BERGMANN

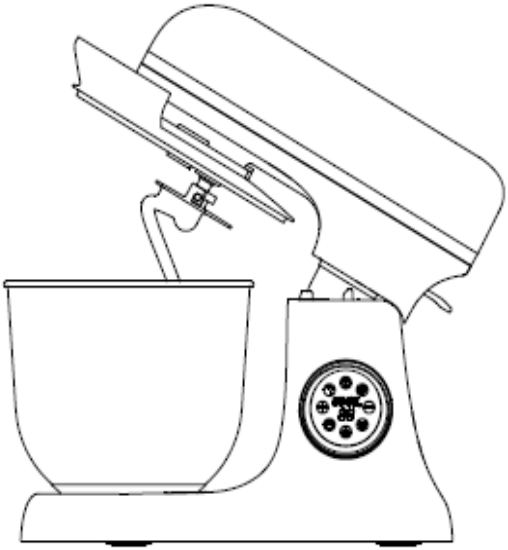
Stand Mixer

Operating
and Safety Instructions

Robot kuchenny planetarny

Instrukcja obsługi
i bezpieczeństwa

MTP008174



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 list 6
Parts description 6
Technical specification 7
Before first use 7
Assembling the appliance 7
Control Panel Instruction 9
Operation Guide 13
Appropriate Speed Settings 14
Speed Level Recommendations 15
Cleaning 16
Warnings (Preventing Injury) 16
Storage 17
Disposal 18
CE Declaration 18

Polski:

Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa 19
Czyszczenie 21
Zawartość opakowania 22
Opis części 22
Dane techniczne 23
Przed pierwszym użyciem 23
Montaż urządzenia 23
Instrukcja obsługi panelu sterowania 25
Kody błędów 29
Obsługa urządzenia 29
Zalecane ustawienia prędkości 30
Czyszczenie 31
Ostrzeżenia (zapobieganie urazom) 32
Przechowywanie 33
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.

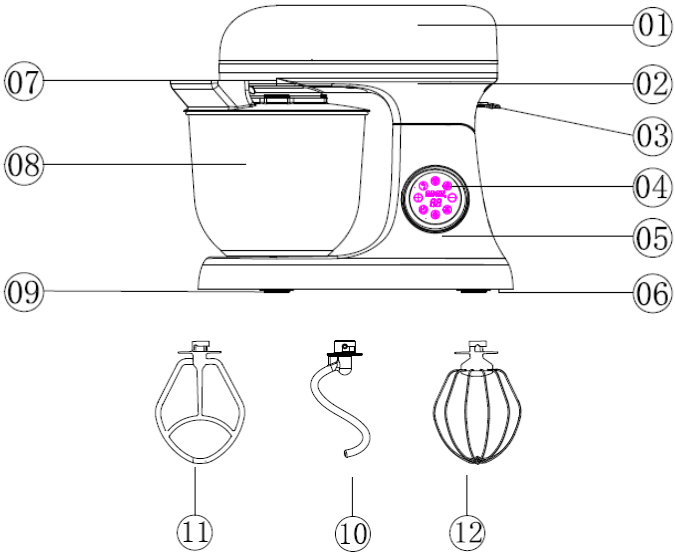
Cleaning

- 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 list

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	7	Splash guard
2	Upper body	8	Mixing bowl
3	Shaft knob	9	Suction feet
4	Control panel	10	Dough hook
5	Lower body	11	Mixing beater
6	Bottom cover	12	Egg whisk

Technical specification

Nominal voltage	220-240 V ; 50-60 Hz
Power consumption	2000 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. Mix the ingredients thoroughly according to the recipe.
   Then press down the unlock lever (3) and lift the drive arm upwards.



2. Place the mixing bowl (8) on the device plate, then turn it clockwise until it locks firmly in a place.
3. Attach the dough hook (10), or beater (11) to the tool connector, and rotate the connector anticlockwise until the attachment locks securely.

   Caution!

   Never operate the appliance without the splash guard in place. Otherwise, food ingredients may be ejected during operation.
4. Fit the splash guard onto the drive arm from below.
5. Press the splash guard gently until it clicks into position.
6. Select the appropriate the 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. Press down the unlock lever (3) and, with one hand, push the upper housing (5) downwards until it locks into place.
8. Insert the power plug into a suitable power socket. The appliance is now ready for use.
9. The appliance is now ready to use.

