LABESTO

SMARTCHEF STAND MIXER



LSM7009BK

CE

INSTRUCTION MANUAL EN
BEDIENUNGSANLEITUNG DE
INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

www.labesto.eu

Content - Inhalt - Spis treści

Instruction manual – English ..... - 1 -
Bedienungsanleitung – Deutsch .....- 10 -
Instrukcja obsługi – Polski ..... - 18 -

English

Dear Customer!! Congratulations on purchasing a high quality LABESTO product. This product is based on the latest technological solutions to provide high functionality, safety and ease of use. Please take a few minutes to read the following user's manual and its instructions.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. **Caution**: Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger e.g. of suffocation
4. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
5. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

7. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph “CLEANING AND MAINTENANCE” of the manual.
8. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
9. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
10. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur.

10 Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.

11 Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.

12 Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!

13 To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.

14 Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.

15 Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.

16 Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.

17 Never leave the appliance unattended during use.

18 This appliance is not designed for commercial use.

19 Do not use the appliance for other than intended use.

20 Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
21 Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
22 The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
23 Only the pusher should be used for refilling the mincer.
24 Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.

DANGER OF OVERLOADING !

Please use the device either as a mincer or mixer, but never both functions at the same time.
Short operation time 4 – 10 min. Maximum weight of ingredients In bowl: 3kg

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility
and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.
Subject to technical changes without prior notice!



The product is designed for food contact

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

TECHNICAL DATA

Model: **LSM7009**

Rated voltage: **AC220-240V~ ,50/60Hz**

Power consumption: **1000W**
Max Lock Power: **1500W**

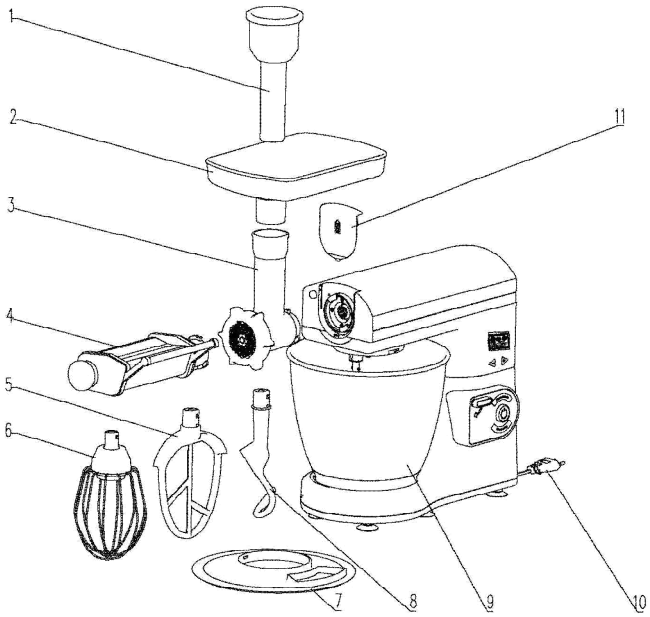
Protection class: **II**

Short operation time: **4-10 Min**

OVERVIEW OF THE COMPONENTS

Main Components and Standard/Optional Accessories:

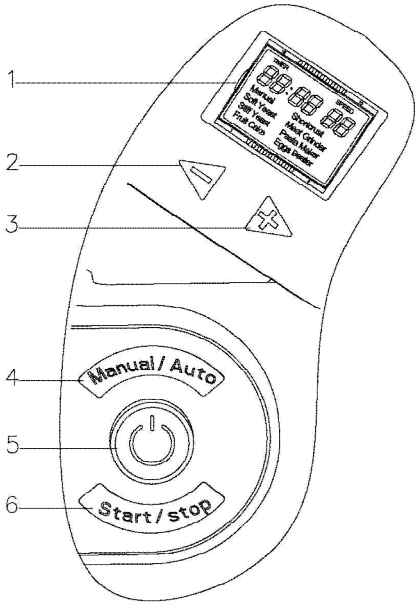
1. crush main body
2. meat dish
3. meat grinder
4. flat pasta maker
5. K beater
6. whisk
7. cover(diascope)
8. dough hook
9. stainless steel bowl（7L）
10. power cord
11. front end shield



NOTICE: positions 1-4 are optional attachments (available if supplied)

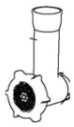
CONTROL PANEL:

1 LCD
2 BUTTON(-)
3 BUTTON (+)
4 MANUAL/AUTO
5 ON/OFF
6 START/STOP



HOW TO USE:

1. Plug in the power, push the ”**on/off**” button, and the LCD & switch will be display with blue light. the machine come to standby mode: LCD light 2 mins, times display “00:00”, and speed display“0”.
2. Push “**manual/auto**” button first times, the appliance will be in **manual** mode:
   The ”manual” word flash alway in the LCD, we can seting speed “1 to 6” by” +/-“button,
   And then push “start/stop” button once to let the machine start working, the times will display increase from “00:00”, we can stop the machine by “manual/auto” button if you want.
3. If we push “manual/auto” button twice, the appliance will be in **Auto** mode:
   The “soft yeast” word flash alway in the LCD,we can choice the 6 pcs **working Auto** modes by “+/-“button, levels are:

1) Soft Yeast 	**6) Meat grinder** 
7) Stiff Yeast 	**6) Pasta maker** 
6) Fruit cake 	**7) Egg Beater** 
8) Shortcrust 	

And then push “start/stop”once to let the machine start working, it can be working **Smart** by **IC** Control (with **Suggested Recipes),**will be step by step to finsh the work automatic, sound the alarm bell 3 times.

NOTE:

Short operation time: With heavy mixtures, do not operate the machine for more than **4 minutes**, and then allow it to cool down for a further ten minutes.
Use the splash guard to protect against liquid mixtures.

Don’t use the egg beater for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) - you could damage it.

After kneading/stirring switch back to the “ON/OFF” position as soon as the mixture has formed a ball. Then remove the mains plug.

Press the lever downwards and the arm will be raised.

