

LYKKELE

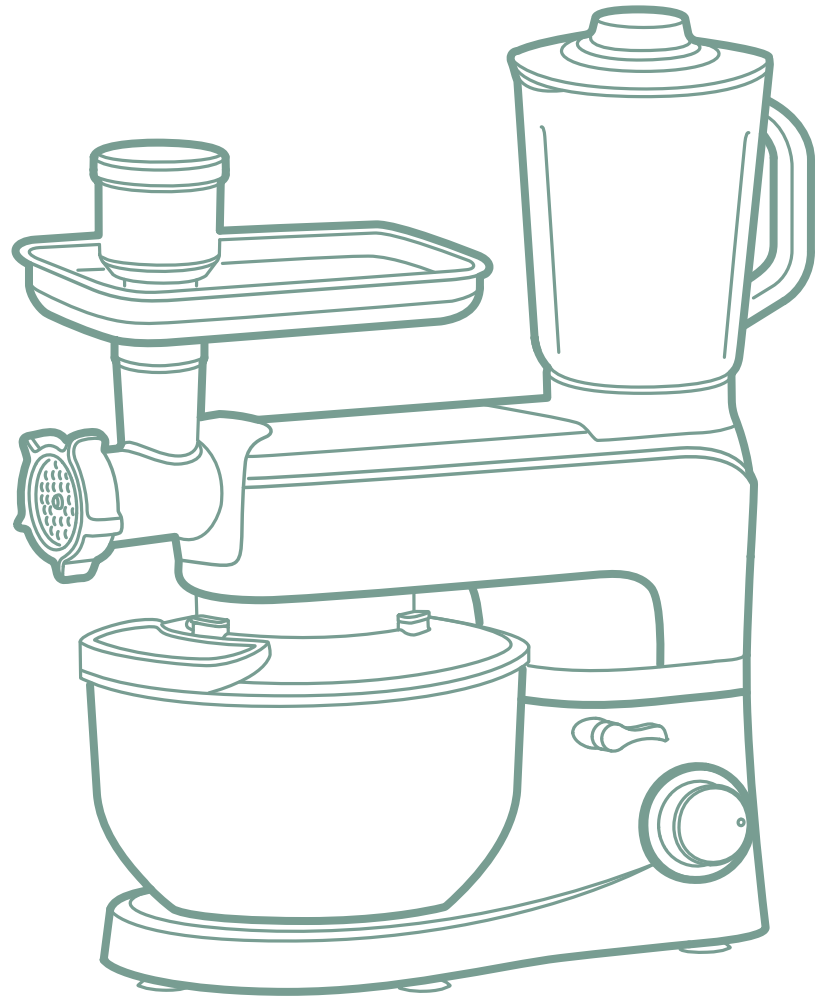


Paulsen

Planetary Mixer 3in1

Paulsen

Planetary Mixer 3in1





Paulsen

Planetary Mixer 3in1

This is Paulsen, Lykkele Planetary Mixer 3in1. With its help, you'll prepare various homemade delicacies: layer cakes, pies, bread, rolls, pastries, and many more. You'll also blend smoothies and grind meat. Check out how to use it. **Before you use the Planetary Mixer 3in1, read the manual. Do not throw the manual out.**

Table of contents

01. Safety information
02. The planetary mixer's, blender's, and meat grinder's description and parts
03. The planetary mixer's mixer tools
04. The planetary mixer's speed modes
05. Who shouldn't use the planetary mixer
06. Before you use the planetary mixer for the first time
07. How to use the planetary mixer
08. How to use the blender
09. How to use the meat grinder
10. How to clean the planetary mixer, its accessories and mixer tools
11. Troubleshooting
12. Specifications
13. Warranty and technical support
14. Disposal and the EU compliance statement

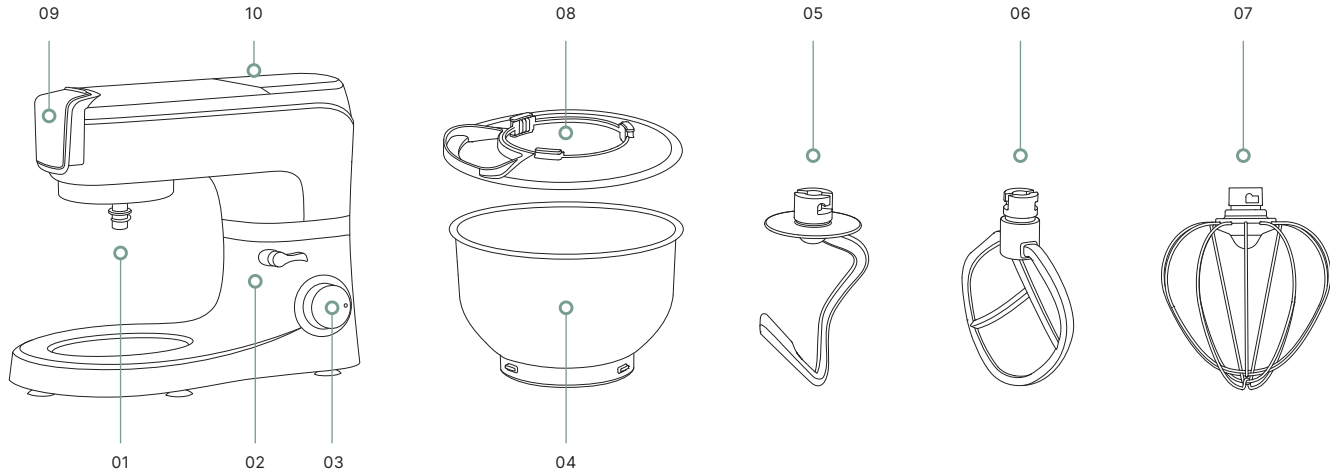
01. Safety information

- Use the planetary mixer only as we indicate in this manual.
- Do not turn the planetary mixer on if it's damaged – e.g., it doesn't work properly, its case or its plug is broken.
- If the planetary mixer is damaged, send it to us for repair. Otherwise, your warranty expires.
We are not responsible for any damage that a planetary mixer which wasn't repaired in our service may cause.
- Keep the planetary mixer and its packaging out of children's reach.
- Only use planetary mixer's accessories that we recommend.
- Only use the planetary mixer indoors, at home.
- Do not expose the planetary mixer directly to a heat source, sunlight, humidity, or sharp objects.
- Do not put the planetary mixer under any liquid.
- Do not touch the planetary mixer with wet hands.
- If the planetary mixer is wet, unplug it immediately.
- Do not use the planetary mixer with any external devices, such as timers.
- Before you clean the planetary mixer or its accessories, unplug it. Clean the device with a slightly damp cloth.
- When you unplug the planetary mixer, hold onto the plug, not the cord. Do not touch the plug with wet hands.
- When you leave the room, turn the planetary mixer off and unplug it.

02. The planetary mixer's, blender's, and meat grinder's description and parts

The planetary mixer

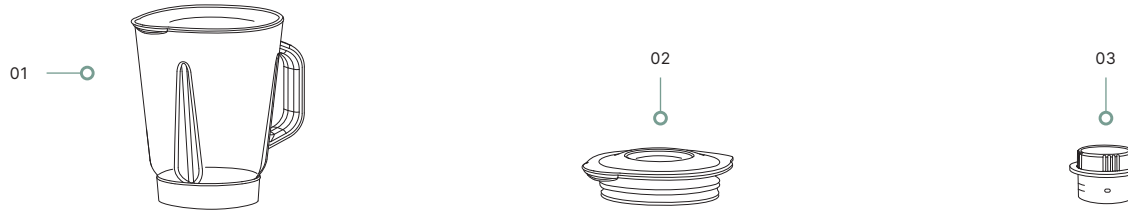
You may use the planetary mixer to prepare different kinds of dough: bread or rolls dough, pizza dough and sweet cake or pie dough. You can prepare various creams in this mixer. You may also whip eggs or cream in this device. Use different mixer tools and speed modes to adjust the planetary mixer to your needs.



Planetary mixer's parts and mixer tools	
01 The shaft on which you install a mixer tool	06 Dough beater
02 The lever that lifts the mixer's upper part	07 Whisk
03 Speed modes knob	08 Bowl cover
04 Bowl	09 Meat grinder' spot cover
05 Dough hook	10 Blender's spot cover

The blender

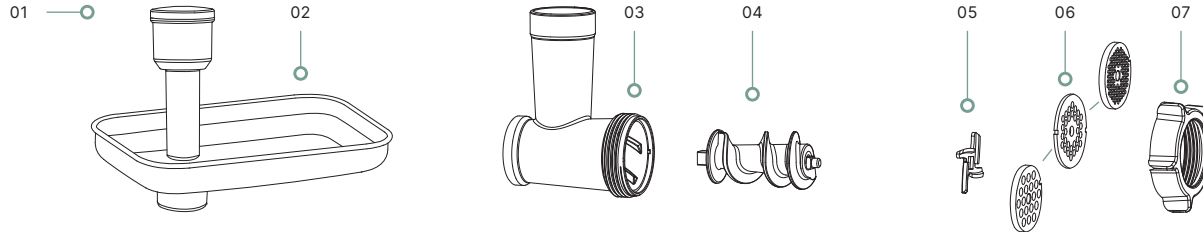
You may use the blender to prepare various mixes, such as cocktails, mousses, pastes, or smoothies. You can also prepare creamy soups in this device – remember to blend the ingredients only after they've cooled down. You may use the blender to crush ingredients into small pieces. Use different speed modes to adjust the device to your needs.



Blender's parts		
01 Jar with a capacity of 1.5 l	02 Jar's lid	03 Lid's cap




The meat grinder

You may use the meat grinder to grind various meat, cheeses, vegetables, or fruit. You can also grind nuts or almonds in it. Use different sieves to adjust the device to your needs.



Meat grinder's parts		
01 Pusher	04 Auger	07 Sieves with various mesh sizes
02 Tray	05 Locking ring	
03 Grinding chamber	06 Blade	

03. The planetary mixer's mixer tools

Mixer tool		Use it with speed mode	Use the mixer for this time maximum	Use this amount of ingredients	How to use the planetary mixer
Dough hook		1-3	3-5 minutes	Maximum 1000 grams of flour + 500 milliliters of water	Plug the planetary mixer in. Turn the 1st speed mode on for 30 seconds. Then turn the 2nd speed mode on for 30 seconds. After that, turn the 3rd speed mode on for around 2 to 4 minutes, so that the dough forms a ball.
Dough beater		2-4	3-10 minutes	Maximum 660 grams of flour + 840 milliliters of water	Plug the planetary mixer in. Turn the 2nd speed mode on for 20 seconds. Then turn the 4th speed mode on for more than 2 minutes and 40 seconds.
Whisk		5-6	3-10 minutes	Minimum 3 egg whites	Plug the planetary mixer in. Then turn the 5th or 6th speed mode on for more than 3 minutes.

04. The planetary mixer's speed modes

The planetary mixer has 6 speed modes and a pulse mode:

- To change the speed mode, turn the knob clockwise.
- To turn the pulse mode on, turn the knob counterclockwise from the 0 speed mode position. You must hold the knob in this position for the planetary mixer to work in this mode.



Tip | Use the pulse mode if you want to gradually grind the ingredients or knead a thick dough or mixture more precisely.

05. Who shouldn't use the planetary mixer

Kids younger than 8 shouldn't use the planetary mixer. Some people should use the planetary mixer with a guardian present. These are:

- kids older than 8.
- people with disabilities if they can't use the planetary mixer on their own.

06. Before you use the planetary mixer for the first time

01. Wash all its accessories with a sponge and washing-up liquid. Then let them dry.
02. Place the mixer on a flat, dry, and clean surface.

07. How to use the planetary mixer

01. Press the lever (02) – the upper part of the mixer will lift automatically | A01 |.
02. Install the bowl cover (08) on the mixer's upper part, around the metal shaft, on which you put the mixer tool | B02 |.
03. Put the bowl (04) on the planetary mixer's base | C03 |. To lock the bowl, rotate it clockwise | C04 |.
04. Put the mixer tool (05), (06) or (07) that you want to use on the metal shaft in the mixer's upper part | D05 |. Push the mixer tool and keep it close to the mixer. Then rotate the mixer tool counterclockwise to lock it | E06 |.
05. Press the lever and push the mixer's upper part down | E07 |. The lever will automatically lock in the horizontal position. The lever should click. It means that the mixer's upper part is locked in the right position.
06. Plug the planetary mixer in.



Tip | Do not plug the planetary mixer in until you install its accessories. Before you change the mixer tool, turn the mixer off and unplug it.

07. Put ingredients in the bowl.



Tip | Remember that the total mass of ingredients mustn't be bigger than 1.5 kilograms.

08. Rotate the speed modes knob (03) to turn the mixer on and choose its speed mode.

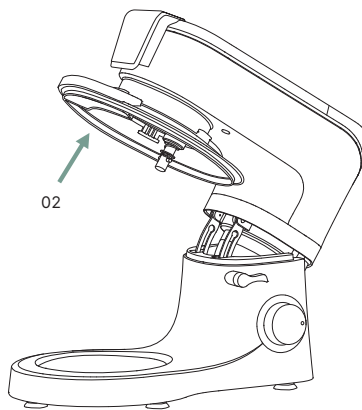


Tip | Do not put anything near the rotating mixer tool when the mixer is working.

