

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

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

**EE** Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kaubanduslikku 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 comercial de nuestra empresa **MPM**.

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

**HU** Reméljük, termékünk használatával elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedelmi kínálatát **MPM**.

**IT** Vi auguriamo soddisfazione di utilizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commerciale della ditta **MPM**.

**LT** Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti plačią bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**.

**LV** Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izmantot mūsu uzņēmuma plašo piedāvājumu. **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 użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM**.

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

**RU** Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM**.

**SK** Prajeme vám veľa spokojnosti s používaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej obchodnej ponuky **MPM**.

**UA** Бажаємо задоволення від користування нашим виробом і прошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**.

**MPM**

## MRK-23

PLANETÁRNÍ ROBOT  
PLANETENROBOTER  
PLANEETARIA ROBOT  
PLANETARY ROBOT  
ROBOT PLANETARIO  
ROBOT PLANÉTAIRE  
BOLYGÓ ROBOT  
ROBOT PLANETARIO  
PLANETINIS ROBOTAS  
PLANĖTU ROBOT  
PLANETAIRE ROBOT  
ROBOT PLANETARNY  
ROBOTUL PLANETAR  
ПЛАНЕТАРНЫЙ РОБОТ  
PLANÉTÁRNÝ ROBOT  
ПЛАНЕТАРНИЙ РОБОТ

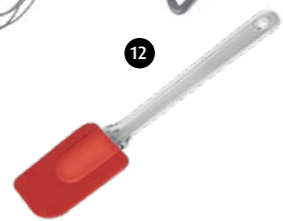
<b>CZ</b>	NÁVOD K OBSLUZE	3
<b>DE</b>	BEDIENUNGSANLEITUNG	10
<b>EE</b>	KASUTUSJUHEND	18
<b>EN</b>	USER MANUAL	25
<b>ES</b>	MANUAL DE INSTRUCCIONES	32
<b>FR</b>	MANUEL DE L'UTILISATEUR	40
<b>HU</b>	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	48
<b>IT</b>	MANUALE D'USO	55
<b>LT</b>	VARTOTOJO VADOVAS	63
<b>LV</b>	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	70
<b>NL</b>	GEBRUIKERSHANDLEIDING	77
<b>PL</b>	INSTRUKCJA OBSŁUGI	85
<b>RO</b>	MANUAL DE UTILIZARE	92
<b>RU</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	99
<b>SK</b>	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	107
<b>UA</b>	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	114



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



+



## BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

- Před použitím si prosím pečlivě přečtete návod k použití.
- Budte obzvláště opatrní, když se v blízkosti zařízení nacházejí děti.
- Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, než ke kterým je určeno.
- Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení nebo nehodu.
- Neponořujte spotřebič, kabel a zástrčku do vody nebo jiných kapalin.
- Nenechávejte zařízení během provozu bez dozoru.
- Odpojte spotřebič od napájení, když jej necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Poškozené zařízení nepoužívejte, i když je poškozen síťový kabel nebo zástrčka – v takovém případě vraťte zařízení k opravě do autorizovaného servisního střediska.
- Nepoužívejte zařízení venku.
- Nevěšujte napájecí kabel přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu/pultu.
- Nedotýkejte se zařízení mokřými rukama.
- Zařízení je určeno pouze pro domácí použití.
- Nezapomeňte během provozu dodržovat bezpečnou vzdálenost od rotujících částí spotřebiče. Kontakt s nimi může mít za následek zranění osob nebo (i) poškození majetku, např. vytažením volně visících kusů oblečení / šperků apod.
- Čištění zařízení, zejména částí přicházejících do přímého styku s potravinami, by mělo být provedeno před prvním použitím, ihned po ukončení práce nebo v případě, že zařízení nebylo delší dobu používáno - postup je popsán v „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“. „kapitola.
- Před čištěním mixérů a háku je třeba je nejprve odpojit od zařízení!
- Neumísťujte zařízení do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pečicích trub atd.
- Před zahájením práce se vždy ujistěte, že jsou všechny prvky zařízení správně nainstalovány.
- Nepokládejte zařízení na horké povrchy.
- Zařízení mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, jakož i osoby bez znalostí nebo zkušeností s používáním tohoto typu zařízení za předpokladu, že

jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení. a porozumět souvisejícím rizikům.

- Děti nesmí provádět úklid a údržbu.
- Zařízení nesmí používat děti. Udržujte zařízení a kabel mimo dosah dětí.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Pokud zařízení necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním, odpojte zařízení od napájení.
- Před výměnou příslušenství nebo před přiblížením se k pohyblivým částem během používání zařízení vypněte.
- Nezapojujte zástrčku do síťové zásuvky mokřýma rukama.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel.
- Používejte zařízení na hladkém a stabilním povrchu.
- Pro bezpečnost dětí prosím nenechávejte žádné části obalu (plastové sáčky, kartonové krabice, pěnový polystyren atd.) volně přístupné.
- **VAROVÁNÍ! Nenechávejte děti hrát si s fólií. Nebezpečí udušení!**

## POPIS ZAŘÍZENÍ

- |                                                  |                                           |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1. Naklápěcí hlava                               | 7. Základna s místem pro připevnění misky |
| 2. Knoflík ovládání rychlosti                    | 8. Ochrana proti stříkající vodě          |
| 3. Hnací hřídel s čepem (místo montáže nástavce) | 9. Míchadlo se silikonovou úpravou        |
| 4. 7,0 l nerezová mísa s rukojetí                | 10. Mixér na šlehání lehkých hmot         |
| 5. Nerezová mísa o objemu 7,0 l                  | 11. Mixér na vícesložkové hmoty (hák)     |
| 6. Páčka zámku hlavy                             | 12. Rameno                                |

## PŘÍPRAVA NA PRÁCI - OBECNÉ POZNÁMKY

1. Vybalte zařízení z kartonu, odstraňte případné fóliové sáčky, štítky, polystyrenové výplně a přepravní pojistky.
2. Před prvním použitím důkladně umyjte veškeré příslušenství, které přichází do styku s potravinami.
3. Nezapomeňte instalovat/demontovat příslušenství (miska, míchadlo atd.) pouze v případě, že zařízení není připojeno ke zdroji energie.
4. Před připojením zařízení ke zdroji napájení se ujistěte, že je ovladač rychlosti (2) v poloze „0“.

## MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

### KROK 1 - MONTÁŽ MISKY

1. Uvolněte naklápěcí hlavu (1) otočením zajišťovací páčky hlavy (6) ve směru hodinových ručiček a poté jemně zvedněte naklápěcí hlavu, dokud neuslyšíte cvaknutí (zvuk zamykání). Když zámek zapadne, rameno páky zámku hlavy (6) bude směřovat dolů.
2. Umístěte misku (4;5) do základny (7), poté otočte misku (4;5) ve směru hodinových ručiček tak, aby výstupky na misce zapadly do západek na základně (7).

## KROK 2 - INSTALUJTE KRYT PROSTŘEDKU

- Ochranu proti stříkající vodě (8) nasuňte kolíkem (3) přes okraj skříně hnacího hřídele. Vezměte prosím na vědomí, že otvor pro přidání čl. směrem ven, aby otočná hlava (1) nebránila přístupu k otvoru.

## KROK 3 - PŘIPOJENÍ SMĚŠOVAČŮ

- Zatlačte (dokud neucítíte odpor) jedno ze tří vyhrazených pádel (9, 10, 11) na čep hnacího hřídele (3). Ujistěte se, že jazýček 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 zařízení připraveno k provozu. Otáčejte páčkou zámku hlavy (6) ve směru hodinových ručiček a jemně snižujte sklápěcí hlavu (1), dokud neuslyšíte cvaknutí (zvuk zamykání). Ujistěte se, že je naklápěcí hlava správně zajištěna - ramię páky zámku hlavy (6) bude směřovat dolů. Poté vložte jídlo do mísy (4;5) otvorem v ochranném krytu (8), připojte zařízení ke zdroji napájení a nastavte požadovanou rychlost pomocí knoflíku pro regulaci rychlosti (2).

**POZORNOST! Pro funkci TURBO (P) musí být knoflík regulace rychlosti (2) stisknutý. Po uvolnění knoflíku (2) se automaticky vrátí z polohy TURBO (P) do polohy „0“, čímž se zařízení vypne. POZORNOST! Během provozu planetového robota neotáčejte páčkou zámku hlavy (6)!**

Po ukončení práce nastavte ovladač rychlosti (2) do polohy „0“ a odpojte zařízení od napájení.

## VYJMUTÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství lze demontovat po insemiaci sklopné hlavy (1).

Příslušenství uvolníme ze západek otočením proti směru montáže. Před otáčením míchadel (9, 10, 11) je nejprve uvolněte ze zámku, tj. zatlačte míchačku hlouběji na čep hnacího hřídele, dokud neucítíte odpor. Po vyjmutí směšovačů (9, 10, 11) sejměte ochranu proti stříkající vodě (8).

## POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

### APLIKACE JEDNOTLIVÝCH PŘÍLOH

Mixér se silikonovým povrchem (9)	K míchání lehkých i těžších hmot, jako jsou: těsta, křehké těsto, mleté masové a rybí hmoty, máslové a pudinkové krémy, tvarohové hmoty, šťouchané brambory a jiná zelenina, základy na koláče, sypké přísady na koláče.
Mixér na šlehání lehkých hmot (10)	Ke šlehání výrobků, které je potřeba dobře provzdušnit, jako jsou: vejce, bílky, piškot, šlehačka, pusinky, krémy, majonézy.
Mixér na vícerozložkové hmoty (háček) (11)	Pro hnětení těsta, zejména kynutého těsta a hnětení např.: chleba, rohlíků, koláčů, palačinek, pizzy, choux těsta, těstovin, faworki.

**POZORNOST ! Nenechávejte nože, kovové lžíce, vidličky atd. vmíse , když je spotřebič v provozu.**

**POZORNOST! Maximální doba provozu zařízení je 5 minut, minimální doba odpočinku mezi dvěma cykly míchání je 15 minut. Při hnětení kynutého těsta je nejlepší nastavit regulátor na nízkou rychlost a teprve po chvíli rychlost zvýšit.**

### PLANETÁRNÍ POHYB SNAP-INŮ

Při provozu planetového míchadla se míchadlo otáčí složitým pohybem: kolem své osy a současně po obvodu mísy. Díky tomu při jedné plné rotaci pracuje míchadlo přesně v celém vnitřku mísy, což zkracuje dobu práce a zajišťuje větší efektivitu míchání. Proto by se doba míchání uvedená ve většině receptů měla zkrátit.

### POZNÁMKY K PROVOZU MIXÉRU

Tvar mísy a nástavců byl navržen tak, aby při práci robota nebylo potřeba neustále škrábat a tlačít suroviny na stěny mísy. Během jednoho mixovacího cyklu stačí vyčistit stěny mísy jednou až dvakrát. Než to uděláte, odpojte robota od napájení!

Robot se může během provozu zahřát. Při velkém zatížení a dlouhých cyklech míchání se může horní část robotické hlavy velmi zahřát. To je normální.

### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Ujistěte se, že je ovladač rychlosti (2) v poloze „0“.
2. Odpojte zařízení od zdroje napájení.
3. Otočná hlava (1) se může při delším provozu zahřát. Před zahájením práce počkejte, až zařízení vychladne.
4. Očistěte kryt přístroje vlhkým hadříkem.
5. Vyčistěte míchadla (9, 10, 11) a pod tekoucí vodou a čisticím prostředkem.

Po ukončení práce se zařízením se doporučuje příslušenství ihned vyčistit. Odstraní tak případné usazeniny, zabrání vysychání zbytků, díky čemuž je mytí efektivnější a jednodušší a zabrání se množení bakterií.

**POZOR! Veškeré příslušenství lze mýt v myčce nádobí.**

### PROVOZ ZAŘÍZENÍ V INDIVIDUÁLNÍM ROZSAHU RYCHLOSTÍ

Planetární robot má regulaci rychlosti v rozsahu 1-6 a funkci TURBO (P), sloužící pro krátkodobý provoz na maximální rychlost.

Rychlost práce	Druh práce	aplikace
1	Předběžné míchání	Pomalé předmíchání, kombinování všech druhů těst a suchých přísad na těsto. V tomto rozsahu otáček přidejte do těsta mouku a suché ingredience a do suchých ingredience tekuté. Při této rychlosti nemíchejte ani nehněťte kynuté těsto.
2	Pomalé míchání	Pro pomalé míchání. Toto zařízení použijte k hnětení droždí, křehkého pečiva a koláčů. Použijte také v první fázi šťouchání brambor a jiné zeleniny a při přidávání tekutého tuku nebo mouky do těsta.
3	Míchání, šlehání	Používá se na hnětení středně těžkých těst - jako křehké pečivo. Při této rychlosti se k bílkům na pusinky přidává cukr. Toto je průměrná rychlost míchání hmot, například mletého masa, paštik a koláčů.
4	Bičování	Pro středně rychlé šlehání, počáteční fáze přípravy majonézy, pro spojení ingrediencí pudingového krému. Používá se k dokončení lehčích hmot, které vyžadují provzdušnění.

5	<b>Rychlé šlehání</b>	Na šlehání smetany, proteinové pěny.
6	<b>Velmi rychlé zabíjení</b>	Ke šlehání bílků, celých vajec, šlehačky se používá v závěrečné fázi přípravy bramborové kaše.
P	<b>TURBO</b>	Krátkodobé míchání při maximální rychlosti.

## POUŽÍVEJTE ROBOTA PRO VLASTNÍ RECEPTY

Tato příručka obsahuje některé obecné, praktické rady o specifikách práce s robotem, které mohou být užitečné při přípravě vlastních receptů. K dosažení dokonalého efektu a vyvinutí vhodného postupu míchání však budou nutné vaše vlastní pozorování a zkušenosti. Kontrolujte proces míchání a nastavte přesně, když je dosaženo konzistence požadované receptem (např. „hladké a elastické těsto“).

## KULINÁRNÍ TIPY

1. Chlazené ingredience, jako je máslo nebo vejce, musí před mixováním dosáhnout pokojové teploty. Proto byste měli takové produkty předem vyjmout z chladničky.
2. Abyste se vyhnuli házení skořápek nebo špatných vajec do mísy, je nejlepší je před přidáním zbytku produktů rozbít do samostatné nádoby.
3. Příliš dlouhé šlehání může nepříznivě ovlivnit konečný produkt. Nezapomeňte dodržet dobu míchání uvedenou v receptu.
4. Změna teploty, textury potravinářských produktů (např. v důsledku kolísání okolní teploty) může zkrátit/prodloužit proces míchání přísad a konečný výsledek míchání.
5. Vždy začínejte mixovat při nízkých otáčkách a postupně otáčky zvyšujte na rychlost potřebnou pro váš recept.

## DOPORUČENÁ NASTAVENÍ JEDNOTLIVÝCH PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO 2,0 KG INGREDIENCÍ

Akcesoria	Rychlost	Čas (min.)	Maximální počet produktů v misce	Popis práce
<b>Těžké míchadlo (hák) (11)</b>	1 – 3	3 – 5	1300 g mouky + 700 g vody	rychlost 1 po dobu 30 s, rychlost 2 po dobu 30 s, poté rychlost 3 od 2 do 4 min.
<b>Míchadlo se silikonovým povrchem (9)</b>	2 – 4	3 – 10	660 g mouky + 840 g vody	rychlost 2 po dobu 20 s, rychlost 4 po dobu 2 min. 40 s.
<b>Míchadlo na šlehání lehkých hmot (10)</b>	5 – 6	3 – 10	3 vaječné bílky (minimálně)	rychlost 5-6 po dobu 3 min.

## RECEPTY

### JEDNODUCHÁ PALAČINKA ZE DVOU VAJEC

✓ 2 vejce

- ✓ 2 hrnky prosáté mouky na těsto
- ✓ 1 a 1/4 šálku stolního cukru
- ✓ 2 a 1/2 lžičky prášku do pečiva
- ✓ 3/4 lžičky soli
- ✓ 1/2 šálku měkkého tuku
- ✓ 3/4 šálku mléka
- ✓ 1 a 1/4 lžičky vanilky



#### PŘÍPRAVA:

- 1) Do velké mísy prosejeme mouku, prášek do pečiva, cukr a sůl. Přidat zkrácení; nalijte mléko a přidejte vanilku.
- 2) Hněteme až 5 minut. na nejnižší rychlost, dokud se produkty zcela nepromíchají.

- 3) Poté hnětte na střední rychlost po dobu 2 minut.
- 4) Zastavte robot, seškrábněte zbytky směsi ze stěn a dna mísy.
- 5) Přidejte vejce, hnětte dalších 1,5 minuty na nejvyšší rychlost.

#### BRAMBOROVÁ KAŠE



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

#### PŘÍPRAVA:

- 1) Brambory oloupeme a uvaříme v osolené vodě, dáme pozor, aby nebyly příliš měkké.
- 2) Když zmoučí, začněte je hnět v hrnci nebo je přendejte do mísy kuchyňského robota. Takto připravené brambory pak hněteme v robotu při střední rychlosti asi 1 minutu.
- 3) Po dokončení oškrábejte brambory přilepené ke stěnám mísy.
- 4) Smíchejte horké mléko, máslo a sůl. Přidejte k bramborám a hnětte na nejvyšší rychlost po dobu 1 minutu.

#### SUŠENKY S OVESNÝMI VLOČKAMI

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



#### PŘÍPRAVA:

- 1) Smíchejte mouku, jedlou sodu, sůl a skořici, poté přidejte vločky a odstavte.
- 2) V míse kuchyňského robota smíchejte máslo, cukr, vejce a vanilku.
- 3) Šlehejte na nejvyšší rychlost po dobu 2 minut, dokud nebude krémová, po dokončení seškrábněte veškerou směs, která se přilepila na stěny mísy.
- 4) Přidejte mléko a polovinu předem odložené směsi mouky a dalších produktů, vše pomalu promíchejte, rozmíchanou hmotu posouvejte a poté směs hnětte při nejvyšší rychlosti po dobu 1 minutu.
- 5) Přidejte druhou polovinu směsi mouky a ostatních produktů a postup opakujte. Po dokončení seškrábněte veškerou směs, která se přilepila na stěny mísy.
- 6) Přidejte čokoládové lupínky a ořechy, hnětte na nejvyšší rychlost po dobu 1 minutu.

#### BITÍ PROTEINU

- ✓ 2 vejce



#### PŘÍPRAVA:

- 1) Bílky dáme do mísy
- 2) Beat při maximální rychlosti

## TECHNICKÁ DATA

Technické parametry jsou uvedeny na typovém štítku výrobku

Délka síťového kabelu: 1,05 m



tento manuál byl strojově přeložen.

V případě pochybností se prosím podívejte na jeho anglickou verzi.

**POZORNOST! MPM agd SA si vyhrazuje právo na technické změny!**

### Správná likvidace výrobku (použitá elektrická nebo elektronická 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. Použitý spotřebič 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.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zweckentfremdet.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Schäden am Gerät oder einem Unfall führen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammenbauen, demontieren oder reinigen.
- Benutzen Sie ein beschädigtes Gerät nicht, auch wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Geben Sie das Gerät in diesem Fall zur Reparatur an ein autorisiertes Servicecenter zurück.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Hängen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tisch-/Thekenkante hängen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Das Gerät ist nur für den Heimgebrauch bestimmt.
- Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs einen sicheren Abstand zu den rotierenden Teilen des Geräts einhalten. Der Kontakt mit ihnen kann zu Verletzungen oder (i) Sachschäden führen, z. B. durch Herausziehen von lose hängenden Kleidungsstücken/Schmuckstücken usw.
- Die Reinigung des Gerätes, insbesondere der Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollte vor dem ersten Gebrauch, unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten oder wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wurde, durchgeführt werden – die Vorgehensweise ist im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben „ Kapitel.
- Vor der Reinigung der Rührwerke und des Hakens müssen diese zunächst vom Gerät getrennt werden!
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe anderer Elektrogeräte, Brenner, Herde, Öfen usw. auf.

- Stellen Sie stets sicher, dass alle Elemente des Geräts ordnungsgemäß installiert sind, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne Kenntnisse oder Erfahrung im Umgang mit dieser Art von Geräten verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und das damit verbundene Risiko verstehen.
- Kinder dürfen keine Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammenbauen, demontieren oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich während des Gebrauchs beweglichen Teilen nähern.
- Stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose.
- Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose.
- Benutzen Sie das Gerät auf einer glatten und stabilen Oberfläche.
- Bitte lassen Sie zur Sicherheit von Kindern keine Teile der Verpackung (Plastiktüten, Kartonagen, Styroporschaum etc.) frei zugänglich.
- **WARNUNG! Lassen Sie Kinder nicht mit der Folie spielen. Erstickungsgefahr!**

## GERÄTEBESCHREIBUNG

- |                                                         |                                                |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1. Neigbarer Kopf                                       | 7. Sockel mit Platz zum Anbringen der Schüssel |
| 2. Geschwindigkeitsregler                               | 8. Spritzschutz                                |
| 3. Antriebswelle mit Stift (Montageort des Anbaugeräts) | 9. Rührer mit Silikonbeschichtung              |
| 4. 7,0-l-Edelstahlschüssel mit Griff                    | 10. Mixer zum Schlagen leichter Massen         |
| 5. 7,0-l-Edelstahlschüssel                              | 11. Mischer für Mehrkomponentenmassen (Haken)  |
| 6. Kopfverriegelungshebel                               | 12. Schulter                                   |

## VORBEREITUNG AUF DIE ARBEIT – ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1. Packen Sie das Gerät aus dem Karton aus, entfernen Sie sämtliche Folienbeutel, Etiketten, Styroporfüllstoffe und Transportsicherungen.
2. Waschen Sie alle Zubehörteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch gründlich.
3. Denken Sie daran, Zubehörteile (Schüssel, Rührer usw.) nur zu installieren/demontieren, wenn das Gerät nicht an die Stromquelle angeschlossen ist.
4. Bevor Sie das Gerät an die Stromquelle anschließen, stellen Sie sicher, dass sich der Geschwindigkeitsregler (2) in der Position „0“ befindet.

## MONTAGE VON ZUBEHÖR

### SCHRITT 1 – SCHÜSSELMONTAGE

1. Lösen Sie den Neigekopf (1), indem Sie den Kopfverriegelungshebel (6) im Uhrzeigersinn drehen, und heben Sie dann den Neigekopf vorsichtig an, bis Sie ein Klicken (Verriegelungsgeräusch) hören. Wenn die Verriegelung einrastet, zeigt der Kopfverriegelungshebelarm (6) nach unten.
2. Stellen Sie die Schüssel (4;5) in den Sockel (7) und drehen Sie dann die Schüssel (4;5) im Uhrzeigersinn, sodass die Laschen an der Schüssel in die Riegel am Sockel (7) einrasten.

### SCHRITT 2 – INSTALLIEREN DER SPRITZABDECKUNG

1. Schieben Sie den Spritzschutz (8) mit dem Stift (3) über die Kante des Antriebswellengehäuses. Bitte beachten Sie, dass die Öffnung zum Hinzufügen von Art. nach außen zeigen, damit der Schwenkkopf (1) den Zugang zur Öffnung nicht behindert.

### SCHRITT 3 – ANBRINGEN DER MISCHER

1. Drücken Sie (bis Sie einen Widerstand spüren) eines der drei speziellen Paddel (9, 10, 11) auf den Antriebswellenstift (3). Stellen Sie sicher, dass die Lasche am Stift in das Montage Loch des Rührwerks passt. Drehen Sie dann das Rührwerk gegen den Uhrzeigersinn, bis die Lasche am Rand des Rührwerks-Befestigungslochs einrastet.



## ARBEITEN MIT DEM GERÄT

Nach dem Anbringen der Rührer (9, 10, 11) ist das Gerät betriebsbereit. Drehen Sie den Kopfverriegelungshebel (6) im Uhrzeigersinn und senken Sie den Neigekopf (1) vorsichtig ab, bis Sie ein Klicken (Verriegelungsgeräusch) hören. Stellen Sie sicher, dass der Neigekopf richtig verriegelt ist – der Kopfverriegelungshebelarm (6) zeigt nach unten. Geben Sie anschließend die Lebensmittel durch die Öffnung im Spritzschutz (8) in die Schüssel (4;5), schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und stellen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler (2) die gewünschte Geschwindigkeit ein.

**AUFMERKSAMKEIT! Für die Funktion TURBO (P) muss der Geschwindigkeitsregler (2) gedrückt gehalten werden. Nach dem Loslassen des Knopfes (2) kehrt dieser automatisch von der TURBO-Position (P) in die Position „0“ zurück, wodurch das Gerät ausgeschaltet wird.**

**AUFMERKSAMKEIT! Während des Betriebs des Planetenroboters den Kopfverriegelungshebel (6) nicht verdrehen!**

Stellen Sie nach Beendigung der Arbeit den Drehzahlregler (2) auf die Position „0“ und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

## ZUBEHÖR ENTFERNEN

Das Zubehör kann nach der Befruchtung des Kippkopfes (1) demontiert werden. Wir lösen das Zubehör aus den Riegeln, indem wir es entgegen der Montagerichtung drehen. Bevor Sie die Rührwerke (9, 10, 11) drehen, lösen Sie diese zunächst aus der Arretierung, d. h. schieben Sie das Rührwerk tiefer auf den Antriebswellenzapfen, bis Sie einen Widerstand spüren. Entfernen Sie den Spritzschutz (8), nachdem Sie die Mischer (9, 10, 11) entfernt haben.