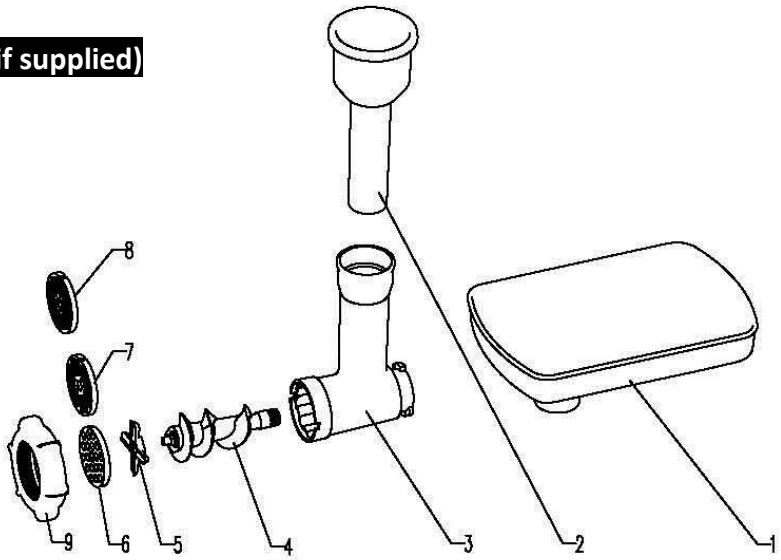
The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.

The mixing bowl can now be removed by turning to the left.

Clean the parts as described under “Cleaning” .

OPTIONAL ACCESSORIES - Meat Grinder: (if supplied)

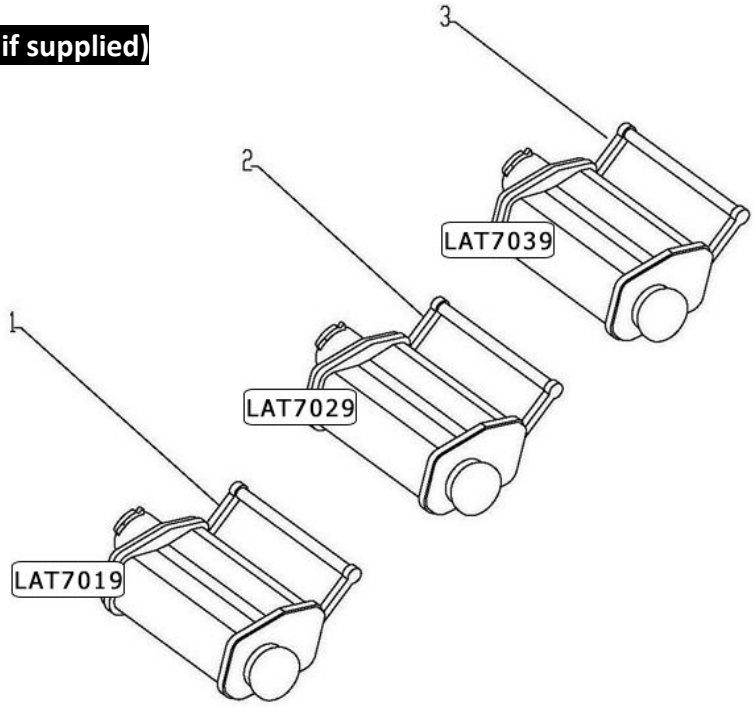
1. Metal dish
2. Crush
3. Meat grinder
4. Roler
5. Blade
6. Cutter (fine)
7. Cutter (coarse)
8. Cutter (middle)
9. Nut



Assembling the unit: put the spiral (4) insi der the mincer (3), the blade (5) on the spiral and choose one of the discs (6,7 or 8) depending on the kind of chopping you want to obtain. Place disc over the blade.
Block the elements by srewing the ring (9).
Assemble the dish (1) over the top of the mincer (3). In the end, attach the meat grinder to the main bodyby removing the cover (11) In order to Discovery front gear and fitting the mincer to it.

OPTIONAL ACCESSORIES - Pasta Maker (if supplied)

1 flat pasta maker
2 pasta maker (thin noodle)
3 pasta maker(thick noodle)



Assemble the attachment to the main body by removing the cover (11) in order to discover the front gear and fitting it.

SUGGESTED RECIPIES

NO	SMART mode	Recipes	Operation	Remark
1.	white bread (Stiff yeast dough)	Flour weight: 1.5kg (3.3lb 53oz) 15ml (3tsp) salt 25g (1oz) fresh yeast; or 15g/20m (1.2oz) dried yeast + 5ml (1tsp) sugar 750ml (11.4pts) warm water: 43.C (110.F). Use a thermometer or add 250ml (9fl oz) boiling water to 500ml (18f oz) cold water Total weight: **2.4kg** (5.3lb 84oz)	(1) pour the warm water into the bowl.Then add the flour (with fresh yeast if used), salt and lard. Knead at minimum speed for 60 seconds. (2)Then increase to speed 3, adding more flour if necessary, until a dough has formed, (3)Knead for 3 minutes at speed 3 until the dough is smooth, elastic and leaves the sides of the bowl clean **Total: KB=5 mins**	
2.	white bread (Soft yeast dough)	Flour weight: **2.1kg** (4.6lb 74oz) 1.05 litre (21.4pts) milk 300g (10oz) sugar 450g (1lb) margarine 100g (4oz) fresh yeast or 50g	(1)Pour the milk into the bowl. Add the beaten eggs and 1.5kg (3.3lb 53oz) flour. (2)Mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for a further minute.	
		(2oz) dried yeast 6 eggs, beaten 5 pinches salt Total weight: **max. 4.0kg** (8.8lb 141oz)	Scrape down. (3)Add the remaining flour and mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 4 for 2 minutes until smooth and evenly mixed. (4)Half fill some 450g (1lb) greased tin with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size **Total: KB=5 mins**	
3	fruit cake (strawberry and apricot	3 eggs 75g (3oz) caster sugar 75g (3oz) plain flour	(1)To make the sponge, whisk the egg and sugar at maximum speed until ver pale and thick.	