Control Panel Instruction



1. After switching on the appliance, the full display will appear for 1 second. Then only the ON/OFF button light will remain of and the appliance will enter standby mode.
2. In standby mode, press the ON/OFF button. The button light will illuminate fully and the time display will show “00:00”. The speed gear indicator will show “00” and all other function indicators will remain off.
3. After entering working mode, use the “+” and “–” buttons to adjust the speed gear.
    - The gear indicator flashes once per second by default and can be set from 0 to 12 gears.
    - Press the “Time” button to enter the time setting mode. The time display will flash “00:00”.
    - Each press of the “+” or “–” button adjust the time by 30 seconds. Holding the button for 2 seconds will change the time in 1-minute steps.
    - The adjustable time range is -90 minutes, and the setting can be cycled.
    - After setting the desired parameters, press the “Switch” button to start the motor.
    - The appliance will begin operating according to the set time and speed. (If no time is set, the appliance starts immediately and operates in positive timer mode.)

4. During operation, press the “+” or “−” button to adjust the speed at any time.
    - When the speed gear indicator flashes five times, the display will stabilize, showing the current gear.
    - The maximum gear is 12 and the minimum is 1.
    - To set the time during operation, press the “Time” button.
    - Press the “Switch” button to pause the operation. The “Time Zone” indicator will appear during pause mode.
5. To stop operation, press the “Switch” button.
    - To completely end the current cycle, press and hold the “Switch” button for 2 seconds.
    - When the countdown ends or the timer runs out, a buzzer will sound a long tone three times and the appliance will stop automatically.
    - The display will show “End”, after which the unit returns to standby mode.
6. Shutdown Function
    - When the automatic program is completed or the unit is in standby mode, it will automatically power off after **5 minutes** of inactivity.
    - To shut down manually, press and hold the **ON/OFF button** for **3 seconds**.
7. Buzzer Function
    - One short beep – normal confirmation.
    - Two short beeps – incorrect operation.

8. Automatic Function Program

8.1. Dough Kneading Program

- Press the dough-kneading icon. The kneading icon will flash,
- Tap the ON/OFF button to start the program.
- The machine starts in 1 gear for 30 seconds, then switches to 2 gear for 30 seconds and 3 gear for 4 minutes.
- During operation, the kneading icon remains illuminated.
- To stop or reset the program, press and hold the kneading icon for **3 seconds**.
- The working time can be adjusted during operation by tapping the **Time** icon. The time display will flash for **5 seconds** after adjustment, then resume operation.

8.2. Mixing program

- Press the stirring icon. The stirring icon will flash.
- Tap the ON/OFF button to start the program.
- The program runs in 7 gear for 30 seconds, 8 gear for 30 seconds and 9 gear for 3 minutes.
- The time can be adjusted during operation in the same way as the kneading mode (tap the "Time" icon; display flashes for 5 seconds after adjustment).
- To reset or clear the program, press and hold the stirring icon for 3 seconds.

8.3. Egg-beating mode

- Press the egg beater icon. The egg-beating icon will flash.
- Tap the ON/OFF button to start the program.
- The machine begins working; if it pauses, tap the ON/OFF button again to resume.
- During operation, the egg-beating icon remains steadily illuminated.
- To reset or clear the program, press and hold the egg-beating icon for 3 seconds. The program runs in 12 gear for 4 minutes by default.

- The working time can be adjusted during operation by tapping the “Time” icon.
- When the time is adjusted, the time icon flashes for 5 seconds, then the program continues automatically.

9. Scale Function

1. In standby mode, press the “Scale” button to enter scale mode. The display will show “**00 00g**”, indicating the unit is ready for weighing.
2. Tare function: Under scale mode, press the “Scale” button once to reset the display to zero (tare).
3. Calibration:
   - Press and hold both the “Time” and “Scale” buttons for 2 seconds to enter calibration mode.
   –The display will flash “**25 00g**”. Place a 2500 g calibration weight; when completed, the unit will beep and display “**EP 01 g**”.
4. Then place a **5000 g** calibration weight. When calibration is complete, the display will show “**EP 02 g**”, then exit automatically to standby mode.
5. Overload warning:
   If the weight exceeds **9999 g**, the display shows an overload error (“- - - - g”).
6. To exit scale mode manually, press the “Switch” button to return to standby.

