



INSTRUKCJA OBSŁUGI

*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM***

*Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit mit der Verwendung unseres Produkts und laden Sie ein, das breite Handelsangebot des Unternehmens zu nutzen **MPM***

*We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances*

*Желаем вам получать удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем вас воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM***

*Nous vous souhaitons toute satisfaction quant à l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de la large offre commerciale de notre entreprise **MPM***

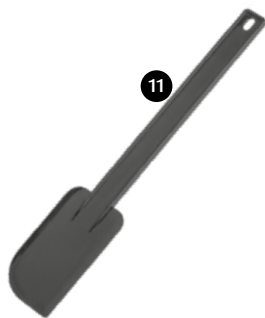
*We wensen u veel plezier met het gebruik van ons product en nodigen u uit om gebruik te maken van het brede commerciële aanbod van het bedrijf. **MPM***



ROBOT PLANETARNY MRK-19

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG.....	10
GB	USER MANUAL.....	17
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....	23
FR	MODE D'EMPLOI.....	30
NL	GEBRUIKSAANWIJZING.....	37

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599
www.mpm.pl



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby się stykał z gorącymi powierzchniami.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Podczas pracy urządzenia trzymaj ręce z dala od ruchomych części (mieszadło, różga, hak)!
- Przed rozpoczęciem czyszczenia mieszadeł i haka należy je najpierw odłączyć od urządzenia!
- Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników, itp.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.

- ▶ Wyłącz urządzenie przed zmianą wyposażenia lub przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Uchylna głowica z silnikiem 2. Pokrętko regulacji prędkości 3. Wałek napędu ze sworzniem (miejsce mocowania przystawek) 4. Misa z rączką ze stali nierdzewnej o pojemności 6,5 l 5. Blokada głowicy | <ol style="list-style-type: none"> 6. Podstawa z miejscem do zamocowania dzieży 7. Osłona na misę 8. Mieszadło z silikonowym wykończeniem do wyrabiania ciasta drożdżowego 9. Mieszadło do ubijania lekkich mas 10. Mieszadło do mieszania wieloskładnikowych mas 11. Łopatka |
|--|---|

PRZYGOTOWANIE DO PRACY

MONTAŻ / DEMONTAŻ MISY

1. Upewnić się, że regulator prędkości (2) jest wyłączony (pozycja „0”)
2. Odłączyć mikser od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu.
3. Odblokować głowicę (1) przyciskiem (5) i przechylić ją do tyłu.
4. Umieścić misę (4) w podstawie (6) i obrócić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
5. Aby zdemontować misę (4) należy postępować tak samo jak w punktach 1-3 po czym obrócić misę (4) w przeciwną stronę ruchu wskazówek zegara.

UWAGA! Przed kontaktem z mieszadłami odłączyć mikser od prądu!

MOCOWANIE / DEMONTAŻ MIESZADEŁ LUB HAKA

1. Upewnić się, że regulator prędkości (2) jest wyłączony (pozycja „0”).
2. Odłączyć mikser od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu.
3. Odblokować głowicę (1) przyciskiem (5) i przechylić ją do tyłu.
4. Nasunąć którąś z końcówek (8, 9, 10) na wałek napędu (3) i wcisnąć do góry tak mocno jak to możliwe.
5. Obrócić założoną końcówkę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, zahaczając je na sworzniu wałka.

6. Aby zdemontować założoną końcówkę należy postępować tak samo jak w punktach 1-3 po czym należy wcisnąć założoną końcówkę do góry tak mocno jak to możliwe i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
7. Teraz można zdjąć końcówkę z wałka napędu (3).

BLOKOWANIE / ODBLOKOWYWANIE GŁOWICY W POZYCJI ROBOCZEJ

1. Upewnić się czy głowica (1) jest całkowicie opuszczona. Wtedy blokada głowicy (5) powinna być załączona.
2. Aby odblokować głowicę (1) należy wcisnąć przycisk blokady głowicy (5), wtedy zwalnia się mechanizm blokujący i możliwe jest swobodne podniesienie głowicy (1).

UWAGA ! W trakcie pracy miksera, głowica musi być zawsze zablokowana !

MONTAŻ / DEMONTAŻ OSŁONY Z PODAJNIKIEM

1. Upewnić się, że regulator prędkości (2) jest wyłączony (pozycja „0”).
2. Odłączyć mikser od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu.
3. Zamontować mieszadło (8), hak (10) lub mieszadło (9) oraz misę (4). Patrz: „**Przygotowanie miksera do pracy**”.
4. Od przodu nasunąć osłonę (7) na misę (4), aż ustawi się centralnie. Jej wewnętrzny brzeg powinien dobrze pasować do rantu misy (4).
5. Aby zdemontować osłonę (7) z dzieży (4) należy zastosować się do 1 i 2 punktu, następnie unieść osłonę z podajnikiem (7) lekko do góry i wysunąć do przodu.
6. Wymontuj mieszadło i misę (4).

UŻYCIE URZĄDZENIA

ZASTOSOWANIE POSZCZEGÓLNYCH PRZYSTAWEK

Mieszadło (8)	Do mieszania lekkich i cięższych mas, takich jak: ciasto, ciasto kruche, mielone masy mięsne i rybne, kremy maślane i budyniowe, masy serowe, puree z ziemniaków i innych warzyw, spody do ciast, sypkie składniki ciast.
Mieszadło (9)	Do ubijania mas, które muszą być dobrze napowietrzone, takich jak: jajka, białka jaj, ciasto biszkoptowe, bita śmietana, bezy, kremy, majonez.
Hak (10)	Do wyrabiania ciast, zwłaszcza drożdżowych i ugniatania takich jak na: chleb, bułki, babki, placki, pizzę, ciasto parzone, makaron, faworki.

UWAGA ! Nie wolno pozostawiać noży, metalowych łyżek czy widelców i innych tego typu elementów w dzieży podczas pracy urządzenia.

UWAGA! Maksymalny czas działania urządzenia to 5 minut, minimalny czas spoczynku pomiędzy dwoma cyklami miksowania wynosi 20 minut. Wyrabiając ciasto drożdżowe najlepiej ustawić regulator na niewielkiej prędkości i dopiero po chwili zwiększyć prędkość.

RUCH PLANETARNY PRZYSTAWEK

Podczas pracy miksera planetarnego, jego narzędzie obraca się ruchem złożonym: wokół własnej osi i równocześnie po obwodzie dzieży. Dzięki temu podczas jednego pełnego obrotu, mieszadło dokładnie pracuje w całym wnętrzu dzieży co powoduje skrócenie czasu pracy

oraz większą skuteczność. Z tego względu należy skrócić czas mieszania podany w większości przepisów.

UWAGI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI MIKSERA

Kształt dzieży i przystawek został tak zaprojektowany, iż podczas pracy miksera, nie ma potrzeby ciągłego zeszkrobывania i spychania znajdujących się na ściankach dzieży składników. W ciągu jednego cyklu miksowania wystarczy raz bądź dwa dokonać czyszczenia ścianek dzieży. Przed wykonaniem tej czynności należy odłączyć mikser od prądu!

Podczas pracy mikser może się nagrzewać. Przy dużym obciążeniu i długim cyklu mieszania górna część głowicy miksera może być bardzo ciepła. To normalne.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Upewnić się, że regulator prędkości (2) jest wyłączony (pozycja „0”).
2. Odłączyć mikser od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu.
3. Podczas dłuższej pracy możliwe jest nagrzanie głowicy z silnikiem (1). Poczekać aż urządzenie ostygnie.
4. Wyczyścić obudowę urządzenia, używając wilgotnej ściereczki.
5. Wyczyścić mieszadła (8) i (9), hak (10) i łopatkę (11) pod bieżącą wodą z dodatkiem detergentu.

Po ukończeniu pracy z urządzeniem zaleca się natychmiastowe wyczyszczenie akcesoriów. To pozwoli usunąć wszelkie zalegające osady, zapobiega zasychaniu resztek, co czyni mycie bardziej efektywnym i łatwiejszym, zapobiega też rozmnażaniu się bakterii.

UWAGA! Nie wolno myć w zmywarce mieszadła (9), grozi to jej uszkodzeniem. Mieszadła (8), hak (10) i łopatkę (11) można myć w zmywarce .

PRACA URZĄDZENIA NA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDZIAŁACH PRĘDKOŚCI

Regulacja obrotów miksera jest płynna, podkreślając obroty regulatorem możemy uwzględnić:

Mieszanie wstępne	Powolne wstępne mieszanie, łączenie i zacieranie wszystkich mas i suchych składników ciast. W tym przedziale prędkości dodawać mąkę i suche produkty do ciasta oraz składniki płynne do suchych. Nie mieszać ani nie wyrabiać na tej prędkości ciast drożdżowych.
Mieszanie wolne	Do powolnego miksowania, ucierania. Na tym biegu wyrabiać ciasta drożdżowe, kruche i ucierane. Stosować również w pierwszej fazie doprowadzania ziemniaków i innych warzyw do postaci puree oraz w chwilach dodawania płynnego tłuszczu lub mąki do ciasta.
Mieszanie, ubijanie	Używa się do wyrabiania średnio ciężkich ciast – jak ciasta kruche. Na tej prędkości dodaje się cukier do białek na bezy. Jest to średnia prędkość mieszania mas, np. mięsa mielonego, pasztetów i ucierania ciast.
Ubijanie	Do średnio szybkiego ubijania, wstępnej fazy przygotowywania majonezu, do łączenia składników kremu budyniowego. Stosuje się do wykończenia lżejszych mas wymagających napowietrzenia.
Szybkie ubijanie	Do ubijania kremu, piany z białek.
Bardzo szybkie ubijanie	Do ubijania piany z białek, całych jaj, bitej śmietany, stosuje się w końcowej fazie przygotowania puree ziemniaczanego.
TURBO	Funkcja działa pulsacyjnie w momencie przytrzymania pokrętła w pozycji P

WYKORZYSTANIE MIKSERA DO WŁASNYCH PRZEPISÓW

W niniejszej instrukcji zawarto kilka ogólnych, praktycznych rad dotyczących specyfiki pracy z mikserem, które mogą się przydać podczas przygotowywania własnych przepisów. Do uzyskania doskonałego efektu i opracowania odpowiedniej procedury miksowania niezbędne będą jednak Państwa własne obserwacje i doświadczenia. Należy kontrolować proces mieszania i zakończyć go dokładnie wtedy, gdy zostanie osiągnięta konsystencja wymagana w przepisie (np. „ciasto gładkie i elastyczne”). By ustalić odpowiednią prędkość miksowania, patrz rozdział: **“Przygotowanie miksera do pracy”**.

WSKAZÓWKI KULINARNE

1. Składniki, które przechowuje się w lodówce, takie jak masło czy jaja, zanim zostaną zmiksowane muszą osiągnąć temperaturę pokojową. W związku z tym, należy wyciągnąć takie produkty z lodówki odpowiednio wcześniej.
2. By uniknąć wrzucenia skorup jaj lub zepsutych jaj do miksera, najlepiej wbić je wcześniej do osobnego pojemnika, zanim dodamy resztę produktów.
3. Zbyt długie ubijanie może wpłynąć negatywnie na produkt końcowy. Należy pilnować czasu miksowania określonego w przepisie. Gdy chcemy wmieszać suche składniki, pozwoli przekładając masę miksowaną, należy to robić tylko do momentu, gdy masa staje się jednolita, zawsze używając niskiej prędkości miksowania.
4. Warunki pogodowe. Sezonowe zmiany temperatury wpływają na temperaturę i teksturę produktów spożywczych w zależności od obszaru, co wpływa na wymagany czas miksowania produktów i końcowy wynik miksowania.
5. Należy zawsze zaczynać miksowanie od niskich prędkości i stopniowo zwiększać prędkość do wymaganej w danym przepisie.

