

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / USER MANUAL

MYSTERY

MMC-1450

ПЛАНЕТАРНИЙ МІКСЕР
STAND MIXER



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ВСТУП

Дякуємо вам за покупку продукції, що випускається під торгівельною маркою **MYSTERY**.

Ми раді запропонувати Вам виріб, розроблений у відповідності з високими вимогами до якості та функціональності. Ми впевнені, що Ви будете задоволені, що придбали нашу продукцію.

Перед початком використання приладу уважно прочитайте інструкцію, в якій міститься важлива інформація, яка стосується вашої безпеки, а також рекомендації щодо правильного використання приладу та догляду за ним.

Зберігайте інструкцію, використовуйте її в якості довідкового матеріалу при подальшому використанні приладу.

ХАРАКТЕРИСТИКА

Планетарний міксер **MYSTERY** - незамінний помічник на будь-якій кухні. Його потужність в **1000 Вт** і насадки-вінчики дозволяють впоратися зі збивання білків до стійких піків, а гачи для замісу, приготувати тісто ідеальної консистенції.

1. Потужний двигун **1000 Вт**, висока ефективність і чудова продуктивність.
2. Три режими професійного змішування.
3. Передня частина оснащена гніздом кріплення, який допомагає з легкістю змінювати різні насадки.
4. Конструкція підйомної головки, з якою зручно встановлювати насадки.
5. Система планетарного змішування.
6. Чаша з нержавіючої сталі великої місткості **4 л** для більшої кількості інгредієнтів і продуктів.

Примітки: Будь ласка, ретельно прочитайте та зберігайте цей посібник з експлуатації, перед підключенням, експлуатацією і / або налаштуванням даного приладу.

- Цей прилад призначений для побутового й аналогічного використання.
- Цей прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.
- Цей прилад не призначений для одночасного використання кількох насадок.
- Різноманітність аксесуарів допоможуть задовольнити всі Ваші бажання у приготуванні.

НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

1. Не використовуйте даний прилад на вулиці. Дощ може спричинити ураження електричним струмом.
2. Для уникнення ризику ураження електричним струмом, не занурюйте міксер у воду чи інші рідини. Це може спричинити травми або пошкодження виробу.
3. Не використовуйте міксер із пошкодженим шнуром чи вилкою, а також після того, як прилад вийшов з ладу чи впав або будь-яким чином пошкоджений. Якщо змішувач пошко-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

джено, будь ласка, зверніться по допомогу до сервісного центру.

4. Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно.
5. Будь ласка, розмістіть прилад на стійкому та рівному столі. Якщо прилад розташований на нестійкій поверхні - це може призвести до виникнення травм.
6. Не розміщуйте міксер над або поблизу запалених або електричних конфорок, всередині духовки або поблизу інших джерел тепла.

ВАЖЛИВО

1. Змішувач має напругу **220-240 В, 50/60 Гц**. Будь ласка, перевірте, чи підходить для нього блок живлення.
2. Перед першим використанням очистіть всі аксесуари.
3. Не торкайтеся вилки шнура живлення та інших електричних частин мокрими руками, це може призвести до ураження електричним струмом.
4. Коли виникне проблема, вимкніть всі елементи керування та вийміть вилку з розетки, після чого зверніться до сервісного центру.
5. Не використовуйте міксер не за призначенням.
6. Використання насадок, які не рекомендуються або не йдуть в комплекті, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травм.
7. Під час змішування, будь ласка, не використовуйте скребок або інші інструменти для додавання харчових продуктів в чашу для змішування, це може призвести до ураження або травми.
8. Уникайте контакту з рухомими частинами. Тримайте руки, одяг, волосся, а також шпателі та інший посуд подалі від насадок кухонного комбайну під час роботи, щоб зменшити ризик травмування людей та/або пошкодження приладу.
9. Необхідний ретельний нагляд, коли міксер використовується дітьми чи недієздатними особами або у випадках, коли прилад використовується поблизу них.
10. Будь ласка, вимкніть і від'єднайте вилку живлення під час встановлення, зняття або чищення насадок для змішування, інакше це може призвести до травм.
11. Не торкайтеся частин двигуна після тривалого використання.
12. Максимальний час безперервної роботи приладу складає 24 хвилини, після чого необхідно зупинити прилад і дати йому охолонути 15 хвилин, перед тим як використовувати його знову.
13. Змішувач має внутрішній запобіжник для запобігання перегріву. Якщо міксер вимикається внаслідок перегріву, переключіть регулятор режимів на «OFF» і від'єднайте пристрій від живлення. Зачекайте 1 хвилину та підключіть назад. Якщо міксер все ще не запускається, зачекайте 30 хвилин, для повного охолодження, перш ніж увімкнути його знову.
14. Коли один із вихідних портів працює, переконайтеся, що деталі чи компоненти підключені до інших вихідних портів видалені та встановіть захисну кришку.

