

**M** **PROMIX**  
Master Kitchen



**Mikser stojący - Instrukcja obsługi -PL**  
**TT-017**

[www.zline-world.com](http://www.zline-world.com)

Dzięki swojej mocy, wydajności, precyzji i planetarnemu systemowi mieszania, ten solidny Mikser stojący gwarantuje optymalne mieszanie i ubijanie. Pozwala nie tylko wyrobić najtwardszy chleb pełnoziarnisty, lecz charakteryzuje się również bogatym zakresem zastosowania. Zróżnicowana prędkość pozwala na ubijanie sosów, kremów, masy bezowej i tym podobnych. Krótko mówiąc, ten solidny mikser stojący pozwala na wprowadzenie maksymalnej ilości powietrza i przygotowanie wspaniałych i smacznych posiłków, przekąsek i deserów.

## **OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nigdy nie zanurzać maszyny w cieczy ani ustawiać przy ostrych krawędziach. Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma. Jeśli urządzenie jest wilgotne lub mokre, należy je natychmiast odłączyć.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli pozostaje ono bez nadzoru, jak również przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie należy dopuszczać do tego, aby dzieci lub inne osoby, które nie znają obsługi tej maszyny, korzystały z niej, o ile nie zostały odpowiednio poinstruowane. Niniejsze urządzenie nie jest

przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo udzieliła im nadzoru lub instrukcji dotyczących użytkowania urządzenia.

- Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, agenta serwisowego lub inną wykwalifikowaną osobę, tak aby uniknąć zagrożenia.
- Należy trzymać palce z dala od części ruchomych i zamocowanych narzędzi. Nigdy nie wkładać palców itp. do mechanizmu zawiasowego.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Z uwagi na bezpieczeństwo dzieci, wszystkie elementy opakowania (plastikowe torby, pudełka, styropian itp.) należy umieścić poza ich zasięgiem.
- Nie wolno ingerować w żadne wyłączniki bezpieczeństwa.
- Nie wkładać niczego do obracających się haków podczas pracy maszyny.
- Umieścić maszynę na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
- Należy zachować ostrożność przy podnoszeniu ramienia tego urządzenia na wypadek wystąpienia uderzeń.

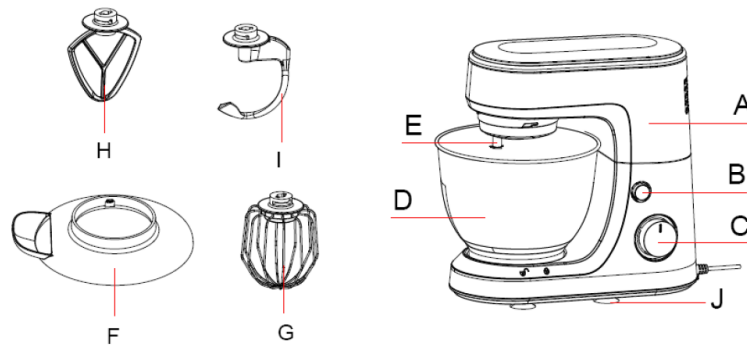
## **PRZED PODŁĄCZENIEM DO ZASILANIA**

- Przed podłączeniem do zasilania należy sprawdzić, czy rodzaj zasilania i napięcie sieciowe

są zgodne ze szczegółami podanymi na etykiecie znamionowej urządzenia.

- Używając po raz pierwszy, należy zerwać wszystkie papierowe i plastikowe torby stanowiące opakowanie. Oczyszczyć armaturę.

## POZNAJ SWOJĄ KUCHENNĄ MASZYNĘ



<b>A.</b>	Podstawa	<b>F.</b>	Narzędzie - Pokrywa miski
<b>B.</b>	Przycisk blokujący	<b>G.</b>	Narzędzie - Końcówka do ubijania
<b>C.</b>	Regulator prędkości	<b>H.</b>	Narzędzie - Końcówka do mieszania
<b>D.</b>	Miska do mieszania	<b>I.</b>	Narzędzie - Hak do zagniatania
<b>E.</b>	Gniazdo dla narzędzi	<b>J.</b>	Przyssawka

## OBSŁUGA MASZYNY

1. Naciśnij **Przycisk blokujący (B)** żeby podnieść ramię.



			Nie należy dodawać więcej niż 500g mąki z 325g wody.
Maks. Prędkość końcówki do mieszania 	Końcówka do mieszania 	3-4min	Średnio gęsta masa (np. do naleśników lub ciastek) Składniki nie mogą przekroczyć 1/3 miski.
Maks. Prędkość końcówki do ubijania 	Końcówka do ubijania 	3-4min	Kremy (maks. 250 ml) białko do ubicia (maks. 4 jajka)
Puls	Wszystkie	1 min	Krótkotrwałe mieszanie

## PODSTAWOWE PRZEPISY KULINARNE WSKAZÓWKI:

### Bitą śmietana

- 220 ml zimnej, ciężkiej śmietany do ubijania
- 40g (2 łyżki) cukru, miodu lub syropu klonowego
- 2,5 g (½ małej łyżeczki) wanilii lub innych środków aromatyzujących

Włóż do zamrażarki miskę miksera i końcówkę do ubijania w celu schłodzenia na co najmniej 20 minut.

Umieść wszystkie składniki w misce.

Ubijaj z maksymalną prędkością, aż powstaną sztywne szczyty

### **Podstawowe ciasto biszkoptowe**

- 4 jaja (temperatura pokojowa)
- 225 g cukru pudru
- 225 g mąki samorosnącej
- 10 g (2 łyżki) proszku do pieczenia
- 225 g pasty do pieczenia, margaryny lub miękkiego masła w temperaturze pokojowej.

Jajka, cukier puder, proszek do pieczenia i pastę do pieczenia wymieszać razem z niską prędkością.

Dodaj do otrzymanej masy mąkę do i ubijaj ją aż do całkowitego wymieszania mąki z niską prędkością aż do maksymalnej prędkości haka.

### **Podstawowe ciasto do pizzy**

- 200 ml letniej wody
- 14 g drożdży
- 5 g (1 łyżka) soli
- 300 g mąki
- Odrobina oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia

Umieść wszystkie składniki w misce i ugniataj je razem z niską prędkością.


Ugniataj dalej z niską prędkością, aż mąka zostanie w pełni wchłonięta, aż osiągnięcia maksymalnej prędkości haka.

## **CZYSZCZENIE**

1. Przed czyszczeniem należy wyjąć przewód zasilający z gniazdka.
2. Nigdy nie zanurzać obudowy z silnikiem w wodzie!
3. Nie używaj żadnych żrących lub agresywnych detergentów.
4. Do czyszczenia zewnętrznej części obudowy należy używać wyłącznie wilgotnej szmatki do płukania.
5. Elementy, które miały kontakt z żywnością, można czyścić w wodzie z mydłem.

6. Przed ponownym zmontowaniem urządzenia należy pozwolić, aby części dokładnie wyschły.



Produkty elektryczne nie powinny być wyrzucane razem z odpadami z gospodarstw domowych. Należy poddać je recyklingowi w punktach zbiórki  przewidzianych do tego celu. Skontaktuj się z władzami lokalnymi lub sprzedawcą, aby uzyskać poradę dotyczącą recyklingu.