	gateau)	150ml (1.4pt) double cream Sugar to taste 225g (8oz) strawberries 225g (8oz) apricots 1 Halve the apricots and remove the stones Total weight: 1.0kg(**3.3kg max.**)	(2) Remove the bowl and the whisk. Fold in the flour by hand using a large metal spoon (3)Put the mixture into two 18cm (7”) greased and lined sandwich tins. (4)Bake at 180.C/350.F/for about 20 minutes until the cake springs back when lightly touched. (5) Turn out onto a wire rack. (6) Whisk the cream at maximum speed until stiff. Add sugar to taste. (7) Roughly chop the apricots and a third of the strawberries. **max. 5 minutes**	
4	shortcrust pastry	450g (1lb) flour, sieved with the salt 5ml (1tsp) salt 225g (8oz) fat (mix lard and margarine straight from the fridge)	(1)Put the flour into the bowl. Chop the fat up roughly and add to the flour. (2)Using the stainless steel K beater mix at speed 1 until it resembles breadcrumbs. Stop before it looks	
		About 80ml (4tbsp) water Total weight: 910g (**2.7kg max.**)	greasy. (3) Add the water and mix at minimum speed. Stop as soon as the water is incorporated. (4) Cook at around200.C/400.F/Gas Mark 6, depending on the filling. honey and nut spread using the liquidiser **max. 4 minutes**	
5.	Meat grinder	Cut the meat into pieces of about	Cut at minimum speed for **max. 5**	

		2.5 cm. Please take care that the meat does not contain any bones or sinews.	**minute**	
6.	pasta maker	Prepare dough with flour and water in 5:2 rates. (eg. 500g flour and 200g water, or 500g flour, 2 eggs and 120g water. Mixing with beater at 1-4 levels for 2-3minutes). Details see the section on "using the mixing bowl"	Cut at minimum speed for **max. 10 minute**	
7.	Egg white(meringues)	4 egg whites 250g (9oz) icing sugar, sieved **Max. 21 eggs whites**	Line your baking tray with non-stick baking parchment. Whisk the egg whites and sugar at maximum speed for about 4-6 minutes until it stands in peaks **max. 6 minutes**	

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning remove the mains lead from the socket.
- Never immerse the housing with motor in water!
- Do not use any sharp or abrasive detergents.

Motor Housing

- Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.
- The components are not suitable for cleaning in a dishwasher. If exposed to heat or causticcleaners they might become misshapen or discolored.

Mixing Bowl, Mixing Equipment and Components of the Mincer CAUTION:

- Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.

WARNING:

- The blade of the mincer is very sharp! Danger of injury!

Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.
Please apply a small quantity of vegetable oil likely to the screens after they have dried.

Salad Express, Pasta Maker,

- Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.
- Please apply a small quantity of vegetable oil likely to the screens after they have dried.

Deutsch

Sehr geehrte Kunden!!! Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des hochwertigen **LABESTO**-Produkts. Dieses Produkt wurde auf Basis neuester technischer Lösungen entwickelt, um eine hohe Funktionalität, Sicherheit und bequeme Nutzung zu gewährleisten. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um die Bedienungsanleitung und ihre Vorgaben zu lesen.

SICHERHEITSHINWEISE

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte alle folgenden Hinweise durch, um Verletzungen bzw. Schäden zu vermeiden und den bestmöglichen Gebrauch des Gerätes sicherzustellen. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Bei der Übergabe an eine andere Person sollten Sie dem Gerät auch diese Anleitung beifügen.

Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Benutzer verursacht werden, erlischt die Garantie. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung, rücksichtslose Verwendung oder durch Gebrauch entgegen den Vorgaben dieser Bedienungsanleitung entstehen.

1. Das Gerät darf von Kindern ab dem 8. Lebensjahr und Personen mit körperlichen, sensorischen oder psychischen Behinderungen bzw. Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden, sofern sie die möglichen Gefahren verstehen und sofern eine Überwachung oder Anleitung im Bereich der sicheren Verwendung des Geräts sichergestellt wurde.

2. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

3. Warnung: Kindern keinen Zugang zu den Verpackungsteilen gewähren, da dies Gefahren, z. B. Strangulation, verursachen kann,

4. Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
5. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
6. Wurde das Netzkabel beschädigt, muss es durch den Hersteller, seinen Servicetechniker oder eine ähnliche qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Risiken zu vermeiden.
7. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“ in diesem Dokument.
8. Das Gerät ist nicht für die Bedienung durch eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung vorgesehen.
9. Vor dem Einstecken des Steckers in die Netzsteckdose sicherstellen, dass die Spannung und Frequenz den Angaben am Typenschild entsprechen.
10. Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss dieses der Stromaufnahme des Geräts entsprechen, da sonst das Verlängerungskabel und/oder der Stecker überhitzt werden können.
11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder gereinigt werden soll.
12. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängt und halten Sie es von heißen Gegenständen und offenem Feuer fern.
13. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in

Wasser bzw. andere Flüssigkeiten ein. Lebensgefahr durch Stromschlag!

14. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie ihn heraus. Ziehen Sie nicht am Kabel.

15. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es sich im Wasser befindet. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und senden Sie es zur Reparatur an eine autorisierte Servicestelle.

16. Mit nassen Händen dürfen Sie das Gerät an der Steckdose nicht ein-/ausschalten.

17. Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.

18. Lassen Sie ein laufendes Gerät niemals unbeaufsichtigt.

19. Das Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt und eignet sich nicht für den gewerblichen Gebrauch.

20. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.

21. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät herum und biegen Sie es nicht

22. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und waagerechte Fläche, von der es nicht herunterfällt.

23. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Verletzungen führen.

24. Zum Nachfüllen des Fleischwolfes darf nur ein Stößel werden.

25. Während des Betriebes nichts in die Rührer/rotierenden Haken einlegen.

ÜBERLASTUNGSGEFAHR!!

Benutzen Sie das Gerät nur als Mixer oder nur als Fleischwolf oder nur als Nudelmaschine – aber niemals für zwei Funktionen gleichzeitig.
Um eine Überlastung zu vermeiden, beachten Sie die maximale Rührzeit beim Mischen von dichten Bestandteilen von 4 Minuten. Danach müssen Sie das Gerät ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG entsprechend europäischen Normen. Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit EMV (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU), trägt daher eine CE-Kennzeichnung und wurde als konform mit den europäischen Normen erklärt.



Das Produkt ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Entsorgung - Europäische Richtlinie 2012/19/EU
Diese Kennzeichnung bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unsachgemäße Abfallentsorgung zu vermeiden, sind Recyclingverfahren verantwortungsvoll einzusetzen und eine nachhaltige Wiederverwendung der stofflichen Ressourcen zu fördern. Um ein gebrauchtes Gerät zurückzusenden, müssen Sie entsprechende Rückgabe- und Rücknahmesysteme verwenden oder sich an den Händler wenden, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Diese Personen können das Produkt übernehmen und es umweltgerecht recyceln.

