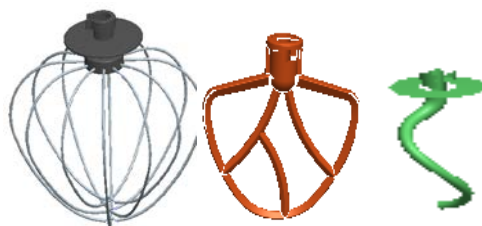
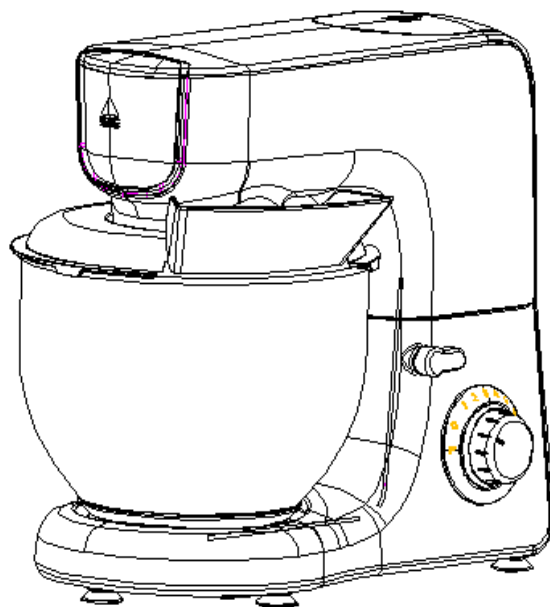


MIXER CU BOL

MANUAL DE UTILIZARE



Model: MY4121

Acest produs este destinat numai pentru uz casnic!

Citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul și păstrați-l pentru referințe ulterioare.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