PRZEPISY

PROSTY PLACEK DWUJAJECZNY

- ✓ 2 szklanki przesianej mąki do ciasta
- ✓ 1 i 1/4 szklanki cukru stołowego
- ✓ 2 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ 3/4 łyżeczki soli
- ✓ 1/2 szklanka miękkiego tłuszczu piekarskiego
- ✓ 3/4 szklanki mleka
- ✓ 1 i 1/4 łyżeczki wanilii
- ✓ 2 jaja



PRZYGOTOWANIE:

- 1) Mąkę, proszek do pieczenia, cukier i sól przesyj do dużej miski. Dodaj tłuszcz piekarski; wlej mleko i dodaj wanilii
- 2) Wyrabiaj do 5 min na najniższej prędkości aż do całkowitego zmieszania produktów
- 3) Następnie wyrabiaj na średniej prędkości przez 2 min
- 4) Zatrzymaj mikser, zeskrob pozostałości mieszanki z boków i spodu dzieży
- 5) Dodaj jaja, wyrabiaj jeszcze przez 1,5 min na najwyższej prędkości

PURÉE ZIEMNIACZANE



- ✓ 1 kg ziemniaków
- ✓ 1/2 szklanki gorącego mleka
- ✓ 2 łyżeczki margaryny
- ✓ 1 łyżeczka soli

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Obierz i ugotuj ziemniaki w posolonej wodzie, uważaj by nie były zbyt miękkie
- 2) Kiedy staną się mączyste, zacznij ugniatać je w rondlu lub przenies do dzieży miksera. Następnie ugniataj tak przygotowane ziemniaki w mikserze na średniej prędkości przez około 1 min
- 3) Po zakończeniu, zeszkrob ziemniaki, które przywarły do ścianek dzbana lub rondla.
- 4) Zmieszaj ze sobą gorące mleko, masło i sól. Dodaj do ziemniaków i ugniataj na najwyższej prędkości przez 1 min

CIASTECZKA Z PŁATKAMI OWSIANYMI



- ✓ 2 szklanki przesianej mąki
- ✓ 1 łyżeczka sody
- ✓ 1 łyżeczka soli
- ✓ 1 i 1/2 łyżeczki cynamonu
- ✓ 2 szklanki błyskawicznych płatków owsianych
- ✓ 1 szklanka tłuszczu piekarskiego lub margaryny
- ✓ 1/2 szklanki cukru stołowego
- ✓ 3/4 szklanki brązowego cukru
- ✓ 2 jaja, całe
- ✓ 1-1/2 łyżeczki wanilii
- ✓ 1/3 szklanki mleka
- ✓ 1 szklanka wiórków czekoladowych
- ✓ 3/4 szklanki pokruszonych orzechów
- ✓ 1 łyżeczka sody
- ✓ 1 łyżeczka soli
- ✓ 1-1/2 łyżeczki cynamonu

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Wmieszaj mąkę, sodę, sól i cynamon, a następnie dodaj płatki i odstaw na bok
- 2) Zmieszaj masło, cukier, jaja wanilię w dzbanie miksera
- 3) Ubijaj na najwyższej prędkości przez 2 min do osiągnięcia konsystencji kremowej, po zakończeniu, zeszkrob mieszankę, która przywarła do ścianek dzbana
- 4) Dodaj mleko i połowę odstawionej wcześniej mieszanki mąki i innych produktów, zmieszaj wszystko powoli, przekładając masę miksowaną, następnie wyrabiaj mieszankę na najwyższych obrotach przez 1 min
- 5) Dodaj drugą połowę mieszanki mąki i innych produktów i powtórz procedurę. Po zakończeniu, zeszkrob mieszankę, która przywarła do ścianek dzbana
- 6) Dodaj wiórki czekoladowe i orzechy, wyrabiaj na najwyższej prędkości przez 1 min

UBIJANIE BIAŁKA



- ✓ 2 jajka
- 1) Umieść białka w dzieży
 - 2) Ubijaj na największej prędkości

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu

KB MAX: 5 min

L_{WA}: 75 dB

Długość przewodu sieciowego: 1,05 m



UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych!

PL

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**
SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Polska



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- ▶ Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor den Gebrauch sorgfältig durch.
- ▶ Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe des Geräts befinden.
- ▶ Nie wykorzystuj urządzeń do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- ▶ Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann das Gerät beschädigen oder einen Unfall verursachen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.
- ▶ Verwenden Sie kein beschädigtes Gerät, auch wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind - bringen Sie das Gerät in diesem Fall zur Reparatur zu einem autorisierten Servicecenter.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Hängen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- ▶ Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- ▶ Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt.
- ▶ Halten Sie bei der Bedienung des Gerätes die Hände von beweglichen Teilen (Rührer, Schneebesen, Haken) fern!
- ▶ Vor dem Reinigen der Rührer und des Hakens müssen diese zuerst vom Gerät getrennt werden!
- ▶ Das Gerät darf nicht in der Nähe anderer Elektrogeräte, Brenner, Herde, Öfen usw. aufgestellt werden.
- ▶ Vergewissern Sie sich vor Beginn der Arbeiten immer, dass alle Teile des Geräts ordnungsgemäß installiert sind.
- ▶ Seien Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig beim Umgang mit scharfen Klingen.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen.
- ▶ Dieses Gerät darf von Kindern im Alter von mindestens 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten sowie Personen ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts verwendet werden, wenn die Aufsicht oder die Einweisung in die Verwendung des Geräts auf sichere Weise erfolgt, so dass die Drohungen verständlich waren. Kinder ohne Aufsicht sollten das Gerät nicht reinigen und warten.

- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel an einem für Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen Ort auf.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät / der Anlage spielen.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehör wechseln oder Teile berühren, die während des Gebrauchs in Bewegung sind.
- Schließen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an das Stromnetz an.
- Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät auf einer glatten und stabilen Oberfläche.
- Bitte lassen Sie zur Sicherheit von Kindern die Verpackungsteile (Plastiktüten, Kartons, Styropor etc.) nicht frei zugänglich.
- **WARNUNG! NI Lassen Sie Kinder nicht mit der Folie spielen. Ersticungsgefahr!**

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Aufklappbarer Kopf mit Motor 2. Geschwindigkeitsregler 3. Die Antriebswelle mit einem Stift (Platz zum Anbringen von Zusatzgeräten) 4. Rührschüssel aus Edelstahl mit einer Füllmenge von 6,5 L 5. Kopfsperre | <ol style="list-style-type: none"> 6. Der Sockel ist der Platz zum Anbringen der Rührschüssel 7. Schüsseldeckel 8. Der Mischer mit Silikonrand zum Kneten von Hefeteig, 9. Der Mischer zum Schlagen von leichten Massen 10. Der Mixer zum Mischen von Mehrkomponenten-Massen 11. Spaten |
|--|---|

VORBEREITUNG ZUR ARBEIT

MONTAGE / DEMONTAGE DER RÜHRSCHÜSSEL

1. Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler (2) ausgeschaltet ist (Position „0“).
2. Trennen Sie den Mixer vom Stromnetz oder schalten Sie ihn aus.
3. Entriegeln Sie den Kopf (1) mit dem Knopf (5) und kippen Sie ihn nach hinten.
4. Setzen Sie die Rührschüssel (4) auf den Sockel (6) und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn.
5. Um die Rührschüssel (4) zu demontieren, gehen Sie wie in den Punkten 1-3 vor, dann drehen Sie die Rührschüssel (4) gegen den Uhrzeigersinn.

VORSICHT! Vor dem Kontakt mit den Rührern den Mixer vom Stromnetz trennen!

BEFESTIGUNG / DEMONTAGE DER RÜHRER ODER DES HAKENS

1. Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler (2) ausgeschaltet ist (Position „0“).
2. Trennen Sie den Mixer vom Stromnetz oder schalten Sie ihn aus.
3. Entriegeln Sie den Kopf (1) mit dem Knopf (5) und kippen Sie ihn nach hinten.

4. Schieben Sie eine der Spitzen (8, 9, 10) auf die Antriebswelle (3) und drücken Sie sie so fest wie möglich nach oben.
5. Drehen Sie die eingesetzte Spitze gegen den Uhrzeigersinn und haken Sie sie auf dem Schaftstift ein.
6. Um die aufgesetzte Spitze zu entfernen, gehen Sie wie in den Schritten 1-3 vor und drücken dann die aufgesetzte Spitze so weit wie möglich nach oben und drehen sie im Uhrzeigersinn.
7. Jetzt können Sie die Spitze der Antriebswelle (3) entfernen.

VERRIEGELN / ENTSPERREN DES KOPFES IN BETRIEBSPOSITION

1. Stellen Sie sicher, dass der Kopf (1) vollständig abgesenkt ist. Die Kopfverriegelung (5) sollte dann eingerastet sein.
2. Um den Kopf (1) zu entriegeln, drücken Sie auf den Kopfverriegelungsknopf (5), der Verriegelungsmechanismus wird gelöst und der Kopf (1) kann frei angehoben werden.

VORSICHT! Bei laufendem Mixer muss der Kopf immer verriegelt sein!

MONTAGE/DEMONTAGE DES DECKELS MIT ZUFÜHRUNG

1. Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler (2) ausgeschaltet ist (Position „0“).
2. Trennen Sie den Mixer vom Stromnetz oder schalten Sie ihn aus.
3. Montieren Sie den Rührer (8), den Haken (10) oder den Rührer (9) und die Rührschüssel (4). Siehe: „**Vorbereiten des Mixers für die Arbeit**“.
4. Schieben Sie den Deckel (7) von vorne über die Rührschüssel (4), bis er zentriert ist. Sein innerer Rand sollte gut in den Rand der Rührschüssel (4) passen.
5. Um den Deckel (7) von der Rührschüssel (4) zu entfernen, führen Sie die Schritte 1 und 2 aus, heben Sie dann den Deckel mit der Zuführung (7) leicht an und schieben Sie ihn nach vorne.
6. Entfernen Sie den Rührer und die Rührschüssel (4).

VERWENDUNG DES GERÄTS

ANWENDUNG EINZELNER ZUSATZGERÄTE

Rührer (8)	Zum Kneten von leichten und schweren Massen, wie z. B.: Teig, Mürbeteig, Hackfleisch- und Fischmassen, Butter- und Puddingcremes, Käsemassen, Kartoffelpüree und anderes Gemüse, Kuchenböden, lose Teigzutaten.
Rührer (9)	Zum Aufschlagen von Massen, die gut belüftet werden müssen, wie: Eier, Eiweiß, Biskuit, Schlagsahne, Baiser, Cremes, Mayonnaise..
Haken (10)	Zum Kneten von Teig, insbesondere von Hefeteig und zum Kneten von: Brot, Brötchen, Kuchen, Torten, Pizza, gedämpftem Teig, Nudeln, Liebesschleifen.

VORSICHT! Lassen Sie keine Messer, Metallöffel, Gabeln oder ähnliche Gegenstände in der Schüssel, während das Gerät in Betrieb ist.

VORSICHT! Die maximale Betriebszeit beträgt 5 Minuten, die minimale Ruhezeit zwischen zwei Mischzyklen beträgt 20 Minuten. Beim Kneten des Hefeteigs ist es am besten, den Regler auf eine niedrige Geschwindigkeit zu stellen und nur nach einer Weile die Geschwindigkeit zu erhöhen.

PLANETENBEWEGUNG DES ZUSATZGERÄTES

Wenn ein Planetenmixer in Betrieb ist, dreht sich sein Werkzeug in einer zusammengesetzten Bewegung: um seine Achse und gleichzeitig um den Umfang der Schüssel. Dadurch wird sichergestellt, dass der Mixer in einer kompletten Umdrehung das gesamte Innere der Schüssel gründlich bearbeitet, was zu kürzeren Arbeitszeiten und höherer Effizienz führt. Daher sollte die in den meisten Rezepten angegebene Mischzeit verkürzt werden.

HINWEISE ZUM BETRIEB DES MIXERS

Die Form der Schüssel und der Aufsätze wurde so konzipiert, dass während des Betriebs des Mixers die Zutaten nicht ständig an den Wänden der Schüssel heruntergeschabt und -gedrückt werden müssen. Sie müssen die Seiten der Schüssel nur ein- oder zweimal pro Mixvorgang reinigen. Ziehen Sie vorher den Netzstecker des Mixers!

