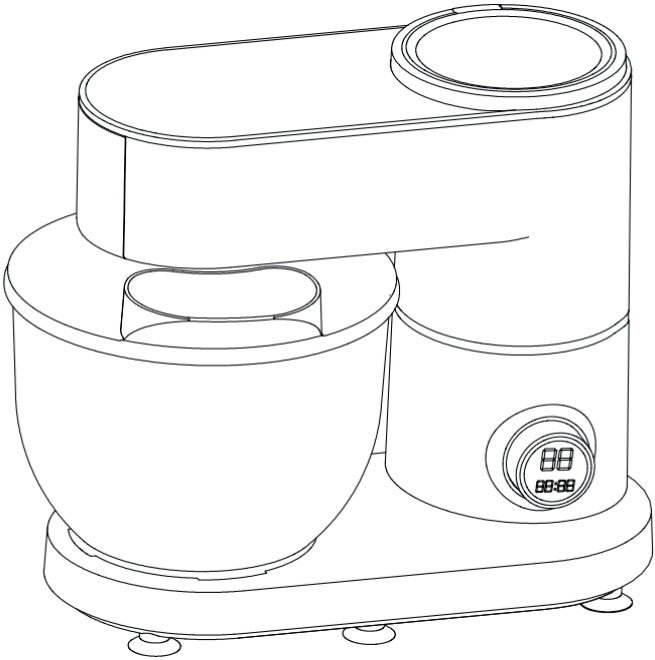
KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ROBOTA PLANETARNEGO

KSFP 612.00



SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

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

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

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

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

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.
Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.

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

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. Wprowadzenie....4
Charakterystyka....4
Środowisko pracy i bezpieczeństwo....4
Ważne wskazówki i bezpieczeństwo użytkownika....4
ROZDZIAŁ 2. Opis części składowych....6
Wyposażenie standardowe....6
ROZDZIAŁ 3. Opis użycia....7
Funkcja wyświetlania pokrętła przełącznika....8
Miska do mieszania....8
Hak do ciasta....9
Ubijaczka....9
Trzepaczka....9
ROZDZIAŁ 4. Czyszczenie i konserwacja....9
Czyszczenie obudowy urządzenia....9
ROZDZIAŁ 5. Przepisy....10
Czyszczenie urządzenia....10
Specyfikacje techniczne i parametry....10
ROZDZIAŁ 6. Pytania i odpowiedzi....13
ROZDZIAŁ 7. Utylizacja....14
ROZDZIAŁ 8. Usuwanie zużytych urządzeń....14

ROZDZIAŁ 1. WPROWADZENIE

Urządzenie wyposażono w silnik o mocy 1500 W, który charakteryzuje się cichą pracą dzięki zastosowanej konstrukcji silnika. Urządzenie zostało wyposażone w pokrętło sterujące, które wyróżnia się łatwością obsługi. Aby sprostać wszystkim wymaganiom kulinarnym, do wyboru są różne akcesoria.

CHARAKTERYSTYKA

- Wydajny silnik o mocy 1500 W, niski poziom hałasu i wysoka wydajność.
- 12 poziomów prędkości.
- Trzy profesjonalne tryby miksowania, z opcją ustawienia różnych prędkości dla zagwarantowania doskonałej wydajności.
- Przednia i górna część urządzenia wyposażona w interfejs do wygodnego mocowania różnych akcesoriów.
- Automatycznie wysuwająca się konstrukcja, odłączany pojemnik do mieszania zapewniający łatwą eksploatację.
- Planetarny tor mieszania (mieszadło obraca się wokół własnej osi i po obwodzie misy) zapewnia, że mieszadło dociera do wszystkich miejsc w misie, dzięki czemu składniki są równomiernie połączone.
- Duży pojemnik do miksowania ze stali nierdzewnej o pojemności 6 1 do przechowywania większej ilości składników i żywności.

UWAGI
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję i zachować ją do wglądu.

ŚRODOWISKO PRACY I BEZPIECZEŃSTWO

- Zabrania się używania produktu na zewnątrz lub w miejscach, w których może na niego padać deszcz, co może powodować ryzyko porażenia prądem z powodu przecieku.
- Zabrania się używania urządzenia w miejscach mokrych lub narażonych na działanie wody, ponieważ działanie izolacji może się pogorszyć, powodując przeciek produktu i ryzyko porażenia prądem.
- Zabrania się korzystania z przewodu zasilającego, gdy wtyczka jest uszkodzona lub cale urządzenie jest uszkodzone w wyniku upadku. Korzystanie z uszkodzonego urządzenia może doprowadzić do poparzenia, porażenia prądem elektrycznym, a nawet pożaru.
- Personelowi nietechnicznemu zabrania się demontażu produktu lub jego naprawy. Może to doprowadzić do nieprawidłowego działania urządzenia spowodowanego uszkodzeniem, niekompletną naprawą, co stwarza ryzyko porażenia prądem i ryzyko pożaru.
- Produkt należy umieścić na stabilnej, równej powierzchni. Nierówne umieszczenie lub przechylenie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
- Nie należy umieszczać ani używać produktu w pobliżu źródła ciepła, ponieważ może to prowadzić do jego uszkodzenia lub awarii.
- Nie należy pozwolić, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu; przewód zasilający zaplątany w przedmioty lub o ciało spowoduje upadek produktu i obrażenia.

WAŻNE WSKAZÓWKI I BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA

- Mikser jest zasilany napięciem 220V-240V, 50-60Hz i należy sprawdzić, czy źródło zasilania do niego pasuje.
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić wszystkie akcesoria.
- Nie należy dotykać przewodu zasilającego, wtyczek i innych części elektrycznych mokrymi rękami, gdyż może to prowadzić do porażenia prądem.

- W przypadku wystąpienia problemu, należy obrócić pokrętło prędkości do pozycji „00” lub nacisnąć przycisk wyłącznika, aby zatrzymać urządzenie, odłączyć zasilanie i skontaktować się z centrum obsługi klienta lub sprzedawcą.
- Nie używaj miksera do celów innych, niż do których jest przeznaczony.
- Korzystanie z osprzętu niezalecanego lub niesprzedawanego przez sprzedawcę miksera może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- Podczas mieszania, nie należy używać skrobaka ani innych narzędzi do zagęszczania zawartości znajdującej się w misie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie ciała lub obrażenia.
- Unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Podczas pracy miksera należy trzymać ręce, włosy, ubranie, a także szpatułki i inne przybory z dala od ubijaczek, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała użytkowni ka i/lub uszkodzenia miksera.
- Gdy mikser jest używany w pobliżu dzieci lub osób wymagających specjalnej opieki, konieczny jest ścisły nadzór.
- Podczas instalacji, demontażu lub czyszczenia części, ustaw urządzenie w pozycji „00” i odłącz wtyczkę zasilania, w przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
- Nie dotykać części silnika po dłuższym użytkowaniu.
- Nie używać miksera do ciągłej pracy przez ponad 24 minuty. Przed ponownym uruchomieniem, nale ży go zatrzymać i ostudzić przez 15 minut.
- Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Gdy urządzenie się przegrzeje, automatycznie przestanie działać. Nie uruchomi się ponownie, dopóki nie ostygnie.
- Gdy działa jeden z portów wyjściowych, należy usunąć części lub komponenty podłączone do innych portów wyjściowych i zainstalować osłonę ochronną.
- Mieszając gorące potrawy lub płyny należy zachować ostrożność.

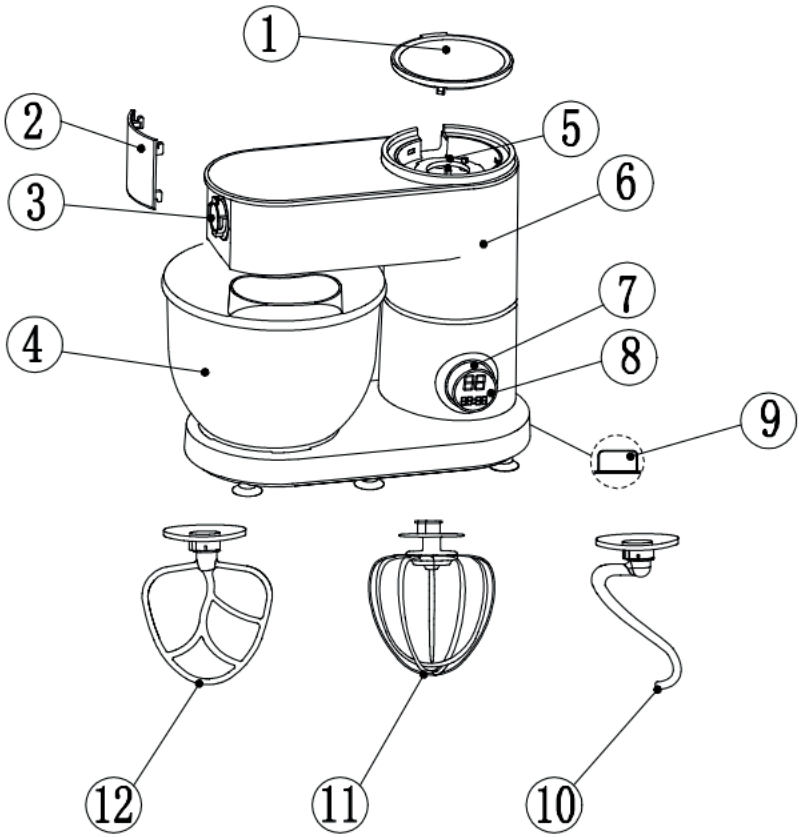
UWAGI I ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- **URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO**
- Nie rzucaj urządzeniem, gdy nie jest używane.
- Nie pozostawiać miksera podczas pracy bez nadzoru.
- Okresowo należy produkt poddawać kontroli. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go używać.
- Nie próbuj naprawiać produktu samodzielnie. W celu przeprowadzenia przeglądu i konserwacji należy skontaktować się z centrum obsługi klienta lub wysłać urządzenie do specjalnego punktu serwisowego.
- Urządzenie, akcesoria i wszystkie opakowania (w tym opakowania zewnętrzne, kolorowe pudełka, worki PE itp.) należy przechowywać z dala od dzieci.
- Gdy urządzenie jest uruchomione, do pojemnika nie wkładaj żadnych niepotrzebnych przedmiotów.
- Nie należy podłączać urządzenia do zasilania bez zainstalowanych wymaganych akcesoriów.
- Urządzenie należy umieścić na płaskim i stabilnym podłożu.
- Nie używaj urządzenia bez jedzenia.

ROZDZIAŁ 2. OPIS CZĘŚCI SKŁADOWYCH

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

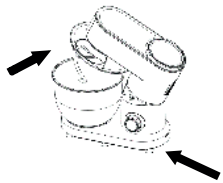
1. Pokrywa górna
2. Pokrywa przednia
3. Poprzeczna przystawka odbioru mocy
4. Misa ze stali nierdzewnej
5. Górna przystawka odbioru mocy
6. Korpus
7. Przełącznik
8. Przycisk i ekran
9. Przycisk
10. Hak do ciasta
11. Trzepaczka
12. Ubijaczka



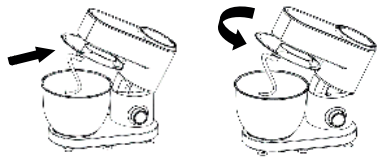
ROZDZIAŁ 3. OPIS UŻYCIA

1. Opis standardowych akcesoriów

Standardowe części tego urządzenia składają się z haka do ciasta, trzepaczki, ubijaczki i misy ze stali nierdzewnej.
Montaż i demontaż głowicy mieszającej (patrz rysunek A). Po naciśnięciu przycisku blokady, górna część urządzenia wysunie się automatycznie, w tym czasie mikser jest odłączony od zasilania elektrycznego.

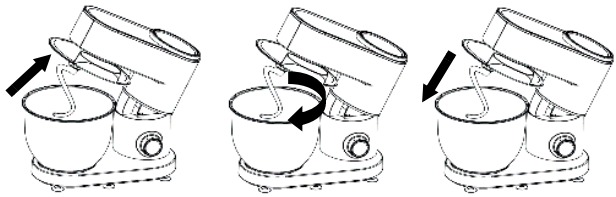


1. Załóż pokrywę miski, aby włożyć wycięcie znajdujące się na górnym końcu haka do ciasta do wału napędowego.
2. Popchnij hak do ciasta w górę i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż nie będzie mógł się poruszać.

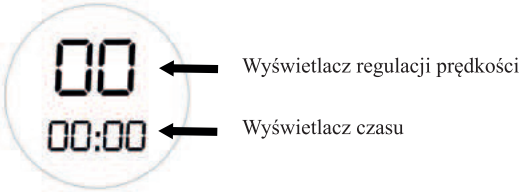


Aby odłączyć przystawki (patrz rys. B)

1. Popchnij hak do ciasta w górę i obracaj go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż nie będzie mógł się poruszać.
2. Wyjmij hak do ciasta i zdejmij pokrywę miski.