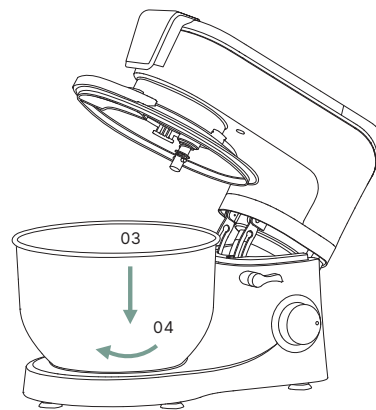
09. When the dough is ready, rotate the speed modes knob (03) to the 0 position.
10. Unplug the mixer.
11. Press the lever (02) – the upper part of the mixer will lift automatically.
12. Rotate the bowl (04) counterclockwise to unlock it. Then take it out of the mixer.
13. Take the dough out of the bowl.
14. Push the mixer tool (05), (06) or (07) and keep it close to the mixer. Then rotate the tool clockwise to take it out of the mixer.
15. Clean the mixer tool (05), (06) or (07), the bowl (04), the bowl cover (08), and the planetary mixer – if it's dirty.



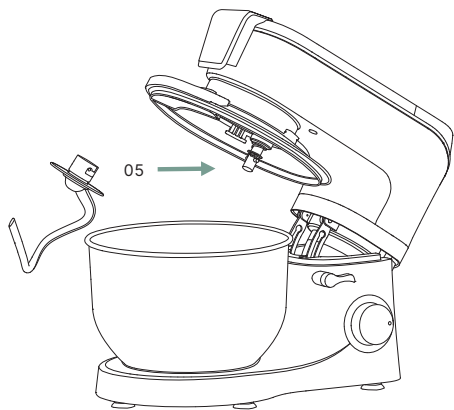
A



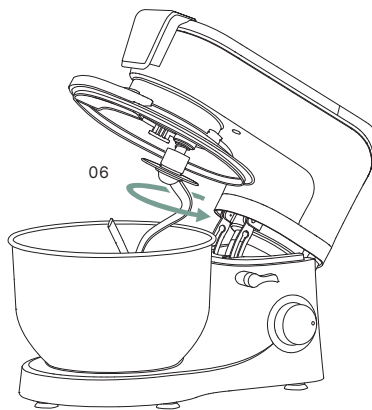
B



C



D



E



F

08. How to use the blender

01. Put the ingredients in the jar. You should always put at least one liquid or soft ingredient in the mix. Ingredients should cover the blades completely.



Tip | Do not turn the blender on when the jar is empty.
Do not put hot ingredients in the jar.
Remember, you can only put ingredients up to 1.5 l in the blender's jar.

02. Put the lid on the jar and push it down.

03. Put the lid's cap in its place and rotate it counterclockwise to lock it.

04. Rotate the blender's spot cover clockwise to take it out of the planetary mixer.

05. Put the jar in its place on the planetary mixer and rotate it clockwise to lock it.



06. Plug the planetary mixer in.



Tip | Do not plug the planetary mixer with the blender in until you install its accessories.

07. Rotate the speed modes knob to turn on the blender. Use speed modes 4–6 to blend ingredients.

08. To turn the blender off, rotate the speed modes knob to the 0 position.



Tip | The blender mustn't work nonstop for more than 3 minutes. If you need to use it longer, turn it off after 3 minutes of work and wait until it's cooled off. When the blender is working, do not take the jar's lid off and do not take the cap out of the lid. If you want to add something to the jar, turn the blender off, take out the cap or take off the whole lid and then add ingredients. Do not take the blender out of the planetary mixer when the blender is working.

09. Unplug the planetary mixer. Wait until the blender's blades stop moving.

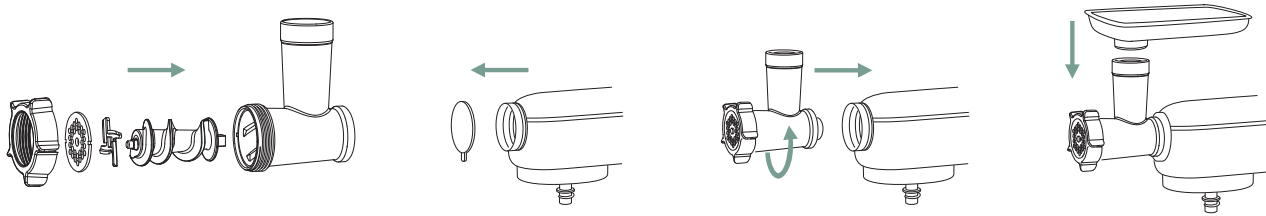
10. Rotate the jar counterclockwise to unlock it. Then take it out of the planetary mixer.

11. Put the blender's spot cover in its place and rotate it counterclockwise to lock it.

12. Take the lid out of the jar and pour out the mixture.

09. How to use the meat grinder

01. Put the auger into the grinding chamber.
02. Put the blade at the auger's front.
03. Put the sieve that you want to use at the blade's front.
04. Put the locking ring at the grinding chamber's front and rotate it counterclockwise to lock it.
05. Pull the meat grinder's spot cover to take it out of the planetary mixer.
06. Push the black button next to the meat grinder's spot, put the meat grinder in its place diagonally and rotate it counterclockwise to lock it.
07. Put the tray on top of the meat grinder and push it down.



08. Put a container or a bowl under the meat grinder's outlet.
09. Cut the ingredients that you want to grind into pieces smaller than the meat grinder's inlet. If you want to grind meat, remove the bones and other hard elements before you put it in the grinder.
10. Plug the planetary mixer in.
11. Rotate the speed modes knob to turn on the meat grinder. Use speed modes 3–6 to grind ingredients.
12. Put the ingredients on the tray and throw them one by one into the meat grinder's inlet. Push them slowly with the pusher.



Tip | Never push the ingredients with your fingers.

You can grind up to 3 kg of ingredients in one take. The meat grinder mustn't work nonstop for more than 5 minutes. If you need to use it longer, turn it off after 5 minutes of work and wait until it's cooled off. Do not use it longer than 15 minutes altogether.

13. To turn the meat grinder off, rotate the speed modes knob to the 0 position.
14. Unplug the planetary mixer.
15. Take the pusher out of the meat grinder.
16. Take the tray out of the meat grinder.
17. Push the black button next to the meat grinder, rotate the meat grinder clockwise, and take it out of the planetary mixer.
18. Unscrew the meat grinder and take all its parts out.
19. Put the meat grinder's spot cover in its place. It will lock itself; a magnet holds it.

10. How to clean the planetary mixer, its accessories and mixer tools

How to clean the planetary mixer

01. Clean the mixer when it's unplugged.
02. Clean the mixer after each time you use it with a damp cloth and then wipe it dry.
03. Do not put the mixer under any liquid.
04. Do not rinse the mixer with any liquid.
05. Do not use a very wet cloth to clean the mixer.
06. Do not use washing-up liquid, vinegar, salt water, or any other corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning agents to clean the mixer.
07. Do not use sharp or harsh objects, such as scourers, to clean the mixer.

How to clean planetary mixer's accessories and mixer tools

01. You may clean the bowl in the dishwasher or wash it with a sponge and washing-up liquid. Do not clean the remaining accessories in the dishwasher.
02. Wash the remaining accessories after each time you use them with a sponge and washing-up liquid. Then wipe them dry.
03. Do not use any corrosive, strongly acidic or alkaline cleaning agents to clean the accessories.
04. Do not put the accessories under water with washing-up liquid, salt water, vinegar, or any other corrosive liquid for a long time.



Tip | The blender's and the meat grinder's blades are very sharp. Handle them carefully.

How to clean the metal shaft in the mixer's upper part

01. A black residue may accumulate on the metal shaft, on which you install the mixer tool. Clean the metal shaft and wipe it dry after each time you use the mixer.

The planetary mixer's maintenance and storage

01. You may wipe the bowl with a soft cloth with a small amount of olive oil.
02. If you know that you won't be using the planetary mixer for a long time, pack it in a plastic packaging and cardboard box – preferably the original one – and store it in a dry place.

11. Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The planetary mixer does not turn on.	The planetary mixer isn't properly plugged in.	Plug the planetary mixer in correctly.
	The lever, which lifts the upper part of the mixer, isn't in a horizontal position.	Check if the upper part of the mixer is properly locked in a horizontal position.
The planetary mixer suddenly stops working.	The mixer's been working for too long. Its temperature is too high.	Turn the speed modes knob to 0 position. Unplug the mixer. Wait 15–30 minutes. After this time, you may turn the mixer back on.

Problem	Cause	Solution
The planetary mixer is working very loud.	The mixer is working louder in higher speed modes – it's normal. The speed of mixing ingredients may be too high.	Set a lower speed mode.
	There are too many ingredients in the bowl, the mixer is overloaded.	Take some of the ingredients out of the bowl.
	The planetary mixer's been working for too long.	Turn the mixer off and wait 15–30 minutes. After this time, you may turn the mixer back on.
The planetary mixer is working slower.	The mixer's lubricating grease hardened.	Take the bowl out of the mixer's base and do not use the device for 5 minutes. The lubricating grease will soften, and the mixer will be working faster.
	The ingredients in the bowl are too hard and there's too many of them. The mixer is overloaded.	Take some of the ingredients out of the bowl. Set the right speed mode for the ingredients in the bowl.
The planetary mixer shakes or sways when it's working.	The legs on the planetary mixer's base aren't properly attached.	Attach the legs to the mixer's base properly.
	The mixer is not standing on a flat and smooth surface.	Put the mixer on a flat and smooth surface, such as a kitchen counter.
After installing the bowl cover and the bowl, the mixer's upper part won't go back to its standard horizontal position.	The bowl or the bowl cover isn't properly installed.	Install the bowl and the bowl cover correctly.
The dough darkened after it was kneaded in the planetary mixer.	The black residue from the metal shaft, on which you install the mixer tool, fell into the dough.	Clean the metal shaft and wipe it dry. Before you use the planetary mixer, always make sure that the metal shaft and the mixer tool that you install on it are dry and that there's no dust on them.

12. Specifications

Product name	Planetary Mixer
Model	Paulsen 3in1
Voltage	220–240 V
Power	1500 W
Frequency	50–60 Hz
Types of mixer tools:	Dough hook × 1 Dough beater × 1 Whisk × 1
Bowl capacity	6.2 l
Appliance class	II

13. Warranty and technical support

Your product is covered by a 24-month manufacturer's warranty. For more information go to <https://www.lykkele.pl>. If you have questions about using the product – contact us at kontakt@lykkele.pl.
Manufacturer: al.to sp. z o.o., ul. Bojemskiego 25, 42-202 Częstochowa, Poland.

14. Disposal and the EU compliance statement



We, as the manufacturer of this equipment, declare that it meets the rules of the appropriate EU directives. If you need a copy of the EU Declaration of Conformity – contact us.



Do not throw this equipment out with other household waste. This equipment is made from materials that may be harmful to the environment and human health, if the product is disposed of in the wrong way. When you need to throw away an old product, take it to a designated collection point.



Do not use this equipment outside. Do not expose it to various weather conditions.



Paulsen

Robot Planetary 3w1

Oto Paulsen, robot planetarny od Lykkele. Przygotujesz z nim domowe ciasta, torty czy pieczywo. Zblendujesz koktajle, a nawet zmielisz mięso. Zobacz, jak go używać. **Zanim użyjesz robota planetarnego, dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi. Zachowaj ją na przyszłość.**

Spis treści

01. Informacje o bezpieczeństwie
02. Opis i budowa robota planetarnego, blendera i maszynki do mielenia
03. Końcówki robota planetarnego
04. Tryby działania
05. Kto nie powinien używać robota planetarnego
06. Zanim użyjesz robota planetarnego po raz pierwszy
07. Jak używać robota planetarnego
08. Jak używać blendera
09. Jak używać maszynki do mielenia
10. Jak czyścić robota planetarnego, jego akcesoria i końcówki
11. Częste problemy i ich rozwiązania
12. Specyfikacja
13. Gwarancja i wsparcie techniczne
14. Ochrona środowiska i zgodność z przepisami

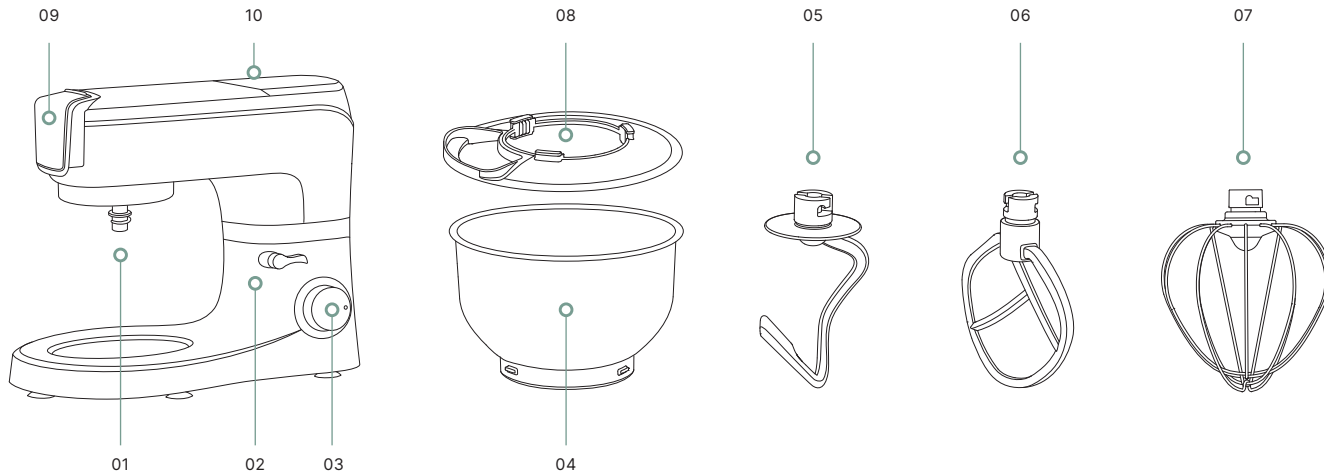
01. Informacje o bezpieczeństwie

- Używaj robota planetarnego zgodnie z tą instrukcją.
- Nie włączaj robota planetarnego, jeśli jest uszkodzony – na przykład nie działa prawidłowo, ma pękniętą obudowę czy uszkodzoną wtyczkę.
- Robota planetarnego naprawiaj tylko w naszym serwisie. Inaczej stracisz na niego gwarancję. Nie bierzemy odpowiedzialności za szkody, które może wyrządzić robot planetarny naprawiony poza naszym serwisem.
- Trzymaj robota planetarnego i jego opakowanie poza zasięgiem dzieci.
- Używaj tylko takich akcesoriów do robota planetarnego, które zalecamy.
- Używaj robota planetarnego tylko w domu.
- Unikaj bezpośredniego kontaktu robota planetarnego ze źródłem ciepła, promieniami słońca, wilgocią i ostrymi przedmiotami.
- Nie zanurzaj robota planetarnego w żadnym płynie.
- Nie dotykaj robota planetarnego mokrymi rękami.
- Jeśli robot planetarny jest mokry, od razu odłącz go od prądu.
- Nie podłączaj robota planetarnego do zewnętrznych urządzeń, takich jak programatory czasowe.
- Zanim zaczniesz czyścić robota planetarnego lub jego akcesoria, odłącz go od prądu. Czyść go lekko wilgotną ściereczką.
- Kiedy odłączasz przewód od prądu, trzymaj za wtyczkę, nie za przewód. Nie dotykaj wtyczki mokrymi rękami.
- Kiedy wychodzisz z pomieszczenia, wyłącz robota planetarnego i odłącz go od prądu.