PDer Mixer kann während des Betriebs heiß werden. Bei schwerer Beladung und einem langen Mischzyklus kann der obere Teil des Mischkopfes sehr warm werden. Das ist normal.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler (2) ausgeschaltet ist (Position „0“).
2. Trennen Sie den Mixer vom Stromnetz oder schalten Sie ihn aus.
3. Bei längeren Arbeiten ist es möglich, den Kopf mit dem Motor (1) zu beheizen. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
4. Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
5. Reinigen Sie die Rührer (8) und (9), den Haken (10) und den Spatel (11) unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel.

Nach Beendigung der Arbeiten mit dem Gerät wird empfohlen, das Zubehör sofort zu reinigen. So können Sie verbleibende Ablagerungen entfernen, verhindern das Austrocknen der Rückstände, was das Waschen effektiver und einfacher macht und die Vermehrung von Bakterien verhindert.

VORSICHT! NWaschen Sie den Rührer (9) nicht in der Spülmaschine, er kann beschädigt werden. Rührer (8), Haken (10) und Spatel (11) sind spülmaschinenfest.

BETRIEB DES GERÄTS IN EINZELNEN GESCHWINDIGKEITSINTERVALLEN

Die Regulierung der Geschwindigkeit des Mixers ist sanft, indem wir die Geschwindigkeit des Reglers erhöhen, können wir Folgendes berücksichtigen:

Vorrühren	Langsames Rühren, Kombinieren und Einmischen aller Massen trockener Zutaten im Teig. Geben Sie innerhalb dieses Geschwindigkeitsbereichs Mehl und trockene Kuchenprodukte sowie trockene zu flüssigen Zutaten hinzu. Hefeteige nicht mit dieser Geschwindigkeit mischen oder kneten.
Langsames Rühren	Zum langsamen Rühren, Vorrühren. In diesem Gang kneten Sie Hefe-, Mübbe- und Kuchenteige. Auch in der ersten Phase des Pürierens von Kartoffeln und anderen Gemüsesorten sowie bei der Zugabe von flüssigem Fett oder Mehl zum Teig.
Rühren, Schlagen	Es wird zum Kneten mittelschwerer Teige - wie Mübbe Teig - verwendet. Bei dieser Geschwindigkeit fügen Sie dem Eischnee für das Baiser den Zucker hinzu. Dies ist die durchschnittliche Geschwindigkeit für das Mischen von Massen, z. B. Hackfleisch, Pasteten und Kneten von Teig.

Schlagen	Für das mittelschnelle Aufschlagen, die Anfangsphase der Mayonnaisezubereitung, zum Vermengen der Zutaten für Pudding. Wird für die Endbearbeitung leichterer Massen verwendet, die eine Belüftung erfordern.
Schnelles Schlagen	Für Schlagen von Creme und Eischnee.
Sehr schnelles Schlagen	Zum Aufschlagen von Eischnee, ganzen Eiern, Schlagsahne und in der letzten Phase der Zubereitung von Kartoffelpüree..
Turbo	Die Funktion arbeitet pulsierend, wenn Sie den Drehknopf in der Position P halten

VERWENDUNG DES MIXERS FÜR EIGENE KOCHREZEPTE DO WŁASNYCH PRZEPISÓW

Diese Bedienungsanleitung enthält einige allgemeine, praktische Ratschläge für die Arbeit mit dem Mixer, die Ihnen bei der Zubereitung Ihrer eigenen Rezepte nützlich sein können. Um ein perfektes Ergebnis zu erzielen und ein geeignetes Mischverfahren zu entwickeln, sind jedoch Ihre eigenen Beobachtungen und Erfahrungen erforderlich. Der Mischvorgang sollte kontrolliert und genau dann beendet werden, wenn die vom Rezept geforderte Konsistenz erreicht ist (z. B. "glatter und elastischer Teig"). Um die richtige Mixergeschwindigkeit zu bestimmen, lesen Sie das Kapitel: „**Vorbereiten des Mixers für die Arbeit**“.

KULINARISCHE TIPPS

1. Zutaten, die im Kühlschrank aufbewahrt werden, wie z. B. Butter oder Eier, müssen vor dem Mixen Raumtemperatur annehmen. Deshalb ist es wichtig, solche Produkte rechtzeitig aus dem Kühlschrank zu nehmen.
2. Um zu vermeiden, dass Eierschalen oder verdorbene Eier in den Mixer fallen, ist es am besten, sie in einem separaten Behälter zu zerkleinern, bevor die restlichen Produkte hinzugefügt werden.
3. Ein zu langes Schlagen kann sich negativ auf das Endprodukt auswirken. Beachten Sie die im Rezept angegebene Mischzeit. Wenn Sie trockene Zutaten untermischen möchten, müssen Sie die Mischung langsam mischen. Sie müssen nur arbeiten, bis die Mischung homogen ist, wobei Sie immer eine niedrige Rührgeschwindigkeit verwenden.
4. Saisonale Temperaturschwankungen wirken sich je nach Region auf die Temperatur und die Beschaffenheit der Lebensmittel aus, was sich auf die erforderliche Mischzeit und das endgültige Mischergebnis auswirkt.
5. Beginnen Sie immer mit einer niedrigen Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit schrittweise auf die für das Kochrezept erforderliche Geschwindigkeit.

EINFACHER KUCHEN MIT ZWEI EIERN



- ✓ 2 Tassen gesiebter Mehlteig
- ✓ 1 und 1/4 Tassen Zucker
- ✓ 2 und 1/2 Teelöffel Backpulver
- ✓ 3/4 Teelöffel Salz
- ✓ 1/2 Tasse weiches Backfett
- ✓ 3/4 Tasse Milch
- ✓ 1 und 1/4 Teelöffel Vanille
- ✓ 2 Eier

ZUBEREITUNG:

- 1) Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine große Schüssel sieben. Das Backfett hinzufügen; die Milch einrühren und die Vanille hinzufügen
- 2) Bis zu 5 Minuten bei niedrigster Geschwindigkeit kneten, bis die Produkte vollständig vermischt sind
- 3) Dann bei mittlerer Geschwindigkeit 2 Minuten kneten
- 4) Den Mixer anhalten und die restliche Mischung von den Seiten und vom Boden der Schüssel kratzen
- 5) Eier hinzufügen, weitere 1,5 Minuten bei voller Geschwindigkeit kneten

KARTOFFELPÜREE



- ✓ 1 kg Kartoffeln
- ✓ 1/2 Tasse heiße Milch
- ✓ 2 Teelöffel Margarine
- ✓ 1 Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG:

- 1) Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, dabei aufpassen, dass sie nicht zu weich sind
- 2) Wenn sie mehlig sind, beginnen Sie, sie in einem Topf zu kneten oder geben Sie sie in die Schüssel eines Mixers. Dann die vorbereiteten Kartoffeln in einem Mixer auf mittlerer Stufe etwa 1 Minute lang kneten
- 3) Wenn Sie fertig sind, kratzen Sie die Kartoffeln, die an den Seiten der Kanne oder des Topfes hängen geblieben sind, ab.
- 4) Die heiße Milch, die Butter und das Salz miteinander verrühren. Zu den Kartoffeln geben und auf höchster Stufe 1 Minute lang kneten

HAFERFLOCKEN KEKSE



- ✓ 2 Tassen gesiebtetes Mehl
- ✓ 1 Teelöffel Soda
- ✓ 1 Teelöffel Salz
- ✓ 1 und 1/2 Teelöffel Zimt
- ✓ 2 Tassen Instant-Haferflocken
- ✓ 1 Tasse Backfett oder Margarine
- ✓ 1/2 Tasse Zucker
- ✓ 3/4 Tasse brauner Zucker
- ✓ 2 ganze Eier
- ✓ 1-1/2 Teelöffel Vanille
- ✓ 1/3 Tasse Milch
- ✓ 1 Tasse Schokoladenraspeln
- ✓ 3/4 Tasse gemahlene Nüsse
- ✓ 1 Teelöffel Soda
- ✓ 1 Teelöffel Salz
- ✓ 1 und 1/2 Teelöffel Zimt
- ✓ 3/4 szklanki pokruszonych orzechów
- ✓ 1 łyżeczka sody
- ✓ 1 łyżeczka soli
- ✓ 1-1/2 łyżeczki cynamonu

ZUBEREITUNG:

- 1) Mehl, Backpulver, Soda und Zimt unterrühren, dann die Flocken hinzufügen und beiseite stellen
- 2) Butter, Zucker, Eier und Vanille in der Kanne des Mixers verrühren
- 3) Auf höchster Stufe 2 Minuten lang cremig schlagen, danach die an den Rändern der Kanne haftende Masse abkratzen
- 4) Die Milch und die Hälfte der zuvor beiseite gestellten Mischung aus Mehl und anderen Produkten hinzugeben, alles langsam vermischen und den Teig dann 1 Minute lang auf höchster Stufe kneten
- 5) Die andere Hälfte der Mehlmischung und die anderen Produkte hinzufügen und den Vorgang wiederholen. Wenn Sie fertig sind, kratzen Sie die Mischung ab, die an den Seiten der Kanne kleben geblieben ist
- 6) Schokoladenraspeln und Nüsse hinzufügen, 1 Minute lang auf höchster Stufe kneten

SCHLAGEN VON EIWEISS

✓ 2 Eier



- 1) Eiweiß in die Schüssel geben
- 2) Mit der höchsten Geschwindigkeit schlagen

TECHNISCHE DATEN

Die technischen Parameter finden Sie auf dem Typenschild des Produkts

KB MAX: 5 min

L_{WA}: 75 dB

Netzkabellänge: 1,05 m



VORSICHT! DAS UNTERNEHMEN MPM AGD S.A. BEHÄLT SICH TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VOR!

ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG DES PRODUKTS (Elektro- und Elektronikmüll)

Polen



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. sein nicht sachgerechter Ausbau kann zur Freisetzung umwelt- und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

BEFORE FIRST USE

- Read carefully this manual before using the appliance.
- Close supervision is necessary when using the appliance near children!
- Do not use the appliance for the purposes different than it was designed for.
- To avoid the risk of damage, fire or injury, always use the attachments recommended by the manufacturer..
- Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other liquids.
- Do not leave the appliance switched on when unattended
- Always unplug the appliance when it is not in use or before cleaning
- Do not use the appliance if it is damaged, also if the power cord or plug is damaged - return the appliance for repair to an authorized service centre.
- Do not use the appliance outdoors
- Do not place the cord over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- This appliance has been designed for domestic use only.
- During operation keep your hands away from moving parts (mixer arm, rod, dough hook) !
- Before cleaning the rod, mixer arm and dough hook, remove them from the appliance first!!
- Do not place the appliance in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens, etc.
- Before use always make sure that all the parts of appliance are properly installed.
- Take extreme caution when cleaning the cutting blades.
- Do not place the appliance on hot surfaces.
- This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Switch off the appliance before changing the attachments or approaching the moving parts.
- Do not plug the power cord with wet hands.
- Do not unplug by pulling the cord.
- Use on a flat, stable surface.

- ▶ Keep your children safe: do not leave any parts of the pack aging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- ▶ **WARNING! Never let children play with plastic film or bags. Choking/asphyxiation hazard!**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | |
|--|--|
| 1. Tilt motor head | 7. Bowl cover |
| 2. Speed control | 8. Dough hook with silicone finish for yeast dough |
| 3. Drive shaft with bolt (attachments assembly point) | 9. Whip for whipping light mixtures |
| 4. Stainless steel bowl with handle with a volume of 6,5 L | 10. Agitator for mixing multi-ingredients masses |
| 5. Motor head lock | 11. Dough spatula |
| 6. Bowl-locking base | |

PREPARATION FOR OPERATION

ASSEMBLY/DISASSEMBLY OF THE MIXING BOWL

1. Ensure that the speed control (2) is in The "Off" position ("0" position).
2. Unplug the mixer from the power grid or disconnect the power supply.
3. Unlock the motor head (1) with the button (5) and tilt it back.
4. Place the mixing bowl (4) in the bowl-locking base (6) and turn it clockwise
5. To disassembly the mixing bowl (4) repeat operations 1-3 and turn the mixing bowl (4) anticlockwise.