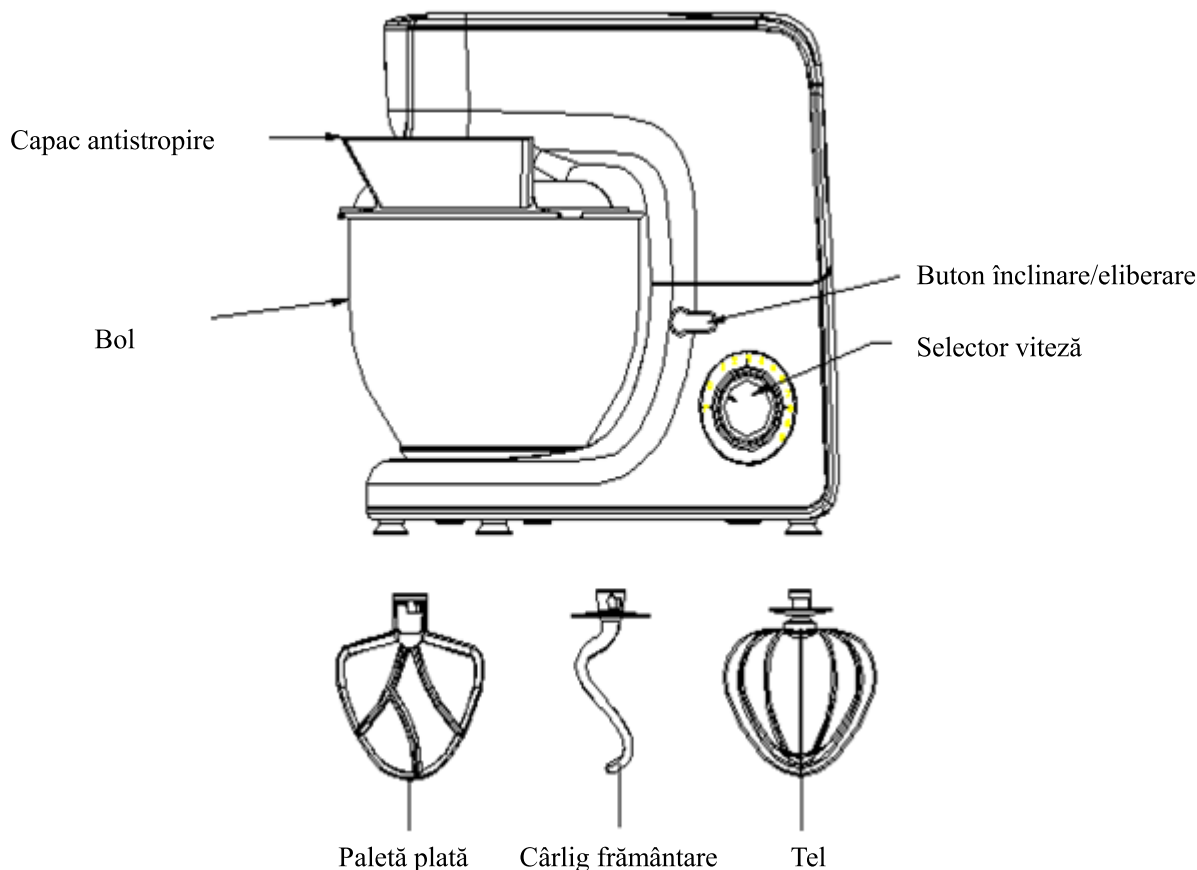
Înainte de a utiliza un aparat electric, respectați următoarele măsuri de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Înainte de utilizarea aparatului, verificați ca voltajul sursei de alimentare să corespundă cu datele de pe plăcuța cu date tehnice a aparatului.
3. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau ștecherul prezintă deteriorări sau dacă aparatul a fost scăpat pe jos sau este deteriorat în vreun mod. Luați legătura cu un centru de service autorizat pentru verificarea sau repararea aparatului.
4. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
5. Supravegheați aparatul cu atenție dacă este utilizat în apropierea copiilor.
6. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare dacă nu îl mai utilizați, înainte de a înlocui accesoriile și înainte de a îl curăța.
7. Utilizarea altor accesorii decât cele originale sau recomandate de către producător reprezintă pericol de incendiu, electrocutare sau accidentare.
8. Scoateți paletele/cârligele de frământare/telul de pe aparat înainte de a le spăla.
9. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unui aragaz sau plite încinse.
10. Întotdeauna verificați ca butonul de control să fie în poziția OPRIT înainte de a introduce ștecherul în priză. Pentru deconectarea aparatului, aduceți butonul în poziția OPRIT și scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză.
11. Evitați contactul cu părțile în mișcare.
12. Țineți mâinile, hainele, precum și spatulele sau alte ustensile la distanță față de palete în timpul funcționării aparatului, pentru a se reduce orice pericol de accidentare a persoanelor și/sau de deteriorare a aparatului.
13. Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, nu introduceți mixerul în apă sau alte lichide. Pericol de accidentare sau de deteriorare a aparatului.

14. Nu utilizați mixer-ul decât în scopul pentru care a fost realizat.
15. Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârste mai mari de 8 ani și persoane cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale sau care nu cunosc modul de utilizare al acestuia, numai sub stricta supraveghere a unui adult responsabil pentru siguranța acestora și după ce li s-au prezentat pericolele la care se expun. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Nu permiteți copiilor să efectueze operațiuni de curățare sau de întreținere a aparatului.
16. Nu lăsați aparatul sau cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste sub 8 ani.
17. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea blatului de lucru sau peste suprafețe fierbinți.
18. A nu se utiliza în aer liber.
19. Păstrați aceste instrucțiuni.

PREZENTAREA APARATULUI

Caracteristicile produsului pot fi modificate, fără o notificare prealabilă.



ÎNAINTE DE UTILIZARE

Înainte de a monta accesoriile mixer-ului, verificați ca ștecherul cablului de alimentare să fie deconectat de la priză și selectorul pentru viteză să fie în poziția "OPRIT".

1. Prin apăsarea butonului de înclinare/eliberare, capul mixer-ului se va elibera automat și ridicați-l spre spate ușor cu o mână pentru a îl bloca pe poziție.
2. Selectați accesoriile dorite, în funcție de ingredientele pe care doriți să le amestecați: paleta plată pentru amestecuri cu greutate normală, cârligul de frământare pentru amestecare și frământare aluat și telul pentru amestecuri ușoare.