02. Opis i budowa robota planetarnego, blendera i maszynki do mielenia

Robot planetarny

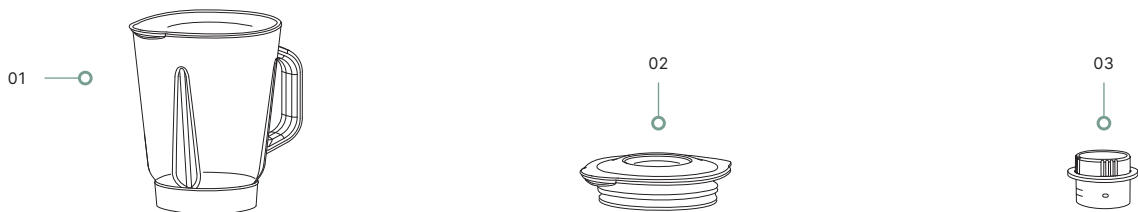
W robocie planetarnym wyrobisz różne ciasta, takie jak: ciasto na chleb czy bułki, ciasto do pizzy lub słodkie ciasta. Przygotujesz też w nim Kremy i ubijesz jajka lub śmietanę. Zmieniaj końcówki i poziomy prędkości, aby jak najlepiej dopasować urządzenie do swoich potrzeb.



Części robota planetarnego i jego końcówki	
01 Trzonek, na który zakłada się końcówkę	06 Mieszadło do wyrabiania ciasta
02 Dźwignia, która podnosi górną część robota	07 Trzepaczka
03 Pokrętko poziomów prędkości	08 Pokrywa miski
04 Misa	09 Pokrywa miejsca na maszynkę do mielenia
05 Hak do wyrabiania ciasta	10 Pokrywa miejsca na blender

Blender

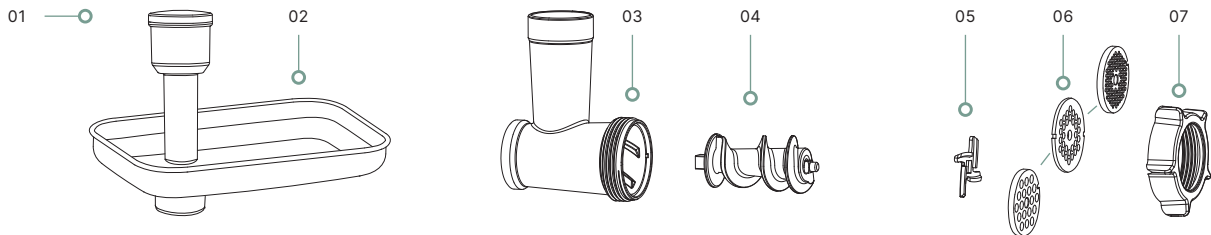
W blenderze przygotujesz różne mieszanki, takie jak koktajle, musy, pasty czy smoothies. W urządzeniu zrobisz też zupy kremy – pamiętaj jednak, by blendować w nim wystudzone składniki. W blenderze możesz też kruszyć składniki. Zmieniaj poziomy prędkości, aby jak najlepiej dopasować urządzenie do swoich potrzeb.



Części blendera		
01 Kielich o pojemności 1,5 l	02 Pokrywa kielicha	03 Zatyczka pokrywy kielicha



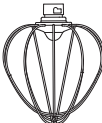
Maszynka do mielenia

W maszynce zmielisz mięsa, sery, warzywa lub owoce. Rozdrobnisz też w niej orzechy czy migdały. Zmieniaj sitka, aby jak najlepiej dopasować urządzenie do swoich potrzeb.



Części maszynki do mielenia		
01 Popychacz	04 Ślimak	07 Sitka o różnych rozmiarach oczek
02 Tacka	05 Pierścień	
03 Komora mielenia	06 Ostrze	

03. The planetary mixer's mixer tools

Końcówka		Którego poziomu prędkości użyć	Ile minut może pracować robot	Jakiej ilości składników użyć	Jak używać robota
Hak do wyrabiania ciasta		1-3	3-5 minut	Maksymalnie 1000 gramów mąki + 500 ml wody	Włącz robota na 1 poziomie prędkości na 30 sekund. Potem przełącz na 2 poziom prędkości na 30 sekund. Na koniec przełącz na 3 poziom prędkości na 2 do 4 minut, aby z ciasta uformowała się kula.
Mieszadło do wyrabiania ciasta		2-4	3-10 minut	Maksymalnie 660 gramów mąki + 840 ml wody	Włącz robota na 2 poziomie prędkości na 20 sekund. Potem przełącz na 4 poziom prędkości na dłużej niż 2 minuty 40 sekund.
Trzepaczka		5-6	3-10 minut	Minimalnie 3 białka jajek	Włącz robota na 5 lub 6 poziomie prędkości na dłużej niż 3 minuty.

04. Tryby działania

Robot planetarny ma 6 poziomów prędkości i tryb pulsacyjny:

- Aby zmieniać poziom prędkości, przekreślaj pokrętkę poziomów prędkości zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Aby włączyć tryb pulsacyjny, przekreśl pokrętkę poziomów prędkości z poziomu 0 w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara. Musisz trzymać pokrętkę w tej pozycji, by robot działał w tym trybie.



Wskazówka | Tryb pulsacyjny przyda Ci się, by stopniowo rozdrabniać składniki lub dokładniej wyrobić gęste ciasto albo masę.

05. Kto nie powinien używać robota planetarnego

Robota planetarnego nie powinny używać dzieci do 8 roku życia. Niektóre osoby powinny używać robota planetarnego w obecności opiekuna. Są to:

- dzieci od 8 roku życia,
- osoby z niepełnosprawnościami, jeśli nie mogą używać robota planetarnego samodzielnie.

06. Zanim użyjesz robota planetarnego po raz pierwszy

01. Umyj wszystkie jego akcesoria i końcówki wodą, gąbką i płynem do naczyń, a potem je wysusz.
02. Postaw robota na płaskiej, suchej i czystej powierzchni.

07. Jak używać robota planetarnego

01. Naciśnij dźwignię (02) – górna część urządzenia automatycznie się podniesie | A01 |.
02. Załóż pokrywę misy (08) na górną część robota | B02 |.
03. Załóż misę (04) na podstawę robota planetarnego | C03 |. By ją zablokować, przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara | C04 |.
04. Załóż końcówkę (05), (06) lub (07), której chcesz użyć, na metalowy trzonek w górnej części robota | D05 |. Dociśnij końcówkę i przekręć ją w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara, by ją zablokować | E06 |.
05. Naciśnij dźwignię i popchnij górną część miksera w dół | E07 |. Dźwignia automatycznie zablokuje się w pozycji poziomej. Dźwignia powinna kliknąć. Oznacza to, że górna część miksera jest zablokowana we właściwej pozycji.
06. Podłącz robota do prądu.



Wskazówka | Nie podłączaj robota do prądu, zanim nie założysz wszystkich jego akcesoriów. Zanim zmienisz końcówkę, wyłącz robota i odłącz go od prądu.

07. Wsyp lub wlej składniki do misy



Wskazówka | Pamiętaj, łączna masa składników nie może być większa niż 1,5 kg.

08. Przekręć pokrętło poziomu prędkości (03), by włączyć robota i wybrać prędkość jego pracy.

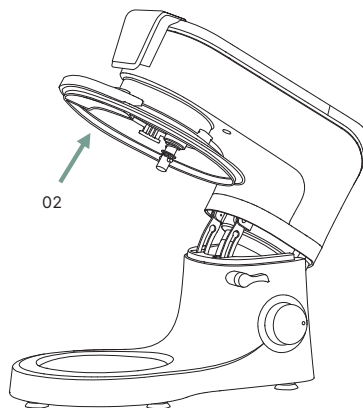


Wskazówka | Nie zbliżaj niczego do obracającej się końcówki, kiedy robot pracuje.

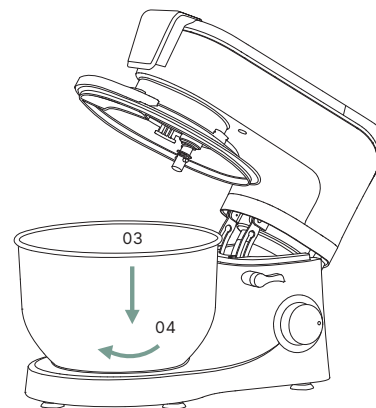
09. Kiedy ciasto jest gotowe, przekręć pokrętło poziomu prędkości (03) na pozycję 0.
10. Odłącz robota od prądu.
11. Naciśnij dźwignię (02) – górna część urządzenia automatycznie się podniesie.
12. Przekręć misę (04) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, by ją odblokować. Potem wyjmij misę z robota.
13. Wyjmij ciasto z misy.
14. Dociśnij końcówkę (05), (06) albo (07) do robota i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, by ją wyjąć.
15. Wyczyść końcówkę (05), (06) albo (07), misę (04), pokrywę misy (08) i robota, jeśli się ubrudził.



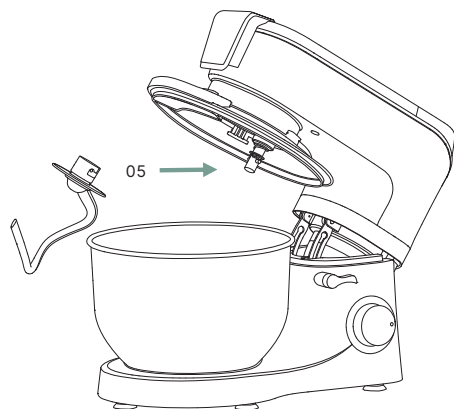
A



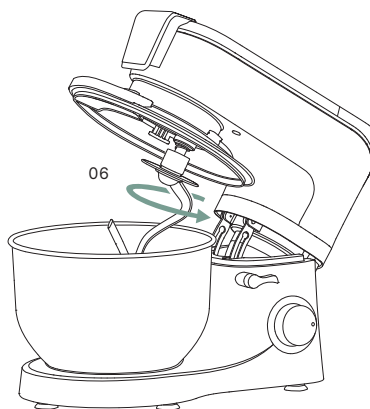
B



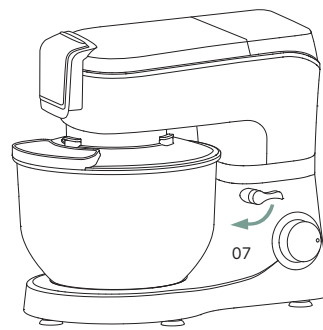
C



D



E



F

08. Jak używać blendera

01. Wsyp lub wlej składniki do kielicha blendera. W mieszance, którą blendujesz, zawsze musi być co najmniej jeden płynny lub miękki składnik. Składniki powinny całkowicie zakrywać ostrza.



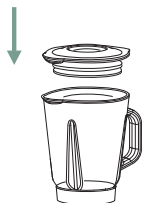
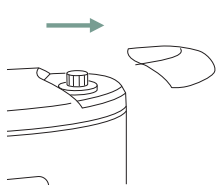
Wskazówka | Nie włączaj blendera, gdy jego kielich jest pusty.
Nie blenduj gorących składników.
W kielichu możesz blendować składniki o maksymalnej objętości 1,5 l.

02. Załóż pokrywę na kielich i dociśnij ją.

03. Włóż zatyczkę w pokrywę blendera i przekręć ją w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara, by ją zablokować.

04. Przekręć pokrywę miejsca na blender zgodnie z ruchem wskazówek zegara, by zdjąć ją z robota planetarnego.

05. Włóż kielich na jego miejsce na robocie planetarnym i przekręć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, by go zablokować.



06. Podłącz robota planetarnego do prądu.



Wskazówka | Zanim podłączysz robota planetarnego z blenderem do prądu, zainstaluj wszystkie części.

07. Przekręć pokrętło poziomu prędkości, by włączyć blender.

08. Blenduj składniki na poziomach prędkości od 4 do 6.



Wskazówka | Blender nie może pracować bez przerwy dłużej niż 3 minuty. Jeśli musisz używać go dłużej, po każdych 3 minutach pracy wyłącz urządzenie i zczekaj, aż ostygnie. Nie używaj blendera łącznie dłużej niż 15 minut.
Nie otwieraj pokrywy kielicha ani jej zatyczki, kiedy blender pracuje. Jeśli chcesz coś dodać do kielicha, wyłącz blender, otwórz zatyczkę lub całą pokrywę i dodaj składniki. Nie wykręcaj blendera z robota planetarnego, kiedy blender pracuje.

