BERGMANN

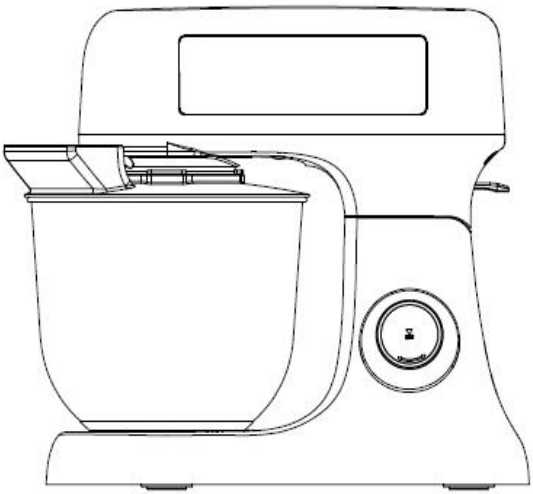
Stand Mixer

Operating
and Safety Instructions

Robot kuchenny planetarny

Instrukcja obsługi
i bezpieczeństwa

MTP008172
MTP008173



For indoor household use only.
Before operating this unit, please read this instruction completely.
Tylko do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń.
Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.

Table of Contents / Spis treści

English:

Important safety advices 3
Cleaning 5
Package contains 6
Parts description 6
Technical specification 7
Before first use 7
Assembling the appliance 7
Control panel instruction 9
Dismantling the appliance 15
Operation Guide 15
Speed Levels Recommendations 16
Cleaning the appliance 17
Storage 18
Disposal 18
CE Declaration 18

Polski

Środki bezpieczeństwa 19
Czyszczenie 21
Zawartość opakowania 22
Opis części 22
Dane techniczne 23
Przed pierwszym użyciem 23
Montaż urządzenia 23
Instrukcja panelu sterowania 25
Demontaż urządzenia 31
Instrukcja obsługi 31
Czyszczenie urządzenia 33
Przechowywanie 34
Utylizacja 34
DEKLARACJA CE 34

Important safety advices

- Please read through the information and safety advice contained in these operating instructions carefully and thoroughly before you use the stand mixer for the first time.
- The device should only be used for its intended purpose.
- Before use ,place the device on a horizontal and flat surface.
- Place this device as close as possible to the power source so that you can disconnect the plug quickly and easily.
- This device should not be set up in close proximity to a naked flame.
- To avoid electric shocks, do not use this device in the vicinity of water. Do not immerse the mains lead in water or other liquid.
- Do not kink or clamp the mains lead. To avoid any risk of stumbling, do not allow the mains lead to hang over the edge of a table or a counter.
- Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- Make sure that the voltage shown on the rating plate corresponds with that of the mains supply. The rating plate can be found on the bottom of the device block. The stand mixer is only to be connected to an AC supply (~). The motor must always be switched off before the stand mixer is connected with the mains supply.
- The device must be operated with the type of power specified on the rating plate. If you are unsure about the details of the available power supply, ask your dealer or the local power supply company.
- Unplug the appliance when not in use or before cleaning.
- Do not use outdoors. Only suitable for using indoors.
- Do not use the device when the head is lifted up.
- During use, do not touch moving parts with your fingers.
- Never operate empty and without supervision.
- Repairs should only be carried out in a qualify workshop.

- Do not attempt to repair the device yourself, since you will be exposed to hazardous live components or other hazards by opening and removing the covers.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This is not a toy! Keep away from children. The device should be used and stored out of the reach of children.
- Careful supervision is required when the device is used by or in the vicinity of children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children)with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Please note that when passing the device on to a third party, the operating instructions must be included.
- No liability is accepted for damage due to improper use or the failure to observe our operating instructions / safety notes.
- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. Permanently Installed – Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service

telephone number for information on examination, repair, or adjustment.

- If the manufacturer wants to limit the use of the appliance to less than the above, this has to be clearly stated in the instructions.

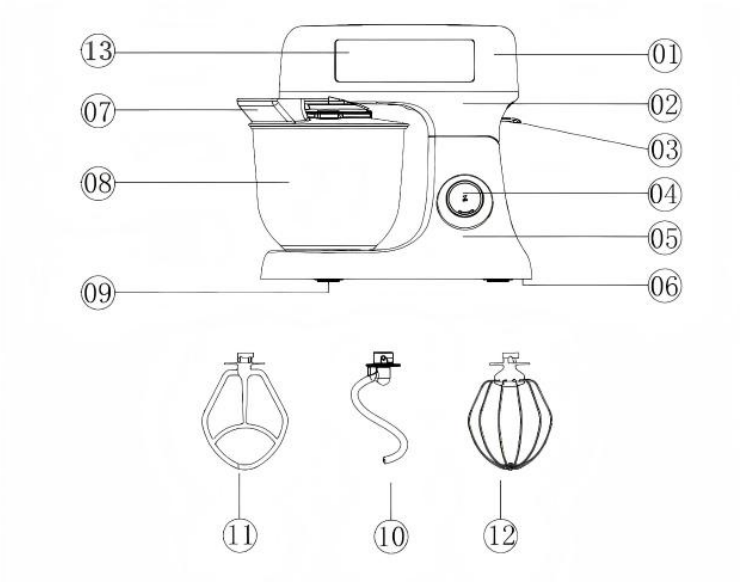
Cleaning

- Before cleaning, please ensure that the plug has been disconnected from the socket.
- After use, allow the device to cool down before you start to clean it.
- To clean the exterior of the device, use a moist cloth and a mild detergent.
- When cleaning the interior and exterior and protective dust cover do not use any abrasive detergents or alcohol.
- To clean the device, never submerge it in water.
- The egg whisk is dishwasher safe. Egg whisk should only be cleaned in warm water and washing-up liquid.
- The dough hook and mixer beater are not dishwasher safe. The accessories should only be cleaned in warm water and washing-up liquid.
- The mixing bowl is dishwasher safe. The bowl can also be cleaned with warm water and washing-up liquid. Do not use any abrasive detergents.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Package contains