FUNKCJA WYŚWIETLANIA POKRĘTŁA PRZEŁĄCZNIKA



1. Po włączeniu zasilania, na wyświetlaczu regulacji prędkości pojawi się wartość „00”, a na wyświetlaczu czasu pojawi się słowo „PUSH”, nakłaniając do naciśnięcia (naciśnięcie wyświetlacza oznacza naciśnięcie pokrętła przełącznika). W tym czasie kontrolki regulacji prędkości i czasu migają.
2. Po naciśnięciu wyświetlacza urządzenie rozpocznie pracę z domyślną prędkością l. W tym samym czasie na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu. Prędkość ustawia się obracając pokrętłem prędkości. Podczas pracy miksera, nawet po zmianie prędkości, czas będzie nadal odliczany, chyba że wyświetlacz zostanie ponownie naciśnięty lub prędkość powróci do ustawienia „00”. W tym momencie mikser przestaje działać, a czas przestaje być odliczany.
3. Aby wybrać żądaną prędkość, obróć pokrętło prędkości, naciśnij pokrętło przełącznika (tj. wyświetlacz), a urządzenie rozpocznie pracę z tą prędkością.
4. Pokrętło regulacji prędkości można obracać o 360 stopni, dostępne są wartości „01”, „02”, „03”, „04”.... „12”. Do wyboru jest 12 prędkości, gdzie „12” to prędkość maksymalna, a „01” to prędkośćminimalna.
5. Maksymalny czas pracy urządzenia wynosi 30 minut, a urządzenie zatrzyma się automatycznie po upływie 30 minut.

MISKA DO MIESZANIA

1. Urządzenie należy przechowywać w bezpiecznym, stabilnym, czystym i suchym miejscu.
2. Jedną ręką przytrzymaj głowicę urządzenia, drugą naciśnij przycisk blokujący, automatycznie podniesie się głowica urządzenie, i można ręcznie ustawić głowicę urządzenia w maksymalnej pozycji i zainstalować pokrywę miski.
3. Zainstaluj hak do ciasta w określonej pozycji zgodnie z powyższą metodą instalacji.
4. Umieść miskę ze stali nierdzewnej w określonej pozycji i zablokuj ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
5. Aby nie przeciążyć urządzenia, nie należy przekraczać maksymalnej pojemności misy.
6. Przygotuj i naciśnij głowicę urządzenia, aby ją zablokować (wyskoczy przycisk blokady) w celu przywrócenia pozycji głowicy.
7. Podłącz zasilanie 220V-240V 50-60Hz.
8. Użyj pokrętła prędkości miksera, aby wybrać żądaną prędkość.
9. Gdy mieszanka osiągnie żądany zakres mieszania, przekręć pokrętło prędkości do pozycji „00” i odłącz wtyczkę zasilania.
10. Obróć miskę ze stali nierdzewnej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmij ją z urządzenia.
11. Wyciągnij mieszaninę z miski.
12. Części można czyścić zgodnie z krokami opisanymi w punkcie „Czyszczenie i konserwacja”.

UWAGA DODATKOWA
Przed użyciem urządzenia, należy wyczyścić akcesoria detergentem, spłukać wodą i pozostawić do wyschnięcia

HAK DO CIASTA

Hak do ciasta służy do wyrabiania chleba, makaronu, chińskiego makaronu i innych gęstych potraw.

1. Wybierz hak do ciasta, zainstaluj hak do ciasta i miskę ze stali nierdzewnej zgodnie z wcześniej opisanymi krokami, dodaj suche drożdże i płynne składniki, które wymagają wymieszania
2. Proces mieszania: Po zamocowaniu wszystkich elementów ustaw pokrętło prędkości na Poziom 1 i obserwuj, jak mąka zaczyna się mieszać. Gdy składniki się połączą i ciasto zacznie się formować, przestaw pokrętło na Poziom 2. Kontynuuj mieszanie, aż ciasto osiągnie odpowiednią elastyczność lub pożądany stopień rozwinięcia glutenu, zgodnie z wymaganiami przepisu.

UBIJACZKA

Do użycia przy mieszaniu średniej gęstości produktów, takich jak ciasto, tarta, ciasto na ciasteczka, masło ciasto z pastą daktylową i inne produkty przygotowywane z mąki niskoglutenowej.

1. Wybierz ubijaczkę. Zgodnie z opisanymi wcześniej krokami, zainstaluj ubijaczkę i miskę ze stali nierdzewnej. Dodaj składniki, które wymagają wymieszania.
2. Po zakończeniu instalacji, podłącz przewód zasilający i włącz pokrętło przełącznika. Przed rozpoczęciem mieszania składników, ustaw pokrętło przełącznika na prędkość I, a następnie stopniowo zwiększaj prędkość do pożądanego poziomu w trakcie procesu mieszania.

TRZEPACZKA

Służy do mieszania składników z napowietrzeniem, takich jak: produkcja kremu na bazie białek, sosu sałatkowego, ptysiów śmietankowych, biszkoptów itp.

1. Wytrzyj miskę ze stali nierdzewnej i trzepaczkę do jajek, aby upewnić się, że nie ma w nich wody ani oleju.
2. Zgodnie z wcześniej opisanymi krokami zamontuj trzepaczkę oraz stalową misę. Następnie dodaj białka jaj do ubijania (nie może być w nich ani odrobiny żółtka).
3. Po zakończeniu instalacji, należy podłączyć zasilanie, ustawić pokrętło prędkości na prędkość o wartości i 0-12, aby ubić białko jajka do pożądanego stopnia sztywności.

ROZDZIAŁ 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Podczas czyszczenia produktów należy przestrzegać następujących zasad.

CZYSZCZENIE OBUDOWY URZĄDZENIA

1. Przed czyszczeniem należy odłączyć przewód zasilający.
2. Nie należy myć miksera bezpośrednio wodą, ponieważ może to spowodować porażenie prądem, wewnętrzną rdzę i inne usterki.
3. Obudowę miksera można przecierać wyłącznie czystą, wilgotną ściereczką.
4. NIE ZANURZAĆ MIKSERA STOJĄCEGO W WODZIE.
5. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać ostrych, szorstkich lub żrących środków czyszczących.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, należy obrócić pokrętło regulacji prędkości w położenie „00”, aby zatrzymać urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilania, w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
2. Części mieszających i misy ze stali nierdzewnej nie można myć w zmywarce. W przypadku użycia źródeł ciepła lub żrących detergentów, części mogą ulec deformacji lub odbarwieniu.
3. Części mające kontakt z żywnością można myć detergentem i wodą.
4. Niektóre części można w celu umycia oddzielić i należy je zamontować ponownie po całkowitym wyschnięciu.
5. Aby chronić produkt, po całkowitym wyschnięciu należy na jego powierzchnię nanieść trochę oleju.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE I PARAMETRY

Produkt został przebadany zgodnie z odpowiednimi wymaganiami międzynarodowymi, takimi jak kompatybilność elektromagnetyczna, dyrektywy niskonapięciowe, przepisy techniczne dotyczące bezpieczeństwa itp.

Produkt	Numer modelu	Napięcie znamionowe	Moc produktu	Pojemność produktu
Wielofunkcyjny mikser stojący	KSFP 612.00	220-240 V 50-60 Hz	1500 W	6 l

ROZDZIAŁ 5. PRZEPISY

Bułki z siemienia lnianego

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

Proces:

1. Namoczyć 30 g siemienia lnianego w 40 g wody przez 12 godzin
2. Do naczynia miksującego włożyć 250 g mąki chlebowej, 3 g suchych drożdży, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g mleka w proszku, 150 g wody, zagnieść ciasto za pomocą końcówki do zagniatania ciasta na poziomach prędkości 1-3, a następnie dodać 20 g masła i dalej zagniatać ciasto, aż będzie gładkie, a następnie dodać namoczone siemię lniane, aż ciasto będzie dobrze ugniecione. Przykryć folią konserwującą i pozostawić do podwojenia objętości w ciepłym miejscu do fermentacji.
3. Jeszcze raz dokładnie zagnieść, wyjąć z miski i podzielić na sześć bułek. Po zaokrągleniu przykryć bułki i pozostawić do fermentacji w temperaturze 38°C przez 1 godzinę.
4. Po zakończeniu fermentacji posmarować powierzchnię bułki płynem jajecznym, ułożyć przedostatnią warstwę w nagrzanym piekarniku, rozpalić ogień góra-dól na l 80°C i piec przez 20 minut, następnie wyjąć formę i położyć na grillu do ostygnięcia.

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

Proces:

1. Włożyć wszystkie składniki do naczynia miksującego, za pomocą końcówki do ugniatania ciasta ugniatać składniki na ciasto na poziomach prędkości 1-3.
2. Przechować mieszaninę w ciepłym miejscu i pozwolić, aby w wyniku fermentacji podwoiła swoją objętość.
3. Jeszcze raz dokładnie zagnieść, wyjąć z miski i podzielić na 3 części, przykryć ciasto folią konserwującą na 15 minut
4. Wziąć jedną porcję i zwinąć ją w kształt języka, złożyć obie strony do środka i zwinąć od dołu do góry. Po zwinięciu wszystkich trzech rolek przykryć je folią konserwującą na 15 minut
5. Po skończeniu, 3 porcje włożyć do formy do drugiej fermentacji, fermentować do 80% wysokości formy. Ustawić grzanie góra-dól w temperaturze l 70°C i piec przez 40 minut, następnie wyjąć formę i położyć na grillu, aby ostygła.

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

Proces:

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

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

Proces:

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

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

Proces:

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

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

Proces:

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

ROZDZIAŁ 6. PYTANIA I ODPOWIEDZI

Objaw	Przyczyna	Metoda naprawy
Urządzenie nagle przestało działać.	Zbyt długi czas pracy urządzenia lub zbyt wysoka temperatura otoczenia powodują wyłączenie silnika w celu ochrony urządzenia przed przegrzaniem.	Ustaw pokrętło regulacji prędkości w położeniu „00”, wyjmij wtyczkę zasilania i uruchom urządzenie po jego całkowitym ostygnięciu.
Obracasz pokrętło regulacji prędkości, a urządzenie nie reaguje.	Występuje przerwa w dostawie prądu.	Działa ponownie po podłączeniu zasilania elektrycznego.
	Głowica jest samoblokująca.	Utrzymywanie głowy w pozycji poziomej.
	Wtyczka zasilania jest podłączona do gniazdka.	Upewnij się, że wtyczka jest podłączona do gniazdka.
Dźwięk maszyny lub silnika w ruchu.	Głośny wzrost prędkości lub obciążenia podczas pracy mechanicznej.	Urządzenie może być przeciążone lub używane zbyt długo, należy dostosować ilość operacji mieszania i zostawić w spoczynku po użyciu.
Zmniejszona prędkość silnika.	Używanie w niskich temperaturach, które utwardzają olej w maszynie. Mieszanka powoduje zbyt duże obciążenie silnika.	Praca bez obciążenia przez 5 minut, aby zmiękczyć smarowanie, co ustabilizuje prędkość. Zmniejsz ilość operacji mieszania i obciążenie oraz ustaw prędkość na niską.
Niestabilna prędkość silnika.		
Silnik nie działa.		

ROZDZIAŁ 7. UTYLIZACJA

Nie wolno wyrzucać urządzenia wraz z normalnymi odpadami domowymi.

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

ROZDZIAŁ 8. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania.
Symbol przekreślonego kontenera na odpady umieszczony na wyrobie (Rys. A.) oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE. Jeżeli na wyrobie umieszczony jest symbol przekreślonego kontenera na odpady (Rys. B) oznacza, że produkt zawiera baterie, które podlegają selektywnej zbiórce z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2006/66/WE. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz baterie (jeżeli występują) po okresie użytkowania, nie mogą być wyrzucone wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych.
Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu i baterii (jeżeli występują) prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii (jeżeli występują). Prowadzący zbieranie takich odpadów, w tym zbierający zużyty sprzęt, prowadzący zakłady przetwarzania, dystrybutorzy (sklepy), prowadzący punkty selektywnego zbierania odpadów komunalnych (gminne jednostki) oraz inne jednostki określone ustawowo tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.
Prawidłowa utylizacja zużytego sprzętu oraz baterii (jeżeli występują) przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia i środowiska konsekwencji, wynikających z możliwości obecności w sprzęcie i bateriach składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu i baterii. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu, na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne. Gospodarstwa domowe są także jednym z większych użytkowników drobnego sprzętu i racjonalne gospodarowanie nim na tym etapie wpływa na odzyskiwanie surowców wtórnych.
W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym. Jeżeli urządzenie posiada zamek, należy go zdemontować dla bezpieczeństwa, wszystkich osób mogących mieć późniejszą styczność z urządzeniem. Niektóre lodówki i zamrażarki posiadają materiał izolacyjny oraz ciecz chłodniczą z CFC. Dlatego też należy zachować ostrożność, by nie zanieczyścić środowiska, gdy pozbywasz się swojej starej lodówki.