09. Aby wyłączyć blender, przekręć pokrętło poziomu prędkości na pozycję 0.

10. Odłącz robota planetarnego od prądu. Zaczekaj, aż ostrza blendera się zatrzymają.

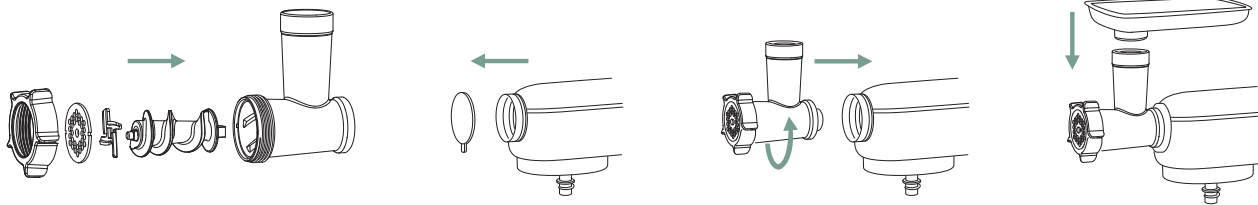
11. Przekręć kielich w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, by go odblokować. Następnie wyjmij go z robota planetarnego.

12. Nałóż pokrywę miejsca na blender na jej miejsce na robocie planetarnym i przekręć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, by ją zablokować.

13. Zdejmij pokrywę z kielicha blendera i wylej z niego masę.

09. Jak używać maszynki do mielenia

01. Włóż ślimaka w komorę mielenia.
02. Nałóż ostrze na przód ślimaka.
03. Na ostrze nałóż sitko, którego chcesz użyć.
04. Nałóż na komorę pierścieni i dokręć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
05. Pociągnij pokrywę miejsca na maszynkę do mielenia na robocie planetarnym w górę, by ją zdjąć.
06. Naciśnij czarny przycisk obok otworu na maszynkę, włóż maszynkę do mielenia ukośnie w otwór i przekręć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, by ją zablokować.
07. Nałóż tackę na maszynkę do mielenia.



08. Podłóż pojemnik lub naczynie pod wylot maszynki do mielenia.
09. Pokrój składniki, które chcesz zmielić, na kawałki mniejsze niż wlot maszynki. Jeśli będziesz mielić mięso, oczyść je z kości i innych twardych części.
10. Podłącz robota planetarnego do prądu.
11. Przekręć pokrętko poziomu prędkości, by włączyć maszynkę do mielenia. Miel składniki na poziomach prędkości od 3 do 6.
12. Połóż składniki na tacce i wrzucaj je po kolei do wlotu maszynki. Dociskaj je powoli popychaczem.



Wskazówka

Nigdy nie dociskaj składników palcami.

Jednorazowo możesz zmielić 3 kg składników. Nie używaj maszynki dłużej niż 5 minut bez przerwy. Jeśli musisz używać jej dłużej, po każdych 5 minutach pracy wyłącz urządzenie i zaczekaj, aż ostygnie. Nie używaj maszynki łącznie dłużej niż 15 minut.

13. Aby wyłączyć maszynkę do mielenia, przekręć pokrętko poziomu prędkości na pozycję 0.
14. Odłącz robota planetarnego od prądu.
15. Wyjmij popychacz z maszynki.
16. Zdejmij tackę z maszynki.
17. Naciśnij czarny przycisk obok otworu na maszynkę, przekręć maszynkę do mielenia zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wyjmij ją z robota planetarnego.
18. Rozkręć maszynkę i rozłóż ją na części.
19. Nałóż pokrywę miejsca na maszynkę na robota planetarnego. Pokrywa sama zablokuje się na swoim miejscu, trzyma ją magnes.

10. Jak czyścić robota planetarnego, jego akcesoria i końcówki

Jak czyścić robota planetarnego

01. Zanim zaczniesz czyścić robota planetarnego, odłącz go od prądu.
02. Nie zanurzaj urządzenia w żadnym płynie.
03. Nie polewaj robota żadnym płynem.
04. Po każdym użyciu czyść robota wilgotną ściereczką, a potem wycieraj suchą.
05. Nie czyść robota bardzo mokrą ściereką.
06. Nie czyść robota płynem do mycia naczyń, octem, stoną wodą ani innymi żrącymi, mocno kwasowymi lub alkalicznymi środkami czyszczącymi.
07. Nie czyść robota ostrymi lub szorstkimi przedmiotami, takimi jak druciaki.

Jak czyścić akcesoria i końcówki robota planetarnego

01. Misę możesz myć w zmywarce albo ręcznie – wodą i gąbką z płynem do naczyń.
02. Pozostałych akcesoriów nie myj w zmywarce. Nie czyść ich też żrącymi, mocno kwasowymi ani alkalicznymi środkami czyszczącymi.
03. Nie zanurzaj akcesoriów przez długi czas w płynie do mycia naczyń, stonęj wodzie, occie ani innych żrących płynach.
04. Po każdym użyciu umyj akcesoria wodą i gąbką z płynem do naczyń, a potem je wysusz.



Wskazówka | Ostrza blendera i maszyny do mielenia są bardzo ostre – obchodź się z nimi ostrożnie.

Jak czyścić metalowy trzonek w górnej części urządzenia

01. Na metalowym trzonku, na który zakłada się końcówki, może zbierać się czarny osad. Po każdym użyciu robota od razu wyczyść i wysusz metalowy trzonek.

Konserwacja i przechowywanie robota planetarnego

01. Możesz przecierać ostrza i misę miękką ściereczką nasączoną niewielką ilością oliwy z oliwek.
02. Jeśli wiesz, że nie będziesz używać robota planetarnego przez długi czas, zapakuj go w foliowe opakowanie i karton – najlepiej oryginalne – i przechowuj w suchym miejscu

11. Częste problemy i ich rozwiązania

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Robot planetarny się nie włącza.	Wtyczka nie jest prawidłowo podłączona do prądu.	Podłącz wtyczkę do prądu prawidłowo.
	Dźwignia, która podnosi górną część urządzenia, nie jest w pozycji poziomej.	Sprawdź, czy górna część urządzenia jest prawidłowo zablokowana w pozycji poziomej.
Robot planetarny nagle się wyłącza.	Urządzenie działa zbyt długo, jego temperatura jest za wysoka.	Przekręć pokrętko poziomu prędkości na pozycję 0. Odłącz robota od prądu. Odczekaj 15–30 minut. Po tym czasie możesz włączyć robota.

Problem	Cause	Solution
Robot planetarny pracuje bardzo głośno.	Urządzenie pracuje głośniejszy przy większych prędkościach – to normalne zjawisko. Możliwe, że jest ustawiona za wysoka prędkość mieszania składników.	Ustaw niższą prędkość mieszania składników.
	W misie jest zbyt wiele składników, urządzenie jest przeciążone.	Zmniejsz ilość składników, które mieszasz.
	Urządzenie pracuje zbyt długo.	Wyłącz robota i odczekaj 15–30 minut. Po tym czasie możesz go włączyć.
Prędkość robota się zmniejsza.	Smar w robocie stwardniał.	Wyjmij miśkę z podstawy robota i nie używaj urządzenia przez 5 minut. Smar w robocie zmięknie i urządzenie będzie pracować szybciej.
	Składniki w misie są zbyt twarde i jest ich zbyt wiele. Urządzenie jest przeciążone.	Zmniejsz ilość składników, które mieszasz. Ustaw prawidłowy poziom prędkości dla składników w misie.
Robot planetarny trzęsie się lub kołysze podczas pracy.	Nóżki na podstawie robota są źle przymocowane.	Przymocuj prawidłowo nóżki na podstawie robota.
	Urządzenie nie stoi na płaskim i gładkim podłożu.	Postaw robota na płaskim i gładkim podłożu, np. na blacie kuchennym.
Po założeniu pokrywki i misy, górna część robota nie chce wrócić do swojej podstawowej pozycji w poziomie.	Pokrywka lub miska jest nieprawidłowo założona.	Założ pokrwykę i miśkę prawidłowo.
Ciasto pociemniało po wyrobieniu go w robocie planetarnym.	Czarny osad z metalowego trzonka, na który zakłada się końcówkę, wpadł do ciasta.	Wyczyść i wysusz metalowy trzonek. Za każdym razem zanim zaczniesz używać robota, upewnij się, że metalowy trzonek i końcówka, którą na niego zakładasz, są suche i że nie ma na nich kurzu.

12. Specyfikacja

Produkt	Robot Planetarny
Model	Paulsen 3w1
Zasilanie	220–240 V
Moc	1500 W
Częstotliwość	50–60 Hz
Końcówki	Hak do wyrabiania ciasta × 1 Mieszadło do wyrabiania ciasta × 1 Trzepaczka × 1
Pojemność misy	6.2 l
Klasa ochronności	II

13. Gwarancja i wsparcie techniczne

Twój produkt jest objęty 24-miesięczną gwarancją producenta. Więcej informacji znajdziesz na stronie internetowej <https://www.lykkele.pl>. Jeśli chcesz uzyskać wsparcie dotyczące używania produktu – skontaktuj się z nami pod adresem kontakt@lykkele.pl. Producent: al.to sp. z o.o., ul. Bojemskiego 25, 42-202 Częstochowa, Polska.

14. Ochrona środowiska i zgodność z przepisami



Jako producent tego sprzętu oświadczamy, że spełniamy wymagania odpowiednich dyrektyw Unii Europejskiej. Jeśli potrzebujesz kopii deklaracji zgodności – skontaktuj się z nami.



Nie wyrzucaj tego sprzętu razem z innymi odpadami. Materiały, z których jest zrobiony, mogą mieć zły wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, jeśli produkt będzie niewłaściwie zutylizowany. Zużyty sprzęt przekaż do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów elektronicznych.



Nie używaj tego sprzętu na zewnątrz. Nie narażaj go na działanie warunków atmosferycznych.



Paulsen

Küchenmaschine 3in1

Das ist Paulsen - die Küchenmaschine von Lykkele. Sie bereiten damit selbstgebackene Kuchen, Torten oder Backwaren zu. Sie werden Smoothies mixen und sogar Fleisch zerkleinern. Informieren Sie sich über ihre Gebrauchsweise. **Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Küchenmaschine benutzen. Bewahren Sie diese für die Zukunft griffbereit auf.**

Inhaltsverzeichnis

01. Sicherheitshinweise
02. Beschreibung und Aufbau der Küchenmaschine, des Mixers und des Fleischwolfs
03. Aufsätze der Küchenmaschine
04. Betriebsarten
05. Wer sollte die Küchenmaschine nicht benutzen
06. Vor dem ersten Gebrauch der Küchenmaschine
07. Wie sollte die Küchenmaschine eingesetzt werden
08. Gebrauchsweise des Mixers
09. Gebrauchsweise des Fleischwolfs
10. Reinigung der Küchenmaschine, seines Zubehörs und der Aufsätze
11. Häufige Probleme und deren Behebung
12. Spezifikation
13. Garantie und technischer Support
14. Umweltschutz und Einhaltung von Vorschriften

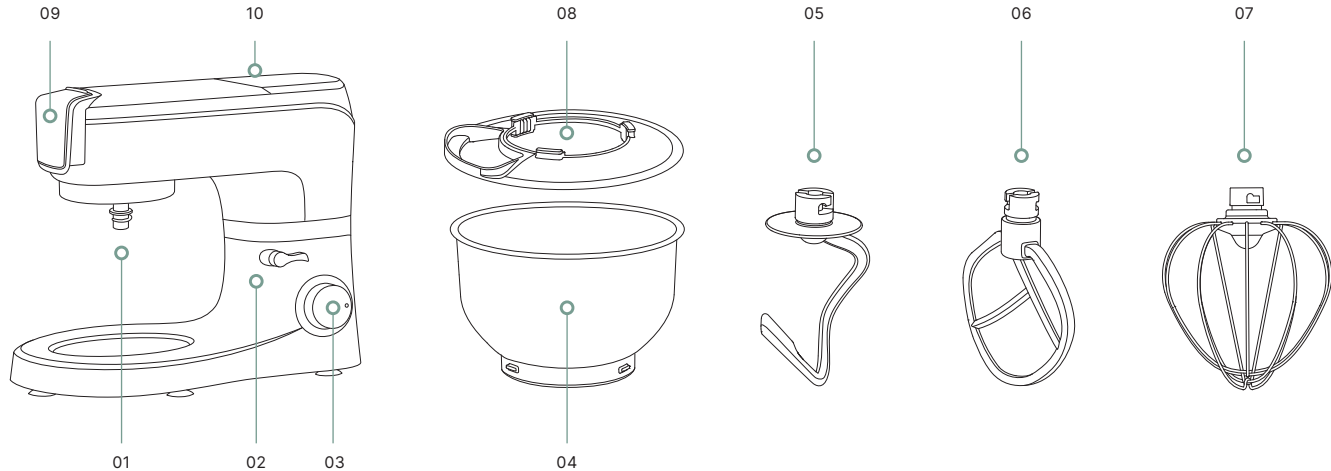
01. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie die Küchenmaschine gemäß dieser Anleitung.
- Schalten Sie die Küchenmaschine nicht ein, wenn dieser beschädigt ist, z. B. wenn er nicht einwandfrei funktioniert, ein gerissenes Gehäuse oder einen beschädigten Stecker hat.
- Lassen Sie die Küchenmaschine nur in unserer Servicestelle reparieren. Anderenfalls verlieren Sie die Garantiesprüche. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch eine außerhalb unserer Servicestelle reparierten Küchenmaschine verursacht werden.
- Halten Sie die Küchenmaschine und ihre Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie nur solches Zubehör für die Küchenmaschine, das wir empfehlen.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nur zu Hause.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt der Küchenmaschine mit Wärmequellen, Sonnenlicht, Feuchtigkeit und scharfen Gegenständen.
- Tauchen Sie die Küchenmaschine nicht in eine Flüssigkeit.
- Berühren Sie die Küchenmaschine nicht mit nassen Händen.
- Wenn die Küchenmaschine nass ist, trennen Sie diese sofort vom Stromnetz.
- Schließen Sie die Küchenmaschine nicht an externe Geräte wie z. B. Zeitschaltuhren an.
- Bevor Sie die Küchenmaschine oder ihr Zubehör reinigen, trennen Sie sie von der Stromversorgung. Reinigen Sie sie mit leicht feuchtem Tuch.
- Wenn Sie die Küchenmaschine ausstecken, halten Sie den Stecker fest, nicht das Kabel. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.
- Wenn Sie den Raum verlassen, schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Stecker.

