



INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

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

*Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM***



ROBOT PLANETARNY MMR-12 Planet mixer/Кухонный комбайн

| | | |
|----|---------------------------------|----|
| PL | INSTRUKCJA OBSŁUGI..... | 3 |
| GB | USER MANUAL | 10 |
| RU | ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ..... | 16 |

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 ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI



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. Regulator prędkości | 7. Osłona z podajnikiem |
| 3. Wałek napędu ze sworzniem (miejsce mocowania przystawek) | 8. Mieszadło do wyrabiania wieloskładnikowych mas |
| 4. Misa ze stali nierdzewnej o pojemności 4,2l | 9. Mieszadło do ubijania lekkich mas |
| 4a. Misa plastikowa o pojemności 4,2l | 10. Hak do wyrabiania ciasta |
| 5. Blokada głowicy | 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) lub (4a) w podstawie (6) i obrócić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
5. Aby zdemontować misę (4) lub (4a) należy postępować tak samo jak w punktach 1-3 po czym obrócić misę 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.

- Obrócić założoną końcówkę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, zahaczając je na sworzniu wałka.
- 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.
- Teraz można zdjąć końcówkę z wałka napędu (3).

BLOKOWANIE / ODBLOKOWYWANIE GŁOWICY W POZYCJI ROBOCZEJ

- Upewnić się czy głowica (1) jest całkowicie opuszczona. Wtedy blokada głowicy (5) powinna być załączona.
- 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

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

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: jaja, 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 10 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. |

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 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: 10 min

L_{WA}: 73 dB

Długość przewodu sieciowego: 0,95 m



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

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 | 5. Motor head lock |
| 2. Speed control | 6. Bowl-locking base |
| 3. Drive shaft with bolt (attachments assembly point) | 7. Splash guard with feeder |
| 4. Stainless steel bowl with a volume of 4,2L | 8. Mixer arm |
| 4a. Additional bowl base a capacity 4,2L | 9. Rod |
| | 10. Dough hook |
| | 11. Spatula |

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) or (4a) in the bowl-locking base (6) and turn it clockwise
5. To disassembly the mixing bowl (4) or (4a) repeat operations 1-3 and turn the mixing bowl 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.
7. The 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) or (4a).
See: „Preparation for operation“.
4. Put the splash guard (7) onto the mixing bowl (4) or (4a) from the front, until it is in central position. Its inner edge should be properly aligned with the edge of the mixing bowl.
5. To disassemble the splash guard (7) from the mixing bowl (4) or (4a) 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.

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 10 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
- ✓ 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: 10 min

L_{WA} = 73 dB

Power cord length: 0,95 m (37,4")



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

PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (worn-out electrical and electronic equipment)

Poland



The signage on the product indicates that after the end of its useful life the device must not be disposed of together with other waste from homesteads. To avoid harmful impact on the natural environment and the health of people due to uncontrolled waste disposal, the worn-out device must be brought to a worn-out household goods reception point or report it to be picked up from one's home. For more detailed information on the place and method for safe disposal of electric and electronic waste, the user should contact a retail sales point or the local Environment Protection Department. The product must not be removed together with other communal waste.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- ▶ Перед использованием внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- ▶ Будьте особо осторожны, если поблизости устройства находятся дети
- ▶ Не используйте устройство не по назначению.
- ▶ Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может повлечь повреждение устройства или нанести телесные повреждения.
- ▶ Не погружайте устройство, провода и штепселя в воду или другие жидкости.
- ▶ Не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
- ▶ Всегда вынимайте штепсель из розетки, если Вы не используете устройство или перед началом чистки.
- ▶ Не используйте поврежденное устройство, а также в случае повреждения кабеля или штепселя, - в этом случае необходимо отдать устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
- ▶ Не используйте устройство на улице.
- ▶ Не вешайте кабель на острых краях и следите, чтобы он не касался горячих поверхностей.
- ▶ Не касайтесь устройства мокрыми руками.
- ▶ Устройство предназначено исключительно для домашнего использования.
- ▶ Во время работы устройства держите руки вдали от подвижных частей (мешалка, венчик, крюк)!
- ▶ Перед началом очистки венчика, мешалки и крюка, их необходимо прежде всего отсоединить от устройства!
- ▶ Запрещено оставлять устройство поблизости других электрических устройств, горелок, плит, духовок, и т. п.
- ▶ Всегда, перед началом работы убедитесь, все ли элементы устройства правильно установлены.
- ▶ Во время очистки соблюдайте особенную осторожность, особенно работая с режущими лезвиями.
- ▶ Не оставляйте устройство на горячих поверхностях.
- ▶ Данным оборудованием могут пользоваться дети в возрасте старше 8 лет и люди с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также люди без опыта и знания оборудования, под присмотром или с инструктажем по безопасному использованию оборудования так, чтобы угрозы, связанные с этим, были понятны. Дети без присмотра не должны проводить очистку и уход по оборудованию.
- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.