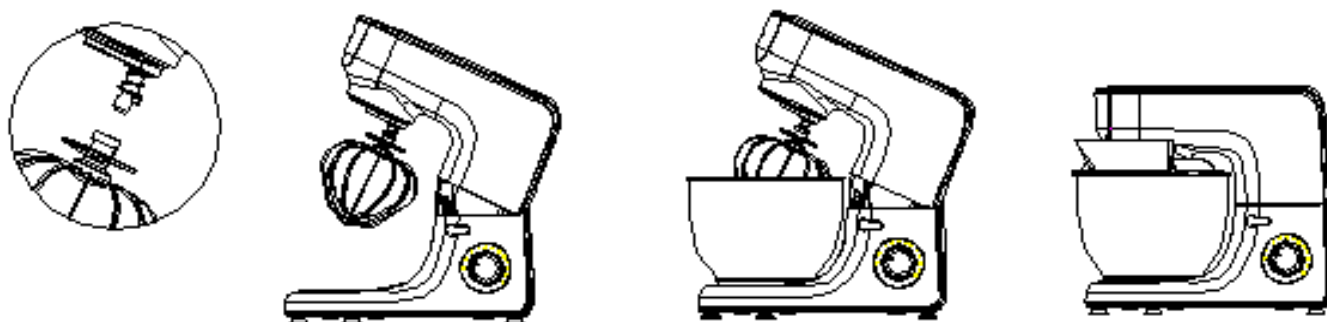
3. Atașați paleta plată/cârligul de frământare/telul în orificiul de sub capul aparatului, aliniați protuberanța rectangulară a paletelor plate/cârligului de frământare/telului cu axul pe care trebuie fixat, apoi împingeți în sus paleta plată/cârligul de frământare/telul pe ax, pentru fixare și simultan rotiți în sens invers acelor de ceasornic. Pentru a scoate accesoriile, mai întâi împingeți în sus paleta plată/cârligul de frământare/telul și rotiți simultan în sensul acelor de ceasornic, apoi trageți pentru a le scoate.

Observație: Verificați ca paleta plată/cârligul de frământare/telul să fie complet fixate pe ax, în caz contrar pot cădea în timpul utilizării.

4. Așezați bolul pe poziție. Mai întâi așezați bolul pe bază, apoi rotiți bolul în sensul acelor de ceasornic, până se fixează pe poziție.

5. Pentru a coborî capul mixer-ului, mai întâi apăsați butonul de înclinare/eliberare și introduceți paleta plată/cârligul de frământare/telul prin apăsarea directă a capului mixer-ului în jos, cu mâna. Se va auzi un clic în momentul în care capul mixer-ului ajunge în poziția corectă.

6. Verificați să fie pe poziție cu capacul antistropire.



UTILIZAREA APARATULUI

1. Verificați ca butonul pentru selectarea vitezei să fie în poziția "OPRIT", apoi introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză.

2. Rotiți butonul pentru selectarea vitezei la setarea dorită. Sunt disponibile 10 setări.

Avertizare: Nu utilizați cuțite, linguri, furculițe și alte obiecte metalice în bol, în timpul

funcționării aparatului.

3. Durata maximă de utilizare continuă nu trebuie să depășească 8 minute. Trebuie efectuată o pauză de minimum 20 de minute între două reprize de procesare. Când frământați aluat, utilizați o viteză redusă pentru amestecare, utilizarea unei viteze prea ridicate poate duce la deteriorarea aparatului.

Obsevație: În timpul frământării, se va depune făină pe pereții din interiorul bolului.

Opriti funcționarea aparatului pentru a curăța depunerile de făină de pe interiorul bolului, cu ajutorul unei spatule.

4. În timpul amestecării, puteți să adăugați ingredientele necesare prin ridicarea capacului cu care este acoperit bolul. La finalul procesării ingredientelor, deplasați butonul selector în poziția "OPRIT" și scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză.