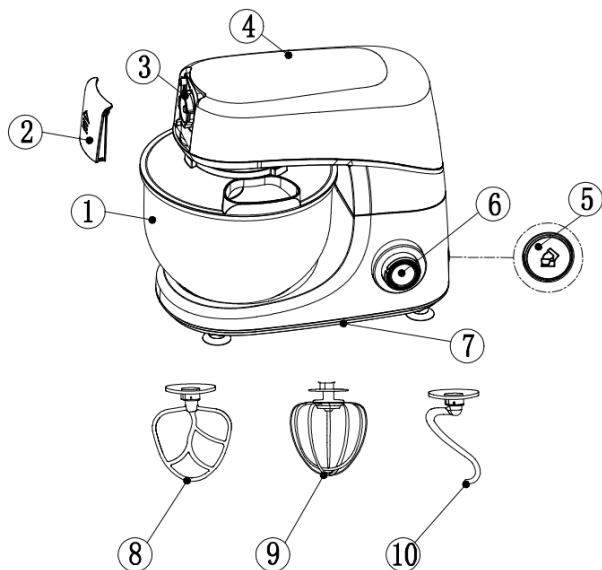
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

15. Будьте обережні змішуючи гарячу їжу або рідину.
16. Цей прилад не призначений для використання особами (включно з дітьми) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, або з браком досвіду та знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкцій щодо використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку. Слідкуйте за дітьми, щоб переконатися, що вони не граються з пристроєм.
17. Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки, він повинен бути замінений виробником або сервісним центром.
18. **УВАГА!** Можливе заподіяння травм через неправильне використання.
19. Будьте обережні, якщо наливаєте гарячу рідину в чашу міксера!
20. Вимкніть прилад і від'єднайте його від джерела живлення, перш ніж змінити насадки або наблизитись до частин приладу, які рухаються під час його використання.
21. Діти не повинні використовувати цей прилад. Тримайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці.
22. Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, під наглядом або вказівками щодо безпечного використання приладу та якщо вони розуміють небезпеку, пов'язану з його використанням. Чищення та технічне обслуговування не повинно виконуватися дітьми, окрім випадків, коли вони досягли 8 років і перебувають під наглядом. Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці.
23. Приладом можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з відсутністю досвіду та знань, за умови, якщо вони знаходяться під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу і якщо вони розуміють небезпеку, пов'язану з цим. Діти не повинні гратися з пристроєм.

Примітки:

1. Цей пристрій лише для домашнього використання.
2. Не залишайте міксер без нагляду, під час його роботи.
4. Періодично перевіряйте прилад. Будь ласка, не продовжуйте використовувати прилад, за наявності будь-яких пошкоджень.
5. Не намагайтеся відремонтувати цей виріб самостійно. Вам слід звернутися до сервісного центру.
6. Тримайте прилад, аксесуари, всю упаковку (включаючи зовнішню упаковку, поліетиленові пакети тощо) подалі від дітей.
7. Не кладіть непотрібні предмети в контейнер для змішування, під час роботи приладу.
8. Від'єднайте вилку від розетки, коли прилад не використовується, перед тим, як змінювати насадки, а також перед чищенням.
9. Прилад слід поставити на рівну та стійку поверхню.
10. Не використовуйте прилад без наявності в ньому харчових продуктів.

ОПИС ПРИЛАДУ

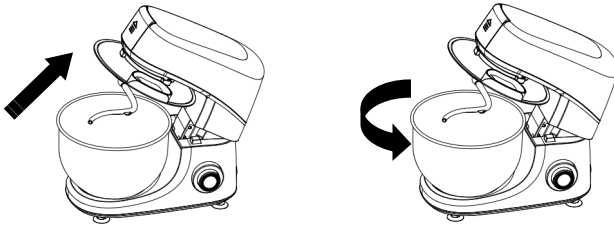


1. Чаша з нержавіючої сталі
2. Передня кришка
3. Передній двигун
4. Верхня кришка
5. Кнопка-фіксатор багатофункціональної головки
6. Перемикач режимів
7. Корпус пристрою
8. Лопатка для змішування
9. Вінчик
10. Гак для замішування тіста

