

CZ Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zve-me Vás k seznámení se s širokou nabíd-kou produktů naší firmy **MPM**.

DE Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitge-fächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen

EE Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kauban-duslikku pakkumist **MPM**.

EN We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances

ES Le deseamos satisfacción con el uso de nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comer-cial de nuestra empresa **MPM**.

FR Nous vous souhaitons satisfaction avec l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de l'offre com-merciale étendue de notre entreprise **MPM**.

HU Reméljük, termékünk használatá-val elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedel-mi kínálatát.

IT Vi auguriamo soddisfazione di uti-lizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commer-ciale della ditta **MPM**.

LT Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti pla-čiu bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**.

LV Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izman-tot mūsu uzņēmuma plašo piedāvāju-mu. **MPM**.

NL Wij hopen dat u tevreden zult zijn met ons product en heten u van harte welkom om gebruik te maken van ons brede assortiment **MPM**.

PL Życzymy zadowolenia z użytko-wania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty han-dlowej firmy **MPM**.

RO Vă dorim satisfacție cu utiliza-rea produsului nostru și vă invităm să profitați de oferta comercială largă a companiei **MPM**.

RU Желаем получить удоволь-ствие от использования нашего продукта и приглашаем восполь-зоваться широким коммерческим предложением компании **MPM**.

SK Prajeme vám veľa spokojnosti s použí-vaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej ob-chodnej ponuky **MPM**.

UA Бажаємо задоволення від ко-ристування нашим виробом і за-прошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**.

MPM

MRK-21

PLANETÁRNÍ ROBOT
PLANETARISCHER ROBOTER
PLANEEDI ROBOT
PLANETARY ROBOT
ROBOT PLANETARIO
ROBOT PLANÉTAIRE
BOLYGÓ ROBOT
ROBOT PLANETARIO
PLANETINIS ROBOTAS
PLANĖTU ROBOTS
PLANETAIRE ROBOT
ROBOT PLANETARNY
ROBOT PLANETAR
ПЛАНЕТАРНИЙ РОБОТ
PLANETÁRNÝ ROBOT
ПЛАНЕТАРНИЙ РОБОТ

CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	10
EE	KASUTUSJUHEND	18
EN	USER MANUAL	24
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	31
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	38
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	45
IT	MANUALE D'USO	52
LT	VARTOTOJO VADOVAS	59
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	65
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	71
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	78
RO	MANUAL DE UTILIZARE	85
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	92
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	100
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	107



MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599



+



1600 W



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- Před použitím si pozorně přečtete následující návod k obsluze.
- Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti.
- Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení nebo úraz.
- Zařízení, kabel ani zástrčku neponořujte do vody či jiných kapalin.
- Zapnuté zařízení neponechávejte bez dozoru.
- Pokud hodláte zařízení ponechat bez dozoru, před montáží, demontáží nebo čištěním je nutné jej odpojit od napájení.
- Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky - v takovém případě předejte zařízení do autorizovaného servisu k opravě.
- Zařízení nepoužívejte venku (ve venkovním prostředí).
- Elektrický napájecí kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Vyvarujte se toho, aby napájecí kabel volně visel přes okraj stolu/ pracovní desky.
- Nedotýkejte se zařízení mokrými rukama.
- Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.
- Při obsluze stroje se nepřibližujte rukama k pohyblivým částem (míchadla, hnací hřídel s čepem).
- Přístroj, zejména pak části, které přicházejí do přímého kontaktu s potravinami, očistěte před prvním použitím, bezprostředně po ukončení jeho používání nebo v případě, že jste jej po delší dobu nepoužívali - způsob čištění je podrobněji popsán v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“
- Před čištěním je nutné nejprve odpojit zařízení od elektrického napájení.
- Zařízení neumísťujte do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pečící trouby apod.
- Než začnete se zařízením pracovat, ujistěte se, zda jsou všechny jeho součásti na svém místě.
- Zařízení neumísťujte na horké povrchy.
- Zařízení mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi či osoby, které nedis-

ponují znalostmi nebo zkušenostmi v oblasti používání tohoto typu zařízení, pod podmínkou, že nad nimi bude zajištěn dohled nebo budou poučeny o bezpečném používání zařízení a budou informovány o potencionálních nebezpečích spojených s jejich používáním.

- Zařízení nesmí používat děti. Zařízení i kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Dávejte pozor na to, aby si děti se zařízením/vybavením nehrály.
- Pokud hodláte zařízení ponechat bez dozoru, před montáží, demontáží nebo čištěním je nutné jej odpojit od napájení.
- Před výměnou příslušenství nebo před přiblížením se k součástem, které jsou během používání kráječe v pohybu, zařízení vypněte.
- Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokřýma rukama.
- Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.
- Fritézu používejte vždy na rovném a stabilním povrchu.
- S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**

POPIS ZAŘÍZENÍ

- | | |
|--|--|
| 1. Otočná hlava | 7. Podstavec s prostorem pro upevnění mísy |
| 2. Knoflík pro regulaci rychlosti | 8. Obálka |
| 3. Hnací hřídel s čepem (upevňovací bod pro přídatná zařízení) | A. Nerezová mísa o objemu 5,0 l |
| 4. Nerezová mísa o objemu 5,0 l | B. Plastová mísa o objemu 4,0 l |
| 5. Plastová mísa o objemu 4,0 l | 9. Míchadlo pro vícesložkové hmoty |
| 6. Tlačítko zámku hlavy | 10. Mícháčka na šlehání lehkých hmot |
| | 11. Hnětací hák pro hnětení těsta |

PŘÍPRAVA NA PRÁCI - OBECNÉ POZNÁMKY

1. Zařízení vybalte z krabice, odstraňte z něj všechny sáčky, samolepky, polystyrenové výplně a přepravní pojistky.
2. Před prvním použitím robota důkladně umyjte veškeré příslušenství, které přichází do styku s potravinami.
3. Nezapomeňte instalovat/vyjmout příslušenství (mísu, míchadla atd.) pouze tehdy, když spotřebič není připojen ke zdroji napájení.
4. Před připojením přístroje ke zdroji napájení se ujistěte, že je knoflík regulace otáček (2) v poloze „0“.

INSTALACE PŘÍSLUŠENSTVÍ

KROK 1 - MONITOROVÁNÍ MÍSY

1. Uvolněte naklápěcí hlavu (1) stisknutím páčky aretace hlavy (6) a poté jemně zvedněte naklápěcí hlavu, dokud neuslyšíte cvaknutí (zvuk aretace).
2. Vložte misku (4;5) do základny (7) a otočte miskou (4;5) ve směru hodinových ručiček tak, aby se výstupky na misce zaklesly do výstupků v základně (7).

KROK 2 - MONTÁŽ KRYTU MISKY

1. Nasadte kryt (8) na okraj skříně, který zakrývá hnací hřídel s čepem (3). Poté otočte krytem (8) ve směru hodinových ručiček (ve směru označeném symbolem zavřeného visacího zámku). Ujistěte se, že otvor pro přidávání potravin směřuje ven, aby výklopná hlava (1) nebránila přístupu k otvoru.

KROK 3 - OPRAVA SMĚSÍ

1. Zatlačte (dokud neucítíte odpor) jedno ze tří vyhrazených míchadel (9, 10, 11) na čep hnacího hřídele (3). Ujistěte se, že výstupek na kolíku zapadá do montážního otvoru míchadla. Poté otáčejte míchadlem proti směru hodinových ručiček, dokud se jazýček nezajistí proti okraji montážního otvoru míchadla.



PRÁCE SE ZAŘÍZENÍM

Po nasazení míchadel (9, 10, 11) je jednotka připravena k použití. Stiskněte tlačítko aretace hlavy (6) a opatrně spouštějte naklápěcí hlavu (1), dokud neuslyšíte cvaknutí (zvuk aretace). Zkontrolujte, zda je naklápěcí hlava správně zajištěna. Poté vložte potraviny do misky (4;5) otvorem v krytu misky (8), připojte spotřebič k napájení a nastavte požadovanou rychlost pomocí knoflíku regulace rychlosti (2).

POZOR! Pro funkci PULSE je nutné držet knoflík regulace otáček (2) stisknutý. Po uvolnění knoflíku (2) se automaticky vrátí z polohy PULSE do polohy „0“, čímž se přístroj vypne.

POZOR! Když je planetární robot v chodu, nestiskněte tlačítko aretace hlavy (6)!

Po ukončení práce nastavte knoflík regulace otáček (2) do polohy „0“ a odpojte přístroj od zdroje napájení.

DEMONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství lze vyjmout až po oplodnění sklápěcí hlavice (1).

Příslušenství se uvolní ze západek otočením v opačném směru, než je směr instalace. Míchadla (9, 10, 11) se musí před otáčením nejprve uvolnit z blokovacího mechanismu, tj. míchadlo se musí zatlačit hlouběji na čep hnacího hřídele, dokud není cítit odpor. Po sejmutí míchadel (9, 10, 11) je třeba sejmout kryt misky (8).

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH PŘÍLOH

Míchadlo pro míchání vícerozložkových hmot (9)	K míchání lehkých i těžších hmot, jako jsou těsta, křehké těsto, mleté maso a rybí pasta, máslové a pudinkové krémy, sýrové hmoty, bramborová a jiná zeleninová kaše, základy dortů, sypké přísady do těsta.
Míchadlo na šlehání lehkých hmot (10)	Pro šlehání výrobků, které je třeba dobře provzdušnit, jako jsou: vejce, bílky, piškoty, šlehačka, pusinky, krémy, majonéza.
Hnětač těsta (hák) (11)	Na hnětení těsta, zejména kynutého, a hnětení těsta na: chléb, rohlíky, vdolky, koláče, pizzu, těsto na vaření v páře, těstoviny, fazole.

POZOR ! Nenechávejte v míse nože, kovové lžice nebo vidličky a jiné podobné předměty, pokud je spotřebič v provozu.

POZOR! Maximální celková hmotnost potravin připravovaných pomocí spotřebiče nesmí překročit 1,2 kg.

POZOR! Při míchání těžkých hmot nepřekračujte 5 minut nepřetržitého provozu stroje, po této době nechte stroj vychladnout. Přístroj má zabudovaný mechanismus ochrany proti přehřátí, který vypne přístroj po 8 minutách nepřetržitého provozu. Chcete-li přístroj znovu zapnout, otočte knoflíkem regulace otáček (2) do polohy „0“ a po vychladnutí přístroje znovu nastavte požadované provozní otáčky.

PLANETÁRNÍ POHYB NÁSTAVCŮ

Při provozu planetového míchadla se míchadlo otáčí složeným pohybem: kolem vlastní osy a současně kolem obvodu mísy. Díky tomu mixér během jedné kompletní otáčky důkladně obkrouží celý vnitřek mísy, což vede ke zkrácení pracovní doby a vyšší efektivitě mixování. Z tohoto důvodu je třeba zkrátit dobu míchání uvedenou ve většině receptů.

POZNÁMKY K PROVOZU SMĚŠOVAČE

Tvar mísy a nástavců byl navržen tak, aby robot za chodu nemusel neustále seškrabovat a posouvat přísady, které jsou na stěnách mísy. Strany mísy stačí vyčistit jednou nebo dvakrát za cyklus míchání. Předtím robota odpojte ze sítě!

Během provozu se může robot zahřát. Při velkém zatížení a dlouhém míchacím cyklu může být horní část hlavy robota velmi teplá. To je normální.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Zkontrolujte, zda je knoflík regulace otáček (2) v poloze „0“.
2. Odpojte jednotku od zdroje napájení.
3. Naklápací hlava (1) se může při delším provozu zahřát. Před pokračováním v práci nechte jednotku vychladnout.
4. Kryt přístroje očistěte vlhkým hadříkem.
5. Vyčistěte míchadla (9, 10, 11) pod tekoucí vodou se saponátem.

Po skončení práce se šlehačem doporučujeme veškeré příslušenství co nejdříve umýt. Umožní to odstranit všechny zbytky potravin, předejdete tak jejich zasychnutí, díky čemuž je pak mytí mnohem efektivnější a snadnější. Předejdete také množení bakterií.

POZOR! Míchadla (9, 10, 11) by se neměla mýt v myčce nádobí - hrozí jejich poškození.

PROVOZ JEDNOTKY V RŮZNÝCH ROZMĚRÍCH OTÁČEK

Planetový robot má regulaci rychlosti v rozsahu 1-6 a funkci PULSE (P) pro krátkodobý provoz při maximální rychlosti.

Pracovní rychlost	Typ práce	Aplikace
1	Předmíchání	Pomalé předmíchávání, kombinování všech druhů těsta a suchých přísad na koláče. V tomto rozsahu otáček přidávejte do těsta mouku a suché produkty a tekuté přísady k suchým. Při této rychlosti nemíchejte ani nehnětte kynuté těsto.
2	Míchání zdarma	Pro pomalé míchání. V tomto zařízení hnětte kynutá těsta, křehká těsta a běhouny. Používá se také v první fázi přípravy brambor a jiné zeleniny na kaši a občas při přidávání tekutého tuku nebo mouky do těsta.
3	Míchání, šlehání	Používá se k hnětení středně těžkých těst - například křehkého těsta. Při této rychlosti se do bílků přidává cukr na pusinky. Jedná se o průměrnou rychlost pro míchání hmot, např. mletého masa, paštik a mletí těsta.
4	HNĚTĚNÍ	Pro středně rychlé šlehání, počáteční fázi přípravy majonézy, pro spojování složek pudinkového krému. Používá se k úpravě lehčích hmot vyžadujících provzdušnění.
5	Rychlé šlehání	Na šlehačku, bílkovou pěnu.
6	Velmi rychlé šlehání	Ke šlehání bílkové pěny, celých vajec, šlehačky, používá se v konečné fázi přípravy bramborového pyré.
P	PULSE	Krátkodobé míchání při maximální rychlosti.

POUŽITÍ ROBOTA PRO VLASTNÍ RECEPTY

Tato příručka obsahuje obecné praktické rady týkající se specifík práce s robotem, které se vám mohou hodit při přípravě vlastních receptů. K dosažení dokonalého výsledku a k vypracování vhodného postupu míchání však bude třeba vlastních pozorování a zkušeností. Je důležité kontrolovat proces míchání a ukončit ho přesně v okamžiku, kdy je dosaženo konzistence požadované v receptu (např. „hladké a pružné těsto“).

KULINÁŘSKÉ TIPY

1. Přísady uchovávané v chladničce, jako je máslo nebo vejce, musí mít před mixováním pokojovou teplotu. Proto je důležité vyjmout tyto výrobky z chladničky dostatečně brzy.
2. Abyste se vyhnuli tomu, že do mísy spadnou vaječné skořápky nebo zkažená vejce, je nejlepší je před přidáním ostatních produktů vyklopit do samostatné nádoby.
3. Příliš dlouhé šlehání může negativně ovlivnit výsledný produkt. Sledujte dobu mixování uvedenou v receptu.
4. Změny teploty, textury potravinářských výrobků (např. v důsledku kolísání okolní teploty) mohou ovlivnit zkrácení/prodloužení procesu míchání složek a konečný výsledek míchání.
5. Vždy začněte mixovat při nízkých otáčkách a postupně zvyšujte rychlost na požadovanou pro daný recept.

PŘEDPISY

JEDNODUCHÁ PALAČINKA SE DVĚMA VEJCI

- ✓ 2 šálky prosáté mouky
- ✓ 1 a 1/4 šálku stolního cukru
- ✓ 2 a 1/2 lžičky prášku do pečiva
- ✓ 3/4 lžičky soli
- ✓ 1/2 šálku měkkého pekařského tuku
- ✓ 3/4 šálku mléka
- ✓ 1 a 1/4 lžičky vanilky
- ✓ 2 vejce



PŘÍPRAVA:

- 1) Do velké mísy prosejte mouku, prášek do pečiva, cukr a sůl. Přidejte pekařský tuk, přilijte mléko a přidejte vanilku.
- 2) Hnětře až 5 minut na nejnižší rychlosti, dokud se výrobky zcela nespojí.
- 3) Poté hnětře 2 minuty při střední rychlosti.
- 4) Zastavte robot a seškrábněte zbylou směs ze stěn a dna mísy.
- 5) Přidejte vejce a hnětře další 1,5 minuty na nejvyšší rychlosti.

BRAMBOROVÉ PYŘE

- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 1/2 šálku horkého mléka
- ✓ 2 lžičky másla
- ✓ 1 lžička soli



PŘÍPRAVA:

- 1) Oloupejte brambory a uvařte je v osolené vodě, přičemž dávejte pozor, aby nebyly příliš měkké.
- 2) Když se stanou moučnými, začněte je hnít v hrnci nebo je přeneste do mísy kuchyňského robotu. Poté takto připravené brambory hnětře v kuchyňském robotu při střední rychlosti asi 1 minutu.
- 3) Po dokončení seškrábněte brambory, které se přilepily na stěny mísy.
- 4) Smíchejte horké mléko, máslo a sůl. Přidejte k bramborám a hnětře na nejvyšší rychlosti 1 minutu.

OVESNÉ SUŠENKY

- ✓ 2 hrnky prosáté mouky
- ✓ 1 čajová lžička sody
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 a 1/2 lžičky skořice
- ✓ 2 šálky instantních ovesných vloček
- ✓ 1 šálek pekařského tuku nebo másla
- ✓ 1/2 šálku stolního cukru
- ✓ 3/4 šálku hnědého cukru
- ✓ 2 celá vejce
- ✓ 1-1/2 lžičky vanilky
- ✓ 1/3 šálku mléka
- ✓ 1 šálek čokoládových lupínků
- ✓ 3/4 šálku drčených ořechů
- ✓ 1 čajová lžička sody
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1-1/2 lžičky skořice



PŘÍPRAVA:

- 1) Smíchejte mouku, jedlou sodu, sůl a skořici, poté přidejte vločky a dejte stranou.
- 2) V míse kuchyňského robotu smíchejte máslo, cukr, vejce a vanilku.
- 3) Šlehejte na nejvyšší rychlost po dobu 2 minut, dokud nedosáhnete krémové konzistence, po dokončení seškrábněte směs, která se přilepila na stěny mísy.
- 4) Přidejte mléko a polovinu dříve odložené moučné směsi a další produkty, vše pomalu promíchejte, směs rozvrstvěte a poté hnětře směs na nejvyšší rychlosti po dobu 1 minuty.
- 5) Přidejte druhou polovinu moučné směsi a další produkty a postup opakujte. Po dokončení seškrábněte směs, která ulpěla na stěnách mísy.
- 6) Přidejte čokoládové lupínky a ořechy, hnětře na nejvyšší rychlost 1 minutu.

ŠLEHÁNÍ BÍLKOVIN

✓ 2 vejce

- 1) Vložte bílky do mísy.
- 2) Bít maximální rychlostí

**TECHNICKÉ PARAMETRY**

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.

Délka napájecího kabelu: 1,04 m

Tato příručka byla strojově přeložena.

V případě pochybností nahlédněte do jeho anglické verze.

POZOR! Firma MPM agd S.A. si vyhrazuje právo na provádění technických změn.

Správná likvidace výrobku (použité elektrické nebo elektronické zařízení)

Označení, které je umístováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potenciálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použité spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

HINWEISE ZUR ANWENDERSICHERHEIT

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung genau.
- Falls sich Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten, ist besondere Vorsicht geboten!
- Verwenden Sie das Gerät nur zu den vorgesehenen Zwecken.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zur Beschädigung des Geräts oder zu Unfällen führen.
- Das Gerät, das Kabel und der Stecker dürfen nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten getaucht werden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Den Stecker ziehen, wenn das Gerät unbeaufsichtigt zurückgelassen wird; dasselbe gilt vor dem Zusammen- und Auseinanderbauen und vor der Reinigung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in beschädigtem Zustand. Dies gilt auch, falls Kabel oder Stecker Schäden aufweisen - in diesem Fall muss das Gerät bei einer autorisierten Werkstatt zur Reparatur abgegeben werden.
- Das Gerät nicht unter freiem Himmel verwenden.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten hängen und Kontakt mit heißen Oberflächen vermeiden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante bzw. den Rand der Arbeitsplatte herausragen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen berühren.
- Das Gerät ist ausschließlich im Haushalt zu verwenden.
- Halten Sie Ihre Hände von beweglichen Teilen (Rührwerke, Antriebswelle mit Stift) fern, wenn Sie die Maschine bedienen.
- Die Reinigung des Geräts, insbesondere der Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollte vor dem ersten Gebrauch, unmittelbar nach dem Gebrauch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde, erfolgen - die Vorgehensweise ist im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben.
- Vor dem Reinigen der Rührwerke und des Greifers müssen diese zunächst von der Maschine getrennt werden!

- Das Gerät darf nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Kocher, Herdplatten, Backöfen usw. sowie Hängeschränken aufgestellt werden.
- Vor der Verwendung des Geräts immer sicherstellen, ob alle Elemente korrekt montiert wurden.
- Das Gerät nicht auf heißen Flächen aufstellen.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie bei fehlendem Wissen oder Erfahrung mit dem Umgang mit Geräten dieser Art bedient werden, jedoch unter der Bedingung, dass diese beaufsichtigt bzw. über die sichere Handhabung der Geräte belehrt und sich der potenziellen Gefahren im Klaren sind.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät nicht von Kindern als Spielzeug verwendet wird.
- Den Stecker ziehen, wenn das Gerät unbeaufsichtigt zurückgelassen wird; dasselbe gilt vor dem Zusammen- und Auseinanderbauen und vor der Reinigung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Ausrüstung wechseln oder sich während des Gebrauchs beweglichen Teilen nähern.
- Den Stecker nicht mit feuchten Händen in die Steckdose stecken.
- Beim Herausziehen des Steckers aus der Steckdose nicht am Kabel ziehen.
- Das Gerät auf einem flachen und stabilen Untergrund aufstellen.
- Zwecks Gewährleistung der Sicherheit von Kindern bitte keine Teile der Verpackung (Plastiktüten, Kartons, Styropor, etc.) frei zugänglich herumliegen lassen.
- **WARNUNG! Kindern die Folie nicht zum Spielen überlassen. Erststickungsgefahr!**

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Schwenkbarer Kopf
2. Geschwindigkeitskontrollknopf
3. Antriebswelle mit Stift (Befestigungspunkt für Anbaugeräte)
4. Edelstahlbehälter mit einem Fassungsvermögen von 5,0 l
5. Kunststoffschüssel mit einem Fassungsvermögen von 4,0 l
6. Kopfverriegelungstaste
7. Sockel mit Platz für Schüsselaufsatz
8. Abdeckung
 - A. Edelstahlbehälter mit einem Fassungsvermögen von 5,0 l
 - B. Kunststoffschüssel mit einem Fassungsvermögen von 4,0 l
9. Mischer für Mehrkomponentenmassen
10. Mischer zum Schlagen leichter Massen
11. Knetmaschine zum Kneten von Teig

VORBEREITUNG AUF DIE ARBEIT - ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1. Gerät aus dem Karton entnehmen und alle Aufkleber, Tüten, Füllmaterialien und Transportblockaden entfernen.
2. Waschen Sie alle Zubehörteile des Roboters, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch gründlich.
3. Denken Sie daran, das Zubehör (Schüssel, Rührer usw.) nur zu installieren/abzunehmen, wenn das Gerät nicht an eine Stromquelle angeschlossen ist.
4. Vergewissern Sie sich, dass sich der Drehzahlregler (2) in der Position „0“ befindet, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen.

EINBAU VON ZUBEHÖR

SCHRITT 1 - ÜBERWACHUNG DER SCHALE

1. Lösen Sie den Neigekopf (1), indem Sie auf den Kopfverriegelungshebel (6) drücken, und heben Sie den Neigekopf dann vorsichtig an, bis ein Klicken (Verriegelungsgeräusch) zu hören ist.
2. Setzen Sie die Schale (4;5) in den Sockel (7) und drehen Sie die Schale (4;5) im Uhrzeigersinn, so dass die Laschen an der Schale in die Laschen im Sockel (7) einrasten.

SCHRITT 2 - MONTAGE DES SCHÜSSELDECKELS

1. Schieben Sie den Deckel (8) über den Rand des Gehäuses, der die Antriebswelle mit dem Stift (3) abdeckt. Drehen Sie dann den Deckel (8) im Uhrzeigersinn (die Richtung wird durch das Symbol des geschlossenen Vorhängeschlosses angezeigt). Achten Sie darauf, dass die Öffnung zum Einfüllen von Lebensmitteln nach außen zeigt, damit der Kippkopf (1) den Zugang zur Öffnung nicht behindert.

SCHRITT 3 - FIXIEREN DER MIXTUREN

1. Schieben Sie (bis Sie einen Widerstand spüren) eines der drei speziellen Rührwerke (9, 10, 11) auf den Stift der Antriebswelle (3). Achten Sie darauf, dass die Lasche des Stifts in die Montageöffnung des Rührwerks passt. Drehen Sie dann das Rührwerk gegen den Uhrzeigersinn, bis die Lasche an der Kante der Rührwerksbohrung einrastet.



ARBEITEN MIT DEM GERÄT

Sobald die Rührwerke (9, 10, 11) angebracht sind, ist das Gerät einsatzbereit. Drücken Sie die Kopfverriegelungstaste (6) und senken Sie den Neigekopf (1) vorsichtig ab, bis Sie ein Klicken hören (Verriegelungsgeräusch). Vergewissern Sie sich, dass der Neigekopf richtig verriegelt ist. Geben Sie dann die Lebensmittel durch die Öffnung im Schüsseldeckel (8) in die Schüssel (4;5), schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler (2) ein.

WICHTIG! Für die Funktion PULSE muss der Geschwindigkeitsregler (2) gedrückt gehalten werden. Wenn der Knopf (2) losgelassen wird, kehrt er automatisch von der Position PULSE in die Position „0“ zurück und schaltet das Gerät aus.

WICHTIG! Wenn der Planetenroboter läuft, drücken Sie nicht auf die Kopfverriegelungstaste (6)! Stellen Sie nach Beendigung der Arbeit den Geschwindigkeitsregler (2) auf die Position „0“ und trennen Sie das Gerät von der Stromquelle.

DEMONTAGE VON ZUBEHÖR

Das Zubehör kann nach der Befruchtung des Kippkopfes (1) entfernt werden. Die Zubehöreile werden aus ihren Verriegelungen gelöst, indem sie entgegen der Einbaurichtung gedreht werden. Die Rührwerke (9, 10, 11) müssen vor dem Drehen zunächst aus der Verriegelung gelöst werden, d. h. das Rührwerk muss tiefer auf den Zapfen der Antriebswelle geschoben werden, bis ein Widerstand spürbar wird. Der Behälterdeckel (8) muss nach dem Abnehmen der Rührwerke (9, 10, 11) entfernt werden.

BEDIENUNG DES GERÄTS

ANWENDUNG DER EINZELNEN ANHÄNGE

Mischer zum Mischen von Mehrkomponentenmassen (9)	Zum Kneten von leichten und schwereren Massen wie Gebäck, Mürbeteig, Hackfleisch und Fischpaste, Butter- und Puddingcremes, Käsemassen, Kartoffelpüree und anderem Gemüse, Kuchenböden, losen Teigzutaten.
Mischer zum Schlagen leichter Massen (10)	Zum Aufschlagen von Produkten, die gut belüftet werden müssen, wie z. B.: Eier, Eiweiß, Biskuit, Schlagsahne, Baiser, Cremes, Mayonnaise.
Teigknetter (Haken) (11)	Zum Kneten von Teig, insbesondere von Hefeteig und zum Kneten von: Brot, Brötchen, Muffins, Kuchen, Pizza, gedämpftem Teig, Nudeln, Favabohnen.

WICHTIG! Lassen Sie keine Messer, Metallöffel oder -gabeln und ähnliche Gegenstände in der Schüssel liegen, während das Gerät in Betrieb ist.

WICHTIG! Das maximale Gesamtgewicht der mit dem Gerät zubereiteten Lebensmittel darf 1,2 kg nicht überschreiten.

WICHTIG! Beim Mischen schwerer Massen sollte die Maschine nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen in Betrieb sein und danach abkühlen. Das Gerät verfügt über einen eingebauten Überhitzungsschutz, der das Gerät nach 8 Minuten Dauerbetrieb abschaltet. Um das Gerät wieder einzuschalten, drehen Sie den Drehzahlregler (2) in die Position „0“ und stellen Sie nach dem Abkühlen des Gerätes die gewünschte Betriebsdrehzahl wieder ein.

PLANETENBEWEGUNG DER ANBAUGERÄTE

Wenn der Planetenmischer in Betrieb ist, dreht sich der Mischer in einer zusammengesetzten Bewegung: um seine eigene Achse und gleichzeitig um den Umfang der Schüssel. Dadurch wird sichergestellt, dass der Mixer in einer kompletten Umdrehung das gesamte Innere der Schüssel gründlich bearbeitet, was zu einer kürzeren Arbeitszeit und einer höheren Mixeffizienz führt. Aus diesem Grund sollte die in den meisten Rezepten angegebene Mischzeit verkürzt werden.

HINWEISE ZUR BEDIENUNG DES MISCHERS

Die Form der Schüssel und der Aufsätze wurde so konzipiert, dass der Roboter während des Betriebs die Zutaten, die sich an den Wänden der Schüssel befinden, nicht ständig abkratzen und schieben muss. Es reicht aus, die Seiten der Schüssel ein- bis zweimal pro Mischzyklus zu reinigen. Trennen Sie den Roboter vorher vom Stromnetz!

Während des Betriebs kann der Roboter warm werden. Bei einer schweren Last und einem langen Mischzyklus kann der obere Teil des Roboterkopfes sehr warm werden. Das ist normal.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler (2) in der Position „0“ steht.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle.
3. Der Neigekopf (1) kann bei längerem Betrieb heiß werden. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie fortfahren.
4. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.
5. Reinigen Sie die Rührwerke (9, 10, 11) unter fließendem Wasser mit Spülmittel.

Es ist ratsam, das Zubehör sofort zu reinigen, wenn Sie die Arbeit mit dem Gerät beendet haben. Dadurch werden verbleibende Ablagerungen entfernt, Rückstände trocknen nicht ein, was das Waschen effizienter und einfacher macht, und die Vermehrung von Bakterien wird verhindert.

WICHTIG! Die Rührwerke (9, 10, 11) dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, da sie sonst beschädigt werden könnten.

BETRIEB DES GERÄTS IN VERSCHIEDENEN GESCHWINDIGKEITSBEREICHEN

Der Planetenroboter verfügt über eine Geschwindigkeitsregelung im Bereich von 1-6 und eine PULSE (P)-Funktion für kurzzeitigen Betrieb bei maximaler Geschwindigkeit.

Arbeitsgeschwindigkeit	Art der Arbeit	Anmeldung
1	Vormischung	Langsames Vormischen, das alle Arten von Teig und trockenen Kuchenzutaten miteinander verbindet. In diesem Geschwindigkeitsbereich geben Sie Mehl und trockene Produkte zum Teig und flüssige Zutaten zu den trockenen Zutaten. Bei dieser Geschwindigkeit darf der Hefeteig nicht gemischt oder geknetet werden.
2	Freies Mischen	Für langsames Mischen. In diesem Gang kneten Sie Hefeteige, Mürbeteige und Läufer. Auch in der ersten Phase des Pürrierens von Kartoffeln und anderen Gemüsesorten und gelegentlich beim Hinzufügen von flüssigem Fett oder Mehl zu einem Teig.

3	Mischen, Quirlen	Er wird zum Kneten mittelschwerer Teige - wie Mürbeteig - verwendet. Bei dieser Geschwindigkeit wird dem Eiweiß Zucker für die Baisermasse hinzugefügt. Dies ist die durchschnittliche Geschwindigkeit für das Mischen von Massen, z. B. Hackfleisch, Pasteten und Teigschleifen.
4	Schneebesen	Für das Schlagen mit mittlerer Geschwindigkeit, die Anfangsphase der Mayonnaisezubereitung, zum Vermengen der Puddingcremezutaten. Wird zur Fertigstellung leichterer Massen verwendet, die belüftet werden müssen.
5	Schnelles Quirlen	Für Schlagsahne, Eiweißschaum.
6	Sehr schnelles Quirlen	Es wird zum Aufschlagen von Eiweißschaum, ganzen Eiern, Schlagsahne und in der letzten Phase der Zubereitung von Kartoffelpüree verwendet.
P	PULSE	Kurzzeitiges Mischen bei maximaler Geschwindigkeit.

VERWENDUNG DES ROBOTERS FÜR IHRE EIGENEN REZEPTE

Dieses Handbuch enthält einige allgemeine, praktische Hinweise zur Arbeit mit dem Roboter, die Ihnen bei der Zubereitung Ihrer eigenen Rezepte nützlich sein können. Um ein perfektes Ergebnis zu erzielen und ein geeignetes Mischverfahren zu entwickeln, sind jedoch Ihre eigenen Beobachtungen und Erfahrungen erforderlich. Es ist wichtig, den Mischvorgang zu kontrollieren und ihn genau dann zu beenden, wenn die vom Rezept geforderte Konsistenz (z. B. „glatter und elastischer Teig“) erreicht ist.

KULINARISCHE TIPPS

1. Zutaten, die im Kühlschrank aufbewahrt werden, wie z. B. Butter oder Eier, müssen vor dem Pürieren Raumtemperatur haben. Deshalb ist es wichtig, solche Produkte früh genug aus dem Kühlschrank zu nehmen.
2. Um zu vermeiden, dass Eierschalen oder verdorbene Eier in die Schüssel fallen, ist es am besten, sie in einem separaten Behälter zu zerstoßen, bevor die restlichen Produkte hinzugefügt werden.
3. Zu langes Schlagen kann sich negativ auf das Endprodukt auswirken. Achten Sie auf die im Rezept angegebene Mixdauer.
4. Änderungen der Temperatur und der Beschaffenheit von Lebensmitteln (z. B. aufgrund von Schwankungen der Umgebungstemperatur) können die Verkürzung/Verlängerung des Mischvorgangs von Zutaten und das endgültige Mischergebnis beeinflussen.
5. Beginnen Sie immer mit einer niedrigen Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit schrittweise auf die für das Rezept erforderliche Geschwindigkeit.

VORSCHRIFTEN

EINFACHER ZWEI-EIER-PFANNKUCHEN

- ✓ 2 Tassen gesiebtes Kuchenmehl
- ✓ 1 und 1/4 Tassen Haushaltszucker
- ✓ 2 und 1/2 Teelöffel Backpulver
- ✓ 3/4 Teelöffel Salz
- ✓ 1/2 Tasse weiches Bäckfett
- ✓ 3/4 Tasse Milch
- ✓ 1 und 1/4 Teelöffel Vanille
- ✓ 2 Eier



VORBEREITUNG:

- 1) Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine große Schüssel sieben. Bäckfett hinzugeben, Milch einrühren und Vanille hinzufügen.
- 2) Bis zu 5 Minuten auf niedrigster Stufe kneten, bis die Produkte vollständig vermischt sind.
- 3) Dann bei mittlerer Geschwindigkeit 2 Minuten lang kneten.
- 4) Halten Sie den Roboter an und kratzen Sie die restliche Mischung von den Seiten und vom Boden der Schüssel.

5) Die Eier hinzufügen und weitere 1,5 Minuten auf höchster Stufe kneten.