02. Beschreibung und Aufbau der Küchenmaschine, des Mixers und des Fleischwolfs

Küchenmaschine

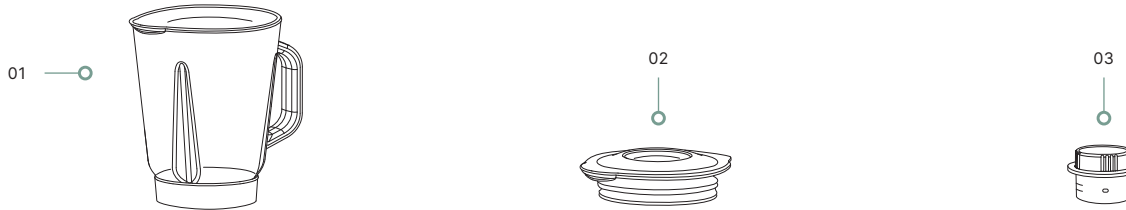
Mit der Küchenmaschine können Sie eine Vielzahl von Teigen herstellen, z. B. Brot- oder Brötchenteig, Pizzateig oder süße Teige. Sie werden auch Cremes zubereiten und Eier oder Sahne darin aufschlagen. Wechseln Sie die Aufsätze und Geschwindigkeitsstufen, um sie an Ihre Bedürfnisse anzupassen.



Teile der Küchenmaschine und ihre Aufsätze	
01 Schaft, auf den die Spitze aufgesetzt wird	06 Teigrührer
02 Hebel, der die Oberseite der Küchenmaschine anhebt	07 Schneebesen
03 Drehzahlknopf	08 Schüsselabdeckung
04 Schüssel	09 Fleischwolfdeckel
05 Knetbacken	10 Mixerdeckel

Mixer

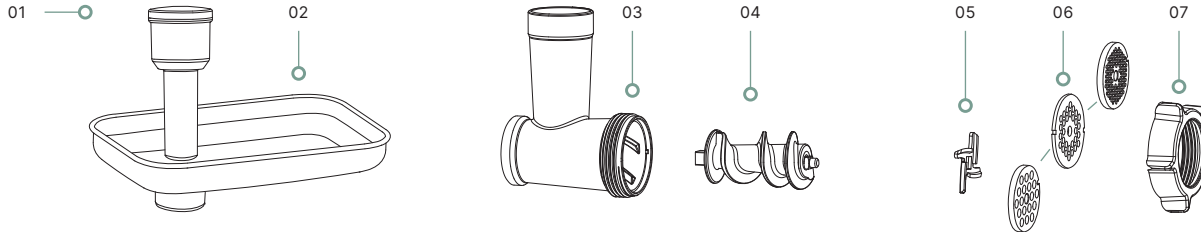
Im Mixer bereiten Sie eine Vielzahl von Mischungen wie Cocktails, Mousses, Pasten oder Smoothies zu. Sie können auch cremige Suppen in dem Gerät zubereiten - denken Sie aber daran, gekühlte Zutaten darin zu mixen. Sie können die Zutaten auch in einem Mixer zerkleinern. Wechseln Sie die Geschwindigkeitsstufen, um sie an Ihre Bedürfnisse anzupassen.



Teile des Mixers		
01 Becher mit einem Fassungsvermögen von 1,5 l	02 Becherdeckel	03 Becherdeckelstößel




Fleischwolf

Zerkleinern Sie Fleisch, Käse, Gemüse oder Obst im Fleischwolf. Sie können auch Nüsse oder Mandeln darin zerkleinern. Wechseln Sie die Siebe, um das Gerät an Ihre Bedürfnisse anzupassen.



Teile des Fleischwolfs		
01 Schieber	04 Schnecke	07 Siebe mit unterschiedlichen Maschenweiten
02 Auffangwanne	05 Ring	
03 Mahlkammer	06 Klinge	

03. Aufsätze der Küchenmaschine

Aufsatz		Welche Geschwindigkeitsstufe ist zu verwenden?	Wie viele Minuten kann der Roboter arbeiten?	Welche Menge an Zutaten ist zu verwenden?	Wie ist der Roboter zu verwenden?
Knethaken		1-3	3-5 Min.	Maximal 1000 g Mehl + 500 ml Wasser	Schalten Sie den Roboter 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 1. Schalten Sie dann 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 2. Schalten Sie schließlich für 2 bis 4 Minuten auf die Geschwindigkeitsstufe 3, damit sich aus dem Teig eine Kugel bildet.
Flachrührer		2-4	3-10 Min.	Maximal 660 g Mehl +840 ml Wasser	Schalten Sie den Roboter 20 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 2. Schalten Sie dann für mehr als 2 Minuten und 40 Sekunden auf die Geschwindigkeitsstufe 4 um.
Schneebeesen		5-6	3-10 Min.	Mindestens 3 Eiweiß	Schalten Sie den Roboter für mehr als 3 Minuten auf Geschwindigkeitsstufe 5 oder 6.

04. Betriebsarten

Die Küchenmaschine hat 6 Geschwindigkeitsstufen und einen Impulsmodus:

- Um die Geschwindigkeitsstufen zu ändern, drehen Sie das Geschwindigkeitsstufenrad im Uhrzeigersinn.
- Um den Impulsmodus zu aktivieren, drehen Sie den Drehknopf der Geschwindigkeitsstufe von Stufe 0 aus gegen den Uhrzeigersinn. Sie müssen den Drehknopf in dieser Position halten, damit die Küchenmaschine in diesem Modus arbeitet.



Hinweis | Der Impulsmodus ist praktisch, um Zutaten nach und nach zu zerkleinern oder um einen dicken Teig oder eine Paste gründlicher zu kneten.

05. Wer sollte die Küchenmaschine nicht benutzen

Die Küchenmaschine sollte nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Manche Personen sollten die Küchenmaschine im Beisein einer Betreuungsperson benutzen. Dazu zählen:

- Kinder unter dem 8. Lebensjahr,
- Personen mit Behinderungen, wenn sie die Küchenmaschine nicht selbständig benutzen können.

06. Vor dem ersten Gebrauch der Küchenmaschine

01. Waschen Sie das gesamte Zubehör mit Spülmittel und einem Schwamm ab und trocknen Sie es dann.
02. Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine ebene, trockene und saubere Fläche.

07. Wie sollte die Küchenmaschine eingesetzt werden

01. Drücken Sie den Hebel (02) - die Oberseite des Geräts hebt sich automatisch | A01 |.
02. Setzen Sie den Deckel der Schüssel (08) auf den oberen Teil des Roboters | B02 |.
03. Platzieren Sie die Schüssel (04) auf die Basis der Küchenmaschine | C03 |. Zum Verriegeln drehen Sie diese im Uhrzeigersinn | C04 |.
04. Befestigen Sie den gewünschten Aufsatz (05), (06) oder (07) am Metallschaft oben auf dem Roboter | D05 |. Ziehen Sie den Aufsatz fest und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren | E06 |.
05. Drücken Sie die Oberseite des Geräts nach unten | E07 |. Der Hebel rastet automatisch in der horizontalen Position ein. Der Hebel sollte einen Klick von sich geben. Dann ist die Oberseite des Geräts sicher in der richtigen Position verriegelt.
06. Schließen Sie den Roboter ans Stromnetz an.



Hinweis | Schließen Sie den Roboter erst dann an, wenn Sie das gesamte Zubehör angebracht haben. Schalten Sie den Roboter vor dem Auswechseln des Aufsatzes aus und ziehen Sie den Netzstecker.

07. Gießen oder schütten Sie die Zutaten in die Schüssel.



Hinweis | Denken Sie daran, dass das Gesamtgewicht der Zutaten nicht mehr als 1,5 kg betragen darf.

08. Drehen Sie den Regler für die Geschwindigkeitsstufe, um den Roboter einzuschalten und seine Geschwindigkeit zu wählen.

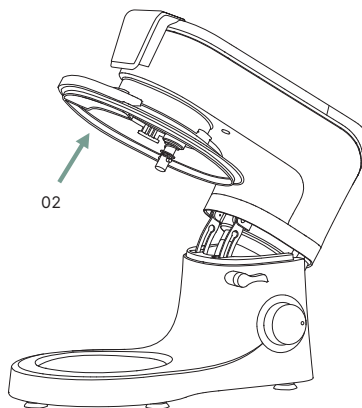


Hinweis | Bringen Sie keine Gegenstände in die Nähe des rotierenden Aufsatzes, wenn der Roboter in Betrieb ist.

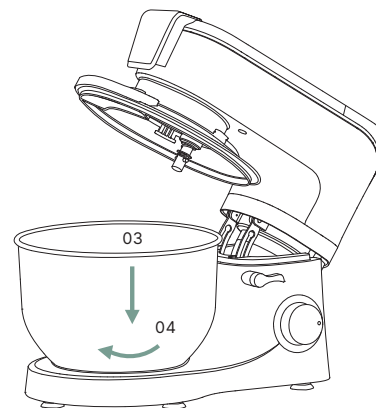
09. Wenn der Teig fertig ist, drehen Sie den Drehknopf für die Geschwindigkeitsstufe (03) auf die Position 0.
10. Trennen Sie den Roboter von der Stromzufuhr.
11. Drücken Sie den Hebel (02) - die Oberseite des Geräts hebt sich automatisch.
12. Drehen Sie die Schüssel (04) gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen. Nehmen Sie den Teig aus der Schüssel.
13. Drehen Sie den Aufsatz im Uhrzeigersinn, um ihn zu entfernen.
14. Drücken Sie die Spitze (05), (06) oder (07) gegen den Roboter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu entfernen.
15. Reinigen Sie die Düse (05), (06) oder (07), Schüssel (04), Deckel der Schüssel (08) und den Roboter, wenn dieser verschmutzt ist.



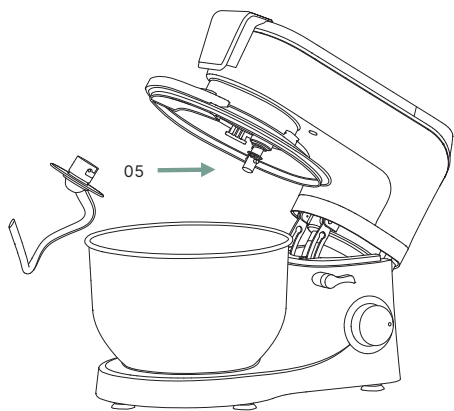
A



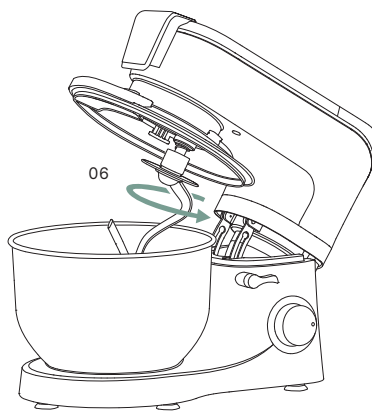
B



C



D



E



F

08. Gebrauchsweise des Mixers

01. Schütten oder gießen Sie die Zutaten in den Mixerbecher. Es muss immer mindestens eine flüssige oder weiche Zutat in der Mischung enthalten sein, die Sie mixen. Die Zutaten sollten die Klängen vollständig bedecken.



Hinweis | Schalten Sie den Mixer nicht ein, wenn sein Becher leer ist. Mixen Sie keine heißen Zutaten. Sie können Zutaten mit einem maximalen Volumen von 1,5 Litern im Becher mixen.

02. Setzen Sie den Deckel auf den Becher und drücken Sie ihn nach unten.
 03. Setzen Sie den Stopfen in den Deckel des Mixers ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.
 04. Drehen Sie den Mixerdeckel im Uhrzeigersinn, um diesen von der Küchenmaschine abzunehmen.
 05. Setzen Sie den Becher auf die Küchenmaschine und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren.



06. Schließen Sie die Küchenmaschine ans Stromnetz.



Hinweis | Bevor Sie die Küchenmaschine an das Stromnetz anschließen, müssen Sie alle Teile installieren.

07. Drehen Sie den Knopf für die Geschwindigkeitsstufe, um den Mixer einzuschalten.
 08. Mixen Sie die Zutaten auf den Geschwindigkeitsstufen 4 bis 6.