## VERWENDUNG DES GERÄTS

### ANBRINGEN INDIVIDUELLER ANHÄNGE

<b>Mixer mit Silikonbeschichtung (9)</b>	Zum Mischen von leichten und schwereren Massen, wie zum Beispiel: Teig, Mürbeteig, Hackfleisch- und Fischmassen, Butter- und Puddingcremes, Käsemassen, Kartoffelpüree und anderes Gemüse, Böden für Kuchen, lose Zutaten für Kuchen.
<b>Mixer zum Schlagen leichter Massen (10)</b>	Zum Schlagen von Produkten, die gut belüftet sein müssen, wie zum Beispiel: Eier, Eiweiß, Biskuitkuchen, Schlagsahne, Baiser, Cremes, Mayonnaise.
<b>Mischer für Mehrkomponentenmassen (Haken) (11)</b>	Zum Kneten von Teig, insbesondere Hefeteig und zum Kneten von z. B. für: Brot, Brötchen, Kuchen, Pfannkuchen, Pizza, Brandteig, Nudeln, Faworki.

**AUFMERKSAMKEIT ! Lassen Sie keine Messer, Metalllöffel, Gabeln usw. in der Schüssel , während das Gerät in Betrieb ist.**

**AUFMERKSAMKEIT! Die maximale Betriebszeit des Gerätes beträgt 5 Minuten, die minimale Ruhezeit zwischen zwei Mischzyklen beträgt 15 Minuten. Beim Kneten von Hefeteig stellen Sie den Regler am besten auf eine niedrige Geschwindigkeit und erhöhen die Geschwindigkeit erst nach einiger Zeit.**

### PLANETENBEWEGUNG DER SNAP-INS

Während des Betriebs des Planetenrührers dreht sich der Rührer in einer komplexen Bewegung: um seine Achse und gleichzeitig um den Umfang der Schüssel. Dadurch arbeitet der Rührer während einer vollen Umdrehung präzise im gesamten Inneren der Schüssel, was die Arbeitszeit verkürzt und eine höhere Effizienz beim Mischen gewährleistet. Daher sollte die in den meisten Rezepten angegebene Rührzeit verkürzt werden.

### HINWEISE ZUR BEDIENUNG DES MIXERS

Die Form der Schüssel und der Aufsätze wurden so gestaltet, dass während der Arbeit des Roboters kein ständiges Kratzen und Schieben der Zutaten an den Wänden der Schüssel erforderlich ist. Während eines Rührvorgangs reicht es aus, die Schüsselwände ein- bis zweimal zu reinigen. Trennen Sie den Roboter vorher vom Stromnetz!

Der Roboter kann während des Betriebs warm werden. Bei starker Belastung und langen Mischzyklen kann die Oberseite des Roboterkopfes sehr warm werden. Es ist normal.

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Stellen Sie sicher, dass sich der Geschwindigkeitsregler (2) in der Position „0“ befindet.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle.
3. Der Schwenkkopf (1) kann bei längerem Gebrauch heiß werden. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.
4. Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
5. Reinigen Sie die Rührwerke (9, 10, 11) und die Paddel unter fließendem Wasser und Reinigungsmittel.

Nach Beendigung der Arbeiten am Gerät empfiehlt es sich, das Zubehör sofort zu reinigen. Dadurch werden eventuelle Ablagerungen entfernt, ein Austrocknen der Reste verhindert, was das Waschen effektiver und einfacher macht und das Wachstum von Bakterien verhindert.

**WICHTIG! Das gesamte Zubehör ist spülmaschinenfest.**

## BETRIEB DES GERÄTS IM INDIVIDUELLEN GESCHWINDIGKEITSBEREICH

Der Planetenroboter verfügt über eine Geschwindigkeitsregulierung im Bereich von 1-6 und die TURBO (P)-Funktion, die für den kurzzeitigen Betrieb mit maximaler Geschwindigkeit verwendet wird.

Arbeitsgeschwindigkeit	Art von Arbeit	Anwendung
1	Vormischen	Langsames Vormischen, Kombinieren aller Teigarten und trockenen Teigzutaten. Geben Sie in diesem Geschwindigkeitsbereich Mehl und trockene Zutaten zum Teig und flüssige Zutaten zu den trockenen Zutaten hinzu. Mischen oder kneten Sie Hefeteig nicht bei dieser Geschwindigkeit.
2	Langsames Mischen	Zum langsamen Mischen. Verwenden Sie dieses Gerät zum Kneten von Hefe, Mürbeteig und Rührkuchen. Auch in der ersten Phase des Pürierens von Kartoffeln und anderem Gemüse sowie beim Hinzufügen von flüssigem Fett oder Mehl zum Teig verwenden.
3	Mischen, Schlagen	Es wird zum Kneten mittelschwerer Teige – wie Mürbeteig – verwendet. Bei dieser Geschwindigkeit wird dem Eiweiß für die Baiser Zucker zugesetzt. Dies ist die durchschnittliche Geschwindigkeit beim Mischen von Massen, z. B. Hackfleisch, Pasteten und Kuchen.
4	Auspeitschen	Zum mittelschnellen Schlagen, der ersten Phase der Mayonnaise-Zubereitung, zum Kombinieren der Zutaten von Puddingcreme. Es dient zur Endbearbeitung leichterer Massen, die belüftet werden müssen.
5	Schnelles Schlagen	Zum Schlagen von Sahne, Proteinschaum.
6	Sehr schnelles Töten	Zum Schlagen von Eiweiß, ganzen Eiern und Schlagsahne wird es in der letzten Phase der Zubereitung von Kartoffelpüree verwendet.
P	TURBO	Kurzzeitiges Mischen mit maximaler Geschwindigkeit.

## NUTZEN SIE DEN ROBOTER FÜR IHRE EIGENEN REZEPTE

Dieses Handbuch enthält einige allgemeine, praktische Hinweise zu den Besonderheiten der Arbeit mit dem Roboter, die bei der Zubereitung eigener Rezepte hilfreich sein können. Um eine perfekte Wirkung zu erzielen und das entsprechende Mischverfahren zu entwickeln, sind jedoch eigene Beobachtungen und Erfahrungen erforderlich. Kontrollie-

ren Sie den Mischvorgang und stoppen Sie genau dann, wenn die im Rezept geforderte Konsistenz erreicht ist (z. B. „glatter und elastischer Teig“).

## KULINARISCHE TIPPS

1. Gekühlte Zutaten wie Butter oder Eier müssen vor dem Mixen Zimmertemperatur haben. Daher sollten Sie solche Produkte vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Um zu vermeiden, dass Eierschalen oder schlechte Eier in die Schüssel geworfen werden, schlagen Sie diese am besten in einem separaten Behälter auf, bevor Sie die restlichen Produkte hinzufügen.
3. Zu langes Aufschlagen kann sich negativ auf das Endprodukt auswirken. Beachten Sie unbedingt die im Rezept angegebene Mischzeit.
4. Eine Änderung der Temperatur und Textur von Lebensmitteln (z. B. aufgrund von Schwankungen der Umgebungstemperatur) kann den Prozess des Mischens der Zutaten und das Endergebnis des Mischens verkürzen/verlängern.
5. Beginnen Sie immer mit niedrigen Geschwindigkeiten und erhöhen Sie die Geschwindigkeit schrittweise, bis die für Ihr Rezept erforderliche Geschwindigkeit erreicht ist.

## EMPFOHLENE EINSTELLUNGEN DER EINZELNEN ZUBEHÖRTEILE FÜR 2,0 KG ZUTATEN

Zubehör	Geschwindigkeit	Zeit (Min.)	Maximale Anzahl von Produkten in der Schale	Stellenbeschreibung
Schweres Rührwerk (Haken) (11)	+ 48 (1) 3	+ 48 (3) 5	1300 g Mehl + 700 g Wasser	Geschwindigkeit 1 für 30 Sekunden, Geschwindigkeit 2 für 30 Sekunden, dann Geschwindigkeit 3 von 2-4 Minuten.
Rührer mit Silikonoberfläche (9)	+ 48 (2) 4	+ 48 (3) 10	660 g Mehl + 840 g Wasser	Geschwindigkeit 2 für 20 Sekunden, Geschwindigkeit 4 für 2 Minuten. 40 Sek.
Mischer zum Schlagen leichter Massen (10)	+ 48 (5) 6	+ 48 (3) 10	3 Eiweiß (mindestens)	Geschwindigkeit 5-6 für 3 Minuten.

## REZEPTE

### EIN EINFACHER PFANNKUCHEN MIT ZWEI EIERN

- ✓ 2 Tassen gesiebtes Mehl für den Teig
- ✓ 1 und 1/4 Tasse Haushaltszucker
- ✓ 2 1/2 Teelöffel Backpulver
- ✓ 3/4 Teelöffel Salz
- ✓ 1/2 Tasse weiches Backfett
- ✓ 3/4 Tasse Milch
- ✓ 1 und 1/4 Teelöffel Vanille
- ✓ 2 Eier



### VORBEREITUNG:

- 1) Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine große Schüssel sieben. Verkürzung hinzufügen; Gießen Sie Milch und fügen Sie Vanille hinzu.
- 2) Bis zu 5 Minuten kneten. auf der niedrigsten Geschwindigkeit, bis die Produkte vollständig vermischt sind.
- 3) Anschließend 2 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit kneten.
- 4) Stoppen Sie den Roboter und kratzen Sie die übrig gebliebene Mischung von den Seiten und dem Boden der Schüssel.
- 5) Eier hinzufügen und weitere 1,5 Minuten auf höchster Stufe kneten.

**KARTOFFELBREI**

- ✓ 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 werden, kneten Sie sie in einem Topf oder geben Sie sie in die Schüssel einer Küchenmaschine. Anschließend die so vorbereiteten Kartoffeln im Roboter bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 1 Minute lang kneten.
- 3) Wenn Sie fertig sind, kratzen Sie alle Kartoffeln ab, die an den Seiten der Schüssel haften.
- 4) Heiße Milch, Butter und Salz vermischen. Zu den Kartoffeln geben und 1 Minute lang auf höchster Stufe kneten.

**KEKSE MIT HAFERFLOCKEN**

- ✓ 2 Tassen gesiebtes Mehl
- ✓ 1 Teelöffel Soda
- ✓ 1 Teelöffel Salz
- ✓ 1 ½ Teelöffel Zimt
- ✓ 2 Tassen Instant-Haferflocken
- ✓ 1 Tasse Backfett 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 Schokoladenraspeln
- ✓ 3/4 Tasse zerstoßene Nüsse



- ✓ 1 Teelöffel Soda
- ✓ 1 Teelöffel Salz
- ✓ 1-1/2 Teelöffel Zimt

**VORBEREITUNG:**

- 1) Mehl, Backpulver, Salz und Zimt vermischen, dann die Flocken dazugeben und beiseite stellen.
- 2) Butter, Zucker, Eier und Vanille in der Schüssel der Küchenmaschine vermischen.
- 3) 2 Minuten lang auf höchster Stufe schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Wenn die Mischung fertig ist, kratzen Sie die Masse ab, die an den Seiten der Schüssel festgeklebt ist.
- 4) Fügen Sie Milch und die Hälfte der zuvor beiseite gestellten Mischung aus Mehl und anderen Produkten hinzu, mischen Sie alles langsam, bewegen Sie die gemischte Masse und kneten Sie die Mischung dann 1 Minute lang auf höchster Geschwindigkeit.
- 5) Geben Sie die andere Hälfte der Mischung aus Mehl und anderen Produkten hinzu und wiederholen Sie den Vorgang. Wenn Sie fertig sind, kratzen Sie die Mischung ab, die an den Seiten der Schüssel haften bleibt.
- 6) Schokoladenstückchen und Nüsse hinzufügen und 1 Minute lang auf höchster Stufe kneten.

**DAS PROTEIN SCHLAGEN**

- ✓ 2 Eier

- 1) Geben Sie das Eiweiß in eine Schüssel
- 2) Mit maximaler Geschwindigkeit schlagen



## TECHNISCHE DATEN

Technische Parameter sind auf dem Typenschild des Produkts angegeben

**Länge des Netzkabels:** 1,05 m



*dieses Handbuch wurde maschinell übersetzt.*

*Im Zweifelsfall konsultieren Sie bitte die englische Version.*

**AUFMERKSAMKEIT! MPM agd SA behält sich das Recht auf 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 Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

## OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit.
- Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme läheduses.
- Ärge kasutage seadet muuks otstarbeks kui 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, isegi kui võrgukaabel või pistik on kahjustatud - sellisel juhul laske seade volitatud teeninduskeskuses parandada.
- Ärge kasutage seadet välitingimustes.
- 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.
- Ärge unustage, et hoida seadme töö ajal ohutusse kaugusesse seadme pöörlevatest osadest. Kokkupuude nendega võib põhjustada kehavigastusi või i) varakahjustusi, nt lahtiselt rippuvate riidesemete/ehete jne. väljatõmbamisel.
- 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 võimetega 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.
- Lapsed ei tohi teha puhastus- ja hooldustöid.
- Hoidke lastel silma peal, et nad ei mängiks seadmete/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 pistikupesasse märgade kätega.
- Ärge tõmmake pistikut pistikupesast välja, tõmmates juhtmest.
- Kasutage seadet siledal ja stabiilsel pinnal.
- Palun ärge jätke laste ohutuse huvides pakendi vabalt ligipääsetavaid osi (kilekotid, pappkarbid, polüstüreen jne).
- **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hukkusisoh!**

#### SEADME KIRJELDUS

- |                                                                    |                                           |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1. Pööratav pea                                                    | 6. Pea lukustushoob                       |
| 2. Kiiruse reguleerimise nupp                                      | 7. Alus, kus on ruumi kausi kinnitamiseks |
| 3. Ajamivõlg koos tihvtiga (kinnituspunkt kinnitusdetailide jaoks) | 8. Pritsmete kaitse                       |
| 4. Roostevabast terasest käepidemega kaus mahutavusega 7,0 l       | 9. Silikoonist viimistlusega segisti      |
| 5. Roostevabast terasest kaus mahutavusega 7,0 l                   | 10. Mikser kergete masside peksmiseks     |
|                                                                    | 11. Mitmekomponentne segisti (konks)      |
|                                                                    | 12. Vane                                  |

#### 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 MONITTOORIMINE

1. Vabastage kallutuspea (1), keerates pea lukustushooba (6) päripäeva, seejärel tõstke kallutuspead ettevaatlikult, kuni kuulete klõpsatust (lukustusnuppu). Kui lukk lukustub, näitab pealuku hoova (6) allapoole.
2. Asetage kauss (4;5) alusele (7), seejärel keerake kaussi (4;5) päripäeva, nii et kausi keeled lukustuksid vastu aluse (7) keelde.

### 2. SAMM - LÜHENDUSKATTE MOONTEERIMINE

1. Libistage pritsmekate (8) üle korpuse serva, mis katab ajamivõlli koos tihvtiga (3). Veenduge, et toiduainete lisamise ava oleks suunatud väljapoole, nii et kallutuspea (1) ei takistaks juurdepääsu avale.

### 3. SAMM - MÕJU KORRIGEERIMINE

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



## TÖÖTAMINE SEADMEGA

Kui segistid(9, 10, 11) on kinnitatud, on seade kasutusvalmis. Keerake pea lukustushooba (6) päripäeva ja laske kallutuspea (1) ettevaatlikult alla, kuni kuulete klõpsatust (lukustusheli). Veenduge, et kallutuspea on õigesti lukustatud - pea lukustushoob (6) on suunatud allapoole. Seejärel asetage toiduained kaussi (4;5) läbi pritsmekaitses (8) oleva avause, ühendage seade vooluvõrku ja seadke kiiruse reguleerimise nupu (2) abil soovitud kiirus.

**MÄRKUS! TURBO-funktsioonis (P) tuleb kiiruse reguleerimise nuppu (2) all hoida. Kui nupp (2) vabastatakse, pöördub see automaatselt TURBO (P) asendist tagasi asendisse "0", lülitades seadme välja.**

**MÄRKUS! Kui planetaarrobot töötab, ärge keerake pea lukustushooba (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 tihvtile, kuni on tunda vastupanu. Pärast segistite(9, 10, 11) eemaldamist tuleb eemaldada pritsmekate (8).

## SEADME KASUTAMINE

### INDIVIDUAALSETE MANUSTE KASUTAMINE

<b>Silikoonist viimistlusega segisti (9)</b>	Kergete ja raskemate masside segamiseks, näiteks kondiitritooted, manteltainas, jahvatatud liha- ja kalapasta, või- ja pudingkreemid, juustumassid, kartulipüree ja muud köögiviljad, koogipõhjad, lahtised tainasained.
<b>Mikser kergete masside peksmiseks (10)</b>	Hästi õhutamist vajavate toodete vahustamiseks, näiteks: munad, munavalged, biskviit, vahukoor, vahukoor, beseed, kreemid, majonees.
<b>Mitmekomponentne segisti (konks) (11)</b>	Taigna sõtkumiseks, eriti pärmitaigna ja sõtkumise jaoks, näiteks: leib, kuklid, muffinid, koogid, pitsa, aurutatud tainas, pasta, paisutatud oad.

**MÄRKUS ! Ärge jätke seadme töötamise ajalkausi noad, metallist lusikad või kahvlid ja muud sellised esemed.**

**MÄRKUS! Seadme maksimaalne tööaeg on 5 minutit, minimaalne puhkeaeg kahe segamistsükli vahel on 15 minutit. Pärmitainast sõtkudes on kõige parem seadistada regulaator madalale kiirusele ja suurendada kiirust alles mõne aja pärast.**

### KINNITUSTE PLANETAARNE LIIKUMINE

Kui planetaarsegisti töötab, pöörleb segisti ühendliikumisega: 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 HOOLDUS

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) ja labidas jooksva vee ja pesuvahendi all.

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! Kõik tarvikud on nõudepesumasinas pestavad.**

## SEADME TÖÖTAMINE ERI KIIRUSVAHEMIKES

Planeedirobotil on reguleeritav kiiruse reguleerimine vahemikus 1-6 ja TURBO (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 pärimtainast sellel kiirusel.
2	Vaba segamine	Aeglaseks segamiseks. Sõtke selles käigukastis pärimtainad, kooritainad ja jooksutainad. Kasutage ka kartulite ja muude köögiviljade püreestamise esimeses etapis ning mõnikord ka vedelate rasvade või jahu lisamisel tainasse.
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, pudingkreemi koostisosade ühendamiseks. Kasutatakse kergemate õhutamist vajavate masside viimistlemiseks.
5	Kiire vahustamine	Vahukoor, munavalge vaht.
6	Väga kiire vahustamine	Munavalgevaht, tervete munade ja vahukoore vahustamiseks kasutatakse seda kartulipüree valmistamise lõppetapis.
P	TURBO	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 segamis- aega.
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.

## SOOVITATAVAD SEADED ÜKSIKUTELE TARVIKUTELE 2,0 KG KOOSTISOSADE JAAKS

Aksessuaar	Kiirus	Aeg (min.)	Maksimaalne toodete arv kaasis	Töö kirjeldus
Raskete ühendite segisti (konks) (11)	(1) 3	(3) 5	1300 g jahu + 700 g vett	Kiirus 1 30 sekundit, kiirus 2 30 sekundit, seejärel kiirus 3 2-4 minutit.
Silikonist valmis segaja (9)	(2) 4	(3) 10	660 g jahu + 840 g vett	Kiirus 2 20 sekundit, kiirus 4 2 minutit. 40 sekundit.
Kerge massisegisti (10)	(5) 6	(3) 10	<sup>3</sup> munavalget (minimaalselt)	kiirus 5-6 3 min.

## SÄTTED

## LIHTNE KAHE MUNAGA PANNKOOK

- ✓ 2 tassi sõelutud 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



## ETTEVALMISTUS:

- 1) Koori ja keeda kartulid soolases vees, jälgides, et need ei muutuks liiga pehmeks.
- 2) Kui need muutuvad jahuseks, hakake neid 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
- ✓ 1 tass šokolaaditükke
- ✓ 3/4 tassi purustatud pähkleid
- ✓ 1 teelusikatäis soodat
- ✓ 1 teelusikatäis soola
- ✓ 1-1/2 teelusikatäit kaneeli



**ETTEVALMISTUS:**

- 1) Sega jahu, küpsetuspulber, sool ja kaneel, siis lisa helbed ja pane kõrvale.
- 2) Sega kõögikombaini 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 pähkliid, sõtkuge kõrgeimal kiirusel 1 min.

**VISKAMINE VALGU**

✓ 2 muna

**ETTEVALMISTUS:**

- 1) Asetage munavalged kaussi.
- 2) Peksmine tippkiirusel

**TEHNILISED ANDMED**

Tehnilised andmed on esitatud toote tüübisildil.

**Võrgukaabli pikkus:** 1,05 m



See 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 koha 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.
- Remember to keep a safe distance from rotating parts of the appliance during operation. Contact with them may result in personal injury or (i) damage to property, e.g. by pulling out loosely hanging items of clothing / jewellery etc.
- 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.
- Children are not allowed to perform cleaning and maintenance tasks.
- The device must be kept away from children. Keep the device and cable out of the reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- 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. Tiltable head                                       | 7. Base with a place to attach the bowl       |
| 2. Speed control knob                                  | 8. Anti-splash cover                          |
| 3. Drive shaft with pin (attachment mounting location) | 9. A stirrer with a silicone finish           |
| 4. stainless steel bowl with handle, 7.0 L capacity    | 10. Stirrer for beating light masses          |
| 5. Stainless steel bowl, 7.0 L capacity                | 11. Stirrer for multi-component masses (hook) |
| 6. Head lock lever                                     | 12. Spatula                                   |

#### 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.
4. 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

1. Release the tillable head (1) by pressing the head lock lever (6) to the right, then gently lift the tilting head until a click (the sound of the lock triggering) can be heard. After the lock is engaged, the arm of the head lock lever (6) will be directed downwards.
2. 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 ANTI-SPLASH COVER

1. Slide the anti-splash cover (8) over the edge of the housing covering the drive shaft with the pin (3). 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

1. 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. Turn the head lock lever (6) clockwise and gently lower the tillable head (1) until a click can be heard (signalling the lock being triggered). Make sure the tilt head is properly locked; the head lock lever arm (6) will then point downwards. Then place the food in the bowl (4;5) through the hole in the anti-splash 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 TURBO (P) function, the speed control knob (2) must be held down. After releasing the knob (2), it automatically returns from the TURBO (P) position to the “0” position, which turns the device off.**

**CAUTION! Do not move the head lock lever (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 anti-splash cover (8) should be removed (9, 10, 11).

## USING THE FOOD PROCESSOR

### APPLICATION OF INDIVIDUAL ATTACHMENTS

<b>A stirrer with a silicone finish (9)</b>	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.
<b>Stirrer for beating light masses (10)</b>	Whipping products that must be well aerated, such as: eggs, egg whites, sponge cake, whipped cream, meringues, creams, mayonnaise.
<b>Stirrer for multi-component masses (hook) (11)</b>	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 operating time of the device is 5 minutes, while the minimum rest time between two mixing cycles is 15 minutes. When kneading yeast dough, it is recommended to set the regulator on low speed and increase the speed after a while.

### 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) and spatula 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!** All accessories are dishwasher safe.

## OPERATION OF THE DEVICE AT INDIVIDUAL SPEED RANGE

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

Work speed	Work type	Application
1	<b>Pre-mixing</b>	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	<b>Slow mixing</b>	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	<b>Mixing, whipping</b>	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	<b>Whipping</b>	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	<b>Fast whipping</b>	Whipping creams and foam out of whites.
6	<b>Very fast whipping</b>	Whipping egg whites, whole eggs and whipped cream, used in the final phase of preparing mashed potatoes.
P	<b>TURBO</b>	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.

## SUGGESTED SETTINGS ON INDIVIDUAL ACCESSORIES FOR 2.0 KG OF INGREDIENTS

accessories	Speed	Time (min.)	Maximum amount of products in a bowl	Job Description
Heavy Duty Mixer (Hook) (11)	1 – 3	3 – 5	1300 g flour + 700 g water	speed 1 for 30 sec., speed 2 for 30 sec., then speed 3 for 2–4 min.
Mixer with silicone finish (9)	2 – 4	3 – 10	660 g of flour + 840 g of water	speed 2 for 20 sec., speed 4 for 2 min. 40 sec.
Stirrer for beating light masses	5 – 6	3 – 10	3 egg whites (minimum)	speed 5-6 for 3 min.

## 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 proce-

cedure. 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



#### PREPARATION:

- 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:** 1.05 m



*This manual has been translated by a professional translator.*

*In case of any doubts, please read its English version.*

**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.

## INSTRUCCIONES DE USO

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.
- Tenga especial cuidado cuando haya niños cerca del aparato.
- No utilice el aparato para fines distintos de los previstos.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños en el aparato o un accidente.
- No sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica si lo deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No utilice un aparato dañado, aunque el cable de alimentación o el enchufe estén dañados - en este caso, haga reparar el aparato en un centro de servicio autorizado.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No cuelgue el cable de alimentación de bordes afilados ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa/encimera.
- No toque el aparato con las manos mojadas.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.
- Recuerde mantener una distancia de seguridad con las piezas giratorias del aparato durante su funcionamiento. El contacto con ellas puede provocar lesiones personales o (i) daños materiales, por ejemplo, al arrancar prendas de vestir / joyas que cuelguen sueltas, etc.
- La limpieza del aparato, en particular de las partes 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 coloque el aparato cerca de otros aparatos eléctricos, quemadores, cocinas, hornos, etc.
- Asegúrese siempre de que todos los componentes del aparato están correctamente instalados antes de empezar a trabajar.

