dry table, Press the head of the machine, turn again the head-up knob (2) Step1, the upper body will lift up automatically. (PG 1 & 2).
3. Install the pot cover into the stirring end Step2. of the machine as per PG2
4. Weigh the food and water to be processed into the mixing bowl, then assemble the mixing bowl (4) on the machine step 3, rotate clockwise until the buckle is screwed in and locked step 4; (PG3)
5. Do not exceed the amount of dough - the total weight can hold up to 1.5kg;
6. Install the required accessories (5), (6) and (7) (only one of the three can be used at a time) onto the head mixing output shaft (1) step 5,

push the accessories to the top, and then turn a quarter turn counterclockwise to the locking position step 6; (PG4&5)

7. Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2) step 7, which is in the horizontal position; (PG6)

8. Then plug in the plug and turn on the power switch.

9. Control speed knob (3) to the required speed - start mixing;

10. After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.

11. Press the head of the machine by hand, rotate the lifting knob (2) clockwise, lift the upper body, rotate the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl and take out the dough.

12. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.



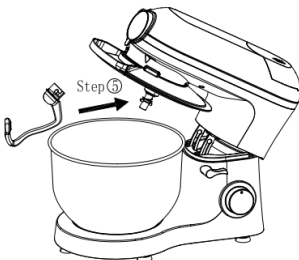
PG1



PG2



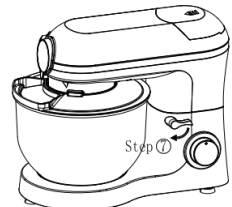
PG3



PG4



PG5



PG6

BLENDER FUNCTION

Using this kitchen appliance to make soups, sauces, shakes, milkshakes, baby food, vegetables, beverages, desserts, puree, etc. Solid foods should be cut into small pieces.

The blender is controlled using the same knob as the mixer - speed knob (3).

CAUTION:

- Before using the blender, do not plug it. Please make sure the blender has been correctly installed on and the lid is securely on before operating.
- Unplug when it's done, and remove the blender cups from the device.
- Please don't add food above 80°C to the jug.
- Optimum liquid capacity is no more than 1.5L.
- Secure the lid on the jug.
- Don't remove the blend jug or lid during the operation.
- Do not insert foreign objects (e.g., knives, forks) into the blender jar while the appliance is working to prevent injury to users and damage to the machine.
- The blender blade is sharp, so be careful when cleaning and installing it.
- Never put your hands in the jug or near the blade, especially while the appliance is operating.
- Be careful when emptying the blender jug! The blades are very sharp!
- Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming. Not using pour boiling liquids into the blender and wait for them to cool first.
- Run the blender no more than 3 minutes.

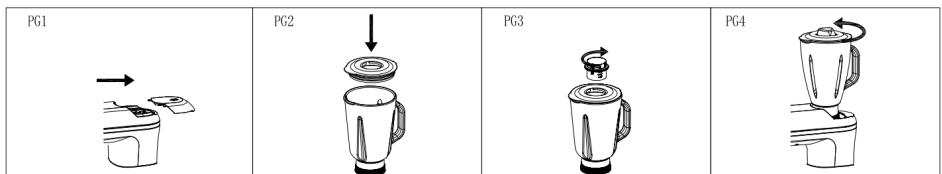
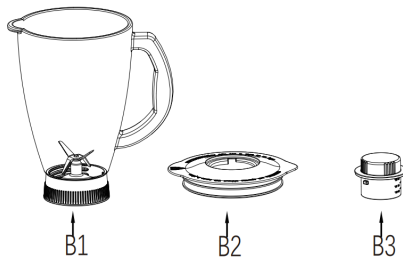
HOW TO ASSEMBLY THE BLENDER JUG:

1. Remove the small lid from rear cover (follow by PG1).
2. Put lid (B2) on the blender jug (B1) (follow by PG2).
3. Put small cup (B3) in lid (B2), and screw on (follow by PG3).
4. When all are done, clockwise and screw the jar on the base (follow by PG4).

B1 – Blender jug

B2 – Lid

B3 – Small cup



NOTE:

Can add ingredients by removing the small cup (B3) during operation. Please pay close attention during operating. Once it's done, unplug it. And wash the jar after use.

DISASSEMBLY PROCEDURES AFTER USE:

1. Anti-clockwise speed knob to 0 level, and unplug.
2. Unscrew the jar and place it on table.
3. Take lid (B2) out by hand.

TIPS:

Remove the seed core and hard skin of the fruit, cut it into a mixture, put it in a cup, and then put water. The optimum amount of food is 600 grams and the water is 900 grams. Do not exceed the maximum scale of the juice cup. Put the lid on and screw the jar on blender. Plug in and set the speed controlling at level 4 ~ 6. Stop it after operating for 3mins, in order to keep the good performance to the machine, the total operation time shall not exceed 15-min.

SLICER FUNCTION

Using this kitchen appliance to chopping vegetables. The slicer is controlled using the same knob as the mixer – speed knob (3).

CAUTION:

- Before using the slicer, do not plug it. Please make sure the slicer has been correctly installed.
- Unplug when it's done, and remove the slicer from the device.
- Do not insert foreign objects (e.g., knives, forks) into the slicer while the appliance is working to prevent injury to users and damage to the machine.
- Do not press vegetables by hands.
- The slicer blade is sharp, so be careful when cleaning and installing it.
- Never put your hands in the slicer or near the blades, especially while the appliance is operating.
- Be careful when emptying the slicer! The blades are very sharp!
- Run the slicer no more than 5 minutes continuously.

HOW TO ASSEMBLY AND USE VEGETABLE SLICER:

1. Remove front cover (9).
2. Load the selected blade (fine shredder V3, coarse shredder V4, slicer V5) into the interior of the vegetable cutting housing V2. (PG1&2)
3. Press the eject button at the front of the machine, connect the con-

nection of the vegetable cutting housing V2 to the transmission part of the front cover, rotate counterclockwise and lock it. (PG3)

4. Place the container under the outlet of the housing.
5. Cut potatoes or other vegetables into pieces, the size is suitable for the import of vegetable cutting housing.
6. Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear. Push the vegetable into the inlet of the feeding tube and press gently with the pusher V1. (PG4) (Reminder: do not press by hands)
7. After use, adjust the speed knob to 0 and unplug the power plug. Now you can clean the slicer.