- Д Необходимо следить, чтобы дети не игрались оборудованием/устройством.
- Д Выключите устройство прежде чем менять запчасти или перед контактом с частями, находящимися в движении во время использования.
- Д Не подключайте штепсель в розетку электросети мокрыми руками.
- Д Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Д Используйте устройство на гладкой и стабильной поверхности.
- Д Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свои свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- Д **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. Опасность удушья!**

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- | | |
|---|--|
| 1. Наклоняемая головка с двигателем | 6. Основание с местом для крепления чаши |
| 2. Переключатель скорости | 7. Крышка с подавателем |
| 3. Вал привода с штырем (место крепления насадок) | 8. Мешалка |
| 4. Миска из нержавеющей стали емкостью 4,2л | 9. Венчик |
| 4а. Пластиковая миска - 4,2 л | 10. Крюк |
| 5. Блокировка головки | 11. Лопатка |

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

УСТАНОВКА/СНЯТИЕ ЧАШИ

1. Убедитесь, что регулятор скорости (2) выключен (положение «0»).
2. Выключите миксер из электросети или розетки.
3. Разблокируйте головку (1) кнопкой (5) и наклоните ее назад.
4. Установите чашу (4) или (4а) на основание (6) и поверните ее по часовой стрелке.
5. Чтобы снять чашу (4) или (4а) необходимо поступать как в пунктах 1-3 после чего поверните чашу против часовой стрелки.

ВНИМАНИЕ! Перед непосредственным контактом с мешалками выключите миксер с розетки!

КРЕПЛЕНИЕ /СНЯТИЕ МЕШАЛКИ, ВЕНЧИКА ИЛИ КРЮКА

1. Убедитесь, что регулятор скорости (2) выключен (положение «0»).
2. Выключите миксер из электросети или розетки.
3. Разблокируйте головку (1) кнопкой (5) и наклоните ее назад.
4. Вложите любую из насадок (8, 9, 10) на вал привода (3) и дожмите вверх настолько, насколько это возможно.
5. Поверните вложенную насадку против часовой стрелки, зацепив ее на штыре вала.

- Чтобы снять установленную насадку необходимо поступать как в пунктах 1-3 после чего необходимо дожать установленную насадку вверх настолько, насколько это возможно и повернуть ее по часовой стрелке.
- Теперь можно снять насадку с вала привода (3).

БЛОКИРОВАНИЕ /РАЗБЛОКИРОВАНИЕ ГОЛОВКИ В РАБОЧЕМ ПОЛОЖЕНИИ

- Убедитесь что головка (1) полностью опущена. В таком положении головка (5) должна быть заблокирована.
- Чтобы разблокировать головку (1) необходимо нажать кнопку блокирования головки (5), тогда освобождается блокирующий механизм и можно беспрепятственно поднять головку (1).

ВНИМАНИЕ! Во время работы миксера, головка всегда должна быть заблокирована!

УСТАНОВКА/СНЯТИЕ КОРПУСА С ПОДАВАТЕЛЕМ

- Убедитесь, что регулятор скорости (2) выключен (положение «0»).
- Выключите миксер из электросети или розетки.
- Установите мешалку (8), крюк (10) или венчик (9) и чашу (4) или (4а). Смотреть: «Подготовка миксера к работе»
- Спереди установите корпус (7) на чашу (4) или (4а), так чтобы он оказался по центру. Ее внутренний край должен хорошо прилегать к ранту чаши.
- Чтобы снять крышку (7) с чаши (4) или (4а) необходимо поступать как в пунктах 1 и 2 а, затем поднять крышку с системой подачи (7) слегка вверх и выдвинуть вперед.
- Отсоедините мешалку и чашу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ НАСАДОК

| | |
|---------------|---|
| Смесителя (8) | До смешивания легких и более тяжелых смесей, таких как: тесто, песочное тесто, молотые мясные и рыбные массы, масляные и пудинговые кремы, сырные массы, пюре из картофеля и других овощей, тесто для тортов, сыпучие компоненты теста. |
| Винчик (9) | Для сбивания воздушных масс, из таких продуктов как: яйца, белки, бисквитное тесто, взбитые сливки, бэзе, кремы, майонез. |
| Крюк (10) | Для вымешивания теста, особенно дрожжевого, и уминания теста для хлеба, булок, пирогов, пиццы, заварного теста, макарон. |

ВНИМАНИЕ! Запрещается оставлять ножи, металлические ложки или вилки и другие подобные предметы в чаше во время работы устройства.