KARTOFFELPÜREE

- ✓ 1 kg Kartoffeln
- ✓ 1/2 Tasse heiße Milch
- ✓ 2 Teelöffel Butter
- ✓ 1 Teelöffel Salz



VORBEREITUNG:

- 1) Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, dabei darauf achten, dass sie nicht zu weich werden.
- 2) Wenn sie mehlig sind, in einem Kochtopf kneten oder in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Dann die so vorbereiteten Kartoffeln in einer Küchenmaschine auf mittlerer Stufe etwa 1 Minute lang kneten.
- 3) Wenn Sie fertig sind, kratzen Sie die Kartoffeln ab, die am Rand der Schüssel kleben geblieben sind.
- 4) Die heiße Milch, die Butter und das Salz miteinander verrühren. Zu den Kartoffeln geben und 1 Minute lang auf höchster Stufe kneten.

HAFERFLOCKENPLÄTZCHEN

- ✓ 2 Tassen gesiebtes Mehl
- ✓ 1 Teelöffel Soda
- ✓ 1 Teelöffel Salz
- ✓ 1 und 1/2 Teelöffel Zimt
- ✓ 2 Tassen Instant-Haferflocken
- ✓ 1 Tasse Bäckerfett oder Butter
- ✓ 1/2 Tasse Haushaltszucker
- ✓ 3/4 Tasse brauner Zucker
- ✓ 2 Eier, ganz
- ✓ 1-1/2 Teelöffel Vanille
- ✓ 1/3 Tasse Milch
- ✓ 1 Tasse Schokoladenchips
- ✓ 3/4 Tasse zerkleinerte Nüsse
- ✓ 1 Teelöffel Soda
- ✓ 1 Teelöffel Salz
- ✓ 1-1/2 Teelöffel Zimt



VORBEREITUNG:

- 1) Mehl, Backpulver, Salz und Zimt mischen, dann die Flocken hinzufügen und beiseite stellen.
- 2) Butter, Zucker, Eier und Vanille in der Schüssel einer Küchenmaschine vermengen.
- 3) Auf höchster Stufe 2 Minuten lang schlagen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist, danach die an den Seiten der Schüssel haftende Masse abkratzen.
- 4) Die Milch und die Hälfte der zuvor beiseite gestellten Mehlmischung und die anderen Produkte hinzugeben, alles langsam und schichtweise mit dem Mixer vermischen, dann die Mischung 1 Minute lang auf höchster Stufe kneten.
- 5) Die andere Hälfte der Mehlmischung und die anderen Produkte hinzufügen und den Vorgang wiederholen. Wenn Sie fertig sind, kratzen Sie die Mischung ab, die an den Seiten der Schüssel hängen geblieben ist.
- 6) Schokoladenstückchen und Nüsse hinzufügen und 1 Minute lang auf höchster Stufe kneten.

EIER AUFSCHLAGEN

- ✓ 2 Eier
- 1) Den Eischnee in eine Schüssel geben
 - 2) Mit Höchstgeschwindigkeit schlagen

TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten sind auf dem Typenschild des Gerätes aufgeführt.

Länge des Netzkabels: 1,04 m

*Dieses Handbuch wurde maschinell übersetzt.
Im Zweifelsfall wird auf die englischsprachige Version verwiesen.*

WICHTIG! Die Firma MPM agd S.A. behält sich technische Änderungen vor!

Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. sein nicht sachgerechter Ausbau kann zur Freisetzung umwelt- und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoff-sammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

ÜLDISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid.
- Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme lähedal.
- Ärge kasutage seadet muudel eesmärkidel kui need, milleks see on ette nähtud.
- Tootja poolt mittesoovitatud tarvikute kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi või õnnetusi.
- Ärge kastke seadet, kaablit või pistikut vette või muudesse vedelikesse.
- Ärge jätke seadet töö ajal järelevalveta.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui jätate selle järelevalveta ja enne paigaldamist, demonteerimist või puhastamist.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, sealhulgas kahjustatud võrgukaabli või pistikuga seadet - sellisel juhul laske seadet parandada volitatud teeninduskeskuses.
- Ärge kasutage seadet väljas.
- Ärge riputage toitejuhet teravate servade külge ega laske sellel kokku puutuda kuumade pindadega.
- Ärge laske toitejuhtmel laua/töölaua servast alla rippuda.
- Ärge puudutage seadet märgade kätega.
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- Hoidke masinaga töötades käed eemal liikuvatest osadest (segistid, ajamivõlli koos tihvtidega).
- Seadme, eelkõige toiduga otseselt kokkupuutuvate osade puhastamine tuleb teostada enne esmakordset kasutamist, kohe pärast kasutamist või kui seadet ei ole pikka aega kasutatud - protseduur on kirjeldatud peatükis "PUHASTUS JA HOOLDUS".
- Enne segistite ja konksu puhastamist tuleb need kõigepealt masinast lahti ühendada!
- Ärge asetage seadet teiste elektriseadmete, pliitide, pliitide, ahjude jne lähedusse.
- Enne tööde alustamist veenduge alati, et kõik seadme osad on õigesti paigaldatud.
- Ärge asetage seadet kuumadele pindadele.
- Seadet võivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete isikud või isikud, kellel puuduvad teadmised või kogemused seda tüüpi seadmete kasutamisest, tingimusel, et

neid juhendatakse või õpetatakse seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad sellega seotud riske.

- Seadet ei tohi kasutada lapsed. Hoidke seade ja kaabel lastele kättesaamatus kohas.
- Laste üle tuleb teostada järelevalvet, et nad ei mängiks seadmetega.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui jätate selle järelevalveta ja enne paigaldamist, demonteerimist või puhastamist.
- Enne seadme vahetamist või enne liikuvate osade lähenemist seadme kasutamise ajal lülitage seade välja.
- Ärge ühendage pistikut pistikupesast märgade kätega.
- Ärge eemaldage pistikut pistikupesast toitejuhtmest tõmmates.
- Kasutage seadet siledal ja stabiilsel pinnal.
- Laste ohutuse tagamiseks ärge jätke vabalt ligipääsetavaid pakendiosi (kilekotid, pappkarbid, polüstüreen jne).
- **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hingamisoht!**

SEADME KIRJELDUS

- | | |
|--|---|
| 1. Pööratav pea | 8. Kaane |
| 2. Kiiruse reguleerimise nupp | A. Roostevabast terasest kauss mahutavusega 5,0 L |
| 3. Ajamivõlg koos tihvtiga (kinnituspunkt kinnitusdetailide jaoks) | B. Plastikust kauss mahutavusega 4,0 L |
| 4. Roostevabast terasest kauss mahutavusega 5,0 l | 9. Mitmekomponentsete masside segisti |
| 5. Plastikust kauss mahutavusega 4,0 l | 10. Mikser kergete masside peksmiseks |
| 6. Pealukustusnupp | 11. Mikser taina sõtkumiseks |
| 7. Alus, kus on ruumi kausi kinnitamiseks | |

TÖÖKS ETTEVALMISTAMINE - ÜLDISED MÄRKUSED

1. Võtke seade karbist lahti, eemaldage kõik kilekotid, etiketid, polüstüreenist täitematerjalid ja transportplokid.
2. Peske enne esmakordset kasutamist põhjalikult kõik roboti toiduga kokkupuutuvad tarvikud.
3. Ärge unustage paigaldada/eemaldada tarvikuid (kauss, segistid jne) ainult siis, kui seade ei ole ühendatud vooluallikaga.
4. Enne seadme ühendamist vooluallikaga veenduge, et kiiruse reguleerimise nupp (2) on asendis "0".

TARVIKUTE PAIGALDAMINE

1. SAMM - KAUSI MONITOOIMINE

1. Vabastage kallutuspea (1), vajutades pea lukustushooba (6), seejärel tõstke kallutuspead ettevaatlikult, kuni on kuulda klõpsatust (lukustusnupp).

2. Asetage kauss (4;5) alusele (7), seejärel keerake kaussi (4;5) päripäeva, nii et kausi keeled lukustuksid vastu aluse (7) keelde.

2. SAMM - KULA KATTE KORRALDAMINE

1. Lükake kate (8) üle korpuse serva, mis katab ajamivõlli koos tihtviga (3). Seejärel keerake katet (8) päripäeva (suunda näitab suletud tabaluku sümbol). Veenduge, et toiduainete lisamise ava oleks suunatud väljapoole, nii et kallutuspea (1) ei takistaks juurdepääsu avale.

3. SAMM - MÖJU KORRIGEERIMINE

1. Lükake (kuni tunnete vastupanu) üks kolmest spetsiaalsest segistist (9, 10, 11) ajamivõlli (3) külge. Veenduge, et tihtvi külge pandud keel läheb segisti paigaldusavasse. Seejärel keerake segisti vastupäeva, kuni sakiline lukustub vastu segisti paigaldusava serva.



TÖÖTAMINE SEADMEGA

Kui segistid (9, 10, 11) on kinnitatud, on seade kasutusvalmis. Vajutage pea lukustusnuppu (6) ja laske kallutuspea (1) ettevaatlikult alla, kuni kuulete klõpsatust (lukustusheli). Veenduge, et kallutuspea on õigesti lukustatud. Seejärel asetage toiduained kaussi (4;5) läbi kausi katte (8) avause, ühendage seade vooluvõrku ja seadke kiiruse reguleerimise nupu (2) abil soovitud kiirus.

TÄHELEPANU! Funktsiooni PULSE puhul tuleb kiiruse reguleerimise nupp (2) all hoida. Kui nupp (2) vabastatakse, pöörduv see automaatselt asendist PULSE asendisse "0", lülitades seadme välja.

TÄHELEPANU! Kui planetaarrobot töötab, ärge vajutage pea lukustusnuppu (6)!

Kui olete töö lõpetanud, seadke kiiruse reguleerimise nupp (2) asendisse "0" ja ühendage seade vooluallikast lahti.

TARVIKUTE DEMONTEERIMINE

Tarvikud võib eemaldada pärast kallutuspea (1) seemendamist.

Tarvikud vabastatakse oma lukustustest, keerates neid paigaldussuunale vastupidises suunas. Enne pööramist tuleb segistid (9, 10, 11) kõigepealt lukustusmehhanismist vabastada, st segisti tuleb suruda sügavamale ajamivõlli tihtvile, kuni on tunda vastupanu. Pärast segistite (9, 10, 11) eemaldamist tuleb kausi kaas (8) eemaldada.

SEADME KASUTAMINE

INDIVIDUAALSETE MANUSTE KASUTAMINE

Segisti mitmekomponentsete masside segamiseks (9)

Kerge ja raskemate masside segamiseks, näiteks kondiitritooted, manteltainas, jahvatatud liha- ja kalapasta, või- ja pudingukreemid, juustumassid, kartulipiiree ja muud köögiviljad, koogipõhjad, lahtised tainasained.

Mikser kergete masside peksemiseks (10)

Hästi õhutamist vajavate toodete vahustamiseks, näiteks: munad, munavalged, biskviit, vahukoor, vahukoor, beseed, kreemid, majonees.

Taignasõtkuri (konks) (11)

Taigna sõtkumiseks, eriti pärmitaigna ja sõtkumise jaoks, näiteks: leib, kuklid, muffinid, koogid, pitsa, aurutatud tainas, pasta, paisutatud oad.

TÄHELEPANU! Ärge jätke seadme töötamise ajal kaussi noad, metallist lusikad või kahvlid ja muud sellised esemed.

TÄHELEPANU! Seadmega valmistatud toiduainete maksimaalne kogukaal ei tohi ületada 1,2 kg.

TÄHELEPANU! Rasketest massidest segamisel ei tohi masinat pidevalt kasutada kauem kui 5 minutit, pärast mida laske jahtuda. Seadmel on sisseehitatud ülekuumenemiskaitsemehhanism, mis lülitab seadme välja pärast 8-minutilist pidevat töötamist. Seadme uuesti sisselülitamiseks keerake kiiruse reguleerimise nupp (2) asendisse "0" ja pärast seadme jahtumist seadke uuesti vajalik töökiirus.

KINNITUSTE PLANETAARNE LIIKUMINE

Kui planetaarsegisti töötab, pöörleb segisti ühendliikumise: ümber oma telje ja samal ajal ümber kausi ümberringi. See tagab, et ühe täieliku pöörde jooksul läbib segisti põhjalikult kogu kausi sisemuse, mis vähendab tööaega ja suurendab segamise tõhusust. Seetõttu tuleks enamikus retseptides esitatud segamisaega vähendada.

MÄRKUSED SEGISTI TÖÖ KOHTA

Kausi ja lisaseadmete kuju on kavandatud nii, et roboti töötamise ajal ei ole vaja pidevalt kraapida ja lükata kausi seintele sattunud koostisosi. Piisab, kui kausi külgi puhastatakse üks või kaks korda segamistsükli jooksul. Enne seda tõmmake robot välja vooluvõrgust! Töö ajal võib robot soojeneda. Raske koormuse ja pika segamistsükli korral võib roboti pea ülemine osa olla väga soe. See on normaalne.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

1. Veenduge, et kiiruse reguleerimise nupp (2) on asendis "0".
2. Ühendage seade vooluallikast lahti.
3. Kallutuspea (1) võib pikemaajalisel kasutamisel kuumeneda. Laske seadmel enne jätkamist jahtuda.
4. Puhastage seadme korpus niiske lapiga.
5. Puhastage segistid (9, 10, 11) jooksva vee all koos pesuvahendiga.

Soovitav on tarvikud puhastada kohe, kui olete seadmega töötamise lõpetanud. See eemaldab kõik jäägid, takistab jääkainete kuivamist, mis muudab pesemise tõhusamaks ja lihtsamaks, ning hoiab ära bakterite paljunemise.

TÄHELEPANU! Segamisseadmeid (9, 10, 11) ei tohi pesta nõudepesumasinas - see võib neid kahjustada.

SEADME TÖÖTAMINE ERI KIIRUSVAHEMIKES

Planeedirobotil on kiiruse reguleerimine vahemikus 1-6 ja PULSE (P) funktsioon lühiajaliseks töötamiseks maksimaalsel kiirusel.

Töökiirus	Töö tüüp	Taotlus
1	Eelsegamine	Aeglane eelsegamine, kõikide pastatüüpide ja kuivade koogi koostisosade kombineerimine. Selles kiirusvahemikus lisage tainale jahu ja kuivained ning kuivainetele vedelad koostisosad. Ärge segage ega sõtke pärmitainast sellel kiirusel.
2	Vaba segamine	Aeglaseks segamiseks. Sõtke selles käigukastis pärmitaignad, kooritainad ja jooksutainad. Kasutage ka kartulite ja muude köögiviljade püreestamise esimeses etapis ning mõnikord ka vedelate rasvade või jahu lisamisel tainases.

3	Segamine, vahustamine	Seda kasutatakse keskmise raskusega tainaste - nagu näiteks koore tainas - sõtkumiseks. Sel kiirusel lisatakse suhkur vahukoorele vahukooreks. See on keskmine kiirus masside segamiseks, nt hakkliha, pasteetide ja taina jahvatamiseks.
4	Viskamine	Keskmise kiirusega vahustamine, majoneesi valmistamise algfaas, pudingukreemi koostisosade ühendamiseks. Kasutatakse kergemate õhutamist vajavate masside viimistlemiseks.
5	Kiire vahustamine	Vahukoor, munavalge vaht.
6	Väga kiire vahustamine	Munavalgevahu, tervete munade ja vahukoore vahustamiseks kasutatakse seda kartulipüree valmistamise lõppetapis.
P	PULSE	Lühiajaline segamine maksimaalsel kiirusel.

ROBOTI KASUTAMINE OMA RETSEPTIDE JAOKS

Selles juhendis on esitatud mõned üldised praktilised nõuanded robotiga töötamise eripärade kohta, mis võivad olla kasulikud teie enda retseptide valmistamisel. Täiusliku tulemuse saavutamiseks ja sobiva segamisprotseduuri väljatöötamiseks on siiski vajalikud teie enda tähelepanekud ja kogemused. Oluline on kontrollida segamisprotsessi ja lõpetada see täpselt siis, kui on saavutatud retseptis nõutav konsistents (nt "sile ja elastne tainas").

KOOLITUSNIPPID

1. Külmkapis hoitavad koostisained, näiteks või ja munad, peavad enne segamist saavutama toatemperatuuri. Seetõttu on oluline sellised tooted piisavalt vara külmikust välja võtta.
2. Et vältida munakoorte või riknenud munade kukkumist kaussi, on kõige parem need enne ülejäänud toodete lisamist eraldi anumasse lüüa.
3. Liiga pikk vahustamine võib lõpptoodet negatiivselt mõjutada. Jälgige retseptis märgitud segamisega.
4. Toidutoodete temperatuuri ja tekstuuri muutused (nt keskkonnatemperatuuri kõikumise tõttu) võivad mõjutada koostisosade segamisprotsessi lühendamist/pikendamist ja segamise lõpptulemust.
5. Alustage segamist alati madalal kiirusel ja suurendage kiirust järk-järgult kuni retsepti jaoks vajaliku kiiruseni.

SÄTTED

LIHTNE KAHE MUNAGA PANNKOOK

- ✓ 2 tassi sõelatud koogijahu
- ✓ 1 ja 1/4 tassi lauasuhkrut
- ✓ 2 ja pool teelusikatäit küpsetuspulbrit
- ✓ 3/4 teelusikatäit soola
- ✓ 1/2 tass pehme pagarirasv
- ✓ 3/4 tassi piima
- ✓ 1 ja 1/4 teelusikatäit vaniljet
- ✓ 2 muna



ETTEVALMISTUS:

- 1) Sõeluda jahu, küpsetuspulber, suhkur ja sool suurde kaussi. Lisage pagarirasv; valage juurde piim ja lisage vanilje.
- 2) Sõtkuge kuni 5 minutit madalaimal kiirusel, kuni tooted on täielikult segunenud.
- 3) Seejärel sõtkuge keskmisel kiirusel 2 minutit.
- 4) Peatage robot, kraapige ülejäänud segu kausi külgedelt ja põhjast.
- 5) Lisa munad, sõtkuge veel 1,5 minutit kõrgeimal kiirusel.

KARTULIPÜREE

- ✓ 1 kg kartulit
- ✓ 1/2 tassi kuuma piima
- ✓ 2 teelusikatäit võid
- ✓ 1 teelusikatäis soola



- ✓ 1 tass šokolaaditükke
- ✓ 3/4 tassi purustatud pähkleid
- ✓ 1 teelusikatäis soodat
- ✓ 1 teelusikatäis soola
- ✓ 1-1/2 teelusikatäit kaneeli

ETTEVALMISTUS:

- 1) Koori ja keeda kartulid soolases vees, jälgides, et need ei muutuks liiga pehmeks.
- 2) Kui need muutuvad jahuseks, hakake need kastrulis sõtkuma või viige need köögikombaini kaussi. Seejärel sõtkuge nii ettevalmistatud kartuleid köögikombainis keskmisel kiirusel umbes 1 minut.
- 3) Kui olete valmis, kraapige kausi külgedele kleepunud kartulid.
- 4) Sega kokku kuum piim, või ja sool. Lisa kartulitele ja sõtkuge kõrgeimal kiirusel 1 min.

KAERAHELBEKÜPSISED

- ✓ 2 tassi sõelutud jahu
- ✓ 1 teelusikatäis soodat
- ✓ 1 teelusikatäis soola
- ✓ 1 ja pool teelusikatäit kaneeli
- ✓ 2 tassi kiiret kaerahelbeid
- ✓ 1 tass pagarirasv või või
- ✓ 1/2 tassi lauasuhkrut
- ✓ 3/4 tassi pruuni suhkrut
- ✓ 2 muna, terved
- ✓ 1-1/2 teelusikatäit vanilli
- ✓ 1/3 tass piima

**ETTEVALMISTUS:**

- 1) Sega jahu, küpsetuspulber, sool ja kaneel, siis lisa helbed ja pane kõrvale.
- 2) Sega köögikombaini kausis või, suhkur, munad ja vanilje.
- 3) Pekske 2 minutit kõrgeimal kiirusel, kuni kreemjas konsistents on saavutatud, kui olete lõpetanud, kraapige kausi külgedele kleepunud segu.
- 4) Lisage piim ja pool eelnevalt kõrvale pandud jahusegust ning muud tooted, segage kõik aeglaselt kokku, kihistades mikseriga segu, seejärel sõtkuge segu 1 min kõrgeimal kiirusel.
- 5) Lisage teine pool jahusegust ja muud tooted ning korrake protseduuri. Kui olete lõpetanud, kraapige kausi külgedele kleepunud segu maha.
- 6) Lisa šokolaaditükid ja pähklid, sõtkuge kõrgeimal kiirusel 1 min.

VISKAMINE VALGU

- ✓ 2 muna
- 1) Asetage munavalged kausi.
 - 2) Peksmine tipпкиirusel

**TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID**

Tehnilised andmed on esitatud toote tüübisildil.

Võrgukaabli pikkus: 1,04 m.

Käesolev kasutusjuhend on masintõlgitud.

Kahtluse korral vaadake palun selle ingliskeelset versiooni.

TÄHELEPANU! MPM agd S.A. jätab endale õiguse teha tehnilisi muudatusi!**Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmed)**

Tootele paigutatud märgistus näitab, et toodet ei tohi selle kasutusaja lõppedes visata ära koos muude olmejäätmetega. Kasutatud seadmed võivad potentsiaalselt ohtlike ainete, segude ja komponentide sisalduse tõttu avaldada negatiivset mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektrijäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne lahtivõtmine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Üksikasjaliku teabe saamiseks elektri- ja elektroonikajäätmete tagastamise kohta tuleb kasutajal pöörduda kohaliku kasutatud seadmete kogumispunkti või jäätmekäitlusettevõttesse.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully before use.
- Take special care when children are near the device.
- Do not use the device for purposes other than those for which it was intended.
- Use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the device or personal injury.
- Do not immerse the device, cable or charger in water or other liquids.
- Do not leave the device unattended during operation.
- Disconnect the device from the power supply each time when the device is left unattended and before any assembling, disassembling, or cleaning works.
- Never use a damaged device, including one with a damaged cord or plug, in which case have it repaired at an authorised service centre.
- Do not use the device outdoors.
- Do not hang the power cable on sharp edges or allow it to come into contact with hot surfaces.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table/counter.
- Do not touch the device with wet hands.
- The device is intended for domestic use only.
- Keep your hands away from moving parts (stirrers and drive shaft with pin) when the device is in operation!
- Clean the device, in particular parts being in direct contact with food, before first use, immediately after finishing work and if the device has not been used for a long time. The procedure is described in details in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
- Before cleaning the stirrers and hook, they must first be removed from the device!
- Do not place the device near other electric cookers, burners, ovens, etc.
- Always ensure that all parts of the device are correctly fitted before starting work.
- Do not place the device on a hot surface.

- The device may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities, as well as those without prior knowledge or experience in using such types of device, provided that they either are supervised or have been instructed and fully understood the training content.
- The device must be kept away from children. Keep the device and cable out of the reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the equipment/device.
- Disconnect the device from the power supply each time when the device is left unattended and before any assembling, disassembling, or cleaning works.
- Turn off the device before making any changes in equipment or before approaching any moving parts during use.
- Do not connect the plug to the power socket with wet hands.
- Do not pull the plug out of the power socket by pulling the cord.
- Use the device on a smooth and stable surface.
- For the safety of children, please do not leave freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cardboard boxes, polystyrene, etc.).
- **WARNING! Do not allow children to play with the film. Danger of suffocation!**

DEVICE DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| 1. Tilttable head | 8. Cover of |
| 2. Speed control knob | A. stainless steel bowl with a capacity of 5.0 L |
| 3. Drive shaft with pin (attachment mounting location) | B. plastic bowl with 4.0 L capacity |
| 4. Stainless steel bowl, 5.0 L capacity | 9. Stirrer for multi-component masses |
| 5. Plastic bowl, 4.0 L capacity | 10. Stirrer for beating light masses |
| 6. Head lock button | 11. Dough stirrer |
| 7. Base with a place to attach the bowl | |

PREPARATION FOR WORK - GENERAL REMARKS

1. Remove the device from the packaging, remove all foil bags, labels, polystyrene fillers and transport locks.
2. Before using the device for the first time, thoroughly wash all accessories that might come into contact with food
3. Remember to assemble/disassemble accessories (bowl, stirrer, etc.) only when the device is not connected to the power source.

- Before connecting the device to the power source, make sure that the speed control knob (2) is in the "0" position.

ASSEMBLY OF ACCESSORIES

STEP 1 - BOWL ASSEMBLY

- Release the tillable head (1) by pressing the head lock lever (6), then gently lift the tilting head until a click (the sound of the lock triggering) can be heard.
- Place the bowl (4;5) in the base (7), then turn it (4;5) clockwise so that the protrusions on the bowl engage with the latches on the base (7).

STEP 2 - MOUNTING THE BOWL COVER

- Slide the cover (8) over the edge of the housing covering the drive shaft with the pin (3). Then, turn the cover (8) clockwise (the direction marked with the closed padlock symbol). Please note if the opening for adding ingredients is facing outwards so that the tillable head (1) does not hinder access to the opening.

STEP 3 - ATTACHING THE STIRRERS

- Push (until a resistance can be felt) one of the three dedicated stirrers (9, 10, 11) onto the drive shaft pin (3). Make sure that the spline on the pin fits into the mounting hole of the stirrer. Then turn the stirrer counterclockwise until the tab locks against the edge of the stirrer mounting hole.



WORKING WITH THE DEVICE

After attaching the stirrers (9, 10, 11), the device is ready for operation. Press the head lock button (6) and gently lower the tillable head (1) until you a click can be heard (the sound of the lock triggering). Make sure the tillable head is properly locked. Then place the food in the bowl (4;5) through the hole in the bowl cover (8), connect the device to the power supply and set the desired speed with the speed control knob (2).

CAUTION! In the case of the PULSE function, the speed control knob (2) must be held down. After releasing the knob (2), it automatically returns from the PULSE position to the "0" position, which turns the device off.

CAUTION! Do not press the head lock button (6) during the operation of the robot!

After work is finished, set the speed control knob (2) to the "0" position and disconnect the device from the power source.

REMOVING ACCESSORIES

The accessories can be dismantled after the tillable head (1) has been inseminated. The accessories are released from the latches when turned counterclockwise. Before turning, the stirrers (9, 10, 11) must first be released from the lock, i.e. pushed deeper onto the drive shaft pin until resistance is felt. After dismantling the mixers (9, 10, 11) is finished, the bowl cover (8) should be removed.

USING THE FOOD PROCESSOR

APPLICATION OF INDIVIDUAL ATTACHMENTS

Stirrer for mixing multi-component masses (9)	Mixing light and heavier masses, such as: dough, shortcrust pastry, minced meat and fish masses, butter and pudding creams, cheese masses, mashed potatoes as well as other vegetables, bases for cakes and loose cake ingredients.
Stirrer for beating light masses (10)	Whipping products that must be well aerated, such as: eggs, egg whites, sponge cake, whipped cream, meringues, creams, mayonnaise.
Kneading stirrer (hook) (11)	Kneading dough, especially yeast dough and kneading such as: bread, rolls, cakes, pancakes, pizza, choux pastry, pasta, breaded stripes.

CAUTION! Do not leave knives, metal spoons, forks, etc. in the bowl while the appliance is operating.

CAUTION! The maximum total weight of food prepared with the appliance must not exceed 1.2 kg.

CAUTION! Mixing time of heavy masses must not exceed 5 minutes of continuous operation of the device; after this time, wait until the device cools down. The device has a built-in overheating protection mechanism that turns off the device after 8 minutes of continuous work. To turn the device on again, turn the speed control knob (2) to the "0" position, and after the device has cooled down, set the required speed again.

PLANETARY MOVEMENT OF THE SNAP-INS

During the operation of the planetary mixer, the stirrer rotates in a complex motion: around its axis and at the same time around the circumference of the bowl. Thanks to this, during one full round, the stirrer works thoroughly inside the bowl, which shortens the working time and ensures greater efficiency of mixing. Therefore, the mixing time given in most recipes should be shortened.

NOTES REGARDING THE OPERATION OF THE MIXER

The shape of the bowl and attachments has been designed in a way ensuring no need of constant scraping and pushing the ingredients from the walls of the bowl during the work of the robot. It is fully sufficient to clean the walls of the bowl once or twice during one mixing cycle. Disconnect the robot from the power supply before attempting such an action!

The robot may become warm during operation. Under heavy loads and after a long mixing cycle, the top of the robot head can become very warm. It's a fully normal occurrence.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Make sure that the speed control knob (2) is in the "0" position.
2. Disconnect the device from the power source.
3. The tillable head (1) may become hot during prolonged use. Allow the device to cool down before working.
4. Clean the housing of the device with a damp cloth.
5. Clean the stirrers (9, 10, 11) under running water and with a detergent.

It is recommended to clean the accessories immediately after the operation is done. This ensures removal of any leftovers, preventing them from drying out, which makes washing more effective and easier as well as ensures the lesser chance of bacteria infestation.

CAUTION! Mixers (9, 10, 11) should not be washed in a dishwasher as it may damage them.

OPERATION OF THE DEVICE AT INDIVIDUAL SPEED RANGE

The robot has speed regulation in the range of 1-6 and the PULSE (P) function, used for short-term operation at maximum speed.

Work speed	Work type	Application
1	Pre-mixing	Slow pre-mixing, mixing all types of dough and dry ingredients. In this speed range, add flour and dry dough products as well as liquid ingredients until the mass is dry. Do not mix or knead yeast dough at this speed.
2	Slow mixing	For mixing at slow pace. This speed is ideal for kneading yeast, shortbread and pound cakes. Also to be used in the first phase of mashing potatoes and other vegetables as well as during adding liquid fat or flour to the dough.
3	Mixing, whipping	Used for kneading medium-heavy doughs, like shortbread dough. Speed range ideal for adding sugar and white to the meringues. This is the average speed of mixing masses, e.g. minced meat, pâtés and cakes.
4	Whipping	Medium-fast whipping, good for the initial phase of mayonnaise preparation, adding the ingredients of the custard cream. It is used to finish lighter masses that require aeration.
5	Fast whipping	Whipping creams and foam out of whites.
6	Very fast whipping	Whipping egg whites, whole eggs and whipped cream, used in the final phase of preparing mashed potatoes.
P	PULSE	Short-term mixing at maximum speed.

USING THE ROBOT FOR OWN RECIPES

This manual contains some general, practical advice on the specifics of working with the robot, which may be useful when preparing own recipes. However, to achieve a perfect effect and to develop the appropriate mixing procedure user's own observations and experience are necessary. Control the mixing process and stop exactly when the consistency required in the recipe is reached (e.g. "smooth and elastic dough").

CULINARY TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter or eggs, need to come to room temperature before being blended. Therefore, they should be removed from the refrigerator earlier.
2. To avoid eggshells or bad eggs inside the mixture, it's best to pop them into a separate container before adding to the rest of ingredients.
3. Excessive whipping may adversely affect the final product. Be sure to follow the mixing time specified in the recipe.
4. Changes in temperature, texture of food products (e.g. resulting from fluctuations in ambient temperature) may shorten/extend the process of mixing ingredients as well as affects the final result of mixing.
5. Always start mixing at low speeds and gradually increase the speed to the recipe's requirements.

RECIPES

A SIMPLE TWO-EGG PANCAKE



- ✓ 2 cups of sifted flour
- ✓ 1 and 1/4 cup of table sugar
- ✓ 2 and ½ tablespoon of baking powder
- ✓ 3/4 tablespoon of salt
- ✓ ½ cup of soft confectionery fat
- ✓ 3/4 cup of milk
- ✓ 1 and 1/4 teaspoon of vanilla
- ✓ 2 eggs

PREPARATION:

- 1) Put the flour, baking powder, sugar and salt into a large bowl. Add confectionery fat; pour milk and add vanilla.
- 2) Knead up to 5 minutes. on the lowest speed until the ingredients are completely mixed.
- 3) Then mix it at medium speed for 2 minutes.
- 4) Stop the robot, scrape off any leftover mixture from the sides and bottom of the bowl.
- 5) Add eggs, knead for another 1.5 minutes on highest speed.

MASHED POTATOES



- ✓ 1kg of potatoes
- ✓ 1/2 cup of hot milk
- ✓ 2 teaspoons of butter
- ✓ 1 tablespoon of salt

PREPARATION:

- 1) Peel and cook the potatoes in salted water, be careful not to make them too soft.
- 2) When they become floury, start kneading in the appropriate bowl or transfer the doughs to the robot. Then, knead the potatoes prepared in this way at medium speed for about 1 minute.
- 3) When finished, scrape any potatoes that have stuck to the sides of the bowl.
- 4) Mix hot milk, butter and salt together. Add potatoes and knead on highest speed for 1 min.

OATMEAL COOKIES



- ✓ 2 cups of sifted flour
- ✓ 1 tablespoon of baking soda
- ✓ 1 tablespoon of salt
- ✓ 1 and ½ tablespoon of cinnamon
- ✓ 2 cups of instant oatmeal
- ✓ 1 cup of confectionery fat or butter
- ✓ 1/2 cup of table sugar
- ✓ 3/4 cup of brown sugar
- ✓ 2 whole eggs
- ✓ 1-1/2 teaspoon of vanilla
- ✓ 1/3 cup of milk
- ✓ 1 cup of chocolate flakes
- ✓ 3/4 cup of crushed nuts
- ✓ 1 tablespoon of baking soda
- ✓ 1 tablespoon of salt
- ✓ 1 or ½ tablespoon of cinnamon

PREPARATION:

- 1) Mix the flour, baking soda, salt and cinnamon; then add the flakes and set aside.
- 2) Mix the butter, sugar, eggs and vanilla in the bowl of a robot.
- 3) Beat on highest speed for 2 minutes until creamy. When finished, scrape off any mixture that has stuck to the sides of the bowl.
- 4) Add the milk and half of the previously set aside flour as well as other ingredients, mix everything slowly, shifting the mix, then knead the mixture at the highest speed for 1 minute.
- 5) Add the other half of the mixture of flour and other ingredients and repeat the procedure. When finished, scrape off any mixture that has stuck to the sides of the bowl.
- 6) Add chocolate flakes and nuts, knead on highest speed for 1 min.

WHISKING EGG WHITES

✓ 2 eggs

- 1) Put the egg whites into the bowls
- 2) Whip them at maximum speed

**TECHNICAL DATA**

Technical specifications are given on the product nameplate

Length of mains cable: 1.04 m**CAUTION! MPM agd S.A. reserves the right to technical changes!****Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)**

Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

CONSEJOS SOBRE LA SEGURIDAD DE USO

- Por favor, lee atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de usarlo.
- Tenga especial cuidado cuando hay niños en las proximidades del dispositivo.
- No utilices el dispositivo para fines distintos a los previstos.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el dispositivo, provocar un incendio o causar lesiones.
- No sumerja el dispositivo, el cable y el enchufe en agua u otros líquidos.
- No dejes el dispositivo sin supervisión mientras esté en uso.
- Desconecta el dispositivo de la fuente de alimentación si lo dejas desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No utilices un dispositivo dañado, tampoco si el cable de alimentación o el enchufe están dañados – en este caso, entrega el dispositivo para su reparación en un punto de servicio autorizado.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- No cuelgue el cable de alimentación sobre bordes afilados y no permites que toque superficies calientes.
- No permites que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa/encimera.
- No toque el aparato con las manos mojadas.
- El dispositivo está diseñado únicamente para uso doméstico.
- Mantenga las manos alejadas de las piezas móviles (agitadores, eje de transmisión con pasador) cuando maneje la máquina.
- La limpieza del dispositivo, en particular de las partes que están en contacto directo con los alimentos, debe realizarse antes del primer uso, inmediatamente después del uso o si el aparato no se ha utilizado durante mucho tiempo. El procedimiento se describe en el capítulo «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».
- Antes de limpiar los agitadores y el gancho, deben desconectarse de la máquina.
- No coloques el dispositivo cerca de las cocinas eléctricas y de gas, quemadores, hornos, etc.
- Antes de comenzar a trabajar, asegúrese siempre de que todas las partes del dispositivo estén instaladas correctamente.
- No coloque el dispositivo sobre superficies calientes.

- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezcan de conocimientos o experiencia en el uso de este tipo de equipos, siempre que sean supervisadas o instruidas en el uso seguro del equipo y comprendan los riesgos que conlleva.
- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado por niños. Almacena el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Debe vigilarse que los niños no jueguen con el equipo/dispositivo.
- Desconecta el dispositivo de la fuente de alimentación si lo dejas desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Apaga el dispositivo antes de cambiar los accesorios o antes de tocar las piezas que están en movimiento durante el uso.
- No conectes el enchufe a la toma de corriente con las manos mojadas.
- No desconectes el enchufe de la red tirando del cable.
- Utilice el dispositivo sobre una superficie lisa e estable.
- Por la seguridad de los niños, por favor no permitir su acceso a ninguna parte del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.).
- **¡ADVERTENCIA! No dejes que los niños jueguen con el film de plástico. ¡Peligro de asfixia!**

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

- | | |
|---|--|
| 1. Cabezal giratorio | 8. Portada |
| 2. Mando de control de velocidad | A. Cubeta de acero inoxidable con capacidad para 5,0 L |
| 3. Eje de transmisión con pasador (punto de enganche para los accesorios) | B. Bol de plástico con capacidad para 4,0 L |
| 4. Cubeta de acero inoxidable con capacidad para 5,0 l | 9. Mezclador para masas multicomponentes |
| 5. Recipiente de plástico con capacidad para 4,0 l | 10. Mezcladora para batir masas ligeras |
| 6. Botón de bloqueo del cabezal | 11. Amasadora |
| 7. Base con espacio para acoplar un bol | |

PREPARACIÓN PARA EL TRABAJO - OBSERVACIONES GENERALES

1. Desembala el dispositivo de la caja, retira todas las etiquetas, adhesivos, bolsas de aluminio y rellenos.
2. Lave a fondo todos los accesorios del robot que estén en contacto con alimentos antes de utilizarlo por primera vez.
3. Recuerde que sólo debe instalar/retirar los accesorios (bol, agitadores, etc.) cuando el aparato no esté conectado a una fuente de alimentación.

- Asegúrese de que el botón de control de velocidad (2) está en la posición "0" antes de conectar la unidad a la fuente de alimentación.

INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

PASO 1 - SUPERVISIÓN DEL CUENCO

- Libere el cabezal basculante (1) presionando la palanca de bloqueo del cabezal (6) y, a continuación, levántelo suavemente hasta que oiga un clic (sonido de bloqueo).
- Coloque la cubeta (4;5) en la base (7), luego gire la cubeta (4;5) en el sentido de las agujas del reloj para que las lengüetas de la cubeta encajen en las lengüetas de la base (7).

PASO 2 - MONTAJE DE LA TAPA DE LA CUBA

- Deslice la tapa (8) sobre el borde de la carcasa que cubre el eje de accionamiento con el pasador (3). A continuación, gire la tapa (8) en el sentido de las agujas del reloj (sentido indicado por el símbolo del candado cerrado). Asegúrese de que la abertura para añadir alimentos esté orientada hacia el exterior, de modo que el cabezal basculante (1) no obstruya el acceso a la abertura.

PASO 3 - FIJAR LAS MEZCLAS

- Empuje (hasta que note resistencia) uno de los tres agitadores específicos (9, 10, 11) sobre el pasador del eje de transmisión (3). Asegúrese de que la lengüeta del pasador entra en el orificio de montaje del agitador. A continuación, gire el agitador en sentido antihorario hasta que la lengüeta encaje en el borde del orificio de montaje del agitador.



TRABAJAR CON EL DISPOSITIVO

Una vez acoplados los agitadores (9, 10, 11), la unidad está lista para su uso. Pulse el botón de bloqueo del cabezal (6) y baje suavemente el cabezal basculante (1) hasta que oiga un clic (sonido de bloqueo). Asegúrese de que el cabezal basculante está correctamente bloqueado. A continuación, introduzca los alimentos en el bol (4;5) a través de la abertura de la tapa del bol (8), conecte el aparato a la red eléctrica y ajuste la velocidad deseada con el botón de control de velocidad (2).

¡ATENCIÓN! Para la función PULSE, debe mantenerse pulsado el botón de control de velocidad (2). Al soltar el mando (2), éste vuelve automáticamente de la posición PULSE a la posición "0", apagando así el aparato.

¡ATENCIÓN! Cuando el robot planetario esté en marcha, ¡no pulse el botón de bloqueo de la cabeza (6)!

Cuando termine de trabajar, coloque el mando de control de velocidad (2) en la posición "0" y desconecte la unidad de la fuente de alimentación.

DESMONTAJE DE ACCESORIOS

Los accesorios pueden retirarse una vez inactivada la cabeza basculante (1). Los accesorios se liberan de sus pestillos girándolos en sentido contrario al de instalación. Los agitadores (9, 10, 11) deben liberarse primero del mecanismo de bloqueo antes de

girar, es decir, el agitador debe empujarse más profundamente sobre el perno del eje de transmisión hasta que se sienta resistencia. La tapa de la cuba (8) debe retirarse después de desmontar los agitadores (9, 10, 11).

USO DEL DISPOSITIVO

UTILIZACIÓN DE ANEXOS INDIVIDUALES

Mezclador para mezclar masas multicomponentes (9)	Para mezclar masas ligeras y más pesadas como pasteles, masa quebrada, carne picada y pasta de pescado, cremas de mantequilla y pudding, masas de queso, puré de patatas y otras verduras, bases de tartas, ingredientes de masas sueltas.
Mezcladora para batir masas ligeras (10)	Para montar productos que necesitan una buena aireación, como: huevos, claras de huevo, bizcocho, nata montada, merengues, cremas, mayonesa.
Amasadora (gancho) (11)	Para amasar masas, especialmente masas de levadura y amasados como para: pan, bollos, magdalenas, tartas, pizza, masas al vapor, pasta, habas.

¡ATENCIÓN! No deje cuchillos, cucharas o tenedores de metal y otros objetos similares en el recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento.

¡ATENCIÓN! El peso máximo total de los alimentos preparados con el aparato no debe superar 1,2 kg.

¡ATENCIÓN! Al mezclar masas pesadas, no sobrepasar los 5 minutos de funcionamiento continuo de la máquina, transcurridos los cuales dejar enfriar. La unidad incorpora un mecanismo de protección contra el sobrecalentamiento que la apaga tras 8 minutos de funcionamiento continuo. Para volver a encender el aparato, gire el botón de control de velocidad (2) a la posición "0" y, una vez que el aparato se haya enfriado, vuelva a ajustar la velocidad de funcionamiento deseada.

MOVIMIENTO PLANETARIO DE LOS ACCESORIOS

Cuando la batidora planetaria está en funcionamiento, gira con un movimiento compuesto: alrededor de su propio eje y simultáneamente alrededor de la circunferencia de la cuba. De este modo, en una revolución completa, la batidora recorre todo el interior del bol, lo que reduce el tiempo de trabajo y aumenta la eficacia de la mezcla. Por este motivo, el tiempo de mezcla indicado en la mayoría de las recetas debe reducirse.

NOTAS SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DE LA MEZCLADORA

La forma del bol y los accesorios se ha diseñado de tal manera que, mientras el robot está en marcha, no hay necesidad de raspar y empujar constantemente los ingredientes que se encuentran en las paredes del bol. Basta con limpiar las paredes del bol una o dos veces por ciclo de mezcla. Desenchufe el robot antes de hacerlo.

Durante el funcionamiento, el robot puede calentarse. Con una carga pesada y un ciclo de mezcla largo, la parte superior del cabezal del robot puede estar muy caliente. Esto es normal.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el botón de control de velocidad (2) está en la posición "0".
2. Desconecte la unidad de la fuente de alimentación.
3. El cabezal basculante (1) puede calentarse durante un funcionamiento prolongado. Deje que la unidad se enfríe antes de continuar.

4. Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo.
5. Limpie los agitadores (9, 10, 11) con agua corriente y detergente.

Es aconsejable limpiar los accesorios inmediatamente después de terminar de trabajar con el aparato. Esto eliminará cualquier depósito persistente, evitará que los residuos se sequen, lo que hará que el lavado sea más eficaz y fácil, y evitará que las bacterias se multipliquen.

¡ATENCIÓN! Los agitadores (9, 10, 11) no deben lavarse en el lavavajillas, ya que podrían dañarse.

FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD A DIFERENTES VELOCIDADES

El robot planetario tiene un control de velocidad en el rango de 1-6 y una función PULSE (P) para un funcionamiento de corta duración a velocidad máxima.

Velocidad de trabajo	Tipo de obra	Aplicación
1	Premezcla	Premezcla lenta, combinando todos los tipos de pasta e ingredientes secos para pasteles. En este intervalo de velocidad, añada harina y productos secos a la masa e ingredientes líquidos a los secos. No mezcle ni amase la masa de levadura a esta velocidad.
2	Mezcla libre	Para mezclar lentamente. En este engranaje, amase las masas de levadura, las masas quebradas y los corredores. También se utiliza en la primera fase de hacer puré con patatas y otras verduras y, a veces, al añadir grasa líquida o harina a una masa.
3	Mezclar, batir	Se utiliza para amasar masas medianamente pesadas, como la masa quebrada. A esta velocidad, se añade azúcar a las claras para el merengue. Esta es la velocidad media para mezclar masas, por ejemplo, carne picada, patés y trituración de masas.
4	Batir	Para batir a velocidad media, la fase inicial de la preparación de la mayonesa, para combinar los ingredientes de la crema pastelera. Se utiliza para el acabado de masas ligeras que requieren aireación.
5	Batido rápido	Para montar nata, espuma de clara de huevo.
6	Batido muy rápido	Para montar espuma de clara de huevo, huevos enteros, nata montada, se utiliza en la fase final de la preparación del puré de patata.
P	PULSO	Mezcla de corta duración a velocidad máxima.

UTILIZAR EL ROBOT PARA SUS PROPIAS RECETAS

Este manual proporciona algunos consejos generales y prácticos sobre las particularidades del trabajo con el robot, que pueden resultarle útiles a la hora de preparar sus propias recetas. Sin embargo, serán necesarias sus propias observaciones y experiencias para lograr un resultado perfecto y desarrollar un procedimiento de mezcla adecuado. Es importante controlar el proceso de mezcla y terminarlo exactamente cuando se alcance la consistencia requerida por la receta (por ejemplo, “masa lisa y elástica”).

CONSEJOS CULINARIOS

1. Los ingredientes que se guardan en el frigorífico, como la mantequilla o los huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de mezclarlos. Por lo tanto, es importante sacar estos productos del frigorífico con suficiente antelación.
2. Para evitar que caigan cáscaras de huevo o huevos estropeados en el bol, es mejor machacarlos en un recipiente aparte antes de añadir el resto de los productos.

3. Batir durante demasiado tiempo puede afectar negativamente al producto final. Vigile el tiempo de batido especificado en la receta.
4. Los cambios de temperatura, la textura de los productos alimentarios (por ejemplo, debido a fluctuaciones de la temperatura ambiente) pueden afectar al acortamiento/alargamiento del proceso de mezcla de los ingredientes y al resultado final de la mezcla.
5. Empiece siempre a mezclar a baja velocidad y aumente gradualmente la velocidad hasta alcanzar la necesaria para la receta.

DISPOSICIONES

SENCILLA TORTITA DE DOS HUEVOS

- ✓ 2 tazas de harina de tarta tamizada
- ✓ 1 y 1/4 tazas de azúcar de mesa
- ✓ 2 y 1/2 cucharaditas de levadura en polvo
- ✓ 3/4 de cucharadita de sal
- ✓ 1/2 taza de grasa blanda de panadería
- ✓ 3/4 de taza de leche
- ✓ 1 y 1/4 cucharaditas de vainilla
- ✓ 2 huevos



PREPARACIÓN:

- 1) Tamizar la harina, la levadura, el azúcar y la sal en un bol grande. Añadir la grasa de panadero; verter la leche y añadir la vainilla.
- 2) Amasar durante un máximo de 5 minutos a la velocidad más baja hasta que los productos estén completamente mezclados.
- 3) A continuación, amasar a velocidad media durante 2 minutos.
- 4) Detener el robot, raspar la mezcla restante de las paredes y el fondo del bol.
- 5) Añadir los huevos, amasar durante 1,5 minutos más a velocidad máxima.

PURÉ DE PATATA

- ✓ 1 kg de patatas
- ✓ 1/2 taza de leche caliente
- ✓ 2 cucharaditas de mantequilla
- ✓ 1 cucharadita de sal



PREPARACIÓN:

- 1) Pelar y hervir las patatas en agua con sal, con cuidado de que no queden demasiado blandas.
- 2) Cuando estén harinosas, empezar a amasarlas en un cazo o pasarlas al bol de un robot de

cocina. A continuación, amase las patatas así preparadas en un robot de cocina a velocidad media durante 1 minuto aproximadamente.

- 3) Cuando termine, raspe las patatas que se hayan pegado a las paredes del bol.
- 4) Mezclar la leche caliente, la mantequilla y la sal. Añadir a las patatas y amasar a velocidad máxima durante 1 min.

GALLETAS DE AVENA

- ✓ 2 tazas de harina tamizada
- ✓ 1 cucharadita de soda
- ✓ 1 cucharadita de sal
- ✓ 1 cucharadita y media de canela
- ✓ 2 tazas de avena instantánea
- ✓ 1 taza de grasa de panadero o mantequilla
- ✓ 1/2 taza de azúcar de mesa
- ✓ 3/4 de taza de azúcar moreno
- ✓ 2 huevos enteros
- ✓ 1-1/2 cucharaditas de vainilla
- ✓ 1/3 taza de leche
- ✓ 1 taza de pepitas de chocolate
- ✓ 3/4 de taza de nueces trituradas
- ✓ 1 cucharadita de soda
- ✓ 1 cucharadita de sal
- ✓ 1-1/2 cucharaditas de canela



PREPARACIÓN:

- 1) Mezclar la harina, el bicarbonato, la sal y la canela, añadir los copos y reservar.
- 2) Mezclar la mantequilla, el azúcar, los huevos y la vainilla en el bol de un robot de cocina.
- 3) Batir a velocidad máxima durante 2 minutos hasta obtener una consistencia cremosa, al terminar, raspar la mezcla que se haya pegado a las paredes del bol.
- 4) Añada la leche y la mitad de la mezcla de harina y otros productos previamente apartada,

mézclelo todo lentamente, superponiendo la mezcla de la batidora, luego amase la mezcla a la velocidad más alta durante 1 min.

5) Añadir la otra mitad de la mezcla de harina y otros productos y repetir el procedimiento.

Cuando termine, raspe la mezcla que se haya pegado a las paredes del bol.

6) Añadir las pepitas de chocolate y las nueces, amasar a velocidad máxima durante 1 min.

PROTEÍNA BATIDA

✓ 2 huevos

- 1) Poner las claras en un bol
- 2) Batir a toda velocidad



DATOS TÉCNICOS

Los parámetros técnicos se presentan en la placa de identificación del producto.

Longitud del cable de red: 1,04 m



*Este manual ha sido traducido a máquina.
En caso de duda, consulte su versión en inglés.*

¡ATENCIÓN! La empresa MPM agd S.A. se reserva el derecho a realizar cambios técnicos.

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)



La etiqueta colocada en el producto indica que el producto no debe desecharse después de la vida útil con otros residuos domésticos. El aparato usado puede tener efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de personas, debido al posible contenido de sustancias, mezclas y componentes peligrosos. La mezcla de los desechos electrónicos con otros residuos o su desmontaje no profesional puede dar lugar a la liberación de sustancias nocivas para la salud y el medio ambiente. El aparato usado deberá entregarse al punto de recepción de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos usados. Con el fin de obtener información detallada sobre el lugar de entrega de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, el usuario deberá ponerse en contacto con el punto de recogida municipal de aparatos usados o con la planta procesadora de aparatos usados.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.
- Être particulièrement vigilant lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil !
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des dommages à l'appareil, un incendie ou des blessures.
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement !
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique si vous le laissez sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- N'utilisez pas un appareil endommagé, même si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés - dans ce cas, faites réparer l'appareil dans un centre de service agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation de l'appareil à des bords coupants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table/du plan de travail.
- Ne touchez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
- Gardez vos mains à l'écart des pièces mobiles (mélangeur, batteur, crochet) lorsque la machine est en marche !
- Le nettoyage de l'appareil, en particulier des parties en contact direct avec les aliments, doit être effectué avant la première utilisation, immédiatement après l'utilisation ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période - la procédure est décrite dans le chapitre «NETTOYAGE ET ENTRETIEN».
- Avant de nettoyer les mélangeurs et le crochet, il faut d'abord la déconnecter de la machine !
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'autres appareils électriques, de brûleurs, de cuisinières, de fours, etc.

- Assurez-vous toujours que toutes les pièces de l'appareil sont correctement installées avant de commencer l'utilisation.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui n'ont aucune connaissance ou expérience de l'utilisation de ce type d'équipement, à condition qu'elles soient supervisées ou instruites dans l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles soient informées des dangers potentiels.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ni avec son équipement.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique si vous le laissez sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Éteignez l'appareil avant de changer l'équipement ou avant d'approcher les pièces mobiles pendant l'utilisation.
- Ne branchez pas la fiche à une prise de courant avec les mains mouillées.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser les parties de l'emballage librement accessibles (sacs en plastique, boîtes en carton, polystyrène, etc.).
- **AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec du film plastique. Risque de suffocation !**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|--|---|
| 1. Tête pivotante | 7. Base avec espace pour la fixation du bol |
| 2. Bouton de contrôle de la puissance | 8. Couverture |
| 3. Arbre d'entraînement avec axe (point de fixation des accessoires) | A. Bol avec poignée en acier inoxydable d'une capacité de 5,0 l |
| 4. Bol avec poignée en acier inoxydable d'une capacité de 5,0 l | B. Bol en plastique d'une capacité de 4,0 L |
| 5. Bol en plastique d'une capacité de 4,0 l | 9. Mélangeur pour masses à plusieurs composants |
| 6. Bouton de verrouillage de la tête | |

10. Batteur pour les masses légères

11. Accessoire pour pétrir

PRÉPARATION AU TRAVAIL - REMARQUES GÉNÉRALES

1. Déballiez l'appareil du carton, retirez tous les autocollants, sacs en plastique, remplissages et protections de transport.
2. Lavez soigneusement tous les accessoires du robot en contact avec les aliments avant la première utilisation.
3. N'oubliez pas d'installer/de retirer les accessoires (bol, agitateurs, etc.) uniquement lorsque l'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation.
4. Assurez-vous que le bouton de réglage de la vitesse (2) est en position «0» avant de connecter l'appareil à la source d'alimentation.

INSTALLATION DES ACCESSOIRES

ÉTAPE 1 - SURVEILLANCE DU BOL

1. Débloquer la tête basculante (1) en appuyant sur le levier de verrouillage de la tête (6), puis soulever doucement la tête basculante jusqu'à ce qu'un clic (son de verrouillage) se fasse entendre.
2. Placer la cuvette (4;5) dans la base (7), puis tourner la cuvette (4;5) dans le sens des aiguilles d'une montre de façon à ce que les languettes de la cuvette se bloquent contre les languettes de la base (7).

ÉTAPE 2 - MONTAGE DE LA COUVERTURE DU BOWL

1. Glisser le couvercle (8) sur le bord du boîtier en couvrant l'arbre d'entraînement avec la goupille (3). Tournez ensuite le couvercle (8) dans le sens des aiguilles d'une montre (sens indiqué par le symbole du cadenas fermé). Veillez à ce que l'ouverture pour l'ajout des aliments soit orientée vers l'extérieur afin que la tête basculante (1) n'obstrue pas l'accès à l'ouverture.

ÉTAPE 3 - FIXATION DES MÉLANGES

1. Poussez (jusqu'à ce que vous sentiez une résistance) l'un des trois agitateurs dédiés (9, 10, 11) sur l'axe de l'arbre d'entraînement (3). Veillez à ce que la languette de la goupille s'insère dans le trou de montage de l'agitateur. Tourner ensuite l'agitateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la languette se bloque contre le bord du trou de montage de l'agitateur.



TRAVAILLER AVEC L'APPAREIL

Une fois les agitateurs (9, 10, 11) fixés, l'appareil est prêt à l'emploi. Appuyez sur le bouton de verrouillage de la tête (6) et abaissez doucement la tête basculante (1) jusqu'à ce que vous entendiez un clic (son de verrouillage). Assurez-vous que la tête basculante est correctement verrouillée. Placez ensuite les aliments dans la cuve (4;5) par l'ouverture du couvercle de la cuve (8), branchez l'appareil au réseau électrique et réglez la vitesse souhaitée à l'aide du bouton de réglage de la vitesse (2).

ATTENTION! Pour la fonction PULSE, le bouton de réglage de la vitesse (2) doit être maintenu enfoncé. Lorsque le bouton (2) est relâché, il revient automatiquement de la position PULSE à la position «0», ce qui éteint l'appareil.

ATTENTION! Lorsque le robot planétaire est en marche, n'appuyez pas sur le bouton de verrouillage de la tête (6) !

Une fois le travail terminé, placez le bouton de réglage de la vitesse (2) sur la position «0» et débranchez l'appareil de la source d'alimentation.

DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES

Les accessoires peuvent être retirés après l'insémination de la tête basculante (1). Les accessoires sont libérés de leurs loquets en les tournant dans le sens opposé à celui de l'installation. Les agitateurs (9, 10, 11) doivent d'abord être libérés du mécanisme de verrouillage avant d'être tournés, c'est-à-dire que l'agitateur doit être poussé plus profondément sur l'axe de l'arbre d'entraînement jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir. Le couvercle de la cuve (8) doit être retiré après avoir enlevé les agitateurs (9, 10, 11).

UTILISATION DE L'APPAREIL

APPLICATION DES DIFFÉRENTS ACCESSOIRES

Batteur pour le mélange de masses à plusieurs composants	Pour mélanger des masses légères et plus lourdes telles que les pâtes, les pâtes brisées, masses de viande et de poisson hachés, les crèmes au beurre et crèmes pâtisseries, les masses de fromage, les purées de pommes de terre et autres légumes, les bases de gâteaux, les ingrédients de pâte en vrac.
Batteur pour les masses légères	Pour battre les masses qui doivent être bien aérées, telles que : œufs, blancs d'œufs, pâte pour gâteaux de type génoise, crème fouettée, meringues, crèmes, mayonnaise.
Pétrin (crochet) (11)	Pour le pétrissage de la pâte, en particulier la pâte à levure et le pétrissage de la pâte pour : pains, petits pains, muffins, tartes, pizzas, pâte à la vapeur, pâtes, fèves.

ATTENTION ! Ne laissez pas de couteaux, de cuillères ou de fourchettes en métal ou d'autres objets de ce type dans le bol lorsque l'appareil est en marche.

ATTENTION! Le poids total des aliments préparés avec l'appareil ne doit pas dépasser 1,2 kg.

ATTENTION! Lors du mélange de masses lourdes, ne pas dépasser 5 minutes de fonctionnement continu de la machine, après quoi laisser refroidir. L'appareil est doté d'un mécanisme de protection contre la surchauffe qui l'éteint après 8 minutes de fonctionnement continu. Pour remettre l'appareil en marche, tournez le bouton de réglage de la vitesse (2) sur la position «0» et, une fois l'appareil refroidi, réglez à nouveau la vitesse de fonctionnement souhaitée.

MOUVEMENT PLANÉTAIRE DES ACCESSOIRES

Pendant le fonctionnement du robot planétaire, son outil tourne selon un mouvement composé : autour de son axe et en même temps autour de la circonférence du bol. Ainsi, en un seul tour complet, le batteur parcourt tout l'intérieur du bol, ce qui réduit le temps de fonctionnement et augmente l'efficacité. Pour cette raison, le temps de mélange indiqué dans la plupart des recettes doit être réduit.

REMARQUES SUR L'UTILISATION DU ROBOT

La forme du bol et des accessoires a été conçue de telle sorte que pendant le fonctionnement du robot, il n'est pas nécessaire de gratter et de pousser constamment à l'intérieur les ingrédients sur les côtés du bol. Il suffit de nettoyer les parois du bol une ou deux fois par cycle de mélange. Avant de faire cela, débranchez le robot de l'alimentation électrique !

Le robot peut devenir chaud pendant le fonctionnement. Avec une charge lourde et un long cycle de mélange, la partie supérieure de la tête du mélangeur peut devenir très chaude. Ceci est normal.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que le bouton de réglage de la vitesse (2) est en position «0».
2. Débrancher l'appareil de la source d'alimentation.
3. La tête basculante (1) peut devenir chaude en cas d'utilisation prolongée. Laissez l'appareil refroidir avant de continuer.
4. Nettoyez le boîtier de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
5. Nettoyez les batteurs (9, 10, 11) et (9), le crochet (10) et la spatule (11) sous l'eau courante avec du détergent.

Il est conseillé de nettoyer les accessoires dès que vous avez fini d'utiliser l'appareil. Cela vous permettra d'éliminer les éventuels sédiments restants, d'éviter que les résidus ne se dessèchent, ce qui rend le lavage plus efficace et plus facile, et évite prolifération de bactéries.

ATTENTION! Les agitateurs (9, 10, 11) ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle, car ils risquent d'être endommagés.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL À DIFFÉRENTES PLAGES DE VITESSE

Le robot planétaire est doté d'une commande de vitesse dans la plage 1-6 et d'une fonction PULSE (P) pour un fonctionnement de courte durée à la vitesse maximale.

Vitesse de travail	Type de travail	Application
1	Pré-mélange	Prémélange lent, mixage et pétrissage de tous les masses et ingrédients secs. Dans cette plage de vitesse, ajoutez la farine et les produits secs à la pâte et les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Ne mélangez pas et ne pétrissez pas la pâte à levure à cette vitesse.
2	Mélange lent	Pour un mélange lent. Sur cette vitesse pétrissez les pâtes à levure, les pâtes brisées et les pâtes de type génoise. À utiliser également dans la première phase de préparation de purée de pommes de terre et d'autres légumes et lors de l'ajout de graisse liquide ou de farine à gâteau.
3	Mélange, fouettage	À utiliser pour le pétrissage des pâtes moyennement lourdes, comme les pâtes brisées. Vitesse adéquate pour ajouter du sucre aux blancs d'œufs pour les meringues. C'est la vitesse moyenne pour le mélange des masses, par exemple la viande hachée, les pâtés et le pétrissage de la pâte.
4	Fouettage	Vitesse adaptée au fouettage à vitesse moyenne, à l'étape initiale de la préparation d'une mayonnaise, au mélange des ingrédients d'une crème pâtissière. Utilisée pour finir les masses plus légères nécessitant une aération.
5	Mélange rapide	Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs.
6	Mélange très rapide	Pour monter la mousse de blanc d'œuf, les œufs entiers, la crème fouettée, il est utilisé dans la phase finale de la préparation de la purée de pommes de terre.
P	PULSE	Mélange de courte durée à vitesse maximale.

UTILISATION DU ROBOT POUR VOS PROPRES RECETTES

Ce manuel contient des conseils généraux et pratiques sur les spécificités d'utilisation du robot, qui peuvent s'avérer utiles lors de la préparation de vos propres recettes. Toutefois,

vos propres observations et expériences seront nécessaires pour obtenir un résultat parfait et mettre au point une procédure de mélange appropriée. Il est important de contrôler le processus de mélange et de le terminer exactement lorsque la consistance requise par la recette est atteinte (par exemple, «pâte lisse et élastique»).

ASTUCES CULINAIRES

1. Les ingrédients conservés au réfrigérateur, comme le beurre ou les œufs, doivent être ramenés à température ambiante avant d'être mélangés. Il est donc important de sortir ces produits du réfrigérateur bien à l'avance.
2. Pour éviter de faire tomber des coquilles d'œufs ou des œufs pourris dans le mixeur, il est préférable de les casser dans un récipient séparé avant d'ajouter le reste des produits.
3. Un battage trop long peut avoir un effet négatif sur le produit final. Surveillez le temps de mixage indiqué dans la recette.
4. Les changements de température et de texture des produits alimentaires (dus par exemple aux fluctuations de la température ambiante) peuvent avoir une incidence sur le raccourcissement ou l'allongement du processus de mélange des ingrédients et sur le résultat final du mélange.
5. Commencez toujours à mixer à faible vitesse et augmentez progressivement la vitesse jusqu'à celle requise pour la recette.

RECETTES

GALETTE SIMPLE AUX DEUX ŒUFS

- ✓ 2 tasses de farine à gâteau tamisée
- ✓ 1 et 1/4 tasse de sucre
- ✓ 2 cuillères et 1/2 à café de levure chimique
- ✓ 3/4 cuillère à café de sel
- ✓ 1/2 tasse de graisse alimentaire molle
- ✓ 3/4 tasse de lait
- ✓ 1 et 1/4 cuillère à café de vanille
- ✓ 2 œufs



PRÉPARATION :

- 1) Ajoutez la farine, la levure chimique, le sucre et le sel dans un grand bol. Ajoutez la graisse alimentaire ; versez le lait et ajoutez de la vanille.
- 2) Pétrissez jusqu'à 5 minutes à la vitesse la plus basse jusqu'à ce que les produits soient complètement mélangés
- 3) Puis pétrissez à vitesse moyenne pendant 2 min.
- 4) Arrêtez le robot, grattez les restes du mélange des parois et du fond du bol
- 5) Ajoutez les œufs, continuez de pétrir pendant encore 1,5 minute à la vitesse maximale.

PURÉE DE POMMES DE TERRE

- ✓ 1 kg de pommes de terre
- ✓ 1/2 tasse de lait chaud
- ✓ 2 cuillères à café de beurre
- ✓ 1 cuillère à café de sel



PRÉPARATION :

- 1) Épluchez et faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée, faites attention qu'elles ne soient pas trop cuites
- 2) Lorsque les pommes de terre deviennent farineuses, commencez à les écraser dans une casserole ou transférez-les dans le bol du robot. Ensuite, pétrissez les pommes de terre ainsi préparées dans un mixeur à vitesse moyenne pendant environ 1 minute.
- 3) Après avoir terminé, grattez les pommes de terre collées aux parois de la marmite ou de la casserole.
- 4) Mélangez le lait chaud, le beurre et le sel. Ajoutez aux pommes de terre et pétrissez à la vitesse maximale pendant 1 minute.

BISCUITS AUX FLOCONS D'AVOINE

- ✓ 2 tasses de farine tamisée
- ✓ 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- ✓ 1 cuillère à café de sel
- ✓ 1 et 1/2 cuillère à café de cinnamome
- ✓ 2 tasses de flocons d'avoine instantanés
- ✓ 1 tasse de graisse alimentaire ou de margarine
- ✓ 1/2 tasse de sucre
- ✓ 3/4 tasse de sucre brun
- ✓ 2 œufs, entiers
- ✓ 1-1/2 cuillère à café de vanille
- ✓ 1/3 tasse de lait
- ✓ 1 tasse de pépites de chocolat
- ✓ 3/4 tasse de noix concassées
- ✓ 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- ✓ 1 cuillère à café de sel
- ✓ 1-1/2 cuillère à café de cinnamome



PRÉPARATION :

1) Mélangez la farine, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle, puis ajoutez les flocons et mettez le mélange de côté.

2) Mélangez le beurre, le sucre, les œufs et la vanille dans le bol du robot.

3) Battez les ingrédients à la vitesse maximale pendant 2 minutes jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse, lorsque vous avez terminé, grattez le mélange qui a collé aux parois du bol.

4) Ajoutez le lait et la moitié du mélange de farine et d'autres produits précédemment mis de côté, mélangez le tout lentement, en superposant le mélange, puis pétrissez le mélange à la vitesse la plus élevée pendant 1 minute.

5) Ajoutez l'autre moitié du mélange de farine et les autres produits et répétez la procédure. Lorsque vous avez terminé, grattez le mélange qui a collé aux parois du bol

6) Ajoutez les pépites de chocolat et les noix, pétrir à grande vitesse pendant 1 minute

FOUETTEZ LES BLANCS D'ŒUFS

- ✓ 2 œufs

- 1) Placez les blancs d'œufs dans le bol
- 2) Battez-les à la vitesse maximale



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les paramètres techniques sont affichés sur la plaque signalétique du produit.

Longueur du cordon secteur: 1,04 m



Ce manuel a été traduit à la machine.

En cas de doute, veuillez vous référer à sa version anglaise.

ATTENTION ! L'entreprise MPM agd S.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques!

Mise au rebut (déchets d'équipements électriques et électroniques)



Le marquage sur le produit indique que le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers à la fin de son utilisation. Les équipements usagés peuvent avoir un effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine en raison de la teneur potentielle en substances, mélanges et composants dangereux. Le mélange de déchets électroniques avec d'autres déchets ou leur démontage non professionnel peut entraîner un rejet de substances nocives pour la santé et l'environnement. L'appareil usé doit être déposé dans un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques. Afin d'obtenir des informations détaillées sur des lieux de collecte des déchets électriques et électroniques, l'utilisateur doit contacter le point de collecte des déchets d'équipements municipaux ou l'usine de traitement des déchets d'équipements.

ÚTMUTATÓ A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ:

- Használat előtt figyelmesen olvasd el a használati utasítást.
- Különösen vigyázz, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében!
- Ne használd a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását vagy balesetet okozhat.
- Ne merítsd a készüléket, a kábelt vagy a fali csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Ne hagyd a készüléket felügyelet nélkül működés közben.
- Ha felügyelet nélkül hagyod a készüléket, illetve telepítés, szét szerelés vagy tisztítás előtt húzd ki a konnektorból.
- Ne használj sérült készüléket, még akkor sem, ha csak a hálózati kábel vagy a dugó sérült - ebben az esetben javítsd meg a készüléket a hivatalos szervizközpontban.
- Ne használd a készüléket a szabadban.
- Ne akasszd a tápkábelt éles szélekre, és ne hagyd, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Ne hagyd, hogy a tápkábel lelógjon az asztal/asztallap széléről.
- Ne érintse meg a készüléket nedves kézzel.
- A készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas.
- A gép működtetésekor tartsa távol a kezét a mozgó részekről (keverők, hajtótengely a csapokkal).
- A készülék tisztítását, különösen az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező alkatrészek tisztítását az első használat előtt, közvetlenül az alkalmazás befejezése után, vagy ha a készüléket hosszú ideig nem használt – az eljárást a „TISZTÍTÁS és KARBANTARTÁS” című fejezet ismerteti.
- A keverők és a kampó tisztítása előtt először le kell választani őket a gépről!
- Ne helyezze a készüléket más elektromos készülékek, égők, tűzhelyek, tűzhelyek, sütők stb. közelébe.
- A munka megkezdése előtt mindig győződj meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze helyesen van-e felerősítve.
- Ne helyezd a készüléket forró felületekre.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a hasonló típusú készülék működtetésében

járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó kockázatokat.