Rys. A

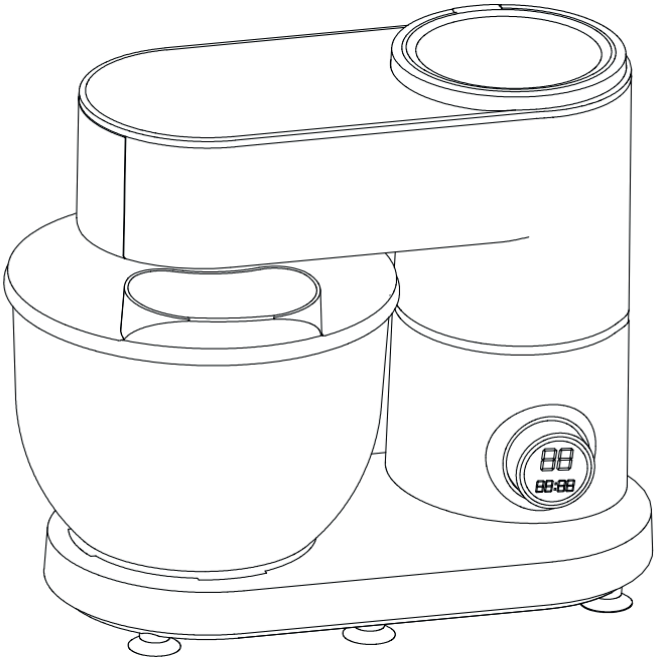
Rys. B

KERNAU

USER MANUAL

PLANETARY ROBOT

KSFP 612.00



Thank you for choosing this product.

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

The operating instructions apply to several models. Differences may therefore occur.

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

CONTENTS

CHAPTER 1. Introduction **18**
Characteristcs 18
Working environment and safety 18
Important instructions and safety of use 18
CHAPTER 2. Description of the components **20**
Standard equipment 20
CHAPTER 3. Description of use **21**
Switch knob display function 22
Mixing bowl 22
Dough hook 23
Flat beater 23
Wire whip 23
CHAPTER 4. Cleaning and maintenance **23**
Cleaning the mixer housing 23
CHAPTER 5. Recipes **24**
Cleaning the appliance 24
Technical specifications and parameters 24
CHAPTER 6. Questions and answers **27**
CHAPTER 7. Disposal **28**
CHAPTER 8. Disposal of used equipment **28**

CHAPTER 1. INTRODUCTION

The device is equipped with a 1500 W motor, which is characterized by quiet operation due to the motor design used. The device is equipped with a control knob that stands out for its ease of use. To meet all culinary requirements, there are various accessories to choose from.

CHARACTERISTCS

- Powerful 1500W motor, low noise and high efficiency.
- 12 speed levels.
- Three professional blending modes, with the option to set different speeds for guaranteed superior performance.
- The front and top of the device is equipped with an interface for convenient attachment of various accessories.
- Automatic pull-out design, detachable mixing container for easy operation.
- The planetary mixing path (the stirrer rotates around its axis and around the perimeter of the bowl) ensures that the stirrer reaches all places in the bowl, so that the ingredients are evenly combined.
- Large 6 l stainless steel mixing container for storing more ingredients and food.

COMMENTS
Before using the device, read the manual carefully and keep it for reference.

WORKING ENVIRONMENT AND SAFETY

- It is forbidden to use the product outdoors or in places where rain may fall on it, which may cause the risk of electric shock due to leakage.
- It is forbidden to use the device in wet areas or areas exposed to water, as insulation performance may deteriorate, causing product leakage and risk of electric shock.
- It is forbidden to use the power cord when the plug is damaged or the whole device is damaged by a fall. Using a defective device can lead to burns, electric shock and even fire.
- Non-technical personnel are prohibited from disassembling the product or repairing it. This may lead to malfunction of the device due to damage or incomplete repair, which poses the risk of electric shock and the risk of fire.
- Place the product on a stable, level surface. Uneven placement or tilting of the device may cause injury.
- Do not place or use the product near a heat source, as this may lead to damage or failure.
- Do not let the power cord hang from the edge of the table; a power cord entangled in objects or against the body will cause the product to fall and injuries.

IMPORTANT INSTRUCTIONS AND SAFETY OF USE

- The mixer is powered by 220V-240V, 50-60Hz and you should check that the power source fits it.
- Clean all accessories before the first use.
- Do not touch the power cord, plugs and other electrical parts with wet hands, as this may lead to electric shock.
- If a problem occurs, turn the speed dial to the „00” position or press the off button to stop the device, disconnect the power and contact the customer service centre or the dealer.
- Do not use the mixer for purposes other than those for which it is intended.
- Use of accessories not recommended or not sold by the mixer’s dealer may result in fire, electric shock or personal injury.

- When mixing, do not use a scraper or other tools to thick the contents in the bowl, as this may cause damage or injury.
- A contact with moving parts should be avoided. Keep hands, hair, clothing , as well as spatulas and other utensils away from the flat beaters when the mixer is in use, to reduce the risk of injury to the user and/or damage to the mixer.
- When the mixer is used near children or people who require special care, close supervision is necessary.
- When installing, disassembling or cleaning parts, put the device in the „00” position and unplug the power plug, otherwise injury may result.
- Do not touch parts of the motor after prolonged use.
- Do not use the mixer for continuous operation for more than 24 minutes. Before restarting, it should be stopped and cooled for 15 minutes.
- The device is equipped with protection against overheating. When the device overheats, it will automatically stop working. It will not restart until it has cooled down.
- When one of the output ports is operating, remove parts or components connected to other output ports and install a protective cover.
- Use caution when mixing hot foods or liquids

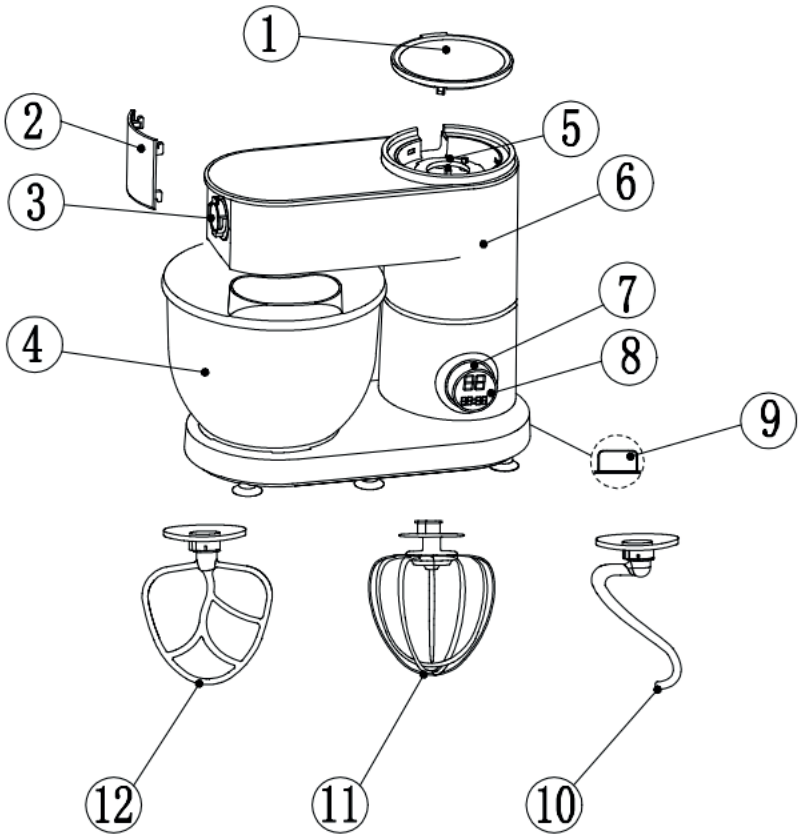
SAFETY COMMENTS AND RECOMMENDATIONS

- Do not throw the device when not in use.
- Do not leave the mixer unattended during operation.
- Periodically, the product should be inspected. If the device is damaged, do not use it.
- Do not attempt to repair the product yourself. Contact the customer service centre for inspection and maintenance or send the device to a special service centre.
- Keep the device, accessories and all packaging (including outer packaging, coloured boxes, PE bags, etc.) away from children.
- When the device is running, do not put any unnecessary objects into the container.
- Do not connect the device to the power supply without the required accessories installed.
- Place the device on a flat and stable surface.
- Do not use the device without food in it.

CHAPTER 2. DESCRIPTION OF THE COMPONENTS

STANDARD EQUIPMENT

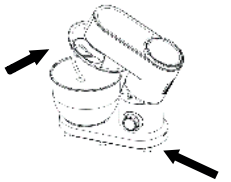
1. Top cover
2. Front cover
3. Transverse power take-off
4. Stainless steel bowl
5. Top power take-off
6. Body
7. Switch button
8. Button and screen
9. Button
10. Dough hook
11. Wire whip
12. Flat beater

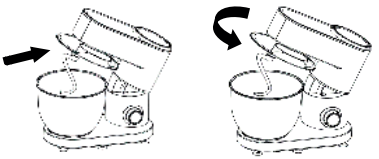


CHAPTER 3. DESCRIPTION OF USE

1. DESCRIPTION OF STANDARD ACCESSORIES

The standard parts of this device consist of a dough hook, wire whip, flat beater and stainless steel bowl.
Installation and removal of the mixing head (see Figure A). When you press the lock button, the upper part of the device will automatically slide out; at this time the mixer is disconnected from the electric power supply.

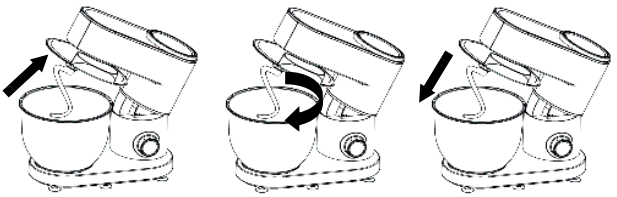




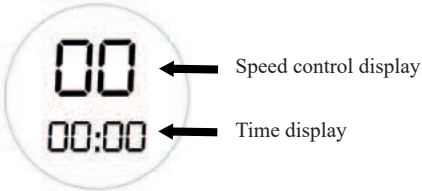
1. Replace the bowl cover to insert the notch located at the upper end of the dough hook -”” into the drive shaft.
2. Push the dough hook upward and rotate counterclockwise until it cannot move.

To disconnect the attachments (see Figure B):

1. Push the dough hook upward and rotate it clockwise until it can’t move.
2. Remove the dough hook and remove the lid of the bowl.



SWITCH KNOB DISPLAY FUNCTION



1. When the power is turned on, the speed control display will show „00” and the word „PUSH” will appear on the time display, urging you to press (pressing the display means pressing the switch knob). During this time, the speed and time adjustment lights flash.
2. After pressing the display, the device will start work at the default speed 1. At the same time, the display will start counting down the time. The speed is set by turning the speed knob. While the mixer is running, even after changing the speed, the time will continue to count down unless the display is pressed again or the speed returns to the „00” setting. At this point, the mixer stops working and the time stops counting down.
3. To select the desired speed, turn the speed knob, press the switch knob (i.e. the display), and the device will start at that speed.
4. The speed control knob can be rotated by 360 degrees; the available values are „01”, „02”, „03”, „04”…„12”. There are 12 speeds to choose from, where „12” is the maximum speed and „01” is the minimum speed.
5. The maximum operating time of the device is 30 minutes, and the device will stop automatically after 30 minutes

MIXING BOWL

1. The device should be stored in a safe, stable, clean and dry place.
2. Hold the device head with one hand, press the locking button with the other hand; the device head will automatically rise, and you can manually adjust the device head to the maximum position and install the bowl cover.
3. Install the dough hook in the specified position according to the above installation method.
4. Place the stainless steel bowl in the specified position and lock it clockwise.
5. To avoid overloading the device, do not exceed the maximum capacity of the bowl.
6. Prepare and press the head of the device to lock it (the lock button will pop out) to restore the head position.
7. Connect the 220V-240V 50-60Hz power supply.
8. Use the mixer’s speed dial to select the desired speed.
9. When the mixture reaches the desired mixing range, turn the speed knob to the „00” position and disconnect the power plug.
10. Turn the stainless steel bowl counterclockwise and remove it from the device.
11. Remove the mixture from the bowl.
12. The parts can be cleaned according to the steps described in „Cleaning and maintenance” item.

ADDITIONAL COMMENT
Clean accessories with detergent, rinse with water and leave to dry before use of the device.

DOUGH HOOK

The dough hook is used to knead bread, noodles, Chinese noodles and other thick foods.

1. Chose and install the dough hook and stainless bowl in accordance with previously described steps, add dry yeast and other ingredients that need to be mixed.
2. Mixing: once all the components are in place, set the speed knob to Level 1 and watch as the flour starts to mix. When the ingredients are combined and the dough starts to form, turn the knob to Level 2. Continue mixing until the dough reaches the correct plasticity or desired degree of gluten development as required by the recipe.

FLAT BEATER

For use when mixing medium-density products such as dough, tarts, cookie dough, butter, date paste and other products prepared with low-gluten flour.