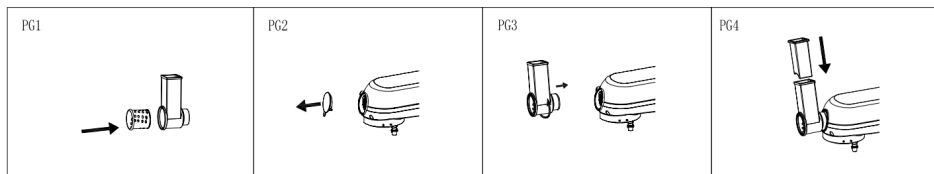
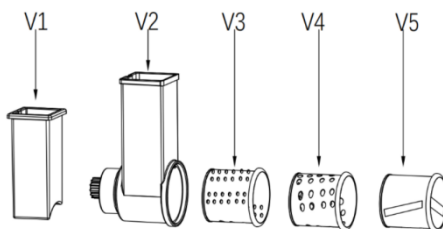
V1 - Pusher

V2 - Vegetable cutting housing

V3 - Fine shredder

V4 - Coarse shredder

V5 - Slicer



TIPS:

Cut the solid food into long strips, pass through the incision, insert the plug into the socket, set the speed control to 3-5, and then apply appropriate force above the push block to press the food. Please stop working after continuous operation for 5min, and do not work continuously for 15min. So as not to affect the performance of the machine.

MEAT MINCER FUNCTION

Using this kitchen appliance to grind the meat.

The mincer is controlled using the same knob as the mixer – speed knob (3).

CAUTION:

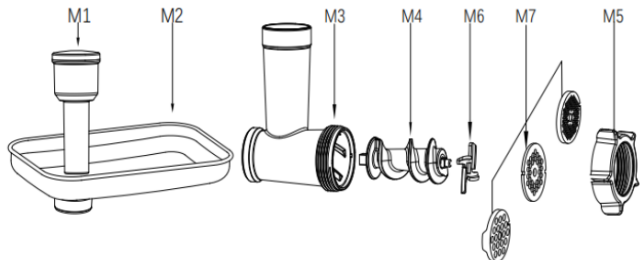
- Before using the meat mincer, do not plug it. Please make sure the meat mincer has been correctly installed.
- Unplug when it's done, and remove the mincer from the device.

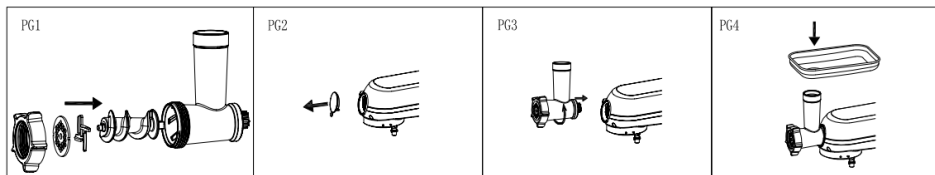
- Do not insert foreign objects (e.g., knives, forks) into the mincer while the appliance is working to prevent injury to users and damage to the machine.
- Do not press meat by hands.
- The mincer blade is sharp, so be careful when cleaning and installing it.
- Never put your hands in the mincer or near the blades, especially while the appliance is operating.
- Be careful when emptying the mincer! The blades are very sharp!
- Run the meat mincer no more than 5 minutes continuously.

HOW TO ASSEMBLY AND USE MEAT MINCER:

1. To install the meat grinder accessories, first install the meat grinder blade M6 on the head of the meat grinder screw M4, put on the required meat grinder cutter M7 (coarse hole, medium hole or fine hole), pay attention to align the groove between the meat grinder sieve M7 and the meat grinder M3, and tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3. (PG1)
2. Disassemble the front cover (9) (PG2).
3. Press the eject button at the front of the machine, hold the meat grinder M3, connect it to the transmission part of the front cover, and rotate it counterclockwise to the locking position. (PG3)
4. Align the discharge port of tray M2 with the feed port of meat grinder M3 and install it in place (PG4)
5. Place a container at the outlet of the meat grinder. Clean the pork and cut it into strips. The width should not exceed the feed inlet of the tray M2.
6. Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear, put the meat on the tray M2 and put it into its feeding port. Please use the pusher M1 to slowly press the meat into the feeding port of the meat grinder. (Reminder: Do not put your hands into the meat grinder.)
7. After using, switch knob to 0 and pull off the plug. Now you can clean the mincer.

- M1 - Pusher
- M2 - Tray
- M3 - Helix housing
- M4 - Helix
- M5 - Mincing lock
- M6 - Blade
- M7 - Sieves





TIPS:

Take the bone out of the meat and cut it into 2.5cm pieces. Insert the plug into the socket, then set the speed control to 3-6, put the meat into the container, and it can work continuously for 3kg at one time. Please stop working after working continuously for 5 minutes. So as not to affect the performance of the machine.

PASTA MAKER FUNCTION

Using this kitchen appliance to make pasta.

The pasta maker is controlled using the same knob as the mixer – speed knob (3).

The pasta maker uses housing from Meat Mincer, just need to use different sieves and no blade – please see chapter 'MEAT MINCER FUNCTION' (PG1-PG4) to follow the install instructions.

CAUTION:

- Before using the pasta maker, do not plug it. Please make sure the pasta maker has been correctly installed.
- Unplug when it's done, and remove the pasta maker from the device.
- Do not insert foreign objects (e.g., knives, forks) into the pasta maker while the appliance is working to prevent injury to users and damage to the machine.
- Do not press dough by hands.
- Never put your hands in the pasta maker, especially while the appliance is operating.
- Run the pasta maker no more than 10 minutes continuously.

HOW TO ASSEMBLY AND USE PASTA MAKER:

Install one of the pasta makers P1 on the front helix M4, tighten the mincing lock M5 on the helix housing M3

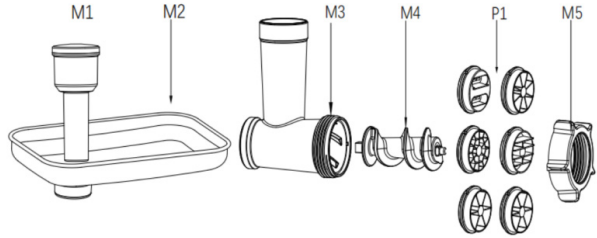
Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear.

Please cut the kneaded dough into strips, and then put it into the feed port of meat grinder M1 in turn. The pasta will be squeezed out of the output

When the dough sticks to the inner side of the helix housing, you can

push the dough into the helix housing with the push bar M1.

- M1 – Pusher
- M2 – Tray
- M3 – Helix housing
- M4 – Helix
- M5 – Mincing lock
- P1 – Pasta makers


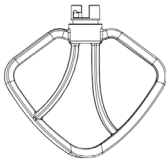



TIPS:

Cut the dough into strips, then put it into the feeding port in turn, insert the plug into the socket, and then set the speed control to 3-6. Please stop working after continuous operation for 10 minutes and do not work continuously for 30 minutes. So as not to affect the performance of the machine.

