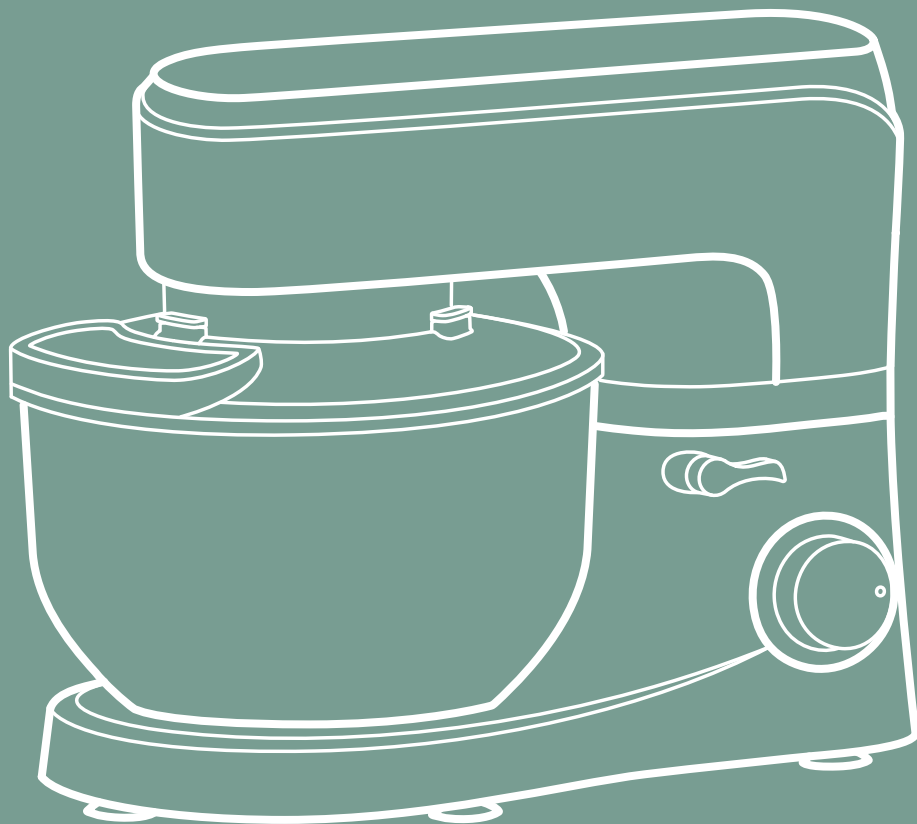


LYKKELE

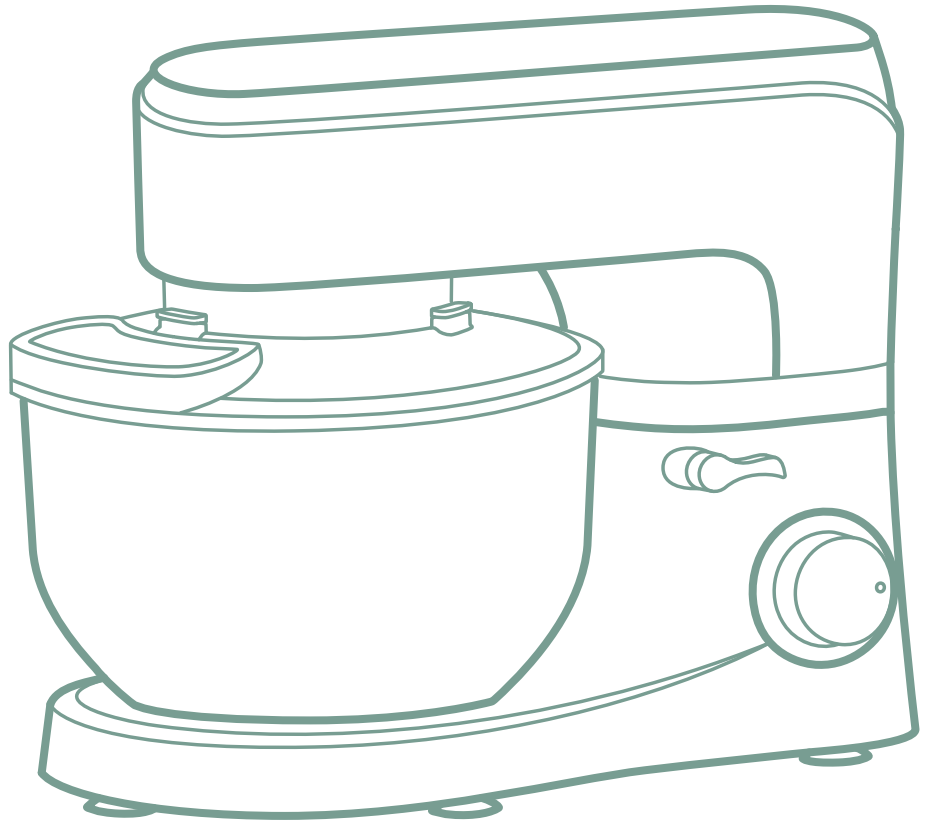


Paulsen
Planetary Mixer

EN

Paulsen

Planetary Mixer





Paulsen

Planetary Mixer

This is Paulsen, Lykkele planetary mixer. With its help, you'll prepare various homemade delicacies: layer cakes, pies, bread, rolls, pastries, and many more. Check out how to use it. **Before you use, read the manual.** Do not throw the manual out.

To find the manual's full version in different languages, scan this QR code or visit: <https://www.lykkele.pl/do-pobrania>

Table of contents

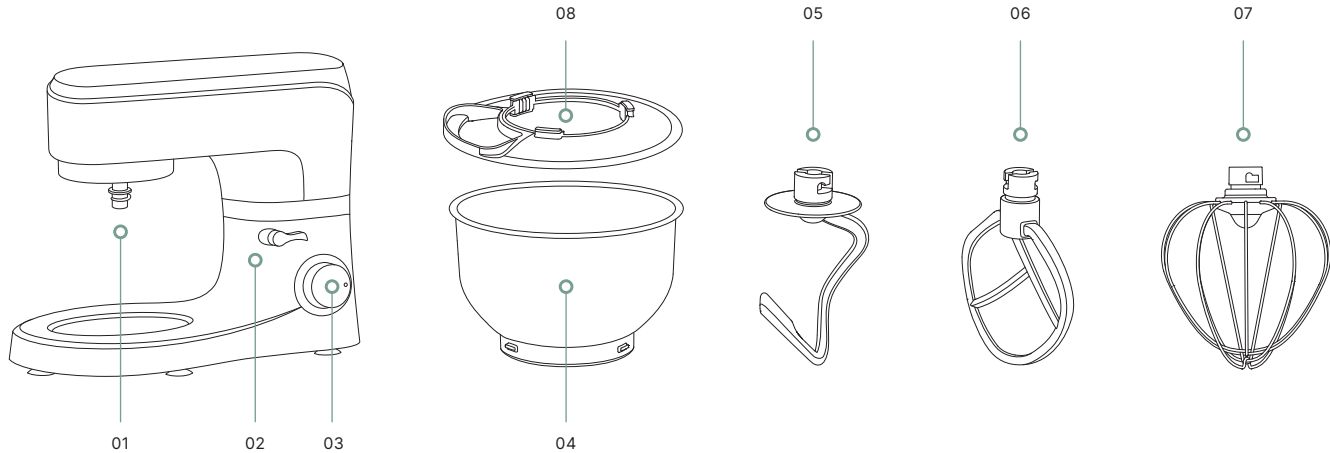
01. Safety information
02. The planetary mixer's description and parts
03. The planetary mixer's mixer tools
04. The planetary mixer's speed modes
05. Who shouldn't use the planetary mixer
06. Before you use the planetary mixer for the first time
07. How to use the planetary mixer
08. How to clean the planetary mixer and its accessories
09. Troubleshooting
10. Specifications
11. Warranty and technical support
12. 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 out of children's reach.
- Only use planetary mixer's accessories which the manufacturer recommends.
- Do not use the planetary mixer outdoors.
- Do not expose the planetary mixer directly to a heat source, sunlight, humidity, or sharp objects.
- Do not put the planetary mixer under water or any other 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 description and parts




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	05 Dough hook
02 The lever that lifts the mixer's upper part	06 Dough beater
03 Speed modes knob	07 Whisk
04 Bowl	08 Bowl cover

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 | You can 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

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.