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

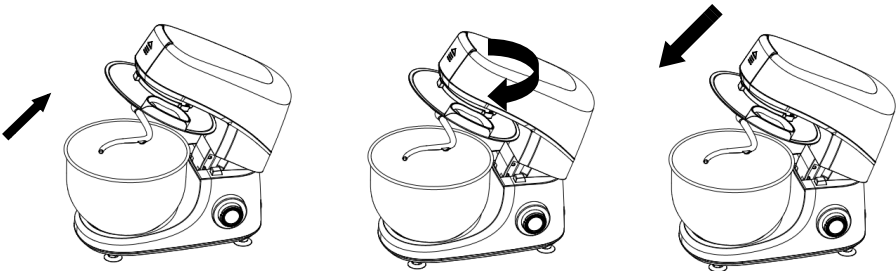
Встановлення та демонтаж змішувальної головки

1. Однією рукою утримуйте головку змішувача, іншою натисніть на важіль блокування - прилад автоматично підніме головку.
2. Вставте проріз на верхньому кінці насадки у ведучий вал.
3. Посуньте насадку вгору та поверніть проти годинникової стрілки до упору.
4. Опустіть головку змішувача з насадкою в чашу.



Для зміни насадки

1. Однією рукою утримуйте головку змішувача, іншою натисніть на важіль блокування - прилад автоматично підніме головку. Вручну переведіть її в максимальне положення.
2. Посуньте насадку вгору та поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
3. Витягніть насадку та зніміть кришку чаші.
4. Опустіть головку змішувача.



ЧАША ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ

1. Зберігайте прилад у безпечному, чистому та сухому місці, на стабільній поверхні.
2. Однією рукою тримайте верхню частину приладу, іншою рукою натисніть кнопку блокування, верхня частина приладу підніметься автоматично, після чого зможемо рукою підняти верхню частину приладу в максимальне положення та встановити чашу.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

3. Встановіть гак для змішування тіста у вказане положення відповідно до описаного вище способу встановлення.
4. Поставте чашу з нержавіючої сталі у вказане положення та зафіксуйте її за годинниковою стрілкою.
5. Не перевищуйте максимальну місткість чаші, щоб не перевантажити прилад.
6. Натисніть верхню частину приладу, для заблокування (кнопка блокування вискочить), щоб відновити положення верхньої частини приладу.
7. Підключіть прилад до безпечного джерела живлення **220-240 В, 50-60 Гц**.
8. Використовуйте перемикач режимів міксера, щоб обрати потрібний режим.
9. Коли суміш досягне бажаного діапазону перемішування, поверніть перемикач режимів на «OFF» і від'єднайте прилад від джерела живлення.
10. Поверніть чашу з нержавіючої сталі проти годинникової стрілки та вийміть її з приладу.
11. Вийміть суміш з чаші.
12. Очищення деталей необхідно здійснювати згідно з рекомендаціями, які описані у розділі «Очищення та обслуговування».

Примітка: Перед використанням цього продукту, будь ласка, очистіть аксесуари м'яким засобом, промийте їх водою, просушіть та залиште готовими для використання.

ГАК ДЛЯ ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА

Гак для тіста використовується для замішування хліба, макаронних виробів, китайської пасты та інших густих сумішей.

1. Виберіть гак для замішування тіста, встановіть гак для замішування тіста та чашу з нержавіючої сталі відповідно до інструкцій, описаних вище. Додайте борошно, рідину та сухі дріжджі, необхідні для замішування.
2. Після повного встановлення поверніть перемикач режимів на «гак для замішування» та спостерігайте за тим, як борошно вимішується.
3. Коли всі компоненти будуть змішані та тісто набуде потрібної еластичності та клейковини, поверніть ручку перемикача в положення «OFF».

ЛОПАТКА ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ

Ця насадка призначена для змішування продуктів середньої густини, як тісто для млинців, тортів, тістечок, печива, що готуються з використанням борошна з низьким вмістом клейковини.

1. Виберіть лопатку для змішування. Відповідно до інструкції встановлення, описаних вище, встановіть лопатку для змішування та чашу з нержавіючої сталі. Додайте інгредієнти, які необхідні для збивання.
2. Після повного встановлення під'єднайте шнур живлення та поверніть перемикач режимів

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

у положення «лопатка для змішування».

ВІНЧИК

Ця насадка призначена для створення повітряної консистенції змішуваних продуктів, зокрема приготування кремів, соусів, збивання яєць, вершків, тіста для бісквіта тощо.

1. Будь ласка, протріть чашу з нержавіючої сталі та вінчик, щоб переконатися, що немає води чи олії.
2. Встановіть вінчик на головку змішувача, а чашу з нержавіючої сталі - на підставку.
3. Покладіть у чашу необхідну кількість білків.

Примітка: У білках не має бути жовтків!

4. Опустіть насадку в чашу, під'єднайте пристрій до електромережі та поверніть ручку перемикача режимів у положення «Вінчик», перемішуйте до бажаної консистенції.