1. Choose a beater. Following the steps described earlier, install the beater and stainless steel bowl. Add the ingredients that need to be mixed.
2. Once the installation is complete, plug in the power cord and turn the switch knob on. Before starting to mix the ingredients, set the switch knob to speed I and then gradually increase the speed to the desired level during the mixing process.

WIRE WHIP

It is used, when there is a need for mixing ingredients with aeration, for example when making egg whites, salad dressing, cream puffs, sponge cakes, etc.

1. Wipe down the stainless steel bowl and wire whip to ensure there is no water or oil on them.
2. Assemble the wire whip and stainless steel bowl as described previously. Then add the egg whites to whip them (there must not be a hint of yolk in them).
3. Once the installation is complete, plug in the power supply, set the speed dial to a speed of 10-12 to whip the egg whites to the desired degree of stiffness.

CHAPTER 4. CLEANING AND MAINTENANCE

The following rules must be observed when cleaning the products.

CLEANING THE MIXER HOUSING

1. Unplug the power cord before cleaning.
2. Do not wash the mixer directly with water, as this may cause electric shock, internal rust and other malfunctions.
3. Wipe the mixer’s housing only with a clean, damp cloth.
4. DO NOT IMMERSE THE MIXER IN WATER.
5. Do not use harsh, abrasive or corrosive cleaning agents to clean the appliance.

CLEANING THE APPLIANCE

1. Before cleaning the device, turn the speed control knob to the „00” position to stop the appliance and remove the power plug, otherwise there is a danger of electric shock or injury.
2. The mixing parts and stainless steel bowl are not dishwasher safe. If heat sources or corrosive detergents are used, parts may become deformed or discolored.
3. Parts that have contact with food can be washed with detergent and water.
4. Some parts can be separated for washing and should be reassembled after they are completely dry.
5. To protect the product, apply some oil to the surface after it is completely dry.

TECHNICAL SPECIFICATIONS AND PARAMETERS

The product has been tested in accordance with relevant international requirements such as electromagnetic compatibility, low-voltage directives, technical safety regulations, etc.

Product	Model No.	Nominal voltage	Product power	Product capacity
Multifunctional mixer	KSFP 612.00	220-240 V 50-60 Hz	1500 W	6 l

CHAPTER 5. RECIPES

Linseed rolls

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

The process:

1. Soak 30 g of linseed in 40 g of water for 12 hours.
2. Put 250 g of bread flour, 3 g of dry yeast, 30 g of sugar, 3 g of salt, 10 g of powdered milk, 150 g of water into a mixing bowl, knead the dough with a dough kneading attachment on speed levels 1-3, then add 20 g of butter and continue kneading the dough until it is smooth; then add soaked linseed until the dough is well kneaded. Cover with food wrap and leave to double in volume in a warm place to ferment.
3. Once again, knead thoroughly, remove from the bowl and divide into six rolls. After rounding, cover the rolls and let them ferment at 38°C for 1 hour.
4. Once the fermentation is complete, brush the surface of the buns with egg liquid, place the penultimate layer in the preheated oven, switch on the top and bottom heating elements to 180°C and bake rolls for 20 minutes; then remove the mold and place on the grill to cool.

Toasted bread

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

The process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl, using the dough kneading attachment knead the ingredients into a dough at speed levels 1-3.
2. Store the mixture in a warm place and allow it to double in volume through fermentation.
3. Once again knead thoroughly, remove from the bowl and divide into 3 parts; cover the dough with food wrap for 15 minutes
4. Take one portion and roll it into the shape of a tongue, fold both sides inward and roll from the bottom to the top. After rolling up all three rolls, cover them with food wrap for 15 minutes.
5. When finished, put 3 portions into the mold for the second fermentation, ferment to 80% of the height of the mold. Set the top and bottom heating elements pf the oven to 180°C and bake for 40 minutes, then remove the mold and place it on the grill to cool.

Homemade pizza

Ingredients: 170 g high gluten flour, 100 g water, 1.5 g table salt, 15 g white sugar, 2 g yeast, 15 g butter and some stuffing.

The recipe:

1. Put 170 g of high gluten flour, 100 g of water, 1.5 g of table salt, 15 g of sugar and 2 g of yeast into a mixing bowl. Mix with a dough kneading attachment at speed levels 1-3. Once the dough is kneaded, add the butter and continue kneading until it can be stretched and formed into an elastic layer.
2. Leave the dough to rise in a warm place until doubled in volume.
3. During fermentation, you can prepare pizza stuffing and save it for future use.
4. Knead thoroughly once again, roll out half of the dough and set aside for 5 minutes, then gently roll it out with a rolling pin to the size of a pizza pan, place it on the pizza pan, press it around the pizza pan with your hands, finally make small holes with a fork.
5. Set the oven to top and bottom heat mode, preheat to 200°C. First grease the base of the baking form with olive oil, then scoop the pizza sauce and spread it evenly, then sprinkle with some mozzarella cheese and chopped onions, put the 8-inch pizza pan into the second level of the preheated oven and bake for 8 minutes.
6. When time is up, remove the pizza pan and spread a layer of bacon. In this moment you can add your favourite additives and cooked stuffing.
7. Place in a preheated oven, set the timer to run for 15 minutes, until the cheese is melted and the crust is browned.

Butter bread

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

The recipe:

1. Put all the ingredients except the butter into the mixing bowl, leaving 10 g of egg for the final spread.
2. Using a dough kneading tip, mix at speed levels 1-3, once the dough is formed, add the softened butter and continue kneading until a smooth, uniform and elastic consistency is obtained.
3. Cover the mixture with a food wrap and allow it to double in volume in a warm place as a result of fermentation.
4. Knead thoroughly once again, remove from the bowl and divide into 10 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it from top to bottom.
5. Place greased paper on a baking tray, then place the rolled out bread dough on the tray and let it double in volume in a warm place.
6. Brush the surface of the bread dough with egg liquid, preheat the oven to 160 °C, place the bread dough on the middle level and bake for 20 minutes.

Original cake

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

The recipe:

1. Separate the egg white and yolk, add 20 g of sugar to the yolk, stir with a wire whip on speed level 6 until the sugar dissolves completely. Add milk and continue mixing evenly at speed level 6.
2. Pour in the cooking oil and continue mixing with wire whip until fully emulsified.
3. Sift cake flour through a sieve and mix evenly into a smooth paste of egg yolks.
4. Add a few drops of lemon juice to the egg whites, add sugar three times and beat with a wire whip until it resembles cotton.
5. Take 1/3 of the egg whites, put them into the yolk paste and mix evenly, pour the paste back into the remaining egg whites and mix evenly to a smooth paste
6. Brush the surface of the baking form with cooking oil, and then pour the dough into the form.
7. Preheat the oven to l50°C, set the heating mode to top and bottom and the baking time to 50 minutes, and bake until golden brown.

Chocolate cake

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

The recipe:

1. Add 150 g of egg liquid, beat with a wire whip on speed level 6 until it resembles cotton, then remove and set aside.
2. Pour 80 g of white sugar, 50 g of milk and 40 g of cocoa powder into a bowl and mix with a stirrer on speed level 6 to a fine powder.
3. Pour the prepared fine powder into the beaten egg liquid and mix well.
4. Pour the mixed raw materials into an oiled baking form and place in an oven preheated to 180°C.
5. After baking and shaping, remove the cake from the form and allow it to cool before eating.

CHAPTER 6. QUESTIONS AND ANSWERS

Symptom	Reason	Repair method
The device suddenly stopped working.	If the device is operated for too long or the ambient temperature is too high, the motor will shut down to protect the device from overheating.	Set the speed control knob to „00”, remove the power plug and start the device after it has cooled down completely.
You turn the speed control knob, and the device does not respond.	There is a power outage.	It works again when the electricity supply is connected.
	The head is self-locking.	Keeping the head horizontal.
	The power plug is not plugged into the socket.	Make sure the plug is plugged into the socket.
The sound of a machine or motor in motion.	Loud increase in speed or load during mechanical operation.	The device may be overloaded or used for too long; adjust the number of mixing operations and leave the device at rest after use.
Reduced motor speed.	Use at low temperatures that harden the oil in the machine. The mixture causes too much load on the motor.	Run the device without load for 5 minutes to soften lubrication, which will stabilize the speed. Reduce the number of mixing operations and load and set the speed to low.
Unstable motor speed.		
The motor does not work.		

CHAPTER 7. DISPOSAL

It is not allowed to dispose of the device with normal household waste.

Have the device disposed of by a registered waste disposal company or do it through a municipal waste disposal facility. Comply with current regulations. If in doubt, consult a waste disposal facility.

CHAPTER 8. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

This device has been designed and manufactured of high-quality reusable materials and components.
The symbol of the crossed waste container placed on the product (Fig. A) means that the product is subject to selective collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. a crossed-out wheelie bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries that are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. Such marking informs that electrical and electronic equipment and batteries (if any) must not be disposed of with other household waste after the period of use.
The user is obliged to return waste equipment and batteries (if any) to collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Collectors of such waste, including waste equipment collectors, treatment plants, distributors (shops), municipal waste separate collection points (municipal units), and other entities specified by law form an appropriate system to return this kind of equipment.
Correct disposal of waste equipment and batteries (if any) allows avoiding consequences that may be harmful to health and the environment, caused by the possible presence of hazardous components in the equipment and batteries, and inappropriate storage and processing of such equipment and batteries. Households play an important role in contributing to the reuse and recovery, including recycling, of waste equipment. At this stage, attitudes are formed, affecting the common good, which is a clean natural environment.
Moreover, households are one of the largest users of small equipment and the rational management thereof at this stage affects the recovery of secondary raw materials. Penalties may be imposed in accordance with national legislation for improper disposal of this product. If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device. Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, be careful not to pollute the environment when you dispose of your old refrigerator.

Fig. A

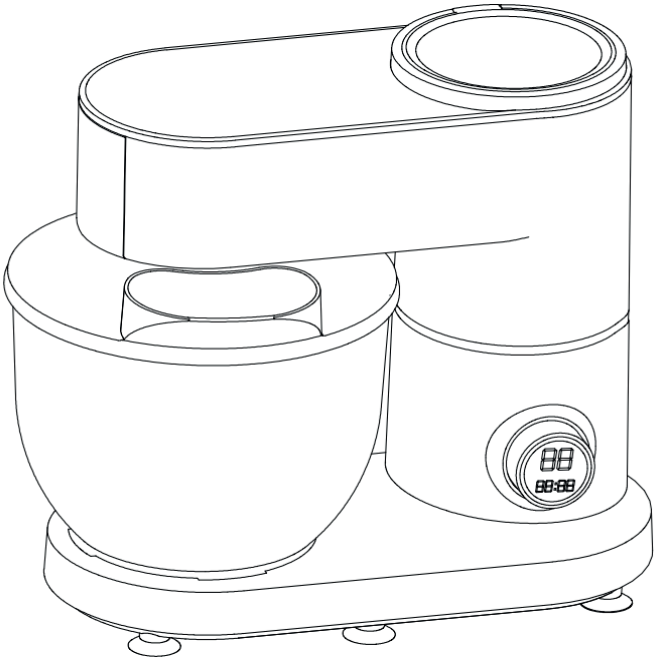
Fig. B

KERNAU

NÁVOD K OBSLUZE

PLANETÁRNÍHO ROBOTU

KSFP 612.00



Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek.

Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny pro provoz a údržbu vašeho spotřebiče.
Prosím přečtěte si pozorně tento návod k použití před použitím přístroje a uchovejte ho pro budoucí použití.

Ikona	Titulek	Popis
	VAROVÁNÍ	Nebezpečí vážného zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM	Nebezpečné napětí
	POŽÁR	Varování; Nebezpečí požáru / hořlavý materiál
	POZOR	Nebezpečí úrazu nebo poškození majetku
	DŮLEŽITÁ POZNÁMKA	Správný provoz systému
	Viz návod k použití	

OBSAH

KAPITOLA 1. Úvod **32**
Vlastnosti 32
Pracovní prostředí a bezpečnost 32
Důležitá upozornění a bezpečné používání 32
KAPITOLA 2. Popis jednotlivých částí **34**
Standardní vybavení 34
KAPITOLA 3. Popis použit **35**
Funkce zobrazení ovládacího knoflíku 36
Mísa na mixování 36
Hák na těsto 37
Šlehač 37
Metla 37
KAPITOLA 4. Čištění a údržba **37**
KAPITOLA 5. Recepty **38**
Čištění zařízení 38
Technická specifikace a parametry 38
KAPITOLA 6. Otázky a odpovědi **41**
KAPITOLA 7. Likvidace **42**
KAPITOLA 8. Likvidace opotřebovaných zařízení **42**

KAPITOLA 1. ÚVOD

Zařízení je vybaveno motorem o výkonu 1500 W, který se vyznačuje tichým provozem díky použité konstrukci motoru. Zařízení bylo vybaveno ovládacím knoflíkem, které se vyznačuje snadným ovládáním. Abychom vyhověli všem vašim kulinářským potřebám, máte na výběr různá příslušenství.