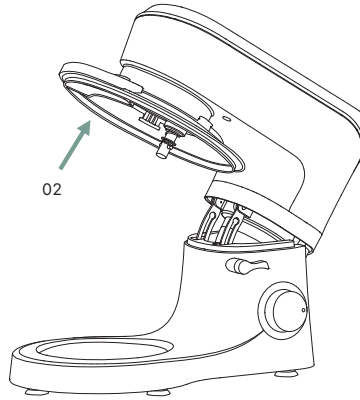


Tip | Do not put anything near the rotating mixer tool when the mixer is working.

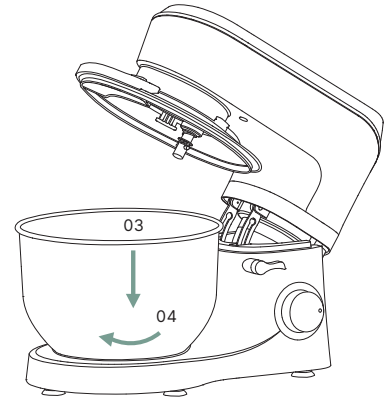
09. When the dough is ready, rotate the speed modes knob (03) to the 0 position.
10. Unplug the mixer.
11. Press the lever (02) – the upper part of the mixer will lift automatically.
12. Rotate the bowl (04) counterclockwise to unlock it. Then take it out of the mixer.
13. Take the dough out of the bowl.
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.



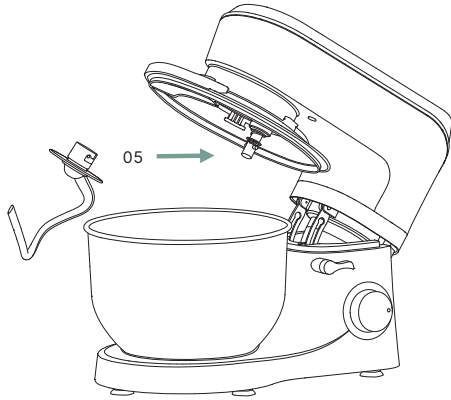
A



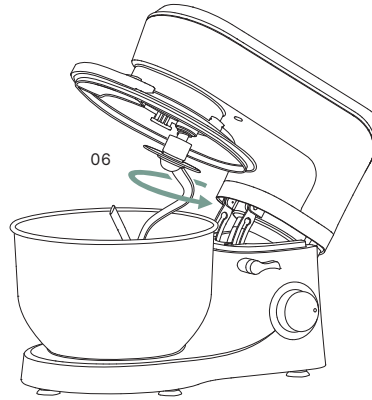
B



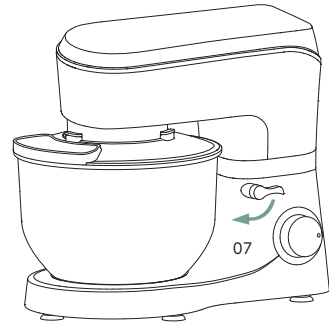
C



D



E



F

08. How to clean the planetary mixer and its accessories

How to clean the planetary mixer

01. Clean the mixer when it's turned off and unplugged.
02. Do not put the mixer under water or any other liquid.
03. Do not rinse the mixer with water or any other liquid.
04. Clean the mixer with a damp cloth and then wipe it dry.
05. Do not use a very wet cloth to clean the mixer.
06. Do not use washing-up liquid, vinegar, salt water, nor 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. You may damage the mixer's coating this way.

How to clean planetary mixer's accessories

01. You may clean the bowl in the dishwasher or wash it with a sponge and washing-up liquid.
02. Do not clean the remaining accessories in the dishwasher. Do not use any corrosive, strongly acidic or alkaline cleaning agents to clean them.
03. Do not put accessories under water with washing-up liquid, salt water, vinegar, nor any other corrosive liquid for a long time.
04. Wash accessories with a sponge and washing-up liquid. Then wipe them dry.

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 plastic packaging and cardboard box – preferably the original one – and store it in a dry place.

09. 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.
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.

Problem	Cause	Solution
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.

10. Specifications

Product name	Planetary Mixer
Model	Paulsen
Voltage	220–240 V
Power	1400 W / 1500 W / 1100 W
Frequency	50–60 Hz
Types of mixer tools:	Dough hook Dough beater Whisk
Appliance class	II

11. 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.

11. 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 Planetarny

Oto Paulsen, robot planetarny od Lykkele. Z jego pomocą przygotujesz domowe pyszności – ciasta, torty, pieczywo i wiele więcej. Zobacz, jak go używać. **Zanim użyjesz, dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi.** Zachowaj ją na przyszłość.