Fault Codes

Code	Description
E0	Full-screen flicker – The micro switch is not closed.
E1	Motor speed not detected.
E2	NTC (temperature sensor) fault.
E3	Scale EEPROM fault.
E4	Weight sensor fault.

Operation Guide

To mix or knead dough

- Suggested flour-to-water ratio: **5:3.** Maximum flour quantity: **1.0 kg**.
- Use speed 1 for 30 seconds, speed 2 for 30 seconds, and speed 3 for approximately 4 minutes.
- Ensure that the total mixture in the bowl does not exceed the maximum quantity.
- Maximum total mixture weight: 1.6 kg.
- Use the dough hook or mixing blade for this operation.
- Do not use low speeds for extended periods.
- Allow the mixer to rest for at least 6 minutes after completing one kneading cycle before starting the next.

To whip egg whites or cream

- Set **speed 12** and whip egg whites continuously for about **4 minutes**, depending on the number of eggs, until stiff peaks form.
- For whipping cream, whip 250 ml of fresh cream at **speed 12** for approximately **4 minutes**.
- Do not exceed the maximum bowl capacity when using fresh cream or similar ingredients.
- Use the whisk attachment for this operation.

Mixing shakes, cocktails or other liquids

- Mix the ingredients according to your recipe.
- Set the speed between 7 and 9 and mix for approximately 4 minutes.

Appropriate Speed Settings

- Always start with a low speed setting, especially when processing liquid or creamy ingredients, or any mixture containing flour.
- Speeds 1–4 are suitable for slow blending, mixing, stirring in ingredients, and processing liquid mixtures or dough.
- Speeds 5–11 are suitable for preparing cake or pastry dough.
- Speed 12 is ideal for whipping and beating with the whisk.

Attachments

- **Whisk**
  The whisk is designed for light blending of liquid mixtures such as sauces, egg whites, and cream.
  Recommended speed: **Setting 12**.
- **Mixing Beater**
  For medium mixtures.
  This beater is suitable for thicker batters and semi-solid foods, such as mashed potatoes or cake batter.
  Recommended speed range: **Settings 1–11**.
- **Dough Hook**
  For heavy dough.
  The dough hook is suitable for kneading heavy doughs (e.g. bread or pizza dough).
  Recommended speed range: **Settings 1–3**.
  Caution: *Do not operate the appliance at low speed for a prolonged period.*

Speed Level 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
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

1. Clean the main body of the appliance with a damp cloth. You may use a small amount of mild detergent.
2. Then wipe the appliance with a clean, damp cloth to remove any detergent residue.
3. Do not use the appliance until it is completely dry.

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

Caution! The splash guard is **not dishwasher-safe**.
The dough hook, whisk, and beater must **not be cleaned in a dishwasher** either.

1. Soak the parts in cold or lukewarm water to soften any dough residues.
2. A small amount of detergent may be added to the water.
3. Do not use the appliance until all parts are completely dry.

Warnings (Preventing Injury)

Warning!
To prevent the risk of electric shock, injury, or damage to the appliance:

- Always disconnect the power plug from the mains socket before cleaning.
- Never immerse the base unit or power cord in water or any other liquid.

Caution!
Do not use scouring pads, corrosive or abrasive cleaning agents, as they may damage the appliance.

To avoid injury, please observe the following instructions:

- Ensure that the power cord never becomes a tripping hazard and that no one can get tangled in or step on it.
- During operation, avoid contact with the appliance's moving parts, such as the dough hook, balloon whisk, or beater.
  Your hands or hair could be drawn into the appliance, causing injury.
  Only switch on the appliance if the bowl cover is properly fitted when using the mixing bowl.
- Always remove the plug from the wall socket:
  - When the appliance is unattended,
  - After each cycle of use,
  - In case of any malfunction.
- Disconnect the appliance from the mains before cleaning, assembling, or disassembling any attachments.
- The appliance has important markings on the plug and mixing attachments.
  The plug or power cord (if molded together) is **not replaceable**.
  If the power cord or plug is damaged, the entire appliance must be replaced.
- **Caution:** Improper use of the appliance may result in serious personal injury.