- A készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsd a készüléket és a kábelt gyermekek elől elzárva.
- Ügyelni kell arra, hogy gyermekek ne játsszanak a berendezéssel/eszközzel.
- Ha felügyelet nélkül hagyod a készüléket, illetve telepítés, szét-szerelés vagy tisztítás előtt húzd ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt felszerelést cserélne, vagy mielőtt használat közben mozgó alkatrészekhez közelítene.
- Ne csatlakoztasd nedves kézzel a tápvezeték dugóját a hálózati aljzathoz.
- Ne húzd ki a dugót a konnektorból a zsinór meghúzásával.
- A készüléket sima és stabil felületen használja.
- A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyd szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás elemet (műanyag zacskókat, kartondobozokat, polisztirolt stb.).
- **FIGYELMEZTETÉS! Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a fóliával. Fulladásveszély!**

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|--|--|
| 1. Forgatható fej | 7. Alap tál rögzítésére szolgáló hely |
| 2. Sebességszabályozó gomb | 8. Borító |
| 3. Hajtótengely csapszeggel (rögzítési pont a tartozékokhoz) | A. Rozsdamentes acél tál 5,0 l űrtartalommal |
| 4. Rozsdamentes acél tál 5,0 l űrtartalommal | B. Műanyag tál 4,0 l űrtartalommal |
| 5. Műanyag tál 4,0 l űrtartalommal | 9. Keverő többkomponensű tömegekhez |
| 6. Fejrögzítő gomb | 10. Keverőgép könnyű tömegek verésére |
| | 11. Keverőgép tésztagyúráshoz |

FELKÉSZÜLÉS A MUNKÁRA - ÁLTALÁNOS MEGJEGYZÉSEK

1. Csomagold ki a készüléket a dozból, távolítsd el a matricákat, műanyag zacskókat, töltőanyagokat és a szállítási blokkoló elemeket.
2. Első használat előtt alaposan mossa el a robot minden, élelmiszerrel érintkező tartozékát.
3. Ne feledje, hogy a tartozékokat (tál, keverő stb.) csak akkor szerelje be/szedje ki, ha a készülék nincs csatlakoztatva áramforráshoz.
4. Győződjön meg arról, hogy a fordulatszám-szabályozó gomb (2) „0” állásban van, mielőtt a készüléket az áramforráshoz csatlakoztatja.

TARTOZÉKOK BESZERELÉSE

1. LÉPÉS - A TÁL FIGYELÉSE

1. Oldja ki a billenőfejet (1) a fejrögztítő kar (6) megnyomásával, majd óvatosan emelje fel a billenőfejet, amíg egy kattanas (reteszelő hang) nem hallatszik.
2. Helyezze a tálát (4;5) a talpba (7), majd fordítsa el a tálát (4;5) az óramutató járásával megegyező irányba, hogy a tálon lévő fülek a talpban (7) lévő fülekhez érjenek.

2. LÉPÉS - A TÁLFEDÉL FELSZERELÉSE

1. Csúsztassa a fedelet (8) a hajtótengelyt fedő ház peremére a csapszeggel (3). Ezután fordítsa el a fedelet (8) az óramutató járásával megegyező irányba (a zárt lakat szimbólum jelzi az irányt). Ügyeljen arra, hogy az élelmiszerek hozzáadására szolgáló nyílás kifelé nézzen, hogy a billenőfej (1) ne akadályozza a nyíláshoz való hozzáférést.

3. LÉPÉS - A KEVERÉKEK JAVÍTÁSA

1. Nyomja (amíg ellenállást nem érez) a három dedikált keverőelem (9, 10, 11) egyikét a hajtótengelycsapra (3). Ügyeljen arra, hogy a csapon lévő fül a keverőszerkezet rögzítőfuratába kerüljön. Ezután fordítsa el a keverőt az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a fül a keverő rögzítőfuratának széléhez nem rögzül.



A KÉSZÜLÉKKEL VALÓ MUNKA

A keverők (9, 10, 11) csatlakoztatása után a készülék használatra kész. Nyomja meg a fejrögztítő gombot (6), és óvatosan engedje le a billenőfejet (1), amíg egy kattanas (rögztítő hangot) nem hall. Győződjön meg arról, hogy a billenőfej megfelelően rögzítve van. Ezután helyezze az élelmiszereket a tálba (4;5) a tálfedél (8) nyílásán keresztül, csatlakoztassa a készüléket a tápegységhez, és állítsa be a kívánt sebességet a sebességszabályozó gombbal (2).

FIGYELEM! A PULSE funkcióhoz a sebességszabályozó gombot (2) lenyomva kell tartani. Amikor a gombot (2) elengedik, az automatikusan visszatér a PULSE állásból a „0” állásba, és ezzel kikapcsolja a készüléket.

FIGYELEM! Amikor a bolygórobot fut, ne nyomja meg a fejrögztítő gombot (6)!

Ha befejezte a munkát, állítsa a sebességszabályozó gombot (2) „0” állásba, és válassza le a készüléket az áramforrásról.

A TARTOZÉKOK SZÉTSZERELÉSE

A tartozékok a billenőfej (1) beültetése után eltávolíthatók.

A tartozékok a szerelési iránnyal ellentétes irányba történő elforgatással oldhatók ki a reteszekből. A keverőket (9, 10, 11) elfordítás előtt először ki kell oldani a reteszelő mechanizmusból, azaz a keverőt mélyebbre kell nyomni a hajtótengelycsapra, amíg ellenállás nem érezhető. A tál fedelét (8) a keverők (9, 10, 11) eltávolítása után kell eltávolítani.

A BERENDEZÉS HASZNÁLATA

EGYEDI MELLÉKLETEK HASZNÁLATA

Többkomponensű tömegek keverésére szolgáló keverő (9)	Könnyű és nehezebb tömegek, például tésztafélék, omlós tészta, darált hús- és halpástétom, vaj- és pudingkrémek, sajtmasszák, burgonyapüré és egyéb zöldségek, süteményalapok, laza tésztaalapanyagok keveréséhez.
Keverőgép könnyű tömegek verésére (10)	Jól levegőztetendő termékek felveréséhez, mint például: tojás, tojásfehérje, piskóta, tejszínhab, habcsók, habcsók, krémek, majonéz.
Tésztagyúró (horog) (11)	Tésztagyúráshoz, különösen élesztős tésztához és gyúráshoz, például: kenyér, zsemle, muffin, sütemény, pizza, párolt tészta, tészta, lóbab.

FIGYELEM! Ne hagyjon kést, fémkanalat vagy -villát és más hasonló tárgyakat a tálban, amíg a készülék működik.

FIGYELEM! A készülékkel elkészített élelmiszerek maximális össz tömege nem haladhatja meg az 1,2 kg-ot.

FIGYELEM! Nehéz tömegek keverésekor a gép folyamatos működése ne haladja meg az 5 percet, majd hagyja kihűlni. A készülék beépített túlmelegedés elleni védelemmel rendelkezik, amely 8 perc folyamatos működés után kikapcsolja a készüléket. A készülék visszakapcsolásához fordítsa a sebességszabályozó gombot (2) a „0” állásba, és miután a készülék lehűlt, állítsa be újra a kívánt működési sebességet.

A MELLÉKLETEK BOLYGÓKÖZI MOZGÁSA

Amikor a bolygókeverő üzemel, a keverő összetett mozgást végez: a saját tengelye körül és egyidejűleg a tál kerülete körül forog. Ez biztosítja, hogy a keverő egy teljes fordulat alatt alaposan átjárja a tál teljes belsejét, ami rövidebb munkaidőt és nagyobb keverési hatékonyságot eredményez. Ezért a legtöbb receptben megadott keverési időt csökkenteni kell.

A KEVERŐ MŰKÖDÉSÉVEL KAPCSOLATOS MEGJEGYZÉSEK

A tál és a tartozékok alakját úgy tervezték, hogy a robot működése közben ne kelljen folyamatosan kaparni és tolni a tál falán lévő összetevőket. Keverési ciklusonként elegendő a tál oldalát egyszer vagy kétszer megtisztítani. Előtte húzza ki a robotot a hálózathoz! Működés közben a robot felmelegedhet. Nagy terhelés és hosszú keverési ciklus esetén a robotfej felső része nagyon felmelegedhet. Ez normális.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Győződjön meg arról, hogy a fordulatszám-szabályozó gomb (2) „0” állásban van.
2. Húzza ki a készüléket az áramforrásból.
3. A billenőfej (1) hosszabb működés közben felforrósodhat. A folytatás előtt hagyja a készüléket lehűlni.
4. Tisztítsa meg a készülék házát nedves ruhával.
5. Tisztítsa meg a keverőket (9, 10, 11) folyó víz alatt mosószerrel.

Célszerű a tartozékokat azonnal megtisztítani, ha befejezte a munkát a készülékkel. Ez eltávolítja a lerakódásokat, megakadályozza a maradékok beszáradását, ami hatékonyabbá és könnyebbé teszi a mosást, és megakadályozza a baktériumok elszaporodását.

FIGYELEM! A keverőket (9, 10, 11) nem szabad mosogatógépben mosogatni - ez károsíthatja őket.

A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSE KÜLÖNBÖZŐ FORDULATSZÁM-TARTOMÁNYOKBAN

A bolygóműves robot 1-6 közötti sebességszabályozással és PULSE (P) funkcióval rendelkezik a maximális sebességgel történő rövid távú működéshez.

Munkasebesség	A munka típusa	Alkalmazás
1	Előre keverés	Lassú előkeverés, mindenféle tészta és száraz sütemény hozzávalóinak összekeverése. Ebben a sebességtartományban adjon lisztet és száraz termékeket a tésztahoz, és folyékony összetevőket a szárazakhoz. Ne keverje vagy gyúrja az élesztős tésztát ezen a sebességen.
2	Szabad keverés	Lassú keveréshez. Ebben a fogaskerékben gyúrja az élesztős tésztákat, a kelt tésztákat és a kifutókat. Használja a burgonya és más zöldségek pépesítésének első fázisában is, valamint időnként, amikor folyékony zsiradékot vagy lisztet ad a tésztahoz.
3	Keverés, habverés	Közepesen nehéz tészták - mint például a kelt tészták - dagasztására szolgál. Ennél a sebességnél a cukrot hozzáadjuk a habfehérjéhez a habcsókhoz. Ez az átlagos fordulatszám a tömegek keveréséhez, pl. darált hús, pástétomok és tészták őrléséhez.
4	Whisking	Közepes sebességű habveréshez, a majonézkészítés kezdeti szakaszához, a pudingkrém összetevőinek összekeveréséhez. Könnyebb, levegőztetést igénylő tömegek befejezéséhez.
5	Gyors habverés	A tejszínhabhoz, tojásfehérje hab.
6	Nagyon gyors habverés	Tojásfehérje habveréshez, egész tojások, tejszínhab felveréséhez, a burgonyapüré készítésének végső fázisában használják.
P	PULSE	Rövid távú keverés maximális sebességgel.

A ROBOT HASZNÁLATA A SAJÁT RECEPTJEIDHEZ

Ez a kézikönyv általános, gyakorlati tanácsokat ad a robotgéppel való munka sajátosságairól, amelyek jól jöhetnek a saját receptek elkészítésekor. A tökéletes eredmény eléréséhez és a megfelelő keverési eljárás kidolgozásához azonban saját megfigyelésekre és tapasztalatokra lesz szükség. Fontos, hogy a keverési folyamatot ellenőrizzük, és pontosan akkor fejezzük be, amikor a receptben előírt állagot (pl. „sima és rugalmas tészta”) elérjük.

KONYHAI TIPPEK

1. A hűtőben tárolt összetevőknek, például a vajnak vagy a tojásnak szobahőmérsékletűnek kell lenniük, mielőtt összekeverjük őket. Ezért fontos, hogy az ilyen termékeket időben kivesszük a hűtőszekrényből.
2. Hogy elkerülje, hogy a tojáshej vagy a romlott tojás a tálba hulljon, a legjobb, ha a többi termék hozzáadása előtt egy külön edénybe veri őket.
3. A túl hosszú habverés károsan befolyásolhatja a végterméket. Tartsa szemmel a receptben megadott keverési időt.
4. Az élelmiszerek hőmérsékletének, textúrájának változása (pl. a környezeti hőmérséklet ingadozása miatt) befolyásolhatja az összetevők keverési folyamatának lerövidülését/hosszabbodását és a keverés végeredményét.
5. Mindig alacsony sebességgel kezdje a turmixolást, és fokozatosan növelje a sebességet a recepthez szükséges sebességre.

RENDELKEZÉSEK

EGYSZERŰ KÉT TOJÁSOS PALACSINTA

- ✓ 2 csésze átszitált süteményliszt
- ✓ 1 és 1/4 csésze étkezési cukor
- ✓ 2 és 1/2 teáskanál sütőpor
- ✓ 3/4 teáskanál só
- ✓ 1/2 csésze puha pékzsír
- ✓ 3/4 csésze tej
- ✓ 1 és 1/4 teáskanál vanília
- ✓ 2 tojás



ELŐKÉSZÍTÉS:

- 1) Szitáljuk a lisztet, a sütőport, a cukrot és a söt egy nagy tálba. Adjuk hozzá a pékzsírt; öntsük hozzá a tejet és adjuk hozzá a vaniliát.
- 2) Gyúrja 5 percig a legalacsonyabb fokozaton, amíg a termékek teljesen össze nem keverednek.
- 3) Ezután közepes sebességgel 2 percig gyúrjuk.
- 4) Állítsa le a robotot, kaparja le a maradék keveréket a tál oldaláról és aljáról.
- 5) Adjuk hozzá a tojásokat, és gyúrjuk még 1,5 percig a legmagasabb fokozaton.

BURGONYAPÜRÉ

- ✓ 1 kg burgonya
- ✓ 1/2 csésze forró tej
- ✓ 2 teáskanál vaj
- ✓ 1 teáskanál só



ELŐKÉSZÍTÉS:

- 1) Hámozzuk meg és főzzük meg a burgonyát sós vízben, ügyelve arra, hogy ne legyen túl puha.
- 2) Amikor lisztessé válik, kezdjük el gyúrni egy lábosban, vagy tegyük át egy konyhai robotgép táljába. Ezután az így előkészített burgonyát egy konyhai robotgépben közepes fordulatszámon kb. 1 percig gyúrjuk.
- 3) Ha kész, kaparja le a tál oldalára ragadt burgonyát.
- 4) Keverjük össze a forró tejet, a vajat és a söt. Adjuk hozzá a burgonyához, és gyúrjuk a legmagasabb fokozaton 1 percig.

ZABPELYHES SÜTİK

- ✓ 2 csésze átszitált liszt
- ✓ 1 teáskanál szóda
- ✓ 1 teáskanál só
- ✓ 1 és 1/2 teáskanál fahéj
- ✓ 2 csésze instant zabpehely
- ✓ 1 csésze pékzsír vagy vaj
- ✓ 1/2 csésze étkezési cukor
- ✓ 3/4 csésze barna cukor
- ✓ 2 tojás, egészben
- ✓ 1-1/2 teáskanál vanília
- ✓ 1/3 csésze tej
- ✓ 1 csésze csokoládéforgács
- ✓ 3/4 csésze darált dió
- ✓ 1 teáskanál szóda
- ✓ 1 teáskanál só
- ✓ 1-1/2 teáskanál fahéj



ELŐKÉSZÍTÉS:

- 1) Keverjük össze a lisztet, a szódadikarbónát, a söt és a fahéjat, majd adjuk hozzá a pelyhet, és tegyük félre.
- 2) Keverje össze a vajat, a cukrot, a tojásokat és a vaniliát egy konyhai robotgép táljában.
- 3) A legmagasabb fokozaton 2 percig verjük, amíg krémes állagot nem kapunk, ha kész, kaparjuk le a tál oldalára ragadt keveréket.
- 4) Adjuk hozzá a tejet és az előzőleg félretett liszt és egyéb termékek keverékének felét, lassan, rétegezve keverjük össze az egészet, majd a keverékkel a legmagasabb fokozaton gyúrjuk 1 percig.
- 5) Adja hozzá a lisztkeverék másik felét és a többi terméket, és ismétlje meg az eljárást. Ha kész, kaparja le a tál oldalára ragadt keveréket.
- 6) Adjuk hozzá a csokoládéforgácsot és a diót, és gyúrjuk a legmagasabb fokozaton 1 percig.

HABVERŐ FEHÉRJE

✓ 2 tojás



- 1) Tegyük a tojásfehérjét egy tálba.
- 2) Ütés csúcssebességgel

MŰSZAKI ADATOK

A műszaki paraméterek a termék adattábláján található.

A hálózati kábel hossza: 1,04 m

Ez a kézikönyv gépi fordításon esett át.

Ha kétségei vannak, kérjük, olvassa el az angol nyelvű változatot.

FIGYELEM! Az MPM agd S.A. fenntartja a technikai változtatások jogát.

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)


A terméken található jelölés arra utal, hogy a hasznos élettartam végén nem szabad a készüléket más háztartási hulladékkal együtt kidobni. Az elhasznált berendezések a potenciálisan veszélyes anyagok, keverékek és komponensek miatt negatív hatással lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. Az elektronikai hulladékok más hulladékokkal való keverése vagy szakszerűtlen szétszerelése az egészségre és a környezetre káros anyagok kibocsátásához vezethet. Az elhasznált készüléket adja le elektromos és elektronikus hulladékokat gyűjtő pontban. Az elektromos és elektronikai hulladékok visszaküldési helyére vonatkozó részletes információk megszerzése érdekében a felhasználónak fel kell vennie a kapcsolatot az adott helység elektromos hulladékokat gyűjtő helyével vagy hulladékfeldolgozó üzemével.

INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA DI UTILIZZO

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto.
- Adottare particolare prudenza quando i bambini sono vicini al dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli per i quali è destinato.
- L'uso di accessori non raccomandati dal fabbricante può causare danni al dispositivo o incidenti.
- Non immergere il dispositivo, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.
- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio e pulizia.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato, anche quando è danneggiato il cavo o la spina. In questo caso, affidare la riparazione a un centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non appendere il cavo di alimentazione a spigoli vivi e non permettere che entri in contatto con superfici calde.
- Non permettere che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo/piano di lavoro.
- Non toccare il dispositivo con le mani bagnate.
- Il dispositivo è destinato ad uso domestico.
- Durante il funzionamento della macchina, tenere le mani lontane dalle parti in movimento (agitatori, albero di trasmissione con perno).
- La pulizia dell'apparecchio, in particolare delle parti a diretto contatto con gli alimenti, deve essere effettuata prima del primo utilizzo, subito dopo l'uso o se l'apparecchio non è stato utilizzato per lungo tempo - la procedura è descritta nel capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- Prima di pulire gli agitatori e il gancio, è necessario scollegarli dalla macchina!
- Non collocare l'apparecchio vicino ad altri apparecchi elettrici, fornelli, cucine, forni, ecc.

- Assicurarsi sempre che tutte le parti dell'apparecchio siano montate correttamente prima di iniziare le attività.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici calde.
- La macchina affettatrice può essere utilizzata da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, o quelle che non hanno alcuna conoscenza o esperienza nell'uso di questo tipo di apparecchio, a condizione che siano sorvegliate o istruite sull'uso sicuro della macchina e comprendano i pericoli connessi.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato dai bambini. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'attrezzatura/dispositivo.
- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio e pulizia.
- Spegnerne l'apparecchio prima di cambiare attrezzatura o prima di avvicinarsi alle parti in movimento durante l'uso.
- Non collegare la spina alla presa di corrente con le mani bagnate.
- Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- Utilizzare il dispositivo su una superficie liscia e stabile.
- Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti dell'imballaggio liberamente accessibili (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- **AVVERTENZA! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- | | |
|---|--|
| 1. Testa girevole | 8. Copertina |
| 2. Manopola di controllo della velocità | A. Vasca in acciaio inox con capacità di 5,0 L |
| 3. Albero motore con perno (punto di fissaggio per gli accessori) | B. Vaschetta in plastica con capacità di 4,0 L |
| 4. Vasca in acciaio inox con capacità di 5,0 l | 9. Misceleatore per masse multicomponente |
| 5. Vaschetta in plastica con capacità di 4,0 l | 10. Misceleatore per la battitura di masse leggere |
| 6. Pulsante di blocco della testa | 11. Misceleatore per impastare |
| 7. Base con spazio per l'attacco della ciotola | |

PREPARAZIONE AL LAVORO - OSSERVAZIONI GENERALI

1. Rimuovere il dispositivo dalla scatola, rimuovere eventuali etichette, adesivi, materiale di riempimento e blocchi di trasporto.
2. Lavare accuratamente tutti gli accessori del robot a contatto con gli alimenti prima del primo utilizzo.
3. Ricordarsi di installare/rimuovere gli accessori (bacinella, agitatori, ecc.) solo quando l'apparecchio non è collegato a una fonte di alimentazione.
4. Assicurarsi che la manopola di regolazione della velocità (2) sia in posizione "0" prima di collegare l'unità alla fonte di alimentazione.

INSTALLAZIONE DEGLI ACCESSORI

FASE 1 - MONITORAGGIO DELLA VASCA

1. Rilasciare la testa inclinabile (1) premendo la leva di blocco della testa (6), quindi sollevare delicatamente la testa inclinabile fino a quando non si sente uno scatto (suono di blocco).
2. Posizionare la bacinella (4;5) nella base (7), quindi ruotare la bacinella (4;5) in senso orario in modo che le linguette della bacinella si blocchino contro le linguette della base (7).

FASE 2 - MONTAGGIO DEL COPERCHIO DELLA VASCA

1. Far scorrere il coperchio (8) sul bordo dell'alloggiamento che copre l'albero di trasmissione con il perno (3). Ruotare quindi il coperchio (8) in senso orario (direzione indicata dal simbolo del lucchetto chiuso). Assicurarsi che l'apertura per l'aggiunta di alimenti sia rivolta verso l'esterno, in modo che la testa inclinabile (1) non ostacoli l'accesso all'apertura.

FASE 3 - FISSARE LE MISCELE

1. Spingere (fino a quando non si avverte resistenza) uno dei tre agitatori dedicati (9, 10, 11) sul perno dell'albero motore (3). Assicurarsi che la linguetta del perno si inserisca nel foro di montaggio dell'aggitatore. Ruotare quindi l'aggitatore in senso antiorario finché la linguetta non si blocca contro il bordo del foro di montaggio dell'aggitatore.



LAVORARE CON IL DISPOSITIVO

Una volta montati gli agitatori (9, 10, 11), l'unità è pronta per l'uso. Premere il pulsante di blocco della testa (6) e abbassare delicatamente la testa inclinabile (1) fino a sentire un clic (suono di blocco). Assicurarsi che la testa inclinabile sia bloccata correttamente. Inserire quindi gli alimenti nella vasca (4;5) attraverso l'apertura del coperchio della vasca (8), collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica e impostare la velocità desiderata con la manopola di regolazione della velocità (2).

ATTENZIONE! Per la funzione **PULSE** è necessario tenere premuta la manopola di regolazione della velocità (2). Quando si rilascia la manopola (2), questa ritorna automaticamente dalla posizione **PULSE** alla posizione "0", spegnendo così l'apparecchio.

ATTENZIONE! Quando il robot planetario è in funzione, non premere il pulsante di blocco della testa (6)!

Al termine del lavoro, impostare la manopola di regolazione della velocità (2) sulla posizione "0" e scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione.

SMONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

Gli accessori possono essere rimossi dopo che la testa inclinabile (1) è stata insemiata. Gli accessori si sbloccano dai loro fermi ruotandoli nella direzione opposta a quella di installazione. Prima di ruotare, gli agitatori (9, 10, 11) devono essere liberati dal meccanismo di bloccaggio, vale a dire che l'agitatore deve essere spinto in profondità sul perno dell'albero motore finché non si avverte una certa resistenza. Il coperchio della vasca (8) deve essere rimosso dopo aver tolto gli agitatori (9, 10, 11).

USO DEL DISPOSITIVO

UTILIZZO DI ALLEGATI INDIVIDUALI

Miscelatore per la miscelazione di masse multicomponente (9)	Per impastare masse leggere e pesanti come pasta, pasta frolla, pasta di carne e pesce macinata, creme di burro e budino, masse di formaggio, purè di patate e altre verdure, basi per torte, ingredienti di pasta sfusa.
Miscelatore per la battitura di masse leggere (10)	Per montare prodotti che devono essere ben aerati, come: uova, albumi, pan di Spagna, panna montata, meringhe, creme, maionese.
Impastatrice (gancio) (11)	Per impastare la pasta, in particolare quella lievitata e per impastare: pane, panini, muffin, torte, pizza, pasta al vapore, pasta, fave.

ATTENZIONE! Non lasciare coltelli, cucchiari o forchette di metallo e altri oggetti simili nella vasca mentre l'apparecchio è in funzione.

ATTENZIONE! Il peso totale massimo degli alimenti preparati con l'apparecchio non deve superare 1,2 kg.

ATTENZIONE! Quando si mescolano masse pesanti, non superare i 5 minuti di funzionamento continuo della macchina, dopodiché lasciarla raffreddare. L'unità è dotata di un meccanismo di protezione dal surriscaldamento che la spegne dopo 8 minuti di funzionamento continuo. Per riaccendere l'apparecchio, ruotare la manopola di regolazione della velocità (2) in posizione "0" e, una volta che l'apparecchio si è raffreddato, impostare nuovamente la velocità di funzionamento desiderata.

MOVIMENTO PLANETARIO DEGLI ALLEGATI

Quando il mescolatore planetario è in funzione, ruota con un movimento composto: intorno al proprio asse e contemporaneamente intorno alla circonferenza della vasca. In questo modo, in un giro completo, il miscelatore lavora a fondo su tutto l'interno della vasca, riducendo i tempi di lavoro e aumentando l'efficienza della miscelazione. Per questo motivo, il tempo di miscelazione indicato nella maggior parte delle ricette dovrebbe essere ridotto.

NOTE SUL FUNZIONAMENTO DEL MIXER

La forma della ciotola e degli accessori è stata progettata in modo tale che, mentre il robot è in funzione, non sia necessario raschiare e spingere continuamente gli ingredienti che si trovano sulle pareti della ciotola. È sufficiente pulire i lati della vasca una o due volte per ogni ciclo di miscelazione. Scollegare il robot prima di farlo!

Durante il funzionamento, il robot potrebbe riscaldarsi. Con un carico pesante e un lungo ciclo di miscelazione, la parte superiore della testa del robot può essere molto calda. È normale.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Assicurarsi che la manopola di regolazione della velocità (2) sia in posizione "0".
2. Scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione.
3. La testa inclinabile (1) può surriscaldarsi in caso di funzionamento prolungato. Lasciare raffreddare l'unità prima di procedere.
4. Pulire l'alloggiamento dell'unità con un panno umido.
5. Pulire gli agitatori (9, 10, 11) con acqua corrente e detergente.

Si consiglia di pulire gli accessori subito dopo aver terminato il lavoro con l'apparecchio. In questo modo si rimuovono eventuali depositi persistenti, si evita che i residui si seccino, rendendo il lavaggio più efficiente e facile, e si previene la moltiplicazione dei batteri.

ATTENZIONE! Gli agitatori (9, 10, 11) non devono essere lavati in lavastoviglie: si rischia di danneggiarli.

FUNZIONAMENTO DELL'UNITÀ A DIVERSE GAMME DI VELOCITÀ

Il robot planetario dispone di un controllo della velocità nell'intervallo 1-6 e di una funzione PULSE (P) per il funzionamento a breve termine alla massima velocità.

Velocità di lavoro	Tipo di lavoro	Applicazione
1	Premiscelazione	Premiscelazione lenta, unendo tutti i tipi di pasta e gli ingredienti secchi della torta. In questo intervallo di velocità, aggiungere la farina e i prodotti secchi all'impasto e gli ingredienti liquidi a quelli secchi. Non mescolare o impastare la pasta di lievito a questa velocità.
2	Miscelazione gratuita	Per una miscelazione lenta. In questa attrezzatura, si impastano impasti di lievito, pasta frolla e impasti di corsa. Si usa anche nella prima fase di preparazione del purè di patate e altre verdure e, a volte, quando si aggiungono grassi liquidi o farina a un impasto.
3	Mescolare, sbattere	Si usa per impastare impasti medio-pesanti, come la pasta frolla. A questa velocità si aggiunge lo zucchero agli albumi per la meringa. Questa è la velocità media per la miscelazione di masse, ad esempio carne macinata, patate e macinazione di impasti.
4	Frullare	Per sbattere a media velocità, la fase iniziale della preparazione della maionese, per unire gli ingredienti della crema di budino. Si usa per rifinire le masse più leggere che richiedono aerazione.
5	Frullatura rapida	Per la panna da montare, schiuma di albume.
6	Sbattitura molto rapida	Per montare la schiuma di albume, le uova intere, la panna montata, viene utilizzato nella fase finale della preparazione della purea di patate.
P	IMPULSO	Miscelazione di breve durata alla massima velocità.

UTILIZZARE IL ROBOT PER LE PROPRIE RICETTE

Questo manuale fornisce alcuni consigli pratici e generali sulle modalità di lavoro con il robot, che possono essere utili per la preparazione delle vostre ricette. Tuttavia, per ottenere un risultato perfetto e sviluppare una procedura di miscelazione adeguata, saranno necessarie le vostre osservazioni ed esperienze. È importante controllare il processo di

miscelazione e terminarlo esattamente quando si raggiunge la consistenza richiesta dalla ricetta (ad esempio, "impasto liscio ed elastico").

CONSIGLI CULINARI

1. Gli ingredienti conservati in frigorifero, come il burro o le uova, devono arrivare a temperatura ambiente prima di essere frullati. Pertanto, è importante togliere questi prodotti dal frigorifero con sufficiente anticipo.
2. Per evitare di far cadere nella ciotola gusci d'uovo o uova rovinate, è meglio pestarle in un contenitore separato prima di aggiungere il resto dei prodotti.
3. Sbattere troppo a lungo può influire negativamente sul prodotto finale. Tenere d'occhio il tempo di frullatura indicato nella ricetta.
4. Le variazioni di temperatura e di consistenza dei prodotti alimentari (ad esempio, a causa delle fluttuazioni della temperatura ambiente) possono influire sull'accorciamento/allungamento del processo di miscelazione degli ingredienti e sul risultato finale della miscelazione.
5. Iniziare sempre a frullare a bassa velocità e aumentare gradualmente la velocità fino a raggiungere quella richiesta dalla ricetta.

DISPOSIZIONI

PANCAKE SEMPLICE CON DUE UOVA

- ✓ 2 tazze di farina per dolci setacciata
- ✓ 1 e 1/4 di tazza di zucchero da tavola
- ✓ 2 cucchiaini e 1/2 di lievito in polvere
- ✓ 3/4 di cucchiaino di sale
- ✓ 1/2 tazza di grasso di panetteria morbido
- ✓ 3/4 di tazza di latte
- ✓ 1 e 1/4 di cucchiaino di vaniglia
- ✓ 2 uova



PREPARAZIONE:

- 1) Setacciare la farina, il lievito, lo zucchero e il sale in una grande ciotola. Aggiungere il grasso di panetteria; versare il latte e aggiungere la vaniglia.
- 2) Impastare per un massimo di 5 minuti alla velocità più bassa fino a quando i prodotti sono completamente amalgamati.
- 3) Impastare quindi a media velocità per 2 minuti.
- 4) Fermare il robot, raschiare il composto rimanente dai lati e dal fondo della ciotola.
- 5) Aggiungere le uova, impastare per altri 1,5 minuti alla massima velocità.

PURÈ DI PATATE

- ✓ 1 kg di patate
- ✓ 1/2 tazza di latte caldo
- ✓ 2 cucchiaini di burro
- ✓ 1 cucchiaino di sale



PREPARAZIONE:

- 1) Sbucciare e lessare le patate in acqua salata, facendo attenzione a non renderle troppo morbide.
- 2) Quando diventano farinose, iniziare a impastarle in una casseruola o trasferirle nella ciotola di un robot da cucina. Impastare quindi le patate così preparate in un robot da cucina a velocità media per circa 1 minuto.
- 3) Al termine, raschiare le patate che si sono attaccate ai lati della ciotola.
- 4) Mescolare il latte caldo, il burro e il sale. Aggiungere alle patate e impastare alla massima velocità per 1 minuto.

BISCOTTI D'AVENA

- ✓ 2 tazze di farina setacciata
- ✓ 1 cucchiaino di soda
- ✓ 1 cucchiaino di sale
- ✓ 1 cucchiaino e 1/2 di cannella
- ✓ 2 tazze di farina d'avena istantanea
- ✓ 1 tazza di grasso di panetteria o di burro
- ✓ 1/2 tazza di zucchero da tavola
- ✓ 3/4 di tazza di zucchero di canna
- ✓ 2 uova, intere
- ✓ 1-1/2 cucchiaini di vaniglia
- ✓ 1/3 di tazza di latte
- ✓ 1 tazza di gocce di cioccolato
- ✓ 3/4 di tazza di noci tritate
- ✓ 1 cucchiaino di soda
- ✓ 1 cucchiaino di sale
- ✓ 1-1/2 cucchiaini di cannella



- 2) Mescolare burro, zucchero, uova e vaniglia nella ciotola di un robot da cucina.
- 3) Sbattere alla massima velocità per 2 minuti fino a raggiungere una consistenza cremosa; al termine, raschiare il composto che si è attaccato ai lati della ciotola.
- 4) Aggiungere il latte e metà della miscela di farina precedentemente messa da parte e gli altri prodotti, amalgamare il tutto lentamente, stratificando la miscela del mixer, quindi lavorare l'impasto alla massima velocità per 1 minuto.
- 5) Aggiungere l'altra metà della miscela di farina e gli altri prodotti e ripetere la procedura. Al termine, raschiare il composto che si è attaccato ai lati della ciotola.
- 6) Aggiungere le gocce di cioccolato e le noci, impastare alla massima velocità per 1 minuto.

PREPARAZIONE:

- 1) Mescolare la farina, il bicarbonato di sodio, il sale e la cannella, quindi aggiungere i fiocchi e mettere da parte.

FRULLARE LE PROTEINE

- ✓ 2 uova
- 1) Mettere gli albumi in una ciotola
 - 2) Battere alla massima velocità

**DATI TECNICI**

I dati tecnici si trovano sulla targhetta nominale del prodotto.

Lunghezza del cavo di alimentazione: 1,04 m

Questo manuale è stato tradotto a macchina.

In caso di dubbi, consultare la versione in lingua inglese.

ATTENZIONE! MPM agd S.A. si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Smaltimento corretto del prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)

Il marchio apposto sul prodotto indica che il dispositivo non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici alla fine della sua vita tecnica. Per evitare effetti dannosi sull'ambiente e sulla salute umana, derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, si prega di portare il dispositivo usato in un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche usate o di richiedere il ritiro da casa. Per informazioni più dettagliate su dove e come smaltire in modo sicuro i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il proprio rivenditore locale o il dipartimento ambientale locale. Il prodotto non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici.