Aby zobaczyć pełną instrukcję w różnych językach, zeskanuj ten kod QR lub wejdź na: <https://www.lykkele.pl/do-pobrania>

Spis treści

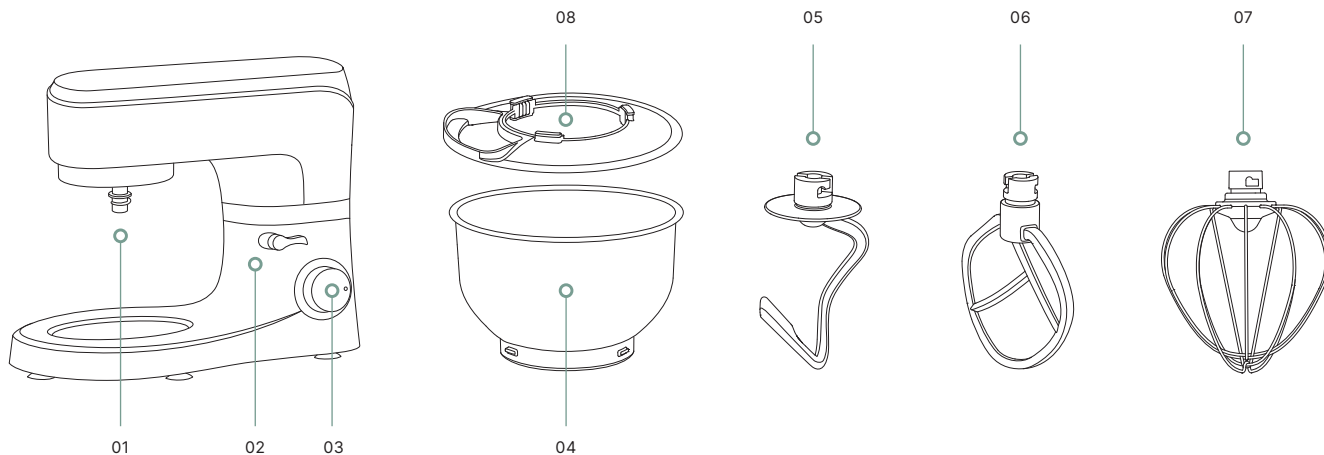
01. Informacje o bezpieczeństwie
02. Opis i budowa robota planetarnego
03. Końcówki robota planetarnego
04. Tryby działania
05. Kto nie powinien używać robota planetarnego
06. Zanim użyjesz robota planetarnego po raz pierwszy
07. Jak używać robota planetarnego
08. Jak czyścić robota planetarnego i jego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

01. Informacje o bezpieczeństwie

- Używaj robota planetarnego tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
- 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 poza zasięgiem dzieci.
- Używaj tylko takich akcesoriów do robota planetarnego, które zaleca producent.
- Nie używaj robota planetarnego na zewnątrz.
- 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




W robocie planetarnym wyrobisz różne ciasta, takie jak: ciasto na chleb czy bułki, ciasto do pizzy lub słodkie ciasta. W urządzeniu przygotujesz też kremy. Możesz także używać robota do ubijania. 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	05 Hak do wyrabiania ciasta
02 Dźwignia, która podnosi górną część robota	06 Mieszadło do wyrabiania ciasta
03 Pokrętko poziomów prędkości	07 Trzepaczka
04 Misa	08 Pokrywa misy

03. Końcówki robota planetarnego

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 poziomy 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 bardziej dokładnie 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

Zanim użyjesz robota planetarnego po raz pierwszy:

01. Umyj wszystkie jego akcesoria płynem do naczyń i gąbką, 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 |. Docisnij 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.

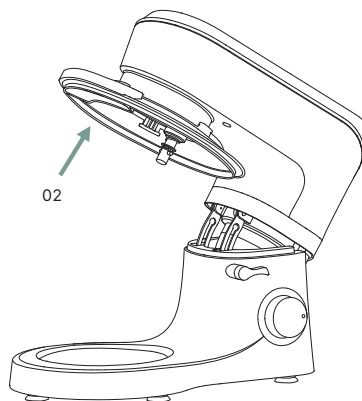


Wskazówka | Nie zbliżaj niczego do obracającej się końcówki, kiedy robot pracuje.