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.

Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- Przed pierwszym użyciem miksera stojącego należy dokładnie i uważnie przeczytać informacje oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Przed użyciem umieścić urządzenie na poziomej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie należy ustawić możliwie jak najbliżej gniazda zasilania, aby umożliwić szybkie i łatwe odłączenie wtyczki.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu otwartego ognia.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy używać urządzenia w pobliżu wody. Nie zanurzać przewodu zasilającego ani urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
- Nie zginać ani nie przyciskać przewodu zasilającego. W celu uniknięcia ryzyka potknięcia się, nie należy pozwalać, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu.
- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych należy wyłączyć urządzenie.
- Należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu zasilania. Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie korpusu urządzenia. Mikser stojący może być podłączany wyłącznie do zasilania prądem przemiennym (AC ~). Silnik musi być zawsze wyłączony przed podłączeniem miksera do sieci elektrycznej.
- Urządzenie należy użytkować tylko z rodzajem zasilania określonym na tabliczce znamionowej. W przypadku wątpliwości co do parametrów sieci elektrycznej należy skontaktować się ze sprzedawcą lub lokalnym dostawcą energii elektrycznej.
- Odłączyć urządzenie od sieci po zakończeniu pracy lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz. Przeznaczone wyłącznie do użytku wewnętrznego.
- Nie używać urządzenia, gdy głowica miksera jest uniesiona.
- Podczas pracy nie dotykać elementów ruchomych palcami.
- Nie uruchamiać urządzenia bez zawartości (na sucho) oraz bez nadzoru.

- Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie w autoryzowanym serwisie.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, ponieważ możesz zostać narażony na kontakt z niebezpiecznymi elementami pod napięciem lub innymi zagrożeniami po zdjęciu osłon.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- To nie jest zabawka! Trzymać z dala od dzieci. Urządzenie należy przechowywać i używać poza ich zasięgiem.
- W przypadku korzystania z urządzenia przez dzieci lub w ich obecności wymagana jest szczególna ostrożność i nadzór.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź osoby bez doświadczenia i wiedzy – chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję obsługi.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania zasad zawartych w niniejszych instrukcjach.
- Wyłącz urządzenie, a następnie odłącz wtyczkę z gniazda, gdy urządzenie nie jest używane, przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem. Aby odłączyć, chwyć za wtyczkę – nigdy nie ciągnij za przewód. W przypadku urządzeń podłączonych na stałe należy upewnić się, że są wyłączone przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Użycie akcesoriów innych niż zalecane lub sprzedawane przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało upuszczone bądź w jakikolwiek sposób uszkodzone.

- Skontaktuj się z producentem lub autoryzowanym serwisem w celu uzyskania informacji dotyczących przeglądu, naprawy lub regulacji.
- Jeśli producent przewiduje ograniczenia dotyczące sposobu użytkowania urządzenia, muszą one być wyraźnie określone w instrukcji.

