



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*



ROBOT PLANETARNY MRK-19

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

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG.....	10
GB	USER MANUAL	17
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....	23



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 nie zalecanych 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.
- Podczas czyszczenia zachowaj szczególną ostrożność przy manipulacji z tnącymi ostrzami.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.

- ▶ 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

- | | |
|---|--|
| 1. Uchylna głowica z silnikiem | 6. Podstawa z miejscem do zamocowania dzieży |
| 2. Pokrętko regulacji prędkości | 7. Osłona na misę |
| 3. Wałek napędu ze sworzniem (miejsce mocowania przystawek) | 8. Mieszadło z silikonowym wykończeniem do wyrabiania ciasta drożdżowego |
| 4. Misa z rączką ze stali nierdzewnej o pojemności 6,5 l | 9. Mieszadło do ubijania lekkich mas |
| 5. Blokada głowicy | 10. Mieszadło do mieszania wieloskładnikowych mas |
| | 11. Łopatką |

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 zdemonstrować 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 zdemonstrować 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, syropie 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 miksovania 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 zeszkrobywania i spychania znajdujących się na ściankach dzieży składników. W ciągu jednego cyklu mikсования 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, podkręcając 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 mikсования, 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.

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, powoli 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 przesyp 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 przenieś 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 dzbanka 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 dzbanku miksera
- 3) Ubijaj na najwyższej prędkości przez 2 min do osiągnięcia konsystencji kremowej, po zakończeniu, zeszkrob mieszankę, która przywarła do ścianek dzbanka
- 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 dzbanka
- 6) Dodaj wiórki czekoladowe i orzechy, wyrabiaj na najwyższej prędkości przez 1 min

UBIJANIE BIAŁKA



- ✓ 2 jaja
- 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

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 urządzenia 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. Erstickenungsgefahr!**

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- | | |
|--|--|
| 1. Aufklappbarer Kopf mit Motor | 6. Der Sockel ist der Platz zum Anbringen der Rührschüssel |
| 2. Geschwindigkeitsregler | 7. Schüsseldeckel |
| 3. Die Antriebswelle mit einem Stift (Platz zum Anbringen von Zusatzgeräten) | 8. Der Mischer mit Silikonrand zum Kneten von Hefeteig, |
| 4. Rührschüssel aus Edelstahl mit einer Füllmenge von 6,5 L | 9. Der Mischer zum Schlagen von leichten Massen |
| 5. Kopfsperre | 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, Metalllöffel, 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!

Der 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! Naschen 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-, Mürbe- 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 Mürbeteig - 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..

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.

KOCHREZEPTEN

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 gesiebes 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!

DE

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 blancmange 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

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 addled 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 baking 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 сбивания 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. ставите 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 небольшую 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..

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 месите 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 ПОРЕ

- ✓ 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.