Main body	1 pc	Instruction manual	1 pc
Mixing bowl	1 pc	Bowl cover	1 pc
Mixing blade	1 pc	Egg separator	1 pc
Dough hook	1 pc	Silicon spatula	1 pc
Egg whisk	1 pc		

Parts description



1	Top cover	8	Mixing bowl
2	Upper housing	9	Suction feet
3	Unlock knob	10	Dough hook
4	Knob	11	Beater
5	Lower housing	12	Egg whisk
6	Bottom cover	13	Touch panel
7	Splash guard		

Technical specification

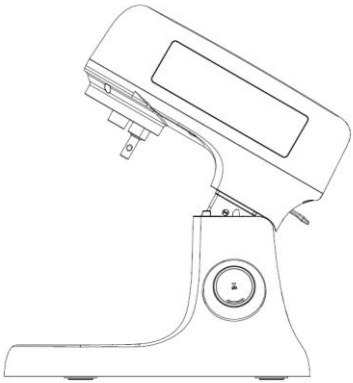
Nominal voltage	220-240 V ; 50-60 Hz
Power consumption	2000 W
Fermentation power	25 W
Max. capacity [Mixing bowl]	6.0 l
Protect degree	II

Before first use

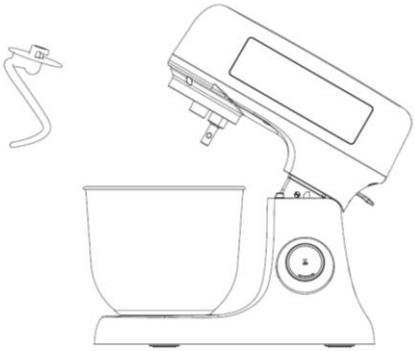
- All parts of the stand mixer are to be thoroughly cleaned before being used for the first time.
- Take out the required length of cable from the cable tidy on the base of the device and connect the device to the mains supply.

Assembling the appliance

1. Press down the unlock level 03 and swing up the drive arm.



2. To fit the mixing bowl, insert it in the base unit.
3. Lock the mixing bowl by rotating it slightly clockwise until it engages.



Caution!

Never use the mixing bowl without the splash guard in place. Operating the appliance without the splash guard may cause food to be ejected.

4. Fit the splash guard onto the drive arm from below.
5. Press on the splash guard until it engages.
6. Select the appropriate attachment:
    - Dough hook: For heavy dough, e.g. bread dough
    - Whisk: For whipping cream, beating egg whites, etc.
    - Beater: For medium to light dough or batter, e.g. pancake or cake batter.
7. Insert the attachment into the appropriate opening in the drive arm from below.
   When doing so, ensure that the lugs on the shaft of the attachment are properly inserted into the crosswise slot of the opening.
8. Press the attachment lightly upward and turn it anticlockwise until it locks into place. The appliance is now ready for use.

Control panel instruction

 Start/Pause

1. Power on/off
   - 1.1. The machine is connected to the power supply, the screen lights up, all icons stay on, and the machine enters standby operable mode.
   - 1.2. In standby mode, the manual icon flashes after 1 second, and other icons dim to 30%.
   - 1.3. In standby mode, long press the "Start/Pause" button for 5 seconds to shut down the machine.
   - 1.4. In the shutdown state, press the "Start/Pause" button to turn on the device.

2. Preparation settings
   - 2.1. **Time setting:** Press the time display icon, keep it on, then turn the knob clockwise to increase the time; Turn the knob counterclockwise to decrease the time. For each rotation, add or subtract 1 minute of time. Adjustable range is 0-15 minutes (fermentation mode is 0-90 minutes).
   - 2.2. **Speed setting:** Press the speed control display icon, keep it on, then turn the knob clockwise to increase the gear; Rotate the knob counter clockwise to decrease the gear. The adjustable range is 1-12 gears, with each rotation increasing or decreasing the gear by 1 gear.
   - 2.3. **Temperature setting:** Rotate the knob clockwise to increase the temperature; Rotate the knob counterclockwise to decrease the temperature. The adjustable range is 25-45 ℃, with a temperature increase or decrease of 1 ℃ for each rotation.
   - 2.4. Long press the "Start/Pause" button for 3 seconds to **reset the status** and enter standby mode.

3. Menu mode

3.1. Kneading mode (Hook)

- Click on the kneading mode icon, the kneading mode icon will light up to 100% and flash;
- Press the "Start/Pause" button to start the machine. During operation, press the "Start/Pause" button to pause the machine and the kneading icon will flash.
- Press the "Start/Pause" button again to continue the unfinished program, and the kneading mode icon will remain on while running.
- The program countdown works, running for 30 seconds in gear 1, 30 seconds in gear 2, and 4 minutes in gear 3.

Time can be adjusted before/during machine operation. Click on the time icon, the time icon will light up to 100% and flash. At this point, the time can be adjusted. After adjusting the time, the time icon will flash for 5 seconds and then dim to 30%. The adjusted time is divided into three levels, and the default working time cannot be reduced. The machine shall be kept running when adjusting the time during operation.