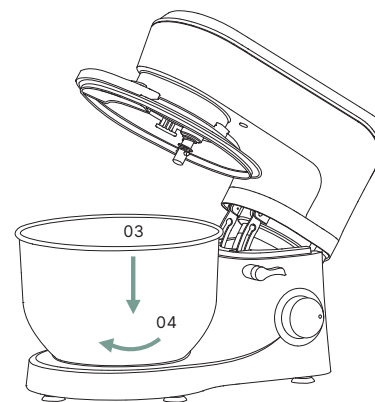
09. Kiedy ciasto jest gotowe, przekręć pokrętło poziomu prędkości (03) na pozycję 0.
10. Odłącz robota od prądu.
11. Naciśnij dźwignię (02) – górna część urządzenia automatycznie się podniesie.
12. Przekręć misę (04) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, by ją odblokować. Potem wyjmij misę z robota.
13. Wyjmij ciasto z misy.
14. Docisnij 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.



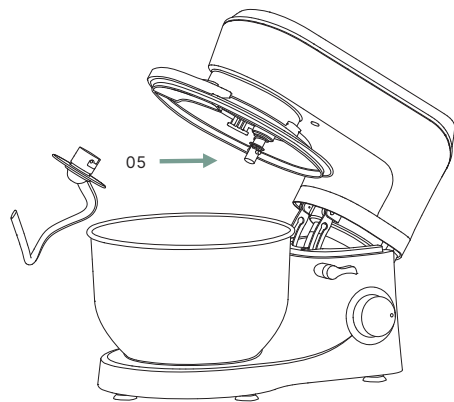
A



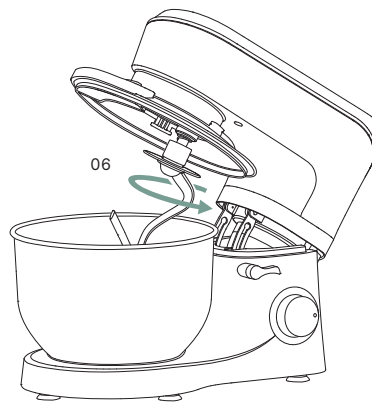
B



C



D



E



F

08. Jak czyścić robota planetarnego i jego akcesoria

Jak czyścić robota planetarnego

01. Czyścić tylko wyłączonego i odłączonego od prądu robota.
02. Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
03. Nie polewać robota wodą ani żadnym innym płynem.
04. Czyścić robota wilgotną ściereczką, a potem wycierać suchą.
05. Nie czyścić robota bardzo mokrą ściereką.
06. Nie czyścić robota płynem do mycia naczyń, octem, stoną wodą ani innymi żrącymi, mocno kwasowymi lub alkalicznymi środkami czyszczącymi.
07. Nie czyścić robota ostrymi lub szorstkimi przedmiotami, takimi jak np. druciaki. W taki sposób możesz uszkodzić powłokę robota.

Jak czyścić akcesoria robota planetarnego

01. Misę możesz myć w zmywarce albo ręcznie – gąbką i 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, stonę wodzie, occie ani innych żrących płynach.
04. Umyj akcesoria gąbką i płynem do naczyń, a potem je wysusz.

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 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.

09. 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 pokrętło poziomu prędkości na pozycję 0. Odłącz robota od prądu. Odczekaj 15–30 minut. Po tym czasie możesz włączyć robota.
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.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Prędkość robota się zmniejsza.	Smar w robocie stwardniał.	Wyjmij misę 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 pokryw i misy, górna część robota nie chce wrócić do swojej podstawowej pozycji w poziomie.	Pokrywa lub misa jest nieprawidłowo założona.	Założ pokrywę i misę 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.

10. Specyfikacja

Nazwa produktu	Robot Planetarny
Model	Paulsen
Zasilanie	220-240 V
Moc	1400 W / 1500 W / 1100 W
Częstotliwość	50-60 Hz
Rodzaje końcówek	Hak do wyrabiania ciasta Mieszadło do wyrabiania ciasta Trzepaczka
Klasa ochronności	II

11. 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.