VLASTNOSTI

- Výkonný motor s výkonem 1500 W, nízká hlučnost a vynikající výkonnost.
- 12 rychlostních úrovní.
- Tři profesionální režimy míchání s možností nastavení různých rychlostí pro zaručení vynikajícího výkonu.
- Přední a horní část zařízení jsou vybaveny rozhraním, které je vhodné pro montáž různého příslušenství.
- Automaticky se vysouvající konstrukce, odnímatelná mixovací nádoba pro snadný provoz.
- Planetární systém míchání (míchadlo se otáčí kolem vlastní osy a po obvodu mísy) zajišťuje, že se míchadlo dostane do všech oblastí mísy, takže se ingredience rovnoměrně spojí.
- Velká míchací nádoba z nerezové oceli o objemu 6 litrů pro umístění většího množství surovin a potravin.

UPOZORNĚNÍ
Před použitím zařízení si pečlivě přečtěte návod a uschovejte jej pro pozdější nahlédnutí.

PRACOVNÍ PROSTŘEDÍ A BEZPEČNOST

- Je zakázáno používat výrobek venku nebo na místech, kde na něj může padat déšť, což může způsobit riziko úrazu elektrickým proudem z důvodu průniku vody.
- Nepoužívejte zařízení ve vlhkých místech nebo oblastech vystavených vodě, protože se může zhoršit izolační výkon, způsobit netěsnost výrobku a úraz elektrickým proudem.
- Je zakázáno používat napájecí kabel s poškozenou zástrčkou nebo pokud je poškozeno celé zařízení v důsledku pádu. Použití poškozeného zařízení může způsobit popáleniny, úraz elektrickým proudem nebo dokonce požár.
- Neodbornému personálu se zakazuje demontáž výrobku nebo jeho oprava. To může mít za následek poruchu zařízení v důsledku poškození, neúplné opravy, což představuje riziko úrazu elektrickým proudem a nebezpečí požáru.
- Výrobek musí být postaven na stabilní rovné ploše. Nerovné umístění nebo naklonění zařízení může způsobit zranění.
- Neumisťujte ani nepoužívejte výrobek v blízkosti zdrojů tepla, protože by mohlo dojít k jeho poškození nebo poruše.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu; napájecí kabel zamotaný do předmětů nebo kolem těla způsobí pád výrobku a zranění.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ A BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ

- Mixér je napájen napětím 220V-240 V, 50-60 Hz a je nutné ověřit, zda je pro něj zdroj vhodný.
- Před prvním použitím umyjte veškeré příslušenství.
- Nedotýkejte se napájecího kabelu, zástrček a jiných elektrických částí mokrýma rukama, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Dojde-li k problému, otočte otočný knoflík rychlosti do polohy „00“ nebo stiskněte tlačítko napájení pro zastavení zařízení, odpojte napájení a kontaktujte centrum péče o zákazníka nebo prodejce.
- Nepoužívejte mixér k jiným účelům, než ke kterým je určen.

- Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáno prodejcem mixéru, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Při míchání nepoužívejte kuchyňské špachtle nebo jiné nástroje k posunutí ingrediencí v míchací nádobě, protože by to mohlo způsobit zranění nebo poškození.
- Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými částmi. Během práce mixéru mějte ruce, vlasy, oblečení, a také náčiní a jiné příbory v bezpečné vzdálenosti od šlehačů pro snížení rizika poranění těla uživatele a/nebo poškození mixéru.
- Když mixér používají děti nebo osoby vyžadující zvláštní péči, je nutný přísný dohled.
- Při instalaci, demontáži nebo čištění dílů nastavte ovládání zařízení do polohy „00“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky, jinak může dojít ke zranění.
- Po delším používání se nedotýkejte částí motoru.
- Mixér nepoužívejte k nepřetržité práci déle než 24 minut. Před opětovným spuštěním jej zastavte a nechte 15 minut vychladnout.
- Zařízení je vybaveno ochranou proti přehřátí. Když se zařízení přehřeje, automaticky přestane fungovat. Nelze jej znovu zapnout, dokud nevychladne.
- Když je v provozu jeden z výstupních portů, odstraňte díly nebo komponenty připojené k ostatním výstupním portům a nainstalujte ochranný kryt.
- Buďte opatrní při míchání horkých jídel nebo tekutin.

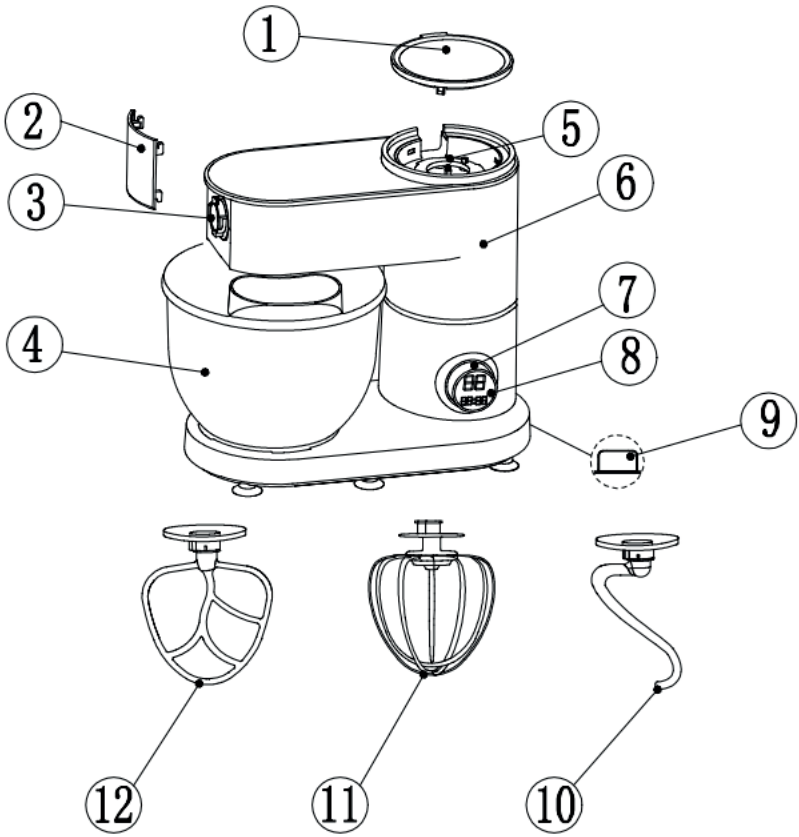
BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ A DOPORUČENÍ

- **ZAŘÍZENÍ JE URČENO POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ**
- Neházejte se zařízením, když se nepoužívá.
- Nenechávejte mixér během provozu bez dozoru.
- Výrobek musí být pravidelně kontrolován. Pokud je zařízení poškozeno, nesmí být používáno.
- Nepokoušejte se výrobek opravit sami. Pro kontrolu a údržbu se prosím obraťte na centrum péče o zákazníka nebo zašlete zařízení do speciálního servisního střediska.
- Zařízení, příslušenství a veškerý obal (včetně vnějšího obalu, barevných krabic, PE sáčků atd.) uchovávejte mimo dosah dětí.
- Když je zařízení v chodu, nevkládejte do nádoby žádné nepotřebné předměty.
- Nepřipojujte zařízení ke zdroji napájení bez nainstalovaného požadovaného příslušenství.
- Zařízení musí být umístěno na rovné a stabilní ploše.
- Nepoužívejte zařízení bez vložených potravin.

KAPITOLA 2. POPIS JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ

STANDARDNÍ VYBAVENÍ

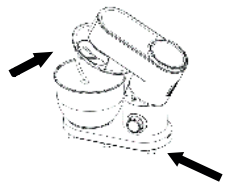
1. Horní víko
2. Přední víko
3. Příčný přídavný agregát
4. Mísa z nerezové oceli
5. Horní přídavný agregát
6. Těleso
7. Přepínač
8. Tlačítko a obrazovka
9. Tlačítko
10. Hák na těsto
11. Metla
12. Šlehač



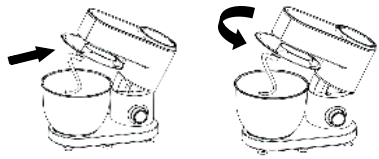
KAPITOLA 3. POPIS POUŽIT

1. POPIS STANDARDNÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Zařízení má ve standardním vybavení hák na těsto, metlu, šlehač a mísu z nerezové oceli.
Montáž a demontáž míchací hlavice (viz obrázek A).
Po stisknutí blokovacího tlačítka se horní část zařízení automaticky vysune a během této doby je mixér odpojen od elektrického napájení.

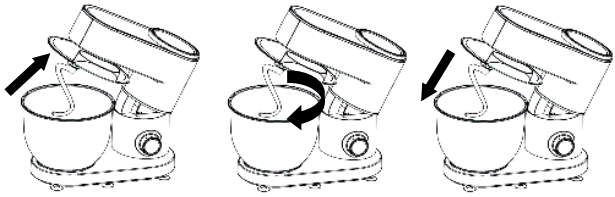


1. Nasaďte víko mísy a vložte výřez na horním konci háku na těsto do hnací hřídele.
2. Zatlačte hák těsta nahoru a otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud se již nebude moci pohybovat.

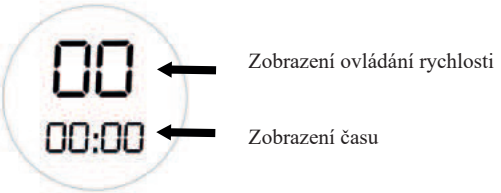


Pro odpojení nástavců (viz obrázek B):

1. Zatlačte hák na těsto nahoru a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, až se nebude moci pohybovat.
2. Vyjměte hák na těsto a sejměte víko mísy.



FUNKCE ZOBRAZENÍ OVLÁDACÍHO KNOFLÍKU



1. Po zapnutí napájení se na displeji ovládání rychlosti zobrazí „00“ a na časovém displeji se objeví slovo „PUSH“, které vás vyzve ke stisknutí (stisknutí displeje znamená stisknutí knoflíku přepínače). Během této doby blikají kontrolky rychlosti a času.
2. Po stisknutí displeje začne zařízení pracovat na výchozí rychlosti 1. Současně se na displeji spustí odpočítávání času. Rychlost se nastavuje otáčením knoflíku rychlosti. Když je mixér v chodu, i po změně rychlosti, bude čas pokračovat v odpočítávání, dokud znovu nestisknete displej nebo se rychlost nevrátí na nastavení „00“. V tomto okamžiku mixér přestane pracovat a čas se přestane odpočítávat.
3. Chcete-li zvolit požadovanou rychlost, otočte knoflíkem rychlosti, stiskněte knoflík přepínače (tj. displej) a zařízení začne pracovat na této rychlosti.
4. Knoflík nastavení rychlosti lze otáčet o 360 stupňů, dostupné hodnoty jsou „01“, „02“, „03“, „04“, „12”. Na výběr je 12 rychlostí, kde „12“ je maximální rychlost a „01“ je rychlost minimální.
5. Maximální provozní doba zařízení je 30 minut, tzn. zařízení se automaticky zastaví po 30 minutách.

MÍSA NA MIXOVÁNÍ

1. Zařízení uchovávejte na bezpečném, stabilním, čistém a suchém místě.
2. Jednou rukou uchopte hlavici zařízení, druhou rukou stiskněte blokovací tlačítko, hlavice zařízení se automaticky zvedne a vy můžete ručně nastavit hlavici zařízení do maximální polohy a nasadit víko mísy.
3. Nasaďte hák na těsto do určené polohy podle výše uvedeného způsobu instalace.
4. Umístěte nerezovou mísu do uvedené polohy a zajistěte ji jejím otočením ve směru hodinových ručiček.
5. Aby nedošlo k přetížení zařízení, nepřekračujte maximální objem mísy.
6. Připravte a stiskněte hlavici zařízení pro její zablokování (blokovací tlačítko vyskočí) pro navrácení pozice hlavice.
7. Připojte napájení 220V-240V 50-60Hz.
8. Pomocí knoflíku rychlosti mixéru vyberte požadovanou rychlost.
9. Jakmile směs dosáhne požadovaný stupeň promíchání, otočte knoflíkem pro nastavení rychlosti do polohy „00“ a odpojte síťovou zástrčku.
10. Otočte nerezovou mísu proti směru hodinových ručiček a vyjměte ji ze zařízení.
11. Vyjměte směs z mísy.
12. Díly lze čistit podle kroků popsaných v části „Čištění a údržba“.

DOPLŇUJÍCÍ UPOZORNĚNÍ
Před použitím zařízení očistěte příslušenství saponátem, opláchněte vodou a nechte uschnout.

HÁK NA TĚSTO

Hák na těsto se používá pro přípravu chleba, těstovin, čínských nudlí a dalších hustých potravin.