3.2. Mixing mode (Blade)

- Click on the stirring icon, the stirring icon will light up to 100% and flash.
- Click on the "Start/Pause" button, and the machine will start working.
- Click on the "Start/Pause" button during operation, and the machine will pause, causing the stirring icon to flash.
- Click on the "Start/Pause" button again, and the machine will continue to run the unfinished program. The stirring icon will light up during operation.
- The program countdown works, running in 7th gear for 30 seconds, 8th gear for 30 seconds, and 9th gear for 3 minutes.

Time can be adjusted before/during machine operation. Click on the time icon, the time icon will light up to 100% and flash. At this point, the time can be adjusted. After adjusting the time, the time icon will flash for 5 seconds and then dim to 30%. The adjusted time is adjusted to 9 levels, and the default working time cannot be reduced. The machine shall be kept running when adjusting the time during operation.

3.3. Egg-beating mode (Whisk)

- Click the egg beater icon, the egg beater icon will light up to 100% and flash.
- Click the "Start/Pause" button, and the machine will start working.
- Click the "Start/Pause" button during work, and the machine will pause, and the egg beater icon will flash.
- Click the "Start/Pause" button again, and the machine will continue to run unfinished programs. The egg beater icon will remain on while running.
- The program countdown works, running in 12 gears for 4 minutes.

Time can be adjusted before/during machine operation. Click on the time icon, the time icon will light up to 100% and flash. At this point, the time can be adjusted. After adjusting the time, the time icon will flash for 5 seconds and then dim to 30%. The default working hours cannot be reduced. The machine shall be kept running when adjusting the time during operation.

3.4. Manual mode (manual setting)

Manual mode can run in either forward or countdown mode.

- Click the manual icon, the manual icon will light up to 100% and flash, click the time icon, the time icon will light up to 100% and flash. At this time, the time can be adjusted. After adjusting the time, the time icon will flash for 5 seconds and then dim to 30%.
- Click the gear icon, the gear icon will light up to 100% and flash. At this time, the gear can be adjusted. After adjusting the gear, the gear icon will flash for 5 seconds and then dim to 30%.
- Press the "Start/Pause" button to start the countdown of the machine. During operation, press the "Start/Pause" button to pause the machine and the manual icon will flash.
- Press the "Start/Pause" button again and the machine will continue to run. The manual icon will remain on while running.

The timing work only requires adjusting the gear.
Time and gear can also be adjusted during work, and the machine should remain in operation during adjustment.

3.5. Fermentation mode

- Click on the fermentation icon, the fermentation icon will light up to 100% and flash.
- Click on the "Start/Pause" button, and the machine will start working.
- Click on the "Start/Pause" button during operation, and the machine will pause, causing the fermentation icon to flash.
- Click on the "Start/Pause" button again, and the machine will continue to run unfinished programs. The fermentation icon will remain on while running.
- The program countdown works, with a default time of 60 minutes and a default temperature of 38 ℃.

Time and temperature can be adjusted before/during machine operation. Click on the time icon, the time icon will light up to 100% and flash. At this point, the time can be adjusted. After adjusting the time, the time icon will flash for 5 seconds and then dim to 30%.

- Click on the fermentation icon, the fermentation icon will flash, and the temperature can be adjusted at this time. The time and temperature adjustment machine shall be kept running during operation.

3.6. Electronic scale mode (Scale/Trade)

The machine base is equipped with 4 pressure sensors, with a load capacity of 20 kg and a weighing range of 0-5 kg.

The electronic scale can be used with or without the machine lifting its head.

The machine can only be weighed in standby or pause mode, and after weighing is completed, the previous program can continue to run.

- Click on the electronic scale icon, the electronic scale icon will light up to 100% and flash.
- After resetting to zero, the icon will stay on for a long time, and you can weigh at this time.

3.5. Please do not use it in low speed for a long time

4. Display

4.1. Time Display

When kneading dough, stirring or beating eggs, the countdown timer will start automatically. In manual mode, the timer counts upward (positive timing).

4.2. Gear display

During automatic operation (kneading, stirring or beating), the mixer will automatically shift speeds according to the selected program. In manual mode, the indicator light will illuminate according to the speed level currently selected.

5. Fault Codes

If the mixer suddenly stops during use, it may be due to overheating caused by extended operation. The motor temperature may become too high, triggering the **overheat protection function**, which automatically shuts down the machine.

- Set the speed control knob to **"0"**.
- Unplug the power cord.
- Wait until the mixer cools down to room temperature before restarting. (This usually takes **15–30 minutes**, depending on ambient temperature.)

Error Codes:

- **E0:** All indicators flashing – The micro switch is not engaged (lid or safety lock not properly closed).
- **E1:** Motor speed not detected.
- **E2: NTC Fault:** The temperature sensor is faulty.
- **E3: Scale EEP Fault:** An error occurred in the internal memory of the weighing system.
- **E4: The weight sensor fault:** The weight sensor is not functioning properly.

Dismantling the appliance

1. Press the unlock lever and lift the drive arm upwards.
2. To remove an attachment, press lightly again and unlock by turning it slightly clockwise.
3. Remove the attachment.
4. To remove the splash guard, pull it downwards. When doing so, first release the rear part of the guard slightly.
5. Unlock the mixing bowl by rotating it slightly anticlockwise.
6. Remove the mixing bowl.
7. Press the unlock lever again and lower the drive arm back into the working position.

Operation Guide

To mix or knead dough

- Use the dough hook.
- Recommended flour and water at ratio: 5:3
- When filling the mixing bowl, ensure the maximum capacity is not exceeded.
- Maximum quantity of flour: 1000g
- Press “Hook” to start; the process will stop automatically when completed.
- Do not operate continuously for more than 5 minutes at a time.
- Avoid using low speed for extended periods.

To whip egg whites or cream

- Press “Whisk” to start. Whip the egg whites continuously for about 4 minutes depending on egg size, until stiff peaks form.
- Maximum quantity: 8 eggs.