Піноутворення на різних етапах збивання

Перший етап	Бульбашки великі та нерівномірні.
Початковий етап	Бульбашки зменшуються та стають білими.
Вологе піноутворення	Підніміть вінчик - бульбашки почнуть підніматися вгору.
Легке затвердіння	Підніміть вінчик - піна на ньому м'яка й утворює піки.
Сухе піноутворення	Підніміть вінчик - піна утворює піки, має однорідний колір і блиск.
Висихання	Підніміть вінчик - піна утворює піки, має однорідний колір, неоднорідну текстуру та немає блиску.

Приготування крему:

1. Охолодіть чашу з нержавіючої сталі в холодильнику приблизно 20 хвилин.
2. Виберіть вінчик, встановіть його та покладіть вершки для збивання та цукор, які потрібно змішати в охолоджену чашу з нержавіючої сталі.
3. Опустіть насадку в чашу, під'єднайте пристрій до електромережі та поверніть ручку перемикача режимів у положення «Вінчик», перемішуйте до бажаної консистенції.

Стан бульбашок на різних стадіях

Первинна стадія	Перемішується та починає збиватися.
Утворення піни	Підніміть вінчик і поставте піку. Вершки можна змішувати з іншими інгредієнтами.
Затвердіння	Продовжуйте збивати до необхідної густини.

Примітки:

Затвердіння крему відбувається за кілька секунд. Будьте уважними, коли готуєте крем.

Детальна таблиця змішування інгредієнтів

Акcesуари	Співвідношення продуктів		Час змішування	Режим	Примітки
Гак для замішування тіста	Борошно з високим вмістом клейковини 800г	Води не менше 400 мл	Працюємо на режимі «Гак для тіста» протягом 8 хвилин. Якщо після 8 хвилин ви не досягнете бажаного результату, можна збільшити час. (Не використовуйте інший режим для замішування тіста).	Гак для замішування тіста	Для харчових продуктів, таких як різноманітне тісто, час, позначений тут, означає час для групування борошна, як-от хліб та інші західні десерти, подовжте час роботи відповідно до потреби. При використанні максимальної кількості продуктів рекомендується, щоб машина працювала кожні 16 хвилин з перервою в 15 хвилин. Пропорція сухого борошна до води має бути встановлена за стандартною шкалою. Інакше це може призвести до пошкодження машини.
	Борошно середньої та низької клейковини 800г	Води не менше 480 мл			
	<i>Примітка:</i> співвідношення високоглютенового борошна до води становить 2:1; співвідношення середньо- та низькоглютенового борошна до води становить 2:1,2				
Лопатка для змішування	Борошно	100г	3-5 хв.	Лопатка для змішування	Продукти середньої щільності, такі як млинці та бісквітні суміші.
	Цукрова пудра	100г			
	Вершкове масло	100г			
	Яйце	2			
Вінчик	Вершки (38% жирності)	800мл	2 хв.	Вінчик	Легкі продукти, такі як свіжі вершки, цілі яйця та яєчні білки. Переконайтеся, що яєчний білок не містить води або олії. Якщо час збивання занадто довгий, це може призвести до змішування. Слідкуйте за змішуванням.
	Яєчний білок	2-6шт	4-6 хв.		

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Під час чищення вашого виробу необхідно дотримуватися наступних умов.

Очищення корпусу змішувача

1. Перед чищенням від'єднайте шнур живлення від мережі.
2. Не мийте міксер безпосередньо водою, це може призвести до ураження електричним струмом, внутрішньої іржі та інших несправностей.
3. Корпус міксера можна протирати тільки чистою вологою ганчіркою.
4. Не занурюйте міксер у воду.
5. Не використовуйте для чищення приладу гострі, жорсткі або агресивні засоби для чищення.

Як чистити прилад

1. Перед чищенням приладу обов'язково поверніть ручку регулювання режимів в положення «OFF», щоб зупинити прилад, і витягніть вилку з розетки, інакше існує небезпека ураження електричним струмом або отримання травми.
2. Частини для змішування та чашу з нержавіючої сталі не можна мити в посудомийній машині. Використання джерел тепла або агресивних миючих засобів може призвести до їх деформації або зміни кольору.
3. Частини, які контактують з продуктами харчування, можна мити водою з миючим засобом.
4. Деякі деталі можна відокремити для миття, а коли вони повністю висохнуть, їх потрібно знову встановити.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТА ПАРАМЕТРИ

Цей виріб пройшов випробування на відповідність міжнародним вимогам, таким як електромагнітна сумісність, директиви щодо низьковольтного обладнання, технічні регламенти безпеки тощо.