SUGGESTION

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

ACCES- SORIES	PICTURE	SPEED	TIME (MIN)	MAXIMUM	OPERATION METHOD
Dough hook		1-3	3-5	1000g flour +538g water	1 speed run for 30s, the 2 speed run for 30s, and then the 3 speed run for 2 min to 4 min to form a cluster.
Beater		2-4	3-10	660g flour +840g water	2 speed run for 20s, the 4 speed run for more than 2min40s
Whisk		5-6	3-10	3 egg whites (min)	Open 5 or 6 speed to run 3min above.

MAINTENANCE AND CLEANING

IMPORTANT: Before any maintenance or cleaning – always disconnect it from the power source and wait until stop completely.
Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.

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 machine3. Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface.4. Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.
Accessory Cleaning	<ol style="list-style-type: none">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 parts2. Do not soak for a long time in detergent, saltwater, vinegar, and other corrosive liquids; use in time to clean accessories.3. After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry in time.
Special Cleaning	<ol style="list-style-type: none">1. The rotating tip holder will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry.2. Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.
Preservation and maintenance	<ol style="list-style-type: none">1. You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing pot to ensure the dry and wet environment to oxidize it.2. When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.3. Check from time to time whether all parts of the device are in good condition

STORAGE

Before storage clean it thoroughly (see chapter "CLEANING")

Always store the device:

- clean
- dry
- protected against dust
- protected against water, moisture, frost and sunlight
- out of the reach of children

Disconnect the plug from the outlet socket.

Do not place other objects on top of the appliance.

TROUBLESHOOTING

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	<ol style="list-style-type: none">1. The machine will work louder in high gear than in low gear.2. The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine.3. Voltage is unstable.4. Working time is too long.	<ol style="list-style-type: none">1. Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual2. Reduce the amount of stirring.3. If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using.4. If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.

<p>The machine speed drops, or the speed is unstable</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden. 2. The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine. 3. Whether the voltage suddenly becomes low. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability. 2. Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload. 3. When the voltage is stable, use the machine again.
<p>Machine swaying and shaking when working</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check if the foot pad on the base is off. 2. Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check if the foot pad on the base is off. 2. Place on a smooth and flat countertop for use.
<p>The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl</p>	<p>Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.</p>	<p>Rotate the anti-splash cover and assemble it in place, and assemble the mixing pot in place.</p>
<p>Dough darkening found after use</p>	<p>Black powder falls onto the dough at the mixing head.</p>	<p>Please check that the mixing head and hook are dry and that no water or dust is present on the surface before use.</p>

TECHNICAL DATA

POWER	2000W
VOLTAGE	220-240V~
FREQUENCY	50/60Hz
BOWL	6.2L with cover, stainless steel
TILTING HEAD	yes
6 SPEEDS + PULSE MODE	yes
PROCESSOR + BLENDER + MEAT GRINDER	yes
INCLUDES	hook, whisk, mixer, pasta attachments, slicer

WARRANTY

The seller is liable for defective goods for 2 years from the date of delivery.

All pictures and drawings are for reference only.

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.



DECLARATION OF CONFORMITY

Malis B. Machoński Sp. K. declares that described in this manual Maltec meets all the requirements of the:

(EMC) Directive 2014/30/EU
(LVD) Directive 2014/35/EU
(RoHS) 2011/65/EU + (EU) 2015/863
(LFGB) Regulation (EC) No 1935/2004
(ERP) EU 2023/826 + 2009/125/EC
(REACH) (EC) No 1907/2006

Meets the following standards:

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

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021+A16:2023 / Part 1
EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012+A12:2016 / Part 2-14
EN 60335-2-15:2016+A11:2018+A1:2021+A2:2021+A12:2021 / Part 2-15
EN 62233:2008

IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-4:2017
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-7-2:2017
IEC 62321-7-1:2015

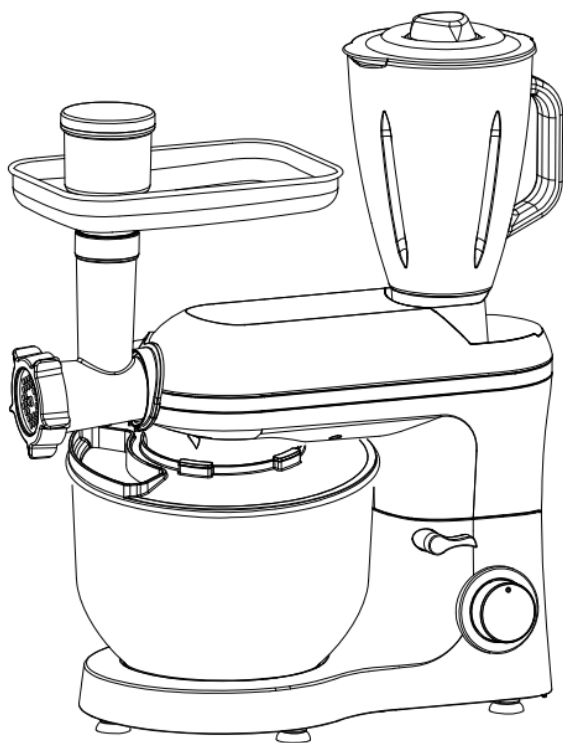
IEC 62321-6:2015
IEC 62321-8:2017

EN 50564:2011

Producent:

Malis B. Machoński Sp. K.
Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081, Przeźmierowo, Polska
www.malis.pl