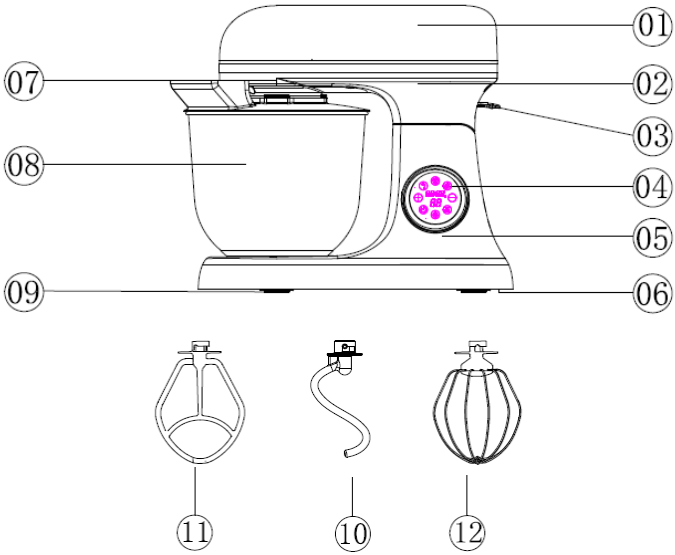
Czyszczenie

- Przed czyszczeniem upewnij się, że wtyczka została odłączona z gniazda zasilania.
- Po użyciu pozwól urządzeniu ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Zewnętrzne powierzchnie urządzenia czyścić wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem.
- Podczas czyszczenia wnętrza, zewnętrznych elementów i pokrywy ochronnej nie używać środków ściernych ani alkoholu.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Trzepaczka do jajek (mieszadło do ubijania) może być myta w zmywarce. Można ją również czyścić w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego.
- Hak do ciasta oraz mieszadło nie nadają się do mycia w zmywarce. Należy je czyścić ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
- Misa miksera może być myta w zmywarce. Można ją także czyścić ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym środkiem myjącym. Nie używać środków ściernych.
- Wszelkie czynności serwisowe należy zlecać autoryzowanemu przedstawicielowi serwisu.

Zawartość opakowania

Korpus główny	1 szt.	Instrukcja obsługi	1 szt.
Misa miksująca	1 szt.	Pokrywa misy	1 szt.
Mieszadło	1 szt.	Separator do jaj	1 szt.
Hak do ciasta	1 szt.	Szpatułka silikonowa	1 szt.
Trzepaczka do jajek	1 szt.		

Opis części



1	Pokrywa główna	7	Osłona przeciwrozpryskowa
2	Obudowa górna	8	Misa miksująca
3	Pokrętło regulacji	9	Nóżki antypoślizgowe
4	Panel kontrolny	10	Hak do ciasta
5	Obudowa dolna	11	Mieszadło
6	Pokrywa dolna	12	Trzepaczka do jajek

Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220-240 V ; 50-60 Hz
Pobór mocy	2000 W
Maks. Pojemność misy miksującej	6.0 l
Klasa ochrony	II

Przed pierwszym użyciem

- Wszystkie elementy miksera stojącego należy dokładnie umyć przed pierwszym użyciem.
- Wyciągnąć wymaganą długość przewodu z uchwytu na przewód umieszczonego w podstawie urządzenia i podłączyć mikser do gniazda zasilania.

Montaż urządzenia

1. Przygotuj składniki zgodnie z przepisem. Następnie naciśnij dźwignię zwalniającą (3) i unieś ramię napędowe do góry.



2. Umieść misę miksującą (8) na płycie urządzenia, a następnie obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się w pozycji roboczej.

3. Zamocuj hak do ciasta (10), mieszadło (11) lub trzepaczkę (12) w gnieździe narzędzia i obróć przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż akcesorium zatrzaśnie się pewnie na miejscu.

Ostrzeżenie:
Nie używaj urządzenia bez zamontowanej osłony przeciwrozpryskowej. W przeciwnym razie produkty spożywcze mogą zostać wyrzucone na zewnątrz podczas pracy urządzenia.

4. Załóż osłonę przeciwrozpryskową od dołu na ramię napędowe.
5. Delikatnie dociśnij osłonę, aż zatrzaśnie się w odpowiedniej pozycji.
6. Wybierz odpowiednie akcesorium:
    - Hak do ciasta: do ciężkich mas, np. ciasto chlebowe.
    - Trzepaczka: do ubijania śmietany, piany z białek itp.
    - Mieszadło: do średnich i lekkich ciast, np. naleśników lub biszkoptu.



7. Naciśnij dźwignię zwalniającą (3) i, trzymając górną część obudowy (5), opuść ramię napędowe w dół, aż zablokuje się w pozycji roboczej.
8. Podłącz przewód zasilający do odpowiedniego gniazda sieciowego. Urządzenie jest gotowe do pracy.
9. Mikser jest teraz gotowy do użycia.