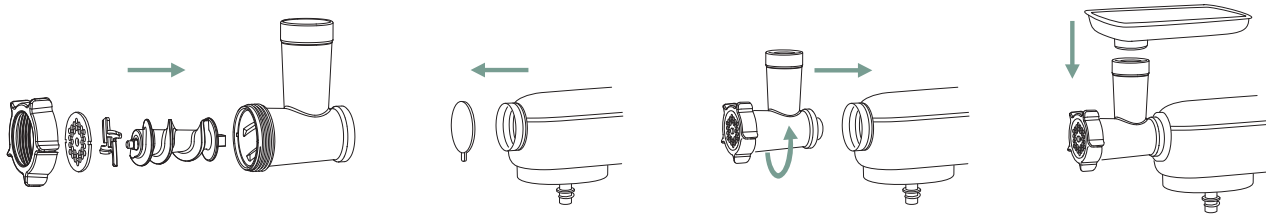


Hinweis | Der Mixer darf nicht länger als 3 Minuten ununterbrochen laufen. Wenn Sie das Gerät länger benutzen müssen, schalten Sie es nach jeweils 3 Minuten Betrieb aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Verwenden Sie den Mixer insgesamt nicht länger als 15 Minuten. Öffnen Sie den Deckel des Bechers oder den Verschluss nicht, während der Mixer läuft. Wenn Sie etwas in den Becher geben möchten, schalten Sie den Mixer aus, öffnen Sie die Kappe oder den ganzen Deckel und geben Sie die Zutaten hinzu. Schrauben Sie den Mixer nicht von der Küchenmaschine ab, während der Mixer läuft.

09. Um den Mixer auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf für die Geschwindigkeitsstufe auf die Position 0.
 10. Trennen Sie die Küchenmaschine vom Stromnetz. Warten Sie, bis die Klängen des Mixers zum Stillstand kommen.
 11. Drehen Sie den Becher gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Nehme Sie diesen dann von der Küchenmaschine.
 12. Setzen Sie den Mixerdeckel auf die Küchenmaschine und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
 13. Nehmen Sie den Deckel vom Mixerbecher und gießen Sie die Mischung aus dem Becher.

09. Gebrauchsweise des Fleischwolfs

01. Legen Sie die Schnecke in die Mahlkammer.
02. Setzen Sie die Klinge an der Vorderseite der Schnecke an.
03. Legen Sie das zu verwendende Sieb auf die Klinge.
04. Setzen Sie den Ring auf die Kammer und ziehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn fest.
05. Ziehen Sie den Deckel des Fleischwolfs an der Küchenmaschinenachse oben, um ihn abzunehmen.
06. Drücken Sie den schwarzen Knopf neben dem Messerloch, führen Sie den Fleischwolf schräg in das Loch ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.
07. Setzen Sie die Schale auf den Fleischwolf.



08. Stellen Sie einen Behälter oder eine Schüssel unter den Auslass des Fleischwolfs.
09. Schneiden Sie die Zutaten, die Sie zerkleinern möchten, in Stücke, die kleiner sind als die Öffnung der Küchenmaschine. Wenn Sie das Fleisch zerkleinern wollen, befreien Sie es von Knochen und anderen harten Teilen.
10. Schließen Sie die Küchenmaschine ans Stromnetz.
11. Drehen Sie den Knopf für die Geschwindigkeitsstufe, um den Fleischwolf einzuschalten. Mixen Sie die Zutaten auf den Geschwindigkeitsstufen 3 bis 6.
12. Legen Sie die Zutaten auf das Tablett und werfen Sie sie nacheinander in den Einlass der Maschine. Drücken Sie sie langsam mit dem Stößel nach unten.



Hinweis

Drücken Sie die Zutaten niemals mit den Fingern an.

Sie können jeweils 3 kg Zutaten auf einmal mahlen. Verwenden Sie den Fleischwolf nicht länger als 5 Minuten ohne Unterbrechung. Wenn Sie das Gerät länger benutzen müssen, schalten Sie es nach jeweils 5 Minuten Betrieb aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Verwenden Sie den Fleischwolf insgesamt nicht länger als 15 Minuten.

13. Um den Fleischwolf auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf für die Geschwindigkeitsstufe auf die Position 0.
14. Trennen Sie die Küchenmaschine vom Stromnetz.
15. Nehmen den Schieber aus dem Fleischwolf.
16. Entfernen Sie das Tablett vom Fleischwolf.
17. Drücken Sie den schwarzen Knopf neben der Öffnung des Fleischwolfs, drehen Sie den Fleischwolf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn aus der Küchenmaschine heraus.
18. Demontieren Sie den Fleischwolf und nehmen Sie ihn auseinander.
19. Setzen Sie den Fleischwolfdeckel auf die Küchenmaschine. Der Deckel rastet von selbst ein und wird von einem Magneten gehalten.

10. Reinigung der Küchenmaschine, ihres Zubehörs und der Aufsätze

Wie sollte die Küchenmaschine gereinigt werden

01. Bevor Sie die Küchenmaschine reinigen, trennen Sie sie von der Stromversorgung.
02. Tauchen Sie das Gerät in keine Flüssigkeit ein.
03. Gießen Sie kein Wasser über die Küchenmaschine.
04. Reinigen Sie die Küchenmaschine mit einem feuchten Tuch und wischen Sie dann mit einem trockenen Tuch nach.
05. Reinigen Sie die Küchenmaschine nicht mit einem sehr nassen Tuch.
06. Reinigen Sie die Küchenmaschine nicht mit Geschirrspülmittel, Essig, Salzwasser oder anderen ätzenden, stark säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmitteln.
07. Reinigen Sie die Küchenmaschine nicht mit scharfen oder rauen Gegenständen wie z. B. Drahtschneidern.

Reinigung des Zubehörs und der Aufsätze der Küchenmaschine

01. Sie können die Schüssel in der Spülmaschine oder von Hand mit einem Schwamm und Spülmittel reinigen.
02. Das übrige Zubehör darf nicht in der Spülmaschine gewaschen werden. Reinigen Sie sie auch nicht mit ätzenden, stark säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmitteln.
03. Tauchen Sie das Zubehör nicht für längere Zeit in Spülmittel, Salzwasser, Essig oder andere ätzende Flüssigkeiten.
04. Waschen Sie das Zubehör mit einem Schwamm und Spülmittel und trocknen Sie es dann ab.



Hinweis | Die Klängen des Mixers und des Fleischwolfs sind sehr scharf - gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.

Wie wird der Metallgriff an der Oberseite des Geräts gereinigt

01. Auf dem Metallschaft, auf dem die Aufsätze angebracht sind, können sich schwarze Rückstände ansammeln. Reinigen und trocknen Sie den Metallgriff sofort nach jedem Gebrauch der Küchenmaschine.

Pflege und Lagerung der Küchenmaschine

01. Sie können die Klängen und Schüssel mit einem weichen, in etwas Olivenöl getränkten Tuch abwischen.
02. Wenn Sie wissen, dass Sie die Küchenmaschine für längere Zeit nicht benutzen werden, verpacken Sie ihn in Plastik und Karton - am besten im Original - und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

11. Häufige Probleme und deren Behebung

Problem	Ursache	Behebung
Die Küchenmaschine schaltet sich nicht ein.	Der Stecker ist nicht richtig an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie den Stecker richtig an das Stromnetz an.
	Der Hebel zum Anheben der Oberseite des Geräts befindet sich nicht in der horizontalen Position.	Prüfen Sie, ob die Oberseite des Geräts in der horizontalen Position korrekt verriegelt ist.
Die Küchenmaschine schaltet sich plötzlich aus.	Das Gerät läuft zu lange, seine Temperatur ist zu hoch.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 0. Trennen Sie den Roboter von der Stromversorgung. Warten Sie 15-30 Minuten. Nach dieser Zeit können Sie den Roboter einschalten.

Problem	Cause	Solution
Die Küchenmaschine arbeitet sehr laut.	Das Gerät läuft bei höheren Drehzahlen lauter - ein normaler Vorgang. Es ist möglich, dass die Mischgeschwindigkeit der Zutaten zu hoch eingestellt ist.	Stellen Sie eine niedrigere Mischgeschwindigkeit für die Zutaten ein.
	Es befinden sich zu viele Zutaten in der Schüssel, die Maschine ist überlastet.	Reduzieren Sie die Menge der Zutaten, die Sie mischen.
	Das Gerät arbeitet zu lange.	Wenn der Roboter zu lange läuft, schalten Sie ihn aus und warten Sie 15-30 Minuten. Nach dieser Zeit können Sie den Roboter einschalten.
Die Geschwindigkeit des Roboters nimmt ab.	Das Schmierfett im Roboter ist ausgehärtet.	Nehmen Sie die Schüssel aus der Roboterbasis und verwenden Sie das Gerät 5 Minuten lang nicht. Das Fett im Roboter wird weicher und die Maschine läuft schneller.
	Die Zutaten in der Schüssel sind zu hart und es gibt zu viele davon. Das Gerät ist überlastet.	Reduzieren Sie die Menge der Zutaten, die Sie mischen. Stellen Sie die richtige Geschwindigkeitsstufe für die Zutaten in der Schüssel ein.
Die Küchenmaschine wackelt oder schwankt während des Betriebs.	Die Füße an der Basis des Roboters sind nicht richtig befestigt.	Bringen Sie die Füße korrekt an der Roboterbasis an.
	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen und glatten Fläche.	Stellen Sie den Roboter auf eine flache und glatte Oberfläche, wie z. B. eine Küchenarbeitsplatte.
Sobald der Deckel und die Schüssel aufgesetzt sind, weigert sich die Oberseite des Roboters, in ihre horizontale Grundstellung zurückzukehren.	Der Deckel oder die Schüssel ist nicht richtig montiert.	Setzen Sie den Deckel und die Schüssel richtig ein.
Der Teig ist nach dem Kneten in der Küchenmaschine dunkel geworden.	Schwarze Rückstände von dem Metallgriff, an dem der Aufsatz befestigt ist, sind in den Teig gefallen.	Reinigen und trocknen Sie den Metallschaft. Vergewissern Sie sich jedes Mal, bevor Sie den Roboter in Betrieb nehmen, dass der Metallgriff und die aufgesetzte Spitze trocken sind und sich kein Staub darauf befindet.

12. Spezifikation

Produkt	Küchenmaschine
Modell	Paulsen 3in1
Stromversorgung	220-240 V
Leistung	1500 W
Frequenz	50-60 Hz
Aufsätze	Knethaken × 1 Teigrührer × 1 Schneebesens × 1
Fassungsvermögen der Schüssel	6,2 l
Schutzklasse	II

13. Garantie und technischer Support

Auf Ihr Produkt erhalten Sie eine 24-monatige Herstellergarantie. Weitere Informationen finden Sie auf der Website <https://www.lykkele.pl>. Wenn Sie Unterstützung bei der Verwendung des Produktes wünschen - kontaktieren Sie uns unter kontakt@lykkele.pl. Hersteller: al.to sp. z o.o., ul. Bojemskiego 25, 42-202 Częstochowa, Polen.

14. Umweltschutz und Einhaltung von Vorschriften



Als Hersteller dieses Gerätes erklären wir, dass es den Anforderungen der einschlägigen Richtlinien der Europäischen Union entspricht. Kontaktieren Sie uns bitte, wenn Sie eine Kopie der Konformitätserklärung benötigen.



Entsorgen Sie dieses Gerät nicht mit anderem Abfall. Materialien, aus denen das Gerät besteht, können bei unsachgemäßer Entsorgung negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben. Geben Sie Altgeräte bei einer geeigneten Sammelstelle für Elektronikschrott ab.



Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien. Setzen Sie es nicht der Witterung aus.



Paulsen

Mixeur Planétaire 3in1

Voici Paulsen, mélangeur planétaire Lykkele. Avec son aide, vous préparerez diverses délices maison : des gâteaux en couches, des tartes, du pain, des petits pains, des pâtisseries et bien d'autres encore. Vous mélangerez également des smoothies et hacherez de la viande. Découvrez comment l'utiliser. **Avant d'utiliser le mélangeur planétaire, lisez le manuel. Ne jetez pas le manuel.**

Table des matières

01. Informations de sécurité
02. Description et pièces du mixeur planétaire, du mixeur et du hachoir à viande Fleischwolfs
03. Les outils de mixage du malaxeur planétaire
04. Les modes de vitesse du mélangeur planétaire
05. Qui ne devrait pas utiliser le mélangeur planétaire
06. Avant d'utiliser le batteur planétaire pour la première fois
07. Comment utiliser le mélangeur planétaire
08. Comment utiliser le mixeur
09. Comment utiliser le hachoir à viande
10. Comment nettoyer le malaxeur planétaire, ses accessoires et outils de mixage
11. Dépannage
12. Spécifications
13. Garantie et assistance technique
14. Protection de l'environnement et conformité