Bartosz Machoński

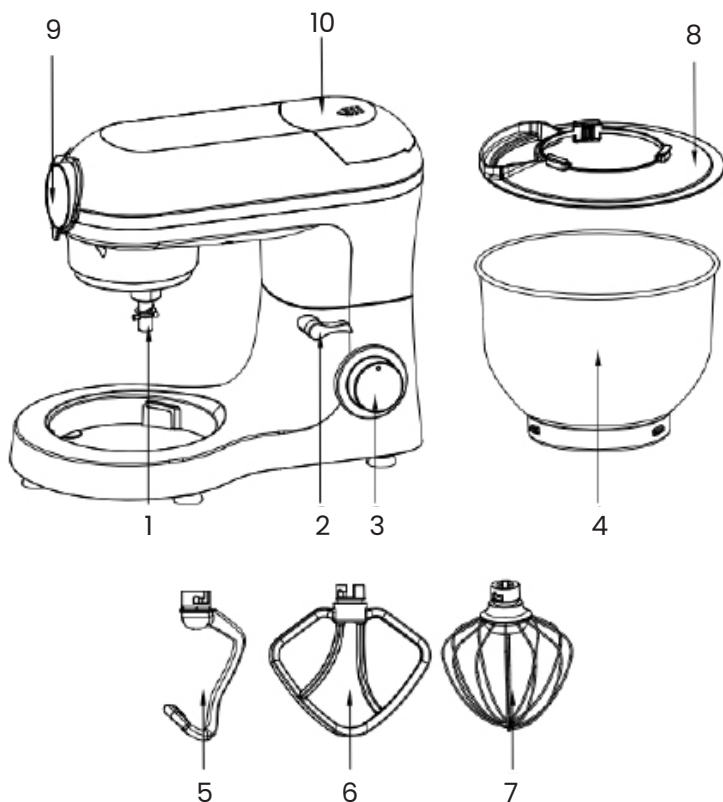


BEDIENUNGSANLEITUNG DE

MULTIFUNKTIONSKÜCHENMASCHINE
MALTECCHEF5000W-BL

Bitte lesen Sie vor der Verwendung dieses Geräts diese Bedienungsanleitung! Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, um Schäden durch unsachgemäße Verwendung zu vermeiden! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

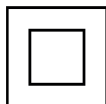
TEILE DES PRODUKTS



Hauptbestandteile und Standardteile:

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| 1. Spitzenhalter | 6. Schläger |
| 2. Anheben-Taste | 7. Schneebesen |
| 3. Geschwindigkeitsknopf | 8. Schüsseldeckel |
| 4. Schüssel | 9. Vorderseite |
| 5. Teighaken | 10. Rückdeckel |

SYMBOLE



Schutzklasse II – doppelte Isolierung.

SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen und verstehen die damit verbundenen Gefahren.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Das Kabel muss vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Unsachgemäße Handhabung kann zu Schäden am Gerät oder zu schweren Körperverletzungen führen.
- Im Falle von Missbrauch oder unsachgemäßer Handhabung übernimmt der Hersteller keine Haftung für etwaige Schäden.
- Bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bevor Sie das Produkt an die Stromversorgung anschließen, prüfen Sie, ob die auf dem Produkt angegebene Spannung mit der Spannung der örtlichen Stromversorgung übereinstimmt.
- Berühren Sie das Gerät oder den Stecker nicht mit nassen Händen. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien (es sei denn, es ist speziell für den Außenbereich ausgelegt). Halten Sie es von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (tauchen Sie es niemals in Flüssigkeiten) und scharfen Kanten fern. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Sollte das Gerät feucht oder nass werden, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Beim Reinigen oder Verstauen des Geräts schalten Sie es aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie den Stecker heraus, nicht das Kabel).
- Bedienen Sie die Maschine nicht ohne Aufsicht. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie die Maschine immer aus oder ziehen Sie den Netzstecker.
- 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. Um Gefahren zu vermeiden, lassen Sie ein defektes Kabel immer nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft gegen ein Kabel desselben Typs au-

stauschen.

- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.
- 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, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte sämtliche Verpackungen (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, und bevor Sie es montieren, auseinandernehmen oder reinigen.
- Bedienen Sie diese Maschine nur unter Aufsicht.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Sollte das Gerät feucht oder nass werden, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, und bevor Sie es montieren, auseinandernehmen oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- VORSICHT: Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Energieversorger ein- und ausgeschaltet wird.
- VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Ständer nehmen und bevor Sie den Kopf anheben.
- Betätigen Sie keine Sicherheitsschalter.
- Führen Sie während des Betriebs der Maschine nichts in die rotierenden Haken ein.
- Halten Sie Ihre Hände von rotierenden Teilen fern.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts erst dann in die Steckdose, wenn Sie sämtliches notwendiges Zubehör installiert haben.

VERWENDUNG IHRES GERÄTS

1. Vor Gebrauch die Zubehörteile mit klarem Wasser waschen, abspülen und trocknen. (Siehe Kapitel „REINIGUNG“)
2. Stellen Sie die Maschine auf einen ebenen, sauberen und trockenen

Tisch. Drücken Sie den Maschinenkopf, drehen Sie den Kopf-Anhebepnopf (2) Schritt 1 erneut, der obere Teil hebt sich automatisch an. (Seite 1 & 2).

3. Setzen Sie den Topfdeckel gemäß Schritt 2 in das Rührteil der Maschine ein.

4. Wiegen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel und das Wasser in die Mischschüssel ein, setzen Sie dann die Mischschüssel (4) in Schritt 3 der Maschine ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis die Schnalle eingeschraubt und verriegelt ist (Schritt 4); (PG3)

5. Die Teigmenge darf nicht überschritten werden – das Gesamtgewicht ist auf 1,5 kg begrenzt.

6. Montieren Sie die erforderlichen Zubehörteile (5), (6) und (7) (es kann jeweils nur eines der drei verwendet werden) auf der Abtriebswelle (1) des Mischkopfes. Schritt 5: Schieben Sie die Zubehörteile bis zum Anschlag und drehen Sie sie dann eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition. Schritt 6; (PG4&5)

7. Drücken Sie den Maschinenkopf. Die Maschine arretiert automatisch den Maschinenkopf (2) in Schritt 7, der sich nun in horizontaler Position befindet; (PG6)

8. Stecken Sie dann den Stecker ein und schalten Sie den Netzschalter ein.

9. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf die gewünschte Geschwindigkeit ein – beginnen Sie mit dem Mischen;

10. Sobald der Teig die gewünschten Eigenschaften aufweist, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) zurück auf Gang 0, um den Vorgang abzuschließen.

11. Drücken Sie den Kopf der Maschine von Hand, drehen Sie den Hebeknopf (2) im Uhrzeigersinn, heben Sie den oberen Teil an, drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn, nehmen Sie die Rührschüssel heraus und entnehmen Sie den Teig.

12. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.



PG1



PG2



FSK 3



PG4



PG5



PG6

MIXERFUNKTION

Mit diesem Küchengerät können Suppen, Soßen, Shakes, Milchshakes, Babynahrung, Gemüse, Getränke, Desserts, Pürees usw. zubereitet werden. Feste Lebensmittel sollten in kleine Stücke geschnitten werden.

Der Mixer wird mit dem gleichen Drehknopf wie der Rührkopf gesteuert – dem Geschwindigkeitsregler (3).