ВНИМАНИЕ! Максимальное время работы устройства - 10 минут, минимальное время отдыха между двумя циклами взбивания - 20 минут. Вымешивать дрожжевое тесто лучше всего, настроив регулятор на небольшую скорость, а затем увеличить скорость.

ПЛАНЕТАРНОЕ ДВИЖЕНИЕ НАСАДОК

Во время работы планетарного миксера, его насадка оборачивается сложным движением: вокруг собственной оси и одновременно по контуру чаши. Благодаря этому, во время одного полного оборота, мешалка тщательно работает во всей чаше, благодаря

чему сокращается время работы и повышается эффективность. По этому необходимо сократить время смешивания, указанное в большинстве рецептов.

ЗАМЕЧАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ МИКСЕРА

Форма чаши и насадок разработана так, что во время работы миксера, нет необходимости постоянного соскребания и собравшихся на стенках чаши компонентов. На протяжении одного цикла взбивания достаточно раз или два очистить стенки чаши. Прежде чем сделать это, необходимо выключить миксер с розетки!

Во время работы миксер может нагреваться. При большой нагрузке и длительном цикле взбивания верхняя часть насадки миксера может быть очень теплой. Это нормально

ЧИСТКА И УХОД

1. Убедитесь, что регулятор скорости (2) выключен (положение «0»).
2. Выключите миксер из электросети или розетки.
3. Во время более длительной работы возможно нагревание головки с двигателем (1). Подождите пока устройство остынет.
4. Очистите корпус устройства, используя влажную тряпку.
5. Вымойте мешалку (8), венчик(9), крюк (10) и лопатку (11) под проточной водой с моющим средством.

После завершения работы с устройством рекомендуется немедленно провести очистку аксессуаров. Это позволяет устранить полностью все залегающие наросты, а также предотвращает засыхание остатков, что делает мойку более эффективной и удобной, в том числе, предотвращает размножение бактерий.

ВНИМАНИЕ! Венчики запрещено мыть в посудомоечной машине (9), это может вызвать их повреждение. Мешалку (8), крюк (10) и лопатку (11) можно мыть в посудомоечной машине.

РАБОТА УСТРОЙСТВА НА ОТДЕЛЬНЫХ СКОРОСТЯХ

Обороты миксера устанавливаются плавно, подкручивая обороты регулятором можно учесть:

| | |
|-------------------------------|--|
| Предварительное перемешивание | Медленное предварительное перемешивание, соединение и перетирание всех масс и сухих компонентов теста. В этом диапазоне скорости добавляется в тесто мука и сухие продукты, а также жидкие компоненты к сухим. Не перемешивайте не вымешивайте на этой скорости дрожжевое тесто. |
| Медленное перемешивание | Для медленного перемешивания, растирания. На этой скорости вымешивается дрожжевое, песочное и растираемое тесто. Используется также на первом этапе перетирания картофеля и других овощей на пюре, а также в момент добавления жидкого жира или муки в тесто. |
| Смешивание, сбивание | Используется для вымешивания средне тяжелого теста - например песочного теста. На этой скорости добавляется сахар в белки на безе. Это средняя скорость перемешивания масс, напр. молотого мяса, паштетов и растирания теста. |
| Сбивание | Для средне-быстрого сбивания, первой фазы приготовления майонеза, для соединения компонентов пудингового крема. Используется для оформления более простых масс требующих взбивания. |
| Быстрое сбивание | Для сбивания крема, пены из белков. |
| Очень быстрое сбивание | Для сбивания пены с белков, целых яиц, сливок, используется также в конечной фазе приготовления пюре. |

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА ДЛЯ СОБСТВЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

В данной инструкции Вы найдете несколько общих, практических советов, касающихся специфики работы с миксером, которые могут пригодиться во время приготовления блюд по собственным рецептам. Для получения идеального эффекта и разработки соответствующей процедуры Вам все же понадобятся собственные наблюдения и опыты. Необходимо контролировать процесс смешивания и закончить его точно тогда, когда будет достигнута консистенция, указанная в рецепте (напр. «гладкое и эластичное тесто»). Чтобы установить соответствующую скорость смешивания, смотрите раздел: **«Подготовка миксера к работе»**

КУЛИНАРНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Компоненты, которые хранятся в холодильнике, такие как масло или яйца, прежде чем смешивать, должны достичь комнатной температуры. В связи с этим, необходимо заранее вынуть такие продукты из холодильника.
2. Чтобы избежать попадания скорлупы яиц испорченных яиц в миксер, лучше сначала выбить их в отдельную посудину, и только потом добавлять к остальным продуктам.
3. Слишком длительное взбивание может плохо повлиять на конечный продукт. Необходимо следить за временем взбивания, указанным в рецепте. Когда мы хотим поместить сухие компоненты, медленно перекладывая взбиваемую массу, это необходимо делать до момента, когда масса станет однообразной, используя при этом небольшую скорость взбивания.
4. Погодные условия. Сезонные изменения температуры влияют на температуру и структуру продуктов питания в зависимости от территории, что влияет на время взбивания продуктов и конечный результат взбивания.
5. Всегда начинайте взбивание с небольших скоростей и постепенно увеличивайте скорость до необходимой для данного рецепта.