NURODYMAI SAUGIAM APTARNAVIMUI

- Prieš pradėdami naudoti tiksliai perskaitykite aptarnavimo instrukciją.
- Būkite labai atsargūs, kai netoliese įrenginio yra vaikai.
- Nenaudokite įrenginio kitiems nei jo paskirtis tikslams.
- Akseuarų, kurių nerekomenduoja gamintojas, gali sukelti įrenginio sugadinimą arba nelaimingą atsitikimą.
- Nenardinkite įrenginio, laido ir kištuko vandenyje arba kituose skysčiuose.
- Nepalikite dirbančio įrenginio be priežiūros.
- Jei paliksite įrenginį be priežiūros, taip pat prieš montuodami, išmontuodami ar valydami atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.
- Nenaudokite pažeisto įrenginio, taip pat ir tada, kai pažeistas maitinimo laidas arba kištukas - tokiu atveju atiduokite įrenginį remontui į įgaliotą serviso punktą.
- Nenaudokite įrenginio lauke.
- Nekabinkite maitinimo laido ant aštrių kraštinių ir neleiskite, kad liestų karštus paviršiais.
- Neleiskite, kad maitinimo laidas kabotų ant stalo / stalviršio krašto.
- Nenaudokite įrenginio lauke.
- Prietaisas skirtas naudoti namuose.
- Dirbdami su mašina laikykite rankas atokiau nuo judančių dalių (maišytuvų, pavaros veleno su kaiščiu).
- Prietaisą, ypač dalis, kurios tiesiogiai liečiasi su maistu, reikia valyti prieš pirmą kartą naudojant, iš karto po naudojimo arba jei prietaisas ilgą laiką nebuvo naudojamas - procedūra aprašyta skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
- Prieš pradėdami prietaiso valymą, pirmiausia jį atjunkite nuo maitinimo.
- Draudžiama įrenginį statyti šalia kitų elektros įrenginių, degiklių, viryklių, orkaitių ir t. t.
- Visada prieš pradėdami dirbą įsitikinkite, ar visi įrenginio elementai yra teisingai sumontuoti.
- Nestatykite įrenginio ant karštų paviršių.
- Prietaisą gali naudoti asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi žinių ar patirties naudotis

tokio tipo įranga, jei jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudotis įranga, ir supranta su tuo susijusią riziką.

- Prietaisu negali naudotis vaikai. Laikykite prietaisą ir kabelį vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Reikia atkreipti dėmesį į tai, kad vaikai nežaistų su įranga/įrenginiu.
- Jei paliksite įrenginį be priežiūros, taip pat prieš montuodami, išmontuodami ar valydami atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.
- Prieš keisdami įrangą arba prieš artindamiesi prie judančių dalių, naudodami įrenginį, jį išjunkite.
- Nekiškite kištuko į elektros lizdą drėgnomis rankomis.
- Traukdami už laido neištraukite kištuko iš elektros lizdo.
- Naudokite įrenginį ant lygaus ir stabilaus paviršiaus
- Vaikų saugumui nepalikite laisvai prieinamų pakuotės sudedamųjų dalių (plastmasinių maišų, kartonų, putų polistirolo ir t. t.).
- **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Pavojus uždusti!**

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

- | | |
|---|---|
| 1. Pasukama galvutė | 8. Viršelis |
| 2. Greičio reguliavimo rankenėlė | A. 5,0 l talpos nerūdijančio plieno dubuo |
| 3. Pavaros velenas su kaiščiu (priedų tvirtinimo vieta) | B. 4,0 l talpos plastikinis indas |
| 4. 5,0 l talpos nerūdijančio plieno dubuo | 9. Daugiakomponenčių masių maišytuvas |
| 5. 4,0 l talpos plastikinis indas | 10. Maišytuvas lengvoms masėms plakti |
| 6. Galvos užrakto mygtukas | 11. Maišytuvas tešlos minkymui |
| 7. Dugnas su vieta dubenėliui pritvirtinti | |

PASIRUOŠIMAS DARBUI - BENDROSIOS PASTABOS

1. Išpakuokite įrenginį iš dėžutės, išimkite visus plastikinius maišelius, etiketes, polistireno užpildus ir transportavimo blokus.
2. Prieš pirmą kartą naudodami robotą kruopščiai nuplaukite visus su maistu besiliečiančius jo priedus.
3. Atminkite, kad priedus (dubenį, maišytuvus ir kt.) montuokite ir (arba) išimkite tik tada, kai prietaisas nėra prijungtas prie maitinimo šaltinio.
4. Prieš prijungdami įrenginį prie maitinimo šaltinio įsitikinkite, kad greičio reguliavimo rankenėlė (2) yra „0“ padėtyje.

PRIEDŲ MONTAVIMAS

1 ŽINGSNIS - DUBENS STEBĖJIMAS

1. Atlaisvinkite pakreipimo galvutę (1) paspausdami galvutės fiksavimo svirtelę (6), tada švelniai pakelkite pakreipimo galvutę, kol pasigirs spragtelėjimas (fiksavimo garsas).
2. Įdėkite dubenį (4; 5) į pagrindą (7), tada pasukite dubenį (4; 5) pagal laikrodžio rodyklę taip, kad dubenio skiriamosios dalys priglustų prie pagrindo (7) skiriamųjų dalių.

2 VEIKSMAS - DUBENS DANGČIO TVIRTINIMAS

- Uždenkite dangtelį (8) per korpuso kraštą, uždengdami pavaros veleną su kaiščiu (3). Tada pasukite dangtelį (8) pagal laikrodžio rodyklę (kryptis nurodyta uždarytos pakabinamos spynos simboliu). Įsitinkite, kad maisto produktų įdėjimo anga nukreipta į išorę, kad pakreipiamoji galvutė (1) netrukdytų priėti prie šios angos.

3 VEIKSMAS - MIŠINIŲ TAISYMAS

- Įstumkite (kol pajusite pasipriešinimą) vieną iš trijų skirtų maišytuvų (9, 10, 11) į pavaros veleno kaištį (3). Įsitinkite, kad kaiščio skirtukas yra maišytuvo montavimo skylėje. Tada sukite maišytuvą prieš laikrodžio rodyklę, kol skirtukas užfiksuos prie maišytuvo montavimo angos krašto.



DARBAS SU PRIETAISU

Kai maišytuvai (9, 10, 11) pritvirtinti, įrenginys paruoštas naudoti. Paspauskite galvutės fiksavimo mygtuką (6) ir atsargiai nuleiskite palenkimo galvutę (1), kol išgirsite spragtelėjimą (fiksavimo garsą). Įsitinkite, kad pakreipiamoji galvutė tinkamai užfiksuota. Tada pro dubens dangčio (8) angą įdėkite maisto produktus į dubenį (4;5), prijunkite prietaisą prie elektros tinklo ir greičio reguliavimo rankenėle (2) nustatykite norimą greitį.

DĖMESIO! PULSE funkcijai įjungti reikia laikyti nuspausta greičio reguliavimo rankenėlę (2). Atleidus rankenėlę (2), ji automatiškai grįžta iš padėties PULSE į padėtį „0“ ir išjungia įrenginį.

DĖMESIO! Kai planetinis robotas veikia, nespauskite galvos fiksavimo mygtuko (6)!

Baigę darbą, nustatykite greičio reguliavimo rankenėlę (2) į padėtį „0“ ir atjunkite įrenginį nuo maitinimo šaltinio.

PRIEDŲ IŠMONTAVIMAS

Priedus galima nuimti po to, kai pakreipiamoji galvutė (1) apvaisinama.

Priedai atlaisvinami iš fiksatorių sukant juos priešinga montavimo kryptimi. Prieš sukant maišytuvus (9, 10, 11) pirmiausia reikia atlaisvinti nuo fiksavimo mechanizmo, t. y. maišytuvą reikia stumti giliau ant varančiojo veleno kaiščio, kol pajuntamas pasipriešinimas. Nuėmus maišytuvus (9, 10, 11), reikia nuimti dubens dangtį (8).

ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

ATSKIRŲ PRIEDŲ NAUDOJIMAS

Daugiakomponenčių masių maišytuvus (9)	Skirta maišyti lengvesnes ir sunkesnes mases, pavyzdžiui, tešlą, konditerijos gaminius, maltos mėsos ir žuvies masę, sviesto ir pudingo kremus, sūrio masę, bulvių ir kitų daržovių košę, pyragų pagrindus, birios tešlos ingredientus.
Maišytuvus lengvoms masėms plakti (10)	Skirta plakti produktus, kuriuos reikia gerai išplakti, pavyzdžiui, kiaušinius, kiaušinių baltymus, biskvitą, plaktą grietinėlę, meringes, kremus, majonezą.
Tešlos minkytuvus (kablys) (11)	Tešlai minkyti, ypač mielinei tešlai, pavyzdžiui, duonai, bandelėms, keksiukams, pyragams, picoms, garuose virtų tešlų, makaronų, fava pupelių tešlai minkyti.

DĖMESIO! Nepalikite peilių, metalinių šaukštų ar šakučių ir kitų panašių daiktų dubenyje, kol prietaisas veikia.

DĖMESIO! Didžiausias bendras maisto produktų, paruoštų naudojant prietaisą, svoris neturi viršyti 1,2 kg.

DĖMESIO! Maišydami sunkias mases neviršykite 5 minučių nepertraukiamo mašinos veikimo, po to leiskite jai atvėsti. Įrenginyje įmontuotas apsaugos nuo perkaitimo mechanizmas, kuris išjungia įrenginį po 8 min. nepertraukiamo veikimo. Norėdami vėl įjungti įrenginį, pasukite greičio reguliavimo rankenėlę (2) į padėtį „0“ ir, įrenginiui atvėsus, vėl nustatykite reikiamą darbinį greitį.

PRIEDŲ JUDĖJIMAS PLANETOJE

Kai planetinis maišytuvas veikia, jis sukasi sudėtiniais judesiu: aplink savo ašį ir kartu aplink dubens perimetrą. Taip užtikrinama, kad vienu apsisukimu maišytuvas kruopščiai išmaišo visą dubens vidų, todėl sutrumpėja darbo laikas ir padidėja maišymo efektyvumas. Dėl šios priežasties daugumoje receptų nurodytą maišymo laiką reikėtų sutrumpinti.

PASTABOS SUSIJUSIOS SU ĮRENGINIO NAUDOJIMU

Dubens ir priedų forma suprojektuota taip, kad robotui dirbant nereikėtų nuolat grandyti ir stumdyti ant dubens sienelių esančių ingredientų. Dubens šonus pakanka valyti vieną ar du kartus per maišymo ciklą. Prieš tai atjunkite robotą nuo elektros tinklo!

Veikimo metu robotas gali sušilti. Esant didelei apkrovai ir ilgam maišymo ciklui, viršutinė roboto galvutės dalis gali būti labai įkaitusi. Tai normalu.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Įsitikinkite, kad greičio reguliavimo rankenėlė (2) yra „0“ padėtyje.
2. atjungti įrenginį nuo maitinimo,
3. Ilgai dirbant pakreipiamoji galvutė (1) gali įkaisti. Prieš tęsdami darbą, leiskite įrenginiui atvėsti.
4. Nuvalykite korpusą drėgno skudurėlio pagalba.
5. Maišytuvus (9, 10, 11) valykite po tekančiu vandeniu su plovikliu.

Užbaigus darbą su įrenginiu rekomenduojama nedelsiant nuvalyti aksesuarus. Neleidžia likučiams pridžiūti, dėl to plovimas efektyvesnis ir lengvesnis, neleidžiama daugintis bakterijoms.

DĖMESIO! Maišytuvų (9, 10, 11) negalima plauti indaplovėje - tai gali juos sugadinti.

ĮRENGINIO VEIKIMAS SKIRTINGAIS GREIČIO DIAPAZONAIŠ

Planetinis robotas turi 1-6 greičio reguliavimo diapazoną ir PULSE (P) funkciją trumpalaikiam darbui didžiausiu greičiu.

Darbo greitis	Darbo pobūdis	Paraiška
1	Išankstinis maišymas	Lėtas išankstinis maišymas, derinant visų rūšių tešlą ir sausus pyrago ingredientus. Šiame greičio diapazone į tešlą suberkite miltus ir sausus produktus, o į sausus - skystus ingredientus. Šiuo greičiu nemišykite ir neminkykite mielinės tešlos.
2	Nemokamas maišymas	Lėtam maišymui. Šioje įrangoje minkykite mielinę tešlą, tešlą su krakmolu ir bėgimo tešlą. Taip pat naudokite pirmajame bulvių ir kitų daržovių košės ruošimo etape ir kartais, kai į tešlą dedate skystų riebalų ar miltų.

3	Maišymas, plakimas	Jis naudojamas vidutinio sunkumo tešlai minkyti, pvz., trapiai tešlai. Šiuo greičiu į baltymus dedamas cukrus, kad būtų galima išplakti meringą. Tai vidutinis greitis, kuriuo maišomos masės, pavyzdžiui, malta mėsa, paštetai ir malama tešla.
4	Whisking	Vidutinio greičio plakimas, pradinis majonezo ruošimo etapas, skirtas pudingo kremu ingredientams sujungti. Naudojamas lengvesnėms masėms, kurioms reikia aeracijos, užbaigti.
5	Greitas plakimas	Grietinėlei plakti, kiaušinio baltymo putas.
6	Labai greitas plakimas	Kiaušinio baltymo putoms, nenugriebtų kiaušinių, plaktos grietinės plakimui, jis naudojamas paskutiniame bulvių tyrės ruošimo etape.
P	PULSE	Trumpalaikis maišymas didžiausiu greičiu.

ROBOTO NAUDOJIMAS SAVO RECEPTAMS

Šiame vadove pateikiama bendrų praktinių patarimų apie darbo su robotu ypatumus, kurie gali praversti ruošiant savo receptus. Tačiau norint pasiekti puikų rezultatą ir sukurti tinkamą maišymo procedūrą, reikės savo pastebėjimų ir patirties. Svarbu kontroliuoti maišymo procesą ir baigti jį tiksliai tada, kai pasiekiamas recepte nurodyta konsistencija (pvz., „lygi ir elastinga tešla“).

KULINARINIAI PATARIMAI

1. Šaldytuve laikomi ingredientai, pavyzdžiui, sviestas ar kiaušiniai, prieš maišant turi būti kambario temperatūros. Todėl svarbu tokius produktus iš šaldytuvo išimti pakankamai anksti.
2. Kad į dubenį nepatektų kiaušinių lukštų ar sugedusių kiaušinių, geriausia juos išpilti į atskirą indą ir tik tada sudėti likusius produktus.
3. Per ilgą plakimą gali turėti neigiamos įtakos galutiniam produktui. Stebėkite recepte nurodytą maišymo laiką.
4. Temperatūros, maisto produktų tekstūros pokyčiai (pvz., dėl aplinkos temperatūros svyravimų) gali turėti įtakos ingredientų maišymo proceso sutrumpinimui / pailginimui ir galutiniam maišymo rezultatui.
5. Visada pradėkite maišyti nedideliu greičiu ir palaipsniui didinkite greitį, kad jis būtų toks, kokio reikia receptui.

NUOSTATOS

PAPRASTI DVIJŲ KIAUŠINIŲ BLYNAI

- ✓ 2 puodeliai persijotų pyrago miltų
- ✓ 1 ir 1/4 puodelio valgomojo cukraus
- ✓ 2 ir 1/2 šaukštelio kepimo miltelių
- ✓ 3/4 arbatinio šaukštelio druskos
- ✓ 1/2 puodelio minkštų kepėjo riebalų
- ✓ 3/4 puodelio pieno
- ✓ 1 ir 1/4 arbatinio šaukštelio vanilės
- ✓ 2 kiaušiniai



PARUŠIMAS

- 1) Miltus, kepimo miltelius, cukrų ir druską persijokite į didelį dubenį. Įplikite kepimo riebalų; supilkite pieną ir įberkite vanilės.
- 2) Mažiausiu greičiu minkykite iki 5 minučių, kol produktai visiškai susimaišys.
- 3) Tada 2 minutes minkykite vidutiniu greičiu.
- 4) Sustabdykite robotą, nukoškite likusį mišinį nuo dubens šonų ir dugno.
- 5) Įmaišykite kiaušinius ir dar 1,5 minutės minkykite didžiausiu greičiu.

BULVIŲ TYRĖ

- ✓ 1 kg bulvių
- ✓ 1/2 puodelio karšto pieno
- ✓ 2 arbatiniai šaukšteliai sviesto
- ✓ 1 arbatinis šaukštelis druskos

**PARUOŠIMAS**

- 1) Bulves nulupkite ir išvirkite pasūdytame vandenyje, stengdamiesi, kad jos nebūtų per minkštos.
- 2) Kai jie taps miltingi, pradėkite juos minkyti puode arba perkelkite į virtuvinio kombaino dubenį. Tada taip paruoštas bulves maždaug 1 minutę minkykite maisto smulkintuve vidutiniu greičiu.
- 3) Baigę nukoškite bulves, kurios prilipo prie dubens sienelių.
- 4) Sumaišykite karštą pieną, sviestą ir druską. Sudėkite į bulves ir minkykite didžiausiu greičiu 1 min.

AVIŽINIŲ DRIBSNIŲ SAUSAINIAI

- ✓ 2 puodeliai persijotų miltų
- ✓ 1 arbatinis šaukštelis sodos
- ✓ 1 arbatinis šaukštelis druskos
- ✓ 1 ir 1/2 arbatinio šaukštelio cinamono
- ✓ 2 puodeliai greito paruošimo avižinių dribsnių
- ✓ 1 puodelis kepėjo riebalų arba sviesto
- ✓ 1/2 puodelio valgomojo cukraus
- ✓ 3/4 puodelio rudojo cukraus

**TECHNINIAI DUOMENYS**

Techniniai duomenys nurodyti produkto informacinėje lentelėje.

Maitinimo laido ilgis: 1,04 m.

- ✓ 2 sveiki kiaušiniai
- ✓ 1-1/2 arbatinių šaukštelių vanilės
- ✓ 1/3 puodelio pieno
- ✓ 1 puodelis šokolado drožlių
- ✓ 3/4 puodelio smulkintų riešutų
- ✓ 1 arbatinis šaukštelis sodos
- ✓ 1 arbatinis šaukštelis druskos
- ✓ 1-1/2 šaukštelio cinamono

PARUOŠIMAS

- 1) Sumaišykite miltus, sodą, druską ir cinamoną, tada suberkite dribsnius ir atidėkite į šalį.
- 2) Virtuvinio kombaino dubenyje sumaišykite sviestą, cukrų, kiaušinius ir vanilę.
- 3) Plakite didžiausiu greičiu 2 min., kol pasieksite kreminę konsistenciją; baigę plakti, nugriebkite prie dubens sienelių prilipusį mišinį.
- 4) Supilkite pieną ir pusę prieš tai atidėto miltų mišinio bei kitus produktus, viską lėtai išmaišykite, sluoksniuodami mišinį, tada minkykite mišinį didžiausiu greičiu 1 min.
- 5) Įmaišykite kitą pusę miltų mišinio ir kitus produktus ir pakartokite procedūrą. Baigę nukoškite prie dubens sienelių prilipusį mišinį.
- 6) Sudėkite šokolado drožles ir riešutus, minkykite didžiausiu greičiu 1 min.

BALTYMŲ PLAKIMAS

- ✓ 2 kiaušiniai
- 1) Kiaušinių baltymus sudėkite į dubenį.
 - 2) muškite didžiausiu greičiu



Šis vadovas buvo išverstas mašininio būdu.

Jei kyla abejonų, žr. jo versiją anglų kalba.

DĖMESIO! Įmonė MPM agd S.A. pasilieka teisę keisti techninius duomenis.

Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)

Ant gaminio pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio gaminio atliekų negalima šalinti su kitomis namų ūkyje generuojamomis atliekomis. Siekiant išvengti kenksmingo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį kelia nekontroliuojamas atliekų šalinimas, panaudotą gaminį reikia pristatyti į buitinės technikos atliekų priėmimo vietą arba kreiptis dėl atliekų paėmimo iš namų. Dėl išsamesnės informacijos apie saugaus elektrinės ir elektroninės įrangos atliekų šalinimo būdus ir vietas naudotojas turi kreiptis į mažmeninės prekybos vietą arba vietos valdžios organo aplinkos apsaugos skyrių. Šios gaminio atliekų negalima šalinti kartu su komunalinėmis atliekomis.

VISPĀRĪGI LIETOŠANAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- Esiet īpaši uzmanīgs, ja ierīces tuvumā atrodas bērni.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu.
- Ja tiek izmantoti ražotāja neiesniegti aksesuāri, ierīce var tikt bojāta vai notikt negadījums.
- Neiegremdējiet ierīci, vadu un kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības tās darbības laikā.
- Ja atstājat ierīci bez uzraudzības, kā arī pirms montāžas, demontāžas vai tīrīšanas atvienojiet to no strāvas padeves.
- Neizmantojiet bojātu ierīci, pat ja ir bojāts tīkla vads vai kontaktdakša – šādā gadījumā iesniedziet ierīci salabot autorizētā servisa punktā.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Nekariet barošanas vadu uz asām malām un neļaujiet tam pieskarties karstām virsmām.
- Neļaujiet strāvas vadam karāties pie galda/galda virsmas malas.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām rokām.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- Strādājot ar mašīnu, turiet rokas tālāk no kustīgām daļām (maisītājiem, piedziņas vārpstas ar tapu).
- Ierīces tīrīšana, jo īpaši to daļu, kas ir tiešā saskarē ar pārtiku, jāveic pirms pirmās lietošanas reizes, uzreiz pēc lietošanas vai ja ierīce ilgu laiku nav lietota - procedūra ir aprakstīta nodaļā "TĪRĪŠANA UN UZTURĒŠANA".
- Pirms maisītāju un āķa tīrīšanas tie vispirms ir jāatvieno no mašīnas!
- Nenovietojiet ierīci blakus citām elektroierīcēm, degļiem, plītim, plītim, cepeškrāsnīm utt.
- Pirms darba sākšanas vienmēr pārliedzinieties, vai visas ierīces sastāvdaļas tika pareizi uzstādītas.
- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām.
- Ierīci var lietot personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai personas bez zināšanām vai pieredzes šāda veida ierīču lietošanā, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un saprot ar to saistītos riskus.

- Ierīci nedrīkst lietot bērni. Ierīci un kabeli glabājiet bērniem nepieejamā vietā.
- Pievērsiet uzmanību bērniem, ar nespēlējās ar aprīkojumu/ierīci.
- Ja atstājat ierīci bez uzraudzības, kā arī pirms montāžas, demontāžas vai tīrīšanas atvienojiet to no strāvas padeves.
- Izslēdziet ierīci pirms aprīkojuma nomaiņas vai pirms pietuvošanās kustīgām daļām lietošanas laikā.
- Nepievienojiet kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Neizņemiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, velkot aiz vada.
- Izmantojiet ierīci uz gludas un stabilas virsmas.
- Bērnu drošības nolūkos, lūdzu, neatstājiet iepakojuma daļas (plastmasas maisiņi, kartona kastes, polistirols utt.) brīvi pieejamas.
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēties ar foliju. Nosmakšanas briesmas!**

IERĪCES APRAKSTS

- | | |
|--|---|
| 1. Grozāmā galva | 8. Vāks |
| 2. Ātruma regulēšanas poga | A. Nerūsējošā tērauda trauks ar 5,0 L ietilpību |
| 3. Piedziņas vārpsta ar tapu (stiprinājuma punkts piederumiem) | B. Plastmasas trauks ar 4,0 L ietilpību |
| 4. Nerūsējošā tērauda trauks ar 5,0 l ietilpību | 9. Maisītājs daudzkomponentu masām |
| 5. Plastmasas trauks ar 4,0 l ietilpību | 10. Maisītājs vieglas masas blīvēšanai |
| 6. Galvas bloķēšanas poga | 11. Mikseris mīklas mīcīšanai |
| 7. Bāze ar vietu bļodas piestiprināšanai | |

SAGATAVOŠANĀS DARBAM - VISPĀRĪGAS PIEZĪMES

1. Izšaiņojiet ierīci no kartona kastes, noņemiet visus plastmasas maisiņus, etiķetes, polistirola pildvielas un transporta blokus.
2. Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi nomazgājiet visus robota piederumus, kas ir saskarē ar pārtiku.
3. Neaizmirstiet uzstādīt/noņemt piederumus (bļodu, maisītājus utt.) tikai tad, ja ierīce nav pieslēgta strāvas avotam.
4. Pirms ierīces pieslēgšanas strāvas avotam pārļiecinieties, ka ātruma regulēšanas poga (2) ir pozīcijā "0".

PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA

1. SOLIS - BĻODAS MONITORĒŠANA

1. Atbloķējiet nolieces galviņu (1), nospiežot galviņas bloķēšanas sviru (6), pēc tam uzmanīgi paceliet nolieces galviņu, līdz atskan klikšķis (bloķēšanas skaņa).
2. Ievietojiet bļodu (4;5) pamatnē (7), pēc tam pagrieziet bļodu (4;5) pulksteņrādītāja rādītāja kustības virzienā, lai bļodas izciļņi saslēgtos ar pamatnes (7) izciļņiem.

2. SOLIS - TRAUKA VĀKA MONTĀŽA

1. Uzvelciet vāciņu (8) uz korpusa malas, kas ar tapu (3) nosedz piedziņas vārpstu. Pēc tam pagrieziet vāciņu (8) pulksteņrādītāja kustības virzienā (virzienā, ko norāda slēgtas piekaramās slēdzenes simbols). Pārļiecinieties, ka pārtikas produktu pievienošanas atvērums ir vērsts uz āru, lai nolokāmā galviņa (1) netraucētu piekļuvi atvērumam.

3. SOLIS - MIKSŪRU LABOŠANA

1. Uzstumiet (līdz jūtat pretestību) vienu no trim īpašajiem maisītājiem (9, 10, 11) uz piedziņas vārpstas tapas (3). Pārļiecinieties, ka tapas ieliktnis ir ievietots maisītāja montāžas atverē. Pēc tam pagrieziet maisītāju pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam, līdz cilpiņa fiksējas pret maisītāja montāžas atveres malu.



DARBS AR IERĪCI

Kad maisītāji (9, 10, 11) ir pievienoti, ierīce ir gatava lietošanai. Nospiediet galvas bloķēšanas pogu (6) un uzmanīgi nolaidiet nolieces galvu (1), līdz atskan klikšķis (bloķēšanas skaņa). Pārļiecinieties, ka noliektā galviņa ir pareizi nofiksēta. Pēc tam ievietojiet pārtikas produktus bļodā (4;5) caur atveri bļodas vākā (8), pievienojiet ierīci elektrotīklam un ar ātruma regulēšanas pogu (2) iestatiet vēlamo ātrumu.

UZMANĪBU! PULSE funkcijai ātruma regulēšanas poga (2) ir jātur nospiesta. Kad poga (2) ir atlaista, tā automātiski atgriežas no PULSE pozīcijas uz pozīciju "0", tādējādi izslēdzot ierīci.

UZMANĪBU! Kad planetārais robots darbojas, nespiediet galvas bloķēšanas pogu (6)!

Kad darbs ir pabeigts, iestatiet ātruma regulēšanas pogu (2) pozīcijā "0" un atvienojiet ierīci no strāvas avota.

PIEDERUMU DEMONTĀŽA

Piederumus var noņemt pēc tam, kad ir apaugļota noliektā galviņa (1).

Palīgierīces atbrīvo no fiksatoriem, pagriežot tās pretējā virzienā, nekā tās ir uzstādītas. Pirms pagriešanas maisītāji (9, 10, 11) vispirms jāatbrīvo no bloķēšanas mehānisma, t. i., maisītājs jāstumj dziļāk uz piedziņas vārpstas tapas, līdz jūtama pretestība. Pēc maisītāju (9, 10, 11) noņemšanas jānoņem bļodas vāks (8).

IERĪCES LIETOŠANA

ATSEVIŠĶU PIELIKUMU IZMANTOŠANA

Maisītājs daudzkomponentu masu sajaukšanai (9)	Vieglu un smagāku masu, piemēram, miklas izstrādājumu, plātsmaizes, maltas gaļas un zivju pastas, sviesta un pudiņu krēmu, siera masas, kartupeļu un citu dārzeņu biezeni, kūku pamatnes, miklas sastāvdaļu maisīšanai.
Mikseris vieglu masu saputošanai (10)	Produktu, kurus nepieciešams labi aerēt, piemēram, olu, olu baltumu, biskvīta, putukrējuma, bezē, krēmu, majonēzes, saputošanai.
Miklas micītājs (āķis) (11)	Miklas micīšanai, īpaši rauga miklai un micīšanai, piemēram, maizei, bulciņām, smalkmaizītēm, kūkām, kūkām, picām, tvaicētai miklai, makaroniem, fava pupiņām.

UZMANĪBU! Neatstājiet bļodā nažus, metāla karotes vai dakšīņas un citus līdzīgus priekšmetus, kamēr ierīce darbojas.

UZMANĪBU! Ar ierīci pagatavoto pārtikas produktu maksimālais kopējais svars nedrīkst pārsniegt 1,2 kg.

UZMANĪBU! Maisot smagas masas, nedrīkst pārsniegt 5 minūšu nepārtrauktu mašīnas darbību, pēc tam ļaujot tai atdzist. Ierīcē ir iebūvēts pārkaršanas aizsardzības mehānisms, kas izslēdz ierīci pēc 8 min nepārtrauktas darbības. Lai atkal ieslēgtu ierīci, pagrieziet ātruma regulēšanas pogu (2) pozīcijā "0" un, kad ierīce ir atdzisusi, atkal iestatiet nepieciešamo darba ātrumu.

PIESTIPRINĀJUMU KUSTĪBA PA PLANĒTĀM

Planetārā maisītāja darbības laikā maisītājs griežas saliktā kustībā: ap savu asi un vienlaikus ap trauka apkārtmēru. Tas nodrošina, ka ar vienu pilnu apgriezīenu mikseris rūpīgi izmaisa visu trauka iekšpusi, tādējādi saīsinot darba laiku un palielinot maisīšanas efektivitāti. Šā iemesla dēļ lielākajā daļā receptu norādītais maisīšanas laiks ir jāsamazina.

PIEZĪMĒS PAR MIKSERA DARBĪBU

Bļodas un piederumu forma ir veidota tā, lai laikā, kad robots darbojas, nebūtu nepieciešams pastāvīgi nokasīt un stumt sastāvdaļas, kas atrodas uz bļodas sienīņām. Bļodas malas pietiek notīrīt vienu vai divas reizes maisīšanas ciklā. Pirms tam atvienojiet robotu no tīkla! Darbības laikā robots var sasilt. Ja ir liela slodze un ilgs maisīšanas cikls, robota galvas augšējā daļa var būt ļoti silta. Tas ir normāli.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. Pārļiecinieties, ka ātruma regulēšanas poga (2) ir pozīcijā "0".
2. Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
3. Ilgstošas darbības laikā nolieces galva (1) var sakarst. Pirms turpināt darbu, ļaujiet ierīcei atdzist.
4. Notīriet ierīces korpusu, izmantojot mitru drānu.
5. Notīriet maisītājus (9, 10, 11) zem tekoša ūdens ar mazgāšanas līdzekli.

Kad esat pabeidzis darbu ar ierīci, ieteicams nekavējoties notīrīt piederumus. Tādējādi tiks noņemti jebkādi noturīgi nosēdumi, novērsta atlikumu izžūšana, kas padara mazgāšanu efektīvāku un vieglāku, kā arī novērsta baktēriju vairošanās iespēja.

UZMANĪBU! Maisītājus (9, 10, 11) nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā - pastāv risks tos sabojāt.

IEKĀRTAS DARBĪBA DAŽĀDOS ĀTRUMA DIAPAZONOS

Planetārajam robotam ir ātruma regulēšana 1-6 diapazonā un PULSE (P) funkcija īslaicīgai darbībai ar maksimālo ātrumu.

Darba ātrums	Darba veids	Pieteikums
1	Iepriekšēja sajaukšana	Lēna iepriekšēja maisīšana, apvienojot visu veidu pastas un sauso kūku sastāvdaļas. Šajā ātruma diapazonā miklai pievienojiet miltus un sausus produktus, bet sausajām sastāvdaļām - šķidros. Ar šādu ātrumu rauga miklu nemaisiet un nemiciet.
2	Bez maksas sajaukšana	Lēnai sajaukšanai. Šajā rīkā mīciet rauga miklas, miklas ar kraukšķiem un skrējiena miklas. Izmanto arī pirmajā fāzē, kad kartupeļus un citus dārzeņus gatavo biežputrā, kā arī dažkārt, kad miklas miklai pievieno šķidrus taukus vai miltus.

3	Sajaukšana, putukrēšana	To izmanto vidēji smagas mīklas mīcīšanai, piemēram, plātsmaizes mīklai. Šādā ātrumā baltumiem pievieno cukuru, lai pagatavotu bezē. Tas ir vidējais ātrums, ar kādu var sajaukt masas, piemēram, malto gaļu, pastētes un mīklas maļšanu.
4	Whisking	Vidēja ātruma putukrāsas saputošanai, majonēzes pagatavošanas sākumposmā, pudiņa krēma sastāvdaļu apvienošanai. Izmanto vieglāku masu apdarināšanai, kam nepieciešama aerācija.
5	Ātra putošana	Putukrējuma, olu baltuma putu pagatavošanai.
6	Ļoti strauja putukrāsošana	Olu baltuma putu, veselu olu, putukrējuma, putukrējuma saputošanai, to izmanto kartupeļu biezeņa pagatavošanas pēdējā posmā.
P	PULSE	Īslaicīga sajaukšana ar maksimālo ātrumu.

ROBOTA IZMANTOŠANA SAVĀM RECEPTĒM

Šajā rokasgrāmatā ir sniegti daži vispārīgi, praktiski padomi par darbu ar robotu specifiku, kas var noderēt, gatavojot savas receptes. Tomēr, lai sasniegtu perfektu rezultātu un izstrādātu piemērotu sajaukšanas procedūru, būs nepieciešami jūsu novērojumi un pieredze. Ir svarīgi kontrolēt maisīšanas procesu un to pabeigt tieši tad, kad ir sasniegta receptē prasītā konsistence (piemēram, “gluda un elastīga mīkla”).

KULINĀRIJAS PADOMI

1. Sastāvdaļām, kas tiek uzglabātas ledusskapī, piemēram, sviestam vai olām, pirms sajaukšanas ir jāsasniedz istabas temperatūra. Tāpēc ir svarīgi šādus produktus no ledusskapja izņemt pietiekami agri.
2. Lai izvairītos no olu čaumalu vai sabojātu olu iekrišanas bļodā, vislabāk tās pirms pārējo produktu pievienošanas ieberiet atsevišķā traukā.
3. Pārāk ilga putošana var negatīvi ietekmēt galaproduktu. Sekojiet līdzi receptē norādītajam maisīšanas laikam.
4. Temperatūras, pārtikas produktu tekstūras izmaiņas (piemēram, apkārtējās vides temperatūras svārstību dēļ) var ietekmēt sastāvdaļu sajaukšanas procesa saīsināšanos/izpildzināšanos un galīgo sajaukšanas rezultātu.
5. Vienmēr sāciet blenderēšanu ar zemu ātrumu un pakāpeniski palieliniet ātrumu līdz receptē paredzētajam.

NOTEIKUMI

VIENKĀRŠA DIVU OLU PANKŪKA

- ✓ 2 tases izsijātu kūkas miltu
- ✓ 1 un 1/4 tases galda cukura
- ✓ 2 un 1/2 tējkarotes cepamā pulvera
- ✓ 3/4 tējkarotes sāls
- ✓ 1/2 glāzes mīksto cepamo tauku
- ✓ 3/4 tases piena
- ✓ 1 un 1/4 tējkarotes vaniļas
- ✓ 2 olas



SAGATAVOŠANA:

- 1) Lielā bļodā izsijājiet miltus, cepamo pulveri, cukuru un sāli. Pievienojiet maizes taukus; ielejiet pienu un pievienojiet vaniļu.
- 2) Mīciet līdz 5 minūtēm ar viszemāko ātrumu, līdz produkti ir pilnībā sajaukti.
- 3) Pēc tam mīciet ar vidēju ātrumu 2 minūtes.
- 4) Apstādiniet robotu, nokasiet atlikušo maisījumu no bļodas malām un dibena.
- 5) Pievienojiet olas, mīciet vēl 1,5 minūtes ar vislielāko ātrumu.