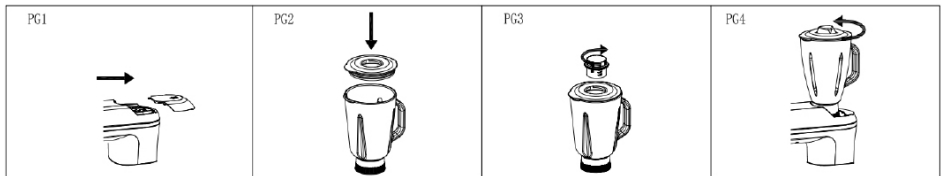
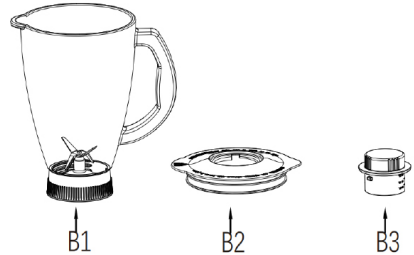
VORSICHT:

- Schließen Sie den Mixer vor der Benutzung nicht an. Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb, dass der Mixer korrekt angeschlossen und der Deckel fest verschlossen ist.
- Ziehen Sie nach dem Mixvorgang den Netzstecker und entnehmen Sie die Mixbecher aus dem Gerät.
- Bitte geben Sie keine Lebensmittel mit einer Temperatur über 80°C in den Krug.
- Die optimale Flüssigkeitskapazität beträgt maximal 1,5 Liter.
- Verschließen Sie den Krug fest.
- Den Mixbehälter und den Deckel während des Betriebs nicht entfernen.
- Führen Sie keine Fremdkörper (z. B. Messer, Gabeln) in den Mixbehälter ein, während das Gerät in Betrieb ist, um Verletzungen der Benutzer und Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Die Mixer Klinge ist scharf, seien Sie daher beim Reinigen und Einsetzen vorsichtig.
- Fassen Sie niemals in den Krug oder in die Nähe der Klinge, insbesondere nicht während des Betriebs des Geräts.
- Vorsicht beim Entleeren des Mixbehälters! Die Klingen sind sehr scharf!
- Seien Sie vorsichtig beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten in den Mixer, da diese durch plötzliches Aufschäumen herausspritzen können. Geben Sie keine kochenden Flüssigkeiten in den Mixer und warten Sie, bis diese abgekühlt sind.
- Den Mixer höchstens 3 Minuten laufen lassen.

SO ZUSAMMENBAUEN SIE DEN MIXERBEHÄLTER:

1. Den kleinen Deckel von der hinteren Abdeckung entfernen (folgend PG1).
2. Setzen Sie den Deckel (B2) auf den Mixbecher (B1) (anschließend PG2).
3. Setzen Sie den kleinen Becher (B3) in den Deckel (B2) ein und schrauben Sie ihn fest (anschließend PG3).
4. Wenn alle Schritte abgeschlossen sind, drehen Sie das Glas im Uhrzeigersinn auf den Sockel (anschließend PG4).

B1 – Mixbecher
B2 – Deckel
B3 – Kleine Tasse



NOTIZ:

Zutaten können während des Betriebs durch Entfernen des kleinen Bechers (B3) hinzugefügt werden. Bitte achten Sie während des Betriebs genau darauf.

Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Stecker. Und waschen Sie das Glas nach Gebrauch aus.

DEMONTAGEVERFAHREN NACH GEBRAUCH:

1. Den Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn auf Stufe 0 drehen und den Stecker ziehen.
2. Schrauben Sie das Glas ab und stellen Sie es auf den Tisch.
3. Den Deckel (B2) von Hand herausnehmen.

TIPPS:

Entfernen Sie den Kern und die harte Schale der Frucht, schneiden Sie sie klein, geben Sie sie in einen Becher und füllen Sie ihn mit Wasser auf. Die optimale Menge beträgt 600 Gramm Fruchtfleisch und 900 Gramm Wasser. Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge des Bechers. Setzen Sie den Deckel auf und schrauben Sie den Behälter auf

den Mixer. Schließen Sie den Mixer an und stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe auf 4 bis 6. Schalten Sie den Mixer nach 3 Minuten aus. Um die optimale Leistung des Geräts zu erhalten, sollte die Gesamtbetriebszeit 15 Minuten nicht überschreiten.

SCHNEIDEFUNKTION

Verwendung dieses Küchengeräts zum Zerkleinern von Gemüse. Die Schneidemaschine wird mit dem gleichen Drehknopf wie der Mixer gesteuert – dem Geschwindigkeitsknopf (3).

VORSICHT:

- Schließen Sie den Aufschnittschneider vor der ersten Benutzung nicht an. Bitte vergewissern Sie sich, dass der Aufschnittschneider korrekt installiert ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Vorgang abgeschlossen ist, und entnehmen Sie den Slicer aus dem Gerät.
- Führen Sie keine Fremdkörper (z. B. Messer, Gabeln) in die Schneidemaschine ein, während das Gerät in Betrieb ist, um Verletzungen der Benutzer und Schäden an der Maschine zu vermeiden.
- Gemüse nicht mit den Händen ausdrücken.
- Die Schneideklinge ist scharf, daher ist beim Reinigen und Einsetzen Vorsicht geboten.
- Stecken Sie Ihre Hände niemals in die Schneidemaschine oder in die Nähe der Klingen, insbesondere nicht während des Betriebs des Geräts.
- Seien Sie beim Entleeren des Aufschnittgeräts vorsichtig! Die Klingen sind sehr scharf!
- Betreiben Sie den Aufschnittschneider nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen.

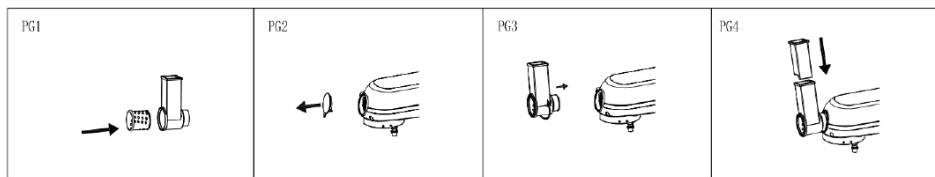
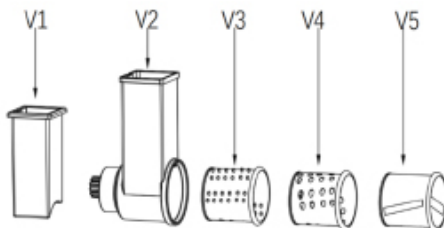
ANLEITUNG ZUM ZUSAMMENBAU UND ZUR VERWENDUNG DES GEMÜSESCHNEIDERS:

1. Vordere Abdeckung entfernen (9).
2. Setzen Sie das ausgewählte Messer (Feinraspel V3, Grobraspel V4, Hobel V5) in das Innere des Gemüseschneidgehäuses V2 ein. (PG1&2)
3. Drücken Sie die Auswurf-taste an der Vorderseite der Maschine, verbinden Sie den Anschluss des Gemüseschneidgehäuses V2 mit dem Getriebeteil der vorderen Abdeckung, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn und verriegeln Sie ihn. (PG3)
4. Platzieren Sie den Behälter unter dem Auslass des Gehäuses.
5. Kartoffeln oder anderes Gemüse in Stücke schneiden, die Größe ist für den Import von Gemüseschneidemaschinen geeignet.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Stellen Sie an-

schließend den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe. Schieben Sie das Gemüse in die Einfüllöffnung und drücken Sie es vorsichtig mit dem Stopfer V1 an. (PG4) (Hinweis: Nicht mit den Händen drücken!)

- Nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf 0 stellen und den Netzstecker ziehen. Nun können Sie den Aufschnittschneider reinigen.

- V1 – Schieber
- V2 – Gemüseschneidgehäuse
- V3 – Feinzerkleinerer
- V4 – Grober Zerkleinerer
- V5 – Slicer



TIPPS:

Schneiden Sie die festen Lebensmittel in lange Streifen, führen Sie diese durch die Öffnung, stecken Sie den Stecker in die Steckdose, stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe auf 3–5 ein und drücken Sie die Lebensmittel mit angemessenem Druck über den Schieber. Bitte schalten Sie das Gerät nach 5 Minuten Dauerbetrieb ab und lassen Sie es nicht länger als 15 Minuten ununterbrochen laufen, um die Leistung der Maschine nicht zu beeinträchtigen.

FLEISCHWURFFUNKTION

Mit diesem Küchengerät das Fleisch zerkleinern. Der Fleischwolf wird mit dem gleichen Drehknopf wie der Mixer gesteuert – dem Geschwindigkeitsregler (3).

VORSICHT:

- Schließen Sie den Fleischwolf vor der ersten Benutzung nicht an. Bitte vergewissern Sie sich, dass der Fleischwolf korrekt installiert ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Vorgang abgeschlossen ist, und entnehmen Sie den Fleischwolf aus dem Gerät.
- Führen Sie keine Fremdkörper (z. B. Messer, Gabeln) in den Fleischwolf

ein, während das Gerät in Betrieb ist, um Verletzungen der Benutzer und Schäden am Gerät zu vermeiden.

- Das Fleisch nicht mit den Händen drücken.
- Die Klinge des Fleischwolfs ist scharf, daher ist beim Reinigen und Einsetzen Vorsicht geboten.
- Stecken Sie Ihre Hände niemals in den Fleischwolf oder in die Nähe der Klingen, insbesondere nicht während des Betriebs des Geräts.
- Seien Sie beim Entleeren des Fleischwolfs vorsichtig! Die Klingen sind sehr scharf!
- Den Fleischwolf nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen laufen lassen.

ANLEITUNG ZUM ZUSAMMENBAU UND ZUR VERWENDUNG EINES FLEISCHWURFS:

1. Zur Montage des Fleischwolfzubehörs setzen Sie zuerst das Fleischwolfmesser M6 auf den Schraubkopf M4 des Fleischwolfs, setzen dann das gewünschte Fleischwolfmesser M7 (grobes, mittleres oder feines Loch) auf, achten Sie darauf, dass die Nut zwischen dem Fleischwolfsieb M7 und dem Fleischwolf M3 ausgerichtet ist, und ziehen Sie die Kontermutter M5 am Fleischwolf M3 fest. (PG1)
2. Die Frontabdeckung (9) (PG2) demontieren.
3. Drücken Sie die Auswurf-taste an der Vorderseite des Geräts, halten Sie den Fleischwolf M3 fest, verbinden Sie ihn mit dem Getriebeteil der vorderen Abdeckung und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition. (PG3)
4. Richten Sie die Auslassöffnung der Schale M2 an der Einfüllöffnung des Fleischwolfs M3 aus und montieren Sie sie (PG4).
5. Stellen Sie einen Behälter an den Auslauf des Fleischwolfs. Reinigen Sie das Schweinefleisch und schneiden Sie es in Streifen. Die Streifenbreite darf die Einfüllöffnung des Behälters M2 nicht überschreiten.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Stellen Sie dann den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe ein, legen Sie das Fleisch auf die Schale M2 und setzen Sie diese in die Einfüllöffnung ein. Drücken Sie das Fleisch mithilfe des Stopfers M1 langsam in die Einfüllöffnung des Fleischwolfs. (Hinweis: Fassen Sie nicht in den Fleischwolf!)
7. Nach Gebrauch den Drehknopf auf 0 stellen und den Stecker ziehen. Jetzt können Sie den Fleischwolf reinigen.

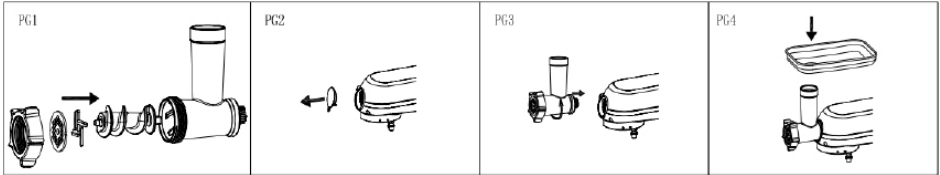
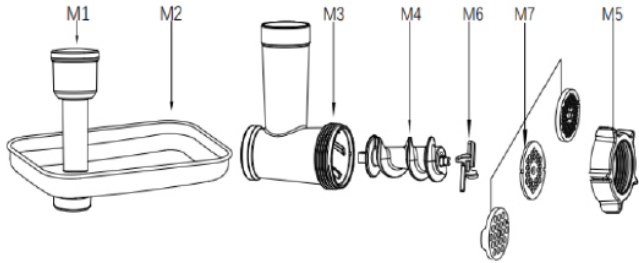
M1 – Schieber

M2 – Fach

M3 – Helix-Gehäuse

M4 – Helix

M5 – Hacking-
-Verriegelung
M6 – Klinge
M7 – Siebe



TIPPS:

Entfernen Sie die Knochen aus dem Fleisch und schneiden Sie es in 2,5 cm große Stücke. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 3–6, geben Sie das Fleisch in den Behälter und verarbeiten Sie bis zu 3 kg Fleisch auf einmal. Bitte schalten Sie das Gerät nach 5 Minuten Dauerbetrieb aus, um die Leistung nicht zu beeinträchtigen.