- For whipped cream, use 250 ml of fresh cream. The speed can be increased up to level 12; whipping time is approximately 4 minutes.
- When filling the mixing bowl with fresh milk, cream or other ingredients, please ensure that the maximum quantity is not exceeded.
- The egg beater should be used.
- Do not use for more than 4 minutes continuously at a time.

Mixing shakes, cocktails or other liquids

- Mix the ingredients according to the recipe, using speeds from 5 to MAX, for about 4 minutes.
- Do not exceed the maximum capacity of the mixing bowl
- The mixing beater should be used.
- Do not use for more than 4 minutes continuously in a time.

Speed Levels Recommendations

Speed	Attachment	Description
1-3 Gear	Dough hook	Kneading and mixing firm dough or ingredients: **Ingredients:** - 1,0 kg plain flour - 0,6 lukewarm water **Preparation:** 1. Put the ingredients into the ixing bowl. 2. Fit the splash guard and the dough hook. 3. Set the speed: Level 1 – knead for 30 seconds Level 2 – knead for 30 seconds Level 3 – knead for 4 minutes

Speed	Attachment	Description
12 Gear/ Pulse button	Balloon whisk	Whipping cream, egg whites, mayonnaise or beating butter until fluffy. **Ingredients:** - 8 egg whites **Preparation:** 1. Put the egg whites in the mixing bowl. 2. Fit the splash guard and the balloon whisk. 3. Beat the egg whites at level 12 for 4 minutes until stiff.
7-9 Gear	Mixing blade	This blade is suitable for medium mixtures such as thick batter, mashed potatoes, butter and tomato puree, using the speed settings 7-9.

Cleaning the appliance

1. Clean the base unit with a damp cloth. A little detergent may also be used.
2. Wipe over with clean water.
3. Do not use the base unit again until it is completely dry.

Cleaning the splash guard, dough hook, balloon whisk and beater

Caution! The splash guard is not dishwasher-safe. The dough hook, balloon whisk and beater CAN NOT also be washed in the dishwasher.

1. Put the parts in cold or lukewarm water to soften dough residues. **Note:** You can also add a little detergent to the water.

Storage

The product shall be wiped the water and placed in the dry and the normal temperature condition to avoid the humidity if no use for a long time.

Disposal

In accordance with Directive WEEE 2012/19/EU, all electrical and electronic equipment subject to separate collection is marked with the symbol of a crossed-out wheeled bin.



1. At the end of the product's service life, it must not be disposed of with regular household waste – it should be handed over to a designated collection and recycling point for electrical and electronic equipment. The crossed-out wheeled bin symbol can be found on the product, in the user manual, or on the packaging.
2. The materials used in the device may be recycled in accordance with the relevant markings. By recycling, reusing materials, or applying other forms of recovery of used equipment, you contribute to the protection of the natural environment.
3. Information on the nearest collection point for electrical and electronic equipment can be obtained from local authorities or from the distributor of the device.

CE Declaration

This device has been designed, manufactured, and placed on the market in compliance with the requirements of the Low Voltage Directive and the Electromagnetic Compatibility Directive. Accordingly, the product has been marked with the CE symbol, and a declaration of conformity has been issued for it, which is made available to market surveillance authorities.

Środki bezpieczeństwa

- Przed pierwszym użyciem miksera planetarnego dokładnie przeczytaj informacje i zalecenia dotyczące bezpieczeństwa zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Przed użyciem umieść urządzenie na poziomej i stabilnej powierzchni.
- Umieść urządzenie możliwie jak najbliżej źródła zasilania, aby w razie potrzeby można było szybko i łatwo odłączyć wtyczkę.
- Urządzenia nie należy ustawiać w pobliżu otwartego ognia.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie używaj urządzenia w pobliżu wody. Nie zanurzaj przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub w jakiejkolwiek innej cieczy.
- Nie zaginaj ani nie przygniataj przewodu zasilającego. Aby uniknąć ryzyka potknięcia, nie pozwalaj, by przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu.
- Przed zmianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych należy wyłączyć urządzenie.
- Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci elektrycznej. Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie korpusu urządzenia. Mikser planetarny może być podłączony wyłącznie do prądu przemiennego (AC ~). Silnik zawsze musi być wyłączony przed podłączeniem miksera do sieci zasilającej.
- Urządzenie należy użytkować przy rodzaju zasilania określonym na tabliczce znamionowej. W przypadku wątpliwości dotyczących dostępnego źródła zasilania, skontaktuj się ze sprzedawcą lub lokalnym dostawcą energii elektrycznej.
- Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane lub przed czyszczeniem.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz. Mikser przeznaczony jest wyłącznie do użytku w pomieszczeniach.
- Nie używaj urządzenia, gdy misa jest podniesiona.

- Podczas pracy nie dotykaj ruchomych części palcami.
- Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez zawartości w misie i nie pozostawiaj go bez nadzoru podczas pracy.
- Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie w wykwalifikowanym serwisie.
- Nie podejmuj prób samodzielnej naprawy urządzenia, ponieważ możesz zostać narażony na kontakt z niebezpiecznymi elementami pod napięciem lub inne zagrożenia związane z otwieraniem i zdejmowaniem obudowy.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- To nie jest zabawka! Trzymaj urządzenie z dala od dzieci. Urządzenie powinno być używane i przechowywane poza ich zasięgiem.
- Wymagana jest szczególna ostrożność podczas używania urządzenia przez dzieci lub w ich obecności.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani przez osoby z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że użycie odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Przekazując urządzenie osobie trzeciej, należy dołączyć niniejszą instrukcję obsługi.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub nieprzestrzegania instrukcji obsługi i zaleceń bezpieczeństwa.
- Wyłącz urządzenie, a następnie odłącz je od gniazdka, gdy nie jest używane, przed montażem lub demontażem elementów oraz przed czyszczeniem. Aby odłączyć, chwyć za wtyczkę i wyciągnij ją z gniazda. Nie ciągnij za przewód zasilający. W przypadku urządzeń trwale podłączonych upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, zanim przystąpisz do montażu lub czyszczenia.
- Używanie akcesoriów niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub blatu.

- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem, wtyczką ani po upadku lub innym uszkodzeniu mechanicznym. W takim przypadku skontaktuj się z producentem lub autoryzowanym serwisem w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
- Jeśli producent przewiduje ograniczenie użytkowania urządzenia w mniejszym zakresie niż powyżej opisany, musi to być wyraźnie określone w instrukcji.

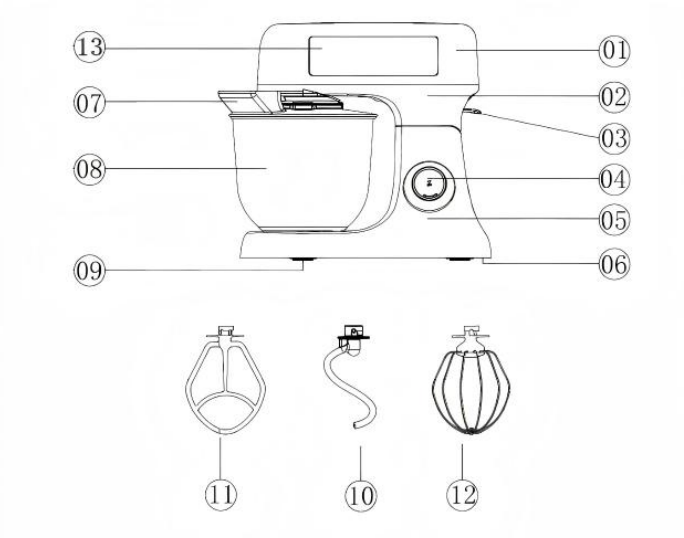
Czyszczenie

- Przed rozpoczęciem czyszczenia upewnij się, że wtyczka została odłączona od gniazda zasilania.
- Po użyciu pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Do czyszczenia obudowy zewnętrznej używaj wilgotnej ściereczki oraz łagodnego detergentu.
- Podczas czyszczenia wnętrza i zewnętrznych elementów ochronnych nie używaj środków ściernych ani alkoholu.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Trzepaczka do ubijania piany nadaje się do mycia w zmywarce. Trzepaczkę można również czyścić ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Hak do ciasta i mieszadło nie nadają się do mycia w zmywarce. Należy je czyścić wyłącznie w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń.
- Misa miksera nadaje się do mycia w zmywarce. Można ją również myć ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem. Nie używaj środków ściernych.
- Wszelkie inne prace serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowany serwis techniczny.

Zawartość opakowania

Korpus główny	1	Instrukcja obsługi	1
Misa miksująca	1	Pokrywa misy	1
Ostrze mieszające	1	Separator jajek	1
Hak do ciasta	1	Silikonowa szpatułka	1
Trzepaczka do ubijania	1		

Opis części



1	Górna pokrywa	8	Misa miksująca
2	Górna obudowa	9	Przyssawki
3	Pokrętło odblokowujące	10	Hak do ciasta
4	Pokrętło sterujące	11	Mieszadło
5	Dolna obudowa	12	Trzepaczka
6	Pokrywa dolna	13	Panel dotykowy
7	Osłona przeciwbryzgowa		

Dane techniczne

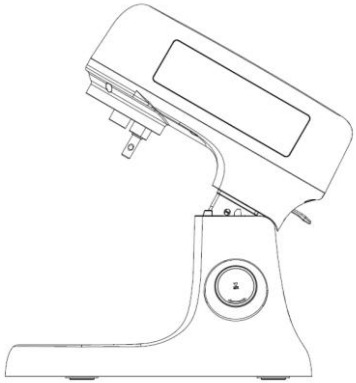
Napięcie znamieniowe	220-240 V ~ ; 50-60 Hz
Moc	2000 W
Moc fermentacji	25 W
Maksymalna pojemność	6,0 l
Klasa ochrony	II

Przed pierwszym użyciem

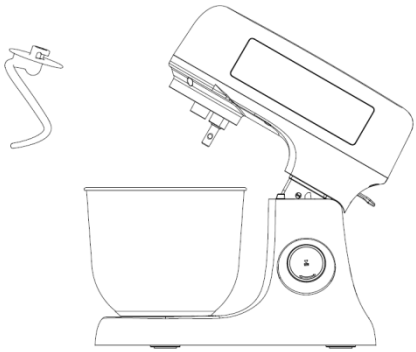
- Wszystkie elementy miksera planetarnego należy dokładnie wyczyścić przed pierwszym użyciem.
- Wyciągnij z podstawy urządzenia odpowiednią długość przewodu zasilającego i podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.

Montaż urządzenia

1. Naciśnij dźwignię odblokowującą i unieś ramię napędowe.



2. Aby zamontować misę miksującą, umieść ją w podstawie urządzenia.
3. Zablokuj misę, obracając ją lekko zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie pewnie osadzona.



Uwaga!

Nigdy nie używaj miksera bez pokrywy zabezpieczającej przed rozpryskiwaniem. Użytkowanie urządzenia bez tej pokrywy może spowodować wyrzucanie składników na zewnątrz misy.