5. Apăsăți butonul pentru înclinare, capul mixer-ului se va ridica automat și se blochează pe poziția de înclinare.

6. Dacă este necesar, puteți să curățați resturile de alimente de pe paletă/cârligul de frământare/tel cu ajutorul unei spatule.

7. Mai întâi împingeți paleta/cârligul de frământare/telul în sus și rotiți-l simultan în sensul acelor de ceornic, apoi trageți pentru a în scoate.

Atenție: Butonul pentru selectarea vitezei trebuie să fie în poziția "OPRIT" și ștecherul cablului de alimentare trebuie să fie scos din priză înainte de a scoate paleta/cârligul de frământare/telul.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză și așteptați ca aparatul să se răcească înainte de a îl curăța.

Atenție: nu scufundați mixerul în apă sau alte lichide.

2. Ștergeți suprafața exterioară a capului mixerului și a bazei cu o lavetă umedă și apoi ștergeți cu un material textil uscat.

3. Ștergeți cablul de alimentare cu o lavetă umedă în cazul în care este murdar.
4. Spălați bolul, paleta, spatula, cârligul de frământare și telul în apă caldă pentru o curățare completă. Clătiți sub jet de apă și ștergeți cu o lavetă uscată. De asemenea, pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Avertizare: Orice operațiune de reparare sau întreținere trebuie efectuată de către personalul de la centrele de service autorizate.

SFATURI PENTRU PREPARARE

1. Ingredientele refrigerate, cum ar fi untul și ouăle, trebuie să fie la temperatura camerei înainte de a le amesteca. Scoateți din frigider aceste ingrediente, din timp.
2. Pentru a elimina riscul ca în interiorul amestecului să existe urme de coji de ouă sau albuș amestecat cu gălbenuș, vă recomandăm să spargeți ouăle în recipiente separate și apoi să le adăugați în amestec.
3. Nu amestecați prea mult. Aveți grijă să amestecați numai cât este recomandat în rețetă. Amestecați ingredientele uscate la viteză redusă, pentru a se omogeniza bine cu restul ingredientelor.
4. Condiții climatice. Temperaturile se modifică în funcție de sezon, temperatura ingredientelor și textura acestora variază în funcție de mediul în care se află, la fel și rezultatele obținute.
5. Întotdeauna începeți să amestecați la o viteză redusă. Creșteți treptat viteza, până ajungeți la viteza indicată în rețetă.

REȚETE

	Ingrediente	Procedure
Prăjitură simplă cu două ouă (cârligul de frământare)	2 căni făină de patiserie	1) Puneți în bol făina, zahărul, praful de copt și sarea. Adăugați grăsimea vegetală; turnați laptele și vanilia. 2) Frământați 0,5min, la viteză redusă, până se omogenizează. 3) Apoi la viteză medie timp de 2 min. 4) Opriți aparatul. Utilizați o spatulă pentru a curăța aluatul de pe pereții interiori și baza bolului. 5) Adăugați ouăle, frământați încă 1-1/2min la viteza cea mai mare.
	1-1/4 căni zahăr granulat	
	2-1/2 ligurițe praf de copt	
	3/4 lingură de sare	
	1/2 cană grăsime vegetală	
	3/4 cană de lapte	
	1-1/4 lingură vanilie	
	2 ouă, nebătute	