- No coloque el aparato sobre superficies calientes.
- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin conocimientos o experiencia en el uso de este tipo de aparatos, siempre que sean supervisadas o instruidas en el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva.
- No se permite que los niños realicen tareas de limpieza y mantenimiento.
- El aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica si lo deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Apague la unidad antes de cambiar el equipo o antes de acercarse a piezas móviles durante su uso.
- No conecte el enchufe a la toma de corriente con las manos mojadas.
- No extraiga el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- Utilice la unidad sobre una superficie lisa y estable.
- Para la seguridad de los niños, se ruega no dejar partes del embalaje libremente accesibles (bolsas de plástico, cajas de cartón, poliestireno, etc.).
- **¡AVISO! No permita que los niños jueguen con la película. ¡Peligro de asfixia!**

#### DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

- |                                                                           |                                         |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1. Cabezal giratorio                                                      | 6. Palanca de bloqueo del cabezal       |
| 2. Mando de control de velocidad                                          | 7. Base con espacio para acoplar un bol |
| 3. Eje de transmisión con pasador (punto de enganche para los accesorios) | 8. Protector contra salpicaduras        |
| 4. Cubeta con asa de acero inoxidable con capacidad para 7,0 l            | 9. Mezclador con acabado de silicona    |
| 5. Cubeta de acero inoxidable con capacidad para 7,0 l                    | 10. Mezcladora para batir masas ligeras |
|                                                                           | 11. Mezclador multicomponente (gancho)  |
|                                                                           | 12. Veleta                              |

#### PREPARACIÓN PARA EL TRABAJO - OBSERVACIONES GENERALES

1. Desembale la unidad de la caja de cartón, retire las bolsas de plástico, las etiquetas, los rellenos de poliestireno y los bloques de transporte.
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.
4. 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

1. Libere el cabezal basculante (1) girando la palanca de bloqueo del cabezal (6) en el sentido de las agujas del reloj y, a continuación, levántelo suavemente hasta que oiga un clic (sonido de bloqueo). Cuando el bloqueo encaje, el brazo de la palanca de bloqueo del cabezal (6) apuntará hacia abajo.
2. 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 DEL ESCUDO DESLIZANTE

1. Deslice la protección antisalpicaduras (8) sobre el borde de la carcasa cubriendo el eje de transmisión con el pasador (3). 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

1. 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. Gire la palanca de bloqueo del cabezal (6) en el sentido de las agujas del reloj y baje suavemente el cabezal basculante (1) hasta que oiga un clic (sonido de bloqueo). Asegúrese de que el cabezal basculante está correctamente bloqueado: el brazo de la palanca de bloqueo del cabezal (6) apuntará hacia abajo. A continuación, introduzca los alimentos en el recipiente (4;5) a través de la abertura de la protección contra salpicaduras (8), conecte el aparato a la red eléctrica y ajuste la velocidad deseada con el botón de control de velocidad (2).

**¡NOTA! En la función TURBO (P), el botón de control de velocidad (2) debe mantenerse pulsado. Al soltar el mando (2), éste vuelve automáticamente de la posición TURBO (P) a la posición "0", apagando así el aparato.**

**¡NOTA! Cuando el robot planetario esté en funcionamiento, ¡no gire la palanca de bloqueo del cabezal (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 protección contra salpicaduras (8) debe retirarse después de desmontar los agitadores(9, 10, 11).

## USO DEL DISPOSITIVO

### UTILIZACIÓN DE ANEXOS INDIVIDUALES

<b>Agitador con acabado de silicona (9)</b>	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.
<b>Mezcladora para batir masas ligeras (10)</b>	Para montar productos que necesitan una buena aireación, como: huevos, claras de huevo, bizcocho, nata montada, merengues, cremas, mayonesa.
<b>Mezclador multicomponente (gancho) (11)</b>	Para amasar masas, especialmente masas de levadura y amasados como para: pan, bollos, magdalenas, tartas, pizza, masas al vapor, pasta, habas.

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

**iNOTA! El tiempo máximo de funcionamiento del aparato es de 5 minutos, el tiempo mínimo de reposo entre dos ciclos de mezcla es de 15 minutos. Al amasar una masa de levadura, lo mejor es poner el regulador a baja velocidad y aumentar la velocidad sólo después de un rato.**

### 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) y la paleta bajo el grifo con 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! Todos los accesorios son aptos para lavavajillas.**

#### FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD A DIFERENTES VELOCIDADES

El robot planetario tiene un control de velocidad variable de 1-6 y una función TURBO (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	TURBO	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.

- Batir durante demasiado tiempo puede afectar negativamente al producto final. Vigile el tiempo de batido especificado en la receta.
- 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.
- Empiece siempre a mezclar a baja velocidad y aumente gradualmente la velocidad hasta alcanzar la necesaria para la receta.

#### AJUSTES SUGERIDOS EN ACCESORIOS INDIVIDUALES PARA 2,0 KG DE INGREDIENTES

Accesorios	Velocidad	Tiempo (minutos)	Cantidad máxima de productos en el bol.	Descripción del trabajo
Batidora para amasar masas pesadas (gancho) (11)	(1) 3	(3) 5	1300 g de harina + 700 g de agua	velocidad 1 durante 30 seg., velocidad 2 durante 30 seg., luego velocidad 3 durante 2-4 min.
Batidora con acabado de silicona (9)	(2) 4	(3) 10	660 g de harina + 840 g de agua	velocidad 2 durante 20 seg., velocidad 4 durante 2 min. 40 seg.
Batidora para batir masas ligeras (10)	(5) 6	(3) 10	3 claras de huevo (mínimo)	velocidad 5-6 durante 3 min.

#### 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:

- 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.
- Amasar durante un máximo de 5 minutos a la velocidad más baja hasta que los productos estén completamente mezclados.
- A continuación, amasar a velocidad media durante 2 minutos.
- Detener el robot, raspar la mezcla restante de las paredes y el fondo del bol.

- 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:

- Pelar y hervir las patatas en agua con sal, con cuidado de que no queden demasiado blandas.
- 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.
- Cuando termine, raspe las patatas que se hayan pegado a las paredes del bol.
- 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

**PREPARACIÓN:**

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

## DATOS TÉCNICOS

Las especificaciones técnicas figuran en la placa de características del producto

**Longitud del cable de alimentación:** 1,05 m



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

**¡ATENCIÓN! MPM agd S.A. se reserva el derecho a realizar modificaciones técnicas.**

### 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

- Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant utilisation.
- Soyez particulièrement prudent lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil ou provoquer un accident.
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous le laissez sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- N'utilisez pas un appareil endommagé, même si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé - dans ce cas, renvoyez l'appareil à un point de service agréé pour réparation.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne suspendez pas le cordon d'alimentation sur des bords tranchants 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/comptoir.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- N'oubliez pas de vous tenir à distance des pièces rotatives de l'appareil pendant son fonctionnement. Tout contact avec ces pièces peut entraîner des blessures ou (i) des dommages matériels, par exemple en arrachant des vêtements/bijoux mal accrochés, etc.
- Le nettoyage de l'appareil, en particulier des pièces en contact direct avec les aliments, doit être effectué avant la première utilisation, immédiatement après la fin des travaux ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période - la procédure est décrite dans le «NETTOYAGE ET ENTRETIEN» chapitre.
- Avant de nettoyer les mélangeurs et le crochet, ils doivent d'abord être déconnectés de l'appareil !
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'autres appareils électriques, brûleurs, cuisinières, fours, etc.

- Assurez-vous toujours que tous les éléments de l'appareil sont correctement installés avant de commencer à travailler.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ainsi que par des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience dans l'utilisation de ce type d'appareil, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser les appareils en toute sécurité. et comprendre le risque associé.
- Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer des tâches de nettoyage et d'entretien.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous le laissez sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Éteignez l'appareil avant de changer d'accessoire ou avant de vous approcher des pièces mobiles pendant l'utilisation.
- Ne branchez pas la fiche à la prise secteur avec les mains mouillées.
- Ne retirez pas la fiche de la prise en tirant sur le cordon.
- Utilisez l'appareil sur une surface lisse et stable.
- Pour la sécurité des enfants, ne laissez aucune partie de l'emballage (sachets plastiques, cartons, polystyrène expansé, etc.) librement accessible.
- **AVERTISSEMENT! Ne laissez pas les enfants jouer avec la feuille. Danger d'étouffement !**

#### DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- |                                                                                |                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1. Tête inclinable                                                             | 7. Base avec emplacement pour fixer le bol           |
| 2. Bouton de contrôle de vitesse                                               | 8. Pare-éclaboussures                                |
| 3. Arbre d'entraînement avec goupille (emplacement de montage de l'accessoire) | 9. Agitateur avec finition en silicone               |
| 4. Bol en acier inoxydable de 7,0 L avec anse                                  | 10. Mélangeur pour fouetter des masses légères       |
| 5. Bol en acier inoxydable de 7,0 L                                            | 11. Mélangeur pour masses multi-composants (crochet) |
| 6. Levier de verrouillage de la tête                                           | 12. Épaule                                           |

## PREPARATION AU TRAVAIL - REMARQUES GENERALES

1. Déballiez l'appareil du carton, retirez les sachets en aluminium, les étiquettes, les charges en polystyrène et les sécurités de transport.
2. Lavez soigneusement tous les accessoires en contact avec les aliments avant la première utilisation.
3. N'oubliez pas d'installer/démonter les accessoires (bol, agitateur, etc.) uniquement lorsque l'appareil n'est pas connecté à la source d'alimentation.
4. Avant de connecter l'appareil à la source d'alimentation, assurez-vous que le bouton de contrôle de la vitesse (2) est en position «0».

## ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES

### ÉTAPE 1 - ASSEMBLAGE DU BOL

1. Relâchez la tête inclinable (1) en tournant le levier de verrouillage de la tête (6) dans le sens des aiguilles d'une montre, puis soulevez doucement la tête inclinable jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic (bruit de verrouillage). Lorsque le verrou s'enclenche, le bras du levier de verrouillage de la tête (6) pointe vers le bas.
2. Placez le bol (4;5) dans la base (7), puis tournez le bol (4;5) dans le sens des aiguilles d'une montre afin que les languettes du bol s'enclenchent avec les loquets de la base (7).

### ÉTAPE 2 - INSTALLER LE COUVERCLE ANTI-ÉCLABOUSSURES

1. Faites glisser le pare-éclaboussures (8) sur le bord du boîtier de l'arbre d'entraînement avec la goupille (3). Veuillez noter que l'ouverture pour l'ajout de l'Art. tournée vers l'extérieur afin que la tête pivotante (1) ne gêne pas l'accès à l'ouverture.

### ÉTAPE 3 - FIXATION DES MÉLANGEURS

1. Poussez (jusqu'à ce que vous sentiez une résistance) l'une des trois palettes dédiées (9, 10, 11) sur la goupille de l'arbre d'entraînement (3). Assurez-vous que la languette de la goupille s'insère dans le trou de montage de l'agitateur. Tournez ensuite l'agitateur dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la languette se verrouille contre le bord du trou de montage de l'agitateur.



## TRAVAILLER AVEC L'APPAREIL

Après avoir fixé les agitateurs (9, 10, 11), l'appareil est prêt à fonctionner. Tournez le levier de verrouillage de la tête (6) dans le sens des aiguilles d'une montre et abaissez doucement la tête inclinable (1) jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic (bruit de verrouillage). Assurez-vous que la tête inclinable est correctement verrouillée - le bras du levier de verrouillage de la tête (6) pointe vers le bas. Placez ensuite les aliments dans le bol (4;5) à travers l'ouverture du pare-éclaboussures (8), branchez l'appareil à l'alimentation électrique et réglez la vitesse souhaitée à l'aide du bouton de réglage de la vitesse (2).

**ATTENTION! Pour la fonction TURBO (P), le bouton de commande de vitesse (2) doit être maintenu enfoncé. Après avoir relâché le bouton (2), il revient automatiquement de la position TURBO (P) à la position «0», ce qui éteint l'appareil.**

## **ATTENTION! Pendant le fonctionnement du robot planétaire, ne tournez pas le levier de verrouillage de la tête (6) !**

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

### **RETRAIT DES ACCESSOIRES**

Les accessoires sont démontables après insémination de la tête inclinable (1).

Nous libérons les accessoires des loquets en les tournant dans le sens opposé au sens de montage. Avant de tourner les mélangeurs (9, 10, 11), commencez par les déverrouiller, c'est-à-dire poussez le mélangeur plus profondément sur l'axe de l'arbre d'entraînement jusqu'à ce que vous sentiez une résistance. Retirez le pare-éclaboussures (8) après avoir retiré les mélangeurs (9, 10, 11).

### **UTILISATION DE L'APPAREIL**

#### **APPLICATION D'ACCESSOIRES INDIVIDUELS**

<b>Mitigeur avec finition silicone (9)</b>	Pour mélanger des masses légères et plus lourdes, telles que : pâte, pâte Brisée, masses de viande hachée et de poisson, crèmes de beurre et de pudding, masses de fromage, purée de pommes de terre et autres légumes, bases pour gâteaux, ingrédients en vrac pour gâteaux.
<b>Mélangeur pour fouetter des masses légères (10)</b>	Pour fouetter des produits nécessitant une bonne aération tels que : œufs, blancs d'œufs, génoise, chantilly, meringues, crèmes, mayonnaise.
<b>Mélangeur pour masses multi-composants (crochet) (11)</b>	Pour pétrir les pâtes, notamment les pâtes levées et les pétrissages tels que : pain, petits pains, gâteaux, crêpes, pizza, pâte à choux, pâtes, faworki.

**ATTENTION ! Ne laissez pas de couteaux, cuillères en métal, fourchettes, etc. dans le bol pendant que l'appareil fonctionne.**

**ATTENTION! Le temps de fonctionnement maximum de l'appareil est de 5 minutes, le temps de repos minimum entre deux cycles de mélange est de 15 minutes. Lorsque vous pétrissez une pâte à levure, il est préférable de régler le régulateur sur une vitesse faible et d'augmenter la vitesse seulement après un certain temps.**

#### **MOUVEMENT PLANÉTAIRE DES SNAP-INS**

Pendant le fonctionnement du mélangeur planétaire, l'agitateur tourne dans un mouvement complexe : autour de son axe et simultanément autour de la circonférence du bol. Grâce à cela, pendant une rotation complète, l'agitateur travaille avec précision dans tout l'intérieur du bol, ce qui raccourcit le temps de travail et assure une plus grande efficacité de mélange. Par conséquent, le temps de mélange indiqué dans la plupart des recettes doit être réduit.

#### **REMARQUES SUR LE FONCTIONNEMENT DU MÉLANGEUR**

La forme du bol et les accessoires ont été conçus pour que pendant le travail du robot, il ne soit pas nécessaire de gratter et de pousser constamment les ingrédients sur les parois du bol. Au cours d'un cycle de mélange, il suffit de nettoyer une ou deux fois les parois du bol. Débranchez le robot de l'alimentation électrique avant de faire cela !

Le robot peut devenir chaud pendant le fonctionnement. Sous de lourdes charges et de longs cycles de mélange, le dessus de la tête du robot peut devenir très chaud. C'est normal.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Assurez-vous que le bouton de commande de vitesse (2) est en position «0».
2. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation.
3. La tête pivotante (1) peut devenir chaude lors d'un fonctionnement prolongé. Attendez que l'appareil refroidisse avant de commencer à travailler.
4. Nettoyez le boîtier de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
5. Nettoyez les agitateurs (9, 10, 11) et la palette sous l'eau courante et le détergent.

Après avoir terminé le travail avec l'appareil, il est recommandé de nettoyer immédiatement les accessoires. Cela éliminera tous les dépôts, empêchera les restes de sécher, ce qui rendra le lavage plus efficace et plus facile et empêchera la croissance des bactéries.

**ATTENTION ! Tous les accessoires vont au lave-vaisselle.**

## FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL DANS UNE PLAGE DE VITESSE INDIVIDUELLE

Le robot planétaire a une régulation de vitesse dans la plage de 1 à 6 et la fonction TURBO (P), utilisée pour un fonctionnement à court terme à vitesse maximale.

Vitesse de travail	Type de travail	Application
1	Pré-mélange	Pré-mélange lent, associant tous types de pâtes et ingrédients secs de pâte. Dans cette plage de vitesse, ajoutez la farine et les ingrédients secs à la pâte, et les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Ne pas mélanger ou pétrir la pâte levée à cette vitesse.
2	Mélange lent	Pour un mélange lent. Utilisez cet équipement pour pétrir la levure, les sablés et les quatre-quarts. Utilisez également dans la première phase de la purée de pommes de terre et d'autres légumes et lors de l'ajout de graisse liquide ou de farine à la pâte.
3	Mélanger, fouetter	Il est utilisé pour pétrir des pâtes mi-lourdes - comme les pâtes brisées. A cette vitesse, le sucre est ajouté aux blancs d'œufs pour les meringues. Il s'agit de la vitesse moyenne de mélange des masses, par exemple de la viande hachée, des pâtes et des gâteaux.
4	fouetter	Pour fouetter à vitesse moyenne, la phase initiale de la préparation de la mayonnaise, pour combiner les ingrédients de la crème de pudding. Il est utilisé pour finir des masses plus légères qui nécessitent une aération.
5	Fouetter rapidement	Pour la crème fouettée, la mousse protéinée.
6	Tuerie très rapide	Pour fouetter les blancs d'œufs, les œufs entiers, la crème fouettée, il est utilisé dans la phase finale de préparation de la purée de pommes de terre.
P	TURBO	Mélange à court terme à vitesse maximale.

## UTILISEZ LE ROBOT POUR VOS PROPRES RECETTES

Ce manuel contient des conseils généraux et pratiques sur les spécificités du travail avec le robot, qui peuvent être utiles lors de la préparation de vos propres recettes. Cependant, vos propres observations et expériences seront nécessaires pour obtenir un effet parfait et développer la procédure de mélange appropriée. Contrôlez le processus de mélange

et arrêtez-vous exactement lorsque la consistance requise par la recette est atteinte (par exemple «pâte lisse et élastique»).

## CONSEILS CULINAIRES

1. Les ingrédients réfrigérés, comme le beurre ou les œufs, doivent être à température ambiante avant d'être mélangés. Par conséquent, vous devez retirer ces produits du réfrigérateur à l'avance.
2. Pour éviter de jeter des coquilles d'œufs ou de mauvais œufs dans le bol, il est préférable de les casser dans un récipient séparé avant d'ajouter le reste des produits.
3. Fouetter trop longtemps peut nuire au produit final. Assurez-vous de respecter le temps de mélange indiqué dans la recette.
4. La modification de la température, de la texture des produits alimentaires (par exemple en raison des fluctuations de la température ambiante) peut raccourcir/allonger le processus de mélange des ingrédients et le résultat final du mélange.
5. Commencez toujours à mélanger à basse vitesse et augmentez progressivement la vitesse jusqu'à la vitesse requise pour votre recette.

## RÉGLAGES SUGGÉRÉS SUR LES ACCESSOIRES INDIVIDUELS POUR 2,0 KG D'INGRÉDIENTS

Accessoire	VITESSE	Temps (min.)	Nombre maximum de produits dans un bol	Description d'emploi
Mélangeur de composés lourds (crochet) (11)	(1) 3	(3) 5	1300 g de farine + 700 g d'eau	Vitesse 1 pendant 30 secondes, vitesse 2 pendant 30 secondes, puis vitesse 3 pendant 2-4 minutes.
Agitateur fini en silicone (9)	(2) 4	(3) 10	660 g de farine + 840 g d'eau	Vitesse 2 pendant 20 sec., Vitesse 4 pendant 2 min. 40 secondes.
Batteur pour les masses légères	(5) 6	(3) 10	3 blancs d'œufs (minimum)	Vitesse 5-6 pendant 3 min.

## RECETTES

### UNE SIMPLE CRÊPE À DEUX ŒUFS



- ✓ 2 tasses de farine tamisée pour la pâte
- ✓ 1 et 1/4 tasse de sucre de table
- ✓ 2 et 1/2 cuillères à café de levure chimique
- ✓ 3/4 cuillère à café de sel
- ✓ 1/2 tasse de shortening doux
- ✓ 3/4 tasse de lait
- ✓ 1 et 1/4 cuillères à café de vanille
- ✓ 2 œufs

#### PRÉPARATION:

1) Tamiser la farine, la levure chimique, le sucre et le sel dans un grand bol. Ajouter le shortening; verser le lait et ajouter 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 pétrir à vitesse moyenne pendant 2 minutes.

4) Arrêtez le robot, raclez les restes de mélange sur les parois et le fond du bol.

5) Ajouter les œufs, pétrir encore 1,5 minutes à vitesse maximale.

#### PURÉE

- ✓ 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 cuire les pommes de terre dans de l'eau salée en prenant soin de ne pas les rendre trop molles.
- 2) Lorsqu'ils deviennent farineux, commencez à les pétrir dans une casserole ou transférez-les dans le bol d'un robot culinaire. Pétrir ensuite les pommes de terre ainsi préparées au robot à vitesse moyenne pendant environ 1 minute.
- 3) Lorsque vous avez terminé, grattez les pommes de terre collées aux parois du bol.
- 4) Mélanger le lait chaud, le beurre et le sel ensemble. Ajouter aux pommes de terre et pétrir à vitesse maximale pendant 1 min.

**BISCUITS AUX FLOCONS D'AVOINE**

- ✓ 2 tasses de farine tamisée
- ✓ 1 cuillère à café de soda
- ✓ 1 cuillère à café de sel
- ✓ 1 et 1/2 cuillères à café de cannelle
- ✓ 2 tasses de gruau instantané
- ✓ 1 tasse de shortening ou de beurre
- ✓ 1/2 tasse de sucre de table
- ✓ 3/4 tasse de cassonade
- ✓ 2 œufs, entiers
- ✓ 1-1/2 cuillère à café de vanille
- ✓ 1/3 tasse de lait
- ✓ 1 tasse de copeaux de chocolat
- ✓ 3/4 tasse de noix concassées
- ✓ 1 cuillère à café de soda
- ✓ 1 cuillère à café de sel
- ✓ 1-1/2 cuillères à café de cannelle

**PRÉPARATION:**

- 1) Mélangez la farine, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle, puis ajoutez les flocons et réservez.
- 2) Mélanger le beurre, le sucre, les œufs et la vanille dans le bol du robot culinaire.
- 3) Battre à vitesse maximale pendant 2 minutes jusqu'à consistance crémeuse, une fois terminé, gratter tout mélange qui a collé aux parois du bol.
- 4) Ajouter le lait et la moitié du mélange de farine et autres produits préalablement mis de côté, mélanger le tout lentement en déplaçant

- la masse mélangée, puis pétrir le mélange à vitesse maximale pendant 1 minute.
- 5) Ajoutez l'autre moitié du mélange de farine et d'autres produits et répétez la procédure. Lorsque vous avez terminé, grattez tout mélange qui a collé aux parois du bol.
  - 6) Ajouter les pépites de chocolat et les noix, pétrir à vitesse maximale pendant 1 min.

**BATTRE LA PROTÉINE**

- ✓ 2 œufs

**PRÉPARATION**

- 1) Mettre les blancs d'œufs dans un bol
- 2) Battre à vitesse maximale

## DONNÉES TECHNIQUES

Les paramètres techniques sont indiqués sur la plaque signalétique du produit

**Longueur du câble secteur :** 1.05m



*ce manuel a été traduit automatiquement.*

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

**ATTENTION! MPM agd SA 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.

## BIZTONSÁGI HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

- Használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást.
- Legyen különösen óvatos, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében.
- Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását vagy balesetet okozhat.
- Ne merítse a készüléket, a kábelt vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben.
- Húzza le a készüléket a tápegységről, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint szerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- Ne használjon sérült készüléket, még akkor sem, ha a hálózati kábel vagy a dugó sérült - ebben az esetben javíttassa meg a készüléket egy hivatalos szervizközpontban.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- Ne akassza a tápkábelt éles élekre, és ne hagyja, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal/asztalfelület széléről.
- Ne érintse meg a készüléket nedves kézzel.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra szánják.
- Ne feledje, hogy működés közben tartson biztonságos távolságot a készülék forgó részeitől. A velük való érintkezés személyi sérülést vagy (i) vagyoni kárt okozhat, pl. lazán lógó ruhadarabok/ékszerek stb. kihúzásával.
- A készüléket, különösen az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező részeket, az első használat előtt, közvetlenül használat után, vagy ha a készüléket hosszabb ideig nem használták, tisztítani kell - az eljárást a „TISZTÍTÁS ÉS Karbantartás” fejezetben ismertetjük.
- A keverők és a kampó tisztítása előtt először le kell választani őket a gépről!
- Ne helyezze a készüléket más elektromos készülékek, égők, tűzhelyek, sütők stb. közelébe.
- A munka megkezdése előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze helyesen van-e felszerelve.
- Ne helyezze a készüléket forró felületekre.