4. Zamocuj pokrywę zabezpieczającą na ramieniu napędowym od dołu.
5. Dociśnij pokrywę, aż wyraźnie się zatrzaśnie.
6. Wybierz odpowiednią końcówkę:
   - Hak do ciasta – do ciężkich ciast np. chlebowych.
   - Trzepaczka – do ubijania śmietany, białek jaj itp.
   - Mieszadło – do średnio gęstych i lekkich mas, np. naleśnikowych lub ciast biszkoptowych.
7. Włóż końcówkę mieszającą w gniazdo znajdujące się pod ramieniem miksera. Upewnij się, że końcówka została prawidłowo osadzona w uchwycie i jest stabilnie zamocowana.
8. Delikatnie unieś końcówkę i obróć ją w lewo, aż wyczujesz, że została zablokowana w uchwycie.

Instrukcja panelu sterowania

Start / Pauza

1. **Włączanie / wyłączanie**
   - **1.1.** Po podłączeniu urządzenia do zasilania ekran się podświetli, wszystkie ikony zaświecą, a urządzenie przejdzie w tryb gotowości do pracy.
   - **1.2.** W trybie gotowości ikona manualnego sterowania zaczyna migać po 1 sekundzie, a pozostałe ikony przyciemniają się do 30%.
   - **1.3.** W trybie gotowości przytrzymaj przycisk „Start/Pauza" przez 5 sekund, aby wyłączyć urządzenie.
   - **1.4.** Aby włączyć mikser, naciśnij przycisk „Start/Pauza".

2. **Ustawienia**
   - **2.1. Ustawienia czasu:** Naciśnij ikonę czasu i przytrzymaj ją, a następnie przekręć pokrętło w prawo, aby zwiększyć czas, lub w lewo, aby go zmniejszyć. Każdy pełny obrót zmienia ustawienie o 1 minutę. Zakres regulacji: 0–15 minut (dla trybu fermentacji: 0–90 minut).
   - **2.2. Ustawienia prędkości:** Naciśnij ikonę prędkości i przytrzymaj ją, następnie przekręć pokrętło w prawo, aby zwiększyć bieg, lub w lewo, aby go zmniejszyć. Zakres regulacji: 1–12 biegów, przy czym każdy obrót zwiększa lub zmniejsza prędkość o jeden poziom.
   - **2.3. Ustawienie temperatury:** Przekręć pokrętło w prawo, aby zwiększyć temperaturę, lub w lewo, aby ją zmniejszyć. Zakres regulacji: 25–45°C, ze zmianą o 1°C przy każdym obrocie.
   - **2.4.** Przytrzymaj przycisk Start/Pauza przez 3 sekundy, aby **zresetować ustawienia** i przejść w tryb gotowości.

3. Tryby menu

3.1. Tryb wyrabiania ciasta (hak)

- Kliknij ikonę trybu wyrabiania ciasta – ikona zaświeci się w 100% i zacznie migać.
- Naciśnij przycisk „Start/Pauza", aby uruchomić urządzenie. Podczas pracy możesz nacisnąć „Start/Pauza", aby wstrzymać działanie – ikona wyrabiania zacznie migać.
- Ponownie naciśnij „Start/Pauza", aby kontynuować przerwany program – ikona wyrabiania będzie świecić się podczas pracy.
- Odliczanie programu działa w następujący sposób: 30 sekund na biegu 1, 30 sekund na biegu 2, oraz 4 minuty na biegu 3.

Czas można ustawić przez rozpoczęciem lub w trakcie pracy urządzenia. Kliknij ikonę czasu – ikona zaświeci się w 100% i zacznie migać. W tym momencie można ustawić czas. Po zakończeniu ustawiania ikona czasu będzie migać przez 5 sekund, a następnie przyciemni się do 30%.
Zakres czasu podzielony jest na trzy poziomy i nie można skrócić domyślnego czasu pracy. Podczas regulacji czasu urządzenie pozostaje w trybie pracy.

3.2. Tryb mieszania (mieszadło)

- Kliknij ikonę trybu mieszania – ikona zaświeci się w 100% i zacznie migać.
- Naciśnij przycisk „Start/Pauza", aby rozpocząć pracę urządzenia.
- Naciśnij „Start/Pauza" ponownie podczas pracy, aby wstrzymać program – ikona mieszania zacznie migać.
- Ponownie naciśnij „Start/Pauza", aby kontynuować przerwany program – ikona mieszania pozostanie podświetlona podczas pracy.
- Program działa w trybie odliczania: 30 sekund na biegu 7, 30 sekund na biegu 8, oraz 3 minuty na biegu 9.

Czas można ustawić przed lub w trakcie pracy urządzenia, klikając ikonę czasu. Po kliknięciu ikony czasu, ikona zaświeci się w 100% i zacznie migać. Po ustawieniu czasu ikona miga przez 5 sekund, a następnie przygasa do 30%. Czas pracy można ustawić w 9 poziomach, a domyślnego czasu pracy nie można skrócić. Podczas regulacji czasu urządzenie pozostaje w trybie pracy.

3.3. Tryb ubijania (trzepaczka)

- Kliknij ikonę ubijania jajek – ikona zaświeci się w 100% i zacznie migać.
- Naciśnij przycisk „Start/Pauza", aby uruchomić urządzenie.
- Podczas pracy naciśnij „Start/Pauza", aby wstrzymać – ikona ubijania zacznie migać.
- Ponownie naciśnij „Start/Pauza", aby kontynuować przerwany program – ikona ubijania pozostanie podświetlona podczas pracy.
- Program odlicza czas: 4 minuty pracy na 12 biegu.