KARTUPEĻU BIEZENIS

- ✓ 1 kg kartupeļu
- ✓ 1/2 tases karsta piena
- ✓ 2 tējkarotes sviesta
- ✓ 1 tējkarote sāls



- ✓ 3/4 tases sasmalcinātu riekstu
- ✓ 1 tējkarote sodas
- ✓ 1 tējkarote sāls
- ✓ 1-1/2 tējkarotes kanēļa

SAGATAVOŠANA:

- 1) Kartupeļus nomizo un vāra sālītā ūdenī, uzmanoties, lai tie nebūtu pārāk mīksti.
- 2) Kad tie kļūst miltaini, sāciet tos mīcīt katlīņā vai pārceļiet tos uz virtuves kombaina bļodā. Tad šādi sagatavotos kartupeļus apmēram 1 minūti mīciet virtuves kombainā vidējā ātrumā.
- 3) Kad gatavošana ir pabeigta, noskrāpējiet kartupeļus, kas pielipuši pie bļodas malām.
- 4) Sajauc kopā karsto pienu, sviestu un sāli. Pievienojiet kartupeļiem un mīciet ar vislielāko ātrumu 1 min.

AUZU PĀRSLU CEPUMI

- ✓ 2 tases izsijātu miltu
- ✓ 1 tējkarote sodas
- ✓ 1 tējkarote sāls
- ✓ 1 un 1/2 tējkarotes kanēļa
- ✓ 2 tasītes šķīstošo auzu pārslu
- ✓ 1 glāze maizes tauku vai sviesta
- ✓ 1/2 tases galda cukura
- ✓ 3/4 tases brūnā cukura
- ✓ 2 veselas olas
- ✓ 1-1/2 tējkarotes vaniļas
- ✓ 1/3 glāze piena
- ✓ 1 glāze šokolādes skaidiņu

**SAGATAVOŠANA:**

- 1) Sajauc miltus, cepamo sodu, sāli un kanēli, tad pievieno pārslas un atstāj malā.
- 2) Pārtikas kombaina bļodā sajauc sviestu, cukuru, olas un vaniļu.
- 3) 2 minūšu laikā ar vislielāko ātrumu saputo līdz krēmveida konsistencei, kad tas ir gatavs, noskrāpē pie bļodas malām pielipušo maisījumu.
- 4) Pievienojiet pienu un pusi no iepriekš atdālitā miltu maisījuma un pārējos produktus, visu lēnām samaisiet kopā, miksera maisījumu noslāņojot, pēc tam mīciet maisījumu ar vislielāko ātrumu 1 min.
- 5) Pievienojiet otru pusi miltu maisījuma un citus produktus un atkārtojiet procedūru. Kad gatavošana ir pabeigta, noskrāpējiet maisījumu, kas pielipis pie bļodas malām.
- 6) Pievienojiet šokolādes skaidiņas un riekstus, mīciet ar vislielāko ātrumu 1 min.

OLBALTUMVIELU PUTUKRĒŠANA

- ✓ 2 olas
- 1) Ievietojiet olu baltumus bļodā.
 - 2) Sitiet ar maksimālo ātrumu

**TEHNISKIE DATI**

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta datu plāksnītes.

Tīkla vadā garums: 1,04 m.

Šī rokasgrāmata ir mašīntulkota.

Ja rodas šaubas, lūdzu, skatiet tās versiju angļu valodā.

UZMANĪBU! MPM agd S.A. patur tiesības veikt tehniskas izmaiņas!**Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)**

Marķējums uz izstrādājuma norāda, ka pēc tā lietošanas beigām to nedrīkst izmest ar citiem mājaisaimniecības atkritumiem. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt apkārtējo vidi un cilvēku veselību bistamu vielu, maisījumu un sastāvdaļu potenciāla saturs dēļ. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu sajaukšana ar citiem atkritumiem vai to neprofesionāla demontāža var izraisīt veselībai un apkārtējai videi bistamu vielu noplūdi. Nogādājiet nolietoto ierīci elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktā. Lai saņemtu sīkāku informāciju par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu nogādāšanas vietu, lietotājam ir jāsazinās ar vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktu vai vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādes iekārtu.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht achter terwijl het in gebruik is.
- Koppel het apparaat van de stroomvoorziening los, als u deze onbeheerd achterlaat en voor montage, demontage of reiniging.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is - moet het worden vervangen door de fabrikant, een gekwalificeerde service of een gekwalificeerde elektricien.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Hang het netsnoer niet over scherpe randen en laat het niet in aanraking met hete oppervlakken komen.
- Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel/het aanrecht hangen.
- Raak het apparaat niet met natte handen aan.
- Het apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Houd uw handen uit de buurt van bewegende onderdelen (roerstaafje, garde, haak) terwijl het apparaat in werking is!
- Reiniging van het apparaat, bijzonder de onderdelen die in direct contact met voedsel komen, moet voor het eerste gebruik, onmiddellijk na beëindiging van de werkzaamheden worden uitgevoerd of wanneer het apparaat lange tijd niet is gebruikt - de procedure wordt in het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD" hoofdstuk beschreven.
- Voordat u roerstaafjes en haak reinigt, moet u het eerst van het apparaat loskoppelen!
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van andere elektrische apparaten, branders, fornuizen, ovens, enz.

- Zorg er altijd voor dat alle apparaatcomponenten correct zijn geïnstalleerd voordat u met de werkzaamheden begint.
- Zet het toestel niet op hete oppervlakken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen betrokken.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Koppel het apparaat van de stroomvoorziening los, als u deze onbeheerd achterlaat en voor montage, demontage of reiniging.
- Schakel het apparaat uit voordat u accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die tijdens het gebruik in beweging zijn.
- Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.
- Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond.
- Laat voor de veiligheid van kinderen de verpakkingsonderdelen niet vrij toegankelijk achter (plastic zakken, kartonnen dozen, polystyreen enz.).
- **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar!**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|---|---|
| 1. Draaibare kop | A. Roestvrijstalen kom met handvat van 5,0 L |
| 2. Snelheidsregelaar | B. Plastic kom met een inhoud van 4,0 L |
| 3. De aandrijfjas met een pin (plaats voor het bevestigen van opzetstukken) | 9. Menger voor meercomponentenmassa's |
| 4. Roestvrijstalen kom met handvat van 5,0 L | 10. Roerstaafje voor het kloppen van lichte massa's |
| 5. Plastic kom met een inhoud van 4,0 l | 11. Roerstaafje om het deeg te maken (deegmixer) |
| 6. Hoofdvergrendelknop | |
| 7. Klemplaat voor kom | |
| 8. Omslag | |

VOORBEREIDING OP HET WERK - ALGEMENE OPMERKINGEN

1. Haal het apparaat en de accessoires uit de doos, verwijder alle stickers, tapes, transportsloten en vulstoffen.

2. Was alle accessoires van de reiniger die in contact komen met voedingsmiddelen grondig voor het eerste gebruik.
3. Vergeet niet om accessoires (kom, roerstaafjes, enz.) alleen te installeren/verwijderen als het apparaat niet is aangesloten op een voedingsbron.
4. Zorg ervoor dat de snelheidsregelknop (2) in de stand "0" staat voordat het apparaat wordt aangesloten op de stroombron.

INSTALLATIE VAN ACCESSOIRES

STAP 1 - DE KOM BEWAKEN

1. Ontgrendel de kantelkop (1) door op de hoofdvergrendelingshendel (6) te drukken en til de kantelkop vervolgens voorzichtig op totdat u een klik (vergrendelgeluid) hoort.
2. Plaats de kom (4;5) in de basis (7) en draai de kom (4;5) met de klok mee zodat de lipjes op de kom tegen de lipjes in de basis (7) klikken.

STAP 2 - DE BOWLKAP PLAATSEN

1. Schuif het deksel (8) over de rand van de behuizing die de aandrijfas afdekt met de pen (3). Draai vervolgens het deksel (8) met de klok mee (richting aangegeven door het gesloten hangslotssymbool). Zorg ervoor dat de opening voor het toevoegen van voedingsmiddelen naar buiten is gericht, zodat de kantelkop (1) de toegang tot de opening niet belemmert.

STAP 3 - DE MENGINGEN VESTIGEN

1. Duw (tot u weerstand voelt) een van de drie speciale roerwerken (9, 10, 11) op de pen van de aandrijfas (3). Zorg ervoor dat het lipje op de pen in het montagegat van het roerwerk gaat. Draai het roerwerk vervolgens linksom totdat het lipje tegen de rand van het montagegat voor het roerwerk klikt.



WERKEN MET HET APPARAAT

Zodra de roerwerken (9, 10, 11) zijn bevestigd, is het apparaat klaar voor gebruik. Druk op de knop voor kopvergrendeling (6) en laat de kantelkop (1) voorzichtig zakken totdat u een klik hoort (vergrendelgeluid). Zorg ervoor dat de kantelkop goed vergrendeld is. Plaats vervolgens de voedingsmiddelen in de kom (4;5) door de opening in het deksel van de kom (8), sluit het apparaat aan op de voeding en stel de gewenste snelheid in met de snelheidsregelknop (2).

WAARSCHUWING! Voor de PULSE-functie moet de snelheidsregelknop (2) ingedrukt worden gehouden. Wanneer de knop (2) wordt losgelaten, gaat deze automatisch terug van de PULSE-stand naar de "0"-stand, waardoor het apparaat wordt uitgeschakeld.

WAARSCHUWING! Druk niet op de knop voor hoofdvergrendeling (6) als de planetaire robot draait!

Als u klaar bent met werken, zet u de snelheidsregelknop (2) in de stand "0" en koppelt u het apparaat los van de stroombron.

DEMONTAGE VAN ACCESSOIRES

De accessoires kunnen worden verwijderd nadat de kantelkop (1) is geïnsemineerd. De accessoires worden ontgrendeld door ze in de tegenovergestelde richting van de installatierichting te draaien. De roerwerken (9, 10, 11) moeten eerst worden losgemaakt van het vergrendelmechanisme voordat ze worden gedraaid, d.w.z. het roerwerk moet dieper op de pen van de aandrijf-as worden geduwd totdat weerstand wordt gevoeld. Het komdeksel (8) moet worden verwijderd nadat de roerwerken (9, 10, 11) zijn verwijderd.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

HET GEBRUIK VAN OPZETSTUKKEN

Roerstaafje voor het mengen van meercomponentenmassa's	Het mengen van lichte en zwaardere massa's, zoals: deeg, zanddeeg, gemalen vlees- en vismassa's, boter- en puddingcrèmes, kwarkmassa's, aardappelpuree en puree van andere groenten, taartbodems, losse ingrediënten voor taarten.
Roerstaafje voor het kloppen van lichte massa's	Om massa's op te kloppen, die goed gelucht moeten zijn, zoals eieren, eiwitten, biscuitgebak, slagroom, schuimgebakjes, crèmes, mayonaise.
Deegkneder (haak) (11)	Voor het kneden van deeg, vooral gist deeg, alsook voor: brood, broodjes, cakes, pannenkoeken, pizza, gestoomd deeg, pasta, faworki.

LET OP! Laat geen messen, metalen lepels, vorken of andere soortgelijke voorwerpen in de kom achter, terwijl het apparaat in werking is.

WAARSCHUWING! Het maximale totale gewicht van voedingsmiddelen die met het apparaat zijn bereid, mag niet meer zijn dan 1,2 kg.

WAARSCHUWING! Wanneer u zware massa's mengt, mag u de machine niet langer dan 5 minuten continu laten werken en daarna laten afkoelen. Het apparaat heeft een ingebouwde oververhittingsbeveiliging die het apparaat uitschakelt na 8 minuten continu gebruik. Om het apparaat weer in te schakelen, draait u de snelheidsregelknop (2) naar de "0" stand en stelt u, zodra het apparaat is afgekoeld, de gewenste werksnelheid weer in.

PLANETAIRE BEWEGING VAN OPZETSTUKKEN

Tijdens de werking van de keukenmachine draait het accessoire in een complexe beweging: rond zijn as en tegelijkertijd rond de omtrek van de kom. Hierdoor werkt het roerstaafje tijdens één volle draai goed door het hele binnenkant van de kom, wat resulteert in een kortere werktijd en grotere efficiëntie. Om deze reden moeten de mengtijden die in de meeste recepten worden vermeld, worden verkort.

OPMERKINGEN OVER HET GEBRUIK VAN DE KEUKENMACHINE

De vorm van de kom en opzetstuk zo ontworpen is, dat het niet nodig is om constant de ingrediënten aan de zijanten van de kom te schrappen en te drukken, terwijl de keukenmachine draait. Tijdens één mengcyclus is het voldoende om de wanden van de kom een of twee keer schoon te maken. Koppel eerst de keukenmachine los van het elektriciteitsnet! De keukenmachine kan tijdens gebruik warm worden. Bij zware belasting en een lange mengcyclus kan de bovenkant van de motorkop erg warm worden. Het is normaal.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Zorg ervoor dat de snelheidsregelknop (2) in de stand "0" staat.
2. Koppel het apparaat los van de stroombron.
3. De kantelkop (1) kan heet worden tijdens langdurig gebruik. Laat het apparaat afkoelen voordat u verdergaat.
4. Behuizing van het apparaat afvegen met adamp doek.
5. Reinig de roerstaafjes (9, 10, 11) en (9), de haak (10) en de spatel (11) onder stromend water met wat afwasmiddel.

Na het beëindigen van de werkzaamheden met het apparaat, is het aanbevolen, om de accessoires onmiddellijk schoon te maken. Dit laat alle achtergebleven sedimenten verwijderen, voorkomt dat de resten uitdrogen, waardoor het wassen effectiever en gemakkelijker wordt en de komt vermenigvuldiging van bacteriën voor.

WAARSCHUWING! De roerwerken (9, 10, 11) mogen niet in de vaatwasser - dit kan ze beschadigen.

WERKING VAN HET APPARAAT OP BEPAALDE SNELHEIDSINTERVALLEN

De planetaire robot heeft een snelheidsregeling in het bereik van 1-6 en een PULSE-functie (P) voor kortstondige werking op maximale snelheid.

Werksnelheid	Soort werk	Toepassing
1	Voormengen	Langzaam voormengen, combineren en pureren van alle droge massa's en ingrediënten in het deeg. Voor het toevoegen van bloem en droge ingrediënten aan het beslag, voor het toevoegen van vloeistof aan droge ingrediënten. Meng of kneed geen gistdeeg op deze snelheid.
2	Langzaam mengen	Voor langzaam mengen. Deze stand wordt gebruikt voor het mengen en kneden van gistdeeg, zanddeeg en droog deeg. Voor het beginstand voor het pureren van aardappelen of groenten, voor het mengen van vloeibaar vet of bloem bij deeg.
3	Mengen, kloppen	Het wordt gebruikt voor het kneden van middelzwaar deeg - zoals zanddeeg. Deze stand wordt gebruikt voor het toevoegen van suiker aan eiwitten voor het maken van schuimgebak. Gemiddelde stand voor het mengen van de massa's, bijv. gehakt, patés en taarten.
4	Kloppen	Gematigd snel kloppen bij eerste bereidingsfase mayonaise, om de ingrediënten van de puddingroom te combineren. Het wordt gebruikt voor het afwerken van lichtere massa's, die beluchting nodig hebben.
5	Snel kloppen	Voor het kloppen van crème, eiwitten.
6	Snel slaan	Voor het zeer snel kloppen van eiwit, hele eieren en slagroom, wordt het ook gebruikt in de laatste fase van de bereiding van aardappelpuree.
P	PULSE	Kortstondig mengen op maximale snelheid.

GEBRUIK VAN DE KEUKENMACHINE VOOR EIGEN RECEPTEN

Deze handleiding bevat enkele algemene, praktische tips over het gebruiken van de keukenmachine, die handig kunnen zijn bij het bereiden van uw eigen recepten. Uw eigen observaties en ervaring zullen echter nodig zijn om een perfect resultaat te verkrijgen en om een geschikte mengprocedure te ontwikkelen. Het mengproces moet worden gecontroleerd en het moet precies worden beëindigd, als de in het recept vereiste consistentie is bereikt (bijv. "glad en elastisch deeg").

CULINAIRE TIPS

1. Ingrediënten die in de koelkast worden bewaard, zoals boter of eieren, voordat ze worden gemengd, moeten ze op kamertemperatuur worden gebracht. Haal daarom dergelijke ingrediënten tijdig uit de koelkast.
2. Om te voorkomen dat er eierschalen of rotte eieren in de keukenmachine worden gegooid, kunt u ze het beste eerst in een aparte beker zetten, voordat u de rest van de ingrediënten toevoegt.
3. Te lang kloppen kan een negatief effect op het eindproduct hebben. Let op de in het recept vermelde mengtijd.
4. Veranderingen in temperatuur en textuur van voedingsmiddelen (bijvoorbeeld door schommelingen in de omgevingstemperatuur) kunnen van invloed zijn op het verkorten/verlengen van het mengproces van ingrediënten en het uiteindelijke mengresultaat.
5. Begin altijd op lage snelheid te mixen en verhoog geleidelijk de snelheid die nodig is voor uw recept.

RECEPTEN

EENVOUDIGE CAKE (TWE EIEREN)



- ✓ 2 kopjes gezeefde bloem
- ✓ 1 en 1/4 kopje tafelsuiker
- ✓ 2 en 1/2 theelepels bakpoeder
- ✓ 3/4 theelepel zout
- ✓ 1/2 kopje verzacht bakvet
- ✓ 3/4 kopje melk
- ✓ 1 en 1/4 theelepel vanille
- ✓ 2 eieren

VOORBEREIDING:

- 1) Zet de bloem, bakpoeder, suiker en zout in de kom. Voeg bakvet toe; giet de melk erbij en voeg de vanille toe
- 2) Kneed tot 5 minuten op de laagste snelheid tot de producten volledig gemengd zijn
- 3) Kneed vervolgens 2 minuten op gemiddelde snelheid
- 4) Stop de keukenmachine, schraap de resten van het mengsel van de zijkanten en de bodem van de kom eraf
- 5) Voeg eieren toe, kneed nog 1,5 minuut op volle snelheid

AARDAPPELPUREE



- ✓ 1 kg aardappelen
- ✓ 1/2 kopje warme melk
- ✓ 2 theelepels boter
- ✓ 1 theelepel zout

VOORBEREIDING:

- 1) Schil en kook de aardappelen in gezouten water, let op dat ze niet te zacht worden
- 2) Als ze zacht worden, begin ze in een kookpan te kneden of zet ze in de kom van de keukenmachine. Kneed vervolgens de op deze manier bereide aardappelen in een keukenmachine met middelhoge snelheid gedurende ongeveer 1 minuut
- 3) Als u klaar bent, schraap alle aardappelen die aan de zijkanten van de kom of kookpan vastzitten.
- 4) Meng hete melk, boter en zout door elkaar. Voeg bij de aardappelen toe en kneed 1 min op het hoogste snelheid

HAVERMOUTKOEKJES

- ✓ 2 kopjes gezeefde bloem
- ✓ 1 theelepel baksoda
- ✓ 1 theelepel zout
- ✓ 1 en 1/2 theelepel kaneel
- ✓ 2 kopjes instant havermout
- ✓ 1 kopje bakvet of margarine
- ✓ 1/2 kopje tafelsuiker
- ✓ 3/4 kopje bruine suiker
- ✓ 2 eieren, geheel
- ✓ 1-1/2 theelepel vanille
- ✓ 1/3 kopje melk
- ✓ 1 kopje chocolade hagelslag
- ✓ 3/4 kopje gemalen noten
- ✓ 1 theelepel baksoda
- ✓ 1 theelepel zout
- ✓ 1-1/2 theelepel kaneel

VOORBEREIDING:

1) Meng de bloem, baksoda, zout en kaneel erdoor, voeg dan de havermout toe en zet het opzij

- 2) Meng de boter, suiker, eieren en vanille in een kom van de keukenmachine
- 3) Klop 2 minuten op de hoogste snelheid tot het romig is, schraap het mengsel dat aan de zijkanten van de kan vastzit eraf
- 4) Voeg de melk en de helft van het eerder opzigezette mengsel van bloem en andere ingrediënten toe, meng alles langzaam, verschuif het mengsel en kneed het mengsel vervolgens 1 minuut op de hoogste snelheid.
- 5) Voeg de tweede helft van het mengsel van bloem en andere ingrediënten toe en herhaal de procedure. Als het mengen is voltooid, schraap het mengsel weg, dat aan de zijkanten van de kan vastzit.
- 6) Voeg chocolade hagelslag en noten toe, kneed 1 minuut op hoge snelheid

EIWIT KLOPPEN

- ✓ 2 eieren

- 1) Zet de eiwitten in de kom
- 2) Klop op de hoogste snelheid

**TECHNISCHE GEGEVENS**

De technische parameters staan vermeld op het typeplaatje van het product.

Lengte van het netsnoer: 1,04 m



*Deze handleiding is machinaal vertaald.
Raadpleeg bij twijfel de Engelstalige versie.*

LET op! MPM agd S.A. behoudt zich het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen!

Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)

De markering op het product geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur kan een nadelig effect hebben op het milieu en de menselijke gezondheid vanwege het mogelijke gehalte aan gevaarlijke stoffen, mengsels en componenten. Het mengen van elektronisch afval met ander afval of het onprofessioneel demonteren daarvan kan leiden tot het vrijkomen van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Een afgedankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de plaats van het inleveren van elektrisch en elektronisch afval, dient de gebruiker contact op te nemen met het gemeentelijk inzamelpunt voor afval of de verwerkingspunt voor afgedankte apparatuur.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Odłącz urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby się stykał z gorącymi powierzchniami.
- Nie pozwól, aby przewód zasilania zwiisał z krawędzi stołu/blatu.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Podczas pracy urządzenia trzymaj ręce z dala od ruchomych części (mieszadła, wałek napędu ze sworzniem).
- Czyszczenie urządzenia, w szczególności części mających bezpośredni kontakt z żywnością, należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem, bezpośrednio po zakończeniu pracy lub w przypadku, gdy z urządzenia nie korzystano od dłuższego czasu – sposób postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia mieszadeł i haka należy je najpierw odłączyć od urządzenia!
- Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników, itp.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.

- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyka.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Wyłącz urządzenie przed zmianą wyposażenia lub przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|---|--|
| 1. Głowica uchylna | 8. Ostoła |
| 2. Pokrętko regulacji prędkości | A. Misy ze stali nierdzewnej o pojemności 5,0L |
| 3. Wałek napędu ze sworzniem (miejsce mocowania przystawek) | B. Misy plastikowej o pojemności 4,0L |
| 4. Misa ze stali nierdzewnej o pojemności 5,0 l | 9. Mieszadło do wieloskładnikowych mas |
| 5. Misa plastikowa o pojemności 4,0 l | 10. Mieszadło do ubijania lekkich mas |
| 6. Przycisk blokady głowicy | 11. Mieszadło do wyrabiania ciasta |
| 7. Podstawa z miejscem do zamocowania misy | |

PRZYGOTOWANIE DO PRACY – UWAGI OGÓLNE

1. Wypakuj urządzenie z kartonu, usuń wszelkie torebki foliowe, etykiety, styropianowe wypełniacze oraz blokady transportowe.

2. Przed pierwszym użyciem umyj dokładnie wszystkie akcesoria robota mające styczność z żywnością.
3. Należy pamiętać aby montaż/ demontaż akcesoriów (misa, mieszadła itp.) wykonywać wyłącznie wtedy, gdy urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania.
4. Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania upewnij się, że pokrętło regulacji prędkości (2) znajduje się w pozycji „0”.

MONTAŻ AKCESORIÓW

KROK 1 - MONTAŻ MISY

1. Zwolni głowicę uchylną (1) naciskając dźwignię blokady głowicy (6), a następnie delikatnie unosząc głowicę uchylną do momentu usłyszenia kliknięcia (dźwięk zatrzasnięcia blokady).
2. Umieść misę (4;5) w podstawie (7), następnie obróć misę (4;5) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, tak aby wypustki znajdujące się na misie zablokowały się o zatrzaski znajdujące się w podstawie (7).

KROK 2 - MONTAŻ OSŁONY NA MISĘ

1. Nasuń osłonę (8) na brzeg obudowy osłaniającej wałek napędu ze sworzniem (3). Następnie przekręć osłonę (8) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (kierunek oznaczony symbolem zamkniętej kłódki). Zwróć uwagę, aby otwór służący do dodawania art. spożywczych był skierowany na zewnątrz, tak aby głowica uchylna (1) nie utrudniała dostępu do otworu.

KROK 3 - MOCOWANIE MIESZADEŁ

1. Wciśnij (do poczucia oporu) jedno z trzech dedykowanych mieszadeł (9, 10, 11) na sworznię wałka napędowego (3). Zwróć uwagę, aby wypust znajdujący się na sworzniu trafił w otwór montażowy mieszadła. Następnie przekręć mieszadło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zablokowania wypustu o brzeg otworu montażowego mieszadła.



PRACA Z URZĄDZENIEM

Po zamocowaniu mieszadeł (9, 10, 11) urządzenie jest gotowe do pracy. Wciśnij przycisk blokady głowicy (6) i delikatnie opuszczaj głowicę uchylną (1) do usłyszenia kliknięcia (dźwięk zatrzasnięcia blokady). Upewnij się, że głowica uchylna została prawidłowo zablokowana. Następnie umieść w misie (4;5) artykuły spożywcze przez otwór znajdujący się w osłonie misy (8), podłącz urządzenie do prądu i ustaw żądaną prędkość pracy pokrętłem regulacji prędkości (2).

UWAGA! W przypadku funkcji PULSE pokrętło regulacji prędkości (2) musi być przytrzymywane. Po puszczeniu pokrętła (2), wraca ono automatycznie z pozycji PULSE do pozycji „0”, co powoduje wyłączenie urządzenia.

UWAGA! W trakcie pracy robota planetarnego, nie należy wciskać przycisku blokady głowicy (6)!

Po zakończeniu pracy ustaw pokrętło regulacji prędkości (2) w pozycję „0” i odłącz urządzenie od źródła zasilania.

DEMONTAŻ AKCESORIÓW

Do demontażu akcesoriów można przystąpić po uniesieniu głowicy uchylnej (1). Akcesoria zwalniamy z zatrząsków przekręcając je w kierunku przeciwnym do kierunku montażu. Mieszadła (9, 10, 11) przed przekręceniem należy najpierw zwolnić z blokady tj. wcisnąć mieszadło głębiej na sworzeń wałka napędowego, aż do poczucia oporu. Osłonę miski (8) należy zdemontować po uprzednim demontażu mieszadeł (9, 10, 11).

UŻYCIĘ URZĄDZENIA

ZASTOSOWANIE POSZCZEGÓLNYCH PRZYSTAWEK

Mieszadło do mieszania wieloskładnikowych mas (9)	Do mieszania lekkich i cięższych mas, takich jak: ciasto, ciasto kruche, mielone masy mięsne i rybne, kremy maślane i budyniowe, masy serowe, puree z ziemniaków i innych warzyw, spody do ciast, sypkie składniki ciast.
Mieszadło do ubijania lekkich mas (10)	Do ubijania produktów, które muszą być dobrze napowietrzone, takich jak: jaja, białka jaj, ciasto biszkoptowe, bita śmietana, bezy, kremy, majonez.
Mieszadło do wyrabiania ciasta (hak) (11)	Do wyrabiania ciast, zwłaszcza drożdżowych i ugniatania takich jak na: chleb, bułki, babki, placki, pizzę, ciasto parzone, makaron, faworki.

UWAGA ! Nie wolno pozostawiać noży, metalowych łyżek czy widelców i innych tego typu elementów w misie podczas pracy urządzenia.

UWAGA! Maksymalna łączna masa artykułów spożywczych przygotowywanych za pomocą urządzenia nie może przekraczać 1,2 kg.

UWAGA! Przy mieszaniu ciężkich mas nie przekraczaj 5 min. ciągłej pracy urządzenia, po tym czasie odczekaj do ostygnięcia. Urządzenie ma wbudowany mechanizm zabezpieczenia przed przegrzaniem, który wyłącza urządzenie po 8 min. ciągłej pracy. Aby ponownie załączyć urządzenie należy przekręcić pokrętło regulacji prędkości (2) w pozycję „0”, a po ostygnięciu urządzenia ponownie ustawić wymaganą prędkość pracy.

RUCH PLANETARNY PRZYSTAWEK

Podczas pracy miksera planetarnego, mieszadło obraca się ruchem złożonym: wokół własnej osi i równocześnie po obwodzie miski. Dzięki temu podczas jednego pełnego obrotu, mieszadło dokładnie pracuje w całym wnętrzu miski co powoduje skrócenie czasu pracy oraz zapewnia większą skuteczność miksowania. Z tego względu należy skrócić czas mieszania podany w większości przepisów.

UWAGI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI MIKSERA

Kształt miski i przystawek został tak zaprojektowany, iż podczas pracy robota, nie ma potrzeby ciągłego zeszkrobывania i spychania znajdujących się na ściankach miski składników. W ciągu jednego cyklu miksowania wystarczy raz bądź dwa dokonać czyszczenia ścianek miski. Przed wykonaniem tej czynności należy odłączyć robot od prądu! Podczas pracy robot może się nagrzewać. Przy dużym obciążeniu i długim cyklu mieszania górna część głowicy robota może być bardzo ciepła. To normalne.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Upewnij się, że pokrętło regulacji prędkości (2) znajduje się w pozycji „0”.
2. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

- Podczas dłuższej pracy głowica uchylna (1) może ulec nagrzananiu. Przed przystąpieniem do pracy należy poczekać do ostygnięcia urządzenia.
- Wyczyścić obudowę urządzenia, używając wilgotnej ściereczki.
- Wyczyścić mieszadła (9, 10, 11) pod bieżącą wodą z dodatkiem detergentu.

Po ukończeniu pracy z urządzeniem zaleca się natychmiastowe wyczyszczenie akcesoriów. To pozwoli usunąć wszelkie zalegające osady, zapobiega zasychaniu resztek, co czyni mycie bardziej efektywnym i łatwiejszym, zapobiega też rozmnażaniu się bakterii.

UWAGA! Mieszadła (9, 10, 11) nie należy myć w zmywarce – grozi to ich uszkodzeniem.

PRACA URZĄDZENIA NA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDZIAŁACH PRĘDKOŚCI

Robot planetarny posiada regulację prędkości w zakresie 1-6 oraz funkcję PULSE (P), służącą do krótkotrwałej pracy przy maksymalnych obrotach.

Prędkość pracy	Rodzaj Pracy	Zastosowanie
1	Mieszanie wstępne	Powolne wstępne mieszanie, łączenie wszystkich rodzajów mas i suchych składników ciast. W tym przedziale prędkości dodawać mąkę i suche produkty do ciasta oraz składniki płynne do suchych. Nie mieszać ani nie wyrabiać na tej prędkości ciast drożdżowych.
2	Mieszanie wolne	Do powolnego miksowania. Na tym biegu wyrabiać ciasta drożdżowe, kruche i ucierane. Stosować również w pierwszej fazie doprowadzania ziemniaków i innych warzyw do postaci puree oraz w chwilach dodawania płynnego tłuszczu lub mąki do ciasta.
3	Mieszanie, ubijanie	Używa się do wyrabiania średnio ciężkich ciast – jak ciasta kruche. Na tej prędkości dodaje się cukier do białek na bezy. Jest to średnia prędkość mieszania mas, np. mięsa mielonego, pasztetów i ucierania ciast.
4	Ubijanie	Do średnio szybkiego ubijania, wstępnej fazy przygotowywania majonezu, do łączenia składników kremu budyniowego. Stosuje się do wykończenia lżejszych mas wymagających napowietrzenia.
5	Szybkie ubijanie	Do ubijania kremu, piany z białek.
6	Bardzo szybkie ubijanie	Do ubijania piany z białek, całych jaj, bitej śmietany, stosuje się w końcowej fazie przygotowania puree ziemniaczanego.
P	PULSE	Krótkotrwałe miksowanie na maksymalnych obrotach.

WYKORZYSTANIE ROBOTA DO WŁASNYCH PRZEPISÓW

W niniejszej instrukcji zawarto kilka ogólnych, praktycznych rad dotyczących specyfiki pracy z robotem, które mogą się przydać podczas przygotowywania własnych przepisów. Do uzyskania doskonałego efektu i opracowania odpowiedniej procedury miksowania niezbędne będą jednak Państwa własne obserwacje i doświadczenia. Należy kontrolować proces mieszania i zakończyć go dokładnie wtedy, gdy zostanie osiągnięta konsystencja wymagana w przepisie (np. „ciasto gładkie i elastyczne”).

WSKAZÓWKI KULINARNE

- Składniki, które przechowuje się w lodówce, takie jak masło czy jaja, zanim zostaną zmiksowane muszą osiągnąć temperaturę pokojową. W związku z tym, należy wyjąć takie produkty z lodówki odpowiednio wcześniej.
- By uniknąć wrzucenia skorup jaj lub zepsutych jaj do miski, najlepiej wbić je wcześniej do osobnego pojemnika, zanim dodamy resztę produktów.

3. Zbyt długie ubijanie może wpłynąć negatywnie na produkt końcowy. Należy pilnować czasu miksowania określonego w przepisie.
4. Zmiana temperatury, tekstury produktów spożywczych (np. w wyniku wahań temperatury otoczenia) może wpłynąć na skrócenie/wydłużenie procesu mieszania składników i końcowy wynik miksowania.
5. Należy zawsze zaczynać miksowanie od niskich prędkości i stopniowo zwiększać prędkość do wymaganej w danym przepisie.

PRZEPISY

PROSTY PLACEK DWUJAJECZNY



- ✓ 2 szklanki przesianej mąki do ciasta
- ✓ 1 i 1/4 szklanki cukru stołowego
- ✓ 2 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ 3/4 łyżeczki soli
- ✓ 1/2 szklanka miękkiego tłuszczu piekarskiego
- ✓ 3/4 szklanki mleka
- ✓ 1 i 1/4 łyżeczki wanilii
- ✓ 2 jaja

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Mąkę, proszek do pieczenia, cukier i sól przesyp do dużej miski. Dodaj tłuszcz piekarski; wlej mleko i dodaj wanilię.
- 2) Wyrabiaj do 5 min. na najniższej prędkości, aż do całkowitego zmieszania produktów.
- 3) Następnie wyrabiaj na średniej prędkości przez 2 min.
- 4) Zatrzymaj robot, zeszkrob pozostałości mieszanki z boków i spodu miski.
- 5) Dodaj jaja, wyrabiaj jeszcze przez 1,5 min na najwyższej prędkości.

PURÉE ZIEMNIACZANE



- ✓ 1 kg ziemniaków
- ✓ 1/2 szklanki gorącego mleka
- ✓ 2 łyżeczki masła
- ✓ 1 łyżeczka soli

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Obierz i ugotuj ziemniaki w posolonej wodzie, uważaj by nie były zbyt miękkie.
- 2) Kiedy staną się mączyste, zacznij ugniatać je w rondlu lub przenieś do miski robota. Następnie ugniataj tak przygotowane ziemniaki

w robocie na średniej prędkości przez około 1 min.