TECHNISCHE DATEN

Modell: **LSM7009BK**

Spannung: **AC220-240V~, 50/60Hz**

Stromverbrauch: **1000W**
Max. Leistung: **1500W**

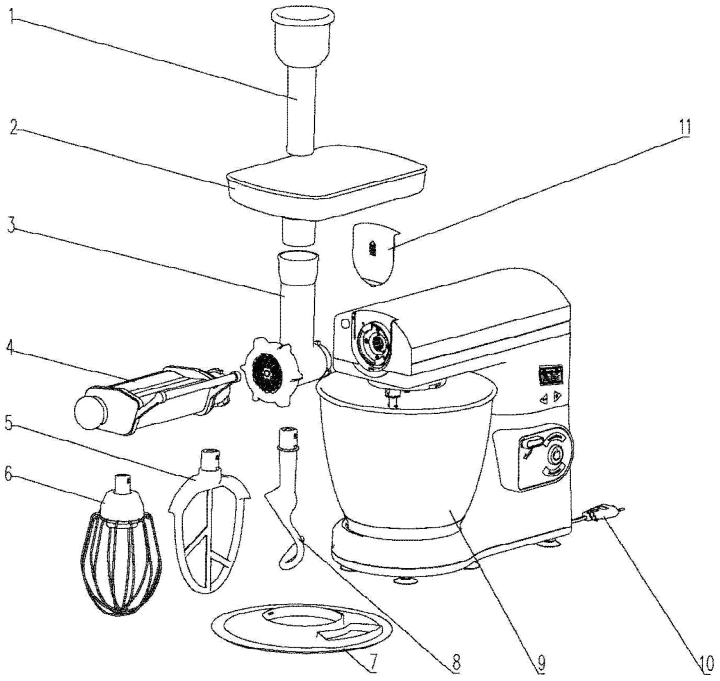
Schutzklasse: **II**

Maximale Rührzeit: **max. 4 Minuten für Teig, max. 10 Minuten beim Schlagen von Schaum oder Mass**

Produktbeschreibung:

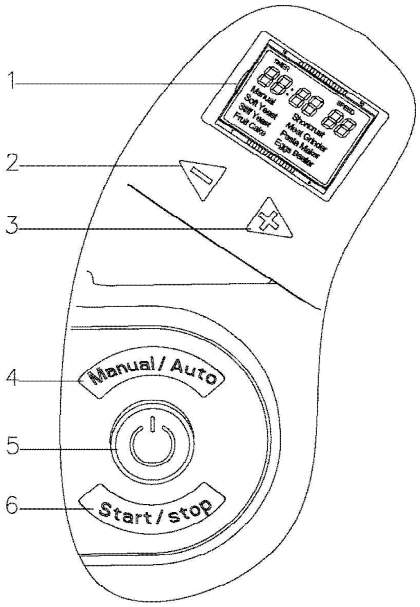
Küchenmaschine und optionale Aufsätze

1. Stößel
2. Einfüllschale Fleischwolf
3. Fleischwolf
4. Nudel-Aufsatz
5. K-Rührer
6. Schneebesen
7. Schüsseldeckel
8. Knethaken für Teig
9. Edelstahl-Rührschüssel (7l)
10. Versorgungskabel
11. Aufnahme für Aufsätze



Bedienfeld:

1. LCD-DISPLAY
2. TASTEN(-)
3. TASTEN(+)
4. MANUAL/AUTO
5. EIN/AUS
6. START/STOPP



Vorbereitung der Maschine zur Arbeit:

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Fläche, z. B. auf die Küchenarbeitsplatte.
Alle Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen mit einem neutralen Geschirrspülmittel gründlich gereinigt werden. Mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen feinen Tuch trockenwischen.

Vor dem Ein- und Ausbau von Komponenten des Gerätes (Schüssel, Aufsätze, Rührer) müssen Sie sicherstellen, dass der Roboter ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist.

Ein-/Ausbau von Bauteilen

1. Zuerst lösen und heben Sie den Roboterarm durch Drücken des Hebels im Uhrzeigersinn.
   Wenn der Arm in der geöffneten Position verriegelt ist, kehrt der Hebel in seine Ausgangsposition zurück und Sie hören ein Geräusch des Einrastens.
2. Geben Sie die Zutaten in die Schüssel ein und setzen die Schüssel in die Aufnahme.
3. Rasten Sie die Schüssel durch Drehen in die am Boden angezeigte Richtung ein.

ACHTUNG: Um sich und Ihre Umgebung beim Rühren vor spritzenden Komponenten zu schützen, empfiehlt es sich, eine Abdeckung für die Schüssel zu verwenden.

4. Gewünschten Rührer auswählen und auf die Rührkopfwelle setzen, eindrücken und drehen, sodass der Rührer auf der Kopfwelle einrastet.
5. Senken Sie den Roboterarm ab, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn drücken und dabei den Roboterarm nach unten ziehen.

Bedienung des Bedienfeldes:

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, drücken Sie die „EIN/AUS“ -Taste, der LCD-Bildschirm und die Taste leuchten blau. Das Display zeigt die Zeit „00:00“ und die Geschwindigkeit „0“ an.
2. **Handbetrieb** - Drücken Sie die Taste „MANUAL/AUTO“. Das Gerät schaltet in den Handbetriebsmodus, auf dem Display erscheint „MANUAL“. Nun können Sie die Arbeitsgeschwindigkeit im Bereich 1-6 mit den „+/-“-Tasten einstellen und den Roboter durch einmaliges Drücken der „START/STOP“ -Taste starten. Durch erneutes Drücken der „START/STOPP“ -Taste wird der Betrieb unterbrochen.
3. **Automatikbetrieb** - Doppelklick auf die Taste „MANUAL/AUTO“, um in den Automatikbetrieb zu gelangen. Am Display beginnt die Funktion „SOFT YEAST“ zu blinken.
   Wählen Sie dann mit den „+/-“ -Tasten den Modus, der den gemischten Zutaten oder dem angebrachten Aufsatz entspricht.