Czas można ustawić przed rozpoczęciem lub w trakcie pracy urządzenia. Kliknij ikonę czasu – ikona zaświeci się w 100% i zacznie migać. W tym momencie można ustawić czas. Po ustawieniu czasu ikona miga przez 5 sekund, a następnie przygasa do 30%. Podczas regulacji czasu urządzenie pozostaje w trybie pracy.

3.4. Tryb ręczny

Tryb ręczny może działać w trybie pracy ciągłej lub z odliczaniem czasu.

- Kliknij ikonę trybu ręcznego – ikona zaświeci się w 100% i zacznie migać.
  Kliknij ikonę czasu – ikona również zaświeci się w 100% i zacznie migać.

W tym momencie można ustawić czas. Po zakończeniu ustawiania ikona miga przez 5 sekund, a następnie przygasa do 30%.

- Kliknij ikonę biegu – ikona zaświeci się w 100% i zacznie migać W tym momencie można ustawić prędkości. Po zakończeniu ustawiania ikona miga przez 5 sekund, a następnie przygasa do 30%.
- Naciśnij przycisk „Start/Pauza", aby rozpocząć odliczanie czasu pracy. Podczas pracy możesz nacisnąć „Start/Pauza", aby wstrzymać działanie – ikona trybu ręcznego zacznie migać.
- Ponowne naciśnij „Start/Pauza", aby kontynuować działanie programu. Ikona trybu ręcznego pozostanie podświetlona podczas pracy.

Ustawienia trybu ręcznego wymaga jedynie regulacji prędkości. Czas i prędkość można również zmieniać w trakcie pracy – urządzenie pozostaje w trybie pracy podczas regulacji.

3.5. Tryb fermentacji

- Kliknij ikonę fermentacji – ikona zaświeci się w 100% i zacznie migać.
- Naciśnij przycisk „Start/Pauza", aby uruchomić urządzenie.
- Naciśnij „Start/Pauza" ponownie w trakcie pracy, aby wstrzymać – ikona fermentacji zacznie migać.
- Ponownie naciśnij „Start/Pauza", aby kontynuować przerwany program – ikona fermentacji pozostanie podświetlona podczas pracy.
- Program działa w trybie odliczania z domyślnym czasem 60 minut i domyślną temperaturą 38°C.

Czas i temperaturę można regulować przed rozpoczęciem lub w trakcie pracy urządzenia.
Kliknij ikonę czasu – ikona podświetli się w 100% i zacznie migać. W tym momencie można ustawić czas pracy. Po zakończeniu ustawiania ikona miga przez 5 sekund, a następnie przygasa do 30%.
Kliknij ikonę fermentacji – ikona zacznie migać, a w tym momencie można również ustawić temperaturę. Podczas regulacji czasu i temperatury urządzenie pozostaje w trybie pracy.

3.6. Tryb wagi elektronicznej

Podstawa urządzenia jest wyposażona w cztery czujniki nacisku o nośności do 20 kg i zakresie ważenia od 0 do 5 kg.

Waga elektroniczna może być używana zarówno z uniesionym, jak i opuszczonym ramieniem miksera.

Ważenie możliwe jest wyłącznie w trybie czuwania lub pauzy. Po zakończeniu ważenia mikser może kontynuować poprzednio wybrany program.

- Kliknij ikonę wagi elektronicznej – ikona zaświeci się w 100% i zacznie migać.
- Po wyzerowaniu wagi ikona pozostanie podświetlona przez dłuższy czas; w tym momencie można rozpocząć ważenie.

3.7. Nie używaj urządzenia przez dłuższy czas na niskich obrotach

Długotrwała praca na niskiej prędkości może prowadzić do przegrzewania się silnika i zmniejszenia jego żywotności.

4. Wyświetlacz

4.1. Wskaźnik czasu

Podczas wyrabiania ciasta, mieszania lub ubijania białek odliczanie czasu rozpoczyna się automatycznie.

4.2. Wskaźnik prędkości

Podczas automatycznych trybów pracy (wyrabianie, mieszanie, ubijanie) mikser automatycznie dostosowuje prędkość obrotową do wybranego programu.

W trybie ręcznym wskaźnik prędkości informuje o aktualnym poziomie prędkości.

5. Objawy przegrzania

Jeśli mikser nagle zatrzyma się podczas pracy, może to oznaczać przegrzanie spowodowane zbyt długą pracą. W takiej sytuacji temperatura silnika wzrasta, a system ochrony termicznej automatycznie wyłącza urządzenie.

Aby przywrócić działanie:

- Ustaw pokrętło prędkości w pozycję "0".
- Odłącz wtyczkę od gniazda.
- Odczekaj, aż mikser ostygnie do temperatury pokojowej (zwykle 15-30 minut, w zależności od temperatury otoczenia).
- Następnie ponownie uruchom urządzenie.

Kody błędów:

- **E0:** Wszystkie wskaźniki migają – mikro wyłącznik nie jest zablokowany (pokrywa lub zabezpieczenie nie są prawidłowo zamknięte).
- **E1:** Nie wykryto prędkości silnika.
- **E2:** Błąd czujnika temperatury (NTC).
- **E3:** Błąd systemu ważenia – błąd pamięci wewnętrznej czujników wagi.
- **E4:** Błąd czujnika wagi – czujnik nie działa prawidłowo.

Demontaż urządzenia

1. Naciśnij dźwignię zwalniającą i unieś ramię napędowe do góry.
2. Aby wyjąć końcówkę, naciśnij ją lekko i odblokuj, obracając delikatnie w prawo.
3. Wyjmij końcówkę.
4. Aby zdjąć pokrywę zabezpieczającą przez rozpryskiwaniem, pociągnij ją w dół – w tym momencie najpierw lekko zwolnij tylną część pokrywy.
5. Odblokuj misę, obracając ją delikatnie w lewo.
6. Wyjmij misę.
7. Ponownie naciśnij dźwignię zwalniającą i opuść ramię napędowe do pozycji roboczej.