- A készüléket használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy az ilyen típusú berendezések használatában ismeretekkel vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek is, feltéve, hogy felügyeletet kapnak, vagy utasítást kapnak a berendezés biztonságos használatára, és megértik az ezzel járó kockázatokat.
- Gyermek nem végezhetnek takarítási és karbantartási feladatokat.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsa a készüléket és a kábelt gyermekek elől elzárva.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, valamint a szerelés, szét-szerelés vagy tisztítás előtt válassza le a tápegységről.
- Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt felszerelést cserélne, vagy mielőtt használat közben mozgó alkatrészekhez közelítene.
- Ne csatlakoztassa a dugót a hálózati aljzathoz nedves kézzel.
- Ne húzza ki a dugót a hálózati aljzathoz a zsinór meghúzásával.
- A készüléket sima és stabil felületen használja.
- A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyja szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás részeit (műanyag zacskók, kartondobozok, polisztírol stb.).
- **FIGYELEM! Ne engedje, hogy a gyerekek a filmmel játszanak. Fulladásveszély!**

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- |                                                                   |                                       |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Forgatható fej                                                 | 6. Fejrögzítő kar                     |
| 2. Sebességszabályozó gomb                                        | 7. Alap tál rögzítésére szolgáló hely |
| 3. Hajtótengely csapszeggel (rögzítési pont a tartozékokhoz)      | 8. Fröccsenésgátló                    |
| 4. Rozsdamentes acél fogantyúval ellátott tál 7,0 l űrtartalommal | 9. Keverő szilikonos kivitelben       |
| 5. Rozsdamentes acél tál 7,0 l űrtartalommal                      | 10. Keverőgép könnyű tömegek verésére |
|                                                                   | 11. Többkomponensű keverő (horog)     |
|                                                                   | 12. Vane                              |

## FELKÉSZÜLÉS A MUNKÁRA - ÁLTALÁNOS MEGJEGYZÉSEK

1. Csomagolja ki a készüléket a kartondobozból, távolítsa el a műanyag zacskókat, címkéket, polisztírol töltőanyagokat és szállítóblokkokat.
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) óramutató járásával megegyező irányba történő elfordításával, majd óvatosan emelje fel a billenőfejet, amíg egy kattánást (reteszelő hangot) nem hall. Amikor a retesz beakad, a fejretesz karja (6) lefelé mutat.
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 CSÚSZÓPADVÁNY BEÁLLÍTÁSA

1. Csúsztassa át a fröccsenésvédőt (8) a ház peremén, amely a csapszeggel (3) a hajtótengelyt takarja. 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). Győződjön meg róla, hogy a csapon lévő fül a keverőszerkezet rögzítőfuratába kerül. 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. Fordítsa el a fejrögztítő kart (6) az óramutató járásával megegyező irányba, és óvatosan engedje le a billenőfejet (1), amíg egy kattánást (reteszelő hangot) nem hall. Győződjön meg arról, hogy a billenőfej megfelelően rögzítve van - a fejrögztítő kar (6) lefelé mutat. Ezután helyezze az élelmiszereket a tálba (4;5) a fröccsenésvédő (8) nyílásán keresztül, csatlakoztassa a készüléket a tápegységhez, és állítsa be a kívánt sebességet a sebességszabályozó gombbal (2).

**MEGJEGYZÉS! TURBO funkcióban (P) a fordulatszám-szabályozó gombot (2) lenyomva kell tartani. A gomb (2) elengedésekor a TURBO (P) állásból automatikusan visszatér a „0” állásba, és ezzel kikapcsolja a készüléket.**

**MEGJEGYZÉS! A bolygóműves robot működés közben ne fordítsa el a fejrögztítő kart (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 keverők(9, 10, 11) eltávolítása után el kell távolítani a fröccsenésvédőt (8).

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

### EGYEDI MELLÉKLETEK HASZNÁLATA

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

**MEGJEGYZÉS ! Ne hagyjon kést, fémkanalat vagy -villát és más hasonló tárgyakat atálban, amíg a készülék működik.**

**MEGJEGYZÉS! A készülék maximális működési ideje 5 perc, a két keverési ciklus közötti minimális pihenőidő 15 perc. Élesztős tészta dagasztásakor a legjobb, ha a szabályozót alacsony fordulatszámra állítja, és csak egy idő után növeli a 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) és a lapátot folyó víz alatt tisztítószerszel.

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! Minden tartozék mosogatógépben mosható.**

### A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSE KÜLÖNBÖZŐ FORDULATSZÁM-TARTOMÁNYOKBAN

A bolygóműves robot 1-6 közötti változó sebességszabályozással és TURBO (P) funkcióval rendelkezik a rövid távú, maximális sebességű működéshez.

Munkasebesség	A munka típusa	Alkalmazás
1	<b>Előre keverés</b>	Lassú előkeverés, mindenféle tészta és száraz sütemény hozzávalóinak összekeverése. Ebben a sebességtartományban adjon lisztet és száraz termékeket a tésztához, és folyékony összetevőket a szárazakhoz. Ne keverje vagy gyúrja az élesztős tésztát ezen a sebességen.
2	<b>Szabad keverés</b>	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 tésztához.
3	<b>Keverés, habverés</b>	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	<b>Whisking</b>	Közepes sebességű habveréshez, a majonézkészítés kezdeti szakaszához, a pudíngkrém összetevőinek összekeveréséhez. Könnyebb, levegőztetést igénylő tömegek befejezéséhez.
5	<b>Gyors habverés</b>	A tejszínhabhoz, tojásfehérje hab.
6	<b>Nagyon gyors habverés</b>	Tojásfehérje habveréshez, egész tojások, tejszínhab felveréséhez, a burgonyapüré készítésének végső fázisában használják.
P	<b>TURBO</b>	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 állapot (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 tojáshéj 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.

## AZ EGYES TARTOZÉKOK JAVASOLT BEÁLLÍTÁSAI 2,0 KG ÖSSZETEVŐHÖZ

Tartozék	Sebesség	Idő (perc)	Egy tálban lévő termékek maximális száma	Munkaköri leírás
Nehéz keverő (horog) (11)	+48 (1) 3	+ 4 8 (3) 5	1300 g liszt + 700 g víz	Speed 1 30 másodpercig, Speed 2 30 másodpercig, majd Speed 3 2-4 percig.
Szilikon kész keverő (9)	+48 (2) 4	+48 (3) 10	660 g liszt + 840 g víz	Sebesség 2 20 másodpercig, Sebesség 4 2 percig, 40 másodperc
Könnyű keverő (10)	+48 (5) 6	+48 (3) 10	3 tojásfehérje (minimum)	sebesség 5-6 3 percig.

## 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 sót egy nagy tálba. Adjuk hozzá a pékzsírt; öntsük hozzá a tejet és adjuk hozzá a vaníliát.
- 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 robotgépből 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 sót. 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 szódaikarbónát, a sót és a fahéjat, majd adjuk hozzá a pelyhet, és tegyük félre.
- 2) Keverje össze a vaját, a cukrot, a tojásokat és a vaníliát 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 ismételje 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

**ELŐKÉSZÍTÉS:**

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

**TECHNIKAI ADATOK**

A műszaki adatokat a termék címkéje tartalmazza.

**A hálózati kábel hossza:** 1,05 m



*Ez a kézikönyv gépi fordításban készült.*

*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.

## CONSIGLI DI SICUREZZA PER L'USO

- Prima dell'uso, leggere attentamente il manuale di istruzioni.
- Prestare particolare attenzione quando ci sono bambini vicino al dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli previsti.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni al dispositivo o un incidente.
- Non immergere il dispositivo, il cavo o collegare acqua o altri liquidi.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante il funzionamento.
- Scollegare il dispositivo se lo si lascia incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Non utilizzare un dispositivo danneggiato, anche se il cavo di rete o la spina sono danneggiati, in questo caso, far riparare il dispositivo presso 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 lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo/piano del tavolo.
- Non toccare il dispositivo con le mani bagnate.
- Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Durante il funzionamento, tenere una distanza di sicurezza dalle parti rotanti dell'apparecchio. Il contatto con esse può provocare lesioni personali o (i) danni alle cose, ad esempio tirando fuori capi di abbigliamento/gioielli allentati, ecc.
- La pulizia dell'apparecchio, in particolare delle parti a diretto contatto con gli alimenti, deve essere effettuata prima del primo utilizzo, immediatamente dopo la fine del lavoro o se la macchina non è stata utilizzata per un lungo periodo di tempo – la procedura è descritta nella sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- Prima di iniziare a pulire gli agitatori e il gancio, devi prima scollegarli dal dispositivo!
- Non posizionare il dispositivo vicino ad altri apparecchi elettrici, bruciatori, stufe, forni, ecc.
- Assicurarsi sempre che tutti i componenti del dispositivo siano installati correttamente prima di iniziare il lavoro.
- Non posizionare il dispositivo su superfici calde.

- Il dispositivo può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate e che non hanno alcuna conoscenza o esperienza nell'uso di tali dispositivi, a condizione che siano supervisionati o istruiti su come utilizzare i dispositivi in modo sicuro e comprendere i rischi connessi.
- I bambini non possono svolgere attività di pulizia e manutenzione.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato da bambini. Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- Scollegare il dispositivo dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Spegnerne il dispositivo prima di cambiare apparecchiatura o prima di avvicinarsi alle parti mobili durante l'uso.
- Non collegare la spina a una 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 liberamente accessibili dell'imballaggio (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- **AVVERTIMENTO! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**

#### DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- |                                                                  |                                                  |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1. Testa inclinabile                                             | 6. Leva di blocco della testa                    |
| 2. Manopola di controllo della velocità                          | 7. Base con posto per fissare la ciotola         |
| 3. Albero motore con perno (posizione dell'attacco di fissaggio) | 8. Paraspruzzi                                   |
| 4. Vasca con manico in acciaio inox con capacità di 7,0 l        | 9. Agitatore con finitura silconica              |
| 5. Vasca in acciaio inox con una capacità di 7,0 l               | 10. Agitatore per frustare masse leggere         |
|                                                                  | 11. Agitatore per masse multicomponente (gancio) |
|                                                                  | 12. Scapola                                      |

#### PREPARAZIONE AI LAVORI - OSSERVAZIONI GENERALI

1. Disimballare il dispositivo dalla scatola di cartone, rimuovere tutti i sacchetti di plastica, le etichette, i riempitivi in polistirolo e le serrature di trasporto.
2. Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente tutti gli accessori del robot che vengono a contatto con gli alimenti.
3. Ricordarsi di montare/smontare gli accessori (ciotola, agitatori, ecc.) solo quando il dispositivo non è collegato ad una fonte di alimentazione.
4. Prima di collegare il dispositivo a una fonte di alimentazione, assicurarsi che la manopola di controllo della velocità (2) sia in posizione "0".

## INSTALLAZIONE ACCESSORI

### FASE 1 - ASSEMBLAGGIO DELLA CIOTOLA

1. Rilasciare la testa inclinabile (1) ruotando la leva di blocco della testa (6) in senso orario, quindi sollevare delicatamente la testa di inclinazione fino a quando non si sente un clic (suono di bloccaggio). Dopo aver bloccato la serratura, il braccio della leva di blocco della testa (6) sarà rivolto verso il basso.
2. Posizionare la ciotola (4;5) nella base (7), quindi ruotare la ciotola (4;5) in senso orario in modo che le linguette sulla ciotola si blocchino contro i fermi nella base (7).

### PASSO 2 - INSTALLAZIONE DELLO SPLASH GUARD

1. Far scorrere il paraspruzzi (8) sul bordo dell'alloggiamento che protegge l'albero di trasmissione con il perno (3). Assicurarsi che l'apertura del cibo sia rivolta verso l'esterno in modo che la testa inclinabile (1) non ostruisca l'accesso all'apertura.

### FASE 3 - MONTAGGIO DEGLI AGITATORI

1. Premere (fino a quando non si avverte resistenza) uno dei tre agitatori dedicati (9, 10, 11) sul perno dell'albero di trasmissione (3). Assicurarsi che la spline sul perno colpisca il foro di montaggio dell'aggitatore. Quindi ruotare l'aggitatore in senso antiorario fino a bloccare la spline contro il bordo del foro di montaggio dell'aggitatore.



### UTILIZZO DEL DISPOSITIVO

Dopo aver fissato gli agitatori (9, 10, 11), il dispositivo è pronto per l'uso. Ruotare la leva di blocco della testa (6) in senso orario e abbassare delicatamente la testa di inclinazione (1) fino a quando non si sente un clic (suono del fermo di blocco). Assicurarsi che la testa di inclinazione sia bloccata correttamente: il braccio della leva di blocco della testa (6) sarà rivolto verso il basso. Quindi posizionare la spesa nella ciotola (4;5) attraverso il foro nel paraspruzzi (8), collegare il dispositivo all'alimentatore e impostare la velocità desiderata con la manopola di controllo della velocità (2).

**OSSERVAZIONE! Per la funzione TURBO (P), è necessario tenere premuta la manopola di controllo della velocità (2). Quando la manopola (2) viene rilasciata, ritorna automaticamente dalla posizione TURBO (P) alla posizione "0", che spegne il dispositivo.**

**OSSERVAZIONE! Durante il funzionamento del robot planetario, non ruotare la leva di blocco della testa (6)!**

Al termine del lavoro, impostare la manopola di controllo della velocità (2) sulla posizione "0" e scollegare il dispositivo dalla fonte di alimentazione.

### SMONTAGGIO ACCESSORI

La rimozione degli accessori può essere avviata dopo l'inseminazione della testa inclinabile (1).

Gli accessori vengono rilasciati dai fermi ruotandoli nella direzione opposta alla direzione di assemblaggio. Prima di girare, gli agitatori (9, 10, 11) devono prima essere rilasciati dalla

serratura, cioè premere l'agitatore più in profondità sul perno dell'albero motore fino alla sensazione di resistenza. Il paraspruzzi (8) deve essere rimosso dopo aver smontato gli agitatori (9, 10, 11).

## UTILIZZO DEL DISPOSITIVO

### APPLICAZIONE DI SINGOLI ALLEGATI

<b>Agitatore con finitura in silicone (9)</b>	Per mescolare masse leggere e più pesanti, come: pasta, pasta frolla, carne macinata e masse di pesce, creme di burro e budino, masse di formaggio, purè di patate e altre verdure, fondi di torta, ingredienti sciolti di torte.
<b>Agitatore per montare (10)</b>	Per montare prodotti che devono essere ben aerati, come: uova, albumi, pan di Spagna, panna montata, meringhe, creme, maionese.
<b>Agitatore multicomponente (gancio) (11)</b>	Per impastare la pasta, in particolare la pasta lievitata e impastare come: pane, panini, platani, torte, pizza, pasta al vapore, pasta, faworki.

**OSSERVAZIONE! Non lasciare coltelli, cucchiai di metallo o forchette e altri elementi simili nella ciotola mentre il dispositivo è in funzione.**

**OSSERVAZIONE! Il tempo massimo di funzionamento del dispositivo è di 5 minuti, il tempo minimo di riposo tra due cicli di miscelazione è di 15 minuti. Quando si impasta l'impasto lievitato, è meglio impostare il regolatore a bassa velocità e solo dopo un po' aumentare la velocità.**

### MOTO PLANETARIO DEGLI ATTACCAMENTI

Durante il funzionamento del miscelatore planetario, l'agitatore ruota in un movimento complesso: attorno al suo asse e contemporaneamente attorno al perimetro della ciotola. Grazie a questo, durante una rotazione completa, l'agitatore lavora con precisione all'interno della vasca, riducendo il tempo di lavoro e garantendo una maggiore efficienza di 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 durante il funzionamento del robot, non sia necessario raschiare e spingere costantemente gli ingredienti sulle pareti della ciotola. Durante un ciclo di miscelazione, è sufficiente pulire le pareti della ciotola una o due volte. Prima di farlo, scollegare il robot dall'alimentazione! 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. Questo è normale.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Assicurarsi che la manopola di controllo della velocità (2) sia in posizione "0".
2. Scollegare il dispositivo dalla fonte di alimentazione.
3. Durante un funzionamento prolungato, la testa inclinabile (1) può riscaldarsi. Prima di procedere al lavoro, è necessario attendere che il dispositivo si raffreddi.
4. Pulire la custodia del dispositivo con un panno umido.
5. Pulire gli agitatori (9, 10, 11) e la spatola sotto l'acqua corrente con l'aggiunta di detergente.

Dopo aver completato il lavoro con il dispositivo, si consiglia di pulire immediatamente gli accessori. Ciò rimuoverà eventuali depositi residui, impedirà l'asciugatura dei detriti, il che rende il lavaggio più efficace e più facile e impedisce la riproduzione dei batteri.

**ATTENZIONE! Tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie.**

#### FUNZIONAMENTO DEL DISPOSITIVO SU INTERVALLI DI VELOCITÀ INDIVIDUALI

Il robot planetario ha un controllo della velocità nell'intervallo 1-6 e una funzione TURBO (P), utilizzata per il funzionamento a breve termine ai massimi giri.

Velocità	Tipo di lavoro	Usare
1	Premiscelazione	Premiscelazione lenta, combinando tutti i tipi di masse e ingredienti secchi di torte. In questo intervallo di velocità, aggiungere farina e prodotti secchi all'impasto e ingredienti liquidi a quelli asciutti. Non mescolare o impastare l'impasto lievitato a questa velocità.
2	Miscelazione lenta	Per una miscelazione lenta. Su questo ingranaggio impastare la pasta lievitata, la pasta frolla e l'impasto grattugiato. Utilizzare anche nella prima fase di portare patate e altre verdure sotto forma di purea e al momento di aggiungere grasso liquido o farina all'impasto.
3	Miscelazione, zangolatura	Viene utilizzato per impastare impasti medio-pesanti, come la pasta frolla. A questa velocità, lo zucchero viene aggiunto alle proteine per le meringhe. Questa è la velocità media di miscelazione delle masse, ad esempio carne macinata, paté e torte grattugiate.
4	Compattamento	Per montare medio-velocemente la maionese, per combinare gli ingredienti della panna di budino. Viene utilizzato per rifinire masse più leggere che richiedono aerazione.
5	Pigiatura rapida	Per montare la panna, schiuma di albumi.
6	Pigiatura molto veloce	Per montare la schiuma da proteine, uova intere, panna montata, viene utilizzato nella fase finale di preparazione del puré di patate.
P	TURBO	Miscelazione a breve termine alla massima velocità.

#### USARE IL ROBOT PER LE TUE RICETTE

Questo manuale contiene alcuni consigli pratici generali sulle specifiche del lavoro con un robot, che possono essere utili quando si preparano le proprie ricette. Tuttavia, per ottenere un effetto perfetto e sviluppare una corretta procedura di miscelazione, saranno necessarie le tue osservazioni ed esperienze. Controlla il processo di miscelazione e finisci esattamente quando viene raggiunta la consistenza richiesta nella ricetta (ad esempio "impasto liscio ed elastico").

#### CONSIGLI DI CUCINA

1. Gli ingredienti che vengono conservati in frigorifero, come burro o uova, devono raggiungere la temperatura ambiente prima di essere miscelati. Pertanto, è necessario rimuovere tali prodotti dal frigorifero abbastanza presto.
2. Per evitare di gettare gusci d'uovo o uova marce nella ciotola, è meglio attaccarli in un contenitore separato prima di aggiungere il resto dei prodotti.
3. Una zangolatura troppo lunga può influire negativamente sul prodotto finale. Tieni d'occhio il tempo di miscelazione specificato nella ricetta.

- Le variazioni di temperatura, consistenza dei prodotti alimentari (ad esempio a causa di fluttuazioni della temperatura ambiente) possono abbreviare / allungare il processo di miscelazione e il risultato finale della miscelazione.
- Dovresti sempre iniziare a mescolare a basse velocità e aumentare gradualmente la velocità fino a quella richiesta nella ricetta.

#### IMPOSTAZIONI SUGGERITE SUI SINGOLI ACCESSORI PER 2,0 KG DI INGREDIENTI

Accessori	Velocità	Tempo (min.)	Quantità massima di prodotti nella vasca	Descrizione del lavoro
Miscelatore per impastare masse pesanti (gancio) (11)	1-3	(3) 5	1300 g di farina + 700 g di acqua	velocità 1 per 30 sec., velocità 2 per 30 sec., quindi velocità 3 per 2-4 min.
Miscelatore con finitura siliconata (9)	2-4	3-10	660 g di farina + 840 g di acqua	velocità 2 per 20 sec., velocità 4 per 2 min. 40 secondi
Mixer per montare masse leggere (10)	5-6	3-10	3 albumi (minimo)	velocità 5-6 per 3 minuti.

#### PROVVISTE

##### TORTA SEMPLICE A DUE UOVA

- ✓ 2 tazze di farina setacciata per l'impasto
- ✓ 1 e 1/4 tazza di zucchero da tavola
- ✓ 2 e 1/2 cucchiaini di lievito per dolci
- ✓ 3/4 cucchiaino di sale
- ✓ 1/2 tazza di grasso morbido da forno
- ✓ 3/4 tazza di latte
- ✓ 1 e 1/4 cucchiaini di vaniglia
- ✓ 2 uova



##### PREPARAZIONE:

- Versare la farina, il lievito, lo zucchero e il sale in una ciotola capiente. Aggiungi il grasso del forno; Versare il latte e aggiungere la vaniglia.
- Impastare fino a 5 minuti, alla velocità più bassa fino a quando i prodotti sono completamente miscelati.
- Quindi impastare a velocità media per 2 min.
- Fermare il robot, raschiare via i resti della miscela dai lati e dal fondo della ciotola.
- Aggiungere le uova, impastare per altri 1,5 minuti alla massima velocità.

##### PURÈ

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



##### PREPARAZIONE:

- Pelare e cuocere le patate in abbondante acqua salata, facendo attenzione a non renderle troppo morbide.
- Quando diventano farinosi, iniziate a impastarli in una casseruola o trasferiteli in una ciotola robot. Quindi impastare le patate preparate in questo modo nel robot a velocità media per circa 1 minuto.
- Al termine, raschiare via le patate che hanno aderito alle pareti della ciotola.
- Miscelare insieme latte caldo, burro e sale. Aggiungere alle patate e impastare alla massima velocità per 1 minuto.

**BISCOTTI DI FARINA D'AVENA**

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

**PREPARAZIONE:**

- 1) Mescolare la farina, la soda, il sale e la cannella, quindi aggiungere i fiocchi e mettere da parte.
- 2) Mescolare burro, zucchero, uova, vaniglia in una ciotola robot.
- 3) Sbattere alla massima velocità per 2 minuti fino a quando non diventa cremoso, dopo aver finito, raschiare via il composto che ha aderito alle pareti della ciotola.
- 4) Aggiungere il latte e metà del composto precedentemente messo da parte di farina e altri prodotti, mescolare il tutto lentamente, traslando la massa mista, quindi impastare il composto alla massima velocità per 1 min.
- 5) Aggiungere l'altra metà del composto di farina e altri prodotti e ripetere il procedimento. Al termine, raschiare via il composto che ha aderito alle pareti della ciotola.
- 6) Aggiungere gocce di cioccolato e noci, impastare alla massima velocità per 1 minuto.

**PROTEINE DA MONTARE**

- ✓ 2 uova

**PREPARAZIONE:**

- 1) Mettere gli albumi nella ciotola
- 2) Batti alla massima velocità

## SPECIFICHE TECNICHE

I parametri tecnici sono indicati sulla targhetta del prodotto

**Lunghezza del cavo di rete:** 1,05 m



*Questo manuale è stato tradotto automaticamente.  
In caso di dubbio, si prega di leggere la versione inglese.*

**OSSERVAZIONE! MPM agd S.A. si riserva la possibilità di 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.

## NAUDOJIMO SAUGOS PATARIMAI

- Prieš naudodami atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją.
- Būkite ypač atsargūs, kai šalia įrenginio yra vaikų.
- Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, išskyrus skirtus.
- Naudojant gamintojo nerekomenduojamus priedus, prietaisas gali būti sugadintas arba įvykti nelaimingas atsitikimas.
- Nemerkite prietaiso, laido ar kištuko į vandenį ar kitus skysčius.
- Veikimo metu nepalikite prietaiso be priežiūros.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, jei paliksite jį be priežiūros ir prieš surinkdami, išardydami ar valydami.
- Nenaudokite pažeisto įrenginio, net jei tinklo kabelis ar kištukas yra pažeistas - tokiu atveju įrenginį pataisykite įgaliojame techninės priežiūros centre.
- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Nekabinkite maitinimo laido ant aštrių kraštų ir neleiskite jam liestis su karštais paviršiais.
- Neleiskite maitinimo laidui kabėti nuo stalo / stalviršio krašto.
- Nelieskite prietaiso šlapiomis rankomis.
- Prietaisas skirtas naudoti tik namuose.
- Nepamirškite laikytis saugaus atstumo nuo besisukančių prietaiso dalių. Prisilietus prie jų galima susižeisti arba (i) sugadinti turtą, pvz., ištraukti laisvai kabančius drabužius / papuošalus ir pan.
- Prietaisas, ypač dalys, tiesiogiai besiliečiančios su maistu, turėtų būti valomas prieš pirmąjį naudojimą, iškart po darbo pabaigos arba, jei mašina ilgą laiką nebuvo naudojama – procedūra aprašyta skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
- Prieš pradėdami valyti maišytuvus ir kabliuką, pirmiausia turite juos atjungti nuo prietaiso!
- Nedėkite prietaiso šalia kitų elektros prietaisų, degiklių, viryklių, orkaitių ir kt.
- Prieš pradėdami darbą visada įsitikinkite, kad visi įrenginio komponentai yra tinkamai įdiegti.
- Nedėkite prietaiso ant karštų paviršių.
- Prietaisą gali naudoti žmonės, turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus ir neturintys žinių ar patirties tokių prietaisų naudojimo srityje, su sąlyga, kad jie yra prižiūrimi arba mokomi, kaip saugiai naudoti prietaisus ir suprasti susijusią riziką.