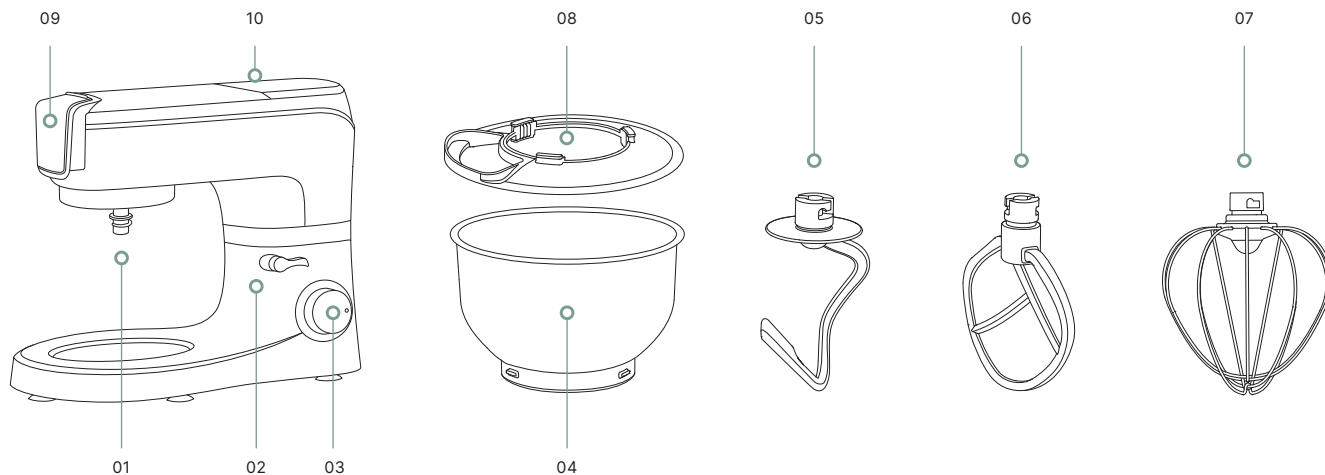
01. Informations de sécurité

- Utilisez le mélangeur planétaire uniquement comme indiqué dans ce manuel.
- N'allumez pas le mélangeur planétaire s'il est endommagé – par exemple s'il ne fonctionne pas correctement, son boîtier ou sa fiche est cassé.
- Si le mélangeur planétaire est endommagé, envoyez-le-nous pour réparation. Sinon, votre garantie expire. Nous ne sommes pas responsables des dommages que pourrait causer un mélangeur planétaire non réparé dans notre service.
- Conservez le batteur planétaire et son emballage hors de portée des enfants.
- Utilisez uniquement les accessoires du mélangeur planétaire que nous recommandons.
- Utilisez le mélangeur planétaire uniquement à l'intérieur, à la maison.
- N'exposez pas le mélangeur planétaire directement à une source de chaleur, à la lumière du soleil, à l'humidité ou à des objets pointus.
- Ne placez pas le mélangeur planétaire sous un liquide.
- Ne touchez pas le mélangeur planétaire avec les mains mouillées.
- Si le mélangeur planétaire est mouillé, débranchez-le immédiatement.
- N'utilisez pas le mélangeur planétaire avec des appareils externes, tels que des minuteries.
- Avant de nettoyer le batteur planétaire ou ses accessoires, débranchez-le. Nettoyez l'appareil avec un chiffon légèrement humide.
- Lorsque vous débranchez le mélangeur planétaire, tenez la fiche et non le cordon. Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.
- Lorsque vous quittez la pièce, éteignez le mélangeur planétaire et débranchez-le.

02. Description et pièces du mixeur planétaire, du mixeur et du hachoir à viande Fleischwolfs

Le mélangeur planétaire

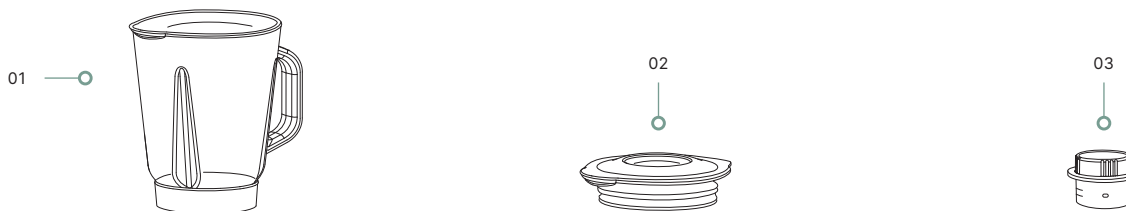
Vous pouvez utiliser le pétrin planétaire pour préparer différentes sortes de pâtes : pâte à pain ou à petits pains, pâte à pizza et pâte à gâteau sucré ou à tarte. Vous pouvez préparer diverses crèmes dans ce mixeur. Vous pouvez également fouetter des œufs ou de la crème dans cet appareil. Utilisez différents outils de mixage et modes de vitesse pour ajuster le mélangeur planétaire à vos besoins.



Pièces de mélangeur planétaire et outils de mélangeur	
01 L'arbre sur lequel vous installez un outil mélangeur	06 Batteur à pâte
02 Le levier qui soulève la partie supérieure du mixeur	07 Fouet
03 Bouton des modes de vitesse	08 Couverture du bol
04 Bol	09 Cache-taches pour hachoir à viande
05 Crochet pétrisseur	10 Cache spot du mixeur

Le mixeur

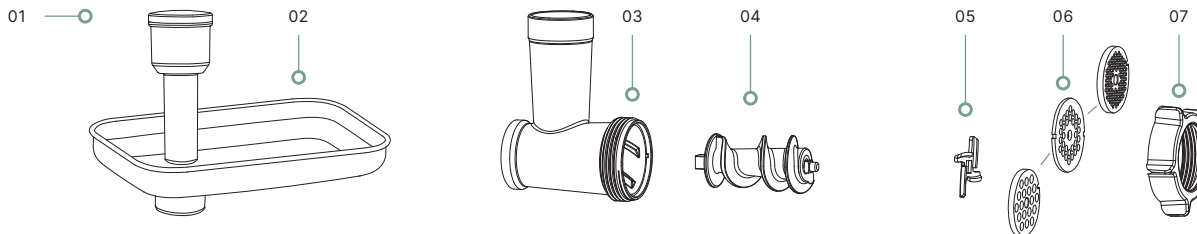
Vous pouvez utiliser le mixeur pour préparer divers mélanges, tels que des cocktails, des mousses, des pâtes ou des smoothies. Vous pouvez également préparer des soupes crémeuses dans cet appareil – n'oubliez pas de mélanger les ingrédients seulement une fois qu'ils ont refroidi. Vous pouvez utiliser le mixeur pour écraser les ingrédients en petits morceaux. Utilisez différents modes de vitesse pour ajuster l'appareil à vos besoins.



Pièces du mixeur		
01 Pot d'une capacité de 1,5 l	02 Couvercle du pot	03 Bouchon du couvercle



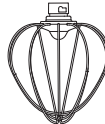
Le hachoir à viande

Vous pouvez utiliser le hachoir à viande pour hacher diverses viandes, fromages, légumes ou fruits. Vous pouvez également y mouliner des noix ou des amandes. Utilisez différents tamis pour ajuster l'appareil à vos besoins.



Pièces du hachoir à viande		
01 Poussoir	04 Tarière	07 Tamis avec différentes tailles de maille
02 Plateau	05 Anneau de verrouillage	
03 Chambre de broyage	06 Lame	

03. Les outils de mixage du malaxeur planétaire

Outil mélangeur		Utilisez-le avec le mode vitesse	Wie viele Minuten kann der Roboter arbeiten?	Utilisez cette quantité d'ingrédients	Comment utiliser le mélangeur planétaire
Crochet pétrisseur		1-3	3-5 minutes	Maximum 1000 grammes de farine + 500 millilitres d'eau	Branchez le batteur planétaire. Activez le mode 1ère vitesse pendant 30 secondes. Activez ensuite le mode 2ème vitesse pendant 30 secondes. Ensuite, activez le mode 3ème vitesse pendant environ 2 à 4 minutes, afin que la pâte forme une boule.
Batteur à pâte		2-4	3-10 minutes	Maximum 660 grammes de farine + 840 millilitres d'eau	Branchez le batteur planétaire. Activez le mode 2ème vitesse pendant 20 secondes. Activez ensuite le mode 4ème vitesse pendant plus de 2 minutes et 40 secondes.
Fouet		5-6	3-10 minutes	Le minimum 3 blancs d'œufs	Branchez le batteur planétaire. Activez ensuite le mode 5ème ou 6ème vitesse pendant plus de 3 minutes.

04. Les modes de vitesse du mélangeur planétaire

Les modes de vitesse du mélangeur planétaire

- Pour changer le mode de vitesse, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Pour activer le mode impulsion, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à partir de la position mode vitesse 0. Vous devez maintenir le bouton dans cette position pour que le mélangeur planétaire fonctionne dans ce mode.



Conseil | Utilisez le mode impulsion si vous souhaitez broyer progressivement les ingrédients ou pétrir une pâte ou un mélange épais avec plus de précision.

05. Qui ne devrait pas utiliser le mélangeur planétaire

Les enfants de moins de 8 ans ne devraient pas utiliser le mixeur planétaire. Certaines personnes devraient utiliser le mélangeur planétaire en présence d'un tuteur. Ceux-ci sont:

- les enfants de plus de 8 ans;
- les personnes handicapées si elles ne peuvent pas utiliser seules le mélangeur planétaire.

06. Avant d'utiliser le batteur planétaire pour la première fois

01. Lavez tous ses accessoires avec une éponge et du liquide vaisselle. Laissez-les ensuite sécher.
02. Placez le mixeur sur une surface plane, sèche et propre.

07. Comment utiliser le mélangeur planétaire

01. Appuyez sur le levier – la partie supérieure du mixeur se soulèvera automatiquement.
02. Installez le couvercle du bol sur la partie supérieure du mixeur, autour de la tige métallique sur laquelle vous posez l'outil mixeur.
03. Mettez les ingrédients dans le bol.



Conseil | N'oubliez pas que la masse totale des ingrédients ne doit pas dépasser 1,5 kilogramme.

04. Posez le bol sur le socle du batteur planétaire. Pour verrouiller le bol, faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
05. Placez l'outil mélangeur que vous souhaitez utiliser sur la tige métallique dans la partie supérieure du mélangeur. Poussez l'outil mélangeur et gardez-le près du mélangeur. Faites ensuite pivoter l'outil mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
06. Appuyez sur le levier et poussez la partie supérieure du mixeur vers le bas. Le levier cliquera et se verrouillera automatiquement en position horizontale. La partie supérieure du mixeur est verrouillée dans la bonne position.
07. Branchez le mélangeur planétaire.



Conseil | Ne branchez pas le mélangeur planétaire avant d'avoir installé ses accessoires. Si vous souhaitez changer l'outil de mixage, éteignez le mixeur et débranchez-le.

08. Tournez le bouton des modes de vitesse pour allumer le mixeur et choisissez son mode de vitesse.

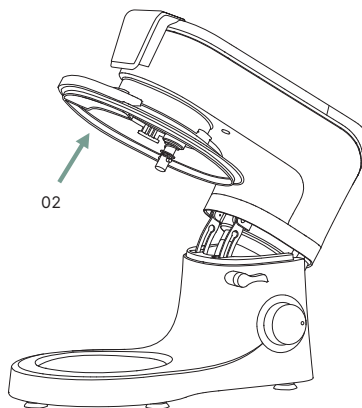


Conseil | Ne placez rien à proximité de l'outil mélangeur rotatif lorsque le mélangeur fonctionne.

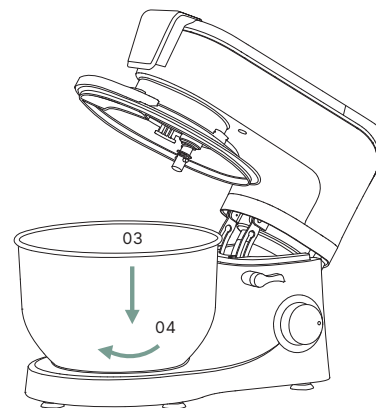
09. Lorsque la pâte est prête, tournez le bouton des modes de vitesse sur la position 0.
10. Débranchez le mixeur.
11. Appuyez sur le levier – la partie supérieure du mixeur se soulèvera automatiquement.
12. Faites tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Sortez-le ensuite du mixeur.
13. Sortez la pâte du bol.
14. Poussez l'outil mélangeur et maintenez-le près du mélangeur. Faites ensuite pivoter l'outil dans le sens des aiguilles d'une montre pour le sortir du mixeur.



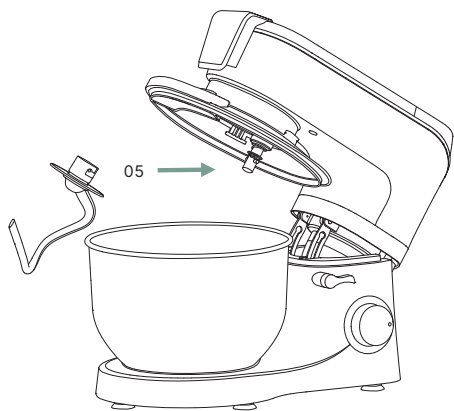
A



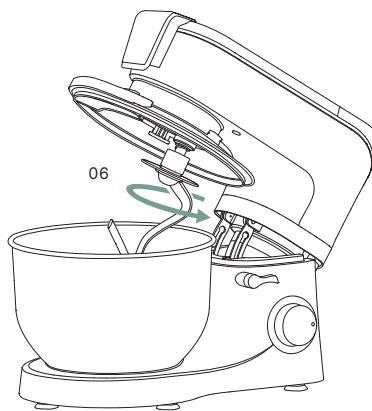
B



C



D



E



F

08. Comment utiliser le mixeur

01. Mettez les ingrédients dans le pot. Vous devez toujours mettre au moins un ingrédient liquide ou mou dans le mélange. Les ingrédients doivent recouvrir complètement les lames.