Pâine cu ovăz (cârligul de frământare)	2 căni de făină normală	1) Puneți făina, bicarbonatul, sarea și scorțișoara, apoi adăugați ovăzul. Lăsați de-o parte. 2) Combinați untul, zahărul, ouăle și vanilia în bolul de amestecare. 3) Amestecați la viteza cea mai mare timp de 2 minute, opriți aparatul, curățați pereții bolului cu o spatulă. 4) Adăugați laptele și jumătate din amestecul cu făină, omogenizați și apoi frământați la setarea cea mai mare timp de 1 min. 5) Adăugați restul de amestec de făină și amestecați din nou. Opriți aparatul, curățați pereții bolului.
	1 linguriță de bicarbonat	
	1 linguriță de sare	
	1-1/2 linguriță de scorțișoară	
	2 căni de ovăz	
	1 cană de grăsime vegetală sau margarină	
	1/2 cană de zahăr granulat	
	3/4 cană de zahăr brun	
	2 ouă, nebătute	
	1-1/2 linguriță de vanilie	
Biscuiți cu ovăz (cârligul de frământare)	1/3 cană de lapte	
	2 căni de făină normală	1) Puneți făina, bicarbonatul, sarea și scorțișoara, apoi adăugați ovăzul. Lăsați de-o parte. 2) Combinați untul, zahărul, ouăle și vanilia în bolul de amestecare. 3) Amestecați la viteza cea mai mare timp de 2 minute, opriți aparatul, curățați pereții bolului cu o spatulă. 4) Adăugați laptele și jumătate din amestecul cu făină, omogenizați și apoi frământați la setarea cea mai mare timp de 1 min. 5) Adăugați restul de amestec de făină și amestecați din nou. Opriți aparatul, curățați pereții bolului. 6) Puneți fulgii de ciocolată și nucile și frământați la setarea cea mai mare timp de 1 minut.
	1 linguriță de bicarbonat	
	1 linguriță de sare	
	1-1/2 linguriță de scorțișoară	
	2 căni de ovăz	
	1 cană grăsime vegetală sau margarină	
	1/2 cană zahăr granulat	
	3/4 cană zahăr brun	
	2 ouă, nebătute	
	1-1/2 linguriță de vanilie	
Piure de cartofi (paleta)	1/3 cană de lapte	
	1 cană fulgi de ciocolată	
	3/4 cană nuci tocate	
	cca. 1 kg cartofi fără coajă	1) Tăiați cartofii și fierbeți-i în apă cu sare, până devin moi. 2) Când sunt fierți, puneți cartofii în bol și amestecați la viteză medie, timp de 1 minut. 3) Opriți aparatul, curățați pereții bolului. 4) Amestecați laptele cu untul și sarea. Turnați peste cartofi și amestecați la viteza cea mai mare timp de 1 minut.
	1/2 cană lapte cald	
	2 linurițe de margarină	
	1 linguriță de sare	
Albuș de ou (telul)	2 ouă	1) Puneți albușurile de ou în bol. 2) Amestecați la viteza cea mai mare.

Reciclarea corectă a produsului



Deșuri de echipamente electrice și electronice (DEEE)

Acest produs este realizat și produs cu materiale și componente de calitate superioară care pot fi reciclate și reutilizate.



Acest simbol indică faptul că produsul este un echipament electric și face obiectul unei colectări separate față de deșeurile menajere.

Vă rugăm să reciclați acest produs la centrele specializate pentru deșuri de echipamente electrice și electronice.



Acest produs este în conformitate cu directivele europene referitoare la siguranță și interferențe electrice.

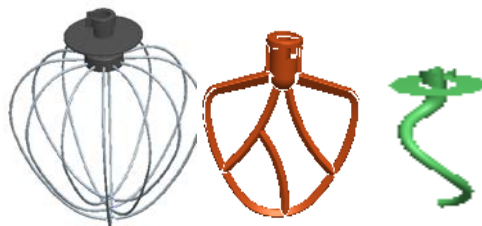
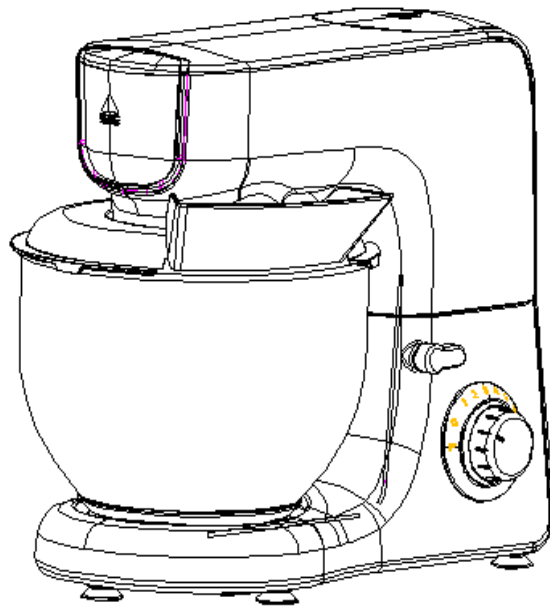


Există sisteme separate pentru colectarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Vă rugăm să contribuiți la protejarea mediului în care trăim.