- 3) Po zakończeniu, zeszkrob ziemniaki, które przywarły do ścianek miski.
- 4) Zmieszaj ze sobą gorące mleko, masło i sól. Dodaj do ziemniaków i ugniataj na najwyższej prędkości przez 1 min.

CIASTEČKA Z PŁATKAMI OWSIANYMI



- ✓ 2 szklanki przesianej mąki
- ✓ 1 łyżeczka sody
- ✓ 1 łyżeczka soli
- ✓ 1 i 1/2 łyżeczki cynamonu
- ✓ 2 szklanki błyskawicznych płatków owsianych
- ✓ 1 szklanka tłuszczu piekarskiego lub masła
- ✓ 1/2 szklanki cukru stołowego
- ✓ 3/4 szklanki brązowego cukru
- ✓ 2 jaja, całe
- ✓ 1-1/2 łyżeczki wanilii
- ✓ 1/3 szklanki mleka
- ✓ 1 szklanka wiórków czekoladowych
- ✓ 3/4 szklanki pokruszonych orzechów
- ✓ 1 łyżeczka sody
- ✓ 1 łyżeczka soli
- ✓ 1-1/2 łyżeczki cynamonu

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Wymieszaj mąkę, sodę, sól i cynamon, a następnie dodaj płatki i odstaw na bok.
- 2) Zmieszaj masło, cukier, jaja wanilię w misie robota.
- 3) Ubijaj na najwyższej prędkości przez 2 min do osiągnięcia konsystencji kremowej, po zakończeniu, zeszkrob mieszankę, która przywarła do ścianek miski.
- 4) Dodaj mleko i połowę odstawionej wcześniej mieszanki mąki i innych produktów, zmieszaj

wszystko powoli, przekładając masę miksowaną, następnie wyrabiaj mieszankę na najwyższych obrotach przez 1 min.

5) Dodaj drugą połowę mieszanki mąki i innych produktów i powtórz procedurę. Po zakończeniu, zeszkrob mieszankę, która przywarła do ścianek miski.

6) Dodaj wiórki czekoladowe i orzechy, wyrabiaj na najwyższej prędkości przez 1 min.

UBIJANIE BIAŁKA

✓ 2 jajka

- 1) Umieść białka w misie
- 2) Ubijaj na największej prędkości



DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu
Długość przewodu sieciowego: 1,04 m



UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych!

AKCESORIA

I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA

mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**

SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA DE UTILIZARE

- Înainte de utilizare citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- Păstrați prudență deosebită, când în apropierea dispozitivului se găesc copii.
- Nu folosiți acest dispozitiv în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate provoca deteriorarea dispozitivului sau un accident.
- Nu scufundați dispozitivul, cablul și ștecherul în apă sau alte lichide.
- Nu lăsați dispozitivul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lăsați nesupravegheat și înainte de montare, demontare sau curățare.
- Nu utilizați un dispozitiv defect, mai ales atunci când cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate - în acest caz, solicitați repararea dispozitivului la un centru de serviciu autorizat.
- Utilizarea dispozitivului în aer liber este interzisă.
- Nu agățați cablul de alimentare peste muchii ascuțite și nu lăsați cablul de alimentare să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de marginea mesei/ blatului.
- Nu atingeți dispozitivul cu mâinile umede.
- Dispozitivul este destinat numai pentru uz casnic.
- Țineți-vă mâinile departe de piesele în mișcare (agitatoare, arbore de transmisie cu știft) atunci când folosiți mașina.
- Curățarea aparatului, în special a părților care intră în contact direct cu alimentele, trebuie efectuată înainte de prima utilizare, imediat după utilizare sau dacă aparatul nu a fost utilizat pentru o perioadă lungă de timp - procedura este descrisă în capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.
- Înainte de a curăța agitatoarele și cârligul, acestea trebuie mai întâi să fie deconectate de la mașină!
- Nu așezați aparatul în apropierea altor aparate electrice, arzătoare, aragazuri, cuptoare, cuptoare, etc.
- Asigurați-vă întotdeauna că toate componentele dispozitivului sunt instalate corect înainte de a începe lucrul.
- Nu așezați aparatul pe suprafețe fierbinți.

- Aparatul poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau fără cunoștințe sau experiență în utilizarea acestui tip de echipament, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a echipamentului și să înțeleagă riscurile implicate.
- Dispozitivul nu trebuie să fie utilizat de copii. Țineți dispozitivul și cablul departe de copii.
- Trebuie să fiți atenți la copii, pentru ca aceștia să nu se joace cu echipamentul/dispozitivul.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lăsați nesupravegheat și înainte de montare, demontare sau curățare.
- Opriți aparatul înainte de a schimba echipamentul sau înainte de a vă apropia de piesele în mișcare în timpul utilizării.
- Nu conectați ștecherul la priză cu mâinile ude.
- Nu scoateți ștecărul din priza electrică trăgând de cablul de alimentare.
- Utilizați aparatul pe o suprafață netedă și stabilă.
- Pentru siguranța copiilor, vă rugăm să nu lăsați piese ușor accesibile ale ambalajului (pungi de plastic, cartoane, polistiren, etc.).
- **AVERTIZARE! Nu lăsați copii să se joace cu folia. Pericol de sufocare!**

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

- | | |
|---|---|
| 1. Cap pivotant | 8. Copertă |
| 2. Buton de control al vitezei | A. Bol din oțel inoxidabil cu o capacitate de 5,0 L |
| 3. Arbore de transmisie cu știft (punct de fixare pentru accesorii) | B. Bol din plastic cu o capacitate de 4,0 L |
| 4. Bol din oțel inoxidabil cu o capacitate de 5,0 l | 9. Mixer pentru mase cu mai multe componente |
| 5. Vas de plastic cu o capacitate de 4,0 l | 10. Mixer pentru baterea maselor ușoare |
| 6. Butonul de blocare a capului | 11. Mixer pentru frământarea aluatului |
| 7. Bază cu spațiu pentru atașarea bolului | |

PREGĂTIREA PENTRU MUNCĂ - OBSERVAȚII GENERALE

1. Despachetați unitatea din cutie, îndepărtați pungile de plastic, etichetele, umpluturile din polistiren și blocurile de transport.
2. Spălați temeinic toate accesoriile robotului care intră în contact cu alimentele înainte de prima utilizare.
3. Nu uitați să instalați/îndepărtați accesoriile (bol, agitatoare etc.) numai atunci când aparatul nu este conectat la o sursă de alimentare.

- Asigurați-vă că butonul de control al vitezei (2) se află în poziția „0” înainte de a conecta unitatea la sursa de alimentare.

INSTALAREA DE ACCESORII

PASUL 1 - MONITORIZAREA BOLULUI

- Eliberați capul de înclinare (1) prin apăsarea manetei de blocare a capului (6), apoi ridicați ușor capul de înclinare până când se aude un clic (sunet de blocare).
- Așezați bolul (4;5) în baza (7), apoi rotiți bolul (4;5) în sensul acelor de ceasornic, astfel încât filetele de pe bol să se blocheze pe cele din bază (7).

PASUL 2 - MONTAREA CAPACULUI BOLULUI

- Glisați capacul (8) peste marginea carcasei care acoperă arborele de transmisie cu ajutorul știftului (3). Apoi rotiți capacul (8) în sensul acelor de ceasornic (direcția indicată de simbolul lacătului închis). Asigurați-vă că orificiul pentru adăugarea alimentelor este orientat spre exterior, astfel încât capul basculant (1) să nu obstrucționeze accesul la orificiu.

ETAPA 3 - FIXAREA AMESTECURILOR

- Împingeți (până când simțiți rezistență) unul dintre cei trei agitatori dedicați (9, 10, 11) pe axul arborelui de transmisie (3). Asigurați-vă că fila de pe știft intră în orificiul de montare al agitatorului. Apoi rotiți agitatorul în sens invers acelor de ceasornic până când fila se blochează pe marginea orificiului de montare a agitatorului.



LUCRUL CU DISPOZITIVUL

Odată ce agitatoarele (9, 10, 11) sunt atașate, unitatea este gata de utilizare. Apăsăți butonul de blocare a capului (6) și coborâți ușor capul de înclinare (1) până când auziți un clic (sunet de blocare). Asigurați-vă că capul de înclinare este corect blocat. Apoi, introduceți alimentele în bol (4;5) prin deschiderea din capacul bolului (8), conectați aparatul la sursa de alimentare și setați viteza dorită cu ajutorul butonului de control al vitezei (2).

ATENȚIE! Pentru funcția PULSE, butonul de control al vitezei (2) trebuie ținut apăsat. Atunci când butonul (2) este eliberat, acesta revine automat din poziția PULSE în poziția „0”, oprind astfel unitatea.

ATENȚIE! Când robotul planetar este în funcțiune, nu apăsați butonul de blocare a capului (6)!

Când ați terminat lucrul, reglați butonul de control al vitezei (2) în poziția „0” și deconectați unitatea de la sursa de alimentare.

DEMONTAREA ACCESORIILOR

Accesoriile pot fi îndepărtate după ce capul de înclinare (1) a fost însemnat. Accesoriile se eliberează din încuietorile lor prin răscucirea lor în direcția opusă celei de instalare. Agitatoarele (9, 10, 11) trebuie mai întâi eliberate din mecanismul de blocare înainte de a fi rotite, adică agitatorul trebuie împins mai adânc pe axul arborelui de acționare

până când se simte rezistență. Capacul bolului (8) trebuie îndepărtat după ce se îndepărtează agitatoarele (9, 10, 11).

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

APLICAREA DE ATAȘAMENTE INDIVIDUALE

Mixer pentru amestecarea maselor cu mai multe componente (9)	Pentru amestecarea maselor ușoare și mai grele, cum ar fi produse de patiserie, aluat scurt, carne tocată și pastă de pește, creme de unt și de budincă, mase de brânză, piure de cartofi și alte legume, baze pentru prăjituri, ingrediente de aluat vac.
Mixer pentru baterea maselor ușoare (10)	Pentru produse de bătut care trebuie să fie bine aerisite, cum ar fi: ouă, albușuri de ou, burete, frișcă, meringi, creme, maioneză.
Frământător de aluat (cârlig) (11)	Pentru frământarea aluatului, în special a aluatului de drojdie și pentru frământări cum ar fi: pâine, rulouri, brișe, plăcinte, pizza, aluat fiert la abur, paste, fasole fava.

ATENȚIE! Nu lăsați cuțite, linguri sau furculițe de metal și alte astfel de obiecte în bol în timp ce aparatul este în funcțiune.

ATENȚIE! Greutatea totală maximă a alimentelor preparate cu aparatul nu trebuie să depășească 1,2 kg.

ATENȚIE! Atunci când se amestecă mase grele, nu depășiți 5 minute de funcționare continuă a mașinii, după care lăsați-o să se răcească. Unitatea are încorporat un mecanism de protecție împotriva supraîncălzirii, care oprește unitatea după 8 minute de funcționare continuă. Pentru a porni din nou aparatul, rotiți butonul de control al vitezei (2) în poziția „0” și, după ce aparatul s-a răcit, setați din nou viteza de funcționare necesară.

MIȘCAREA PLANETARĂ A ATAȘAMENTELOR

În timpul funcționării mixerului planetar, agitatorul se rotește într-o mișcare compusă: în jurul axei sale și simultan în jurul circumferinței bolului. Acest lucru asigură că, într-o singură revoluție completă, mixerul lucrează în întregime în jurul întregului interior al bolului, ceea ce duce la reducerea timpului de lucru și la o mai mare eficiență a amestecului. Din acest motiv, timpul de amestecare indicat în majoritatea rețetelor trebuie redus.

NOTE PRIVIND FUNCȚIONAREA MIXERULUI

Forma bolului și a accesoriilor a fost proiectată astfel încât, în timp ce robotul funcționează, nu este nevoie să răzuiască și să împingă în mod constant ingredientele care se află pe pereții bolului. Este suficient să curățați părțile laterale ale bolului o dată sau de două ori pe ciclu de amestecare. Scoateți robotul din priză înainte de a face acest lucru!

În timpul funcționării, este posibil ca robotul să se încălzească. În cazul unei sarcini grele și al unui ciclu de amestecare lung, partea superioară a capului robotului poate fi foarte caldă. Acest lucru este normal.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINERE

1. Asigurați-vă că butonul de control al vitezei (2) se află în poziția „0”.
2. Deconectați unitatea de la sursa de alimentare.
3. Capul înclinabil (1) se poate încălzi în timpul funcționării prelungite. Lăsați unitatea să se răcească înainte de a continua.
4. Curățați carcasa aparatului cu o cârpă umedă.
5. Curățați agitatoarele (9, 10, 11) sub jet de apă cu detergent.

Este recomandabil să curățați accesoriile imediat ce ați terminat de lucrat cu dispozitivul. Acest lucru va îndepărta toate depunerile persistente, împiedică uscarea reziduurilor, ceea ce face ca spălarea să fie mai eficientă și mai ușoară, și împiedică înmulțirea bacteriilor.

ATENȚIE! Agitatoarele (9, 10, 11) nu trebuie spălate în mașina de spălat vase - riscă să fie deteriorate.

FUNCȚIONAREA UNITĂȚII LA DIFERITE INTERVALE DE VITEZĂ

Robotul planetar are un control al vitezei în intervalul 1-6 și o funcție PULSE (P) pentru funcționarea pe termen scurt la viteza maximă.

Viteza de lucru	Tipul de lucrare	Aplicație
1	Preamestecare	Preamestecare lentă, combinând toate tipurile de pastă și ingredientele uscate pentru prăjituri. În acest interval de viteză, adăugați făina și produsele uscate la aluat și ingredientele lichide la cele uscate. Nu amestecați și nu frământați aluatul de drojdie la această viteză.
2	Amestec gratuit	Pentru o amestecare lentă. În acest angrenaj se frământă aluaturile de drojdie, aluaturile de aluat scurt și aluaturile de ruladă. Se utilizează, de asemenea, în prima fază de transformare a cartofilor și a altor legume în piure și, uneori, atunci când se adaugă grăsime lichidă sau făină la un aluat.
3	Amestecare, batere	Se utilizează pentru frământarea aluaturilor cu greutate medie - cum ar fi aluatul de patiserie. La această viteză, se adaugă zahăr la albușuri pentru beza. Aceasta este viteza medie pentru amestecarea maselor, de exemplu carne tocată, pateuri și măcinarea aluatului.
4	Bătând	Pentru baterea la viteză medie, în etapa inițială de preparare a maionezei, pentru combinarea ingredientelor pentru crema de budincă. Se utilizează pentru finisarea maselor mai ușoare care necesită aerare.
5	Baterea rapidă	Pentru frișcă, spumă de albuș de ou.
6	Batere foarte rapidă	Pentru baterea spumei de albuș de ou, ouă întregi, frișcă, se folosește în etapa finală de preparare a piureului de cartofi.
P	PULSE	Amestecare pe termen scurt la viteză maximă.

UTILIZAREA ROBOTULUI PENTRU PROPRIILE REȚETE

Acest manual oferă câteva sfaturi generale și practice privind specificul lucrului cu robotul, care pot fi utile atunci când vă pregătiți propriile rețete. Cu toate acestea, propriile observații și experiențe vor fi necesare pentru a obține un rezultat perfect și pentru a dezvolta o procedură de amestecare adecvată. Este important să se controleze procesul de amestecare și să se termine exact atunci când se atinge consistența cerută de rețetă (de exemplu, „aluat neted și elastic”).

SFATURI CULINARE

1. Ingredientele care se păstrează în frigider, cum ar fi untul sau ouăle, trebuie să ajungă la temperatura camerei înainte de a fi amestecate. Prin urmare, este important să scoateți aceste produse din frigider suficient de devreme.
2. Pentru a evita căderea cojilor de ouă sau a ouălor stricate în castron, cel mai bine este să le bateți într-un recipient separat înainte de a adăuga restul produselor.
3. Bătutul prea mult timp poate afecta în mod negativ produsul final. Fiți atenți la timpul de mixare specificat în rețetă.

4. Modificările de temperatură, de textură a produselor alimentare (de exemplu, din cauza fluctuațiilor temperaturii mediului ambiant) pot afecta scurtarea/lungirea procesului de amestecare a ingredientelor și rezultatul final al amestecului.
5. Întotdeauna începeți să amestecați la viteză mică și creșteți treptat viteza până la cea necesară pentru rețetă.

DISPOZIȚII

CLĂTITE SIMPLE CU DOUĂ OUĂ

- ✓ 2 căni de făină pentru prăjituri cernută
- ✓ 1 și 1/4 cești de zahăr de masă
- ✓ 2 și 1/2 lingurițe de praf de copt
- ✓ 3/4 linguriță de sare
- ✓ 1/2 cană de grăsime moale de brutărie
- ✓ 3/4 cană de lapte
- ✓ 1 și 1/4 linguriță de vanilie
- ✓ 2 ouă



PREGĂTIREA:

- 1) Cerneți făina, praful de copt, zahărul și sarea într-un castron mare. Se adaugă grăsimea de brutărie; se toarnă laptele și se adaugă vanilia.
- 2) Frământați timp de până la 5 minute la cea mai mică viteză, până când produsele sunt complet amestecate.
- 3) Apoi se frământă la viteză medie timp de 2 minute.
- 4) Opriti robotul, răzuți amestecul rămas de pe pereții și de pe fundul bolului.
- 5) Adăugați ouăle, frământați încă 1,5 minute la cea mai mare viteză.

PIURE DE CARTOFI

- ✓ 1 kg de cartofi
- ✓ 1/2 cană de lapte fierbinte
- ✓ 2 lingurițe de unt
- ✓ 1 linguriță de sare



PREGĂTIREA:

- 1) Se curăță și se fierb cartofii în apă cu sare, având grijă să nu fie prea moi.
- 2) Când devin făinoase, începeți să le frământați într-o cratiță sau transferați-le în bolul unui robot de bucătărie. Apoi se frământă cartofii astfel preparați într-un robot de bucătărie la viteză medie timp de aproximativ 1 minut.

- 3) Când ați terminat, răzuți cartofii care s-au lipit de pereții vasului.
- 4) Se amestecă laptele fierbinte, untul și sarea. Se adaugă la cartofii și se frământă la viteză maximă timp de 1 minut.

FURSECURI CU FULGI DE OVĂZ

- ✓ 2 căni de făină cernută
- ✓ 1 linguriță de sifon
- ✓ 1 linguriță de sare
- ✓ 1 și 1/2 linguriță de scorțișoară
- ✓ 2 căni de fulgi de ovăz instant
- ✓ 1 cană de grăsime de brutărie sau unt
- ✓ 1/2 cană de zahăr de masă
- ✓ 3/4 cană de zahăr brun
- ✓ 2 ouă, întregi
- ✓ 1-1/2 lingurițe de vanilie
- ✓ 1/3 cană de lapte
- ✓ 1 cană de ciocolată chipsuri
- ✓ 3/4 cană de nuci zdrobite
- ✓ 1 linguriță de sifon
- ✓ 1 linguriță de sare
- ✓ 1-1/2 lingurițe de scorțișoară



PREGĂTIREA:

- 1) Se amestecă făina, bicarbonatul de sodiu, sarea și scorțișoara, apoi se adaugă fulgii și se lasă deoparte.
- 2) Se amestecă untul, zahărul, ouăle și vanilia în bolul unui robot de bucătărie.
- 3) Bateți la viteză maximă timp de 2 min până când obțineți o consistență cremoasă, când ați terminat, răzuți amestecul care s-a lipit de pereții bolului.
- 4) Se adaugă laptele și jumătate din amestecul de făină pu deoparte anterior și celelalte produse, se amestecă totul încet, în straturi, apoi se frământă amestecul la viteză maximă timp de 1 min.

- 5) Adăugați cealaltă jumătate din amestecul de făină și celelalte produse și repetați procedura. Când ați terminat, răzuiți amestecul care s-a lipit de pereții bolului.
- 6) Adăugați chipsurile de ciocolată și nucile, frământați la viteza maximă timp de 1 min.

PROTEINĂ DE BĂTUT

✓ 2 ouă

- 1) Puneți albușurile de ou într-un castron
- 2) Bateți la viteză maximă



DATE TEHNICE

Parametrii tehnici sunt înscrși pe plăcuța de fabricație a produsului.

Lungimea cablului de rețea: 1,04 m.

Acest manual a fost tradus automat.

În cazul în care aveți îndoieli, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a acestuia.

ATENȚIE! MPM agd S.A. își rezervă dreptul de a face modificări tehnice!

Eliminarea corectă a produsului (deșeurii de echipamente electrice și electronice)



Marcajul de pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeurii menajere la sfârșitul duratei sale de viață. Echipamentele uzate pot avea un efect dăunător asupra mediului și sănătății umane datorită conținutului potențial de substanțe, amestecuri și componente periculoase. Amestecarea deșeurilor electronice cu alte deșeurii sau dezasambarea lor neprofesională poate duce la eliberarea de substanțe dăunătoare sănătății și mediului. Dispozitivul folosit trebuie livrat la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Pentru a obține informații detaliate despre locul de eliminare a deșeurilor electrice și electronice, utilizatorul trebuie să contacteze punctul municipal de colectare a deșeurilor echipamentelor sau instalația de prelucrare a deșeurilor echipamentelor.

УКАЗАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед использованием внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- Будьте особенно осторожны, когда рядом с устройством находятся дети.
- Не используйте устройство не по назначению.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства, пожару или травмам.
- Не погружайте устройство, шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Никогда не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
- Отключайте устройство от сети питания, если оставляете его без присмотра, а также перед монтажом, демонтажем или чисткой.
- Запрещается использовать поврежденное устройство, в том числе с поврежденным шнуром или вилкой – в этом случае сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте устройство на открытом воздухе.
- Не вешайте шнур питания на острые края и не допускайте его касания горячих поверхностей.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола/столешницы.
- Не прикасайтесь к устройству мокрыми руками.
- Устройство предназначено исключительно для домашнего пользования.
- При работе с машиной держите руки подальше от движущихся частей (мешалки, приводного вала с пальцем).
- Очистку прибора, особенно его частей, находящихся в непосредственном контакте с пищей, следует проводить перед первым использованием, сразу после использования или если прибор не использовался в течение длительного времени - процедура описана в главе «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».

- Перед очисткой мешалок и крюка их необходимо предварительно отсоединить от машины!
- Не размещайте прибор рядом с другими электроприборами, конфорками, плитами, духовками и т.д.
- Перед началом работы всегда проверяйте, чтобы все элементы устройства были правильно установлены.
- Не ставьте устройство на горячие поверхности.
- Прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими знаний или опыта работы с подобным оборудованием, при условии, что они находятся под наблюдением или проинструктированы о безопасном использовании оборудования и понимают связанные с этим риски.
- Прибор не должен использоваться детьми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием/устройством.
- Отключайте устройство от сети питания, если оставляете его без присмотра, а также перед монтажом, демонтажем или чисткой.
- Выключайте прибор перед заменой оборудования или перед приближением к движущимся частям во время работы.
- Не подключайте вилку к розетке мокрыми руками.
- Не вынимайте вилку из розетки электросети, вытягивая ее за провод.
- Используйте устройство на ровной и стабильной поверхности.
- В целях безопасности детей не оставляйте детали упаковки в свободном доступе (пластиковые пакеты, картонные коробки, пенополистирол и т. п.).
- **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Не разрешайте детям играть пленкой. Риск удушья!**

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Поворотная головка
2. Ручка управления скоростью
3. Приводной вал со штифтом (место крепления навесного оборудования)
4. Чаша из нержавеющей стали емкостью 5,0 л
5. Пластиковая чаша емкостью 4,0 л
6. Кнопка блокировки головки
7. Основание с местом для крепления чаши
8. Обложка
 - A. Чаша из нержавеющей стали емкостью 5,0 л
 - B. Пластиковая чаша емкостью 4,0 л
9. Смеситель для многокомпонентных масс
10. Миксер для взбивания легких масс
11. Миксер для замешивания теста

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ - ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ

1. Распакуйте устройство из коробки, удалите все пластиковые пакеты, этикетки, полистироловые наполнители и транспортировочные блоки.
2. Перед первым использованием тщательно вымойте все контактирующие с пищей принадлежности робота.
3. Помните, что устанавливать/снимать принадлежности (чашу, мешалки и т.д.) можно только тогда, когда прибор не подключен к источнику питания.
4. Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что ручка регулировки скорости (2) находится в положении «0».

УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ

ШАГ 1 - МОНИТОРИНГ ЧАШИ

1. Освободите наклонную головку (1), нажав на рычаг блокировки головки (6), затем плавно поднимите головку до щелчка (звук блокировки).
2. Установите чашу (4;5) в основание (7), затем поверните чашу (4;5) по часовой стрелке так, чтобы выступы на чаше зафиксировались против выступов в основании (7).

ШАГ 2 - МОНТАЖ КРЫШКИ ЧАШИ

1. Наденьте крышку (8) на край корпуса, закрывающий приводной вал со штифтом (3). Затем поверните крышку (8) по часовой стрелке (направление указано символом закрытого висячего замка). Убедитесь, что отверстие для добавления продуктов обращено наружу, чтобы наклоняющаяся головка (1) не препятствовала доступу к отверстию.

ШАГ 3 - ФИКСАЦИЯ СМЕСЕЙ

1. Насадите (пока не почувствуете сопротивление) одну из трех специальных мешалок (9, 10, 11) на штифт приводного вала (3). Убедитесь, что выступ на штифте входит в монтажное отверстие мешалки. Затем поверните мешалку против часовой стрелки, пока выступ не упрется в край монтажного отверстия мешалки.



РАБОТА С ПРИБОРОМ

После того как мешалки (9, 10, 11) закреплены, устройство готово к работе. Нажмите кнопку фиксации головки (6) и плавно опустите наклонную головку (1) до щелчка (звук фиксации). Убедитесь, что наклонная головка правильно зафиксирована. Затем поместите продукты в чашу (4;5) через отверстие в крышке чаши (8), подключите прибор к электросети и установите нужную скорость с помощью ручки регулировки скорости (2).

ВНИМАНИЕ! Для работы функции PULSE необходимо удерживать ручку регулировки скорости (2). При отпускании ручки (2) она автоматически возвращается из положения PULSE в положение «0», тем самым выключая прибор.

ВНИМАНИЕ! Во время работы планетарного робота не нажимайте кнопку блокировки головки (6)!

По окончании работы установите ручку регулировки скорости (2) в положение «0» и отключите прибор от источника питания.

ДЕМОНТАЖ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Принадлежности можно снять после осеменения наклоняемой головки (1). Освобождение аксессуаров от защелок осуществляется путем их поворота в направлении, противоположном направлению установки. Перед поворотом мешалки (9, 10, 11) необходимо сначала освободить ее от фиксатора, т.е. надавить на палец приводного вала до появления сопротивления. После снятия мешалок (9, 10, 11) необходимо снять крышку чаши (8).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ ВЛОЖЕНИЙ

Миксер для смешивания многокомпонентных масс (9)	Для смешивания легких и более тяжелых масс, таких как тесто, коржи, мясные и рыбные пасты, масляные и пудинговые кремы, сырные массы, картофельное и овощное пюре, основы для тортов, ингредиенты для рассыпчатого теста.
Миксер для взбивания легких масс (10)	Для взбивания продуктов, требующих хорошей аэрации, таких как: яйца, яичные белки, бисквиты, взбитые сливки, меренги, кремы, майонез.
Тестомесильная машина (крюк) (11)	Для замешивания теста, особенно дрожжевого, и замеса, например, для: хлеба, булочек, кексов, пирогов, пиццы, опарного теста, макарон, фасоли.

ВНИМАНИЕ!!! Не оставляйте ножи, металлические ложки и вилки, а также другие подобные предметы в чаше во время работы прибора.

ВНИМАНИЕ! Максимальный общий вес продуктов, приготовленных с помощью прибора, не должен превышать 1,2 кг.

ВНИМАНИЕ! При перемешивании тяжелых масс не превышайте 5 минут непрерывной работы машины, после чего дайте ей остыть. Прибор имеет встроенный механизм защиты от перегрева, который отключает прибор через 8 мин непрерывной работы. Для повторного включения устройства поверните ручку регулировки скорости (2) в положение «0» и, когда устройство остынет, снова установите необходимую скорость работы.

ПЛАНЕТАРНОЕ ДВИЖЕНИЕ ПРИСТАВКИ

При работе планетарного миксера он вращается составным образом: вокруг собственной оси и одновременно по окружности чаши. Благодаря этому за один полный оборот миксер тщательно прорабатывает всю внутреннюю поверхность чаши, что сокращает время работы и повышает эффективность перемешивания. Поэтому время перемешивания, указанное в большинстве рецептов, должно быть уменьшено.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ СМЕСИТЕЛЯ

Форма чаши и насадок разработана таким образом, что во время работы работа нет необходимости постоянно скрести и проталкивать ингредиенты, находящиеся на стенках чаши. Достаточно очищать стенки чаши один-два раза за цикл перемешивания. Перед этим отключите робот от сети!

Во время работы робот может нагреваться. При большой загрузке и длительном цикле перемешивания верхняя часть головки робота может сильно нагреваться. Это нормально.

ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

1. Убедитесь, что ручка регулировки скорости (2) находится в положении «0».
2. Отключите устройство от источника питания.
3. Наклонная головка (1) может нагреваться при длительной работе. Перед началом работы дайте устройству остыть.
4. Очистите корпус устройства с помощью влажной ткани.
5. Очистите мешалки (9, 10, 11) под проточной водой с моющим средством.

Рекомендуется очищать принадлежности сразу после окончания работы с прибором. Это позволит удалить все остатки налета, предотвратит высыхание остатков, что сделает мойку более эффективной и легкой, а также предотвратит размножение бактерий.

ВНИМАНИЕ! Мешалки (9, 10, 11) не следует мыть в посудомоечной машине - это чревато их повреждением.

РАБОТА УСТРОЙСТВА В РАЗЛИЧНЫХ ДИАПАЗОНАХ СКОРОСТЕЙ

Планетарный робот имеет регулировку скорости в диапазоне 1-6 и функцию PULSE (P) для кратковременной работы на максимальной скорости.

Рабочая скорость	Тип работы	Приложение
1	Предварительное смешивание	Предварительное медленное перемешивание, соединяющее все виды пасты и сухие ингредиенты для пирога. В этом диапазоне скоростей добавьте муку и сухие продукты в тесто, а жидкие ингредиенты - к сухим. Не замешивайте дрожжевое тесто на этой скорости.
2	Свободное смешивание	Для медленного смешивания. В этом приспособлении замешивают дрожжевое тесто, тесто для коржей и бегунов. Также используется на первом этапе доведения картофеля и других овощей до состояния пюре и иногда при добавлении жидкого жира или муки в тесто.
3	Смешивание, взбивание	Используется для замешивания теста средней тяжести - например, коржового. На этой скорости к белкам добавляется сахар для приготовления безе. Это средняя скорость для перемешивания масс, например, фарша, паштетов и измельчения теста.
4	Взбивание	Для взбивания на средней скорости, на начальном этапе приготовления майонеза, для соединения ингредиентов крема-пудинга. Используется для отделки легких масс, требующих аэрации.
5	Быстрое взбивание	Для взбивания сливок, пены из яичных белков.
6	Очень быстрое взбивание	Для взбивания в пену яичных белков, целых яиц, взбитых сливок, используется на заключительном этапе приготовления картофельного пюре.
P	PULSE	Кратковременное перемешивание на максимальной скорости.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РОБОТА ДЛЯ СОЗДАНИЯ СОБСТВЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

В данном руководстве даны общие практические советы по особенностям работы с роботом, которые могут пригодиться при составлении собственных рецептов. Однако для достижения идеального результата и разработки подходящей процедуры смешивания потребуются собственные наблюдения и опыт. Важно контролировать процесс перемешивания и заканчивать его именно тогда, когда достигается требуемая рецептом консистенция (например, «гладкое и эластичное тесто»).

КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

1. Ингредиенты, которые хранятся в холодильнике, например, масло или яйца, должны дойти до комнатной температуры перед смешиванием. Поэтому важно заблаговременно вынимать такие продукты из холодильника.
2. Чтобы избежать попадания в чашу яичной скорлупы или испорченных яиц, их лучше сыпать в отдельную емкость перед добавлением остальных продуктов.
3. Слишком долгое взбивание может негативно сказаться на конечном продукте. Следите за временем смешивания, указанным в рецепте.
4. Изменения температуры, текстуры пищевых продуктов (например, из-за колебаний температуры окружающей среды) могут повлиять на сокращение/удлинение процесса смешивания ингредиентов и на конечный результат смешивания.
5. Всегда начинайте смешивание на низкой скорости и постепенно увеличивайте скорость до той, которая необходима для рецепта.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ

ПРОСТОЙ БЛИН ИЗ ДВУХ ЯИЦ

- ✓ 2 стакана просеянной муки для торта
- ✓ 1 и 1/4 стакана столового сахара
- ✓ 2 и 1/2 чайной ложки пекарского порошка
- ✓ 3/4 чайной ложки соли
- ✓ 1/2 стакана мягкого пекарского жира
- ✓ 3/4 стакана молока
- ✓ 1 и 1/4 чайной ложки ванили
- ✓ 2 яйца



ПОДГОТОВКА:

- 1) Просеять муку, пекарский порошок, сахар и соль в большую миску. Добавить пекарский жир, влить молоко и добавить ваниль.
- 2) Вымешивать в течение 5 минут на самой низкой скорости до полного смешивания продуктов.
- 3) Затем вымешивать на средней скорости в течение 2 минут.
- 4) Остановите робот, соскребите оставшуюся смесь со стенок и дна чаши.
- 5) Добавить яйца, вымешивать еще 1,5 минуты на самой высокой скорости.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

- ✓ 1 кг картофеля
- ✓ 1/2 стакана горячего молока
- ✓ 2 чайные ложки сливочного масла
- ✓ 1 чайная ложка соли



ПОДГОТОВКА:

- 1) Картофель очистить и отварить в подсоленной воде, стараясь, чтобы он не был слишком мягким.
- 2) Когда они станут мучными, начать замешивать их в кастрюле или переложить в чашу кухонного комбайна. Затем размять подготовленный таким образом картофель в кухонном комбайне на средней скорости в течение примерно 1 минуты.
- 3) По окончании соскрести картофель, прилипший к стенкам миски.

- 4) Смешать горячее молоко, масло и соль. Добавить к картофелю и разминать на самой высокой скорости в течение 1 мин.

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

- ✓ 2 стакана просеянной муки
- ✓ 1 чайная ложка соды
- ✓ 1 чайная ложка соли
- ✓ 1 и 1/2 чайной ложки корицы
- ✓ 2 чашки овсянки быстрого приготовления
- ✓ 1 стакан пекарского жира или сливочного масла
- ✓ 1/2 стакана столового сахара
- ✓ 3/4 стакана коричневого сахара
- ✓ 2 яйца, целые
- ✓ 1-1/2 чайной ложки ванили
- ✓ 1/3 стакана молока
- ✓ 1 чашка шоколадной стружки
- ✓ 3/4 чашки дробленых орехов
- ✓ 1 чайная ложка соды
- ✓ 1 чайная ложка соли
- ✓ 1-1/2 чайной ложки корицы



ПОДГОТОВКА:

- 1) Смешать муку, пищевую соду, соль и корицу, затем добавить хлопья и отложить в сторону.
- 2) В чаше кухонного комбайна смешать сливочное масло, сахар, яйца, ваниль.
- 3) Взбивать на самой высокой скорости в течение 2 мин. до получения кремообразной консистенции, по окончании взбивания соскрести прилипшую к стенкам миски смесь.
- 4) Добавить молоко и половину отложенной ранее мучной смеси и остальные продукты, медленно перемешать все вместе, выкладывая смесь в миксер, затем вымесить смесь на самой высокой скорости в течение 1 мин.
- 5) Добавить вторую половину мучной смеси и остальные продукты и повторить процедуру. По окончании работы соскребите прилипшую к стенкам миски смесь.