1) Soft Yeast – Hefeteig 	**4) Meat grinder** – Fleischwolf 
2) Stiff Yeast – Französischer Teig 	**5) Pasta maker** – Nudelmaschine 
3) Fruit cake – Eierkuchen, Massen 	**6) Egg Beater** – Eischnee 
7) Shortcrust – Mürbeteig 	

Nach Auswahl des gewünschten Modus Arbeit im vorgegebenen Modus starten (mit der Taste „START/STOPP“). Nach dem Programmende schaltet sich das Gerät automatisch ab und meldet sich mit einem 3-fachen Piepton.

Drücken Sie danach die „ON/OFF“-Taste und ziehen Sie den Netzstecker.

ACHTUNG:

Für schwere, dichte Zutaten beträgt die maximale Verarbeitungszeit 4 Minuten, danach müssen Sie das Gerät ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Das maximale Gewicht der Zutaten pro Mischvorgang beträgt 4 kg.

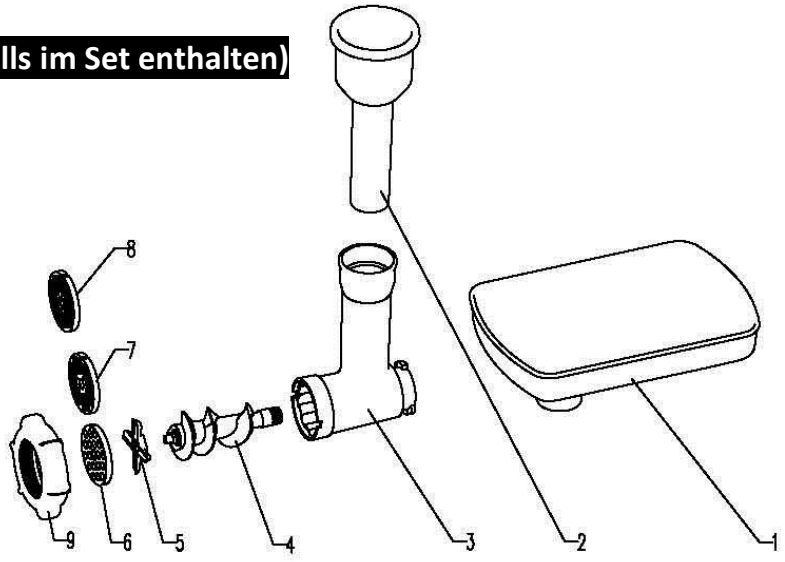
Schützen Sie sich und Ihre Umgebung mit einem Spritzschutz an der Schüssel.

Zum Mischen von schweren/dicken Massen (z. B. zum Abreiben von Zucker mit Fett) keinen Schneebesen verwenden – es besteht die Gefahr ihrer Beschädigung.

Reinigen Sie den Roboter nach jedem Einsatz gemäß den Vorgaben im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Fleischmaschine - optionales Zubehör (falls im Set enthalten)

1. Schale
2. Stößel
3. Fleischwolf
4. Schnecke
5. Scheide
6. Lochscheibe (fein)
7. Lochscheibe (grob)
8. Lochscheibe (mittelfein)
9. Spannmutter



ACHTUNG: Das Fleischwolfmesser hat scharfe Kanten. Es besteht Verletzungsgefahr.

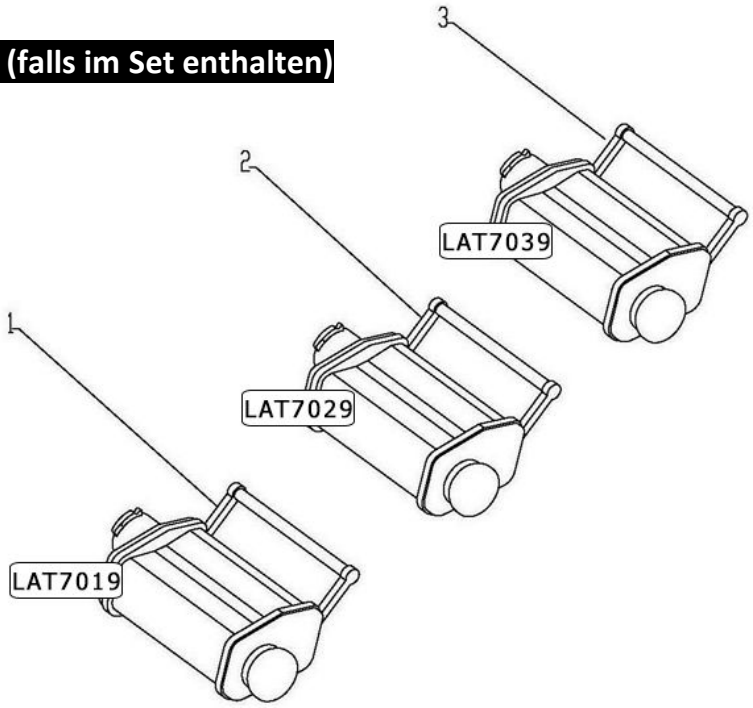
Zusammenbau der Einheit: Legen Sie die Spirale (4) in den Fleischwolf (3), die Klinge (5) in die Spirale und wählen Sie eine der Scheiben (6,7 oder 8) aus, je nachdem, welche Art von Zerkleinerung Sie erzielen möchten. Legen Sie die Disc über die Klinge.

Blockieren Sie die Elemente, indem Sie den Ring (9) anschrauben.

Montieren Sie die Schale (1) über die Oberseite des Fleischwolfs (3). Am Ende befestigen Sie den Fleischwolf am Hauptkörper, indem Sie die Abdeckung (11) entfernen, um das Discovery Vorderrad zu montieren und den Fleischwolf darauf zu montieren.

Nudelmaschine - optionales Zubehör (falls im Set enthalten)

1. Teigausroller
2. Nudelmaschine (Tagliatelle)
3. Nudelmaschine (Spaghetti)



Befestigen Sie den Aufsatz am Hauptgehäuse, indem Sie die Abdeckung (11) entfernen, um das vordere Zahnrad zu erkennen und zu montieren.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen und warten.
- Tauchen Sie den Roboter und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge oder aggressive Mittel für die Reinigung, sondern nur neutrale Geschirrspülmittel und fließendes Wasser.
- Das Gehäuse des Roboters darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Gehäuse immer trocken wischen.
- Nur die Edelstahlschüssel kann in der Spülmaschine gespült werden. Sonstiges Zubehör wie Rührer, Fleisch- und Teigaufsätze sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Alle Zubehörteile sollten vor der Wiederverwendung gut getrocknet werden.