NUDELMASCHINENFUNKTION

Mit diesem Küchengerät kann man Nudeln zubereiten. Die Nudelmaschine wird mit dem gleichen Drehknopf wie der Mixer gesteuert – dem Geschwindigkeitsknopf (3). Die Nudelmaschine verwendet das Gehäuse des Fleischwolfs; Sie benötigen lediglich andere Siebe und keine Klinge – die Installationsanleitung finden Sie im Kapitel „FUNKTION DES FLEISCHWURMS“ (S. 1–4).

VORSICHT:

- Schließen Sie die Nudelmaschine vor der ersten Benutzung nicht an. Bitte vergewissern Sie sich, dass die Nudelmaschine korrekt installiert ist.
- Ziehen Sie den Stecker, wenn der Nudelbereiter fertig ist, und entnehmen Sie ihn aus dem Gerät.
- Führen Sie keine Fremdkörper (z. B. Messer, Gabeln) in die Nudelmaschine ein, während das Gerät in Betrieb ist, um Verletzungen der Benutzer und Schäden an der Maschine zu vermeiden.
- Den Teig nicht mit den Händen drücken.
- Stecken Sie niemals Ihre Hände in die Nudelmaschine, insbesondere

nicht während des Betriebs.

- Die Nudelmaschine sollte nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen laufen.

ANLEITUNG ZUM ZUSAMMENBAU UND ZUR VERWENDUNG DER NUDEL- MASCHINE:

Montieren Sie einen der Nudelmaschinen P1 an der vorderen Helix M4 und ziehen Sie die Zerkleinerungssperre M5 am Helixgehäuse M3 fest. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Stellen Sie anschließend den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe ein.

Bitte schneiden Sie den gekneteten Teig in Streifen und geben Sie diese nacheinander in die Einfüllöffnung des Fleischwolfs M1. Die Nudeln werden dann aus dem Auslauf gepresst.

Wenn der Teig an der Innenseite des Helixgehäuses klebt, können Sie den Teig mit dem Schieber M1 in das Helixgehäuse hineindrücken.

M1 – Schieber

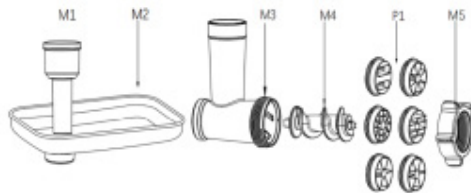
M2 – Fach

M3 – Helix-Gehäuse

M4 – Helix


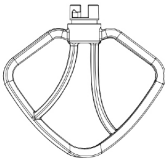
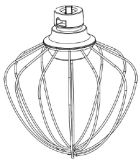
M5 – Hacking-Verriegelung

P1 – Nudelhersteller



TIPPS:

Den Teig in Streifen schneiden, diese nacheinander in die Einfüllöffnung geben, den Stecker in die Steckdose stecken und die Geschwindigkeitsstufe auf 3–6 einstellen. Nach 10 Minuten Dauerbetrieb bitte die Maschine abstellen und nicht länger als 30 Minuten ununterbrochen laufen lassen, um ihre Leistung nicht zu beeinträchtigen.

ZUBEHÖR	BILD	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT (MIN)	MAXIMAL	FUNKTIONSWEISE
Teighaken		1-3	3-5	1000 g Mehl + 538 g 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 + 840 g Wasser	Geschwindigkeit 2: 20 Sekunden, Geschwindigkeit 4: mehr als 2 Minuten 40 Sekunden.
Schneebeesen		5-6	3-10	3 Eier Weiße (min)	Schalten Sie auf 5 oder 6 Gänge, um die oben genannten 3 Minuten zu erreichen.

WARTUNG UND REINIGUNG

WICHTIG: Vor jeglichen Wartungs- oder Reinigungsarbeiten muss das Gerät immer vom Stromnetz getrennt und abgeklemmt werden. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

Körperreinigung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Duschen Sie nicht direkt auf das Gerät, um zu verhindern, dass Wasser in das Gerät eindringt und Kurzschlüsse, Stromschläge, Leckagen, Rost und andere Defekte verursacht. 2. Verwenden Sie zum Abwischen der Maschine kein tropfnasses Handtuch. 3. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, Essig, Salz oder andere ätzende, stark saure oder stark alkalische Reinigungsmittel zur Reinigung des Maschinengehäuses, da diese die Oberfläche der Maschine beschädigen könnten. 4. Verwenden Sie zum Bürsten der Zubehöerteile keine scharfen und rauen Werkzeuge wie Drahtbürsten. Andernfalls kann die Oberfläche der Zubehöerteile leicht beschädigt werden.
-----------------	--

Zubehörereinigung	<p>1. Die Aluminiumgussteile dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben oder mit ätzenden, stark sauren oder alkalischen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Bitte reinigen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine. (Ausgenommen sind Edeltaile, oberflächenbehandelte Teflonteile und elektrophoretisch behandelte Teile.)</p> <p>2. Nicht lange in Reinigungsmittel, Salzwasser, Essig oder anderen ätzenden Flüssigkeiten einweichen; Zubehörteile rechtzeitig reinigen.</p> <p>3. Nach der Reinigung sollten die Zubehörteile getrocknet werden, insbesondere um die inneren Teile rechtzeitig trocken zu halten.</p>
Spezialreinigung	<p>1. Der rotierende Spitzenhalter kann während des Betriebs aufgrund der hohen Drehzahl und Reibung leichte schwarze Spuren hinterlassen. Bitte reinigen Sie ihn nach jedem Gebrauch umgehend und halten Sie das Werkstück trocken.</p> <p>2. Achten Sie auf die scharfe Klinge und alle damit verbundenen scharfkantigen Teile oder Zubehörteile.</p>
Erhaltung und Pflege	<p>1. Sie können Olivenöl auf die Klingeoberfläche, die Messerscheibe und den Mischtopf auftragen, um ein trockenes und feuchtes Milieu für die Oxidation zu schaffen.</p> <p>2. Wenn die Maschine nicht in Gebrauch ist, können Sie sie mit einer Verpackungstüte abdecken und an einem trockenen Ort aufbewahren.</p> <p>3. Überprüfen Sie regelmäßig, ob alle Teile des Geräts in einwandfreiem Zustand sind.</p>

LAGERUNG

Vor der Einlagerung gründlich reinigen (siehe Kapitel „REINIGUNG“)

Bewahren Sie das Gerät stets sicher auf:

- sauber
- trocken
- Schutz vor Staub
- Schutz vor Wasser, Feuchtigkeit, Frost und Sonnenlicht
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät.