1. Vyberte hák na těsto, nainstalujte hák na těsto a nerezovou mísu podle výše popsaných kroků, přidejte suché droždí a tekuté ingredience, které je nutno promíchat.
2. Míchání: Po upnutí všech částí nastavte otočný knoflík rychlosti na úroveň 1 a sledujte, jak se mouka začne míchat. Když se ingredience spojí a začne tvořit těsto, otočte otočný knoflík na úroveň 2. Pokračujte v míchání, až bude mít těsto příslušnou elasticitu nebo požadovaný stupeň rozvinutí glutenu dle požadavků v receptu.

ŠLEHAČ

K použití při míchání výrobků se střední hustotou, jako je těsto, tarta, těsno na cukroví, máslo, těsto s datlovou pastou a jiné produkty vyrobené z nízkoglutenové mouky.

1. Vyberte šlehač. Podle výše popsaných kroků nainstalujte šlehač a nádobu z nerezové oceli. Přidejte přísady, které chcete smíchat.
2. Po dokončení instalace zapojte napájecí kabel a zapněte ovládací knoflík přepínače. Než začnete ingredience míchat, nastavte ovládací knoflík přepínače na rychlost 1 a během míchání postupně zvyšujte rychlost na požadovanou rychlost.

METLA

Slouží ke smíchání ingrediencí se vzduchem, jako je: výroba bílkového krému, salátové zálivky, krémových větrníků, piškotů atp.

1. Vytřete nerezovou mísu a šlehač na vejce, abyste se ujistili, že na nich neulpívá voda ani olej.
2. V souladu s výše popsanými kroky nainstalujte metlu a ocelovou mísu. Následně vložte vaječné bílky ke šlehání (nemůže v nich být vůbec žádný žloutek).
3. Po dokončení instalace zapojte napájení a nastavte ovládací knoflík rychlosti na rychlost s hodnotou 10-12, abyste vyšlehali bílky na požadovaný stupeň tuhosti.

KAPITOLA 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Při čištění částí zařízení dodržujte tato pravidla.

ČIŠTĚNÍ KRYTU MIXÉRU

1. Před čištěním odpojte napájecí kabel.
2. Mixér nemyjte přímo ve vodě, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem, vnitřní rez a další závady.
3. Kryt mixéru lze otřít pouze čistým vlhkým hadříkem.
4. NEPONOŘUJTE STACIONÁRNÍ MIXÉR DO VODY.
5. K čištění zařízení nepoužívejte ostré, abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky.

ČIŠTĚNÍ ZAŘÍZENÍ

1. Před čištěním zařízení otočte ovládací knoflík rychlosti do polohy „00“ pro zastavení zařízení a vytáhněte zástrčku ze zásuvky, jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem nebo zranění.
2. Míchací prvky a mísa z nerezové oceli nejsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Při použití zdrojů tepla nebo agresivních čisticích prostředků se díly mohou zdeformovat nebo změnit barvu.
3. Části přicházející do styku s potravinami lze omýt saponátem a vodou.
4. Některé části mohou být pro vyčištění rozebrány a po úplném vyschnutí je nutné je znovu namontovat.
5. Pro ochranu produktu naneste na povrch po úplném vysušení trochu oleje.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE A PARAMETRY

Výrobek byl testován v souladu s příslušnými mezinárodními požadavky, jako je elektromagnetická kompatibilita, směrnice o nízkém napětí, technické bezpečnostní předpisy atd.

Produkt	Model č.	Jmenovité napětí	Výkon produktu	Objem produk
Multifunkční stacionární mixér	KSFP 612.00	220-240 V 50-60 Hz	1500 W	6 l

KAPITOLA 5. RECEPTY

Housky s lněným semínkem

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

Postup:

1. 30 g lněného semínka namočte na 12 hodin do 40 g vody.
2. Do mísy dejte 250 g chlebové mouky, 3 g sušeného droždí, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g sušeného mléka, 150 g vody, těsto míchejte pomocí hnětacího háku na rychlostech 1-3, poté přidejte 20 g másla a pokračujte v hnětení těsta dohladka, následně přidejte namočené lněné semínko a míchejte, dokud není těsto dobře prohnětené. Přikryjte potravinovou fólií a nechte na teplém místě vykynout, dokud nezdvojnásobí svůj objem.
3. Znovu důkladně promíchejte, vyjměte z mísy a rozdělte na šest housek. Po vytvoření kulatých housek tyto přikryjte a nechte 1 hodinu kynout při 38 °C.
4. Po vyknutí potřete povrch housky rozšlehaným vejcem, poté vložte do předehřáté trouby, zapněte horní spodní ohřev na 180 °C a pečte 20 minut, poté formu vyjměte a položte na grilovací mřížku a nechte vychladnout.

Toastový chléb

Složení: 270 g vysokolepkové mouky, 30 g nízkolepkové mouky, 1 vejce, 3 g soli, 55 g cukru, 4 g droždí, 80 g světlé smetany, 10 g sušeného mléka, 90 g vody.

Postup:

1. Vložte všechny ingredience do mixovací nádoby a pomocí hnětacího háku smíchejte ingredience na těsto na rychlostních stupních 1-3.
2. Směs postavte na teplé místo a nechte vykynout tak, aby zdvojnásobila svůj objem.
3. Znovu důkladně promíchejte, vyjměte z mísy a rozdělte na 3 díly, těsto na 15 minut přikryjte fólií.
4. Vezměte jednu porci a vyválejte ji do oválného plochého tvaru, přeložte obě strany dovnitř a rolujte zdola nahoru.
5. Po vyválení všech tří válečků je na 15 minut přikryjte fólií.
6. Po dokončení vložte 3 porce do formy pro druhé vykynutí, nechte vykynout do zaplnění 80% výšky formy.
7. Nastavte horní a spodní ohřev na 170 °C a pečte 40 minut, poté vyjměte plech a položte na gril, aby vychladl.

Domácí pizza

Složení: 170 g vysokolepkové mouky, 100 g vody, 1,5 g kuchyňské soli, 15 g bílého cukru. 2 g droždí, 15 g másla a trochu náplně.

Postup:

1. Do míchací mísy vložte 170 g mouky s vysokým obsahem lepku, 100 g vody, 1,5 g kuchyňské soli, 15 g cukru a 2 g droždí. Míchejte pomocí hnětacího háku na těsto na rychlostech 1-3. Jakmile je těsto uhněteno, přidejte máslo a pokračujte v hnětení, dokud se bude dát táhnout a vytvořit pružná vrstva.
2. Těsto nechte na teplém místě vykynout, až zdvojnásobí svůj objem.
3. Během kynutí si můžete připravit náplň na pizzu a nechat ji pro budoucí použití.
4. Znovu důkladně prohněťte, rozválejte polovinu těsta a nechte 5 minut odležet, poté válečkem opatrně rozválejte na velikost formy na pizzu, položte na plech na pizzu, rukama přitlačte kolem formy na pizzu a nakonec udělejte malé otvory vidličkou.
5. Troubu nastavte na horní a spodní ohřev, předehřejte na 200 °C. Nejprve vymažte dno dortové formy olivovým olejem, poté vezměte omáčku na pizzu a rovnoměrně ji rozetřete, poté posypte trochou sýra mozzarella a nakrájenou cibulí, vložte 8palcový plech na pizzu na druhou úroveň předehřáté trouby a pečte 8 minut.
6. Po uplynutí času vyjměte formu na pizzu a rozložte vrstvu slaniny. Nyní ji můžete poklást oblíbenými ingrediencemi a připravenou náplní.
7. Vložte do předehřáté trouby a nastavte dobu pečení na 15 minut, dokud se sýr nerozpustí a kůrka nezezlátne.

Máslový chléb

Složení: 375 g vysokolepkové mouky, 180 g mléka, 35 g másla, 30 g cukru, 11 g sušeného mléka, 4 g droždí, 3 g soli, 1 vejce.

Postup:

1. Všechny ingredience kromě másla dejte do mixovací nádoby, 10 g vajec si ponechte na konečné potření.
2. Hnětacím hákem míchejte na rychlosti 1-3, jakmile se těsto vytvoří, přidejte změklé máslo a pokračujte v hnětení, dokud nebude hladké, jednotné a pružné.
3. Směs zakryjte potravinovou fólií a nechte na teplém místě vykynout, aby zdvojnásobila svůj objem.
4. Znovu důkladně promíchejte, vyjměte z mísy a rozdělte na 10 porcí. Odeberte část těsta a vyválejte ho do oválného tvaru, poté jej srolujte shora dolů.
5. Na plech položte vymaštěný pečicí papír, na něj vyválené chlebové těsto, nechte na teplém místě zdvojnásobit svůj objem.
6. Povrch chlebového těsta potřete rozšlehaným vejcem, troubu předehřejte na 160 °C, plech s chlebovým těstem umístěte na prostřední úroveň a pečte 20 minut.

Originální buchta

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

Postup:

1. Oddělte bílky a žloutky, ke žloutkům přidejte 20 g cukru, šlehejte na rychlostí 6, dokud se cukr úplně nerozpustí. Přidejte mléko a pokračujte v rovnoměrném míchání rychlosti 6.
2. Dolijte stolní olej a pokračujte ve šlehání do získání úplné emulze.
3. Dortovou mouku prosejte přes síto a rovnoměrně rozmíchejte na hladkou žloutkovou pastu.
4. K bílkům přidejte pár kapek citronové šťávy, cukr přidejte na třikrát a šlehejte metličkou, do získání hedvábné hmoty.
5. Odeberte 1/3 bílků, vložte je do žloutkové pasty a rovnoměrně promíchejte, pastu vlijte zpět do zbylých bílků a rovnoměrně promíchejte do hladké hmoty.
6. Povrch dortové formy potřete stolním olejem a těsto vlijte do formy.
7. Předehřejte troubu na 150 °C, nastavte režim horního a spodního ohřevu a dobu pečení na 50 minut, poté pečte dozlatova.

Čokoládový koláč

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

Postup:

1. Přidejte 150 g tekutých vajec, šlehejte rychlostí 6 do získání hedvábného vzhledu, poté vyjměte a dejte stranou.
2. Do mísy vložte 80 g bílého cukru, 50 g mléka a 40 g kakaa a míchejte rychlostí 6 do vytvoření drobného prášku.
3. Připravený drobný prášek vsypte do rozšlehané vaječné hmoty a dobře promíchejte.
4. Smíchané suroviny nalijte do olejem vymazané zapékací formy a vložte do trouby předehřáté na 180 °C.
5. Po upečení vyjměte z formy a před konzumací počkejte do vychladnutí.

KAPITOLA 6. OTÁZKY A ODPOVĚDI

Objaw	Przyczyna	Metoda naprawy
Zařízení náhle přestalo fungovat.	Příliš dlouhá doba provozu zařízení nebo příliš vysoká okolní teplota způsobí vypnutí motoru pro ochranu zařízení před přehřátím.	Nastavte ovládací knoflík rychlosti do polohy „00“, odpojte napájecí kabel a po úplném vychladnutí zařízení opět zapněte.
Otáčíte ovládacím knoflíkem rychlosti a zařízení nereaguje.	Došlo k přerušení napájení.	Po obnovení elektrického napájení opět funguje.
	Hlavice je samoblokující.	Hlavice je ve vodorovné poloze.
	Zástrčka je zapojena do zásuvky.	Ujistěte se, že je zástrčka zapojena do zásuvky.
Zvuk stroje nebo motoru v pohybu.	Hlasité zvýšení rychlosti nebo zatížení při mechanickém provozu.	Zařízení mohlo být přetíženo nebo používáno příliš dlouho, snižte počet operací míchání a po použití jej nechte v klidu.
Nižší otáčky motoru.	Použití při nízkých teplotách, při kterých tuhne olej ve stroji. Obsah v nádobě způsobuje příliš velké zatížení motoru.	Provoz bez zatížení 5 minut pro změkčení mazání, čímž se stabilizují otáčky. Snižte rychlost míchání a zatížení a nastavte nízkou rychlost.
Nestabilní rychlost motoru		
Nefunguje motor.		

KAPITOLA 7. LIKVIDACE

Zařízení nesmí být vyhozeno společně s jiným komunálním odpadem.

Likvidace tohoto zařízení musí být provedena společností registrovanou na likvidaci odpadů nebo prostřednictvím vaší komunální organizace na likvidaci odpadu. Dodržujte aktuální platné předpisy. V případě nejasností se obraťte na společnost zabývající se likvidací odpadu.