Instrukcja obsługi panelu sterowania



1. Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawi się pełen zestaw symboli na 1 sekundę. Następnie podświetlony pozostanie tylko przycisk **ON/OFF**, a mikser przejdzie w tryb gotowości (standby).
2. W trybie gotowości naciśnij przycisk **ON/OFF**. Podświetlenie przycisku włączy się w pełni, a na wyświetlaczu pojawi się „00:00". Wskaźnik prędkości pokaże „00", a pozostałe funkcje pozostaną nieaktywne.
3. Po wejściu w tryb pracy użyj przycisków **„+"** i **„–"**, aby ustawić prędkość pracy.
   - Wskaźnik prędkości miga raz na sekundę i można ustawić od 0 do 12 poziomów.
   - Naciśnij przycisk **„Time"**, aby przejść do trybu ustawiania czasu. Na wyświetlaczu pojawi się migający symbol „00:00".
   - Każde naciśnięcie przycisku **„+"** lub **„–"** zmienia czas o 30 sekund. Przytrzymanie przycisku przez 2 sekundy zmienia czas w krokach co 1 minutę.
   - Zakres ustawiania czasu wynosi do 90 minut, a po zakończeniu cyklu można rozpocząć nowy.
   - Po ustawieniu parametrów naciśnij przycisk **„Switch"**, aby uruchomić silnik.
   - Urządzenie rozpocznie pracę zgodnie z ustawionym czasem i prędkością.
   - Jeśli czas nie został ustawiony, mikser rozpocznie pracę natychmiast w trybie zliczania czasu w przód (timer dodatni).

4. Podczas pracy naciśnij przycisk **„+”** lub **„–”**, aby w dowolnym momencie regulować prędkość pracy.

- Gdy wskaźnik prędkości mignie pięć razy, wyświetlacz ustabilizuje się, pokazując aktualny poziom prędkości.
- Maksymalna prędkość wynosi **12**, a minimalna **1**.
- Aby ustawić czas pracy podczas działania urządzenia, naciśnij przycisk **„Time”**.
- Naciśnij przycisk **„Switch”**, aby wstrzymać działanie miksera. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik „Time Zone” oznaczający tryb pauzy.

5. Zatrzymanie pracy

- Aby zakończyć pracę, naciśnij przycisk „Switch”.
- Aby całkowicie zakończyć bieżący cykl, przytrzymaj przycisk „Switch” przez 2 sekundy.
- Po zakończeniu odliczania lub upłynięciu ustawionego czasu mikser wyemituje trzy długie sygnały dźwiękowe i zatrzyma się automatycznie.
- Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”, po czym urządzenie przejdzie w tryb gotowości (standby).

6. Funkcja automatycznego wyłączania

- Po zakończeniu programu automatycznego lub w trybie gotowości mikser wyłączy się automatycznie po **5 minutach bezczynności**.
- Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, przytrzymaj przycisk **ON/OFF** przez **3 sekundy**.

Funkcja sygnalizacji dźwiękowej

- **Jeden krótki** sygnał dźwiękowy – potwierdzenie prawidłowej operacji.
- **Dwa krótkie** sygnały dźwiękowe – błąd lub nieprawidłowa operacja.

7. Programy automatyczne

8.1 Program wyrabiania ciasta

- Naciśnij ikonę wyrabiania ciasta. Ikona zacznie migać.
- Naciśnij przycisk ON/OFF, aby uruchomić program.
- Urządzenie rozpoczyna pracę na 1 biegu przez 30 sekund, następnie przełącza się na 2 bieg na 30 sekund i 3 bieg na 4 minuty.
- Podczas pracy ikona wyrabiania ciasta pozostaje podświetlona.
- Aby zatrzymać lub zresetować program, przytrzymaj ikonę wyrabiania ciasta przez 3 sekundy.
- Czas pracy można zmieniać w trakcie działania, naciskając ikonę „Time". Po zmianie czasu wyświetlacz miga przez 5 sekund, a następnie program kontynuuje pracę.

8.2 Program mieszania

- Naciśnij ikonę mieszania. Ikona zacznie migać.
- Naciśnij przycisk ON/OFF, aby rozpocząć program.
- Program pracuje kolejno: 7 bieg przez 30 sekund, 8 bieg przez 30 sekund, 9 bieg przez 3 minuty.
- Czas można regulować w taki sam sposób jak w programie wyrabiania ciasta (przycisk „Time", miganie przez 5 sekund).
- Aby zresetować lub zakończyć program, przytrzymaj ikonę mieszania przez 3 sekundy.