**Versiunea în limba engleză este de referință.*

STAND MIXER

INSTRUCTION MANUAL



Model: MY4121

This product is designed for household use only!

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

IMPORTANT SAFEGUARDS

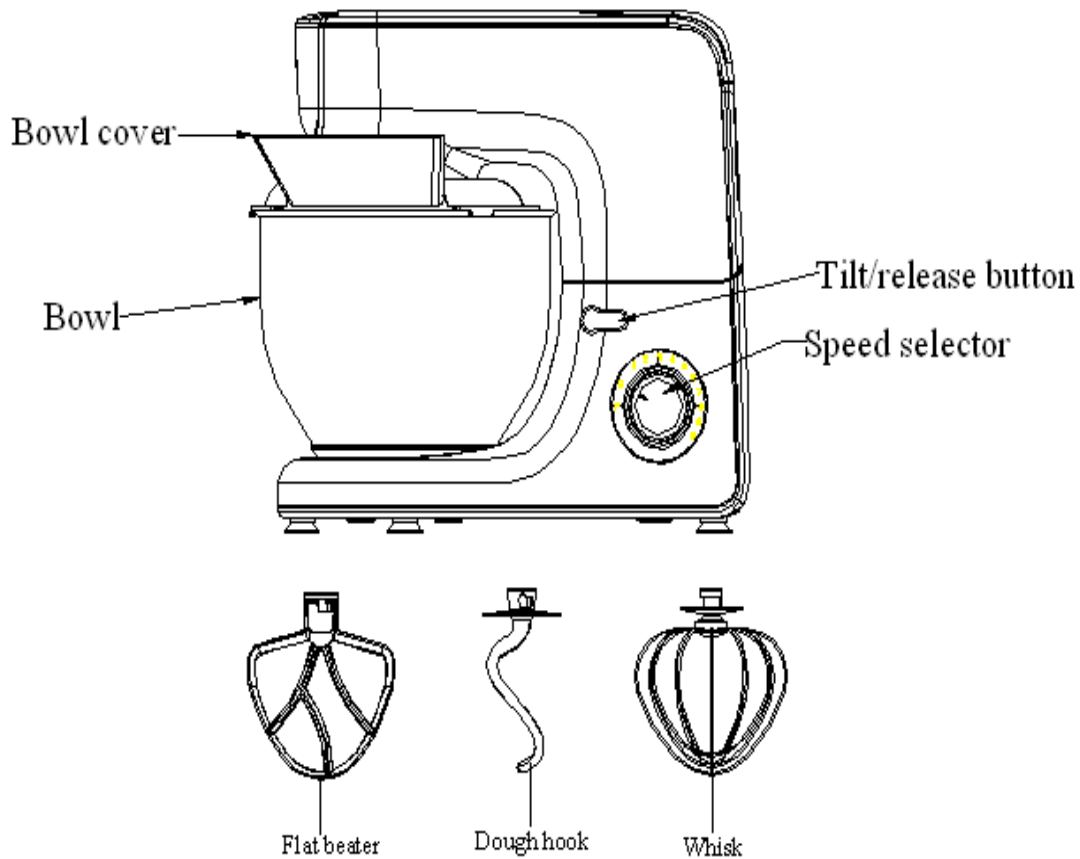
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the stated on the rating label of the mixer.
3. Do not operate mixer with a damaged cord or plug, after the appliance malfunction, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not leave mixer unattended while it is operating.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire,
electric shock or injury.
8. Remove beater/dough hook/whisk from mixer before washing.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Always check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
11. Avoid contacting with moving parts.

12. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
13. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
14. Do not use mixer for other than intended use.
15. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
16. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
17. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
18. Do not use outdoors.
19. Save these instructions.

KNOW YOUR MIXER

Product may be subject to change without prior notice



BEFORE USING

Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is in the “OFF” position.