11. Ochrona środowiska i zgodność z przepisami



Jako producent tego sprzętu oświadczamy, że spełnia on 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

Das ist Paulsen, eine Küchenmaschine von Lykkele. Mit seiner Hilfe werden Sie hausgemachte Köstlichkeiten wie Kuchen, Torten, Backwaren und vieles mehr zubereiten können. Informieren Sie sich über seine Gebrauchsweise. **Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die benutzen.** Bewahren Sie diese für die Zukunft auf. Um die vollständige Anleitung in verschiedenen Sprachen zu sehen, scannen Sie diesen QR-Code oder gehen Sie zu: <https://www.lykkele.pl/do-pobrania>

Inhaltsverzeichnis

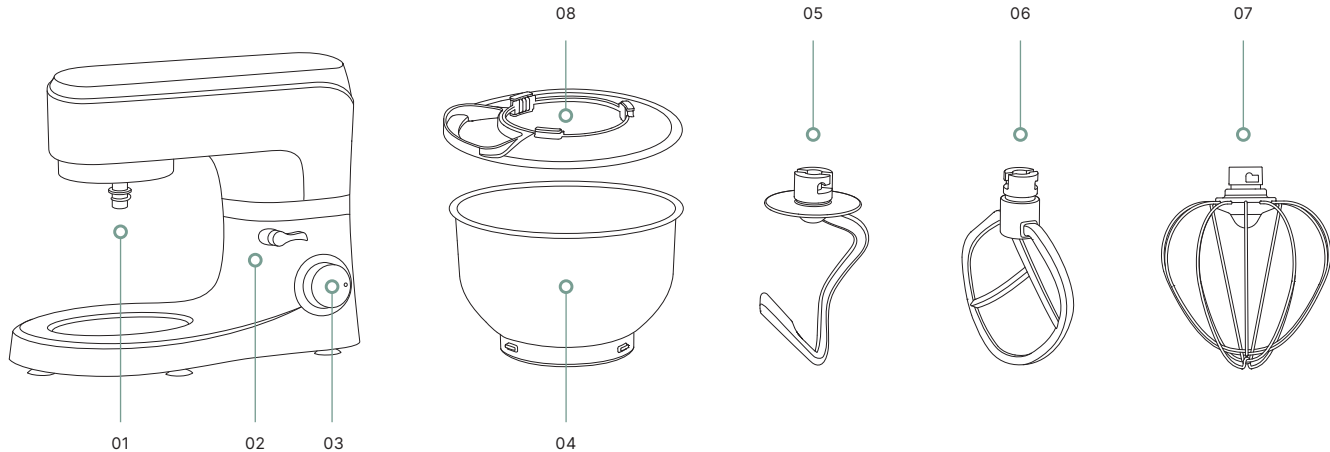
01. Sicherheitshinweise
02. Beschreibung und Aufbau der Küchenmaschine
03. Aufsätze der Küchenmaschine
04. Betriebsarten
05. Wer sollte die Küchenmaschine nicht benutzen
06. Vor dem ersten Gebrauch der Küchenmaschine
07. Wie sollte die Küchenmaschine eingesetzt werden
08. Reinigung der Küchenmaschine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

01. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie die Küchenmaschine nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht, wenn diese beschädigt ist.
- Versuchen Sie nicht, die Küchenmaschine selbst zu reparieren.
- Halten Sie die Küchenmaschine außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie nur solches Zubehör für die Küchenmaschine, das der Hersteller empfiehlt.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht im Freien.
- 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.
- 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




Mit der Küchenmaschine können Sie eine Vielzahl von Teigen herstellen, z. B. Brot- oder Brötchenteig, Pizzateig oder süße Teige. Sie werden auch Cremes in dem Gerät zubereiten können. Sie können den Roboter auch zum Quirlen verwenden. Wechseln Sie die Aufsätze und Geschwindigkeitsstufen, um sie an Ihre Bedürfnisse anzupassen.



! BRAKUJACY TEXT

01 Schaft, auf den der Bit aufgesetzt wird	05 Knethaken ????? <!!!
02 Ein Hebel, der die Oberseite des Roboters anhebt	06 Knethaken ????? <!!!
03 Drehzahlregler	07 Schneebesen
04 Schüssel	08 Schüsseldeckel

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 der Roboter 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

Vor dem ersten Gebrauch der Küchenmaschine sollten Sie Folgendes tun:

01. Waschen Sie das gesamte Zubehör mit Spülmittel und einem Schwamm ab und trocknen Sie es dann.
02. Stellen Sie den Roboter 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.