Sie finden alle Informationen zur Garantie auf **SERVICE.LABESTO.EU**

Polski

Drogi Kliencie!! Gratulujemy zakupu wysokiej jakości produktu marki LABESTO. Ten produkt, został stworzony w oparciu o najnowsze rozwiązania techniczne aby zapewnić wysoką funkcjonalność, bezpieczeństwo i wygodę użytkowania. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi i jej wskazówkami.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem użytkowania należy się zapoznać z wszystkimi instrukcjami zamieszczonymi poniżej w celu uniknięcia obrażeń lub szkód oraz aby zapewnić jak najlepsze wykorzystanie urządzenia. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Przekazując urządzenie innej osobie należy jej przekazać również niniejszą instrukcję.

W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem przez użytkownika niniejszych instrukcji, gwarancja straci ważność. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji obsługi, lekkomyślne użytkowanie lub użytkowanie niezgodne z wymaganiami niniejszej instrukcji.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o obniżonej sprawności fizycznej, czuciowej i psychicznej, bądź bez doświadczenia i wiedzy przy zapewnieniu nadzoru lub instruktażu dotyczącego użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, a także zrozumienia możliwych zagrożeń.

2. Nie pozwolić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

3. Ostrzeżenie: Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować

zagrożenie np. uduszenia

4. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonane przez dzieci, chyba że są one w wieku powyżej 8 lat i pozostają pod nadzorem.

5. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, wyznaczonego przez niego serwisanta lub podobną wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia ryzyka.

7. W kwestii instrukcji, dotyczących czyszczenie powierzchni, mających styczność z żywnością lub olejem, zapoznać się z rozdziałem „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA” w niniejszym dokumencie.

8. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego zdalnego sterowania.

9. Przed włożeniem wtyczki do gniazdka sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacjami podanymi na tabliczce znamionowej.

10. W przypadku stosowania przedłużacza należy go dopasować do zużycia energii elektrycznej urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do przegrzania przedłużacza i/lub wtyczki.

11. Odłączyć wtyczkę sieciową od gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed jego czyszczeniem.

12. Upewnić się, że przewód sieciowy nie jest zawieszony na ostrych krawędziach i trzymać go z dala od gorących przedmiotów i otwartego ognia.

13. Nie wolno zanurzać urządzenia lub wtyczki sieciowej w wodzie lub innych płynach. Istnieje zagrożenie życia na skutek porażenia prądem elektrycznym!
14. Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, należy ją wyciągnąć. Nie należy ciągnąć za kabel.
15. Nie dotykać urządzenia, jeżeli znajdzie się ono w wodzie. Wyjąć wtyczkę z gniazda, wyłączyć urządzenie i przesłać do autoryzowanego serwisu w celu dokonania naprawy.
16. Nie wolno podłączać lub odłączać urządzenia od gniazdka elektrycznego mokrą ręką.
17. Nigdy nie należy próbować otwierać obudowy urządzenia ani samodzielnie naprawiać urządzenia. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
18. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
19. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego nie nadaje się do użytku komercyjnego.
20. Nie należy używać urządzenia do innych celów niż zamierzone.
21. Nie nawijać przewodu wokół urządzenia i nie zginać
22. Umieścić urządzenie na stabilnej, poziomej powierzchni, z której nie może spaść.
23. Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować obrażenia ciała.
24. Tylko popychacz powinien być używany do uzupełniania maszynki do mięsa
25. Nie wkładaj niczego do mieszadeł/haków obrotowych podczas ich pracy.

UWAGA NIEBEZPIECZEŃSTWO PRZECIĄŻENIA!!

Proszę używać urządzenia tylko jako miksera lub maszynki do mięsa lub maszynki do makaronu ale nigdy dwóch funkcji jednocześnie.
Aby uniknąć przeciążenia, podczas mieszania gęstych składników, maksymalny czas mieszania wynosi 4 minuty a następnie należy pozwolić aby urządzenie wystygło przez około 10 minut.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI z normami europejskimi. To urządzenie spełnia wymagania dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej EMC (2014/30 / UE) i Low Voltage Directive LVD (2014/35 / UE), z tego powodu jest oznaczony znakiem CE oraz została dla tego urządzenia wykonana deklaracja zgodności z normami europejskimi.



Produkt przystosowany do kontaktu z żywnością.

UTYLIZACJA PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA



Utylizacja - Dyrektywa europejska 2012/19/UE
Oznaczenie to wskazuje, iż produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami z gospodarstwa domowego. By uniknąć możliwego szkodliwego działania dla środowiska i zdrowia ludzkiego w wyniku nieprawidłowej utylizacji odpadów, należy odpowiedzialnie stosować recykling, wspierając zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materiałowych. By zwrócić zużyte urządzenie należy skorzystać z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą detalicznym, u którego zakupiono produkt. Osoby te mogą przyjąć produkt celem poddania go recyklingowi w sposób bezpieczny dla środowiska.