1. Depressing the tilt/release button, the head of mixer will automatically release and lift it backwards with hand lightly to lock it into tilt position.
2. Select the desired attachments, which are depending on the mixing task to be performed: flat beater for normal to heavy mixtures, and dough hook for mixing and kneading yeast dough, the whisk for mixture that need air incorporated.
3. Assemble the flat beater/ dough hook/whisk into the shaft under the head, align the rectangle groove of flat beater/dough hook/whisk with the pin on the shaft to insert,

then push the flat beater/dough hook/whisk upwards as far as possible and turn it in anti-clockwise synchronously, hooking beater/dough hook/whisk over pin on shaft.

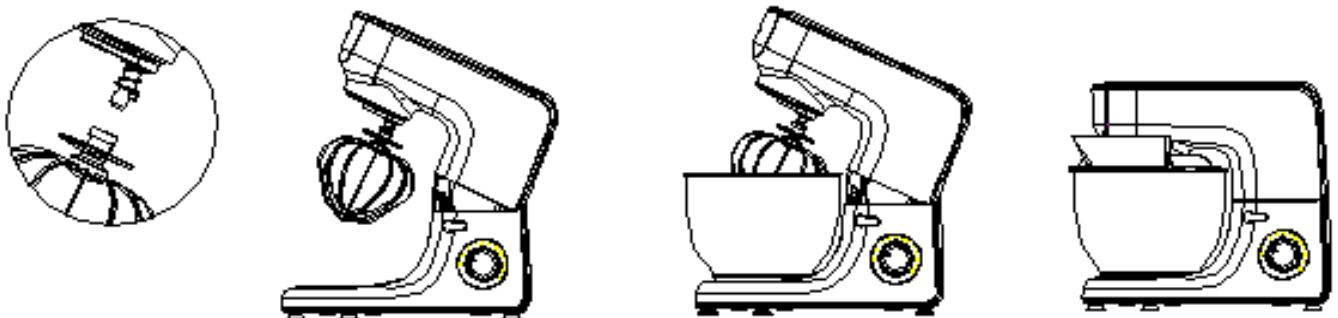
When detaching, firstly push the beater/dough hook/whisk upwards and turn it in clockwise synchronously, then pull out for detaching.

Note: Ensure the flat beater/dough hook/ whisk is fully locked into the shaft, otherwise it may drop out during operation.

4. Place bowl on position. First place the bowl on the base, then turn the bowl in clockwise until it locks into position.

5. To lower the head, firstly press the tilt/release button and place beater/dough hook/whisk into the bowl by pressing down the head with hand directly. A click sound will be heard when the head has reached the correct position.

6. And make sure the bowl cover in place.



USING YOUR MIXER

1. Ensure that the speed selector is at the “OFF” position, then plug in the power source.

2. Turn the speed selector to your desired setting. There are 12 settings.

Warning: Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl when operating.

3. The max operation time per time shall not exceed 8 minutes and minimum 20 minute's rest time must be maintained between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, use low speed for slowing mixing, if using high speed, it may damage the

mixer.

Note: during kneading, some flour may be adhered on the inside of the bowl, you shall stop the appliance and remove the bowl cover, scrape the flour on the inside wall of bowl by spatula to obtain well kneading results.

4. During mixing, you can add ingredient according to your task from the opening of bowl cover. When mixing is completed, turn the speed selector to “OFF” position, unplug the cord from power outlet.

5. Press down the tilt button, the head of the mixer will automatically lift and lock into the tilt position.

6. If necessary you can scrape the excess food particles from the beater/dough hook by plastic spatula.

7. Firstly push the beater/dough hook/whisk upwards and turn it in clockwise synchronously, then pull out for detaching.

Caution: The speed selector must be at “OFF” position and the power outlet must be unplugged before pulling out the beater/dough hook/whisk.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.

Caution: the mixer cannot be immersed in water or other liquid.

2. Wipe over the outside surface of the head and base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.

3. Wipe any excess food particles from the power cord.

4. Immerse the bowl, beater, spatula, dough hook and whisk in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry. They also can be placed in the dishwasher.