KAPITOLA 8. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ

Toto zařízení bylo navrženo a vyrobeno z vysoce jakostních materiálů a komponent, které jsou vhodné k opakovanému využití.
Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na výrobku (obr. A) znamená, že výrobek musí být před odevzdáním do sběrny roztříděn v souladu s ustanoveními Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU. Pokud je na výrobku umístěn symbol přeškrtnuté popelnice (obr. B), znamená to, že výrobek obsahuje baterie, které musí být před odevzdáním do sběrny vyjmuty v souladu s ustanovením Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/66/ES. Taková značka informuje, že elektrická a elektronická zařízení i baterie (pokud jsou použity) nemohou být po použití zlikvidovány společně s jinými odpady pocházejícími z domácností.
Uživatel je povinen předat spotřebované zařízení a baterie (pokud jsou použity) do sběrem použitého elektrického a elektronického odpadu a baterií (pokud se vyskytují). Sběrny takových odpadů, včetně sběren opotřebovaného zařízení, provozovatelé zpracujících provozů, distributoři (obchody), provozovatelé sběren tříděných komunálních odpadů (obecní jednotky) a jiné jednotky stanovené v zákonech tvoří příslušný systém umožňující odevzdání takového zařízení.
Správná likvidace spotřebovaného zařízení a baterií (v případě použití) zabrání škodlivému působení na zdraví a životní prostředí vlivem obsahu nebezpečných látek a nesprávného skladování a zpracování takového spotřebiče. Domácnosti hrají důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace spotřebovaného zařízení a v této fázi se formují základy, které mají vliv na zachování spolčených hodnot, jakým je čisté životní prostředí. Domácnosti jsou také jedním z větších uživatelů drobného zařízení a rozumné zacházení s nimi má v této fázi vliv na získávání druhotných surovin.
V případě nevhodné likvidace tohoto zařízení mohou být uloženy pokuty v souladu s lokální legislativou.
Pokud má zařízení zámek, je nutné ho pro zachování bezpečnosti všech osob, které mohou mít kontakt se zařízením, demontovat.
Některé ledničky a mrazničky mají izolační materiál a chladicí médium z CFC. Proto je nutné zachovat zvláštní opatrnost, aby nedošlo ke znečištění životního prostředí, když budete svou starou ledničku likvidovat.

obr. A

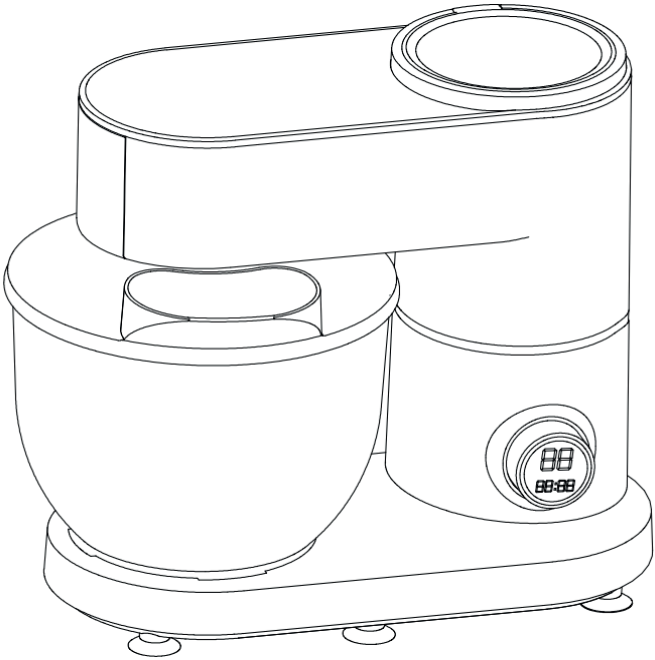
obr. B

KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПЛАНЕТАРНОГО МІКСЕРА

KSFP 612.00



Дякуємо Вам за вибір цього продукту.

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

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

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. Вступ 46
Характеристика 46
Робоче середовище та безпека 46
Важливі рекомендації та безпека використання 46
РОЗДІЛ 2. Опис компонентів 48
Стандартна комплектація: 48
РОЗДІЛ 3. Опис використання 49
Функція відображення регулятора перемикача 50
Чаша для змішування 50
Збивач 51
Вінчик 51
РОЗДІЛ 4. Очищення та технічне обслуговування 51
Очищення корпусу міксера 51
РОЗДІЛ 5. Рецепти 52
Чищення пристрою 52
Технічні характеристики та параметри 52
РОЗДІЛ 6. Питання та відповіді 55
РОЗДІЛ 7. Утилізація 56
РОЗДІЛ 8. Утилізація використаних пристроїв 56

РОЗДІЛ 1. ВСТУП

Пристрій оснащений двигуном потужністю 1500 Вт, який характеризується безшумною роботою завдяки використанню спеціальної конструкції. Пристрій оснащений регулятором, який відрізняється простотою використання. Доступні різноманітні аксесуари для задоволення всіх кулінарних потреб.

ХАРАКТЕРИСТИКА

- Потужний двигун 1500 Вт, низький рівень шуму та висока продуктивність.
- 12 рівнів швидкості.
- Три типи професійних режимів змішування з можливістю встановлення різних швидкостей для забезпечення відмінної продуктивності.
- Передня та верхні частини пристрою обладнані інтерфейсом, зручним для встановлення різних аксесуарів.
- Автоматична висувна конструкція, знімна чаша для змішування для зручності експлуатації.
- Планетарна траєкторія змішування (змішувач обертається навколо своєї осі і по колу чаші) гарантує, що міксер досягає всіх точок в чаші, завдяки чому інгредієнти рівномірно змішуються.
- Велика 6-літрова чаша для змішування з нержавіючої сталі для зберігання більшої кількості інгредієнтів і продуктів.

УВАГА
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкцію та зберігайте її

РОБОЧЕ СЕРЕДОВИЩЕ ТА БЕЗПЕКА

- Забороняється використовувати виріб на відкритому повітрі або в місцях, де на нього може потрапити дощ, що може спричинити ризик ураження електричним струмом через протікання.
- Забороняється використовувати виріб у вологих приміщеннях або місцях, що піддаються впливу води, оскільки це може призвести до погіршення характеристик ізоляції, що спричинить витік продукту та ризик ураження електричним струмом.
- Забороняється використовувати шнур живлення, якщо вилка пошкоджена, або якщо пристрій пошкоджено в результаті падіння. Використання пошкодженого пристрою може призвести до опіків, ураження електричним струмом і навіть пожежі.
- Нетехнічний персонал не має права розбирати або ремонтувати виріб. Це може призвести до неправильної роботи пристрою через пошкодження, неповний ремонт, що створює ризик ураження електричним струмом і ризик виникнення пожежі.
- Встановіть виріб на стійку, рівну поверхню. Нерівне розміщення або нахил пристрою може призвести до травмування.
- Не розміщуйте і не використовуйте виріб поблизу джерела тепла, оскільки це може призвести до його пошкодження або виходу з ладу.
- Не допускайте, щоб шнур живлення звисав з краю столу; шнур живлення, зачепившись за предмети або частини тіла, може призвести до падіння пристрою та травмування.

ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА БЕЗПЕКА ВИКОРИСТАННЯ

- Міксер працює від мережі 220В-240В, 50-60Гц, тому слід переконатися, що джерело живлення відповідає йому.
- Перед першим використанням очистіть всі аксесуари.
- Не торкайтеся шнура живлення, штепсельних вилок та інших електричних частин

мокрими руками, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.

- Якщо виникла проблема, перемістіть регулятор швидкості в положення «00» або натисніть кнопку вимкнення, щоб зупинити пристрій, відключіть живлення і зверніться до центру обслуговування клієнтів або до продавця.
- Не використовуйте міксер для будь-яких інших цілей, окрім тих, для яких він призначений.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих або таких, що не продаються продавцем міксера, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травми.
- Під час змішування не використовуйте скребок або інші інструменти для ущільнення матеріалу в змішувальній чаші, оскільки це може призвести до пошкодження або травми.
- Уникайте контакту з рухомими частинами. Тримайте руки, волосся, одяг, а також шпателі та інше приладдя подалі від міксера під час його роботи, щоб зменшити ризик травмування користувача та/або пошкодження міксера.
- Коли міксер використовується поруч з дітьми або особами, які потребують особливого догляду, необхідний постійний нагляд.
- Під час встановлення, демонтажу або очищення деталей встановіть пристрій у положення «00» і від'єднайте вилку від мережі, інакше це може призвести до травмування.
- Не торкайтеся частин двигуна після тривалого використання.
- Не використовуйте міксер для безперервної роботи понад 24 хвилини. Зупиніться і дайте йому охолонути протягом 15 хвилин, перш ніж запускати його знову.
- Пристрій оснащений захистом від перегріву. Коли пристрій перегрівається, він автоматично припиняє роботу. Він не ввімкнеться знову, доки не охолоне.
- Коли працює один вихідний порт, зніміть деталі або компоненти, підключені до інших вихідних портів, і встановіть захисну кришку.
- Будьте обережні при змішуванні гарячих продуктів або рідин.

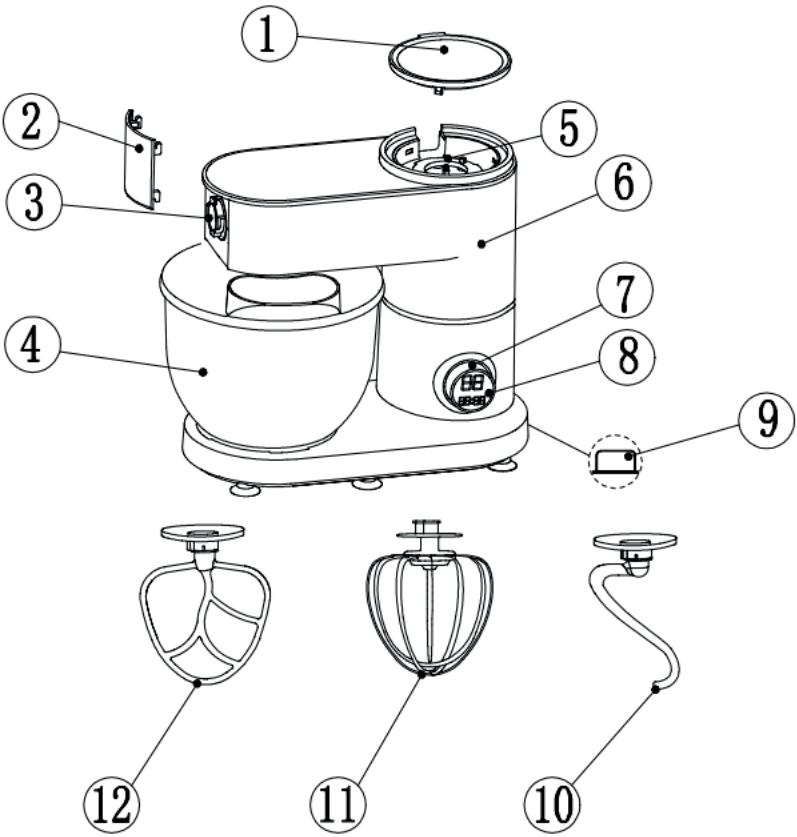
ПРИМІТКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕКИ

- **ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ**
- Не кидайте пристрій, коли він не використовується.
- Не залишайте пристрій під час роботи без нагляду.
- Періодично оглядайте виріб. Якщо пристрій пошкоджений, не використовуйте його.
- Не намагайтеся ремонтувати виріб самостійно. Для перевірки та обслуговування зверніться до центру обслуговування клієнтів або надішліть пристрій до спеціального сервісного центру.
- Зберігайте пристрій, аксесуари та всю упаковку (включаючи зовнішню упаковку, кольорові коробки, поліетиленові пакети тощо) в недоступному для дітей місці.
- Під час роботи пристрою не кладіть у чашу зайві предмети.
- Не підключайте пристрій до електромережі без встановлених необхідних аксесуарів.
- Встановіть пристрій на рівну та стійку поверхню.
- Не використовуйте пристрій без їжі.

РОЗДІЛ 2. ОПИС КОМПОНЕНТІВ

СТАНДАРТНА КОМПЛЕКТАЦІЯ:

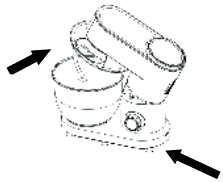
1. Верхня кришка
2. Передня кришка
3. Поперечний вал відбору потужності
4. Чаша з нержавіючої сталі
5. Верхній вал відбору потужності
6. Корпус
7. Перемикач
8. Кнопка і екран
9. Кнопка
10. Гачок для тіста
11. Вінчик
12. Збивач



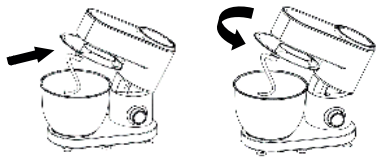
РОЗДІЛ 3. ОПИС ВИКОРИСТАННЯ

1. ОПИС СТАНДАРТНИХ АКСЕСУАРІВ

Стандартні деталі цього пристрою складаються з гака для тіста, вінчика, збивача і чаші з нержавіючої сталі.
Встановлення та зняття змішувальної голівки (див. малюнок А). При натисканні кнопки блокування верхня частина пристрою автоматично висувається, в цей час міксер відключається від електромережі.

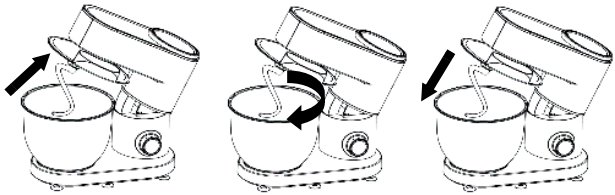


1. Встановіть кришку чаші на місце, щоб вставити виїмку, розташовану на верхньому кінці гачка для тіста
2. Натисніть гачок для тіста вгору і поверніть його проти годинникової стрілки, доки він не зможе рухатися.