8.3 Program ubijania

- Naciśnij ikonę ubijania. Ikona zacznie migać.
- Naciśnij przycisk ON/OFF, aby rozpocząć program.
- Urządzenie rozpocznie pracę; w razie przerwania naciśnij ponownie ON/OFF, aby kontynuować.
- W czasie pracy ikona ubijania świeci światłem ciągłym.
- Aby zresetować lub zatrzymać program, przytrzymaj ikonę ubijania przez 3 sekundy.
- Program działa na 12. biegu przez 4 minuty.

Funkcja wagi

1. W trybie gotowości naciśnij przycisk **„Scale"**, aby wejść w tryb ważenia. Na wyświetlaczu pojawi się **„00 00g"**, co oznacza gotowość do pomiaru.
2. Funkcja tarowania: naciśnij ponownie przycisk **„Scale"**, aby wyzerować wagę.
3. **Kalibracja:**
    - Przytrzymaj jednocześnie przyciski **„Time"** i **„Scale"** przez 2 sekundy, aby wejść w tryb kalibracji.
    - Na wyświetlaczu pojawi się komunikat **„25 00g"**. Połóż odważnik **2500 g**.
    - Po zakończeniu urządzenie wyemituje sygnał i wyświetli **„EP 01 g"**.
    - Następnie połóż odważnik **5000 g**. Po zakończeniu kalibracji wyświetlacz pokaże **„EP 02 g"**, a urządzenie automatycznie powróci do trybu gotowości.
4. **Ostrzeżenie o przeciążeniu:**
    - Jeśli masa przekroczy **9999 g**, wyświetlacz pokaże błąd przeciążenia („---- g").
5. Aby opuścić tryb ważenia, naciśnij przycisk **„Switch"** – urządzenie wróci do trybu gotowości.

Kody błędów

Kod	Opis
E0	Miganie całego ekranu – mikrowyłącznik nie jest zamknięty
E1	Nie wykryto prędkości silnika
E2	Usterka czujnika temperatury (NTC)
E3	Błąd pamięci EEPROM modułu wagi.
E4	Usterka czujnika wagi.

Obsługa urządzenia

Wyrabianie lub mieszanie ciasta

- Zalecany stosunek mąki do wody: **5:3**. Maksymalna ilość mąki: **1,0 kg**.
- Ustaw prędkość 1 na 30 sekund, prędkość 2 na 30 sekund i prędkość 3 na około **4 minuty**.
- Upewnij się, że całkowita ilość składników w misie nie przekracza maksymalnej dopuszczalnej pojemności.
- Maksymalna masa mieszaniny: **1,6 kg**.
- Do tej operacji używaj haka do ciasta lub mieszadła.
- Nie używaj niskich prędkości przez dłuższy czas.
- Po zakończeniu jednego cyklu wyrabiania pozostaw urządzenie na co najmniej **6 minut** przerwy przed rozpoczęciem kolejnego.

Ubijanie białek lub śmietany

- Ustaw prędkość **12** i ubijaj białka przez około **4 minuty**, w zależności od liczby jajek, aż do uzyskania sztywnej piany.
- Do ubijania śmietany użyj **250 ml** świeżej śmietany i ubijaj na prędkości **12** przez około **4 minuty**.
- Nie przekraczaj maksymalnej pojemności misy, zwłaszcza przy świeżej śmietanie lub podobnych produktach.
- Do tego celu stosuj końcówkę – **trzepaczkę (whisk)**.

Przygotowywanie koktajli, napojów i innych płynów

- Wymieszaj składniki zgodnie z przepisem.
- Ustaw prędkość pomiędzy **7 a 9** i miksuj przez około **4 minuty**.

Zalecane ustawienia prędkości

- Zawsze rozpoczynaj pracę od **niskiej prędkości**, zwłaszcza przy mieszaniu płynów, kremów lub mieszanek zawierających mąkę.
- Prędkości **1–4** – do wolnego mieszania, łączenia składników i wyrabiania ciasta.
- Prędkości **5–11** – do przygotowywania ciast, kremów i mas cukierniczych.
- Prędkość **12** – idealna do ubijania piany z białek i śmietany.

Akcesoria

Trzepaczka (Whisk)
Przeznaczona do lekkiego mieszania płynnych składników, takich jak sosy, białka jaj czy śmietana.
Zalecana prędkość: **12**.

Mieszadło (Mixing Beater)
Do mieszanek o średniej gęstości, np. ciast, puree ziemniaczanego czy kremów.
Zakres zalecanych prędkości: **1–11**.