WARNING! Unplug the mixer from the socket before any contact with the attachments!

ASSEMBLY/DISASSEMBLY OF MIXER ARM, ROD OR DOUGH HOOK

1. Ensure that the speed control (2) is in turn-off position ("0" position).
2. Unplug the mixer from the power grid or disconnect the power supply.
3. Unlock the motor head (1) with the button (5) and tilt it back.
4. Put any of the attachments (8, 9, 10) onto the drive shaft bolt (3) and push it upwards as firmly as possible.
5. Turn the installed attachment anticlockwise, hooking it on the drive shaft bolt.
6. To disassembly the installed attachment repeat operations 1-3, push the installed attachment upwards as firmly as possible and turn it clockwise.T
7. he attachment can now be removed from the drive shaft bolt (3).

LOCKING/UNLOCKING THE MOTOR HEAD IN OPERATION POSITION

1. Ensure that the motor head (1) is in fully lowered position which enables the motor head lock (5).
2. To unlock the motor head (1) press the motor head lock button (5). This will release the locking mechanism and allow to raise the motor head freely (1).

WARNING! The motor head of the mixer should always be locked when in operation!

ASSEMBLY/DISASSEMBLY OF THE SPLASH GUARD

1. Ensure that the speed control (2) is in The "Off" position ("0" position).
2. Unplug the mixer from the power grid or disconnect the power supply.
3. Attach the mixer arm (8), dough hook (10) or rod (9) and the mixing bowl (4). **See: „Preparation for operation“.**
4. Put the splash guard (7) onto the mixing bowl (4) from the front, until it is in central position. Its inner edge should be properly aligned with the edge of the mixing bowl (4).
5. To disassemble the splash guard (7) from the mixing bowl (4) repeat operations 1 and 2, lift the splash guard (7) slightly up and move it to the front.
6. Disassemble the mixer arm and the mixing bowl (4).

USING THE APPLIANCE

USING THE ATTACHMENTS

Mixer arm (8)	Mixes light and medium-light dough like pastry, shortcrust, ground meat and fish, butter and blanchmange cream, cheese dough, mashed potatoes and other vegetables, bottom cakes, loose cake ingredients
Rod (9)	Whips dough that has to be well-aerated, such as eggs, egg whites, sponge cakes, whipped
Dough hook (10)	Kneads dough, particularly raised cakes, as well as dough for: bread, rolls, cakes, pies, pizza, choux pastry, pasta, cenci.

WARNING! DO NOT LEAVE KNIVES, METAL SPOONS OR FORKS OR SIMILAR ELEMENTS IN THE MIXING BOWL WHEN IN OPERATION.

WARNING! Maximum mixing time of the appliance is 5 minutes, minimum time of rest between two mixing cycles is 20 minutes. When mixing yeast dough it is recommended to set the speed control on low speed and only after a moment increase the mixing speed.

PLANETARY MOVEMENT OF THE ATTACHMENTS

During operation the tool of the planetary mixer is in complex circular motion: it is rotating around its own axis and round the mixing bowl at the same time. This makes the stirrer operate carefully over the whole mixing bowl during one complete rotation, which allows to shorten the mixing time and increases effectiveness. Thus it is recommended to reduce the mixing time given in most recipes.

COMMENTS ON THE OPERATION OF THE MIXER

The shape of the mixing bowl and the attachments was designed to eliminate the need of continuous scraping and removing ingredients off the sides of the mixing bowl when operating the mixer. There is no need to clean the sides of the mixing bowl more than once or twice during one mixing cycle. The mixer should be unplugged from the power supply before the cleaning!

The mixer may get warm while operating. The upper part of the mixer motor head may get very warm due to heavy load and long mixing cycle, which is normal

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Ensure that the speed control (2) is in The "Off" position ("0" position).
2. Unplug the mixer from the power grid or disconnect the power supply.
3. The mixer motor head may get warm as a result of a long operating time (1). Wait until the machine has cooled
4. Clean the casing of the machine with a damp cloth.
5. Clean the mixer arm (8), rod (9), dough hook (10) and spatula (11) under running water with addition of a detergent.

It is recommended to clean the accessories as soon as you have finished using the appliance. This will allow to remove deposited sediments. It prevents the leftovers from drying out, which makes cleaning more effective and easier, it also prevents bacteria from reproducing.

WARNING! Do not clean the rod (9) in a dishwasher as it may cause its damage. The mixer arm (8), dough hook (10) and spatula (11), you can be cleaned in the dishwasher.

OPERATION OF THE APPLIANCE AT PARTICULAR SPEED LEVELS

The mixer's gear control is stepless, by increasing the turnover rate we may allow for:

Pre-mixing	Slow pre-mixing, blending and creaming of all dough and dry pastry ingredients. At this speed level flour and dry pastry ingredients should be added as well as liquid ingredients to the dry ones. Do not use this speed for yeast dough.
Slow mixing	Slow mixing and blending. This speed level is suitable for kneading yeast dough, shortcrust and creamed pastry. Also for the first stage of mashing potatoes and other vegetables, as well as to add liquid fat to flour or pastry
Mixing, whipping	Used for kneading of medium-heavy pastry – as shortcrust. At this speed level you may add sugar to egg whites when making meringue. It is a medium speed level for blending substances, such as ground meat, minced pâté meat or pastry.
Whipping	For medium-fast whipping, the initial stage of mayonnaise making, for blending ingredients of blanchange cream. Also used for final mixing of lighter substance that needs to be well-aerated.
Fast whipping	For whipping cream and egg whites froth.
Very fast whipping	To rod egg whites to a froth, whole eggs, whipping cream, also in the final stage of mashing potatoes
Turbo	The function operates with pulse when the knob is held in the P position

USING THE MIXER FOR ONE'S OWN RECIPES

This instruction includes several general practical tips concerning the specificity of operating mixer that may be found useful while making up one's own recipes. However, achieving an excellent effect and developing the right procedure will require your own observation and experience. You will need to watch the mixing process and finish it at the exact moment of achieving the required consistency given in the recipe (e.g. "smooth and elastic pastry"). To estimate the right mixing speed, see section "**Preparation for operation.**"

COOKING TIPS

1. Ingredients that are usually kept in refrigerator should reach room temperature first. Thus you will need to take them out of the fridge adequately earlier
2. To avoid putting eggshells or added eggs in your mixer it is best to break the eggs into a separate bowl before adding the rest of ingredients.
3. Too long whipping may affect the final result. You should watch the mixing time given in the recipe. If you wish to add some dry ingredients to the mixed dough, you should use low mixing speed only and stop when it becomes homogeneous.
4. Weather conditions. Seasonal temperature changes may affect the temperature and the texture of food depending on the region, which may result in differences in required mixing time and the effects of mixing.
5. You should always start mixing with low speed and increase it gradually to reach the speed required by the recipe. .

RECIPES

SIMPLE TWO-EGG PIE



- ✓ 2 cups of sifted cake flour
- ✓ 1 1/4 cup of refined sugar
- ✓ 2 1/2 teaspoon of banking powder
- ✓ 3/4 teaspoon of salt
- ✓ 1/2 cup of soft bakery fat
- ✓ 3/4 cup of milk
- ✓ 1 1/4 teaspoon of vanilla
- ✓ 2 eggs

PREPARATION:

- 1) Put flour, bakery powder, sugar and salt into a big bowl. Add bakery fat; pour in the milk and add vanilla
- 2) Knead at the lowest speed for up to 5 min until the products are fully blended
- 3) Next mix for another 2 min at medium speed
- 4) Stop the mixer, scrape the pastry remains off the sides and the bottom of the bowl
- 5) Add the eggs and knead for the next 1 1/2 min at the highest speed

POTATO PURÉE



- ✓ 1 1/5 pounds of potatoes
- ✓ 1/2 cup of hot milk
- ✓ 2 teaspoons of margarine
- ✓ 1 teaspoon of salt

PREPARATION:

- 1) Peel and boil the potatoes in salted water, try to keep them not too tender
- 2) As the potatoes get floury start kneading them in a saucepan or put them in the mixing bowl. Next, knead the so prepared potatoes in the mixer at the medium speed for about 1 min.
- 3) When you finish, scrape the potatoes off the sides of the pan or the bowl.
- 4) Mix together hot milk, butter and salt. Add them to the potatoes and knead at the top speed for 1 min

OATMEAL COOKIES



- ✓ 2 cups of sifted flour
- ✓ 1 teaspoon of baking soda
- ✓ 1 teaspoon of salt
- ✓ 1 1/2 teaspoon of cinnamon
- ✓ 2 cups of instant oatmeal
- ✓ 1 cup of bakery fat or margarine
- ✓ 1/2 cup of refined sugar
- ✓ 3/4 cup of brown sugar
- ✓ 2 whole eggs
- ✓ 1 1/2 teaspoon of vanilla i
- ✓ 1/3 cup of milk
- ✓ 1 cup of chocolate flakes
- ✓ 3/4 cup of crumbled nuts
- ✓ 1 teaspoon of baking soda
- ✓ 1 teaspoon of salt
- ✓ 1 1/2 teaspoon of cinnamon

PREPARATION:

- 1) Mix flour, soda, salt and cinnamon with oatmeal and put them aside
- 2) Mix butter, sugar, eggs and vanilla in the mixing bowl
- 3) Beat at the highest speed for 2 min until it's creamy, when finished scrape the mixture off the sides of the bowl
- 4) Add milk and the half of the previously prepared mixture, half of the flour and other ingredients and mix it slowly while stirring the dough. Next, knead the dough at the highest speed for 1 min
- 5) Add the other half of the mixture of flour and other products and repeat the whole procedure. When done, scrape the blend off the sides of the bowl.
- 6 Add chocolate flakes and nuts, knead at the highest speed for 1 min)

BEATING EGG WHITES



- ✓ 2 eggs
- 1) Place the whites in the mixing bowl
 - 2) Beat at the highest speed

TECHNICAL SPECIFICATION

Technical specifications are listed on the product rating plate.

KB MAX: 5 min

L_{WA} = 75 dB

Power cord length: 1,05 m (37,4")



NOTE! MPM agd S.A. company reserves the right to technical changes.

PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)

Poland



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

- Прочитать инструкцию перед использованием внимательно.
- Будьте особенно осторожны, когда рядом с машиной находятся дети.
- Не используйте устройство для целей, отличных от его предполагаемого использования.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению, выходу из строя устройства или аварии.
- Не погружайте устройство, шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Всегда отключайте вилку от розетки, когда прибор не используется, или перед очисткой.
- Не используйте поврежденное устройство, даже если поврежден провод или вилка - в этом случае отремонтируйте устройство в авторизованном сервисном центре.
- Не использовать устройство на открытом воздухе.
- Не вешайте шнур питания на острые края и не позволяйте ему касаться горячих поверхностей.
- Не прикасайтесь к устройству влажными руками.
- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Держите руки подальше от движущихся частей (мешалки, венчика, крючка) во время работы прибора!
- Перед очисткой мешалки для смешивания и крючка сначала отсоедините их от устройства!
- Не ставьте устройство рядом с другими электроприборами, горелками, плитами, духовками и т. д.
- Перед началом работы всегда проверяйте, чтобы все компоненты устройства были правильно установлены.
- При очистке будьте особенно осторожны при обращении с режущими лезвиями.
- Не ставьте устройство на горячие поверхности.
- Данное оборудование может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими и умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний об оборудовании, если обеспечиваются надзор или инструктаж по использованию оборудования безопасным образом, чтобы опасности были понятны. Дети без присмотра не должны чистить и обслуживать оборудование

- ▶ Хранить устройство и его кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.
- ▶ Убедитесь, что дети не играют с оборудованием / устройством.
- ▶ Выключайте машину перед заменой аксессуаров или приближением к движущимся частям во время использования.
- ▶ Не вставляйте вилку в розетку мокрыми руками.
- ▶ Не вынимайте вилку из розетки, потянув за шнур.
- ▶ Используйте прибор на гладкой и устойчивой поверхности.
- ▶ В целях безопасности детей не оставляйте детали упаковки в свободном доступе (пластиковые пакеты, картонные коробки, полистирол и т. д.).
- ▶ **ВНИМАНИЕ! Не позволяйте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- | | |
|---|--|
| 1. Наклоняемая головка с мотором | 7. Крышка для миски |
| 2. Ручка регулировки скорости | 8. Крюк с силиконовой отделкой для вымешивания дрожжевого теста, |
| 3. Вал карданный со штырем (место крепления навесного оборудования) | 9. Насадка для сбиванию пушистых масс |
| 4. Чаша с ручкой из нержавеющей стали объемом 6,5 л. | 10. Насадка для смешивания многокомпонентных масс |
| 5. Замок головки | 11. Лопатка |
| 6. Подставка с местом для крепления чаши | |

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

СБОРКА / РАЗБОРКА ЧАШИ

1. Убедитесь, что регулятор скорости (2) выключен (положение «0»).
2. Отключите миксер от сети или выключите электропитание.
3. Разблокируйте головку (1) кнопкой (5) и наклоните ее назад.
4. Установите чашу (4) на подставку (6) и поверните ее по часовой стрелке.
5. Чтобы разобрать чашу (4), действуйте так же, как в пунктах 1-3, затем об.↶ поверните чашу (4) против часовой стрелки.