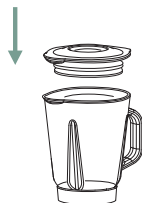
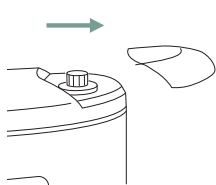
Conseil | **N'allumez pas le mixeur lorsque le bol est vide. Ne mettez pas d'ingrédients chauds dans le pot. N'oubliez pas que vous ne pouvez mettre que 1,5 l d'ingrédients dans le bol du mixeur.**

02. Mettez le couvercle sur le pot et poussez-le vers le bas.

03. Remettez le capuchon du couvercle en place et faites-le pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

04. Faites pivoter le couvercle du mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer du mixeur planétaire.

05. Mettez le pot à sa place sur le batt



06. Connectez le robot planétaire à l'alimentation électrique



Conseil | **Avant de connecter le robot planétaire avec mixeur à l'alimentation électrique, installez toutes les pièces.**

07. Tournez la molette de vitesse pour allumer le mixeur.

08. Mélangez les ingrédients aux niveaux de vitesse 4 à 6.



Conseil | **Le mixeur ne peut pas fonctionner en continu pendant plus de 3 minutes. Si vous devez l'utiliser plus longtemps, éteignez l'appareil toutes les 3 minutes d'utilisation et attendez qu'il refroidisse. N'utilisez pas le mixeur pendant plus de 15 minutes au total. N'ouvrez pas le couvercle ou le bouchon du bol pendant que le mixeur est en marche. Si vous souhaitez ajouter quelque chose dans la tasse, éteignez le mixeur et ouvrez le bouchon. Ou tout le couvercle et ajoutez les ingrédients. Ne dévissez pas le mixeur du robot planétaire pendant que le mixeur est en marche.**

09. Pour éteindre le mixeur, tournez le sélecteur de vitesse sur la position 0

10. Débranchez le robot planétaire. Attendez que les lames du mixeur s'arrêtent

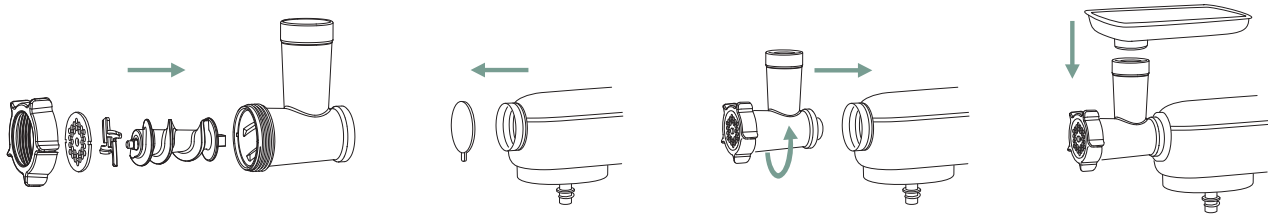
11. Tournez la tasse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la déverrouiller. Retirez-la ensuite du robot planétaire.

12. Placez le couvercle du compartiment mixeur à sa place sur le robot planétaire et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

13. Retirez le couvercle du bol mixeur et versez le mélange.

09. Comment utiliser le hachoir à viande

01. Placez la tarière dans la chambre de broyage.
02. Placez la lame à l'avant de la tarière.
03. Placez le tamis que vous souhaitez utiliser à l'avant de la lame.
04. Placez la bague de verrouillage à l'avant de la chambre de broyage et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la verrouiller.
05. Tirez sur le cache du hachoir à viande pour le sortir du mixeur planétaire.
06. Appuyez sur le bouton noir à côté de l'emplacement du hachoir à viande, mettez le hachoir à viande à sa place en diagonale et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
07. Placez le plateau sur le hachoir à viande et poussez-le vers le bas.



08. Placez un récipient ou un bol sous la sortie du hachoir à viande.
09. Coupez les ingrédients que vous souhaitez broyer en morceaux plus petits que l'entrée du hachoir à viande. Si vous souhaitez hacher de la viande, retirez les os et autres éléments durs avant de la mettre dans le hachoir.
10. Branchez le mélangeur planétaire.
11. Tournez le bouton des modes de vitesse pour allumer le hachoir à viande. Utilisez les modes de vitesse 3 à 6 pour mouler les ingrédients.
12. Mettez les ingrédients sur le plateau et jetez-les un à un dans l'entrée du hachoir à viande. Poussez-les lentement avec le poussoir.



Conseil Ne poussez jamais les ingrédients avec vos doigts.

Vous pouvez broyer jusqu'à 3 kg d'ingrédients en une seule prise. Le hachoir à viande ne doit pas fonctionner sans arrêt pendant plus de 5 minutes. Si vous devez l'utiliser plus longtemps, éteignez-le après 5 minutes de travail et attendez qu'il refroidisse. Ne l'utilisez pas plus de 15 minutes au total.

13. Pour éteindre le hachoir à viande, tournez le bouton des modes de vitesse sur la position 0.
14. Débranchez le mélangeur planétaire.
15. Retirez le poussoir du hachoir à viande.
16. Sortez le plateau du hachoir à viande.
17. Appuyez sur le bouton noir à côté du hachoir à viande, faites tourner le hachoir à viande dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le du mixeur planétaire.
18. Dévissez le hachoir à viande et retirez toutes ses pièces.
19. Remettez le cache du hachoir à viande à sa place. Il se verrouille tout seul ; un aimant le retient.

10. Comment nettoyer le malaxeur planétaire, ses accessoires et outils de mixage

Comment nettoyer le commutateur planétaire

01. Nettoyez le mixeur lorsqu'il est débranché.
02. Nettoyez le mixeur après chaque utilisation avec un chiffon humide, puis essuyez-le.
03. Ne placez pas le mélangeur sous un liquide.
04. Ne rincez pas le mélangeur avec un liquide.
05. N'utilisez pas de chiffon très humide pour nettoyer le mixeur.
06. N'utilisez pas de liquide vaisselle, de vinaigre, d'eau salée ou tout autre produit de nettoyage corrosif, fortement acide ou alcalin pour nettoyer le mixeur.
07. N'utilisez pas d'objets pointus ou durs, tels que des éponges à récurer, pour nettoyer le mixeur.

Comment nettoyer les accessoires et les outils du mélangeur planétaire

01. Vous pouvez nettoyer le bol au lave-vaisselle ou le laver avec une éponge et du liquide vaisselle. Ne nettoyez pas les accessoires restants au lave-vaisselle.
02. Lavez les accessoires restants après chaque utilisation avec une éponge et du liquide vaisselle. Ensuite, essuyez-les.
03. N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs, fortement acides ou alcalins pour nettoyer les accessoires.
04. Ne mettez pas les accessoires sous l'eau avec du liquide vaisselle, de l'eau salée, du vinaigre ou tout autre liquide corrosif pendant une longue période.



Conseil | Les lames du mixeur et du hachoir à viande sont très tranchantes. Manipulez-les avec précaution.

Comment nettoyer la tige métallique dans la partie supérieure du mélangeur

01. Un résidu noir peut s'accumuler sur la tige métallique sur laquelle vous installez l'outil mélangeur. Nettoyez la tige métallique et essuyez-la après chaque utilisation du mixeur.

L'entretien et le stockage du malaxeur planétaire

01. Vous pouvez essuyer le bol avec un chiffon doux avec une petite quantité d'huile d'olive.
02. Si vous savez que vous n'utiliserez pas le batteur planétaire pendant une longue période, emballez-le dans un emballage en plastique et une boîte en carton – de préférence celui d'origine – et rangez-le dans un endroit sec.

11. Dépannage

Problème	Cause	Solution
Le mélangeur planétaire ne s'allume pas.	Le mélangeur planétaire n'est pas correctement branché.	Branchez correctement le mélangeur planétaire.
	Le levier qui soulève la partie supérieure du mixeur n'est pas en position horizontale.	Vérifiez si la partie supérieure du mixeur est correctement verrouillée en position horizontale.
Le mélangeur planétaire cesse brusquement de fonctionner.	Le mixeur fonctionne depuis trop longtemps. Sa température est trop élevée.	Tournez le bouton des modes de vitesse sur la position 0. Débranchez le mixeur. Attendez 15 à 30 minutes. Passé ce délai, vous pourrez rallumer le mixeur.

Problème	Cause	Solution
Le mélangeur planétaire fonctionne très fort.	Le mixeur fonctionne plus fort dans les modes de vitesse plus élevés – c'est normal. La vitesse de mélange des ingrédients est peut-être trop élevée.	Définir un mode de vitesse inférieure.
	Il y a trop d'ingrédients dans le bol, le mixeur est surchargé.	Retirez certains ingrédients du bol.
	Le mélangeur planétaire fonctionne depuis trop longtemps.	Éteignez le mixeur et attendez 15 à 30 minutes. Passé ce délai, vous pourrez rallumer le mixeur.
Le mélangeur planétaire fonctionne plus lentement.	La graisse lubrifiante du mixeur a durci.	Retirez le bol du socle du mixeur et n'utilisez pas l'appareil pendant 5 minutes. La graisse lubrifiante ramollira et le mélangeur fonctionnera plus rapidement.
	Les ingrédients dans le bol sont trop durs et il y en a trop. Le mélangeur est surchargé.	Retirez certains ingrédients du bol. Réglez le bon mode de vitesse pour les ingrédients dans le bol.
Le mélangeur planétaire tremble ou oscille lorsqu'il fonctionne.	Les pieds de la base du mixeur planétaire ne sont pas correctement fixés.	Fixez correctement les pieds à la base du mixeur.
	Le mixeur ne repose pas sur une surface plane et lisse.	Placez le mixeur sur une surface plane et lisse, comme un comptoir de cuisine.
Après avoir installé le couvercle du bol et le bol, la partie supérieure du mixeur ne reprendra pas sa position horizontale standard.	Le bol ou le couvercle du bol n'est pas correctement installé.	Installez correctement le bol et le couvercle du bol.
La pâte a noirci après avoir été pétrie dans le mélangeur planétaire.	Les résidus noirs de la tige métallique sur laquelle vous installez l'outil mélangeur sont tombés dans la pâte.	Nettoyez la tige métallique et essuyez-la. Avant d'utiliser le mélangeur planétaire, assurez-vous toujours que l'arbre métallique et l'outil mélangeur que vous installez dessus sont secs et qu'il n'y a pas de poussière dessus.

12. Spécifications

Produit	Mélangeur Planétaire
Modèle	Paulsen 3in1
Tension	220–240 V
Pouvoir	1500 W
Fréquence	50–60 Hz
Outils de mixage	Crochet pétrisseur × 1 Batteur à pâte × 1 Fouet × 1
Capacité du bol	6.2 l
Classe d'appareil	II

13. Garantie et assistance technique

Votre produit est couvert par une garantie du fabricant de 24 mois. Vous trouverez de plus amples informations sur le site web <https://www.lykkele.pl>. JSi vous souhaitez obtenir de l'aide concernant l'utilisation du produit, veuillez nous contacter à l'adresse suivante kontakt@lykkele.pl. Fabricant: al.to sp. z o.o., ul. Bojemskiego 25, 42-202 Częstochowa, Pologne.

14. Protection de l'environnement et conformité



En tant que fabricant de cet appareil, nous déclarons qu'il est conforme aux exigences des directives pertinentes de l'Union européenne. Si vous avez besoin d'une copie de la déclaration de conformité, veuillez nous contacter.



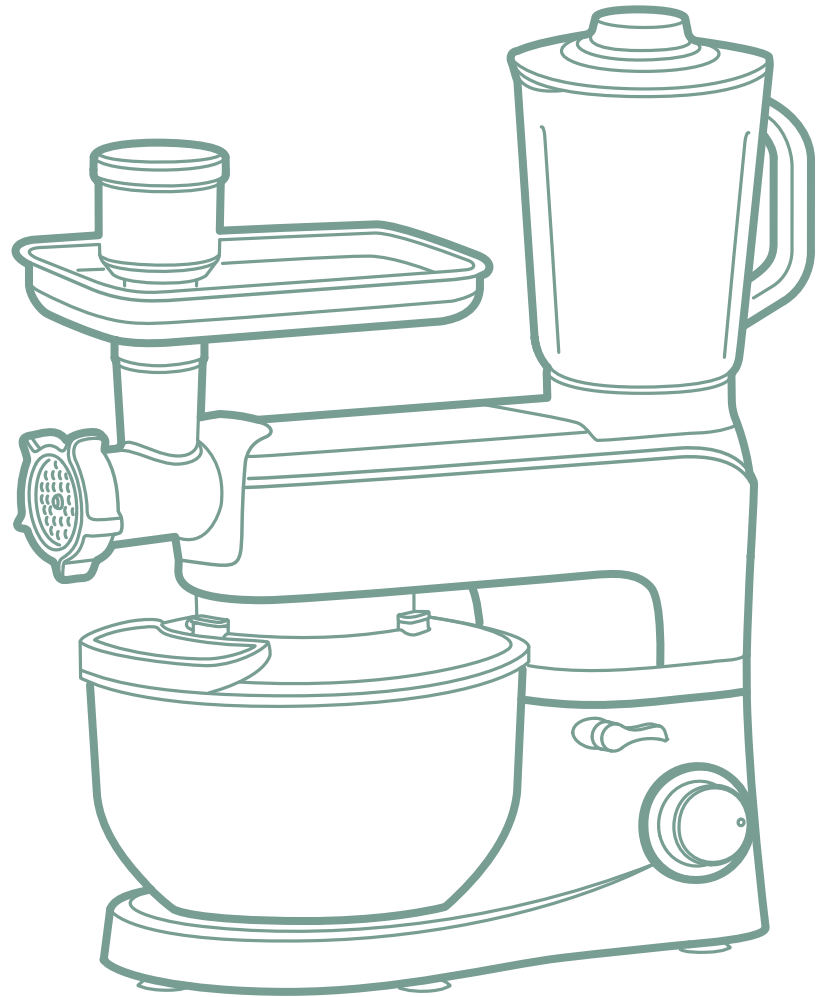
Ne pas jeter cet équipement avec les autres déchets ménagers. Les matériaux à partir desquels il est fabriqué peuvent avoir un effet négatif sur l'environnement et la santé humaine si le produit est éliminé de manière inappropriée. Déposez votre équipement usagé dans un point de collecte de déchets électroniques approprié.



Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
Ne pas l'exposer aux intempéries.

Paulsen

Planetary Mixer 3in1



LYKKELE

Find More Products www.lykkele.pl

Have a Nice Day