DANE TECHNICZNE

Model: **LSM7009BK**

Napięcie: **AC220-240V~ ,50/60Hz**

Zużycie energii: **1000W**
Moc maksymalna: **1500W**

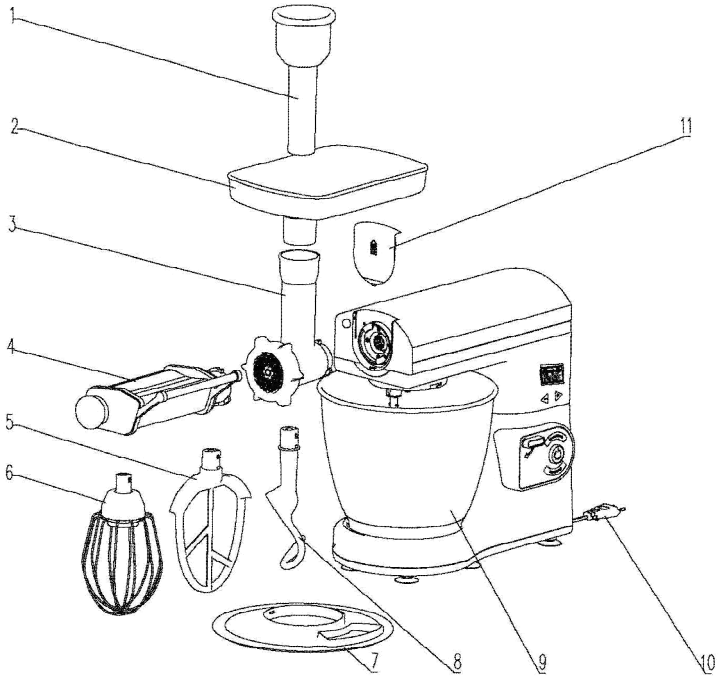
Klasa zabezpiecznia: **II**

Maksymalny czas mieszania: **maks. 4 minuty dla ciasta maks 10 minut podczas ubijania piany lub mas**

OPIS PRODUKTU:

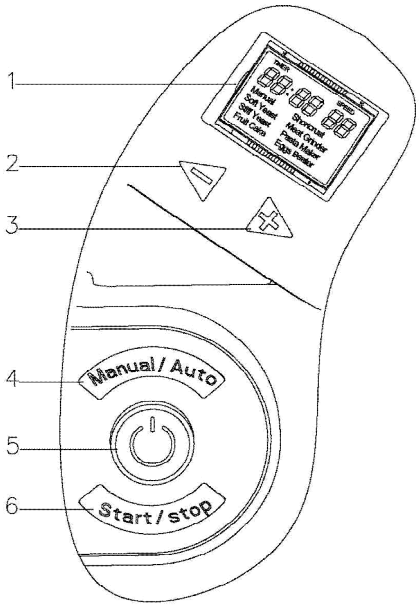
Robot kuchenny, akcesoria i opcjonalne przystawki

1. Popychacz
2. Tacka maszynki do mięsa
3. Komora mielenia
4. Przystawka do makaronu
5. Mieszadło K
6. Trzepaczka
7. Pokrywa misy
8. Mieszadło do ciasta
9. Misa ze stali nierdzewnej（7L）
10. Przewód zasilający
11. Gniazdo do przystawek



Panel sterowania:

7. EKRAN LCD
8. PRZYCISK(-)
9. PRZYCISK(+)
10. MANUAL/AUTO
11. WŁĄCZ/WYŁĄCZ
12. START/STOP



Przygotowanie robota do pracy:

Ustaw urządzenie na płaskiej i suchej powierzchni np.: blacie kuchennym.
Wszystkie elementy, które wchodzą w kontakt z żywnością należy dokładnie umyć przy użyciu neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie należy wypłukać je czystą wodą i wytrzeć do sucha delikatną ściereczką.

Przed przystąpieniem do montażu/demontażu elementów składowych urządzenia (misa, przystawki, mieszadła) należy upewnić się, że robot jest wyłączony i odłączony od gniazda zasilania sieciowego.

Montaż/demontaż elementów składowych

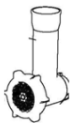
6. W pierwszej kolejności należy zwolnić i unieść ramię robota przez naciśnięcie dźwigni zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
   Zablokowanie ramienia w pozycji otwartej sygnalizowane jest powrotem dźwigni do pierwotnego położenia i dźwiękiem zatrzaśnięcia.
7. Następnie wsyp składniki do misy i umieść ją w gnieździe podstawy.
8. Zakleszcz misę, przekręcając ją zgodnie z kierunkiem wskazanym na podstawie.

UWAGA: Aby chronić siebie i otoczenie podczas mieszania przed pryskającymi składnikami, zaleca się używanie osłony na misę.

9. Wybierz odpowiednie mieszadło do miksowania i nałóż na wał głowicy mieszającej, dociśnij i przekręć aby zakleszczyć je na wale głowicy.
10. Opuść ramię robota naciskając dźwignie zgodnie z ruchem wskazówek zegara i pociągając jednocześnie ramię robota w dół.

Obsługa panelu sterowania:

4. Podłącz urządzenie do zasilania sieciowego, naciśnij przycisk „WŁĄCZ/WYŁĄCZ”, ekran LCD oraz przycisk podświetlą się na niebiesko. Na wyświetlaczu pojawi się czas „00:00” oraz prędkość „0”
5. **Tryb manualny** – Naciśnij przycisk „MANUAL/AUTO”. Urządzenie przejdzie w tryb sterowania manualnego, na wyświetlaczu pojawi się napis „MANUAL”. Teraz możesz ustawić prędkość pracy w zakresie 1-6 za pomocą przycisków „+/-„ Następnie naciśnij raz przycisk „START/STOP” aby uruchomić pracę robota. Aby przerwać pracę wciśnij ponownie przycisk „START/STOP”
6. **Tryb automatyczny** – Naciśnij dwukrotnie przycisk „MANUAL/AUTO” urządzenie przejdzie w tryb automatyczny. Funkcja „SOFT YEAST” zacznie mrugać na wyświetlaczu.
   Następnie wybierz odpowiedni tryb do mieszanych składników lub zamontowanej przystawki za pomocą przycisków „+/-‘’

1) Stiff Yeast – Ciasto drożdżowe 	**5) Meat grinder** – Maszynka do mięsa 
2) Soft Yeast – Ciasto miękkie 	**6) Pasta maker** – Maszynka do makaronu 
3) Fruit cake – Biszkopt, masy 	**7) Egg Beater** – Ubijanie jaj i śmietany 
4) Shortcrust – Ciasto kruche 	

Po wybraniu odpowiedniego trybu, naciśnij przycisk „START/STOP” aby rozpocząć pracę w zadanym trybie.
Po zakończeniu programu, urządzenie wyłączy się samoczynnie informując 3-krotnym sygnałem dźwiękowym.

Po zakończeniu pracy, naciśnij przycisk „ON/OFF” oraz wyciągnij wtyczkę zasilania sieciowego.

UWAGA:

Maksymalny czas pracy przy ciężkich, gęstych składnikach wynosi 4 minuty a następnie należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia na około 10 minut.