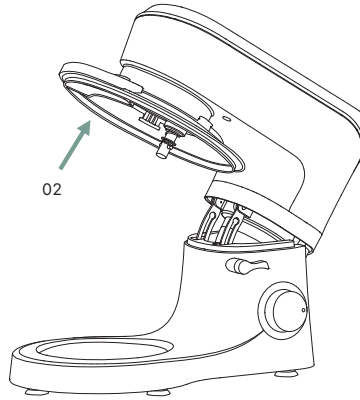


Hinweis | Bringen Sie keine Gegenstände in die Nähe des rotierenden Aufsatzes, wenn der Roboter in Betrieb ist.

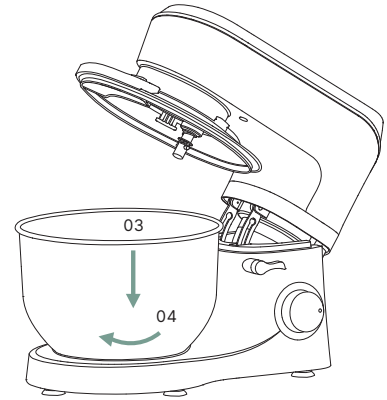
09. Wenn der Teig fertig ist, drehen Sie den Drehknopf für die Geschwindigkeitsstufe (03) auf die Position 0.
10. Trennen Sie den Roboter von der Stromzufuhr.
11. Drücken Sie den Hebel (02) - die Oberseite des Geräts hebt sich automatisch.
12. Drehen Sie die Schüssel (04) gegen den Uhrzeigersinn, um 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.



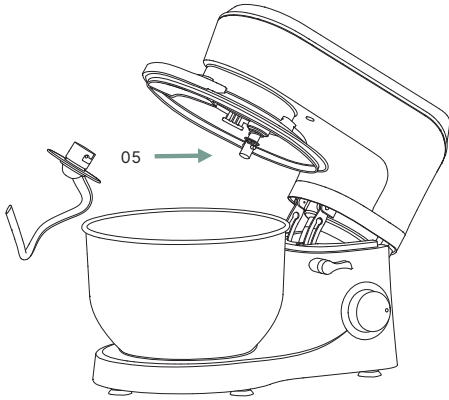
A



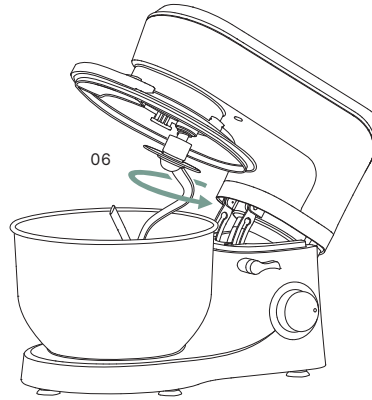
B



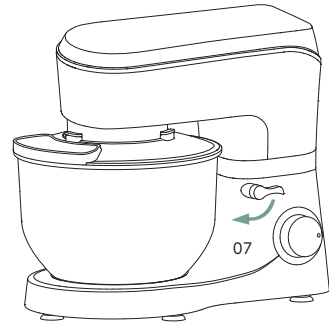
C



D



E



F

08. Reinigung der Küchenmaschine und deren Zubehör

Wie sollte die Küchenmaschine gereinigt werden

01. Reinigen Sie den Roboter nur, wenn dieser ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
02. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.
03. Gießen Sie kein Wasser oder eine andere Flüssigkeit über den Roboter.
04. Reinigen Sie den Roboter mit einem feuchten Tuch und wischen Sie dann mit einem trockenen Tuch nach.
05. Reinigen Sie den Roboter nicht mit einem sehr nassen Tuch.
06. Reinigen Sie den Roboter nicht mit Geschirrspülmittel, Essig, Salzwasser oder anderen ätzenden, stark säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmitteln.
07. Reinigen Sie den Roboter nicht mit scharfen oder rauen Gegenständen wie z. B. Topfreiniger. Auf diese Weise können Sie die Beschichtung des Roboters beschädigen.

Wie sollte das Zubehör der Küchenmaschine gereinigt werden

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.

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 des Roboters.

Wartung und Lagerung der Küchenmaschine

01. Sie können die 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.

09. 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.
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.

Problem	Ursache	Behebung
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.

10. Spezifikation

Produktbezeichnung	Küchenmaschine
Modell	Paulsen
Stromversorgung	220–240 V
Leistung	1500 W
Frequenz	50-60 Hz
Aufsatztypen	Knethaken Flachrührer Schneebesen
Schutzklasse:	II

11. 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.

11. 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.

LYKKELE

Find More Products www.lykkele.pl

Have a Nice Day