Номер моделі	MMC-1450
Номінальна напруга	220-240 В / 50-60 Гц
Потужність виробу	1000 Вт
Ємність виробу	4 л
Клас захисту	II

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Рішення
Машина раптом не працює	Незалежно від того, чи машина працює надто довго, або температура навколишнього робочого середовища занадто висока, внаслідок чого двигун захищає машину від перегріву та вимикається.	Поверніть ручку регулювання режимів на «OFF», вийміть вилку з розетки та запустіть пристрій після того, як він повністю охолоне.
Під час повертання перемикача режимів машина не починає працювати	Вимкнено електроживлення.	Використовуйте пристрій після відновлення електроживлення.
	Відкидна частина машини заблокована.	Переведіть передню відкидну частину машини в горизонтальне положення.
	Мережева вилка не під'єднана до розетки.	Переконайтеся, що мережева вилка під'єднана до розетки.
Збільшення шуму під час роботи машини	Сильне збільшення швидкості або навантаження під час механічної операції.	Щоб уникнути перевантаження приладу в разі занадто тривалого використання, робіть перерви під час роботи.
Зменшення швидкості роботи двигуна	Використання пристрою за низьких температур навколишнього середовища, що спричиняє затвердіння оливи в машині та призводить до підвищеного навантаження двигуна.	Встановіть режим «Гак для замішування тіста» й дайте виробу попрацювати без навантаження приблизно 5 хвилин.
Нестабільна швидкість двигуна		
Мотор не працює		

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Примітка:

Відповідно до проведеної політики постійного вдосконалення технічних характеристик і дизайну, можливе внесення змін без попереднього повідомлення.

Прилад зібраний із сучасних та безпечних матеріалів. Після закінчення терміну служби, для уникнення можливого заподіяння шкоди життю, здоров'ю споживача, його майну або навколишньому середовищу, прилад має бути утилізований окремо від побутових відходів у відповідності з правилами по утилізації відходів у вашому регіоні.



Повідомляємо, що вся упаковка даного приладу НЕ призначена для вторинної упаковки або зберігання в ній **ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**.

Термін служби - 5 років, за умови, що виріб використовується в суворій відповідності до цієї інструкції з експлуатації.

ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА

Єдина довідкова служба:

тел. 044-227-07-12

service@mystery.ua



Додаткову інформацію про гарантійний та післягарантійний ремонт Ви можете отримати за місцем придбання виробу або на сайті www.mystery.ua

Виробник:

МІСТЕРІ ЕЛЕКТРОНІКС ПТЕ ЛІМІТЕД

Румс 2006-8, 20/Ф, Ту Чайначем Екскейндж Скуере,

338 Кінгс Род, Ноз Пойнт, Гонконг, Китай

Зроблено в Китаї

Імпортер:

ТОВ «ПЛАЗМА МАСТЕР»

03150, Україна, м. Київ, вул. Велика Васильківська, буд. 114

Тел. 044-594-94-92

Гарантійний термін: 1 рік

Не містить шкідливих речовин

Дата виготовлення: 07.2023

INTRODUCTION

This appliance works well with **1000 W** powerful motor, fashion design, knob control, easy operation. There are three kinds of professional mixing mode, show excellent performance. A variety of accessories can be selected to meet all your demand for the kitchen.

CHARACTERISTIC

1. **1000 W** powerful motor, high efficiency and excellent performance.
2. 3 professional mixing settings.
3. Three kinds of professional mixing mode, with multi speeds option for excellent performance.
4. The front end is equipped with accessories interface, which is convenient to assemble various accessories.
5. With lifting head design, convenient for assembling accessories.
6. Planetary mixing operation track, no dead corner, more in place.
7. **4 L** large capacity stainless steel mixing container for more ingredients and food.

Notes: Please read carefully and keep the instruction well to check before using this appliance.

ENVIRONMENT

1. Do not use outdoors. It may be caused electric shock under the rain.
2. 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.
3. Do not operate mixer with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. If the mixer becomes damaged, please contact after service or technician for help.
4. Do not try to repair the appliance yourself or without the intervention of qualified engineer.
5. Please place the appliance on a stable and flat table. It will cause injury if it is placed on uneven level.
6. Do not place the mixer above or near lit hob burners or electric rings, inside an oven or near other heat sources.
7. Please do not let the power cord fall from the edge of the table, the power cord winding around the object or fuselage will make the product fall and cause damaged.

IMPORTANT

1. The mixer is **220V-240 V, 50/60 Hz** and please check whether the power supply can fit it.
2. Please clean all accessories before first usage.