б) Добавить шоколадную стружку и орехи, вымешивать на самой высокой скорости в течение 1 мин.

ВЗБИВАНИЕ БЕЛКА

✓ 2 яйца

- 1) Поместите яичные белки в миску
- 2) Взбивать на максимальной скорости



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические параметры указаны на заводской табличке изделия.

Длина шнура питания: 1,04 м.

*Данное руководство было переведено на машинный язык.
В случае сомнений следует обратиться к его англоязычной версии.*

ВНИМАНИЕ! Компания MPM agd S.A. оставляет за собой возможность внесения изменений!

Правильная утилизация продукта (исношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изнашенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изнашенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- Pred prvým použitím sa oboznámte s používateľskou príručkou.
- Zachovávajúť mimoriadnu opatrnosť, ak sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na aké je určené.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca neodporúča, môže viesť k poškodeniu zariadenia alebo k úrazu či nehode.
- Zariadenie, kábel a zástrčku neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Ak zariadenie používate, nenechávajte ho bez dozoru.
- Ak zariadenie nechávate bez dohľadu, pred jeho montážou, demontážou alebo pred čistením, zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte ak je poškodené, ani vtedy, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka. V takomto prípade zariadenie odovzdajte na opravu do autorizovaného servisu.
- Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- Napájací kábel nevesajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj stola/pracovnej plochy.
- Nedotýkajte sa zariadenia mokkými ani vlhkými rukami.
- Zariadenie je určené iba na domáce použitie.
- Pri obsluhu stroja držte ruky mimo pohyblivých častí (miešadlá, hnací hriadeľ s čapom).
- Čistenie zariadenia, najmä však dielov, ktoré majú priamy kontakt s potravinami, vykonajte pred prvým použitím, ihneď po zakončení práce alebo ak zariadenie nebolo používané dlhšiu dobu – podrobný postup je uvedený v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
- Zariadenie pred čistením najprv odpojte od el. napätia.
- Zariadenie držte ďalej od iných elektrických spotrebičov, zariadení, horákov, sporákov, rúr a pod.
- Vždy pred začatím používania zariadenia skontrolujte, či sú všetky prvky zariadenia správne namontované.
- Zariadenie nekladte na horúce povrchy.

- Zariadenie môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú potrebné vedomosti a skúsenosti s používaním tohto typu zariadení, a to buď pod dohľadom alebo pod podmienkou, že dostanú pokyny ohľadom bezpečného používania zariadenia a rozumejú súvisiace s tým riziká.
- Zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie spolu s napájacím káblom uchovávajú mimo dosahu detí.
- Deti sa v žiadnom prípade nesmú so zariadením hrať.
- Ak zariadenie nechávate bez dohľadu, pred jeho montážou, demontážou alebo pred čistením, zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- Zariadenie vypnite pred výmenou vybavenia, alebo pred priblížením sa k častiam, ktoré sú v pohybe počas používania.
- Zástrčku nedávajte do elektrickej zásuvky mokrými rukami.
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- Zariadenie používajte iba na hladkom a stabilnom povrchu.
- Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové obaly, kartóny, polystyrén a pod.) voľne dostupné.
- **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali obalmi. Nebezpečenstvo udusenía!**

POPIS ZARIADENIA

- | | |
|---|--|
| 1. Otočná hlava | 7. Podstavec s priestorom na upevnenie misky |
| 2. Ovládač rýchlosti | 8. Obal |
| 3. Hnací hriadeľ s čapom (upevňovací bod pre prídavné zariadenia) | A. Nerezová misa s objemom 5,0 l |
| 4. Nerezová misa s objemom 5,0 l | B. Plastová misa s objemom 4,0 l |
| 5. Plastová misa s objemom 4,0 l | 9. Miešadlo pre viaczložkové hmoty |
| 6. Tlačidlo zámku hlavy | 10. Miešadlo na šľahanie ľahkých hmôt |
| | 11. Hák na miesenie cesta |

PRÍPRAVA NA PRÁCU - VŠEOBECNÉ POZNÁMKY

1. Zariadenie vybalte z kartónu, odstráňte všetky fóliové vrecká, etikety, polystyrénové výplne a prepravné blokády.
2. Pred prvým použitím dôkladne umyte všetko príslušenstvo robota, ktoré prichádza do styku s potravinami.
3. Nezabudnite inštalovať/odstrániť príslušenstvo (misu, miešadlá atď.) len vtedy, keď spotrebič nie je pripojený k zdroju napájania.
4. Pred pripojením zariadenia k zdroju napájania sa uistite, že je gombík regulácie otáčok (2) v polohe „0“.

INŠTALÁCIA PRÍSLUŠENSTVA

KROK 1 - MONITOROVANIE MISKY

1. Uvoľnite sklápacia hlavu (1) stlačením páčky aretácie hlavy (6) a potom jemne zdvihnite sklápacia hlavu, kým sa neozve cvaknutie (zvuk aretácie).
2. Umiestnite misku (4; 5) do základne (7), potom otočte misku (4; 5) v smere hodinových ručičiek tak, aby sa výstupky na miske prichytili k výstupkom v základni (7).

KROK 2 - MONTÁŽ KRYTU MISY

1. Nasadte kryt (8) na okraj krytu, ktorý zakrýva hnací hriadeľ s čapom (3). Potom otočte krytom (8) v smere hodinových ručičiek (smer označený symbolom zatvoreného visiaceho zámku). Dbajte na to, aby otvor na pridávanie potravín smeroval von, aby sklápacia hlavu (1) nebránila prístupu k otvoru.

KROK 3 - ÚPRAVA ZMESÍ

1. Zatláčajte (kým nepocítite odpor) jedno z troch vyhradených miešadiel (9, 10, 11) na čap hnacieho hriadeľa (3). Uistite sa, že výstupok na čape zapadá do montážneho otvoru miešadla. Potom otáčajte miešadlom proti smeru hodinových ručičiek, kým sa výstupok nezaistí na okraji montážneho otvoru miešadla.



PRÁCA SO ZARIADENÍM

Po pripojení miešadiel (9, 10, 11) je jednotka pripravená na použitie. Stlačte tlačidlo uzamknutia hlavy (6) a jemne spúšťajte sklápacia hlavu (1), kým nebudete počuť cvaknutie (zvuk uzamknutia). Skontrolujte, či je sklápacia hlava správne zaistená. Potom vložte potraviny do misy (4;5) cez otvor v kryte misy (8), pripojte spotrebič k elektrickej sieti a nastavte požadovanú rýchlosť pomocou gombíka regulácie rýchlosti (2).

POZOR! Pre funkciu PULSE je potrebné držať gombík regulácie otáčok (2) stlačený. Po uvoľnení gombíka (2) sa automaticky vráti z polohy PULSE do polohy „0“, čím sa jednotka vypne.

POZOR! Keď je planetárny robot v chode, nestláčajte tlačidlo blokovania hlavy (6)!

Po skončení práce nastavte gombík regulácie otáčok (2) do polohy „0“ a odpojte zariadenie od zdroja napájania.

DEMONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

Príslušenstvo možno odstrániť po oplodnení sklápaciao hlavou (1).

Príslušenstvo sa uvoľní zo západiek otočením v opačnom smere, ako je smer inštalácie. Miešadlá (9, 10, 11) sa musia pred otáčaním najprv uvoľniť z blokovacieho mechanizmu, t. j. miešadlo sa musí zatlačiť hlbšie na čap hnacieho hriadeľa, až kým nepocítite odpor. Po odstránení miešadiel (9, 10, 11) je potrebné odstrániť kryt misy (8).

POUŽÍVANIE ZARIADENIA

POUŽITIE JEDNOTLIVÝCH PRÍLOH

Miešadlo na miešanie viaczložkových hmôt (9)	Na miešanie ľahkých a ťažších hmôt, ako je cesto, krehké cesto, mleté mäso a rybacia pasta, maslové a pudingové krémy, syrové hmoty, zemiaková a iná zeleninová kaša, základy na koláče, prísady do pyškých ciest.
Miešadlo na šľahanie ľahkých hmôt (10)	Na šľahanie výrobkov, ktoré sa musia dobre prevzdušniť, ako sú: vajcia, vaječné bielky, piškótové torty, šľahačka, pusinky, krémy, majonéza.
Hnetač na cesto (háč) (11)	Na miesenie cesta, najmä kysnutého, a na miesenie napríklad na: chlieb, rožky, bábovky, koláče, pizzu, cesto na paru, cestoviny, fazulu.

POZOR! Počas prevádzky spotrebiča nenechávajte v mise nože, kovové lyžice alebo vidličky a iné podobné predmety.

POZOR! Maximálna celková hmotnosť potravín pripravovaných pomocou spotrebiča nesmie presiahnuť 1,2 kg.

POZOR! Pri miešaní ťažkých hmôt neprekračujte 5 minút nepretržitej prevádzky stroja, po uplynutí tejto doby nechajte stroj vychladnúť. Zariadenie má zabudovaný mechanizmus ochrany proti prehriatiu, ktorý vypne zariadenie po 8 minútach nepretržitej prevádzky. Ak chcete zariadenie opäť zapnúť, otočte gombík regulácie otáčok (2) do polohy „0“ a po vychladnutí zariadenia opäť nastavte požadované prevádzkové otáčky.

PLANETÁRNY POHYB PRÍDAVNÝCH ZARIADENÍ

Počas prevádzky planetárneho miešadla sa miešadlo otáča zloženým pohybom: okolo svojej osi a súčasne okolo obvodu misy. Vďaka tomu mixér počas jednej kompletnej otáčky dôkladne obide celý vnútrajšok misy, čím sa skráti pracovný čas a zvýši účinnosť mixovania. Z tohto dôvodu by sa mal čas miešania uvedený vo väčšine receptov skrátiť.

POZNÁMKY K PREVÁDZKE ZMIEŠAVAČA

Tvar misy a nástavcov bol navrhnutý tak, aby počas chodu robota nebolo potrebné neustále strhávať a posúvať prísady, ktoré sú na stenách misy. Strany misy stačí vyčistiť raz alebo dvakrát za jeden cyklus miešania. Predtým robota odpojte zo zásuvky!

Počas prevádzky sa môže robot zahriať. Pri veľkom zatažení a dlhom miešacom cykle môže byť horná časť hlavy robota veľmi teplá. To je normálne.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Skontrolujte, či je gombík regulácie otáčok (2) v polohe „0“.
2. Odpojte zariadenie od zdroja napájania.
3. Naklápacia hlava (1) sa môže počas dlhšej prevádzky zahriať. Pred pokračovaním nechajte jednotku vychladnúť.
4. Plášť zariadenia vyčistite vlhkou handričkou.
5. Miešadlá (9, 10, 11) vyčistite pod tečúcou vodou so saponátom.

Po skončení práce, odporúčame okamžite umyť časti zariadenia. To odstráni všetky nánosy, zabráni zaschnutiu zvyškov, čo robí umývanie efektívnejšie a ľahšie. Taktiež zabraňuje množeniu baktérií.

POZOR! Miešadlá (9, 10, 11) by sa nemali umývať v umývačke riadu - hrozí ich poškodenie.

PREVÁDZKA JEDNOTKY V RÔZNYCH ROZSAHOCH OTÁČOK

Planétarný robot má reguláciu rýchlosti v rozsahu 1-6 a funkciu PULSE (P) na krátkodobú prevádzku pri maximálnej rýchlosti.

Pracovná rýchlosť	Typ práce	Aplikácia
1	Predmiešanie	Pomalé predmiešavanie, kombinovanie všetkých druhov hmoty a suchých prísad na koláče. V tomto rozsahu otáčok pridávajte do cesta múku a suché produkty a tekuté prísady do suchých. Pri tejto rýchlosti nemiešajte ani nehnute kysnuté cesto.
2	Miešanie zadarmo	Na pomalé miešanie. V tomto zariadení miesi kysnuté cesto, kysnuté cesto a bežné cesto. Používa sa aj v prvej fáze prípravy zemiakov a inej zeleniny na kašu a niekedy pri pridávaní tekutého tuku alebo múky do cesta.
3	Miešanie, šľahanie	Používa sa na miesenie stredne ťažkých tiel, ako je napríklad krehké cesto. Pri tejto rýchlosti sa do bielkov pridáva cukor na pusinky. Ide o priemernú rýchlosť miešania hmôt, napr. mletého mäsa, paštét a mletia cesta.
4	ŠLEHANIE	Na stredne rýchle šľahanie, počiatočnú fázu prípravy majonézy, na spojenie zložiek pudíngového krému. Používa sa na úpravu ľahších hmôt, ktoré si vyžadujú prevzdušnenie.
5	Rýchle šľahanie	Na šľahačku, bielkovú penu.
6	Veľmi rýchle šľahanie	Na šľahanie bielkovej peny, celých vajec, šľahačky, používa sa v záverečnej fáze prípravy zemiakového pyré.
P	PULSE	Krátkodobé miešanie pri maximálnej rýchlosti.

POUŽÍVANIE ROBOTY PRE VLASTNÉ RECEPTY

Táto príručka obsahuje všeobecné praktické rady o špecifikách práce s robotom, ktoré sa vám môžu hodiť pri príprave vlastných receptov. Na dosiahnutie dokonalého výsledku a vypracovanie vhodného postupu miešania však budú potrebné vaše vlastné pozorovania a skúsenosti. Je dôležité kontrolovať proces miešania a ukončiť ho presne vtedy, keď sa dosiahne konzistencia požadovaná receptom (napr. „hladké a pružné cesto“).

KULINÁRSKE TIPY

1. Prísady, ktoré sa uchovávajú v chladničke, ako napríklad maslo alebo vajcia, musia mať pred mixovaním izbovú teplotu. Preto je dôležité vybrať takéto výrobky z chladničky dostatočne skoro.
2. Aby ste predišli tomu, že do misky spadnú vaječné škrupiny alebo pokazené vajcia, je najlepšie ich pred pridaním ostatných produktov vyklopiť do samostatnej nádoby.
3. Príliš dlhé šľahanie môže mať nepriaznivý vplyv na konečný produkt. Sledujte čas miešania uvedený v recepte.
4. Zmeny teploty, textúry potravinárskych výrobkov (napr. v dôsledku kolísania teploty okolia) môžu ovplyvniť skrátenie/ predĺženie procesu miešania zložiek a konečný výsledok miešania.
5. Vždy začnite mixovať pri nízkych otáčkach a postupne ich zvyšujte na rýchlosť potrebnú pre daný recept.

PREDPISY

JEDNODUCHÁ PALACINKA S DVOMA VAJÍČKAMI

- ✓ 2 šálky preosiatej múky
- ✓ 1 a 1/4 šálky stolového cukru
- ✓ 2 a 1/2 čajovej lyžičky prášku do pečiva
- ✓ 3/4 malé čajové lyžičky soli
- ✓ 1/2 šálky mäkkého pekárskeho tuku
- ✓ 3/4 šálky mlieka
- ✓ 1 a 1/4 čajovej lyžičky vanilky
- ✓ 2 vajcia



PRÍPRAVA

- 1) Do veľkej misy preosejte múku, prášok do pečiva, cukor a soľ. Pridajte pekársky tuk; prilejte mlieko a pridajte vanilku.
- 2) Hnetieme až 5 minút na najnižších otáčkach, kým sa výrobky úplne nezmiešajú.
- 3) Potom hnetieme pri strednej rýchlosti 2 minúty.
- 4) Zastavte robot a zoškrabte zvyšnú zmes zo stien a dna misy.
- 5) Pridajte vajcia a na najvyššej rýchlosti hnette ďalších 1,5 minúty.

ZEMIAKOVÉ PYRÉ

- ✓ 1 kg zemiakov
- ✓ 1/2 šálky horúceho mlieka
- ✓ 2 čajové lyžičky masla
- ✓ 1 malá lyžička soli



PRÍPRAVA

- 1) Zemiaky ošúpeme a uvaríme v osolenej vode, pričom dávame pozor, aby neboli príliš mäkké.
- 2) Keď sa stanú múčnatými, začnite ich miesiť v hrnci alebo ich presuňte do misy kuchynského robota. Takto pripravené zemiaky potom hnetieme v kuchynskom robote pri stredných otáčkach asi 1 minútu.
- 3) Po skončení oškrabte zemiaky, ktoré sa prilepili na steny misy.
- 4) Zmiešajte horúce mlieko, maslo a soľ. Pridáme k zemiakom a hnetieme na najvyšších otáčkach 1 min.

OVSENÉ SUŠIENKY

- ✓ 2 šálky preosiatej múky
- ✓ 1 čajová lyžička sódy
- ✓ 1 malá lyžička soli
- ✓ 1 a 1/2 čajovej lyžičky škorice
- ✓ 2 šálky instantných ovsených vločiek
- ✓ 1 šálka pekárskeho tuku alebo masla
- ✓ 1/2 šálky stolového cukru
- ✓ 3/4 šálky hnedého cukru
- ✓ 2 vajcia, celé
- ✓ 1-1/2 čajovej lyžičky vanilky
- ✓ 1/3 šálky mlieka
- ✓ 1 šálka čokoládových lupienok
- ✓ 3/4 šálky drvených orechov
- ✓ 1 čajová lyžička sódy
- ✓ 1 malá lyžička soli
- ✓ 1-1/2 čajovej lyžičky škorice



PRÍPRAVA

- 1) Zmiešajte múku, sódu bikarbónu, soľ a škoricu, potom pridajte vločky a odložte bokom.
- 2) V miske kuchynského robota zmiešajte maslo, cukor, vajcia a vanilku.
- 3) Šlahajte na najvyššej rýchlosti 2 minúty, kým nedosiahnete krémovú konzistenciu, a po dokončení zoškrabte zmes, ktorá sa prilepila na steny misy.
- 4) Pridajte mlieko a polovicu predtým odloženej zmesi múky a ostatných produktov, všetko pomaly zmiešajte, zmes rozvrstvíte a potom zmes hnette na najvyšších otáčkach 1 minútu.
- 5) Pridajte druhú polovicu múky a ostatné výrobky a postup zopakujte. Po dokončení zoškrabte zmes, ktorá sa prilepila na steny misy.
- 6) Pridajte čokoládové lupienky a orechy, hnette na najvyššej rýchlosti 1 min.

ŠLAHANIE BIELKOVÍN

✓ 2 vajcia



- 1) Vložte vaječné bielky do misky
- 2) Bežte maximálnou rýchlosťou

TECHNICKÉ PARAMETRE

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Dĺžka napájacieho kábla: 1,04 m

Táto príručka bola strojovo preložená.

V prípade pochybností sa obráťte na jeho anglickú verziu.

POZOR! Spoločnosť „MPM agd S.A.“ si vyhradzuje právo zavádzať technické zmeny.

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodit' ako komunálny, netriedený odpad. Opatrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Opatrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед початком використання уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Будьте особливо обережними, коли поблизу пристрою знаходяться діти!
- Не використовуйте пристрій не за його призначенням.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою або нещасного випадку.
- Не занурюйте пристрій, кабель та вилку у воду чи інші рідини.
- Не залишайте пристрій без нагляду, доки він працює.
- Завжди відключайте прилад від електромережі, коли залишаєте його без нагляду, а також перед складанням, розбиранням і під час чищення.
- Не використовуйте пошкоджений пристрій, зокрема, коли кабель живлення або штепсель пошкоджені – у цьому випадку зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту пристрою.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не вішайте кабель живлення на гострі краї та не допускайте контакту з гарячими поверхнями.
- Не дозволяйте шнуру живлення звисати з краю столу/стільніці.
- Не торкайтесь пристрою мокрими руками.
- Пристрій призначений виключно для домашнього користування.
- Під час роботи пристрою не торкайтесь руками рухомих частин (мішалки та гака)!
- Очищення пристрою, особливо деталей, які безпосередньо контактують з їжею, слід проводити перед першим використанням, відразу після закінчення роботи або якщо пристрій не використовувався тривалий час - процедура описана в розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».
- Перед очищенням мішалок і гака їх необхідно зняти з пристрою!
- Не розміщуйте пристрій поблизу інших електроприладів, конфорок, плит, духовок тощо.

- Перед початком роботи завжди перевіряйте, чи всі компоненти пристрою правильно встановлені.
- Ніколи не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Пристроєм можуть користуватися люди зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також ті, хто не має знань або досвіду використання цього типу пристрою, за умови, що вони перебувають під наглядом або пройшли інструктаж щодо безпечного користування пристроями та поінформовані про пов'язані з цим загрози.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій і кабель у недоступному для дітей місці.
- Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися обладнанням/пристроєм.
- Завжди відключайте прилад від електромережі, коли залишаєте його без нагляду, а також перед складанням, розбиранням і під час чищення.
- Вимкніть пристрій перед зміною обладнання або перед наближенням до рухомих частин під час використання.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за провід.
- Використовуйте пристрій на рівній і стійкій поверхні.
- З метою безпеки дітей не залишайте частини упаковки у вільному доступі (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяти дітям гратися плівкою. Небезпека удушення!**

ОПИС ПРИСТРОЮ

- | | |
|--|---|
| 1. Поворотна головка | 8. Обкладинка |
| 2. Ручка регулювання швидкості | А. Чаша з нержавіючої сталі об'ємом 5,0 л |
| 3. Приводний вал зі штифтом (місце кріплення навісного обладнання) | В. Пластикові чаша об'ємом 4,0 л |
| 4. Чаша з нержавіючої сталі об'ємом 5,0 л | 9. Змішувач для багатокомпонентних мас |
| 5. Пластикові миска об'ємом 4,0 л | 10. Мішалка для збивання легких мас |
| 6. Кнопка фіксації голови | 11. Міксер для замішування тіста |
| 7. Основа з місцем для кріплення чаші | |

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ - ЗАГАЛЬНІ ЗАУВАЖЕННЯ

1. Розпакуйте пристрій з коробки, видаліть усі наклейки, пакети з плівки, наповнювачі та транспортувальні замки.
2. Перед першим використанням ретельно вимийте всі аксесуари комбайна, які контактують з їжею
3. Не забувайте встановлювати/знімати аксесуари (чашу, мішалки тощо) тільки тоді, коли прилад не підключений до джерела живлення.
4. Перед підключенням пристрою до джерела живлення переконайтеся, що ручка регулювання швидкості (2) знаходиться в положенні «0».

ВСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ

КРОК 1 - МОНИТОРИНГ ЧАШІ

1. Відпустіть нахильну головку (1), натиснувши на важіль блокування головки (6), а потім обережно підніміть нахильну головку, доки не почуєте клацання (звук блокування).
2. Помістіть чашу (4;5) в основу (7), потім поверніть чашу (4;5) за годинниковою стрілкою так, щоб виступи на чаші з'єдналися з виступами в основі (7).

КРОК 2 - ВСТАНОВЛЕННЯ КРИШКИ ЧАШІ

1. Насуньте кришку (8) на край корпусу, що закриває приводний вал зі штифтом (3). Потім поверніть кришку (8) за годинниковою стрілкою (напрямок вказано символом закритого замка). Переконайтеся, що отвір для додавання продуктів спрямований назовні, щоб нахильна головка (1) не перешкождала доступу до отвору.

КРОК 3 - ФІКСУВАННЯ СУМІШЕЙ

1. Одягніть (до відчуття опору) одну з трьох спеціальних мішалок (9, 10, 11) на штифт приводного вала (3). Переконайтеся, що виступ на штифті увійшов у монтажний отвір мішалки. Потім поверніть мішалку проти годинникової стрілки, доки виступ не зафіксується на краю монтажного отвору мішалки.



РОБОТА З ПРИСТРОЄМ

Після встановлення мішалок (9, 10, 11) пристрій готовий до роботи. Натисніть кнопку блокування головки (6) і обережно опустіть нахильну головку (1), доки не почуєте клацання (звук блокування). Переконайтеся, що нахильна головка правильно зафіксована. Потім покладіть продукти в чашу (4; 5) через отвір у кришці чаші (8), підключіть прилад до електромережі та встановіть бажану швидкість за допомогою ручки регулювання швидкості (2).

УВАГА! Для функції PULSE необхідно утримувати ручку регулювання швидкості (2) в натиснутому положенні. Коли ручку (2) відпускають, вона автоматично повертається з положення «PULSE» в положення «0», тим самим вимикаючи пристрій.

УВАГА! Під час роботи планетарного робота не натискайте кнопку блокування голови (6)! Після закінчення роботи встановіть ручку регулювання швидкості (2) в положення «0» і відключіть пристрій від джерела живлення.

ДЕМОНТАЖ АКЕСУАРІВ

Акcesуари можна зняти після того, як нахилена головка (1) буде запліднена. Акcesуари знімаються з фіксаторів, якщо покрутити їх у напрямку, протилежному до напрямку встановлення. Перед поворотом мішалки (9, 10, 11) необхідно спочатку звільнити від фіксатора, тобто просунути мішалку глибше на штифт приводного валу, доки не відчується опір. Кришку чаші (8) необхідно зняти після зняття мішалок (9, 10, 11).

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

ВИКОРИСТАННЯ ОКРЕМИХ НАСАДОК

Змішувач для змішування багатокомпонентних мас (9)	Для змішування легких і важких мас, таких як тісто, пісочне тісто, м'ясний і рибний фарш, масяляний і пудинговий креми, сирні маси, пюре з картоплі та інших овочів, основи для тортів, сипучі інгредієнти тіста.
Мішалка для збивання легких мас	Для збивання продуктів, які потребують хорошої аерації, таких як: яйця, яєчні білки, бісквіт, збиті вершки, безе, креми, майонез.
Тістомісильна машина (гак) (11)	Для замішування тіста, особливо дріжджового, а також тіста для: хліба, булочок, кексів, пирогів, піци, тіста, приготованого на пару, макаронних виробів, квасолі.

УВАГА! Не залишайте ножі, металеві ложки, виделки та інші подібні предмети в чаші під час роботи приладу.

УВАГА! Максимальна загальна вага продуктів, що готуються в приладі, не повинна перевищувати 1,2 кг.

УВАГА! При змішуванні важких мас не перевищуйте 5 хвилин безперервної роботи машини, після чого дайте охолонути. Пристрій має вбудований механізм захисту від перегріву, який вимикає пристрій після 8 хвилин безперервної роботи. Щоб знову увімкнути пристрій, поверніть ручку регулювання швидкості (2) в положення «0», а коли пристрій охолоне, знову встановіть необхідну робочу швидкість.

ПЛАНЕТАРНИЙ РУХ НАСАДОК

Під час роботи планетарного міксера мішалка обертається складним рухом: навколо власної осі і одночасно по колу діжкі. Це гарантує, що за один повний оберт мішалка ретельно обробляє всю внутрішню поверхню чаші, що скорочує робочий час і підвищує ефективність перемішування. З цієї причини час перемішування, вказаний у більшості рецептів, слід скоротити.

ВКАЗІВКИ ЩОДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЗМІШУВАЧА

Форма чаші та насадок була розроблена таким чином, щоб під час роботи робота не потрібно було постійно зішкряпати і виштовхувати інгредієнти, які знаходяться на стінках чаші. Достатньо очистити стінки чаші один-два рази за цикл змішування. Перед цим відключіть робота від мережі!

Під час роботи робот може нагріватися. При великому навантаженні і тривалому циклі змішування верхня частина голови робота може сильно нагріватися. Це нормально.

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Переконайтеся, що ручка регулювання швидкості (2) знаходиться в положенні «0».
2. Відключіть пристрій від джерела живлення.
3. Під час тривалої роботи нахильна головка (1) може нагріватися. Зачекайте, поки пристрій охолоне, перш ніж продовжувати.
4. Очистіть корпус пристрою вологою ганчіркою.
5. Очистіть мішалки (9, 10, 11) під проточною водою з миючим засобом.

Рекомендується чистити аксесуари відразу після закінчення роботи з пристроєм. Це видалить будь-які застарілі відкладення, запобігає висиханню залишків, що робить миття більш ефективним і легким, а також запобігає розмноженню бактерій.

УВАГА! Мішалки (9, 10, 11) не можна мити в посудомийній машині - це може призвести до їх пошкодження.

РОБОТА АГРЕГАТУ В РІЗНИХ ДІАПАЗОНАХ ШВИДКОСТІ

Планетарний робот має регулювання швидкості в діапазоні 1-6 і функцію PULSE (P) для короткочасної роботи на максимальній швидкості.

Швидкість роботи	Тип роботи	Застосування
1	Попереднє змішування	Повільно попередньо змішайте всі види пасти та сухі інгредієнти для торта. У цьому діапазоні швидкостей додавайте борошно та сухі продукти до тіста, а рідкі інгредієнти - до сухих. Не змішуйте і не замішуйте дріжджове тісто на цій швидкості.
2	Вільне змішування	Для повільного змішування. У цьому режимі замішують дріжджове тісто, пісочне тісто та тісто для вибійки. Також використовуйте на першій стадії приготування картоплі та інших овочів до стану пюре, а також при додаванні рідкого жиру або борошна в тісто.
3	Змішуємо, збиваємо	Використовується для замішування тіста середньої густини, наприклад, пісочного тіста. На цій швидкості додаємо цукор до білків для безе. Це середня швидкість для перемішування мас, наприклад, фаршу, паштетів і подрібнення тіста.
4	Збивання	Для збивання на середній швидкості, на початковому етапі приготування майонезу, для з'єднання інгредієнтів пудингового крему. Використовується для обробки більш легких мас, що вимагають аерації.
5	Швидке збивання	Для збивання вершків збити яєчний білок в піну.
6	Дуже швидке збивання	Для збивання піни яєчного білка, цілих яєць, збитих вершків, використовується на завершальному етапі приготування картопляного пюре.
12/P	ПУЛЬС	Короткочасне перемішування на максимальній швидкості.

ВИКОРИСТАННЯ РОБОТА ДЛЯ ВЛАСНИХ РЕЦЕПТІВ

Ця інструкція містить деякі загальні практичні поради щодо особливостей роботи з роботом, які можуть стати в нагоді при приготуванні власних рецептів. Однак для досягнення ідеального результату і розробки відповідної процедури змішування знадобляться ваші власні спостереження і досвід. Важливо контролювати процес перемішування і закінчувати його саме тоді, коли буде досягнута необхідна за рецептом консистенція (наприклад, «гладке та еластичне тісто»).

КУЛІНАРНІ ПОРАДИ

1. Інгредієнти, які зберігаються в холодильнику, такі як вершкове масло або яйця, повинні нагрітись до кімнатної температури перед змішуванням. Тому важливо діставати такі продукти з холодильника досить рано.
2. Щоб уникнути потрапляння шкаралупи або зіпсованих яєць у чашу, краще вибити їх в окрему ємність перед додаванням решти продуктів.
3. Занадто довге збивання може негативно вплинути на кінцевий продукт. Слідкуйте за часом змішування, зазначеним у рецепті.
4. Зміни температури, текстури харчових продуктів (наприклад, через коливання температури навколишнього середовища) можуть вплинути на скорочення/подовження процесу змішування інгредієнтів і на кінцевий результат змішування.
5. Завжди починайте збивати на низькій швидкості і поступово збільшуйте швидкість до тієї, яка необхідна для рецепта.

РЕЦЕПТИ

ПРОСТИЙ МЛИНЕЦЬ З ДВОХ ЯЄЦЬ

- ✓ 2 склянки просіяного борошна для випічки
- ✓ 1 і 1/4 склянки столового цукру
- ✓ ½ чайної ложки розпушувача
- ✓ 3/4 чайної ложки солі
- ✓ 1/2 склянки м'якого пекарського жиру
- ✓ 3/4 склянки молока
- ✓ 1 і 1/4 чайної ложки ванілі
- ✓ 2 яйця



ПРИГОТУВАННЯ:

- 1) Просіяти борошно, розпушувач, цукор і сіль у велику миску. Додаємо хлібопекарський жир, вливаємо молоко і додаємо ваніль.
- 2) Вимішуйте до 5 хвилин на найнижчій швидкості, поки продукти повністю не змішаються.
- 3) Потім вимішувати на середній швидкості 2 хвилини.
- 4) Зупинити роботу, зіскребти залишки суміші з боків і дна чаші.
- 5) Додати яйця, вимішувати ще 1,5 хвилини на найвищій швидкості.

КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ

- ✓ 1 г картоплі
- ✓ 1/2 склянки гарячого молока
- ✓ 2 чайні ложки вершкового масла
- ✓ 1 чайна ложка солі



ПРИГОТУВАННЯ:

- 1) Почистити та відварити картоплю в підсоленій воді, намагаючись не зробити її занадто м'якою.
- 2) Коли вони стануть борошністими, почніть розминати їх у каструлі або перекладіть у чашу кухонного комбайна. Потім підготовлену таким чином картоплю вимішуємо в кухонному комбайні на середній швидкості близько 1 хвилини.
- 3) Закінчивши, зіскребти картоплю, що прилипла до стінок миски.
- 4) Змішати гаряче молоко, масло та сіль. Додайте до картоплі та вимішуйте на найвищій швидкості протягом 1 хвилини.

ВІВСЯНЕ ПЕЧИВО

- ✓ 2 склянки просіяного борошна
- ✓ 1 чайна ложка соди
- ✓ 1 чайна ложка солі
- ✓ ½ чайної ложки кориці
- ✓ 2 склянки вівсяних пластівців швидкого приготування
- ✓ 1 склянка пекарського жиру або вершкового масла
- ✓ 1/2 склянки столового цукру
- ✓ 3/4 склянки коричневого цукру
- ✓ 2 яйця, цілі
- ✓ 1-1/2 чайної ложки ванілі
- ✓ 1/3 склянки молока
- ✓ 1 склянка шоколадної крихти
- ✓ 3/4 склянки подрібнених горіхів
- ✓ 1 чайна ложка соди
- ✓ 1 чайна ложка солі
- ✓ ½ чайної ложки кориці

ПРИГОТУВАННЯ:

1) Змішати борошно, соду, сіль і корицю, додати пластівці і відставити в сторону.

- 2) У чаші кухонного комбайна змішати вершкове масло, цукор, яйця та ваніль.
- 3) Збивати на найвищій швидкості протягом 2 хвилин до кремоподібної консистенції, після закінчення зішкребти суміш, що прилипла до стінок чаші.
- 4) Додати молоко і половину раніше відкладеної борошняної суміші та інші продукти, повільно перемішати все разом, нашаровуючи суміш міксером, потім вимішувати суміш на найвищій швидкості протягом 1 хв.
- 5) Додати другу половину борошняної суміші та інші продукти і повторити процедуру. Коли закінчите, зішкребіть суміш, що прилипла до стінок миски.
- 6) Додати шоколадну крихту та горіхи, вимішувати на найвищій швидкості 1 хв.

ЗБИВАННЯ БІЛКІВ

- ✓ 2 яйця

- 1) Помістити яєчні білки в миску
- 2) Бити на максимальній швидкості

**ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Технічні параметри наведено на заводській табличці виробу,

Довжина кабелю живлення: 1,04 м



Цей посібник є машинним перекладом.

Якщо у вас є сумніви, будь ласка, зверніться до його англійської версії.

УВАГА! Фірма MPM agd S.A. залишає за собою право вносити технічні зміни!

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)

Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapakuj uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (89) 623 11 00
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodnie z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.

Eventualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.

Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadcza w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