ВНИМАНИЕ! Перед контактом с мешалками отключите миксер от источника питания!

КРЕПЛЕНИЕ / СНЯТИЕ МЕШАЛКИ ИЛИ КРЮЧКА

1. Убедитесь, что регулятор скорости (2) выключен (положение «0»).
2. Отключите миксер от сети или выключите электропитание.
3. Разблокируйте головку (1) кнопкой (5) и наклоните ее назад.
4. Наденьте один из концов (8, 9, 10) на приводной вал (3) и надавите на него вверх как можно дальше.

5. Поверните прикрепленный наконечник против часовой стрелки, чтобы зацепить ее за штифт вала.
6. Чтобы снять прикрепленный наконечник, действуйте так же, как в шагах 1-3, а затем нажмите на прикрепленный наконечник как можно сильнее вверх и поверните по часовой стрелке.
7. Теперь можно снять наконечник с приводного вала (3).

БЛОКИРОВКА / РАЗБЛОКИРОВКА ГОЛОВКИ В РАБОЧЕМ ПОЛОЖЕНИИ

1. Убедитесь, что головка (1) полностью опущена. Тогда замок головки (5) должен быть прикрепленным.
2. Чтобы разблокировать головку (1), нажмите кнопку блокировки головки (5), после чего механизм блокировки разблокируется, и можно будет свободно поднять головку (1).

ВНИМАНИЕ! Головка всегда должна быть заблокирована при работающем миксере!

СБОРКА / РАЗБОРКА КРЫШКИ С ФИДЕРОМ

1. Убедитесь, что регулятор скорости (2) выключен (положение «0»).
2. Отключите миксер от сети или выключите электропитание.
3. ставьте мешалку (8), крюк (10) или мешалку (9) и чашу (4). См. : «Подготовка миксера к работе».
4. Сдвиньте крышку (7) на чашу (4) спереди до тех пор, пока она не окажется по центру. Ее внутренний край должен плотно прилегать к краю чаши (4).
5. Чтобы снять крышку (7) с чаши (4), выполните шаги 1 и 2, затем слегка приподнимите крышку с устройством подачи (7) и сдвиньте ее вперед.
6. Снимите мешалку и чашу (4).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

ПРИМЕНЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРИЛОЖЕНИЙ

Мешалка (8)	Для смешивания легких и тяжелых масс, таких как: тесто, песочное тесто, мясной и рыбный фарш, сливочное масло и пудинговые кремы, сырные массы, картофельное пюре и другие овощи, основы для тортов, сыпучие ингредиенты для выпечки.
Мешалка (9)	Для взбивания масс которые необходимо хорошо проветрить, например: яйца, яичные белки, бисквит, взбитые сливки, безе, кремы, майонез..
Крючок (10)	Для замешивания теста, особенно дрожжевого, а также для замеса хлеба, булочек, тортов, блинов, пиццы, приготовленного на пару теста, макаронных изделий, хвороста.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте в чаше ножи, металлические ложки, вилки и другие подобные предметы во время работы устройства.

ВНИМАНИЕ! Максимальное время работы устройства - 5 минут, минимальное время отдыха - между двумя циклами.→ время перемешивания 20 минут. При замешивании дрожжевого теста лучше всего установить регулятор на меньшую скорость и только через некоторое время увеличивать скорость.

ДВИЖЕНИЕ ПЛАНЕТАРНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Во время работы планетарного миксера его инструмент вращается сложным движением: вокруг своей оси и одновременно по окружности чаши. Благодаря этому за один полный оборот мешалка работает точно по всей внутренней части чаши, что сокращает время работы и повышает эффективность. По этой причине время смешивания, указанное в большем числе рецептов должно быть сокращено.

ПРИМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МИКСЕРА

Форма чаши и насадок разработана таким образом, что нет необходимости постоянно соскабливать и раздвигать ингредиенты по стенкам миски. За один цикл перемешивания достаточно один - два раза очистить стенки чаши. Перед этим отключите миксер от электросети!

Во время работы миксер может нагреваться. При больших нагрузках и длительном цикле перемешивания верхняя часть миксера может сильно нагреваться. Это нормально.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Убедитесь, что регулятор скорости (2) выключен (положение «0»).
2. Отключите миксер от сети или выключите электропитание.
3. При более продолжительной работе возможно нагревание головки мотором (1). Подождите, пока устройство остынет.
4. Протрите корпус устройства влажной тканью.
5. Промойте мешалки (8) и (9), крюк (10) и лопатку (11) под проточной водой с моющим средством..

После окончания работы с устройством рекомендуется немедленно очистить аксессуары. Это позволит вам удалить любые оставшиеся отложения, предотвратит высыхание остатков, что сделает очистку более эффективной и простой, а также предотвратит размножение бактерий.

ВНИМАНИЕ! Не мойте мешалку (9) в посудомоечной машине, это может привести к ее повреждению. Мешалки (8), крючок (10) и лопатку (11) можно мыть в посудомоечной машине.

РАБОТА УСТРОЙСТВА НА ОТДЕЛЬНЫХ ИНТЕРВАЛАХ СКОРОСТИ

Регулировка скорости миксера плавная, можно выделить увеличение скорости с помощью контроллера:

Предварительное смешивание	Медленное предварительное смешивание, соединение и затирание всех масс и сухих ингредиентов теста. В этом диапазоне скоростей добавляйте в тесто муку и сухие продукты, а к сухим добавляйте жидкие ингредиенты. Не замешивайте дрожжевое тесто на этой скорости..
Медленное перемешивание	Для медленного перемешивания и измельчения. На этой скорости замешиваем дрожжевое, песочное и бисквитное тесто. Также используется на первом этапе для пюре из картофеля и других овощей, а также при добавлении жидкого жира или муки в тесто..
Перемешивание, взбивание	Используется для замешивания теста средней плотности - например, песочного. На этой скорости к белкам безе добавляется сахар. Это средняя скорость перемешивания масс, например, мясного фарша, паштетов и кондитерского пюре.
Взбивание	Для взбивания на средней скорости, начальная фаза приготовления майонеза, для смешивания ингредиентов заварного крема. Применяется для отделки более легких масс, требующих проветривания.

Быстрое взбивание	Для взбивания сливок, яичного белка.
Очень быстрое взбивание	Для взбивания яичных белков на завершающем этапе приготовления взбитых сливок, пюре..
Turbo	Функція працює імпульсами, коли ручку тримають у положенні P

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА ДЛЯ СОБСТВЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

В этом руководстве вы найдете несколько общих практических советов по особенностям работы с миксером, которые могут оказаться полезными при составлении собственных рецептов. Ваши наблюдения и опыт потребуются для достижения идеального эффекта и разработки соответствующей процедуры смешивания. Вы должны контролировать процесс и закончить его именно тогда, когда будет достигнута консистенция, требуемая в рецепте (например, «Гладкое и эластичное тесто»). Чтобы определить правильную скорость перемешивания, см. раздел: «Подготовка миксера к работе».

КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

1. Ингредиенты, которые хранятся в холодильнике, такие как масло и яйца, до тех пор, пока они не взбиваются, необходимо довести до комнатной температуры. Поэтому своевременно доставайте эти предметы из холодильника.
2. Чтобы не бросать в миксер яичную скорлупу или испорченные яйца, лучше всего разбить их в отдельный контейнер, прежде чем добавлять остальную еду.
3. Слишком долгое измельчение может отрицательно сказаться на конечном продукте. Обратите внимание на время перемешивания, указанное в рецепте. Когда мы хотим добавить сухие ингредиенты, то сделайте это до тех пор, пока смесь не станет однородной, всегда используя низкую скорость перемешивания.
4. Погодные условия. Сезонные изменения температуры влияют на температуру и текстуру пищевых продуктов в зависимости от местности, что влияет на необходимое время перемешивания и конечный результат смешивания.
5. Всегда начинайте смешивание на низкой скорости и постепенно увеличивайте скорость до скорости, необходимой для вашего рецепта.

РЕЦЕПТЫ

ПРОСТОЙ БЛИН ИЗ ДВУХ ЯИЦ



- ✓ 2 стакана просеянной муки для торта
- ✓ 1 и 1/4 стакана столового сахара
- ✓ 2 и 1/2 чайных ложки разрыхлителя
- ✓ 3/4 чайных ложки соли
- ✓ 1/2 стакана мягкого жира
- ✓ 3/4 стакана молока
- ✓ 1 и 1/4 чайные ложки ванили
- ✓ 2 яйца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1) Мука, разрыхлитель, сахар и соль перелить в большую миску. Добавить кондитерский жир; влить молоко и добавить ваниль.
- 2) Замешивать до 5 минут на самой медленной скорости, пока продукты полностью не смешаются.
- 3) Затем месить на средней скорости 2 минуты
- 4) Остановите миксер, соскребите остатки смеси по бокам и дну чаши
- 5) Добавить яйца, месить еще 1,5 минуты на максимальной скорости

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ



- ✓ 1 кг картофеля
- ✓ 1/2 чашки горячего молока
- ✓ 2 чайные ложки маргарина
- ✓ 1 чайная ложка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1) Картофель очистить и отварить в подсоленной воде, чтобы он не был слишком мягким
- 2) Когда они станут мучными, начните замешивать их в кастрюле или переложите в миску. Затем приготовленный таким образом картофель месить миксером на средней скорости около 1 минуты
- 3) Когда закончите, соскребите картофель, прилипший к стенкам кастрюли.
- 4) Смешайте горячее молоко, масло и соль. Добавьте к картофелю и месите на максимальной скорости 1 минуту

ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ



- ✓ 2 стакана просеянной муки
- ✓ 1 чайная ложка пищевой соды
- ✓ 1 чайная ложка соли
- ✓ 1 и 1/2 чайных ложки корицы
- ✓ 2 стакана овсянки быстрого приготовления
- ✓ 1 стакан жира или маргарина
- ✓ 1/2 стакана столового сахара
- ✓ 3/4 стакана коричневого сахара
- ✓ 2 яйца, целиком
- ✓ 1/2 чайных ложки ванили
- ✓ 1/2 стакана молока
- ✓ 1 чашка шоколадной стружки
- ✓ 3/4 стакана измельченных орехов
- ✓ 1 чайная ложка пищевой соды
- ✓ 1 чайная ложка соли
- ✓ 1-1/2 чайных ложки корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1) Добавьте муку, пищевую соду, соль и корицу, затем добавьте овсяную крупу и отложите
- 2) Смешайте масло, сахар, яйца и ваниль в миске миксера
- 3) Взбивайте на максимальной скорости 2 минуты до кремообразного состояния, когда закончите, соскребите всю смесь, которая прилипла к стенкам
- 4) Добавить молоко и половину ранее отложенной смеси муки и других продуктов, все медленно перемешать, переворачивая смесь, затем вымесить смесь на высокой скорости в течение 1 мин
- 5) Добавьте вторую половину смеси из муки и других продуктов и повторите процедуру. Когда закончите, соскребите всю смесь, которая прилипла к стенкам
- 6) Добавить шоколадную стружку и орехи, месить на высокой скорости 1 минуту

ВЗБИВАНИЕ БЕЛКА



- ✓ 2 яйца

- 1) Выложите яичные белки в миску
- 2) Взбивать на максимальной скорости

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические параметры указаны на паспортной табличке изделия

КВ МАКС: 5 мин.