3. Do not touch power cord plugs and other electrical parts with wet hands which may lead electric shock.
4. When problem occurs, turn off all controls and remove plug from outlet, and then contact service center or dealer.
5. Do not use mixer for other than intended use.
6. The use of attachments not recommended or sold by this mixer dealer may cause fire, electrical shock or injury.
7. During mixing, please don't use the scraper or other tools to concentrate the material in the mixing container, it may cause involvement or injury.
8. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, 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.
9. Close supervision is necessary when mixer is used by or near children or incapacitated persons.
10. Please turn to «OFF» setting, and unplug the power plug during installation, removing or cleaning parts, otherwise it may cause injury.
11. Do not touch the motor part after prolonged using.
12. Do not use the mixer to continue to work for over 24min. To stop and cool it down by 15min. before start it again.
13. The mixer has an internal safety to prevent overheating. If the mixer shuts down because of overheating, reset the speed control dial to OFF and unplug unit from wall. Wait 1 minute and plug back in. If mixer still does not start, wait 30 minutes to allow it to cool completely before turning back on.
14. When one of the output ports is operating, please make sure to remove the parts or components that are connected to the other output ports and be installed a protective cover.
15. To be careful when mixing hot food or liquid.
16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
17. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
18. **Warn:** Potential injury from misuse.
19. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
20. Be careful if hot liquid is poured into the blender or food processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
21. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or

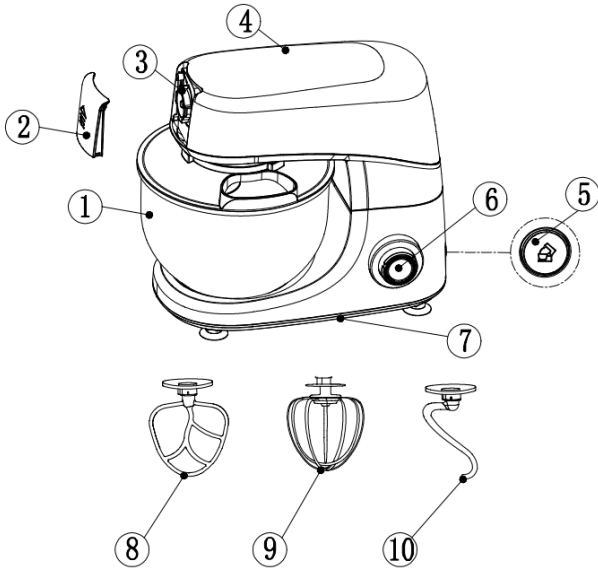
approaching parts that move in use.

22. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
23. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
24. Appliances can be used by 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 if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

Notes:

1. This unit is for household use only.
2. Do not dump the appliance when it is not in use.
3. Do not leave mixer unattended while it is operating.
4. To check product periodically. Please do not continue to use it if there is any damage.
5. Do not try to repair this product by yourself. You should contact customer service center or send it to special maintenance site for inspection and maintenance.
6. Please keep this appliance, accessories, all packaging (including outer packing, color box packaging, PE bags, etc.) away from children.
7. Do not put any unnecessary objects into the container when the machine is running.
8. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
9. The machine should be put on a flat and stable platform
10. Do not use the equipment without any food.
11. When using the meat grinder parts, be sure to use the standard food pusher.
12. **Overload caution!** Please do not use grinder head or glass jar together with mixing functions.

DESCRIPTION FOR COMPONENT



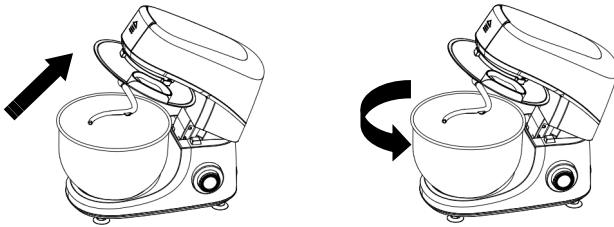
1. Stainless steel bowl
2. Front Lid
3. Transverse power take-off
4. Body
5. Lift button
6. Rotary button
7. Base
8. Beater
9. Whisk
10. Dough hook

DESCRIPTION FOR USING

Installation and dis-assembly of mixing head

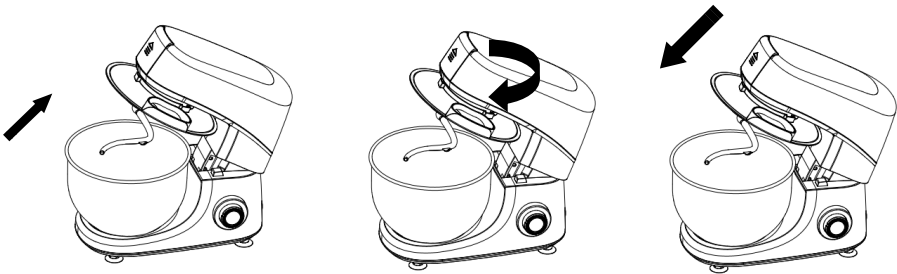
1. Press the locking button, the upper body will pop up automatically, at this time, the mixer is without electricity.