Maksymalna masa składników podczas jednego mieszania wynosi 4kg.

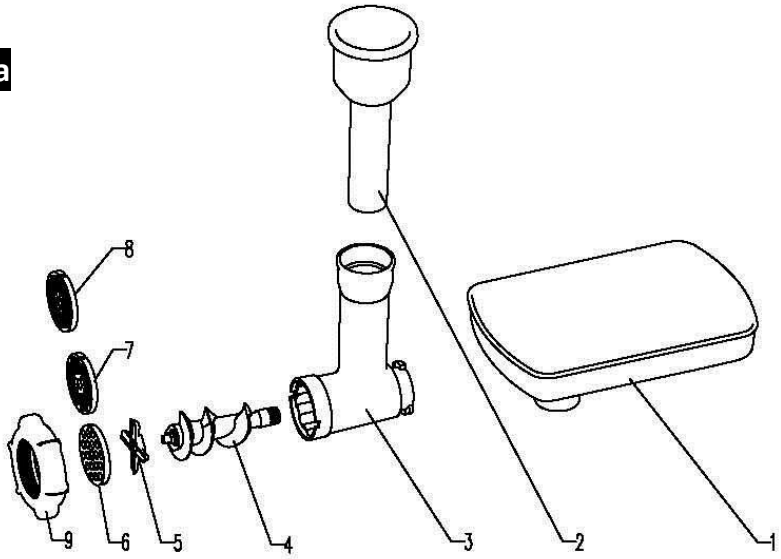
Aby chronić siebie i otoczenie przed pryskającymi składnikami należy używać osłony na misę.

Nie używaj trzepaczki do miksowania ciężkiej/gęstej masy. (np. ucierania cukru z tłuszczem) – grozi to jej uszkodzeniem.

Po każdym użyciu wyczyść robot zgodnie ze zaleceniami podanymi w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”

Maszynka do mięsa- przystawka opcjonalna
(jeśli załączono do zestawu)

1. Tacka
2. Popychacz
3. Komora mielenia
4. Ślimak
5. Ostrze
6. Sito (drobne)
7. Sito (grube)
8. Sito(średnie)
9. Nakrętka mocująca

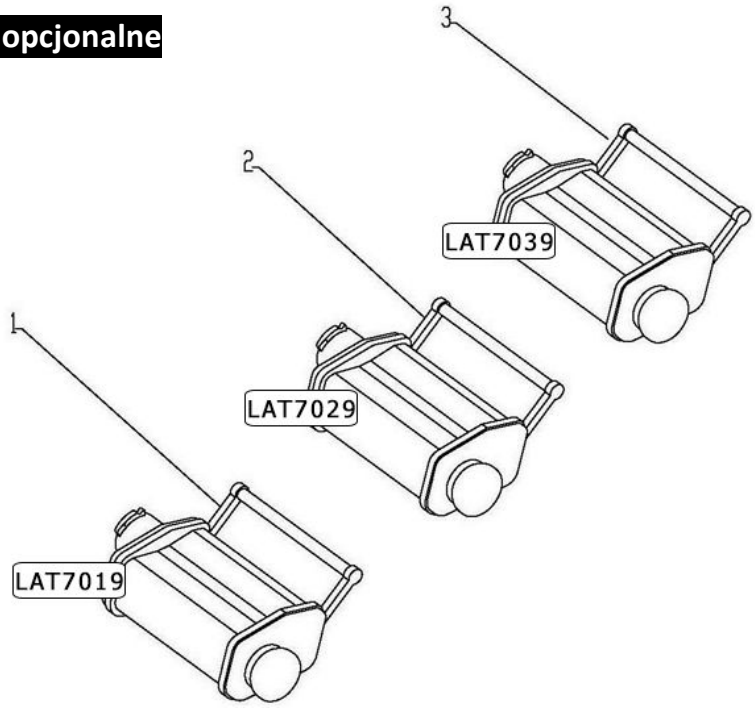


UWAGA: Nóż maszynki do mięsa posiada ostre krawędzie. Istnieje ryzyko skaleczenia !
Montaż urządzenia: umieścić ślimak (4) wewnątrz komory rozdrabniacza (3) ostrze (5) umieścić na trzpieniu ślimaka. Wybierz jedno z trzech rodzajów sita (6,7 lub 8) i umieścić za ostrzem. Zablokuje elementy przekręcając pierścień (9). Zamontuj tackę (1) na szczycie rozdrabniacza (3). Na końcu zdejmij klapkę (11) mechanizmu frontowego w korpusie robota i zamontuj do niego maszynkę. Ustaw program w trybie automatycznym

Maszynka do mięsa to przystawka dostępna opcjonalnie. Zapytaj o dostępność sprzedawcę produktów marki LABESTO.

Maszynka do makaronu - akcesorium opcjonalne (jeśli załączono do zestawu)

1. Wałkarka do ciasta (lasagne)
2. Maszynka do makaronu (tagliatelle)
3. Maszynka do makaronu (spaghetti)



Zdejmij zaślepkę (11) i zamontuj maszunkę w gnieździe korpusu robota kuchennego. Ustaw program 6 w trybie automatycznym (Pasta maker)

Maszynka do makaronu to przystawka dostępna opcjonalnie, nie wchodzi w skład zestawu.
O dostępność zapytaj sprzedawcę produktów marki LABESTO.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji sprzętu należy odłączyć wtyczkę zasilania sieciowego.
- Nigdy nie należy zanurzać robota oraz kabla sieciowego w wodzie ani innej cieczy.
- Do czyszczenia nie należy używać ostrych narzędzi i żrących detergentów a jedynie neutralnego płynu do naczyń i bieżącej wody.
- Obudowa robota może być czyszczona tylko i wyłącznie za pomocą wilgotnej szmatki. Obudową należy zawsze wytrzeć do sucha.
- Tylko misa ze stali nierdzewnej może być myta w zmywarce. Pozostałe akcesoria jak mieszadła oraz przystawki do mięsa i makaronu nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Rolki maszynki do makaronu po umyciu i wysuszeniu, należy nasmarować olejem roślinnym.
- Wszystkie akcesoria należy dobrze wysuszyć przed ponownym użyciem.

Wszelkie informacje dotyczące gwarancji znajdziesz na stronie SERVICE.LABESTO.EU