- Vaikams neleidžiama atlikti valymo ir priežiūros darbų.
- Prietaiso negalima naudoti vaikams. Laikykite prietaisą ir kabelį vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Vaikai negali žaisti su prietaisu.
- Atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio, jei palikote be priežiūros ir prieš surinkdami, išardydami ar valydami.
- Išjunkite prietaisą prieš keisdami įrangą arba prieš artėdami prie judančių dalių naudojimo metu.
- Nejunkite kištuko į elektros tinklo lizdą šlapiomis rankomis.
- Netraukite kištuko iš elektros tinklo lizdo, traukdami laidą.
- Naudokite prietaisą ant lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Vaikų saugumui prašome nepalikti laisvai prieinamų pakuotės dalių (plastikinių maišelių, kartoninių dėžių, polistirolo ir kt.).
- **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Uždusimo pavojus!**

### ĮRENGINIO APRAŠYMAS

- |                                                            |                                                 |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1. Pakreipiama galva                                       | 6. Galvos užrakto svirtis                       |
| 2. Greičio valdymo rankenėlė                               | 7. Pagrindas su vieta dubeniui pritvirtinti     |
| 3. Varantysis velenas su kaiščiu (tvirtinimo vieta)        | 8. Apsauga nuo pūslų                            |
| 4. Dubuo su nerūdijančio plieno rankena, kurio talpa 7,0 l | 9. Maišytuvas su silikono apdaila               |
| 5. Nerūdijančio plieno dubuo, kurio talpa 7,0 l            | 10. Maišytuvas lengvoms masėms plakti           |
|                                                            | 11. Daugiakomponenčių masių maišytuvas (kablys) |
|                                                            | 12. Pečių ašmenys                               |

### PASIRENGIMAS DARBUI – BENDROSIOS PASTABOS

1. Išpakuokite prietaisą iš kartoninės dėžutės, išimkite visus plastikinius maišelius, etiketes, polistireno užpildus ir transportavimo užraktus.
2. Prieš pirmą kartą naudodami, kruopščiai nuplaukite visus robotų priedus, kurie liečiasi su maistu.
3. Nepamirškite surinkti / išardyti priedų (dubenėlio, maišytuvų ir kt.) tik tada, kai prietaisas nėra prijungtas prie maitinimo šaltinio.
4. Prieš prijungdami įrenginį prie maitinimo šaltinio, įsitinkinkite, kad greičio reguliavimo rankenėlė (2) yra „0“ padėtyje.

### PRIEDŲ MONTAVIMAS

#### 1 ŽINGSNIS - DUBENS SURINKIMAS

1. Atleiskite pakreipimo galvutę (1) sukdami galvos užrakto svirtį (6) pagal laikrodžio rodyklę, tada švelniai pakelkite pakreipiamąją galvutę, kol išgirsite spragtelėjimą (fiksavimo garsas). Užfiksavus užraktą, galvos užrakto svirties svirtis (6) bus nukreipta žemyn.
2. Įdėkite dubenį (4,5) į pagrindą (7), tada pasukite dubenį (4,5) pagal laikrodžio rodyklę taip, kad dubens skirtukai užsifiksuotų prie pagrindo skląsčių (7).

## 2 ŽINGSNIS - PURSLŲ APSAUGOS ĮRENGIMAS

1. Pastumkite apsaugą nuo pusrslų (8) virš korpuso krašto, apsaugodami varančiąjį veleną kaiščiu (3). Įsitinkinkite, kad maisto anga nukreipta į išorę, kad pakreipimo galvutė (1) netrukdytų patekti į angą.

## 3 ŽINGSNIS - AGITATORIŲ MONTAVIMAS

1. Paspauskite (kol pajusite pasipriešinimą) vieną iš trijų tam skirtų maišytuvų (9, 10, 11) ant pavaros veleno kaiščio (3). Įsitinkinkite, kad kaiščio atšaka atsitrenkia į maišytuvo tvirtinimo angą. Tada maišyklė sukama prieš laikrodžio rodyklę, kol spline užsiblokuoja prie maišyklės tvirtinimo angos krašto.



## DARBAS SU ĮRENGINIU

Pritvirtinus maišytuvus (9, 10, 11), prietaisas yra paruoštas darbui. Pasukite galvos užrakto svirtį (6) pagal laikrodžio rodyklę ir švelniai nuleiskite pakreipimo galvutę (1), kol išgirsite spragtelėjimą (fiksavimo skląščio garsas). Įsitinkinkite, kad pakreipimo galvutė yra tinkamai užrakinta - galvos užrakto svirties svirtis (6) bus nukreipta žemyn. Tada įdėkite maisto produktus į dubenį (4,5) per pusrslų apsaugos angą (8), prijunkite prietaisą prie maitinimo šaltinio ir greičio reguliavimo rankenėle nustatykite norimą greitį (2).

**PASTABA! TURBO funkcijai (P) reikia laikyti greičio reguliavimo rankenėlę (2). Atleidus rankenėlę (2), ji automatiškai grįžta iš TURBO (P) padėties į „0“ padėtį, kuri išjungia įrenginį.**

**PASTABA! Planetinio roboto veikimo metu nesukite galvos užrakto svirties (6)!**

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

## PRIEDŲ DEMONTAVIMAS

Priedų nuėmimas gali būti pradėtas po pakreipimo galvutės apsėklinimo (1).

Priedai atleidžiami nuo skląsčių, pasukant juos priešinga kryptimi surinkimo kryptimi. Prieš pasukdami, maišytuvai (9, 10, 11) pirmiausia turėtų būti atleisti nuo užrakto, t.y. paspauskite maišytuvą giliau ant pavaros veleno kaiščio, kol pajusite pasipriešinimo jausmą. Išmontavus maišytuvus (9, 10, 11), pusrslų apsauga (8) turėtų būti nuimta.

## ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

### ATSKIRŲ PRIEDŲ TAIKYMAS

Silikono apdailos maišytuvai (9)	Lengvoms ir sunkesnėms masėms maišyti, tokioms kaip: tešla, tešlos tešla, maltos mėsos ir žuvies masės, sviesto ir pudingo kremai, sūrio masės, bulvių košė ir kitos daržovės, pyragų dugnai, birūs pyragų ingredientai.
Plakimo maišiklis (10)	Plakti produktus, kurie turi būti gerai gazuoti, pavyzdžiui: kiaušiniai, kiaušinių baltymai, biskvitas, plakta grietinėle, morkos, kremai, majonezas.
Daugiakomponentė maišyklė (kablys) (11)	Tešlos, ypač mielių tešlos, minkymui ir minkymui, pavyzdžiui: duona, ritinėliai, gysločiai, pyragai, pica, virta tešla, makaronai, faworki.

**PASTABA! Nepalikite peilių, metalinių šaukštų ar šakučių ir kitų tokių elementų į dubenį, kol prietaisas veikia.**

**PASTABA! Maksimalus prietaiso veikimo laikas yra 5 minutės, minimalus poilsio laikas tarp dviejų maišymo ciklų yra 15 minučių. Minkant mielių tešlą, geriausia reguliatorių nustatyti mažu greičiu ir tik po kurio laiko padidinti greitį.**

#### PLANETINIS PRISIRIŠIMŲ JUDĖJIMAS

Planetinio maišytuvo veikimo metu maišytuvus sukasi sudėtingu judesiu: aplink savo ašį ir tuo pačiu metu aplink dubens perimetrą. Dėl šios priežasties vieno pilno sukimosi metu maišytuvus tiksliai veikia dubenyje, o tai sutrumpina darbo laiką ir užtikrina didesnę maišymo efektyvumą. Dėl šios priežasties daugumoje receptų nurodytas maišymo laikas turėtų būti sutrumpintas.

#### PASTABOS APIE MAIŠYTUVO VEIKIMĄ

Dubenėlio ir priedų forma buvo suprojektuota taip, kad roboto veikimo metu nereikėtų nuolat grandyti ir stumti ingredientų ant dubens sienelių. Per vieną maišymo ciklą pakanka vieną ar du kartus išvalyti dubenėlio sienas. Prieš tai darydami, atjunkite robotą nuo maitinimo šaltinio!

Veikimo metu robotas gali įkaisti. Esant didelei apkrovai ir ilgam maišymo ciklui, roboto galvutės viršus gali būti labai šiltas. Tai normalu.

#### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Įsitikinkite, kad greičio reguliavimo rankenėlė (2) yra „0“ padėtyje.
2. Atjunkite įrenginį nuo maitinimo šaltinio.
3. Ilgalaikio veikimo metu pakreipimo galvutė (1) gali įkaisti. Prieš pradėdami dirbti, turite palaukti, kol įrenginys atvės.
4. Nuvalykite prietaiso dėklą drėgna šluoste.
5. Maišytuvai (9, 10, 11) ir mentelė valomi po tekančiu vandeniu, pridėdant ploviklio.

Baigę darbą su prietaisu, rekomenduojama nedelsiant išvalyti priedus. Tai pašalins visas likusias nuosėdas, užkirs kelią šiukšlių džiūvimui, todėl skalbimas bus efektyvesnis ir lengvesnis, ir apsaugo nuo bakterijų dauginimosi.

**DĖMESIO! Visi priedai tinkami plauti indaplovėje.**

#### PRIETAISO VEIKIMAS ATSKIRAIS GREIČIO INTERVALAIS

Planetinis robotas turi greičio valdymą 1-6 diapazone ir TURBO (P) funkciją, naudojamą trumpalaikiam darbui esant maksimaliems apsisukimams.

Greitis	Darbo pobūdis	Naudoti
1	Išankstinis maišymas	Lėtas išankstinis maišymas, derinant visų rūšių mases ir sausus pyragų ingredientus. Šiuo greičio intervalu į tešlą įpilkite miltų ir sausų produktų, o skystus ingredientus – į sausus. Tokiu greičiu nemišykite ir neminkykite mielių tešlos.
2	Maišymas lėtas	Lėtai maišyti. Ant šio įrankio minkykite mielių tešlą, tešlą ir tarkuotą tešlą. Taip pat naudokite pirmajame bulvių ir kitų daržovių atnešimo į tyrę etape ir tuo metu, kai į tešlą pridėdama skystų riebalų ar miltų.
3	Maišymas, maišymas	Jis naudojamas vidutinio sunkumo tešloms minkyti – pavyzdžiui, tešlai. Šiuo greičiu cukrus pridėdama prie baltymų, skirtų meringues. Tai yra vidutinis masių maišymo greitis, pvz., Maltos mėsos, paštetų ir tarkuotų pyragų.
4	Tankinimas	Vidutiniškai greitam majonezo plakimui, pudingo kremu ingredientų derinimui. Jis naudojamas lengvesnėms masėms, kurioms reikia aeracijos, užbaigti.

5	<b>Greitas užspaudimas</b>	Plakti grietinėlę, putas iš kiaušinių baltymų.
6	<b>Labai greitas užspaudimas</b>	Putoms iš baltymų, sveikų kiaušinių, plaktos grietinėlės plakti jis naudojamas paskutiniame bulvių košės paruošimo etape.
P	<b>TURBO</b>	Trumpalaikis maišymas maksimaliu greičiu.

## ROBOTO NAUDOJIMAS SAVO RECEPTAMS

Šiame vadove pateikiami keli bendri, praktiniai patarimai apie darbo su robotu specifiką, kurie gali būti naudingi ruošiant savo receptus. Tačiau norint pasiekti tobulą efektą ir sukurti tinkamą maišymo procedūrą, reikės jūsų pačių pastebėjimų ir patirties. Kontroluokite maišymo procesą ir užbaikite jį tiksliai, kai bus pasiekta recepte reikalaujama konsistencija (pvz., „Lygi ir elastinga tešla“).

## VIRIMO PATARIMAI

1. Šaldytuve laikomos sudedamosios dalys, tokios kaip sviestas ar kiaušiniai, prieš sumaišydamos turi sušilti iki kambario temperatūros. Todėl tokius produktus iš šaldytuvo turėtumėte pašalinti pakankamai anksti.
2. Kad į dubenį nemėtytumėte kiaušinių lukštų ar supuvusių kiaušinių, prieš dedant likusius produktus, geriausia juos klijuoti į atskirą indą.
3. Per ilgas maišymas gali neigiamai paveikti galutinį produktą. Stebėkite recepte nurodytą maišymo laiką.
4. Temperatūros, maisto produktų tekstūros pokyčiai (pvz., dėl aplinkos temperatūros svyravimų) gali sutrumpinti ir (arba) pailginti maišymo procesą ir galutinį maišymo rezultatą.
5. Visada turėtumėte pradėti maišyti mažu greičiu ir palaipsniui didinti greitį iki recepte reikalaujamo greičio.

## SIŪLOMI ATSKIRŲ PRIEDŲ NUSTATYMAI 2,0 KG INGREDIENTŲ

Priedai	Greitis	Lai- kas (min.)	Didžiausias produktų skaičius dubenyje	Darbo aprašymas
<b>Maišytuvams sunkioms masėms minkyti (kablys) (11)</b>	1–3	3–5	1300 g miltų + 700 g vandens	1 greitis 30 sek., 2 greitis 30 sek., tada 3 greitis 2–4 min.
<b>Maišytuvams su silikono apdaila (9)</b>	(2) 4	(3) 10	660 g miltų + 840 g vandens	2 greitis 20 sek., 4 greitis 2 min. 40 sek.
<b>Maišytuvams lengvoms masėms plakti (10)</b>	5–6	(3) 10	3 kiaušinių baltymai (mažiausiai)	greitis 5–6 3 min.

## NUOSTATOS

### PAPRASTAS DVIEJŲ KIAUŠINIŲ PYRAGAS

- ✓ 2 puodeliai išsijotų miltų tešlai
- ✓ 1 ir 1/4 puodelio stalo cukraus
- ✓ 2 ir 1/2 šaukštelio kepimo miltelių
- ✓ 3/4 šaukštelio druskos
- ✓ 1/2 puodelio minkštų kepimo riebalų



- ✓ 3/4 puodelio pieno
- ✓ 1 ir 1/4 šaukštelio vanilės
- ✓ 2 kiaušiniai

**PARUOŠIMAS:**

- 1) Į didelį dubenį supilkite miltus, kepimo miltelius, cukrų ir druską. Įpilkite kepimo riebalų; Supilkite pieną ir įpilkite vanilės.
- 2) Minkyti iki 5 minučių. mažiausiu greičiu, kol produktai bus visiškai sumaišyti.
- 3) Tada minkykite vidutiniu greičiu 2 min.
- 4) Sustabdykite robotą, nuplėškite mišinio likučius nuo dubens šonų ir dugno.
- 5) Įpilkite kiaušinių, minkykite dar 1,5 minutės didžiausiu greičiu.

**KOŠE**

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

**PARUOŠIMAS:**

- 1) Bulves nulupkite ir virkite pasūdytame vandenyje, būkite atsargūs, kad jos nebūtų per minkštos.
- 2) Kai jė tampa miltingi, pradėkite juos minkyti puode arba perkelti į roboto dubenį. Tada minkykite tokiu būdu paruoštas bulves robote vidutiniu greičiu apie 1 min.
- 3) Baigę nubraukite bulves, kurios prilipo prie dubens sienelių.
- 4) Sumaišykite karštą pieną, sviestą ir druską. Suberkite į bulves ir minkykite didžiausiu greičiu 1 min.

**AVIŽINIAI SAUSAINIAI**

- ✓ 2 puodeliai išsijotų miltų
- ✓ 1 arbatinis šaukštelis sodos
- ✓ 1 arbatinis šaukštelis druskos
- ✓ 1 ir 1/2 šaukštelio cinamono
- ✓ 2 puodeliai greitai paruošiamų avižinių dribsnių
- ✓ 1 puodelis kepimo riebalų arba sviesto
- ✓ 1/2 puodelio stalo cukraus
- ✓ 3/4 puodelio rudojo cukraus
- ✓ 2 kiaušiniai, sveiki
- ✓ 1-1/2 šaukštelio vanilės
- ✓ 1/3 puodelio pieno
- ✓ 1 puodelis šokolado drožlių
- ✓ 3/4 puodelio susmulkintų 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) Roboto dubenyje sumaišykite sviestą, cukrų, kiaušinius, vanilę.
- 3) Plakite didžiausiu greičiu 2 minutes, kol kremė, baigę, nubraukite mišinį, kuris prilipo prie dubens sienelių.
- 4) Įpilkite pieno ir pusę anksčiau atidėto miltų ir kitų produktų mišinio, viską lėtai maišykite, versdami sumaišytą masę, tada minkykite mišinį didžiausiu greičiu 1 min.
- 5) Įpilkite kitą pusę miltų ir kitų produktų mišinio ir pakartokite procedūrą. Baigę nuplėškite mišinį, kuris prilipo prie dubens sienelių.
- 6) Suberkite šokolado drožles ir riešutus, minkykite didžiausiu greičiu 1 min.

**BALTŲMŲ PLAKIMAS**

- ✓ 2 kiaušiniai

**PARUOŠIMAS:**

- 1) Į dubenį sudėkite kiaušinių baltymus
- 2) Plakite didžiausiu greičiu

## TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Techniniai parametrai pateikti gaminio duomenų lentelėje

**Tinklo kabelio ilgis:** 1,05 m



*Šis vadovas buvo išverstas mašininu būdu.  
Jei abejojate, perskaitykite tekstą anglų kalba.*

**PASTABA! MPM agd S.A. pasilieka techninių pakeitimų galimybę!**

### 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 buitinių 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.

## DROŠĪBAS PADOMI LIETOŠANAI

- Pirms lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas pamācību.
- Esiet īpaši uzmanīgs, ja ierīcei ir bērni.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, nekā tas bija paredzēts.
- Piederumu izmantošana, ko nav ieteicis ražotājs, var izraisīt ierīces bojājumus vai nelaimes gadījumu.
- Neiegremdējiet ierīci, vadu un pievienojiet ūdeni vai citus šķidrumus.
- Darbības laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Atvienojiet ierīci no barošanas avota, ja atstājat to bez uzraudzības un pirms montāžas, demontāžas vai tīrīšanas.
- Neizmantojiet bojātu ierīci, tai skaitā, ja ir bojāts strāvas vads vai kontaktdakša — šajā gadījumā novietojiet ierīci remontam pilnvarotā servisa punktā.
- Nelietojiet ierīci brīvā dabā.
- Nevelciet strāvas vadu uz asām malām un neļaujiet tam nonākt saskarē ar karstām virsmām.
- Neļaujiet strāvas vadam piekārt pie galda/countertop malas.
- Neaiztieciet ierīci ar mitrām rokām.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.
- Neaizmirstiet ievērot drošu attālumu no rotējošām ierīces daļām ierīces darbības laikā. Saskare ar tām var radīt miesas bojājumus vai (i) bojāt īpašumu, piemēram, izvelkot brīvi piekārtu apģērbu / rotaslietas u. c.
- Ierīces, jo īpaši to daļu, kas atrodas tiešā saskarē ar pārtiku, tīrīšana jāveic pirms pirmās lietošanas reizes, tūlīt pēc darba beigām vai, ja ierīce netiek lietota ilgu laiku, procedūra aprakstīta sadaļā "TĪRĪŠANA UN APKOPE".
- Pirms sākat maisītāju un āķa tīrīšanu, vispirms tie ir jāatvieno no ierīces!
- Nenovietojiet ierīci pie citām elektroierīcēm, degļiem, krāsnīm, krāsnīm utt.
- Vienmēr pirms darba uzsākšanas pārliecinieties, ka visas ierīces sastāvdaļas ir pareizi uzstādītas.
- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām.
- Ierīci var lietot personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, kā arī personas, kurām nav zināšanu vai pieredzes šādu

ierīču lietošanā, ar noteikumu, ka viņus uzrauga vai uzdod lietot ierīces drošā veidā un izprast ar to saistītos riskus.

- Bērniem nav atļauts veikt tīrīšanas un apkopes darbus.
- Ierīci nevar izmantot bērni. Uzglabāt ierīci un vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- Atvienojiet ierīci no barošanas avota, ja atstājat to bez uzraudzības un pirms montāžas, demontāžas vai tīrīšanas.
- Izslēdziet ierīci pirms aprīkojuma nomaiņas vai pirms tuvošanās detaļām, kas lietošanas laikā atrodas kustībā.
- Nepievienojiet kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Nevelciet kontaktdakšu no strāvas kontaktligzdas, velkot vadu.
- Izmantojiet ierīci uz gludas un stabilas virsmas.
- Bērnu drošībai, lūdzu, neatstājiet brīvi pieejamās iepakojuma daļas (plastmasas maisījumus, kartona kārbas, polistirolu utt.).
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēt ar foliju. Nosmakšanas briesmas!**

## IERĪCES APRAKSTS

- |                                                   |                                            |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1. Slīpuma galva                                  | 7. Bāze ar vietu bļodas piestiprināšanai   |
| 2. Ātruma regulēšanas poga                        | 8. Pretnoplūdes vāks                       |
| 3. Piedziņas vārpsta ar tapu (stiprinājuma vieta) | 9. Maisītājs ar silikona apdari            |
| 4. 7.0 L nerūsējošā tērauda roktura bļoda         | 10. Mikseris gaismas masu slaucīšanai      |
| 5. 7.0 L nerūsējošā tērauda bļoda                 | 11. Maisītājs daudzkomponentu masām (āķis) |
| 6. Galvas slēdzenes svira                         | 12. Plecu                                  |

## SAGATAVOŠANA DARBAM – VISPĀRĪGI KOMENTĀRI

- Izpakojiet ierīci no kartona kastes, noņemiet visus iepakojuma maisījumus, etiķetes, polistirola pildvielas un transporta blokus.
- Pirms pirmās lietošanas rūpīgi nomazgājiet visus robotu piederumus, kas nonāk saskarē ar pārtiku.
- Neaizmirstiet montēt un izjaukt piederumus (bļoda, maisītāji utt.) Tikai tad, ja ierīce nav pievienota strāvas avotam.
- Pirms ierīces pievienošanas strāvas avotam pārliecinieties, vai ātruma regulēšanas poga (2) atrodas pozīcijā "0".

## PIEDERUMU MONTĀŽA

### 1. SOLIS - BĻODAS MONTĀŽA

- Tas atbrīvos slīpuma galvu (1), pagriežot galvas bloķēšanas sviru (6) pulksteņrādītāja virzienā, pēc tam uzmanīgi paceliet slīpuma galvu, līdz tiek dzirdēts klikšķis (bloķēšanas skaņu). Kad slēdzene ir nofiksēta, galvas bloķēšanas sviras (6) roka būs vērsta uz leju.
- Novietojiet bļodu (4; 5) pamatnē (7), pēc tam pagrieziet bļodu (4; 5) pulksteņrādītāja virzienā tā, lai cilnes, kas atrodas uz rotaļu lācīša, bloķētu pret aizbīdņiem, kas atrodas pamatnē (7).

### 2. SOLIS – ANTI-SWING SHIELD UZSTĀDĪŠANA

- Bīdīet noplūdes vāku (8) līdz piedziņas vārpstas vāka korpusa malai ar tapu (3). Pārliecinieties, ka caurums pārtikas produktu pievienošanai ir vērsts uz āru tā, lai noliektā galva (1) netraucētu piekļūt caurumam.

### 3. SOLIS – MAĪTATORU NOSTIPRINĀŠANA

- Piespiediet (uz pretestības sajūtu) vienu no trim īpašajiem maisītājiem (9, 10, 11) uz piedziņas vārpstas tapas (3). Pievērsiet uzmanību tam, lai nodrošinātu, ka izvirzījums, kas atrodas uz tapas, novieto maisītāja montāžas atveri. Pēc tam pagrieziet maisītāju pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz atbrīvošana ir bloķēta pret maisītāja montāžas atveres malu.



## STRĀDĀJOT AR IERĪCI

Pēc maisītāju (9, 10, 11) piestiprināšanas ierīce ir gatava darbam. Pagrieziet galvas bloķēšanas sviru (6) pulksteņrādītāja virzienā un uzmanīgi nolaidiet noliešanas galvu (1), līdz tiek dzirdams klikšķis (blo-

kēt skaņu). Pārlicinieties, ka slīpuma galva ir aizslēgta pa labi – galvas slēdzenes sviras (6) roka būs vērsta uz leju. Pēc tam ievietojiet pārtikas preces bļodā (4; 5) caur caurumu noplūdes aizsardzībā (8), savienojiet ierīci ar strāvu un iestatiet vēlamo darbības ātrumu ar ātruma regulēšanas pogu (2).

**UZMANĪBU! TURBO (P) funkcijai ātruma regulēšanas poga (2) ir jātur nospiesta. Atlaižot pogu (2), tā automātiski atgriežas no TURBO pozīcijas (P) uz pozīciju "0", kas izslēdz ierīci.**

**UZMANĪBU! Planētas robota darbības laikā nepagrieziet galvas bloķēšanas sviru (6)!**

Darba beigās pagrieziet ātruma vadības pogu (2) pozīcijā "0" un atvienojiet ierīci no strāvas avota.

## PIEDERUMU DEMONTĀŽA

Jūs varat sākt demontēt piederumus pēc tam, kad slīpuma galva ir noslēgta (1).

Mēs atbrīvojam piederumus no aizbīdņiem, pagriežot tos virzienā, kas ir pretējs uzstādīšanas virzienam. Pirms pagriezienu maisītāji (9, 10, 11) vispirms jāatbrīvo no slēdzenes, t.i. spiediet maisītāju dziļāk uz piedziņas vārpstas tapas, līdz rodas pretestības sajūta. Izplūdes vāks (8) ir jāizjauc pēc maisītāju iepriekšējas demontāžas (9, 10, 11).