2. Push the dough hook upward and turn counterclockwise until it cannot move.



To remove attachments

1. Push the dough hook upward and turn it clockwise until it cannot move.
2. Take the dough hook out and remove the bowl cover.



MIXING BOWL

1. Keep the appliance in a safe, stable, clean, and dry place.
2. One hand hold on the head of the machine, another hand press the locking button, the appliance will automatically lift the head, and we can make the appliance head to the maximum position by hand and install a bowl cover.
3. Installing the dough hook to the specified position according to the above-installing method.
4. Place the stainless steel bowl in the specified position and lock it clockwise.
5. Do not exceed the bowl's maximum capacity so as not to overload the appliance.
6. Ready and press down the appliance head to lock (the locking button will pop up) to recover the head position.
7. Switch on the **220V-240 V 50-60 Hz** safety power supply.
8. Use the speed knob of the mixer to choose the speed you need.
9. When the mixture reaches the desired range of agitation, turn the speed knob to «00» and unplug the power plug.

10. Turn the stainless steel bowl counterclockwise and remove it from the machine.
11. Take out the mixture from a bowl.
12. The cleaning of parts can be carried out in the light of the methods described in «cleaning and maintenance».

Note: Before using this product, please clean the accessories with detergent, rinse them with water and leave it dry and ready.

DOUGH HOOK

A dough Hook is used for mixing bread, pasta, Chinese pasta, and other dense foods.

1. Choose the Dough Hook, install the Dough Hook and the stainless steel bowl according to the steps described before, and add the dry yeast and liquid material after adding the flour which needs stirring.
2. When fully installed, turn the switch knob to the «dough hook» speed and observe the flour has been rolled, stop the machine until the dough has a good elasticity or the gluten you needed.

BEATER

For use, the mixer mixes medium-density food such as cake, pie, cookie dough, butter, jujube paste cake, and so on which is produced using low-gluten flour.

1. Choose the beater. According to the steps described before, install the beater and the stainless steel bowl. Add the ingredients that need stirring.
2. After fully installed, plug in the power cord and turn on the switch knob. Before mixing the ingredients, adjust the switch knob to «Beater» speed, and gradually increase to the desired speed as the mixing process.

WHISK

Used for mixing materials when mixed with air, such as the production of protein cream, salad sauce, cream puffs, Sponge Cake, etc.

1. Please wipe the stainless steel bowl and egg whisk to make sure there is no water or oil.
2. According to the steps described before, rotary whisk and install it in and stainless steel bowl, and put in the necessary mixing of the protein (there must not have a little yolk in the protein).
3. After complete installation, plug in the power supply and open the speed knob to «whisk» speed so that the egg white whips to the desired degree of curing.

Foaming state at different stages

First step	The bubbles are very big and uneven
Begin step	The bubbles become fine and turn white
Wet foaming	Raise the whisk and then the bubbles can stand up and its front end is downward
Slightly curing	Raise the whisk and its front end is very sharp and soft
Dry foaming	Raise the whisk, which has a sharp angle with uniform color and luster
Curing and dry steps	Raise the whisk, which has a sharp angle with uniform color, mottled, and without luster

Making cream:

1. Chill the stainless steel bowl in the refrigerator for about 20 minutes.
2. Select the whisk, install the whisk and refrigerate the stainless steel bowl according to the steps described earlier, and put in the whipping cream and sugar that you need to mix.
3. After installing completely, plug in the power supply, turn on the speed knob and start mixing at 4 speeds until the desired degree of curing.

Bubbles state at different stages

Primary stage	Mix well and begin to thicken
Patterns appear	Lift the whisk and the sharp corner will stand up and can be mixed with other ingredients for proper curing
Cured state	Creamy foam with sharp corners fully raised to the desired level of curing for cake cream, ice cream, puff filling, etc

Notes:

1. Cream curing only changes in just a few seconds.
2. In order not to pass excessively, please keep observing from the stage of appearance.