FEHLERBEHEBUNG

PHÄNOMENE	URSACHEN	LÖSUNGEN
Die Maschine hört während des Gebrauchs plötzlich auf zu funktionieren.	Möglicherweise läuft die Maschine zu lange oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch, was zu einer zu hohen Motortemperatur führt; die Maschine startet dann das Überhitzungsschutzprogramm und schaltet sich automatisch ab.	Gang auf „0“ zurücksetzen, Netzstecker ziehen, warten, bis das Gerät wieder Raumtemperatur erreicht hat, kann neu gestartet werden (dauert in der Regel 15-30 Minuten, die Abkühlzeit variiert je nach Raumtemperatur).
Durch Drehen des Schaltknaufs springt die Maschine nicht an.	Prüfen Sie, ob der Stecker festen Kontakt zur Steckdose hat.	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
	Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist.	Bitte warten Sie, bis die Stromversorgung hergestellt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
	Prüfen Sie, ob die Feder des Höhenverstellknopfes wieder in ihre Ausgangsposition zurückspringt.	Stellen Sie sicher, dass der Kopf fest sitzt.
Übermäßige Geräuschentwicklung während des Betriebs der Maschine	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Maschine läuft im hohen Gang lauter als im niedrigen Gang. 2. Die Menge des gerührten Essens ist zu groß, was zu einer Überlastung der Maschine führt. 3. Die Spannung ist instabil. 4. Die Arbeitszeit ist zu lang. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wählen Sie das passende Rührgerät gemäß den Empfehlungen in der Bedienungsanleitung. 2. Weniger rühren. 3. Bei instabiler Spannung warten Sie bitte, bis sich die Spannung stabilisiert hat, bevor Sie das Gerät verwenden. 4. Wenn die Arbeitszeit zu lang ist, unterbrechen Sie das Gerät und lassen Sie es eine Weile abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.

<p>Die Maschinengeschwindigkeit sinkt oder die Geschwindigkeit ist instabil</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ob die Raumtemperatur niedrig ist und dadurch das Schmiermittel in der Maschine aushärtet. 2. Die verrührten Zutaten sind zu hart und zu zahlreich, was zu einer Überlastung der Maschine führt. 3. Ob die Spannung plötzlich abfällt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nehmen Sie die Rührschüssel heraus und lassen Sie die Maschine 5 Minuten im Leerlauf laufen, um das Schmiermittel in der Maschine zu verflüssigen und die Drehzahlstabilität wiederherzustellen. 2. Reduzieren Sie das Mischvolumen und lassen Sie die Maschine entsprechend der normalen Auslastung arbeiten. 3. Wenn die Spannung stabil ist, können Sie die Maschine wieder verwenden.
<p>Die Maschine schwankt und vibriert beim Betrieb</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie, ob das Fußpolster an der Basis abgenommen ist. 2. Ob die Maschine zur Benutzung auf einer glatten und ebenen Arbeitsfläche aufgestellt wird. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie, ob das Fußpolster an der Basis abgenommen ist. 2. Zur Verwendung auf eine glatte und ebene Arbeitsfläche stellen.
<p>Der Kopf des Rührgefäßes springt nach dem Aufsetzen der Spritzschutzabdeckung und der Rührschüssel nicht in seine Ausgangsposition zurück.</p>	<p>Prüfen Sie, ob der Spritzschutzdeckel angebracht ist und die Rührschüssel zusammengebaut ist.</p>	<p>Den Spritzschutzdeckel drehen und an seinem Platz montieren, anschließend den Mischtopf an seinem Platz montieren.</p>
<p>Nach Gebrauch wurde eine dunkle Verfärbung des Teigs festgestellt.</p>	<p>Schwarzes Pulver rieselt am Knetkopf auf den Teig.</p>	<p>Bitte prüfen Sie vor Gebrauch, ob der Mischkopf und der Haken trocken sind und ob sich kein Wasser oder Staub auf der Oberfläche befindet.</p>

TECHNISCHE DATEN

LEISTUNG	2000W
STROMSPANNUNG	220-240V~
FREQUENZ	50/60 Hz
SCHÜSSEL	6,2 l mit Deckel, Edelstahl
NEIGBARER KOPF	Ja
6 GESCHWINDIGKEITEN + PULSE-MODUS	Ja
KÜCHENMASCHINE + MIXER + FLEISCHWOLF	Ja
BEINHÄLTET	Haken, Schneebesen, Mixer, Pastaaufsätze, Schneidemaschine

GARANTIE

Der Verkäufer haftet für mangelhafte Ware für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Lieferdatum.

Alle Bilder und Zeichnungen dienen nur als Referenz.

Entsorgung von Elektrogeräten



Das Symbol des durchgestrichenen Abfallbehälters auf den Produkten weist darauf hin, dass gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte (im Folgenden auch „Altgeräte“ oder „Elektroschrott“) nicht über den Hausmüll entsorgt werden dürfen. Wenn Sie Elektroschrott in den Container werfen, gefährden Sie die Umwelt. Altgeräte können Stoffe enthalten (z.B. Blei, Cadmium, Chrom, Brom, Quecksilber, Freon), die für die Gesundheit und das Leben von Menschen und für die Umwelt gefährlich sind. Durch die Sortierung und Abgabe von Altgeräten zur Aufbereitung, Verwertung, zum Recycling und zur Entsorgung schützen Sie die Umwelt vor Verschmutzung und Kontamination, tragen zur Verringerung des Verbrauchs natürlicher Ressourcen bei und senken die Produktionskosten für neue Geräte.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Malis B. Machoński Sp. K. erklärt, dass das in diesem Handbuch beschriebene Maltec Gerät alle Anforderungen der:

(EMC) Directive 2014/30/EU
(LVD) Directive 2014/35/EU
(RoHS) 2011/65/EU + (EU) 2015/863
(LFGB) Regulation (EC) No 1935/2004
(ERP) EU 2023/826 + 2009/125/EC
(REACH) (EC) No 1907/2006

Erfüllt die folgenden Normen:

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

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021+A16:2023 / Part 1
EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012+A12:2016 / Part 2-14
EN 60335-2-15:2016+A11:2018+A1:2021+A2:2021+A12:2021 / Part 2-15
EN 62233:2008

IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-4:2017
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-7-2:2017
IEC 62321-7-1:2015

IEC 62321-6:2015
IEC 62321-8:2017

EN 50564:2011

Hersteller:

Malis B. Machoński Sp. K.
Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081, Przeźmierowo, Polska
www.malis.pl

Bartosz Machoński