L_{WA}: 75 dB

Длина сетевого кабеля: 1,05 м



ВНИМАНИЕ! Компания MPM agd SA оставляет за собой право вносить технические изменения!

RU

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТА (изношенное электрическое и электронное оборудование)

Польша



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- ▶ Lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.
- ▶ Être particulièrement vigilant lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil !
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- ▶ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des dommages à l'appareil, un incendie ou des blessures.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement !
- ▶ Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou avant de le nettoyer.
- ▶ N'utilisez pas un appareil endommagé, même si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés - dans ce cas, faites réparer l'appareil dans un centre de service agréé.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- ▶ N'accrochez pas le cordon d'alimentation de l'appareil à des bords coupants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ▶ Ne touchez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- ▶ L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
- ▶ Gardez vos mains à l'écart des pièces mobiles (mélangeur, batteur, crochet) lorsque la machine est en marche !
- ▶ Avant de nettoyer les mélangeurs et le crochet, il faut d'abord la déconnecter de la machine !
- ▶ Ne placez pas l'appareil à proximité d'autres appareils électriques, de brûleurs, de cuisinières, de fours, etc.
- ▶ Assurez-vous toujours que toutes les pièces de l'appareil sont correctement installées avant de commencer l'utilisation.
- ▶ Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes.
- ▶ L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui n'ont aucune connaissance ou expérience de l'utilisation de ce type d'équipement, à condition qu'elles soient supervisées ou instruites dans l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles soient informées des dangers potentiels.
- ▶ Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ni avec son équipement.

- Éteignez l'appareil avant de changer l'équipement ou avant d'approcher les pièces mobiles pendant l'utilisation.
- Ne branchez pas la fiche à une prise de courant avec les mains mouillées.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser les parties de l'emballage librement accessibles (sacs en plastique, boîtes en carton, polystyrène, etc.).
- **AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec du film plastique. Risque de suffocation !**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|--|---|
| 1. Tête inclinable avec moteur | 6. Base avec espace pour la fixation du bol |
| 2. Bouton de contrôle de la puissance | 7. Couvercle du bol |
| 3. Arbre d'entraînement avec axe (point de fixation des accessoires) | 8. Batteur avec finition en silicone pour le pétrissage de la pâte à levure |
| 4. Bol avec poignée en acier inoxydable d'une capacité de 6,5 l | 9. Batteur pour les masses légères |
| 5. Verrouillage de tête | 10. Batteur pour le mélange de masses à plusieurs composants |
| | 11. Spatule |

PRÉPARATION AU FONCTIONNEMENT

MONTAGE/DÉMONTAGE DU BOL

1. Assurez-vous que le contrôleur de vitesse (2) est éteint (position "0").
2. Débranchez le robot du secteur ou coupez l'alimentation électrique.
3. Déverrouillez la tête (1) à l'aide du bouton (5) et basculez-la vers l'arrière.
4. Placez le bol (4) sur la base (6) et tournez-le dans le sens horaire.
5. Pour retirer le bol (4), procédez de la même manière qu'aux étapes 1 - 3 puis tournez le bol (4) dans le sens antihoraire.

ATTENTION! Débranchez le robot de l'alimentation électrique avant tout contact avec les batteurs !

FIXATION / RETRAIT DES BATTEURS OU DU CROCHET

1. Assurez-vous que le contrôleur de vitesse (2) est éteint (position "0").
2. Débranchez le robot du secteur ou coupez l'alimentation électrique.
3. Déverrouillez la tête (1) à l'aide du bouton (5) et basculez-la vers l'arrière.
4. Faites glisser l'un des embouts (8, 9, 10) sur l'arbre d'entraînement (3) et poussez-le vers le haut aussi loin que possible.
5. Tournez l'embout inséré dans le sens antihoraire, en l'accrochant sur l'axe de l'arbre.
6. Pour retirer l'embout monté, procédez de la même manière qu'aux étapes 1 à 3, puis poussez l'embout monté vers le haut autant que possible et tournez dans le sens horaire.
7. L'embout peut maintenant être retiré de l'arbre d'entraînement (3).

VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE DE LA TÊTE EN POSITION DE FONCTIONNEMENT

1. Assurez-vous que la tête (1) est complètement abaissée. Ensuite, le verrou de tête (5) doit être engagé.
2. Pour déverrouiller la tête (1), appuyez sur le bouton de verrouillage de la tête (5), le mécanisme de verrouillage est alors libéré et la tête (1) peut être soulevée librement.

ATTENTION ! Lorsque le robot est en marche, la tête doit toujours être verrouillée !

MONTAGE / DÉMONTAGE DU COUVERCLE AVEC LE CHARGEUR

1. Assurez-vous que le contrôleur de vitesse (2) est éteint (position "0").
2. Débranchez le robot du secteur ou coupez l'alimentation électrique.
3. Montez le batteur (8), le crochet (10) ou le batteur (9) et le bol (4). Voir : "**Préparation du robot pour le fonctionnement**".
4. Faites glisser la protection (7) du bol (4) par l'avant jusqu'à ce qu'elle soit centrée. Son bord intérieur doit s'adapter parfaitement au bord du bol (4).
5. Pour retirer la protection (7) du bol (4), suivez les étapes 1 et 2, puis soulevez légèrement la protection avec le chargeur (7) et faites-la glisser vers l'avant.
6. Retirez le mélangeur et le bol (4).

UTILISATION DE L'APPAREIL

APPLICATION DES DIFFÉRENTS ACCESSOIRES

Batteur (8)	Pour mélanger des masses légères et plus lourdes telles que les pâtes, les pâtes brisées, masses de viande et de poisson hachés, les crèmes au beurre et crèmes pâtisseries, les masses de fromage, les purées de pommes de terre et autres légumes, les bases de gâteaux, les ingrédients de pâte en vrac.
Batteur (9)	Pour battre les masses qui doivent être bien aérées, telles que : œufs, blancs d'œufs, pâte pour gâteaux de type génoise, crème fouettée, meringues, crèmes, mayonnaise.
Crochets (10)	Pour le pétrissage de la pâte, en particulier la pâte à levure et le pétrissage de la pâte pour : pains, petits pains, muffins, tartes, pizzas, pâte à la vapeur, pâtes, fèves.

ATTENTION ! Ne laissez pas de couteaux, de cuillères ou de fourchettes en métal ou d'autres objets de ce type dans le bol lorsque l'appareil est en marche.

ATTENTION! La durée maximale de fonctionnement de l'appareil est de 5 minutes, le temps de repos minimal entre deux cycles de fonctionnement est de 20 minutes. Lorsque vous pétrissez une pâte à levure, il est préférable de régler le régulateur sur une vitesse faible et d'augmenter ensuite la vitesse.

MOUVEMENT PLANÉTAIRE DES ACCESSOIRES

Pendant le fonctionnement du robot planétaire, son outil tourne selon un mouvement composé : autour de son axe et en même temps autour de la circonférence du bol. Ainsi, en un seul tour complet, le batteur parcourt tout l'intérieur du bol, ce qui réduit le temps de fonctionnement et augmente l'efficacité. Pour cette raison, le temps de mélange indiqué dans la plupart des recettes doit être réduit.

REMARQUES SUR L'UTILISATION DU ROBOT

La forme du bol et des accessoires a été conçue de telle sorte que pendant le fonctionnement du robot, il n'est pas nécessaire de gratter et de pousser constamment à l'intérieur les ingrédients sur les côtés du bol. Il suffit de nettoyer les parois du bol une ou deux fois par cycle de mélange. Avant de faire cela, débranchez le robot de l'alimentation électrique !

Le robot peut devenir chaud pendant le fonctionnement. Avec une charge lourde et un long cycle de mélange, la partie supérieure de la tête du mélangeur peut devenir très chaude. Ceci est normal.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Assurez-vous que le contrôleur de vitesse (2) est éteint (position "0").
2. Débranchez le robot du secteur ou coupez l'alimentation électrique.
3. En cas de fonctionnement prolongé, il est possible que la tête et le moteur deviennent chauds (1). Laissez l'appareil refroidir.
4. Nettoyez le boîtier de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
5. Nettoyez les batteurs (8) et (9), le crochet (10) et la spatule (11) sous l'eau courante avec du détergent.

Il est conseillé de nettoyer les accessoires dès que vous avez fini d'utiliser l'appareil. Cela vous permettra d'éliminer les éventuels sédiments restants, d'éviter que les résidus ne se dessèchent, ce qui rend le lavage plus efficace et plus facile, et évite prolifération de bactéries.

ATTENTION! Ne pas laver le batteur (9) au lave-vaisselle, il risque d'être endommagé. Les batteurs (8), le crochet (10) et la spatule (11) peuvent être lavés au lave-vaisselle.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL À DIFFÉRENTES PLAGES DE VITESSE

Le contrôle de la vitesse du mélangeur est progressif, en augmentant la vitesse avec le régulateur, nous pouvons régler les vitesses suivantes :

Pré-mélange	Prémélange lent, mixage et pétrissage de tous les masses et ingrédients secs. Dans cette plage de vitesse, ajoutez la farine et les produits secs à la pâte et les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Ne mélangez pas et ne pétrissez pas la pâte à levure à cette vitesse.
Mélange lent	Mélange lent, pétrissage. Sur cette vitesse pétrissez les pâtes à levure, les pâtes brisées et les pâtes de type génoise. À utiliser également dans la première phase de préparation de purée de pommes de terre et d'autres légumes et lors de l'ajout de graisse liquide ou de farine à gâteau.
Mélange, fouettage	À utiliser pour le pétrissage des pâtes moyennement lourdes, comme les pâtes brisées. Vitesse adéquate pour ajouter du sucre aux blancs d'œufs pour les meringues. C'est la vitesse moyenne pour le mélange des masses, par exemple la viande hachée, les pâtés et le pétrissage de la pâte.
Fouettage	Vitesse adaptée au fouettage à vitesse moyenne, à l'étape initiale de la préparation d'une mayonnaise, au mélange des ingrédients d'une crème pâtissière. Utilisée pour finir les masses plus légères nécessitant une aération.
Mélange rapide	Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs.
Mélange très rapide	Pour monter la mousse de blanc d'œuf, les œufs entiers, la crème fouettée, il est utilisé dans la phase finale de la préparation de la purée de pommes de terre.
TURBO	La fonction fonctionne par impulsions lorsque le bouton est maintenu enfoncé en position P

UTILISATION DU ROBOT POUR VOS PROPRES RECETTES

Ce manuel contient des conseils généraux et pratiques sur les spécificités d'utilisation du robot, qui peuvent s'avérer utiles lors de la préparation de vos propres recettes. Toutefois, vos propres observations et expériences seront nécessaires pour obtenir un résultat parfait et mettre au point une procédure de mélange appropriée. Il est important de contrôler le processus de mélange et de le terminer exactement lorsque la consistance requise par la recette est atteinte (par exemple, "pâte lisse et élastique"). Pour déterminer la vitesse de mélange correcte, voir la section : "**Préparation du robot pour le fonctionnement**".