## IERĪCES LIETOŠANA

### INDIVIDUĀLO PIELIKUMU PIELIETOŠANA

Maisītājs ar silikona apdari (9)	Vieglas un smagākas masas sajaukšanai, piemēram: konditorejas izstrādājumi, smalkmaizītes, maltas gaļas un zivju masas, sviesta un puķu krēmi, siera biezeni, kartupeļu biezeni un citi dārzeņi, kūkas dibeni, mikstās kūkas sastāvdaļas.
Maisītājs gaismas masu putošanai (10)	Slaucīt produktus, kuriem jābūt ļoti gāzētiem, piemēram: olas, olu baltumi, sūkļa kūka, putukrējums, meringues, krēmi, majonēze.
Maisītājs daudzkomponentu masām (aķis) (11)	Mīcīšanai kūkas, īpaši rauga un mīcīšanas, piemēram: maize, rulliņi, miltu, pīrāgi, picas, tvaicēti mīklas, makaroni, favorīti.

**UZMANĪBU! Jūs nedrīkstat atstāt naži, metāla karotes vai dakšiņas un citus šādus elementus rotaļu bļodā darbības laikā.**

**UZMANĪBU! Ierīces maksimālais darbības laiks ir 5 minūtes, minimālais atpūtas laiks starp diviem sajaukšanas cikliem ir 15 minūtes. Mīcot rauga mīklu, vislabāk ir iestatīt regulatoru zemā ātrumā un tikai pēc kāda laika palielināt ātrumu.**

### STARTERU PLANĒTU KUSTĪBA

Planētas maisītāja darbības laikā maisītājs rotē sarežģītā kustībā: ap asi un vienlaicīgi pa bļodas perimetru. Pateicoties tam, vienā pilnā pagriezienā maisītājs rūpīgi darbojas visā bļodā, kas samazina darba laiku un nodrošina lielāku sajaukšanas efektivitāti. Tādēļ lielākajā daļā receptūru norādītais sajaukšanas laiks ir jāsamazina.

### PIEZĪMES PAR MAISĪTĀJA DARBĪBU

Bļodas un stiprinājumu forma ir veidota tā, ka robota darbības laikā nav nepieciešams pastāvīgi nokasīt un buldozēt sastāvdaļas uz bļodas sienām. Vienā sajaukšanas ciklā pietiek ar to, lai vienu vai divas reizes notīrītu bļodas sienas. Pirms to izdarīt, jums ir jāatvieno robots no strāvas!

Darbības laikā robots var sakarst. Ar lielu slodzi un ilgu sajaukšanas ciklu robota galvas augšējā daļa var būt ļoti silta. Tas ir normāli.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. Pārlicinieties, vai ātruma regulēšanas poga (2) atrodas pozīcijā "0".
  2. Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
  3. Ilgstošas darbības laikā slīpuma galva (1) var tikt uzkarsēta. Pirms darba uzsākšanas ir jāgaida, līdz ierīce atdziest.
  4. Notīriet ierīces korpusu, izmantojot mitru drānu.
  5. Notīriet maisītājus (9, 10, 11) un lāpstiņu zem tekoša ūdens, pievienojot mazgāšanas līdzekli.
- Pēc darba pabeigšanas ar ierīci ieteicams nekavējoties notīrīt piederumus. Tas noņems jebkādas atlikušās nogulsnes, novērsīs atlikumu žāvēšanu, kas padara mazgāšanu efektīvāku un vieglāku, kā arī novērš baktēriju vairošanos.

**UZMANĪBU! Visi piederumi ir droši trauku mazgājamajā mašīnā.**

### IERĪCES DARBĪBA UZ INDIVIDUĀLIEM ĀTRUMA INTERVIJĀM

Planētu robotam ir ātruma kontrole diapazonā no 1 līdz 6 un TURBO (P) funkcija īslaicīgai darbībai ar maksimālajiem apgriezieniem.

Darba ātrums	Darba veids	Pieteikums
1	Iepriekšēja sajaukšana	Lēna iepriekšēja sajaukšana, apvienojot visu veidu masas un sausās kūkas sastāvdaļas. Šajā ātruma intervālā pievienojiet miltus un sausus mīklas produktus un šķidrās sastāvdaļas, lai nožūtu. Ar šo ātrumu nesajauciet vai mīciet rauga kūkas.
2	Sajaukšana bez maksas	Lēnai sajaukšanai. Šajā skrējienā mīciet raugu, smilšu kūka un iztīrītu mīklu. Pirmajā posmā izmantojiet arī kartupeļu un citu dārzeņu biezeni un pievienojot mīklai šķidrās taukus vai miltus.
3	Maisīšana, putošana	To izmanto, lai mīcītu vidēji smagas kūkas — piemēram, smalkmaizītes. Ar šo ātrumu cukuru pievieno olbaltumvielām meringues. Tas ir vidējais masu sajaukšanas ātrums, piemēram, maltā gaļa, pastētes un kūku beršana.
4	Slauciens	Vidēji ātrai pīšanai, majonēzes sagatavošanas sākotnējais posms, lai apvienotu pudiņu krējuma sastāvdaļas. Izmanto vieglāku masu apdarei, kam nepieciešama aerācija.
5	Ātrā plāpāšana	Par putukrējumu, olu baltumus putas.
6	Ļoti ātri sitieniem	Putu putošanai no baltumiem, veselās olas, putukrējums, tiek izmantotas kartupeļu biežpiena sagatavošanas beigu posmā.
P	TURBO	Īslaicīga sajaukšana ar maksimālo ātrumu.

### IZMANTOŠANA ROBOTU SAVĀM RECEPTĒM

Šī rokasgrāmata sniedz dažus vispārīgus, praktiskus padomus par darba specifiku ar robotu, kas var noderēt, sagatavojot savas receptes. Tomēr jūsu novērojumi un pieredze būs nepieciešami, lai sasniegtu lielisku rezultātu un izstrādātu atbilstošu sajaukšanas procedūru. Kontrolējiet sajaukšanas procesu un pabeidziet to tieši tad, kad ir sasniegta receptē nepieciešamā konsistence (piemēram, "gluda un elastīga mīkla").

### KULINĀRIJAS PADOMI

1. Sastāvdaļas, kas tiek uzglabātas ledusskapī, piemēram, sviestam vai olām, pirms tās sajaucas, jāsniedz istabas temperatūra. Tādēļ pietiekami agri noņemiet šādus produktus no ledusskapja.

- Lai izvairītos no olu čaumalu vai bojātu olu iemešanas bļodā, vislabāk ir tos iepriekš pielīmēt atsevišķā traukā pirms pārējo produktu pievienošanas.
- Pārāk ilgi slaucīšana var negatīvi ietekmēt galaproduktu. Ir nepieciešams paturēt uzmanību uz receptē norādīto sajaukšanas laiku.
- Temperatūras maiņa, pārtikas produktu tekstūra (piemēram, apkārtējās vides temperatūras svārstību rezultātā) var ietekmēt sajaukšanas procesa sāsināšanu/pagarināšanu un sajaukšanas gala rezultātu.
- Jums vienmēr vajadzētu sākt sajaukšanu ar mazu ātrumu un pakāpeniski palielināt ātrumu līdz tam, kas nepieciešams konkrētā receptē.

### IEIEICAMIE IESTATĪJUMI ATSEVIŠĶIEM PIEDERUMIEM 2,0 KG SASTĀVDAĻU

piederumi	ātrums	Laiks (min.)	Maksimālais produktu daudzums bļodā	Darba apraksts
Lieljaudas maisītājs (āķis) (11)	(1) 3	(3) 5	1300 g miltu+700 g ūdens	ātrums 1 30 sek., ātrums 2 30 sek., pēc tam ātrums 3 2-4 minūtes.
Maisītājs ar silikona apdari (9)	(2) 4	(3) 10	660 g miltu+840 g ūdens	ātrums 2 uz 20 sek., ātrums 4 uz 2 min. 40 sek.
Maisītājs vieglo masu saputošanai (10)	(5) 6	(3) 10	3 olu baltumi (vismaz)	ātrums 5-6 uz 3 minūtēm.

### RECEPTES

#### VIEŅKĀRŠS DIVU OLU PĪRĀGS

- ✓ 2 tases izsijāti mīklas milti
- ✓ 1 un 1/4 glāzes galda cukura
- ✓ 2 un 1/2 tējkarotes cepamais pulveris
- ✓ 3/4 tējkarotes sāls
- ✓ 1/2 tase mīksts maiznieks tauku
- ✓ 3/4 glāze piens
- ✓ 1 un 1/4 tējkarotes vaniļas
- ✓ 2 olas



#### SAGATAVOŠANA:

- Nosūtiet miltus, cepamo pulveri, cukuru un sāli lielā bļodā. Pievienojiet maizes taukus; ielej pienu un pievieno vaniļas.
- Mīcīt līdz 5 min. ar zemāko ātrumu, līdz produkti ir pilnībā sajaukti.
- Pēc tam mīciet ar vidēju ātrumu 2 min.
- Pārtrauciet robotu, nokasiet maisījuma paliekas no bļodas sāniem un apakšas.
- Pievienojiet olas, mīciet vēl 1,5 minūtes ar vislielāko ātrumu.

#### KARTUPEĻU BIEZENS

- ✓ 1 kg kartupeļu
- ✓ 1/2 tase karsta piens
- ✓ 2 tējkarotes sviests
- ✓ 1 tējkarote sāls



#### SAGATAVOŠANA:

- Nomazgājiet un vāriet kartupeļus sālsūdenī, uzmanieties, lai tie nebūtu pārāk mīksti.
- Kad tie kļūst milti, sāciet tos mīcīt katlā vai pārnest tos uz robotu bļodu. Tad mīciet kartupeļus, kas šādā veidā sagatavoti robotā ar vidēju ātrumu apmēram 1 min.
- Kad esat pabeidzis, noberziet kartupeļus, kas ir pieķerti bļodas sienām.
- Sajauciet karstu pienu, sviestu un sāli kopā. Pievienojiet kartupeļiem un mīciet ar maksimālo ātrumu 1 min.

## CEPUMI AR AUZU PĀRSĻU

- ✓ 2 tases izsijāti milti
- ✓ 1 tējkarote soda
- ✓ 1 tējkarote sāls
- ✓ 1 un 1/2 tējkarotes kanēļa
- ✓ 2 tases instant auzu
- ✓ 1 glāze maizes tauku vai sviesta
- ✓ 1/2 tase galda cukurs
- ✓ 3/4 tase brūnā cukura
- ✓ 2 olas, veselas
- ✓ 1-1/2 tējkarotes vaniļas
- ✓ 1/3 glāze piena
- ✓ 1 glāze šokolādes skaidas
- ✓ 3/4 glāze sasmalcināti rieksti
- ✓ 1 tējkarote soda
- ✓ 1 tējkarote sāls
- ✓ 1-1/2 tējkarotes kanēļa



### SAGATAVOŠANA:

1) Sajauciet miltus, soda, sāli un kanēli, pēc tam pievienojiet graudaugu un novietojiet malā.

2) Sajauciet sviestu, cukuru, vaniļas olas robotu lācīti.

3) Beat ar vislielāko ātrumu 2 minūtes, līdz krēmveida, kad tas ir pabeigts, noberziet maisījumu, kas ir piestiprināts pie bļodas sienām.

4) Pievieno pienu un pusi no iepriekš atmatā miltu un citu produktu maisījuma, lēni samaisa, pārnesot sajaukto masu, pēc tam mīciet maisījumu ar vislielāko ātrumu 1 min.

5) Pievienojiet miltu un citu produktu maisījuma otro pusi un atkārtojiet procedūru. Kad esat pabeidzis, noberziet maisījumu, kas ir piestiprināts pie bļodas sienām.

6) Pievienojiet šokolādes skaidas un riekstus, mīciet ar vislielāko ātrumu 1 min.

### SLAUCĪT OLBALTUMVIELAS

- ✓ 2 olas



### SAGATAVOŠANA:

- 1) Ielieciet olu baltumus rotaļu bļodā
- 2) Beat ar vislielāko ātrumu

## TEHNISKIE DATI

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta nosaukuma plāksnītes

**Tīkla vadu garums:** 1,05 m



Šī rokasgrāmata ir mašīna tulkots.

Šaubu gadījumā, lūdzu, izlasiet angļu valodas versiju.

**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 mājaisnīcības atkritumiem. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt apkārtējo vidi un cilvēku veselību bīstamu 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 bīstamu 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 jāpasazinās ar vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktu vai vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādes iekārtu.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

- Lees voor gebruik aandachtig de gebruiksaanwijzing.
- Wees extra voorzichtig als er kinderen in de buurt van het apparaat zijn.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan schade aan het apparaat of een ongeluk veroorzaken.
- Dompel het apparaat, de kabel of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd achter.
- Koppel het apparaat los van de voeding als u het onbeheerd achterlaat en voordat u het monteert, demonteert of schoonmaakt.
- Gebruik geen beschadigd apparaat, zelfs niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is - laat het apparaat in dat geval repareren bij een erkend servicecentrum.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Hang het netsnoer niet aan scherpe randen en laat het niet in contact komen met hete oppervlakken.
- Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel/het aanrecht hangen.
- Raak het apparaat niet aan met natte handen.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Houd tijdens het gebruik een veilige afstand aan tot draaiende onderdelen van het apparaat. Contact hiermee kan leiden tot persoonlijk letsel of (i) schade aan eigendommen, bijvoorbeeld door het uittrekken van loshangende kledingstukken/sieraden enz.
- Het apparaat, en in het bijzonder de onderdelen die in direct contact komen met voedsel, moet worden gereinigd voor het eerste gebruik, onmiddellijk na gebruik of als het apparaat lange tijd niet is gebruikt - de procedure wordt beschreven in het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD".
- Voordat de roerwerken en de haak worden gereinigd, moeten deze eerst van de machine worden losgekoppeld!
- Plaats het apparaat niet in de buurt van andere elektrische apparaten, branders, fornuizen, ovens, enz.

- Controleer altijd of alle onderdelen van het apparaat correct zijn gemonteerd voordat u met de werkzaamheden begint.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, of zonder kennis of ervaring in het gebruik van dit soort apparatuur, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van de apparatuur en de risico's begrijpen.
- Kinderen mogen geen schoonmaak- en onderhoudstaken uitvoeren.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het monteert, demonteert of schoonmaakt.
- Schakel het apparaat uit voordat u apparatuur verwisselt of voordat u in de buurt komt van bewegende onderdelen tijdens het gebruik.
- Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.
- Trek de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Gebruik het apparaat op een glad en stabiel oppervlak.
- Laat voor de veiligheid van kinderen geen vrij toegankelijke delen van de verpakking achter (plastic zakken, kartonnen dozen, piepschuim, enz.).
- **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de film spelen. Verstikkingsgevaar!**

#### BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- |                                                             |                                                |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1. Draaibare kop                                            | 7. Basis met ruimte voor kombevestiging        |
| 2. Snelheidsregelknop                                       | 8. Spatscherm                                  |
| 3. Aandrijfas met pen (bevestigingspunt voor hulpstukken)   | 9. Mengkraan met siliconen afwerking           |
| 4. Kom met roestvrijstalen handvat met een inhoud van 7,0 l | 10. Menger voor het kloppen van lichte massa's |
| 5. Roestvrijstalen kom met een inhoud van 7,0 l             | 11. Meercomponentenmenger (haak)               |
| 6. Hoofdvergrendelingshendel                                | 12. Vaan                                       |

## VOORBEREIDING OP HET WERK - ALGEMENE OPMERKINGEN

1. Pak het apparaat uit de doos, verwijder alle plastic zakken, labels, polystyreenvullingen en transportblokken.
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 de hoofdvergrendelingshendel (6) rechtsonder te draaien en til de kantelkop voorzichtig op totdat u een klik hoort (vergrendelgeluid). Wanneer de vergrendeling vastklikt, wijst de hendelarm van de hoofdvergrendeling (6) naar beneden.
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 - HET SLIPPING SHIELD MONTEREN

1. Schuif de spatbescherming (8) over de rand van de behuizing die de aandrijfjas afdekt met de pen (3). 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 aandrijfjas (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. Draai de hoofdvergrendelingshendel (6) rechtsonder en laat de kantelkop (1) voorzichtig zakken totdat u een klik hoort (vergrendelgeluid). Zorg ervoor dat de kantelkop goed vergrendeld is - de hendelarm van de kopvergrendeling (6) wijst naar beneden. Plaats vervolgens de voedingsmiddelen in de kom (4;5) door de opening in de spatbescherming (8), sluit het apparaat aan op de voeding en stel de gewenste snelheid in met de snelheidsregelknop (2).

**OPMERKING! In de TURBO-functie (P) moet de toerentalregelknop (2) ingedrukt worden gehouden. Wanneer de knop (2) wordt losgelaten, gaat deze automatisch terug van de TURBO (P) positie naar de "0" positie, waardoor het apparaat wordt uitgeschakeld.**

**OPMERKING! Als de planetaire robot in bedrijf is, mag u de vergrendelingshendel (6) niet draaien!**

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 aandrijfas worden geduwd totdat weerstand wordt gevoeld. De spatbescherming (8) moet worden verwijderd na het verwijderen van de roerwerken(9, 10, 11).

## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### GEBRUIK VAN AFZONDERLIJKE BIJLAGEN

<b>Roerder met siliconenafwerking (9)</b>	Voor het mengen van lichte en zwaardere massa's zoals deeg, korstdeeg, gemalen vlees- en vispasta, boter- en puddingcrèmes, kaasmassa's, aardappelpuree en andere groenten, taartbodems, ingrediënten voor los deeg.
<b>Menger voor het kloppen van lichte massa's (10)</b>	Voor het opkloppen van producten die goed belucht moeten worden, zoals: eieren, eiwit, biscuit, slagroom, meringues, crèmes, mayonaise.
<b>Meercomponentenmenger (haak) (11)</b>	Voor het kneden van deeg, vooral gistdeeg en kneden zoals voor: brood, broodjes, muffins, taarten, pizza, gestoomd deeg, pasta, favabonen.

**OPMERKING !** Laat geen messen, metalen lepels of vorken en dergelijke in de kom liggen terwijl het apparaat draait.

**OPMERKING!** De maximale werktijd van het apparaat is 5 minuten, de minimale rusttijd tussen twee mengcycli is 15 minuten. Wanneer je een gistdeeg kneedt, kun je de regelaar het beste op een lage snelheid zetten en de snelheid pas na een tijdje verhogen.

### PLANETAIRE BEWEGING VAN DE BEVESTIGINGEN

Wanneer de planetaire mixer in werking is, draait de mixer in een samengestelde beweging: rond zijn eigen as en tegelijkertijd rond de omtrek van de kom. Dit zorgt ervoor dat de mixer in één volledige omwenteling de volledige binnenkant van de kom grondig doorloopt, wat resulteert in een kortere werktijd en een grotere efficiëntie bij het mengen. Daarom moet de mengtijd in de meeste recepten worden verkort.

### OPMERKINGEN OVER DE WERKING VAN DE MIXER

De vorm van de kom en opzetstukken is zo ontworpen dat, terwijl de robot draait, er niet constant geschraapt en geduwd hoeft te worden op de ingrediënten die op de wanden van de kom liggen. Het is voldoende om de zijkanten van de kom één of twee keer per mengcyclus schoon te maken. Haal de stekker van de robot uit het stopcontact voordat u dit doet!

Tijdens het gebruik kan de robot warm worden. Bij een zware lading en een lange mengcyclus kan het bovenste deel van de robotkop erg warm worden. Dit 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. Reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige doek.
5. Reinig de roerwerken (9, 10, 11) en peddel onder stromend water met afwasmiddel.

Het is raadzaam om de accessoires onmiddellijk schoon te maken als je klaar bent met het apparaat. Dit vermindert achtergebleven aanslag, voorkomt dat resten opdrogen, waardoor wassen efficiënter en gemakkelijker wordt, en voorkomt dat bacteriën zich vermehren.

**LET OP! Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.**

## WERKING VAN DE EENHEID BIJ VERSCHILLENDE SNELHEIDSBEREIKEN

De planetaire robot heeft een variabele snelheidsregeling van 1-6 en een TURBO-functie (P) voor kortstondige werking op maximale snelheid.

Werksnelheid	Soort werk	Toepassing
1	Voormengen	Langzaam voormengen, waarbij alle soorten pasta en droge cake-ingredienten worden gecombineerd. Voeg in dit snelheidsbereik bloem en droge producten toe aan het deeg en vloeibare ingrediënten aan de droge. Meng of kneed het gistdeeg niet op deze snelheid.
2	Gratis mengen	Voor langzaam mengen. Kneed in dit apparaat gistdegen, korstdegen en loopdegen. Ook te gebruiken in de eerste fase van het tot puree brengen van aardappelen en andere groenten en soms bij het toevoegen van vloeibaar vet of bloem aan een deeg.
3	Mengen, kloppen	Het wordt gebruikt voor het kneden van middelzwaar deeg, zoals zanddeeg. Op deze snelheid wordt suiker toegevoegd aan de eiwitten voor de meringue. Dit is de gemiddelde snelheid voor het mengen van massa's, zoals gehakt, patés en het malen van deeg.
4	Kloppend	Voor opkloppen op gemiddelde snelheid, de eerste fase van mayonaisebereiding, voor het samenvoegen van ingrediënten voor puddingcrème. Wordt gebruikt voor het afwerken van lichtere massa's die belucht moeten worden.
5	Snel kloppen	Voor slagroom, eiwitstroom.
6	Zeer snel kloppen	Voor het opkloppen van eiwitstroom, hele eieren, slagroom, het wordt gebruikt in de laatste fase van de bereiding van aardappelpuree.
P	TURBO	Kortstondig mengen op maximale snelheid.

## DE ROBOT GEBRUIKEN VOOR JE EIGEN RECEPTEN

Deze handleiding geeft wat algemeen, praktisch advies over de specifieke aspecten van het werken met de robot, wat van pas kan komen bij het bereiden van je eigen recepten. Je eigen observaties en ervaringen zijn echter nodig om een perfect resultaat te bereiken en een geschikte mengprocedure te ontwikkelen. Het is belangrijk om het mengproces onder controle te houden en het precies af te ronden wanneer de door het recept vereiste consistentie (bijv. 'soepel en elastisch deeg') is bereikt.

## CULINAIRE TIPS

1. Ingrediënten die in de koelkast worden bewaard, zoals boter of eieren, moeten op kamertemperatuur komen voordat ze worden gemengd. Daarom is het belangrijk om zulke producten vroeg genoeg uit de koelkast te halen.
2. Om te voorkomen dat er eierschalen of bedorven eieren in de kom vallen, kun je ze het beste in een apart bakje stampen voordat je de rest van de producten toevoegt.
3. Te lang kloppen kan het eindproduct negatief beïnvloeden. Houd de mengtijd die in het recept staat in de gaten.
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 met mixen op lage snelheid en verhoog de snelheid geleidelijk tot de vereiste snelheid voor het recept.

## AANBEVOLEN INSTELLINGEN OP INDIVIDUELE ACCESSOIRES VOOR 2,0 KG INGREDIËNTEN

Accessoires	Snelheid	Tijd (min)	Maximale hoeveelheid producten in de kom	Functieomschrijving
Mixer voor het kneden van zware massa's (haak) (11)	1 – 3	3 – 5	1300 g bloem + 700 g water	snelheid 1 gedurende 30 sec., snelheid 2 gedurende 30 sec., daarna snelheid 3 gedurende 2-4 min.
Mengkraan met siliconenafwerking (9)	2 - 4	3 – 10	660 g bloem + 840 g water	snelheid 2 gedurende 20 sec., snelheid 4 gedurende 2 minuten. 40 sec.
Roerstaafje voor het kloppen van lichte massa's	5 – 6	3 – 10	3 eiwitten (minimaal)	snelheid 5-6 gedurende 3 minuten.

## BEPALINGEN

### EENVOUDIGE PANNENKOEK MET TWEE EIERN

- ✓ 2 kopjes gezeefd cakemeel
- ✓ 1 en 1/4 kopjes tafelsuiker
- ✓ 2 en 1/2 theelepel bakpoeder
- ✓ 3/4 theelepel zout
- ✓ 1/2 kopje zacht bakkersvet
- ✓ 3/4 kop melk
- ✓ 1 en 1/4 theelepel vanille
- ✓ 2 eieren



#### VOORBEREIDING:

1) Zeef de bloem, het bakpoeder, de suiker en het zout in een grote kom. Voeg bakkersvet toe; giet melk erbij en voeg vanille toe.

- 2) Kneed maximaal 5 minuten op de laagste snelheid tot de producten volledig gemengd zijn.
- 3) Kneed vervolgens 2 minuten op gemiddelde snelheid.
- 4) Stop de robot en schraap het resterende mengsel van de zijanten en bodem van de kom.
- 5) Voeg de eieren toe en kneed nog 1,5 minuut op de hoogste snelheid.

### AARDAPPELPUREE

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



**VOORBEREIDING:**

- 1) Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water, zorg ervoor dat ze niet te zacht worden.
- 2) Wanneer ze bloemig worden, begin ze dan te kneden in een steelpan of doe ze over in de kom van een keukenmachine. Kneed de aldus bereide aardappelen vervolgens ongeveer 1 minuut in een keukenmachine op gemiddelde snelheid.
- 3) Als je klaar bent, schraap je de aardappels die aan de zijkanten van de kom zijn blijven plakken.
- 4) Meng de warme melk, boter en zout. Voeg toe aan de aardappelen en kneed 1 minuut op de hoogste snelheid.