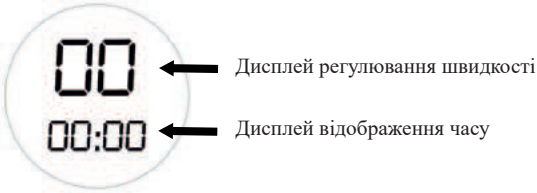


Щоб від’єднати насадки (див. малюнок В):

1. Натисніть гачок для тіста вгору і повертайте його за годинниковою стрілкою, доки він не зможе рухатися.
2. Зніміть гачок для тіста і зніміть кришку чаші.



ФУНКЦІЯ ВІДОБРАЖЕННЯ РЕГУЛЯТОРА ПЕРЕМИКАЧА



1. Після увімкнення живлення на дисплеї контролю швидкості з'явиться «00», а на дисплеї відображення часу з'явиться слово «PUSH», що спонукає вас натиснути (натискання на дисплей означає натискання на регулятор перемикача). У цей час індикатори регулювання швидкості та часу блимають.
2. Після натискання на дисплей пристрій почне працювати за замовчуванням зі швидкістю 1. Одночасно на дисплеї почнеться відлік часу. Швидкість встановлюється поворотом регулятора швидкості. Під час роботи міксера, навіть після зміни швидкості, час буде продовжувати відраховуватися, якщо не натиснути на дисплей ще раз або якщо швидкість не повернеться до значення «00». У цей момент міксер зупиняється, а відлік часу припиняється.
3. Щоб вибрати потрібну швидкість, поверніть регулятор швидкості, натисніть на регулятор перемикача (тобто на дисплей), і пристрій почне працювати на цій швидкості.
4. Регулятор швидкості можна повертати на 360 градусів, доступні значення: «01», «02», «03», «04» «12» На вибір є 12 швидкостей, де «12» - це максимальна швидкість, а «01» - мінімальна швидкість.
5. Максимальний час роботи пристрою становить 30 хвилин, і пристрій автоматично вимикається через 30 хвилин.

ЧАША ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ

1. Зберігайте пристрій у безпечному, стійкому, чистому та сухому місці.
2. Тримайте головку пристрою однією рукою, іншою рукою натисніть кнопку блокування, головка пристрою автоматично підніметься, і ви зможете вручну відрегулювати головку пристрою в максимальне положення і встановити кришку чаші.
3. Встановіть гачок для тіста у вказаному положенні відповідно до способу встановлення, описаного вище.
4. Встановіть чашу з нержавіючої сталі у вказане положення і зафіксуйте її за годинниковою стрілкою.
5. Щоб уникнути перевантаження пристрою, не перевищуйте максимальну місткість чаші.
6. Підготуйте і натисніть на головку пристрою, щоб зафіксувати її (кнопка блокування вискочить), щоб відновити положення головки.
7. Підключіть пристрій до електромережі 220В-240В 50-60Гц.
8. За допомогою перемикача швидкостей міксера виберіть потрібну швидкість.
9. Коли суміш досягне бажаного діапазону змішування, поверніть перемикач швидкості в положення «00» і від'єднайте вилку від мережі.
10. Поверніть чашу з нержавіючої сталі проти годинникової стрілки і вийміть її з пристрою.
11. Вийміть суміш з чаші.
12. Частини можна чистити відповідно до інструкцій, описаних у розділі «Очищення та технічне обслуговування».

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ
Перед використанням машини очистіть аксесуари миючим засобом, промийте водою і дайте висохнути.

Гачок для тіста
Гачок для тіста використовується для перемішування хліба, локшини, китайської локшини та інших густих продуктів.

1. Виберіть гачок для тіста, встановіть його і чашу з нержавіючої сталі відповідно до раніше описаних кроків, додайте сухі дріжджі і рідкі інгредієнти, які потрібно перемішати.
2. Процес змішування: Після того, як встановлено всі елементи, встановіть перемикач швидкостей на рівень 1 і спостерігайте, як борошно починає перемішуватися. Коли інгредієнти змішаються і тісто почне пінитися, переведіть ручку на рівень 2. Продовжуйте перемішувати, поки тісто не досягне бажаної еластичності або бажаного ступеня розвитку клейковини, як того вимагає рецепт.

ЗБИВАЧ
Для замішування продуктів середньої густини, таких як хліб, тарта, тісто для печива, масло, тісто з фініковою пастою та інші продукти, приготовані з борошна з низьким вмістом глютену.

1. Виберіть збивач. Дотримуючись кроків, описаних раніше, встановіть збивач і чашу з нержавіючої сталі. Додайте інгредієнти, які потрібно змішати.
2. Після завершення встановлення підключіть шнур живлення та увімкніть регулятор перемикача. Перед початком змішування інгредієнтів встановіть перемикач на швидкість 1, а потім поступово збільшуйте швидкість до потрібного рівня в процесі змішування.

ВІНЧИК
Використовується для перемішування інгредієнтів, що змішуються з повітрям, наприклад, для приготування білкового крему, заправки для салатів, кремових еклерів, бісквітів тощо.

1. Протріть чашу з нержавіючої сталі та вінчик для яєць, щоб переконатися, що на них немає води або олії.
2. Зберіть вінчик і миску з нержавіючої сталі відповідно до раніше описаних кроків. Потім додайте яєчні білки (в них не повинно бути жодного натяку на жовток).
3. Після завершення установки підключіть живлення, встановіть швидкість на 012, щоб збити яєчний білок до бажаного ступеня піни.

РОЗДІЛ 4. ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Під час очищення виробів дотримуйтесь наступних правил.

ОЧИЩЕННЯ КОРПУСУ МІКСЕРА

1. Перед чищенням від’єднайте шнур живлення.
2. Не мийте міксер безпосередньо водою, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом, внутрішньої іржі та інших несправностей.
3. Протирайте корпус міксера тільки чистою вологою ганчіркою.
4. НЕ ЗАНУРЮЙТЕ МІКСЕР У ВОДУ.
5. Не використовуйте для чищення пристрою агресивні, абразивні або корозійні миючі засоби.

ЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЮ

1. Перед чищенням пристрою поверніть регулятор швидкості в положення «00», щоб зупинити пристрій і витягніть вилку з розетки, інакше існує небезпека ураження електричним струмом або отримання травми.
2. Частини для змішування та чашу з нержавіючої сталі не можна мити в посудомийній машині. Використання джерел тепла або їдких миючих засобів може призвести до деформації або зміни кольору деталей.
3. Частини, що контактують з продуктами харчування, можна мити водою з миючим засобом.
4. Деякі деталі можна зняти для миття, а після повного висихання їх слід знову встановити на місце.
5. Щоб захистити виріб, нанесіть трохи олії на поверхню після повного висихання.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТА ПАРАМЕТРИ

Виріб пройшов випробування згідно з відповідними міжнародними вимогами, такими як електромагнітна сумісність, директиви щодо низьковольтного обладнання, технічні правила безпеки тощо.

Виріб	Номер моделі	Номінальний струм	Потужність виробу	Об'єм виробуу
Багатофункціональний настільний міксер	KSFP 612.00	220-240В 50-60Гц	1500 Вт	6 л

РОЗДІЛ 5. РЕЦЕПТИ

Булочки з лляного насіння

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

Приготування:

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

Тостовий хліб

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

Приготування:

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

Домашня піца

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

Приготування:

1. Помістити 170 г борошна з високим вмістом клейковини, 100 г води, 1,5 г харчової солі, 15 г цукру та 2 г дріжджів у чашу для замішування тіста. Перемішати за допомогою насадки для замішування тіста на рівнях швидкості 13. Як тільки тісто буде замішане, додати вершкове масло і продовжувати вимішувати, поки воно не стане еластичним і його можна буде витягнути і сформувати еластичну кулю.
2. Залишити тісто підніматися до подвоєння в об'ємі в теплому місці.
3. Поки воно росте, можна приготувати начинку для піци і зберегти її на майбутнє.
4. Знову ретельно вимісити, розкачати половину тіста і відкласти на 5 хвилин, потім акуратно розкачати качалкою до розміру форми для піци, викласти на форму для піци, притиснути руками навколо форми для піци, після чого наколоти виделкою.
5. Встановити духовку на режим верхнього та нижнього нагріву, розігріти до 200°C. Спочатку змастити дно форми для тіста оливковою олією, потім набрати соус для піци і рівномірно розподіліть його на тісті, потім посипати сиром моцарела і подрібненою цибулею, поставити 8-дюймову форму для піци на другий рівень розігрітої духовки і випікати протягом 8 хвилин.
6. По закінченню часу витягнути форму для піци і викласти шар бекону. Сюди можна додати ваші улюблені додатки та приготовану начинку.
7. Вкласти в розігріту духовку, встановити таймер на 15 хвилин, поки сир не розплавиться, а скоринка не підрум'яниться.

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

Приготування:

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

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

Приготування:

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

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

Приготування:

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

РОЗДІЛ 6. ПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ

Симптом	Причина	Спосіб усунення
Пристрій раптово перестав працювати.	Якщо пристрій працював занадто довго або температура навколишнього середовища занадто висока, двигун вимикається, щоб захистити пристрій від перегріву.	Встановіть перемикач швидкості на „00”, вийміть вилку з розетки і ввімкніть пристрій після того, як він повністю охолоне.
Ви повертаєте перемикач швидкості, а пристрій не реагує.	Перерва в електропостачанні.	Знову працює після підключення електроенергії.
	Головка самоблокується.	Утримання головки в горизонтальному положенні.
	Штепсельна вилка вставлена в розетку.	Переконайтеся, що вилка вставлена в розетку.
Звук пристрою або двигуна під час руху.	Гучне збільшення швидкості або навантаження під час механічної роботи.	Можливо, пристрій перевантажений або використовується занадто довго, відрегулюйте кількість операцій змішування і дайте йому відпочити після використання.
Знижена швидкість обертання двигуна.	Експлуатація при низьких температурах, що призводить до затвердіння мастила в пристрої. Суміш спричиняє надмірне навантаження на двигун.	Увімкніть міксер без навантаження на 5 хвилин, щоб пом’якшити мастило і стабілізувати швидкість. Зменшіть кількість операцій змішування та навантаження і встановіть низьку швидкість.
Нестабільна частота обертання двигуна.		
Двигун не працює.		

РОЗДІЛ 7. УТИЛІЗАЦІЯ

Пристрій не можна утилізувати разом зі звичайними побутовими відходами.

Утилізацію пристрою слід доручити зареєстрованій компанії з утилізації відходів або муніципальній компанії з утилізації відходів. Дотримуйтесь чинних правил утилізації. У разі сумнівів зверніться до компанії з утилізації відходів.

РОЗДІЛ 8. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

Цей пристрій розроблено та виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можуть бути повторно використані.
Символ перекресленого контейнера для відходів, розміщений на пристрої (Мал. A) означає, що продукт підлягає сортуванню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2012/19/ЄС. Якщо на пристрої розміщено символ перекресленого контейнера для відходів (Мал. B) - це означає, що продукт містить акумулятор, який підлягає сортуванню сміття, відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2006/66/ЄС. Таке маркування інформує, що електронне та електричне обладнання та акумулятори (якщо наявні) після періоду використання не можна викидати разом з іншими комунальним відходами. Користувач зобов'язаний віддати використаний пристрій та акумулятор (якщо наявний) у пункт збору використаного електронного та електричного обладнання та акумуляторів (якщо наявні). Збирачі таких відходів, у тому числі збирачі використаних пристроїв, підприємства з переробки, дистриб'ютори (магазини), пункти роздільного збору комунальних відходів (муніципальні одиниці) та інші суб'єкти, визначені законодавством, створюють відповідну систему, яка дозволяє повернути таке обладнання.
Правильна утилізація використаного обладнання та акумуляторів (якщо наявні) призводить до уникнення шкідливих для здоров'я та середовища наслідків, що виникають з можливої наявності в пристроях та акумуляторах небезпечних складників та невідповідного зберігання та переробки таких пристроїв та акумуляторів. Домашні господарства виконують важливу роль у сприянні повторного використання та відновлення включаючи переробку вживаного обладнання, на цьому етапі формується поведінка, яка впливає на збереження спільного блага, яким є чисте навколишнє середовище. Домашні господарства є також одним з найбільших користувачів дрібного обладнання і раціональне управління ним на цьому етапі впливає на відновлення вторинної сировини.
Невідповідна утилізація цього продукту може тягнути за собою відповідальність згідно з чинним національним законодавством.
Якщо пристрій має замок, його слід демонтувати для безпеки усіх осіб, які в подальшому можуть мати контакт з пристроєм.
Деякі холодильники та морозильники містять ізоляційний матеріал та CFCохолоджуючу рідину. Тому будьте обережні, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли утилізуєте старий холодильник.

Мал. A

Мал. B

NOTATKI:

NOTATKI:

NOTATKI:

KERNAU

kontakt@gtpoland.eu

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