НОРМЫ

ПРОСТЫЙ ПИРОГ С ДВУМЯ ЯЙЦАМИ



- ✓ 2 стакана просеянной муки для теста
- ✓ 1 и 1/4 стакана столового сахара
- ✓ 2 и 1/2 чайных ложки порошка для выпечки
- ✓ 3/4 чайной ложки соли
- ✓ 1/2 стакана мягкого жира для выпечки
- ✓ 3/4 стакана молока
- ✓ 1 и 1/4 чайных ложки ванили
- ✓ 2 яйца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1) Муку, порошок для выпечки, сахар и соль положите в большую миску. Добавьте жир для выпечки; налейте молоко и добавьте ваниль
- 2) Вымешивайте до 5 мин. на самой медленной скорости до полного смешивания продуктов
- 3) Затем вымешивайте на средней скорости в течении 2 мин.
- 4) Задержите миксер, соскребите остатки смеси со стенок и дна чаши
- 5) Добавьте яйца, после чего вымешивайте в течении 1,5 мин. на самой высокой скорости

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ



- ✓ 1 кг картофеля
- ✓ 1/2 стакана горячего молока
- ✓ 2 ложки маргарина
- ✓ 1 чайная ложечка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1) Очистите и сварите картофель в посоленной воде, так, чтобы он не был слишком мягким
- 2) Когда он станет развалистым, начните уминать его в кастрюле или перенесите в чашу миксера. Затем уминайте, так подготовленный картофель в миксере, на средней скорости примерно 1 мин.
- 3) После завершения, соскребите картофель со стенок чаши или кастрюли.
- 4) Смешайте горячее молоко, масло и соль. Добавьте в картофель и уминайте на наивысшей скорости примерно 1 мин.

ПЕЧЕНЬ С ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ



- ✓ 2 стакана просеянной муки
- ✓ 1 чайная ложечка соды
- ✓ 1 чайная ложечка соли
- ✓ 1 и 1/2 чайных ложечки корицы
- ✓ 2 стакана овсяных хлопьев
- ✓ 1 стакан жира для выпечки или маргарина
- ✓ 1/2 стакана столового сахара
- ✓ 3/4 стакана коричневого сахара
- ✓ 2 яйца, целые
- ✓ 1 -1/2 чайных ложечки ванили
- ✓ 1/3 стакана молока
- ✓ 1 стакан шоколадных хлопьев
- ✓ 3/4 стакана покрошенных орехов
- ✓ 1 чайная ложечка соды
- ✓ 1 чайная ложечка соли
- ✓ 1 -1/2 чайных ложечки корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1) Перемешайте муку, соду, соль и корицу, а затем добавьте хлопья и отложите в сторону
- 2) Перемешайте масло, сахар, яйца ваниль в чаше миксера
- 3) Взбалтывайте на самой высокой скорости в течении 2 мин. до достижения консистенции крема, после завершения, соскребите смесь со стенок чаши
- 4) Добавьте молоко и половину ранее отобранной смеси муки и других продуктов, все это медленно перемешайте, переключивая массу, затем вымешивайте смесь на самых высоких оборотах в течении 1 мин.
- 5) Добавьте вторую часть смеси муки и других продуктов и повторите процедуру. После окончания, соскребите смесь со стенок
- 6) Добавьте шоколадные хлопья и орехи, вымешивая на самой высокой скорости в течении 1 мин.

ВЗБИВАНИЕ БЕЛКА



- ✓ 2 яйца
- 1) Положите белки в чашу
 - 2) Взбивайте на самой большей скорости

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Технические параметры указаны в номинальной табличке продукта.

Квт МАКС: 10 мин

L_{WA}: 73 дБ

Длина провода: 0,95 м



RU

ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА

(использованное электрическое и электронное оснащение)

Польша



Обозначение, размещаемое на товаре указывает, что продукт после истечения срока пригодности нельзя выкидывать с другими отходами домашнего хозяйства. Чтобы избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей, вследствие не контролируемого удаления отходов, использованное устройство следует доставить в точку приёма подержанной домашней техники или согласиться на её передачу дома. Для получения подробной информации на тему места и способа безопасного удаления электрических и электронных отходов пользователь должен связаться с точкой розничной продажи, или с местным Отделом охраны окружающей среды. Товар нельзя выкидывать вместе с другими коммунальными отходами.