**HAVERMOUTKOEKJES**

- ✓ 2 kopjes gezeefde bloem
- ✓ 1 theelepel soda
- ✓ 1 theelepel zout
- ✓ 1 en 1/2 theelepel kaneel
- ✓ 2 kopjes instant havermout
- ✓ 1 kopje bakkersvet of boter
- ✓ 1/2 kopje tafelsuiker
- ✓ 3/4 kopje bruine suiker
- ✓ 2 eieren, heel
- ✓ 1-1/2 theelepels vanille
- ✓ 1/3 kopje melk
- ✓ 1 kopje chocoladestukjes
- ✓ 3/4 kopje fijngemaakte noten
- ✓ 1 theelepel soda
- ✓ 1 theelepel zout
- ✓ 1-1/2 theelepels kaneel

**VOORBEREIDING:**

- 1) Meng de bloem, baking soda, zout en kaneel, voeg dan de vlokken toe en zet apart.
- 2) Meng boter, suiker, eieren en vanille in de kom van een keukenmachine.
- 3) Klop op de hoogste snelheid gedurende 2 minuten tot een romige consistentie is bereikt, en schraap het mengsel dat aan de zijkanten van de kom is blijven plakken eraf als je klaar bent.
- 4) Voeg de melk en de helft van het eerder apart gezette bloemmengsel en andere producten toe, meng alles langzaam door elkaar en kneed het mengsel vervolgens 1 minuut op de hoogste snelheid.
- 5) Voeg de andere helft van het bloemmengsel en andere producten toe en herhaal de procedure. Als je klaar bent, schraap je het mengsel dat aan de zijkanten van de kom is blijven plakken eraf.
- 6) Voeg chocoladeschilfers en noten toe en kneed 1 minuut op de hoogste snelheid.

**EIWIT KLOPPEN**

- ✓ 2 eieren

**VOORBEREIDING:**

- 1) Doe de eiwitten in een kom
- 2) Klop op topsnelheid

## TECHNISCHE GEGEVENS

Technische specificaties staan op het typeplaatje van het product

**Lengte netsnoer:** 1,05 m



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

**ATTENTIE! 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. Afdankte 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 afdankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afdankte 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 afdankte 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.
- 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 zwisał z krawędzi stołu/blatu.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Pamiętaj o zachowaniu bezpiecznego dystansu od obracających się podczas pracy elementów urządzenia. Kontakt z nimi grozi urazami ciała lub (i) uszkodzeniem mienia np. poprzez wyciągnięcie luźno zwisających części garderoby/bizuterii itp.
- 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.
- Dzieci nie mogą wykonywać czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się 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                                         | 7. Podstawa z miejscem do zamocowania miski   |
| 2. Pokrętko regulacji prędkości                            | 8. Ostrona przeciw zachłapaniu                |
| 3. Wałek napędu ze sworzniem (miejsce mocowania mieszadeł) | 9. Mieszadło z silikonowym wykończeniem       |
| 4. Misa z rączką ze stali nierdzewnej o pojemności 7,0 l   | 10. Mieszadło do ubijania lekkich mas         |
| 5. Misa ze stali nierdzewnej o pojemności 7,0 l            | 11. Mieszadło do wieloskładnikowych mas (hak) |
| 6. Dźwignia blokady głowicy                                | 12. Łopatką                                   |

#### 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.

- Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania upewnij się, że pokrętko regulacji prędkości (2) znajduje się w pozycji „0”.

## MONTAŻ AKCESORIÓW

### KROK 1 - MONTAŻ MISY

- Zwolnij głowicę uchylną (1) przekręcając dźwignię blokady głowicy (6) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a następnie delikatnie unos głowicę uchylną do momentu usłyszenia kliknięcia (dźwięk zatrzaskiwania blokady). Po zatrzaśnięciu blokady, ramię dźwigni blokady głowicy (6) będzie skierowane na dół.
- 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 PRZECIW ZACHLAPANIU

- Nasun osłonę przeciw zachlapaniu (8) na brzeg obudowy osłaniającej wałek napędu ze sworzniem (3). 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

- 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. Przekręć dźwignię blokady głowicy (6) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i delikatnie opuszczaj głowicę uchylną (1) do usłyszenia kliknięcia (dźwięk zatrzaskiwania blokady). Upewnij się, że głowica uchylna została prawidłowo zablokowana – ramię dźwigni blokady głowicy (6) będzie skierowane na dół. Następnie umieść w misie (4;5) artykuły spożywcze przez otwór znajdujący się w osłonie przeciw zachlapaniu (8), podłącz urządzenie do prądu i ustaw żadaną prędkość pracy pokrętkiem regulacji (2).

**UWAGA! W przypadku funkcji TURBO (P) pokrętko regulacji prędkości (2) musi być przytrzymane. Po puszczeniu pokrętkła (2), wraca ono automatycznie z pozycji TURBO (P) do pozycji „0”, co powoduje wyłączenie urządzenia.**

**UWAGA! W trakcie pracy robota planetarnego, nie należy przekręcać dźwigni blokady głowicy (6)!**

Po zakończeniu pracy ustaw pokrętko 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 zatrzasków 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 przeciw zachlapaniu (8) należy zdemontować po uprzednim demontażu mieszadeł (9, 10, 11).

## UŻYCIĘ URZĄDZENIA

### ZASTOSOWANIE POSZCZEGÓLNYCH MIESZADEŁ

<b>Mieszadło z silikonowym wykończeniem (9)</b>	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.
<b>Mieszadło do ubijania lekkich mas (10)</b>	Do ubijania produktów, które muszą być dobrze napowietrzone, takich jak: jajka, białka jaj, ciasto biszkoptowe, bita śmietana, bezy, kremy, majonez.
<b>Mieszadło do wieloskładnikowych mas (hak) (11)</b>	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! Maksymalny czas działania urządzenia to 5 minut, minimalny czas spoczynku pomiędzy dwoma cyklami miksowania wynosi 15 minut. Wyrabiając ciasto drożdżowe najlepiej ustawić regulator na niewielkiej prędkości i dopiero po chwili zwiększyć prędkość.**

### RUCH PLANETARNY MIESZADEŁ

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

### UWAGI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI ROBOTA

Kształt misy i mieszadeł został tak zaprojektowany, iż podczas pracy robota, nie ma potrzeby ciągłego zeszkrobywania i spychania znajdujących się na ściankach misy składników. W ciągu jednego cyklu miksowania wystarczy raz bądź dwa dokonać czyszczenia ścianek misy. 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. Odłącz urządzenie od źródła zasilania.
3. Podczas dłuższej pracy głowica uchylna (1) może ulec nagrzanemu. Przed przystąpieniem do pracy należy poczekać do ostygnięcia urządzenia.
4. Wyczyścić obudowę urządzenia, używając wilgotnej ściereczki.

5. Wyczyścić mieszadła (9, 10, 11) i łopatkę pod bieżącą wodą z dodatkiem detergentu.

### **UWAGA! Wszystkie akcesoria można myć w zmywarce.**

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.

## **PRACA URZĄDZENIA NA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDZIAŁACH PRĘDKOŚCI**

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

<b>Prędkość pracy</b>	<b>Rodzaj Pracy</b>	<b>Zastosowanie</b>
<b>1</b>	<b>Mieszanie wstępne</b>	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.
<b>2</b>	<b>Mieszanie wolne</b>	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.
<b>3</b>	<b>Mieszanie, ubijanie</b>	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.
<b>4</b>	<b>Ubijanie</b>	Do średnio szybkiego ubijania, wstępnej fazy przygotowywania majonezu, do łączenia składników kremu budyniowego. Stosuje się do wykończenia lżejszych mas wymagających napowietrzenia.
<b>5</b>	<b>Szybkie ubijanie</b>	Do ubijania kremu, piany z białek.
<b>6</b>	<b>Bardzo szybkie ubijanie</b>	Do ubijania piany z białek, całych jaj, bitej śmietany, stosuje się w końcowej fazie przygotowania puree ziemniaczanego.
<b>P</b>	<b>TURBO</b>	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**

1. 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.
2. 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.

- Zmiana temperatury, tekstury produktów spożywczych (np. w wyniku wahań temperatury otoczenia) może wpłynąć na skrócenie/wydużenie procesu mieszania składników i końcowy wynik miksowania.
- Należy zawsze zaczynać miksowanie od niskich prędkości i stopniowo zwiększać prędkość do wymaganej w danym przepisie.

#### SUGEROWANE USTAWIENIA NA POSZCZEGÓLNYCH AKCESORIACH DLA 2,0 KG SKŁADNIKÓW

Aksesoria	Prędkość	Czas (min.)	Maksymalna ilość produktów w misie	Opis pracy
Mieszadło do wyrabiania ciężkich mas (hak) (11)	1 – 3	3 – 5	1300 g mąki + 700 g wody	prędkość 1 przez 30 sek., prędkość 2 przez 30 sek., następnie prędkość 3 od 2 – 4 min.
Mieszadło z silikonowym wykończeniem (9)	2 – 4	3 – 10	660 g mąki + 840 g wody	prędkość 2 przez 20 sek., prędkość 4 przez 2 min. 40 sek.
Mieszadło do ubijania lekkich mas (10)	5 – 6	3 – 10	3 białka jaj (minimum)	prędkość 5 – 6 przez 3 min.

#### 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:

- Mąkę, proszek do pieczenia, cukier i sól przesyp do dużej miski. Dodaj tłuszcz piekarski; wlej mleko i dodaj wanilii.
- Wyrabiaj do 5 min. na najniższej prędkości, aż do całkowitego zmieszania produktów.
- Następnie wyrabiaj na średniej prędkości przez 2 min.
- Zatrzymaj robot, zeskrób pozostałości mieszanki z boków i spodu miski.
- 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:

- Obierz i ugotuj ziemniaki w posolonej wodzie, uważaj by nie były zbyt miękkie.
- 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.
- Po zakończeniu, zeskrób ziemniaki, które przywarły do ścianek miski.
- Zmieszaj ze sobą gorące mleko, masło i sól. Dodaj do ziemniaków i ugniataj na najwyższej prędkości przez 1 min.

##### CIASTECZKA 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 misy.

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 misy.

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

#### UBIJANIE BIAŁKA

- ✓ 2 jajka



#### PRZYGOTOWANIE:

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

#### DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu

**Długość przewodu sieciowego:** 1,05 m



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

**AKCESORA**  
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA  
[mpmstrefa.pl](http://mpmstrefa.pl)



**KULINARNYCH  
INSPIRACJI**  
SZUKAJ NA  
[PYSZNIEGOTUJ.PL](http://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 DE SIGURANȚĂ PENTRU UTILIZARE

- Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de utilizare.
- Aveți grijă deosebită atunci când copiii se află în apropierea aparatului.
- Nu utilizați dispozitivul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate provoca deteriorarea dispozitivului sau un accident.
- Nu scufundați dispozitivul, cablul sau fișa în apă sau în alte lichide.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lăsați nesupravegheat și înainte de montare, demontare sau curățare.
- Nu folosiți un aparat deteriorat, chiar dacă cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate - în acest caz, faceți reparația aparatului la un centru de service autorizat.
- Nu utilizați dispozitivul în aer liber.
- Nu agățați cablul de alimentare de margini ascuțite și nu permiteți ca acesta să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de marginea mesei/ blatului.
- Nu atingeți dispozitivul cu mâinile umede.
- Dispozitivul este destinat exclusiv uzului casnic.
- Nu uitați să păstrați o distanță de siguranță față de părțile rotative ale aparatului în timpul funcționării. Contactul cu acestea poate duce la vătămări corporale sau (i) la deteriorarea bunurilor, de exemplu prin smulgerea articolelor de îmbrăcăminte/bijuteriilor atârnate lejer etc.
- 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 aparatului sunt montate 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.
- Copiii nu au voie să îndeplinească sarcini de curățenie și întreținere.
- Dispozitivul nu trebuie să fie utilizat de copii. Țineți dispozitivul și cablul departe de copii.
- Copiii nu trebuie să se joace cu 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 priza de rețea cu mâinile umede.
- Nu scoateți ștecherul din priza de curent prin tragerea cablului.
- Utilizați aparatul pe o suprafață netedă și stabilă.
- Pentru siguranța copiilor, vă rugăm să nu lăsați la vedere părți ale ambalajului (pungi de plastic, cutii de carton, polistiren etc.).
- **AVERTISMENT! Nu permiteți copiilor să se joace cu filmul. Pericol de sufocare!**

#### DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

- |                                                                     |                                           |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1. Cap pivotant                                                     | 6. Pârghie de blocare a capului           |
| 2. Buton de control al vitezei                                      | 7. Bază cu spațiu pentru atașarea bolului |
| 3. Arbore de transmisie cu știft (punct de fixare pentru accesorii) | 8. Protecție împotriva stropilor          |
| 4. Bol cu mâner din oțel inoxidabil cu o capacitate de 7,0 l        | 9. Mixer cu finisaj din silicon           |
| 5. Bol din oțel inoxidabil cu o capacitate de 7,0 l                 | 10. Mixer pentru baterea maselor ușoare   |
|                                                                     | 11. Mixer multicomponent (cârlig)         |
|                                                                     | 12. Paleta                                |

#### 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.
4. 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

1. Eliberați capul de înclinare (1) prin rotirea manetei de blocare a capului (6) în sensul acelor de ceasornic, apoi ridicați ușor capul de înclinare până când auziți un clic (sunet de blocare). Atunci când dispozitivul de blocare se cuplează, brațul pârghiei de blocare a capului (6) va fi îndreptat în jos.
2. 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 - MONTAJUL SCUTURULUI DE SCUTIRE

1. Glišați apărătoarea de stropire (8) peste marginea carcasei care acoperă arborele de transmisie cu știftul (3). Asigurați-vă că orificiul pentru adăugarea alimentelor este orientat spre exterior, astfel încât capul basculant (1) să nu obstrucționeze accesul la orificiul.

### ETAPA 3 - FIXAREA AMESTECURILOR

1. 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 gaura de montare a 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. Rotiți maneta de blocare a capului (6) în sensul acelor de ceasornic și coborâți ușor capul înclinabil (1) până când auziți un clic (sunet de blocare). Asigurați-vă că capul de înclinare este corect blocat - brațul pârghiei de blocare a capului (6) va fi îndreptat în jos. Apoi, introduceți alimentele în bol (4;5) prin deschiderea din protecția împotriva stropilor (8), conectați aparatul la sursa de alimentare și setați viteza dorită cu ajutorul butonului de control al vitezei (2).

**NOTĂ! În funcția TURBO (P), butonul de control al vitezei (2) trebuie ținut apăsat. Atunci când butonul (2) este eliberat, acesta revine automat din poziția TURBO (P) în poziția „0”, oprind astfel unitatea.**

**NOTĂ! Când robotul planetar este în funcțiune, nu rotiți maneta 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 răsucirea 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. Apărătoarea împotriva stropilor (8) trebuie îndepărtată după ce se îndepărtează agitatoarele (9, 10, 11).

## UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

### UTILIZAREA ATAȘAMENTELOR INDIVIDUALE

<b>Agitator cu finisaj din silicon (9)</b>	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 vrac.
<b>Mixer pentru baterea maselor ușoare (10)</b>	Pentru produse de bătut care trebuie să fie bine aerisite, cum ar fi: ouă, albușuri de ou, burete, frișcă, meringi, creme, maioneză.
<b>Mixer multicomponent (cârlig) (11)</b>	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.

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

**NOTĂ! Durata maximă de funcționare a dispozitivului este de 5 minute, iar timpul minim de repaus între două cicluri de amestecare este de 15 de minute. Atunci când frământați un aluat de drojdie, cel mai bine este să setați regulatorul la o viteză mică și să măriți viteza doar după un timp.**

### 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.

### CURĂȚARE 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) și paleta 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! Toate accesoriile sunt sigure pentru mașina de spălat vase.**

## FUNCȚIONAREA UNITĂȚII LA DIFERITE INTERVALE DE VITEZĂ

Robotul planetar are un control variabil al vitezei de la 1-6 și o funcție TURBO (P) pentru o funcționare pe termen scurt la viteză 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 aluat. 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	Amestecarea, baterea	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	TURBO	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.

## SETĂRI SUGERATE PENTRU ACCESORII INDIVIDUALE PENTRU 2,0 KG DE INGREDIENTE

Accesoriu	Velocitate	Timp (min.)	Numărul maxim de produse într-un bol	Descrierea postului
Mixer compus greu (cârlig) (11)	1-3	3-5	1300 g făină + 700 g apă	Viteza 1 timp de 30 de secunde, viteza 2 timp de 30 de secunde, apoi viteza 3 timp de 2-4 minute.
Agitator cu silikon finisat (9)	2-4	3-10	660 g făină + 840 g apă	Viteza 2 pentru 20 sec., viteza 4 pentru 2 min. 40 alin.
Mixer de masă ușoară (10)	5-6	3-10	3 albușuri de ou (minim)	viteza 5-6 timp de 3 minute.

## 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 viteza medie timp de 2 minute.
- 4) Opriți robotul, răzuțiți 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 viteza medie timp de aproximativ 1 minut.
- 3) Când ați terminat, răzuțiți cartofii care s-au lipit de pereții vasului.
- 4) Se amestecă laptele fierbinte, untul și sarea. Se adaugă la cartofi și se frământă la viteza 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 viteza maximă timp de 2 min până când obțineți o consistență cremoasă, când ați terminat, răzuiți amestecul care s-a lipit de pereții bolului.
- 4) Se adaugă laptele și jumătate din amestecul de făină pus deoparte anterior și celelalte produse, se amestecă totul încet, în straturi, apoi se frământă amestecul la viteza 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

**PREGĂTIREA:**

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

**DATE TEHNICE**

Specificațiile tehnice sunt indicate pe plăcuța de identificare a produsului

**Lungimea cablului de alimentare:** 1,05 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 (deșeuri de echipamente electrice și electronice)**

Marcajul de pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri 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 deșeuri sau dezasamblarea 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.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием внимательно прочтите инструкцию 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 или несчастному случаю.
- Не погружайте прибор, шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
- Отключайте прибор от источника питания, когда оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- Не используйте поврежденное устройство, а также если поврежден шнур питания или вилка – в этом случае верните устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
- Не используйте устройство на открытом воздухе.
- Не вешайте шнур питания на острые края и не допускайте его контакта с горячими поверхностями.
- Не позволяйте шнуру питания свисать с края стола/прилавка.
- Не прикасайтесь к устройству мокрыми руками.
- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Во время работы прибора не забывайте находиться на безопасном расстоянии от вращающихся частей прибора. Контакт с ними может привести к травмам или (i) повреждению имущества, например, в результате вытаскивания свободно висящих предметов одежды / украшений и т.д.
- Очистку прибора, в особенности частей, непосредственно контактирующих с пищевыми продуктами, следует проводить перед первым использованием, сразу после окончания работы или если прибор длительное время не использовался – процедура описана в разделе «ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ», « глава.

- Перед очисткой смесителей и крюка их необходимо предварительно отсоединить от устройства!
- Не размещайте устройство рядом с другими электроприборами, горелками, плитами, духовками и т. д.
- Перед началом работы всегда проверяйте правильность установки всех элементов устройства.
- Не ставьте устройство на горячие поверхности.
- Устройство может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми, не обладающими знаниями или опытом использования данного типа устройств, при условии, что они находятся под наблюдением или были проинструктированы о том, как безопасно использовать устройства. и понимать связанный с этим риск.
- Дети не допускаются к выполнению работ по уборке и обслуживанию.
- Устройство не должно использоваться детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте.
- Дети не должны играть с устройством.
- Отключайте устройство от источника питания, когда оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- Выключайте устройство перед заменой принадлежностей или перед тем, как приближаться к движущимся частям во время использования.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрыми руками.
- Не вынимайте вилку из розетки, дергая за шнур.
- Используйте устройство на гладкой и устойчивой поверхности.
- В целях безопасности детей не оставляйте в свободном доступе какие-либо части упаковки (полиэтиленовые пакеты, картонные коробки, пенопласт и т. д.).
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не позволяйте детям играть с фольгой. Опасность удушья!**

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- |                                                                      |                                                 |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1. Наклон головы                                                     | 7. Основание с местом для крепления чаши        |
| 2. Ручка управления скоростью                                        | 8. Брызговик                                    |
| 3. Приводной вал со штифтом (место установки навесного оборудования) | 9. Мешалка с силиконовым покрытием              |
| 4. Чаша из нержавеющей стали 7,0 л с ручкой                          | 10. Миксер для взбивания легких масс            |
| 5. Чаша из нержавеющей стали 7,0 л                                   | 11. Смеситель для многокомпонентных масс (крюк) |
| 6. Рычаг блокировки головы                                           | 12. Плечо                                       |

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ – ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ

1. Распакуйте устройство из картонной коробки, удалите все пакеты из фольги, этикетки, полистироловые наполнители и транспортировочные замки.
2. Тщательно вымойте все принадлежности, контактирующие с пищевыми продуктами, перед первым использованием.
3. Не забывайте устанавливать/разбирать аксессуары (чашу, мешалку и т. д.) только тогда, когда устройство не подключено к источнику питания.
4. Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что ручка регулятора скорости (2) находится в положении «0».

## СБОРКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

### ШАГ 1 - СБОРКА ЧАШИ

1. Освободите наклоняемую головку (1), повернув рычаг блокировки головки (6) по часовой стрелке, затем осторожно поднимите наклоняемую головку, пока не услышите щелчок (звук фиксации). Когда замок сработает, рычаг блокировки головки (6) будет направлен вниз.
2. Поместите чашу (4;5) в основание (7), затем поверните чашу (4;5) по часовой стрелке так, чтобы выступы на чаше вошли в защелки на основании (7).

### ШАГ 2 - УСТАНОВИТЕ БРЫЗГОВИК

1. Наденьте брызговик (8) на край корпуса приводного вала с помощью штифта (3). Обратите внимание, что отверстие для добавления ст. наружу, чтобы поворотная головка (1) не мешала доступу к отверстию.

### ШАГ 3 - ПРИКРЕПЛЕНИЕ СМЕСИТЕЛЕЙ

1. Надавите (пока не почувствуете сопротивления) одну из трех специальных лопастей (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 язычок не зафиксируется на краю монтажного отверстия мешалки.



## РАБОТА С УСТРОЙСТВОМ

После присоединения мешалок (9, 10, 11) устройство готово к работе. Поверните рычаг блокировки головки (6) по часовой стрелке и осторожно опустите наклонную головку (1), пока не услышите щелчок (звук фиксации). Убедитесь, что наклоняемая головка правильно зафиксирована — плечо рычага блокировки головки (6) будет направлено вниз. Затем поместите продукты в чашу (4;5) через отверстие в брызговике (8), подключите прибор к сети и установите желаемую скорость с помощью ручки регулировки скорости (2).

**ВНИМАНИЕ!** Для функции **ТУРБО (P)** необходимо удерживать ручку регулировки скорости (2). После отпускания ручки (2) она автоматически возвращается из положения **ТУРБО (P)** в положение «0», что выключает устройство.

**ВНИМАНИЕ!** Во время работы планетарного робота не поворачивайте рычаг блокировки головки (6)!

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

## СНЯТИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Принадлежности можно демонтировать после осеменения наклонной головки (1). Освобождаем фурнитуру от защелок, повернув их в сторону, противоположную направлению сборки. Перед поворотом мешалок (9, 10, 11) сначала освободите их от блокировки, т.е. насадите мешалку глубже на штифт приводного вала до ощущения сопротивления. Снимите брызговик (8) после снятия смесителей (9, 10, 11).

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

### ПРИМЕНЕНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ ВЛОЖЕНИЙ

<b>Смеситель с силиконовым покрытием (9)</b>	Для замеса легких и тяжелых масс, таких как: тесто, песочное тесто, мясные и рыбные массы, масляные и пудинговые кремы, сырные массы, пюре и другие овощи, основы для тортов, сыпучие ингредиенты для тортов.
<b>Миксер для взбивания светлых масс (10)</b>	Для взбивания продуктов, требующих хорошей аэрации, таких как: яйца, яичные белки, бисквит, взбитые сливки, безе, кремы, майонез.
<b>Смеситель для многокомпонентных масс (крюк) (11)</b>	Для замеса теста, особенно дрожжевого, а также для замеса: хлеба, булочек, кексов, блинов, пиццы, заварного теста, макарон, фаворков.

**ВНИМАНИЕ !** Не оставляйте ножи, металлические ложки, вилки и т.п. вчаше во время работы прибора.

**ВНИМАНИЕ!** Максимальное время работы устройства – 5 минут, минимальное время отдыха между двумя циклами перемешивания – 15 минут. При замесе дрожжевого теста лучше всего установить регулятор на маленькую скорость и только через некоторое время увеличить скорость.

### ПЛАНЕТАРНОЕ ДВИЖЕНИЕ ОСНАСТКИ

При работе планетарного миксера мешалка совершает сложное вращение: вокруг своей оси и одновременно по окружности дежи. Благодаря этому за один полный оборот мешалка работает точно по всей внутренней части чаши, что сокращает

время работы и обеспечивает большую эффективность перемешивания. Поэтому время перемешивания, указанное в большинстве рецептов, следует сократить.

#### ПРИМЕЧАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МИКСЕРА

Форма чаши и насадки спроектированы таким образом, что во время работы робота нет необходимости постоянно царапать и проталкивать ингредиенты о стенки чаши. За один цикл перемешивания достаточно один или два раза очистить стенки чаши. Перед этим отключите робота от источника питания!

Во время работы робот может нагреваться. При больших нагрузках и длительных циклах перемешивания верхняя часть головки робота может сильно нагреваться. Это нормально.

#### ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Убедитесь, что ручка регулировки скорости (2) находится в положении «0».
  2. Отключите устройство от источника питания.
  3. Поворотная головка (1) может нагреваться при длительной работе. Перед началом работы подождите, пока устройство остынет.
  4. Очистите корпус устройства влажной тканью.
  5. Очистите мешалки (9, 10, 11) и лопасти под проточной водой с моющим средством.
- После окончания работы с устройством рекомендуется сразу очистить аксессуары. Это удалит любые отложения, предотвратит высыхание остатков, что сделает стирку более эффективной и легкой, а также предотвратит размножение бактерий.