ASTUCES CULINAIRES

1. Les ingrédients conservés au réfrigérateur, comme le beurre ou les œufs, doivent être ramenés à température ambiante avant d'être mélangés. Il est donc important de sortir ces produits du réfrigérateur bien à l'avance.
2. Pour éviter de faire tomber des coquilles d'œufs ou des œufs pourris dans le mixeur, il est préférable de les casser dans un récipient séparé avant d'ajouter le reste des produits.
3. Un battage trop long peut avoir un effet négatif sur le produit final. Surveillez le temps de mixage indiqué dans la recette. Lorsque vous voulez incorporer les ingrédients secs en les superposant lentement, ne le faites que jusqu'à ce que le mélange devienne homogène, en utilisant toujours une faible vitesse de mélange.
4. Conditions météorologiques. Les changements de température saisonniers affectent la température et la texture des produits alimentaires en fonction de la zone, ce qui affecte le temps nécessaire pour mélanger les produits et le résultat final du mélange.
5. Commencez toujours à mixer à faible vitesse et augmentez progressivement la vitesse jusqu'à celle requise pour la recette.

RECETTES

GALETTE SIMPLE AUX DEUX (ŒUFS)

- ✓ 2 tasses de farine à gâteau tamisée
- ✓ 1 et 1/4 tasse de sucre
- ✓ 2 cuillères et 1/2 à café de levure chimique
- ✓ 3/4 cuillère à café de sel
- ✓ 1/2 tasse de graisse alimentaire molle
- ✓ 3/4 tasse de lait
- ✓ 1 et 1/4 cuillère à café de vanille
- ✓ 2 œufs

PRÉPARATION :

- 1) Ajoutez la farine, la levure chimique, le sucre et le sel dans un grand bol. Ajoutez la graisse alimentaire ; versez le lait et ajoutez de la vanille.
- 2) Pétrissez jusqu'à 5 minutes à la vitesse la plus basse jusqu'à ce que les produits soient complètement mélangés
- 3) Puis pétrissez à vitesse moyenne pendant 2 min.
- 4) Arrêtez le robot, grattez les restes du mélange des parois et du fond du bol
- 5) Ajoutez les œufs, continuez de pétrir pendant encore 1,5 minute à la vitesse maximale.

PURÉE DE POMMES DE TERRE

- ✓ 1 kg de pommes de terre
- ✓ 1/2 tasse de lait chaud
- ✓ 2 cuillères à café de margarine
- ✓ 1 cuillère à café de sel

PRÉPARATION :

- 1) Épluchez et faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée, faites attention qu'elles ne soient pas trop cuites
- 2) Lorsque les pommes de terre deviennent farineuses, commencez à les écraser dans une casserole ou transférez-les dans le bol du robot. Ensuite, pétrissez les pommes de terre ainsi préparées dans un mixeur à vitesse moyenne pendant environ 1 minute.
- 3) Après avoir terminé, grattez les pommes de terre collées aux parois de la marmite ou de la casserole.
- 4) Mélangez le lait chaud, le beurre et le sel. Ajoutez aux pommes de terre et pétrissez à la vitesse maximale pendant 1 minute.

BISCUITS AUX FLOCONS D'AVOINE

- ✓ 2 tasses de farine tamisée
- ✓ 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- ✓ 1 cuillère à café de sel
- ✓ 1 et 1/2 cuillère à café de cinnamome
- ✓ 2 tasses de flocons d'avoine instantanés
- ✓ 1 tasse de graisse alimentaire ou de margarine
- ✓ 1/2 tasse de sucre
- ✓ 3/4 tasse de sucre brun
- ✓ 2 œufs, entiers
- ✓ 1-1/2 cuillère à café de vanille
- ✓ 1/3 tasse de lait
- ✓ 1 tasse de pépites de chocolat
- ✓ 3/4 tasse de noix concassées
- ✓ 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- ✓ 1 cuillère à café de sel
- ✓ 1-1/2 cuillère à café de cinnamome

PRÉPARATION :

- 1) Mélangez la farine, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle, puis ajoutez les flocons et mettez le mélange de côté.
- 2) Mélangez le beurre, le sucre, les œufs et la vanille dans le bol du robot.
- 3) Battez les ingrédients à la vitesse maximale pendant 2 minutes jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse, lorsque vous avez terminé, grattez le mélange qui a collé aux parois du bol.
- 4) Ajoutez le lait et la moitié du mélange de farine et d'autres produits précédemment mis de côté, mélangez le tout lentement, en superposant le mélange, puis pétrissez le mélange à la vitesse la plus élevée pendant 1 minute.
- 5) Ajoutez l'autre moitié du mélange de farine et les autres produits et répétez la procédure. Lorsque vous avez terminé, grattez le mélange qui a collé aux parois du bol
- 6) Ajoutez les pépites de chocolat et les noix, pétrir à grande vitesse pendant 1 minute

FOUETTEZ LES BLANCS D'ŒUFS

- ✓ 2 œufs
- 1) Placez les blancs d'œufs dans le bol
 - 2) Battez-les à la vitesse maximale

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les paramètres techniques sont affichés sur la plaque signalétique du produit.

KB MAX : 5 minutes

L_{WA} : 75 dB

Longueur du cordon secteur : 1,05 m



ATTENTION ! L'entreprise MPM agd S.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques!

FR

MISE AU REBUT (déchets d'équipements électriques et électroniques)

Pologne



Le marquage sur le produit indique que le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers à la fin de son utilisation. Les équipements usagés peuvent avoir un effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine en raison de la teneur potentielle en substances, mélanges et composants dangereux. Le mélange de déchets électroniques avec d'autres déchets ou leur démontage non professionnel peut entraîner un rejet de substances nocives pour la santé et l'environnement. L'appareil usé doit être déposé dans un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques. Afin d'obtenir des informations détaillées sur des lieux de collecte des déchets électriques et électroniques, l'utilisateur doit contacter le point de collecte des déchets d'équipements municipaux ou l'usine de traitement des déchets d'équipements.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht achter terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of voordat u het gaat schoonmaken.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is - moet het worden vervangen door de fabrikant, een gekwalificeerde service of een gekwalificeerde elektricien.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Hang het netsnoer niet over scherpe randen en laat het niet in aanraking met hete oppervlakken komen.
- Raak het apparaat niet met natte handen aan.
- Het apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Houd uw handen uit de buurt van bewegende onderdelen (roerstaafje, garde, haak) terwijl het apparaat in werking is!
- Voordat u roerstaafjes en haak reinigt, moet u het eerst van het apparaat loskoppelen!
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van andere elektrische apparaten, branders, fornuizen, ovens, enz.
- Zorg er altijd voor dat alle apparaatcomponenten correct zijn geïnstalleerd voordat u met de werkzaamheden begint.
- Zet het toestel niet op hete oppervlakken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen betrokken.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Schakel het apparaat uit voordat u accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die tijdens het gebruik in beweging zijn.

- ▶ Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.
- ▶ Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- ▶ Gebruik het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond.
- ▶ Laat voor de veiligheid van kinderen de verpakkingsonderdelen niet vrij toegankelijk achter (plastic zakken, kartonnen dozen, polystyreen enz.).
- ▶ **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar!**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|--|---|
| 1. Kantelbare motorkop | 6. Klemplaat voor kom |
| 2. Snelheidsregelaar | 7. Spatkap voor kom |
| 3. De aandrijfas met een pin (plaats voor het bevestigen van opzetstukken) | 8. Roerstaafje met siliconen afwerking voor het kneden van gistdeeg |
| 4. Roestvrijstalen kom met handvat van 6,5 L | 9. Roerstaafje voor het kloppen van lichte massa's |
| 5. Vergrendeling van motorkop | 10. Roerstaafje voor het mengen van meercomponentenmassa's |
| | 11. Spatel |

KEUKENMACHIE VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

MONTAGE/DEMONTAGE VAN DE KOM

1. Zorg ervoor dat de snelheidsregelaar (2) is uitgeschakeld ("0"-stand)
2. Haal de stekker van de mixer uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Ontgrendel de motorkop (1) met de knop (5) en kantel deze naar achter.
4. Plaats de kom (4) op de klemplaat voor kom (6) en draai deze met de klok in.
5. Om de kom (4) te demonteren, ga op dezelfde manier als in de punten 1-3 en draai de kom (4) tegen de klok in.

WAARSCHUWING! Koppel de mixer los van het elektriciteitsnet voordat u in contact komt met de roerstaafjes!

MONTAGE/DEMONTAGE VAN DE ROERSTAAFJES OF HAAK

1. Zorg ervoor dat de snelheidsregelaar (2) is uitgeschakeld ("0"-stand)
2. Haal de stekker van de mixer uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Ontgrendel de motorkop (1) met de knop (5) en kantel deze naar achter.
4. Schuif een van de uiteinden (8, 9, 10) op de aandrijfas (3) en druk deze zo ver mogelijk naar boven.
5. Draai het bevestigde eindstuk tegen de klok in om het in de aspen te haken.
6. Om de geplaatste uiteinde te demonteren, ga op dezelfde manier als in stap 1-3, druk vervolgens de geïnstalleerde uiteinde zo ver mogelijk naar boven en draait u deze met de klok in.
7. Nu kunt u het uiteinde van de aandrijfas (3) verwijderen.

VERGRENDELEN / ONTGRENDELEN VAN DE MOTORKOP IN DE WERKPOSITIE

1. Zorg ervoor dat de motorkop (1) helemaal omlaag is. Dan moet de motorkop vergrendeling (5) worden ingeschakeld.
2. Om de motorkop (1) te ontgrendelen, druk op de motorkopvergrendelingsknop (5), dan wordt het vergrendelingsmechanisme ontgrendeld en kunt u de motorkop (1) vrij optillen.

LET OP! Als de keukenmachine draait, moet de motorkop altijd vergrendeld zijn!

MONTAGE/DEMONTAGE VAN DE DEKSEL VAN DE KOM MET AANVOER

1. Zorg ervoor dat de snelheidsregelaar (2) is uitgeschakeld ("0"-stand)
2. Haal de stekker van de mixer uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Installeer het roerstaafje (8), de haak (10) of het roerstaafje (9) en de kom (4). Zie: "**Keukenmachine voorbereiden voor gebruik**"
4. Schuif het deksel (7) van voren op de kom (4) totdat het gecentreerd is. De binnenrand moet goed aansluiten op de rand van de kom (4).
5. Om het deksel (7) van de kom (4) te demonteren, volg de stappen 1 en 2 en til het deksel met de aanvoer (7) iets naar boven en schijf het naar voren.
6. Verwijder de kom en de roerstaafje (4).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

HET GEBRUIK VAN OPZETSTUKKEN

Roerstaafje (8)	Het mengen van lichte en zwaardere massa's, zoals: deeg, zanddeeg, gemalen vlees- en vismassa's, boter- en puddingcrèmes, kwarkmassa's, aardappelpuree en puree van andere groenten, taartbodems, losse ingrediënten voor taarten.
Roerstaafje (9)	Om massa's op te kloppen, die goed gelucht moeten zijn, zoals eieren, eiwitten, biscuitgebak, slagroom, schuimgebakjes, crèmes, mayonaise.
Haak (10)	Voor het kneden van deeg, vooral gist deeg, alsook voor: brood, broodjes, cakes, pannenkoeken, pizza, gestoomd deeg, pasta, faworki.

LET OP! Laat geen messen, metalen lepels, vorken of andere soortgelijke voorwerpen in de kom achter, terwijl het apparaat in werking is.

WAARSCHUWING! De maximale gebruiksduur is 5 minuten, de minimale rusttijd tussen twee mengcycli is 20 minuten. Bij het kneden van gistdeeg kunt u het beste de regelaar op een lage snelheid zetten en dan alleen de snelheid verhogen.

PLANETAIRE BEWEGING VAN OPZETSTUKKEN

Tijdens de werking van de keukenmachine draait het accessoire in een complexe beweging: rond zijn as en tegelijkertijd rond de omtrek van de kom. Hierdoor werkt het roerstaafje tijdens één volle draai goed door het hele binnenkant van de kom, wat resulteert in een kortere werktijd en grotere efficiëntie. Om deze reden moeten de mengtijden die in de meeste recepten worden vermeld, worden verkort.