Hak do ciasta (Dough Hook)
Do ciężkich ciast, np. na chleb lub pizzę.
Zakres zalecanych prędkości: **1–3**.
Uwaga: Nie używaj urządzenia na niskich prędkościach przez dłuższy czas.

Zalecenia dotyczące poziomu prędkości

Prędkość	Końcówka	Opis
1-3 bieg	Hak do ciasta	Wyrabianie i mieszanie gęstych ciast: **Składniki:** - 1,0 kg mąki pszennej - 0,6 letniej wody **Przygotowanie:** 1. Umieść składniki w misie. 2. Załóż osłonę przeciwrozpryskową I hak. 3. Ustaw prędkości: Poziom 1 – wyrabianie przez 30 sekund Poziom 2 – wyrabianie przez 30 sekund Poziom 3 – wyrabianie przez 4 minuty
12 bieg / funkcja Pulse	Trzepaczka	Ubijanie śmietany, białek, majonezu lub masła na puszystą konsystencję. **Składniki:** 8 białek jaj **Przygotowanie:** 1. Wlej białka do misy. 2. Załóż osłonę I trzepaczkę. 3. Ubijaj na poziomie 12 przez ok. 4 minuty, aż masa stanie się sztywna.
7-9 bieg	Mieszadło	Przeznaczone do średniogęstych mieszanin, np. ciasta naleśnikowego, puree ziemniaczanego, masła lub przecierów pomidorowych. Zalecane ustawienie 7-9.

Czyszczenie

- Oczyść korpus główny urządzenia wilgotną ściereczką. Można użyć niewielkiej ilości łagodnego detergentu.
- Następnie przetrzyj urządzenie czystą, wilgotną ściereczką, aby usunąć pozostałości środka czyszczącego.
- Nie używaj urządzenia, dopóki wszystkie jego części nie wyschną całkowicie.

Czyszczenie osłony przeciwrozpryskowej, haka do ciasta, trzepaczki i mieszadła.

Uwaga: Osłona przeciwrozpryskowa **nie nadaje się do mycia w zmywarce.** Hak do ciasta, trzepaczka oraz mieszadło również **nie mogą być czyszczone w zmywarce.**

1. Zanurz elementy w zimnej lub letniej wodzie, aby zmiękczyć resztki ciasta.
2. Do wody można dodać niewielką ilość łagodnego detergentu.
3. Nie używaj urządzenia, dopóki wszystkie części nie będą całkowicie suche.

Ostrzeżenia (zapobieganie urazom)

Ostrzeżenie:
Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia:

- Zawsze odłączaj wtyczkę z gniazda sieciowego przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nigdy nie zanurzaj korpusu urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych cieczach.

Uwaga: Nie używaj drucianych zmywaków, środków żrących ani ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia.

Aby uniknąć obrażeń, należy przestrzegać poniższych zaleceń:

- Upewnij się, że przewód zasilający nie stanowi zagrożenia potknięcia i nie może zostać zaplątany.
- Podczas pracy urządzenia unikaj kontaktu z jego ruchomymi częściami, takimi jak hak, trzepaczka czy mieszadło.
  Włosy lub dłonie mogą zostać wciągnięte do środka, powodując obrażenia.
  Urządzenie należy włączać wyłącznie wtedy, gdy misa jest prawidłowo zamocowana.

- Zawsze odłączaj wtyczkę od gniazda:
  → gdy urządzenie nie jest używane,
  → po każdym cyklu pracy,
  → w przypadku awarii.
- Odłącz urządzenie od zasilania przed czyszczeniem, montażem lub demontażem akcesoriów.
- Na wtyczce oraz elementach mieszających znajdują się ważne oznaczenia – nie należy ich usuwać.
- Wtyczka lub przewód zasilający (**jeśli są zintegrowane**) **nie podlegają wymianie.**
  W przypadku ich uszkodzenia należy wymienić całe urządzenie.
- **Ostrzeżenie:** Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może prowadzić do poważnych obrażeń ciała.

Przechowywanie

Po użyciu wytrzyj urządzenie do sucha i przechowuj je w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej.
Unikaj wilgoci, zwłaszcza gdy 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