Instrukcja obsługi

Wyrabianie lub mieszanie ciasta

- Użyj haka do ciasta.
- Zalecane proporcje mąki i wody: **5 : 3**
- Podczas napełniania misy nie przekraczaj maksymalnej pojemności.
- Maksymalna ilość mąki: **1000g**
- Naciśnij przycisk „Hak", aby rozpocząć proces, urządzenie zatrzyma się automatycznie po zakończeniu programu.
- Nie używaj urządzenia nieprzerwanie dłużej niż 5 minut.
- Unikaj pracy na niskiej prędkości przez dłuższy czas.

Ubijanie białek lub śmietany

- Naciśnij przycisk "Trzepaczka", aby rozpocząć.
- Ubijaj białka przez około 4 minuty (czas zależy od ilości i rozmiaru jajek), aż do uzyskania sztywnej piany.
- Maksymalna ilość: 8 białek jaj.

- Do ubicia śmietany użyj 250ml świeżej śmietany. Prędkość można zwiększyć do poziomu 12; czas ubijania wynosi około 4 minuty.
- Podczas napełniania misy mlekiem, śmietaną lub innymi składnikami upewnij się, że nie została przekroczona maksymalna pojemność misy.
- Należy używać trzepaczki do ubijania.
- Nie używaj urządzenia nieprzerwanie dłużej niż 4 minuty.

Mieszanie koktajli, shake'ów lub innych płynnych składników

- Wymieszaj składniki zgodnie z przepisem, używając prędkości od 5 do maksymalnie 10, przez około 4 minuty.
- Nie przekraczaj maksymalnej pojemności misy.
- Należy używać mieszadła.
- Nie używaj urządzenia nieprzerwanie dłużej niż 4 minuty.

Zalecane poziomy prędkości

Prędkość	Końcówka	Opis
1-3 bieg	Hak do ciasta	Wyrabianie i mieszanie gęstych ciast lub składników. **Składniki:** - 1 kg mąki pszennej - 0,6 l letniej wody **Przygotowanie:** 1. Włóż składniki do misy miksera. 2. Zamontuj pokrywę zabezpieczającą przed rozpryskiwaniem oraz hak do ciasta. 3. Ustaw prędkość Poziom 1 – wyrabiaj przez 30 sekund Poziom 2 – wyrabiaj przez 30 sekund Poziom 3 – wyrabiaj przez 4 minuty

Prędkość	Końcówka	Opis
12 bieg/ przycisk pulsacyjny	Trzepaczka balonowa	Ubijanie śmietany, białek jaj, majonezu lub masła do uzyskania puszystej konsystencji. **Składniki:** - 8 białek jaj **Przygotowanie:** 1. Wlej białka do misy miksera. 2. Załóż pokrywę zabezpieczającą i trzepaczkę. 3. Ubijaj białka na prędkości poziomu 12 przez 4 minuty, aż powstanie sztywna piana.
7-9 bieg	Mieszadło	Końcówka przeznaczona do średnio gęstych mieszanek, takich jak ciasta półpłynne, puree ziemniaczane, masło lub przecier pomidorowy. Zalecamy zakres prędkości 7-9.

Czyszczenie urządzenia

1. Wyczyść korpus główny urządzenia wilgotną ściereczką. Można użyć odrobiny łagodnego detergentu.
2. Następnie przetrzyj urządzenie czystą, wilgotną ściereczką, aby usunąć pozostałości detergentu.
3. Nie używaj urządzenia, dopóki całkowicie nie wyschnie.

Czyszczenie pokrywy zabezpieczającej, haka do ciasta, trzepaczki i mieszadła.

Uwaga! Pokrywa zabezpieczająca **nie nadaje się** do mycia w zmywarce. Hak do ciasta, trzepaczka i mieszadło również nie mogą być myte w zmywarce.

1. Zanurz części w zimnej lub letniej wodzie, aby rozmiękczyć pozostałości ciasta.
2. Można dodać niewielką ilość detergentu do wody.

Przechowywanie

Produkt należy przetrzeć wilgotną ściereczką, a następnie przechowywać w suchym miejscu, w normalnej temperaturze otoczenia. Unikaj wilgoci, zwłaszcza jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas.

Utylizacja

Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE, wszelkie urządzenia elektryczne i elektroniczne podlegające oddzielnemu zbieraniu oznaczone są symbolem przekreślonego kosza na kółkach.



1. Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie można go wyrzucać do zwykłych odpadów komunalnych – należy go przekazać do punktu zbierania i recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Symbol kosza na kółkach znajduje się na produkcie, w instrukcji obsługi lub na opakowaniu.
2. Materiały użyte w urządzeniu mogą być poddane recyklingowi zgodnie z odpowiednimi oznaczeniami. Dzięki recyklingowi, ponownemu wykorzystaniu materiałów lub innym formom zagospodarowania używanego sprzętu przyczyniasz się do ochrony środowiska naturalnego.
3. Informacje o najbliższym punkcie zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego można uzyskać w lokalnych urzędach lub u sprzedawcy urządzenia.

DEKLARACJA CE

To urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami Dyrektywy niskonapięciowej oraz Dyrektywy dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej. W związku z tym produkt został oznaczony znakiem CE, a dla niego wystawiono deklarację zgodności, która jest udostępniana organom nadzoru rynku.

MegaMarket S.A.

Strefowa 15
39-442 Chmielów
Polska

+48 798 532 532
kontakt@megamarket.pl
www.megamarket.pl