Mixing ingredients detailed reference table

Accessories	Food ratio		Operating time	Speed	Remarks
Dough hook	High-gluten flour 800g	Water is not less than 400ml	Working at «dough hook» speed for 8 minute. If you have not achieved the desired result after 8 minutes of work, you can increase the time (don't use other speed to mix dough)	«dough hook» speed	For concentrated foods, such as a variety of dough, the time marked here is flour into a group time, such as bread and other West Dessert, please lengthen the operation time according to the need, when using the maximum amount, it is recommended that the machine work for every 16 minutes with a 15 minutes break. Don't use a higher speed for mixing; the proportion of dry flour in water should be placed according to the standard ratio. If the amount of dry flour is more than 800g at one time, it may cause damage to the machine.
	Medium and low gluten flour 800g	Water is not less than 480ml			
<i>Note:</i> The ratio of high-gluten flour to water is 2:1; the ratio of medium - and low-gluten flour to water is 2:1.2					
Beater	Flour	100g	3-5 minutes	«beater» speed	Medium-density foods such as pancakes and sponge-like mixtures.
	Caster sugar	100g			
	Butter	100g			
	Egg	2			
Whisk	Cream (38% fat)	800ml	2 minutes	«whisk» speed	Light-duty foods such as fresh cream, whole eggs, and egg whites. Make sure the egg white is no water or oil. If the time is too long, it may cause excessive mixing. Watch out when mixing.
	Egg white	2-6pcs	4-6 minutes		

CLEANING AND MAINTENANCE

For the goods for your product, the following conditions must be observed when cleaning.

The cleaning for the housing of the mixer

1. Please unplug the power cord before cleaning.
2. Do not wash the mixer with water directly, due to it may cause electric shock, internal rust, and other faults.
3. The housing of the mixer can only be wiped with a clean damp cloth.
4. Do not immerse the stand mixer in water.
5. Do not use any sharp, rough, or corrosive cleaning items to clean the machine.

How to clean your appliance

1. Before you clean the appliance, be sure to turn the speed control knob to «00» to stop the machine and remove the power plug, otherwise there is a danger of electric shock or injury.
2. The mixing parts and stainless steel bowl can't be cleaned by dishwashers. If heat sources or corrosive detergents are used, they may be deformed or discolored.
3. The parts that are connected with food can be washed with detergent and water.
4. Some parts can be separated to wash and must be installed again when they are completely dried.
5. To protect this product, please add some oil to its surface after it dried out completely.

TECHNICAL SPECIFICATIONS AND PARAMETERS

This product has been tested by relevant international requirements, such as electromagnetic compatibility, low voltage directives, safety technical regulations, etc.

Model Number	MMC-1450
Rated Voltage	220-240V / 50-60 Hz
Product Power	1000 W
Product Capacity	4 L
Class.....	II

QUESTION AND ANSWER

Phenomenon	Reason	Method
The machine suddenly does not work	Whether the machine running time is too long or the ambient operating environment temperature is too high, causing the motor to protect the machine from overheating to power off.	Turn the speed control knob to «00», remove the power plug, and operate the unit after it has cooled down completely.
Turn the speed control knob and the machine does not react machine or motor sound in motion	Whether there is a blackout.	Operate after incoming electric.
	Whether the head is self-locking.	Keep the head in a horizontal position.
	Whether the power plug plugged into the socket.	Be sure that the plug is plugged into the socket.
	A loud increase in speed or load during a mechanical operation.	May overload or use too long, please adjust the amount of mixing and rest after use.
Motor speed down	Whether it is used in low temperatures which will harden the oil in the machine. Whether the mix will cause the motor to load too much.	No-load 5 minutes to soft the lubrication which will stabilize the speed. Reduce the amount of agitation and the load and turn the speed to a low position.
Unstable motor speed		
The motor does not work		

Note:

In accordance with the policy of continuous improvement of technical specifications and design, changes are subject to change without notice.

The device is assembled from modern and safe materials. At the end of its service life, in order to avoid possible harm to life, health, property or the environment, the appliance must be disposed of separately from household waste in accordance with the waste disposal regulations in your area.



Please note that the entire packaging of this appliance is not intended for secondary packaging or storage of FOOD.

The service life is 5 years, provided that the product is used in strict accordance with this operating manual.

TECHNICAL SUPPORT

One-stop reference service:

tel. 044-227-07-12

service@mystery.ua



Additional information on warranty and post-warranty repair can be obtained at the place of purchase of this product or at **www.mystery.ua**

Manufacturer:

MYSTERY ELECTRONICS PTE LIMITED.

Room 2006-8, 20/F, Two Chinachem Exchange Square,

338 Kings Road, Noz Point, Hong Kong, China

Made in China

Importer:

«PLAZMA MASTER»

Address: 114, Velyka Vasylykivska Street,

Kyiv, 03150

Tel.: 044-5949492

Warranty period: 1 year

Does not contain any harmful substances

Date of manufacture: 07.2023