OPMERKINGEN OVER HET GEBRUIK VAN DE KEUKENMACHINE

De vorm van de kom en opzetstuk zo ontworpen is, dat het niet nodig is om constant de ingrediënten aan de zijkanten van de kom te schrapen en te drukken, terwijl de keukenmachine

draait. Tijdens één mengcyclus is het voldoende om de wanden van de kom een of twee keer schoon te maken. Koppel eerst de keukenmachine los van het elektriciteitsnet! De keukenmachine kan tijdens gebruik warm worden. Bij zware belasting en een lange mengcyclus kan de bovenkant van de motorkop erg warm worden. Het is normaal.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Zorg ervoor dat de snelheidsregelaar (2) is uitgeschakeld ("0"-stand)
2. Haal de stekker van de mixer uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Bij langer gebruik is het mogelijk, dat de motorkop (1) warm wordt. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
4. Behuizing van het apparaat afvegen met adamp doek.
5. Reinig de roerstaafjes (8) en (9), de haak (10) en de spatel (11) onder stromend water met wat afwasmiddel.

Na het beëindigen van de werkzaamheden met het apparaat, is het aanbevolen, om de accessoires onmiddellijk schoon te maken. Dit laat alle achtergebleven sedimenten verwijderen, voorkomt dat de resten uitdrogen, waardoor het wassen effectiever en gemakkelijker wordt en de komt vermenigvuldiging van bacteriën voor.

WAARSCHUWING! Was het roerstaafje (9) niet in de vaatwasser, dit kan het beschadigen. De roerstaafje (8), de haak (10) en de spatel (11) zijn vaatwasmachinebestendig.

WERKING VAN HET APPARAAT OP BEPAALDE SNELHEIDSINTERVALLEN

De snelheidsregeling van de mixer is soepel, door de snelheid met de regelaar verhogen, kunnen we rekening houden met:

Voormengen	Langzaam voormengen, combineren en pureren van alle droge massa's en ingrediënten in het deeg. Voor het toevoegen van bloem en droge ingrediënten aan het beslag, voor het toevoegen van vloeistof aan droge ingrediënten. Meng of kneed geen gistdeeg op deze snelheid.
Langzaam mengen	Voor langzaam mengen, pureren. Deze stand wordt gebruikt voor het mengen en kneden van gistdeeg, zanddeeg en droog deeg. Voor het beginstand voor het pureren van aardappelen of groenten, voor het mengen van vloeibaar vet of bloem bij deeg.
Mengen, kloppen	Het wordt gebruikt voor het kneden van middelzwaar deeg - zoals zanddeeg. Deze stand wordt gebruikt voor het toevoegen van suiker aan eiwitten voor het maken van schuimgebak. Gemiddelde stand voor het mengen van de massa's, bijv. gehakt, patés en taarten.
Kloppen	Gematigd snel kloppen bij eerste bereidingsfase mayonaise, om de ingrediënten van de puddingroom te combineren. Het wordt gebruikt voor het afwerken van lichtere massa's, die beluchting nodig hebben.
Snel kloppen	Voor het kloppen van crème, eiwitten.
Snel slaan	Voor het zeer snel kloppen van eiwit, hele eieren en slagroom, wordt het ook gebruikt in de laatste fase van de bereiding van aardappelpuree.
TURBO	De functie pulseert wanneer de knop in P-stand wordt gehouden

GEBRUIK VAN DE KEUKENMACHINE VOOR EIGEN RECEPTEN

Deze handleiding bevat enkele algemene, praktische tips over het gebruiken van de keukenmachine, die handig kunnen zijn bij het bereiden van uw eigen recepten. Uw eigen observaties en ervaring zullen echter nodig zijn om een perfect resultaat te verkrijgen en om een geschikte mengprocedure te ontwikkelen. Het mengproces moet worden gecontroleerd en het moet precies worden beëindigd, als de in het recept vereiste consistentie is bereikt (bijv.

"glad en elastisch deeg"). Om de juiste mengsnelheid in te stellen, zie paragraaf: "**Keukenmachine voorbereiden voor gebruik**"

CULINAIRE TIPS

1. Ingrediënten die in de koelkast worden bewaard, zoals boter of eieren, voordat ze worden gemengd, moeten ze op kamertemperatuur worden gebracht. Haal daarom dergelijke ingrediënten tijdig uit de koelkast.
2. Om te voorkomen dat er eierschalen of rotte eieren in de keukenmachine worden gegooid, kunt u ze het beste eerst in een aparte beker zetten, voordat u de rest van de ingrediënten toevoegt.
3. Te lang kloppen kan een negatief effect op het eindproduct hebben. Let op de in het recept vermelde mengtijd. Als u de droge ingrediënten wilt doormengen, door het mengsel langzaam schuddend, hoeft u alleen te mixen totdat het mengsel homogeen is en gebruik altijd een lage mengsnelheid.
4. Weersomstandigheden. Seizoensgebonden temperatuurveranderingen beïnvloeden de temperatuur en textuur van voedselproducten, is het afhankelijk van het gebied, wat invloed op de tijd heeft, die nodig is voor het mengen van de producten en het uiteindelijke mengresultaat.
5. Begin altijd op lage snelheid te mixen en verhoog geleidelijk de snelheid die nodig is voor uw recept.

RECEPTEN

EENVOUDIGE CAKE (TWE EIEREN)

- ✓ 2 kopjes gezeefde bloem
- ✓ 1 en 1/4 kopje tafelsuiker
- ✓ 2 en 1/2 theelepels bakpoeder
- ✓ 3/4 theelepel zout
- ✓ 1/2 kopje verzacht bakvet
- ✓ 3/4 kopje melk
- ✓ 1 en 1/4 theelepel vanille
- ✓ 2 eieren

VOORBEREIDING:

- 1) Zet de bloem, bakpoeder, suiker en zout in de kom. Voeg bakvet toe; giet de melk erbij en voeg de vanille toe
- 2) Kneed tot 5 minuten op de laagste snelheid tot de producten volledig gemengd zijn
- 3) Kneed vervolgens 2 minuten op gemiddelde snelheid
- 4) Stop de keukenmachine, schraap de resten van het mengsel van de zijkanten en de bodem van de kom eraf
- 5) Voeg eieren toe, kneed nog 1,5 minuut op volle snelheid

AARDAPPELPUREE

- ✓ 1 kg aardappelen
- ✓ 1/2 kopje warme melk
- ✓ 2 theelepels margarine
- ✓ 1 theelepel zout

VOORBEREIDING:

- 1) Schil en kook de aardappelen in gezouten water, let op dat ze niet te zacht worden
- 2) Als ze zacht worden, begin ze in een kookpan te kneden of zet ze in de kom van de keukenmachine. Kneed vervolgens de op deze manier bereide aardappelen in een keukenmachine met middelhoge snelheid gedurende ongeveer 1 minuut
- 3) Als u klaar bent, schraap alle aardappelen die aan de zijkanten van de kom of kookpan vastzitten.
- 4) Meng hete melk, boter en zout door elkaar. Voeg bij de aardappelen toe en kneed 1 min op het hoogste snelheid

HAVERMOUTKOEKJES

- ✓ 2 kopjes gezeefde bloem
- ✓ 1 theelepel baksoda
- ✓ 1 theelepel zout
- ✓ 1 en 1/2 theelepel kaneel
- ✓ 2 kopjes instant haverwort
- ✓ 1 kopje bakvet of margarine
- ✓ 1/2 kopje tafelsuiker
- ✓ 3/4 kopje bruine suiker
- ✓ 2 eieren, geheel
- ✓ 1-1/2 theelepel vanille
- ✓ 1/3 kopje melk
- ✓ 1 kopje chocolade hagelslag
- ✓ 3/4 kopje gemalen noten
- ✓ 1 theelepel baksoda
- ✓ 1 theelepel zout
- ✓ 1-1/2 theelepel kaneel

VOORBEREIDING:

- 1) Meng de bloem, baksoda, zout en kaneel erdoor, voeg dan de haverwort toe en zet het opzij
- 2) Meng de boter, suiker, eieren en vanille in een kom van de keukenmachine
- 3) Klop 2 minuten op de hoogste snelheid tot het romig is, schraap het mengsel dat aan de zijkanten van de kom vastzit eraf
- 4) Voeg de melk en de helft van het eerder opzijgezette mengsel van bloem en andere ingrediënten toe, meng alles langzaam, verschuif het mengsel en kneed het mengsel vervolgens 1 minuut op de hoogste snelheid.
- 5) Voeg de tweede helft van het mengsel van bloem en andere ingrediënten toe en herhaal de procedure. Als het mengen is voltooid, schraap het mengsel weg, dat aan de zijkanten van de kom vastzit.
- 6) Voeg chocolade hagelslag en noten toe, kneed 1 minuut op hoge snelheid

EIWIT KLOPPEN

- ✓ 2 eieren
- 1) Zet de eiwitten in de kom
 - 2) Klop op de hoogste snelheid

TECHNISCHE GEGEVENS

De technische parameters staan vermeld op het typeplaatje van het product.

KB MAX: 5 min

L_{WA}: 75 dB

Lengte van het netsnoer: 1,05 m



OPGELET! MPM agd S.A. behoudt zich het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen!

NL

CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (elektrische en elektronische afvalapparatuur)

Polen



De markering op het product geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Afdankte apparatuur kan een nadelig effect hebben op het milieu en de menselijke gezondheid vanwege het mogelijke gehalte aan gevaarlijke stoffen, mengsels en componenten. Het mengen van elektronisch afval met ander afval of het onprofessioneel demonteerden daarvan kan leiden tot het vrijkomen van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Een afdankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afdankte elektrische en elektronische apparatuur. Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de plaats van het inleveren van elektrisch en elektronisch afval, dient de gebruiker contact op te nemen met het gemeentelijk inzamelpunt voor afval of de verwerkingspunt voor afdankte apparatuur.

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu (89) 623 11 00 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapakuj uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
(22) 380 52 40

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

3. ODBIERZ

W terminie 14 dni od daty dostarczenia produktu do naprawy pracownik serwisu skontaktuje się z Tobą i odeśle naprawione urządzenie nieodpłatnie (dotyczy zasadnych napraw gwarancyjnych).

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez Gwaranta w terminie ustawowym lub 14 dni liczonym od daty dostarczenia produktu do Gwaranta w szczególnych wypadkach termin wydłuża się do 30 dni. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas naprawy. **Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.**
 2. Przez naprawę gwarancyjną rozumie się wykonanie przez Gwaranta czynności o charakterze specjalistycznym, właściwym dla usunięcia wady objętej gwarancją. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
 3. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiegnięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnie z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem sprzętu; żarówki
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów),
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne.
 4. Reklamującemu przysługuje prawo do wymiany sprzętu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) Serwis Centralny stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady jest niemożliwe,
 - b) naprawa nie jest wykonywana w terminie wymienionym w pkt. 1 lub innym terminie, uzgodnionym na piśmie z reklamującym,
 5. Reklamowany sprzęt może zostać przesłany na koszt gwaranta zwykłą przesyłką pocztową po wcześniejszym uzgodnieniu tego faktu z gwarantem.
 6. Sprzęt dostarczany do Serwisu Centralnego powinien być czysty. Serwisant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt nabywcy.
 7. Faktyczną datę naprawy gwarancyjnej Serwis Centralny poświadcza w karcie gwarancyjnej.
 8. Uprawnienia z tytułu udzielanej gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez użytkownika WAŻNEJ karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie naprawy we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji.
 9. Karta gwarancyjna jest ważna na terytorium Polski.
 10. Urządzenia marki MPM mają zastosowanie do użytkowania przez konsumenta wyłącznie w gospodarstwie domowym, chyba że mają inne przeznaczenie np. witryna handlowa. Użytkowanie sprzętu niezgodne z przeznaczeniem spowoduje utratę gwarancji.
 11. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować utratę prawa gwarancji
- Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, a także czytelnego podpisu kupującego jest NIEWAŻNA.**