Warning: Any other serving should be performed by an authorized service

representative.

COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, then should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
3. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.
4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
5. Always start mixing at lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

RECIPE

	Ingredients	Procedure
Basic Two Egg Yellow Cake (dough hook)	2 cups sifted cake flour	1) Sift together into a big bowl, sifted flour, sugar, baking powder and salt. Add shortening; pour in the milk and vanilla 2) Knead 0.5min, on the lowest setting until blended 3) Then on the medium setting for 2 min. 4) Stop, scrape sides and bottom of bowl 5) Add eggs, knead 1-1/2min longer on the highest setting
	1-1/4 cups granulated sugar	
	2-1/2 teasp. Double-acting baking powder	
	3/4 teaspoon. Salt	
	1/2 cup soft shortening	
	3/4 cup milk	
	1-1/4 teaspoon. Vanilla	
	2 eggs, unbeaten	
Oatmeal bread (dough hook)	2 cups sifted all-purpose flour	1) Sift together flour, soda, salt and cinnamon, then add oatmeal. set aside 2) Combine butter, sugar, eggs and vanilla in mixing bowl. 3) cream on the highest setting for 2 min, stop, scrape bowl 4) Add milk and half of flour mixture, blend in on fold-blend, then knead on the highest setting for 1 min 5) Add remaining flour mixture and repeat mixing. Stop, scrape bowl, 6) Knead in chocolate chips and nuts on the highest setting for
	1 teaspoon. Soda	
	1 teaspoon. Salt	
	1-1/2 teaspoon. Cinnamon	
	2 cups quick-cooking oatmeal	
	1 cup shortening or margarine	
	1/2 cup granulated sugar	
	3/4 cup brown sugar	
	2 eggs, unbeaten	

	1-1/2 teaspoons vanilla	1 min
	1/3 cup milk	
	1 cup chocolate chips	
	3/4 cup chopped nuts	
Oatmeal Drop Cookies (dough hook)	2 cups sifted all-purpose flour	1) Sift together flour, soda, salt and cinnamon, then add oatmeal. set aside 2) Combine butter, sugar, eggs and vanilla in mixing bowl. 3) Cream on the highest setting for 2 min, stop, scrape bowl 4) Add milk and half of flour mixture, blend in on fold-blend, then knead on the highest setting for 1min 5) Add remaining flour mixture and repeat mixing. Stop, scrape bowl, 6)Knead in chocolate chips and nuts on the highest setting for 1 min
	1 teaspoon. Soda	
	1 teaspoon. Salt	
	1-1/2 teaspoon. Cinnamon	
	2 cups quick-cooking oatmeal	
	1 cup shortening or margarine	
	1/2 cup granulated sugar	
	3/4 cup brown sugar	
	2 eggs, unbeaten	
	1-1/2 teaspoon. vanilla	
	1/3 cup milk	
	1 cup chocolate chips	
	3/4 cup chopped nuts	
	1 teaspoon. Soda	
	1 teaspoon. Salt	
	1-1/2 teaspoon. Cinnamon	
Whipped Potatoes (beater)	2 lbs. peeled potatoes	1) Pare potatoes and cook until tender, but not mushy in boiling salt water 2) When mealy, mash in sauce pan or turn into a large potato, then beat on the medium setting about 1min 3) Stop, scrape bowl or sauce pan. 4) Combine hot milk, butter and salt. Pour over potatoes, whip on the highest setting for 1min
	1/2 cup hot milk	
	2 tbsp. margarine	
	1 teaspoon. Salt	
Make egg white (whisk)	2 eggs	1) Put the egg white into a bowl 2) Whisk at the highest setting

Correct disposal of this Product

(Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE))



Your product is designed and manufactured with high quality materials and components which can be recycled and reused.

This symbol means that electrical and electronic equipment, at their end-of-life should be disposed of separately from your household waste.

Please dispose of this equipment at your local community waste

collection/recycling center.



This product complies with European safety and electrical interference directives

RoHS

There are separate collection systems for used electrical and electronic products. Please help us to conserve the environment we live in!.