**ВНИМАНИЕ! Все аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.**

#### РАБОТА УСТРОЙСТВА В ИНДИВИДУАЛЬНОМ ДИАПАЗОНЕ СКОРОСТЕЙ

Планетарный робот имеет регулировку скорости в диапазоне 1-6 и функцию ТУР-БО (П), используемую для кратковременной работы на максимальной скорости.

Скорость работы	Тип работы	Приложение
1	предварительное смешивание	Медленное предварительное перемешивание, смешивание всех видов теста и сухих ингредиентов для теста. В этом диапазоне скоростей добавляйте в тесто муку и сухие ингредиенты, а в сухие – жидкие. Не месите и не месите дрожжевое тесто на этой скорости.
2	Медленное смешивание	Для медленного перемешивания. Используйте это приспособление для замешивания дрожжевого теста, песочного и бисквитного теста. Также используйте на первом этапе пюре из картофеля и других овощей и при добавлении жидкого жира или муки в тесто.
3	Смешивание, взбивание	Используется для замеса теста средней густоты – например, песочного. На этой скорости к белкам для безе добавляется сахар. Это средняя скорость перемешивания масс, например, фарша, паштетов и лепешек.
4	порка	Для среднебыстрого взбивания, начальной фазы приготовления майонеза, для соединения ингредиентов крема для пудинга. Применяется для отделки более легких масс, требующих аэрации.
5	Быстрое взбивание	Для взбивания сливок, белковой пены.
6	Очень быстрое убийство	Для взбивания яичных белков, цельных яиц, взбитых сливок используется на заключительном этапе приготовления пюре.

P

TURBO

Кратковременное перемешивание на максимальной скорости.

## ИСПОЛЬЗУЙТЕ РОБОТА ДЛЯ СОБСТВЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

В данном руководстве содержатся некоторые общие, практические советы по особенностям работы с роботом, которые могут быть полезны при составлении собственных рецептов. Однако для получения идеального эффекта и разработки соответствующей процедуры смешивания потребуются ваши собственные наблюдения и опыт. Контролируйте процесс замеса и останавливайте его ровно тогда, когда будет достигнута требуемая рецептом консистенция (например, «гладкое и эластичное тесто»).

## КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

1. Охлажденные ингредиенты, такие как масло или яйца, перед смешиванием должны нагреться до комнатной температуры. Поэтому следует заранее достать такие продукты из холодильника.
2. Чтобы не выбрасывать яичную скорлупу или тухлые яйца в миску, лучше всего перед добавлением остальных продуктов разбить их в отдельную емкость.
3. Слишком долгое взбивание может отрицательно сказаться на конечном продукте. Обязательно соблюдайте время замешивания, указанное в рецепте.
4. Изменение температуры, консистенции пищевых продуктов (например, в результате колебаний температуры окружающей среды) может сократить/удлинить процесс смешивания ингредиентов и конечный результат смешивания.
5. Всегда начинайте смешивать на низких скоростях и постепенно увеличивайте скорость до скорости, необходимой для вашего рецепта.

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАСТРОЙКИ ОТДЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ НА 2,0 КГ ИНГРЕДИЕНТОВ.

Аксессуары	Скорость	Время (мин)	Максимальное количество продуктов в чаше	Описание работы
Миксер для замешивания тяжелых масс (крюк) (11)	1 – 3	3 – 5	1300 г муки + 700 г воды	скорость 1 30 сек., скорость 2 30 сек., затем скорость 3 2-4 мин.
Смеситель с силиконовым покрытием (9)	2 - 4	3 – 10	660 г муки + 840 г воды	скорость 2 – 20 сек., скорость 4 – 2 мин. 40 сек.
Миксер для взбивания легких масс (10)	5 – 6	3 – 10	3 яичных белка (минимум)	скорость 5-6 в течение 3 мин.

## РЕЦЕПТЫ

## ПРОСТОЙ БЛИНЧИК ИЗ ДВУХ ЯИЦ

- ✓ 2 стакана просеянной муки для теста
- ✓ 1 и 1/4 чашки столового сахара
- ✓ 2 и 1/2 чайной ложки разрыхлителя



- ✓ 3/4 чайной ложки соли
- ✓ 1/2 чашки мягкого шортенинга
- ✓ 3/4 стакана молока
- ✓ 1 и 1/4 чайной ложки ванили
- ✓ 2 яйца

**ПОДГОТОВКА:**

- 1) Просейте муку, разрыхлитель, сахар и соль в большую миску. Добавьте сокращение; влить молоко и добавить ванилин.
- 2) Месить до 5 минут. на самой низкой скорости до полного перемешивания продуктов.
- 3) Затем месить на средней скорости в течение 2 минут.
- 4) Остановите работа, соскребите остатки смеси со стенок и дна чаши.
- 5) Добавить яйца, месить еще 1,5 минуты на максимальной 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 не сделать его слишком мягким.
- 2) Когда они станут мучнистыми, начните месить их в кастрюле или переложите в чашу кухонного комбайна. Затем разминать приготовленный таким образом картофель в работе на средней скорости около 1 минуты.
- 3) Когда закончите, соскребите картофель, прилипший к стенкам чаши.
- 4) Смешать горячее молоко, масло и соль. Добавить к картофелю и месить на максимальной скорости 1 мин.

**ПЕЧЕНЬЕ С ОВСЯНКОЙ**

- ✓ 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 чашка шортенинга или сливочного масла
- ✓ 1/2 стакана столового сахара



- ✓ 3/4 чашки коричневого сахара
- ✓ 2 яйца, целые
- ✓ 1-1/2 чайной ложки ванили
- ✓ 1/3 стакана молока
- ✓ 1 чашка шоколадной стружки
- ✓ 3/4 стакана измельченных орехов
- ✓ 1 чайная ложка соды
- ✓ 1 чайная ложка соли
- ✓ 1-1/2 чайной ложки корицы

**ПОДГОТОВКА:**

- 1) Смешайте муку, пищевую соду, соль и корицу, затем добавьте хлопья и отложите в сторону.
- 2) Смешайте масло, сахар, яйца и ваниль в чаше кухонного комбайна.
- 3) Взбивайте на самой высокой скорости в течение 2 минут до кремообразного состояния, когда закончите, соскребите всю смесь, прилипшую к стенкам чаши.
- 4) Добавляем молоко и половину ранее отложенной смеси муки и других продуктов, все медленно перемешиваем, переключая на перемешанную массу, затем вымешиваем смесь на максимальной скорости в течение 1 минуты.
- 5) Добавить вторую половину смеси муки и других продуктов и повторить процедуру. Когда закончите, соскребите всю смесь, прилипшую к стенкам миски.
- 6) Добавить шоколадную стружку и орехи, месить на максимальной скорости 1 мин.

**ИЗБИЕНИЕ БЕЛКА**

- ✓ 2 яйца

**ПОДГОТОВКА:**

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические параметры указаны на паспортной табличке изделия.

**Длина сетевого кабеля:** 1,05 м



*это руководство был машинным переводом.*

*В случае сомнений, пожалуйста, обратитесь к его английской версии.*

**ВНИМАНИЕ! MPM agd SA оставляет за собой право вносить технические изменения!**

### 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.

## BEZPEČNOSTNÉ TIPY NA POUŽITIE

- Pred použitím si pozorne prečítajte návod na použitie.
- Budte obzvlášť opatrní, keď sú v blízkosti zariadenia deti.
- Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel, než bol určený.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca neodporúča, môže spôsobiť poškodenie zariadenia alebo nehodu.
- Neponárajte spotrebič, kábel a zástrčku do vody alebo iných tekutín.
- Počas prevádzky nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Odpojte jednotku od napájacieho zdroja, ak ju necháte bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Nepoužívajte poškodené zariadenie, a to ani vtedy, keď je poškodený sieťový kábel alebo zástrčka – v takom prípade zariadenie umiestnite na opravu v autorizovanom servisnom mieste.
- Nepoužívajte prístroj na čerstvom vzduchu.
- Napájací kábel nezaveste na ostré hrany a nedovoľte, aby sa dostal do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Nenechajte napájací kábel visieť mimo okraja stola alebo pracovnej dosky.
- Nedotýkajte sa zariadenia mokrými rukami.
- Prístroj je určený len na domáce použitie.
- Počas prevádzky nezabudnite dodržiavať bezpečnú vzdialenosť od rotujúcich častí spotrebiča. Kontakt s nimi môže mať za následok poranenie osôb alebo (i) poškodenie majetku, napr. vytrhnutím voľne zavesených častí odevu/šperkov a pod.
- Čistenie spotrebiča, najmä častí v priamom kontakte s potravinami, sa musí vykonať pred prvým použitím, bezprostredne po ukončení práce alebo v prípade, že zariadenie nebolo dlhodobo používané - postup je opísaný v časti „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
- Predtým, ako začnete čistiť miešadlá a háčik, musíte ich najskôr odpojiť od zariadenia!
- Neumiestňujte spotrebič do blízkosti iných elektrických spotrebičov, horákov, sporákov, pecí atď.
- Vždy pred začatím práce sa uistite, že všetky komponenty zariadenia sú správne namontované.
- Neumiestňujte zariadenie na horúce povrchy.
- Pomôcku môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú

vedomosti alebo skúsenosti s používaním takýchto pomôcok, za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo sú poučené, aby tieto pomôcky používali bezpečným spôsobom a rozumeli súvislým rizikám.

- Deti nesmú vykonávať upratovacie a údržbárske práce.
- Zariadenie nemôžu používať deti. Zariadenie a kábel uchovávajúte mimo dosahu detí.
- Deti sa so zariadením nesmú hrať.
- Odpojte jednotku od napájacieho zdroja, ak ju necháte bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Pred výmenou zariadenia alebo pred priblížením sa k častiam, ktoré sú počas používania v pohybe, jednotku vypnite.
- Nepripájajte zástrčku do sieťovej zásuvky mokrými rukami.
- Nevytahujte zástrčku zo sieťovej zásuvky potiahnutím za kábel.
- Prístroj používajte na hladkom a stabilnom povrchu.
- Z dôvodu bezpečnosti detí nenechávajte voľne dostupné časti obalu (plastové vrecká, kartóny, polystyrén atď.).
- **VAROVANIE! Nedovoľte deťom hrať sa s fóliou. Nebezpečenstvo udusenía!**

#### POPIS ZARIADENIA

- |                                               |                                           |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1. Nakláňacia hlava                           | 7. Základňa s miestom na pripevnenie misy |
| 2. Gombík regulácie rýchlosti                 | 8. Kryt proti rozliatiu                   |
| 3. Hnací hriadel s čapom (miesto pripevnenia) | 9. Miešadlo so silikónovým povrchom       |
| 4. 7,0 l nerezová misa s rukoväťou            | 10. Mixér na šľahanie ľahkých hmôt        |
| 5. Miska z nerezovej ocele 7,0 l              | 11. Mixér pre viaczožkové hmoty (háčik)   |
| 6. Páka zámku hlavy                           | 12. rameno                                |

#### PRÍPRAVA NA PRÁCU – VŠEOBECNÉ PRIPOMIENKY

1. Rozbalte zariadenie z kartónovej škatule, odstráňte všetky polybasy, štítky, polystyrénové plnivá a prepravné bloky.
2. Pred prvým použitím dôkladne umyte všetko príslušenstvo robota, ktoré prichádza do styku s potravinami.
3. Nezabudnite zostaviť a rozobrať príslušenstvo (misa, miešadlá atď.) iba vtedy, ak zariadenie nie je pripojené k zdroju napájania.
4. Pred pripojením zariadenia k zdroju napájania sa uistite, že gombík regulácie rýchlosti (2) je v polohe „0“.

## MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

### KROK 1 - MONTÁŽ MISKY

1. Uvoľní sklopnú hlavu (1) otočením páky zámku hlavy (6) v smere hodinových ručičiek a potom jemne nadvihnite sklopnú hlavu, až kým sa neozve cvaknutie (zvuk blokovania). Po zacvaknutí zámku bude rameno páky hlavového zámku (6) smerovať nadol.
2. Vložte misku (4; 5) do základne (7) a potom otočte misku (4; 5) v smere hodinových ručičiek tak, aby sa jazýčky umiestnené na medvedíkovi zafixovali proti západkám umiestneným v základni (7).

### KROK 2 - INŠTALÁCIA PROTIŠMYVÉHO ŠTÍTU

1. Posuňte kryt (8) na okraj krytu krytu hnacieho hriadeľa pomocou čapu (3). Uistite sa, že otvor na pridávanie potravín smeruje von, aby naklonená hlava (1) nebránila prístupu k otvoru.

### KROK 3 - FIXÁCIA MIEŠAČOV

1. Zatlačte (do pocitu odporu) jeden z troch špeciálnych miešačov (9, 10, 11) na čap hnacieho hriadeľa (3). Dbajte na to, aby výstupok umiestnený na kolíku zasiahol montážny otvor miešača. Potom miešadlo otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, kým nie je uvoľnenie zaistené proti okraju montážneho otvoru miešača.



## PRÁCA SO ZARIADENÍM

Po upevnení miešadiel (9, 10, 11) je zariadenie pripravené na prevádzku. Otočte páčku zámku hlavy (6) v smere hodinových ručičiek a jemne sklopte sklopnú hlavu (1), až kým sa neozve cvaknutie (zvuk blokovania). Skontrolujte, či je naklápacia hlava uzamknutá vpravo – rameno páky zámku hlavy (6) bude smerovať nadol. Potom vložte potraviny do misky (4; 5) cez otvor v ochrane proti rozliatiu (8), pripojte zariadenie k prúdu a nastavte požadovanú rýchlosť prevádzky pomocou gombíka regulácie rýchlosti (2).

**POZOR! Pre funkciu TURBO (P) musí gombík regulácie rýchlosti (2) držať stlačený. Keď gombík (2) pustíte, automaticky sa vráti z polohy TURBO (P) do polohy „0“, čím sa zariadenie vypne.**

**POZOR! Počas prevádzky planétového robota neotáčajte pákou hlavového zámku (6)!**

Na konci práce otočte gombík regulácie rýchlosti (2) do polohy „0“ a odpojte zariadenie od zdroja napájania.

## DEMONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

Demontáž príslušenstva môžete začať po zapečatení naklápacej hlavy (1). Príslušenstvo uvoľňujeme zo zámkov ich otočením v smere opačnom k smeru inštalácie. Pred otáčaním musia byť miešadlá (9, 10, 11) najskôr uvoľnené zo zámku, t.j. zatlačte miešadlo hlbšie na čap hnacieho hriadeľa, až kým nevznikne pocit odporu. Kryt rozliatej (8) musí byť demontovaný po predchádzajúcej demontáži miešačov (9, 10, 11).

## POUŽÍVÁNIE ZARIADENIA

### APLIKÁCIA JEDNOTLIVÝCH PRÍLOH

<b>Miešadlo so silikónovým povrchom (9)</b>	Na miešanie ľahkých a ťažších hmôt, ako sú: pečivo, krehké pečivo, mleté mäso a rybie hmoty, maslové a pudingové krémy, syrové kaše, zemiaková kaša a iná zelenina, dno koláčov, sypké prísady do koláča.
<b>Mixér na šľahanie ľahkých hmôt (10)</b>	Na šľahanie výrobkov, ktoré je potrebné dobre prevzdušniť, ako sú: vajcia, vaječné bielky, piškótový koláč, šľahačka, pusinky, krémy, majonéza.
<b>Mixér pre viaczožkové hmoty (háčik) (11)</b>	Na miesenie koláčov, najmä kvasníc a miesenie, ako napríklad: chlieb, rožky, banány, koláče, pizza, dusené cesto, cestoviny, obľúbené.

**POZOR!** Počas prevádzky zariadenia nesmiete nechať nože, kovové lyžice alebo vidličky a iné takéto prvky v plyšovej miske.

**POZOR!** Maximálna doba prevádzky zariadenia je 5 minút, minimálna doba odpočinku medzi dvoma miešacími cyklami je 15 minút. Pri miesení kysnutého cesta je najlepšie nastaviť regulátor na nízku rýchlosť a až po chvíli zvýšiť rýchlosť.

### PLANETÁRNY POHYB ŠTARTÉROV

Počas prevádzky planetového mixéra sa miešadlo otáča komplexným pohybom: okolo svojej osi a súčasne po obvode misy. Vďaka tomu miešadlo počas jedného plného otáčania dôkladne pracuje v celej miske, čo skracuje pracovný čas a zaisťuje vyššiu účinnosť miešania. Preto by sa mal čas miešania uvedený vo väčšine receptov skrátiť.

### POZNÁMKY K PREVÁDZKE MIXÉRA

Tvar misy a nastavcov je navrhnutý tak, aby počas prevádzky robota nebolo potrebné neustále škrabať a buldozovať prísady na stenách misy. V jednom miešacom cykle stačí vyčistiť steny misy raz alebo dvakrát. Predtým musíte robota odpojiť od prúdu!

Počas prevádzky sa robot môže zahriať. Pri veľkom zaťažení a dlhom cykle miešania môže byť horná časť hlavy robota veľmi teplá. Je to normálne.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Uistite sa, že gombík regulácie rýchlosti (2) je v polohe „0“.
2. Odpojte zariadenie od zdroja napájania.
3. Počas dlhšej prevádzky sa môže naklápacia hlava (1) zahriať. Pred začatím práce je potrebné počkať, kým sa zariadenie ochladí.
4. Vyčistite puzdro zariadenia vlhkou handričkou.
5. Očistíte miešadlá (9, 10, 11) a špachtľu pod tečúcou vodou pridaním čistiaceho prostriedku.

Po dokončení práce so zariadením sa odporúča príslušenstvo okamžite vyčistiť. Tým sa odstráni všetky zvyškové usadeniny, zabráni sa vysušeniu zvyškov, čo zefektívňuje a uľahčuje umývanie a zabráni množeniu baktérií.

**POZOR!** Všetky príslušenstvo sú vhodné do umývačky riadu.

## PREVÁDZKA ZARIADENIA NA INDIVIDUÁLNYCH RÝCHLOSTNÝCH INTERVÍZIÁCH

Planetárny robot má reguláciu rýchlosti v rozsahu 1-6 a funkciu TURBO (P) pre krátkodobú prevádzku pri maximálnych otáčkach.

Pracovná rýchlosť	Druh práce	Aplikácia
1	Predmiešanie	Pomalé predmiešanie, kombinujúce všetky druhy hmôt a suchých zložiek koláčov. V tomto rýchlostnom intervale pridajte múku a suché cesto a tekuté prísady na sušenie. Pri tejto rýchlosti nemiešajte ani nemiešajte kvasnicové koláče.
2	Miešanie zadarmo	Pre pomalé miešanie. V tomto behu miesime droždie, krehké pečivo a trené cesto. Používajte aj v prvej fáze privádzania zemiakov a inej zeleniny do formy pyré a pri pridávaní tekutého tuku alebo múky do cesta.
3	Miešanie, šľahanie	Používa sa na miesenie stredne ťažkých koláčov - napríklad krehkého pečiva. Pri tejto rýchlosti sa do bielkovín pridáva cukor na pusinky. Toto je priemerná rýchlosť miešania hmôt, napr. mletého mäsa, paštét a trenia koláčov.
4	Šľahanie	Pre stredne rýchle šľahanie, predbežná fáza prípravy majonézy, na kombinovanie zložiek pudingového krému. Používa sa na dokončovanie ľahších hmôt vyžadujúcich prevzdušňovanie.
5	Rýchle šľahanie	Na šľahanie smotany sa z vaječných bielkov pení.
6	Veľmi rýchle šľahanie	Na šľahanie peny z bielkov sa v konečnej fáze prípravy zemiakovej kaše používajú celé vajcia, šľahačka.
P	TURBO	Krátkodobé miešanie pri maximálnej rýchlosti.

## POUŽITIE ROBOTA PRE VLASTNÉ RECEPTY

Táto príručka poskytuje niekoľko všeobecných praktických rád o špecifikách práce s robotom, ktoré sa vám môžu hodiť pri príprave vlastných receptov. Na dosiahnutie vynikajúceho výsledku a vytvorenie vhodného postupu miešania však budú potrebné vaše vlastné pozorovania a skúsenosti. Kontrolujte proces miešania a dokončite ho presne, keď sa dosiahne konzistencia požadovaná v recepte (napr. „hladké a elastické cesto“).

## KULINÁRSKE TIPY

1. Zložky, ktoré sú uložené v chladničke, ako napríklad maslo alebo vajcia, musia pred zmiešaním dosiahnuť izbovú teplotu. Preto odstráňte takéto výrobky z chladničky dostatočne skoro.
2. Aby ste sa vyhli hádzaniu vaječných škrupín alebo pokazených vajec do misy, je najlepšie ich pred pridaním zvyšku produktov vopred nalepiť do samostatnej nádoby.
3. Príliš dlhé šľahanie môže negatívne ovplyvniť konečný produkt. Je potrebné dávať pozor na čas miešania uvedený v recepte.
4. Zmena teploty, textúry potravinárskych výrobkov (napr. v dôsledku kolísania teploty okolia) môže ovplyvniť skrátenie/predĺženie procesu miešania a konečný výsledok miešania.
5. Vždy by ste mali začať miešať pri nízkych rýchlostiach a postupne zvyšovať rýchlosť na rýchlosť požadovanú v konkrétnom recepte.

## NAVRHOVANÉ NASTAVENIA JEDNOTLIVÝCH DOPLNKOV PRE 2,0 KG INGREDIENCIÍ

príslušenstvo	rýchlosť	Trvanie (min.)	Maximálne množstvo výrobkov v miske	Popis práce
Vysokovýkonný mixér (háčik) (11)	1 – 3	3 – 5	1300 g múky+700 g vody	rýchlosť 1 po dobu 30 sekúnd, rýchlosť 2 po dobu 30 sekúnd, potom rýchlosť 3 po dobu 2-4 min.
Mixér so silikónovým povrchom (9)	2 - 4	3 — 10	660 g múky + 840 g vody	rýchlosť 2 po dobu 20 sekúnd, rýchlosť 4 po dobu 2 min. 40 sekúnd.
Mixér na šľahanie ľahkých hmôt (10)	5 – 6	3 — 10	3 vaječné bielky (minimálne)	rýchlosť 5-6 po dobu 3 minút.

## RECEPTY

## JEDNODUCHÝ KOLÁČ S DVOMA VAJCAMI

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



## PRÍPRAVA:

- 1) Pošlite múku, prášok do pečiva, cukor a soľ do veľkej misy. Pridajte pekársky tuk, nalejte mlieko a pridajte vanilku.
- 2) Miešajte až 5 min. pri najnižšej rýchlosti, kým sa výrobky úplne nezmiešajú.
- 3) Potom miesime pri strednej rýchlosti 2 minúty.
- 4) Zastavte robota, zoškrabte zvyšky zmesi zo strán a dna misy.
- 5) Pridajte vajcia, miesime ďalších 1,5 minúty pri najvyššej rýchlosti.

## ZEMIAKOVÉ PYRÉ

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



## PRÍPRAVA:

- 1) Zemiaky olúpeme a uvaríme v osolenej vode, dávajte pozor, aby neboli príliš mäkké.
- 2) Keď sa stanú mäsitými, začnite ich miesiť v panvici alebo ich preneste do misky robota. Potom zemiaky pripravené týmto spôsobom miesime v robote pri strednej rýchlosti asi 1 minútu.
- 3) Po dokončení zoškrabte zemiaky, ktoré sa pripili na steny misy.
- 4) Zmiešajte horúce mlieko, maslo a soľ. Pridajte do zemiakov a hnette na najvyššej rýchlosti 1 minútu.

## COOKIES S OVSEŇÝMI VLOČKAMI

- ✓ 2 šálky preosiatej múky
- ✓ 1 čajová lyžička sódy
- ✓ 1 čajová lyžička soli
- ✓ 1 a 1/2 čajovej lyžičky škorice
- ✓ 2 šálky instantnej ovsenej vločky
- ✓ 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 hoblín
- ✓ 3/4 šálky drvených orechov
- ✓ 1 čajová lyžička sódy
- ✓ 1 čajová lyžička soli
- ✓ 1-1/2 čajovej lyžičky škorice



**PRÍPRAVA:**

- 1) Zmiešajte múku, sódu, soľ a škoricu, potom pridajte obilniny a odložte.
- 2) Zmiešajte maslo, cukor, vanilkové vajcia v robotickom medvedovi.
- 3) Šľahajte pri najvyššej rýchlosti 2 minúty, kým nebude krémová, po dokončení zoškrabte zmes, ktorá prišla k stenám misky.
- 4) Pridajte mlieko a polovicu predtým odloženej zmesi múky a iných výrobkov, všetko pomaly premiešajte, preneste zmiešanú hmotu a potom zmes premiešajte najvyššou rýchlosťou 1 minútu.
- 5) Pridajte druhú polovicu zmesi múky a iných výrobkov a postup opakujte. Po dokončení zoškrabte zmes, ktorá prilepila na steny misky.
- 6) Pridajte čokoládové hobliny a orechy, hnette najvyššou rýchlosťou 1 minútu.

**ŠĽAHANIE BIELKOVÍN**

✓ 2 vajcia

**PRÍPRAVA:**

- 1) Vložte vaječné bielky do plyšovej misky
- 2) Porazte najvyššou rýchlosťou

**TECHNICKÉ ÚDAJE**

Technické parametre sú uvedené na typovom štítku produktu

**Dĺžka sieťového drôtu:** 1,05 m



*Táto príručka bola strojovo preložená.*

*V prípade pochybností si prosím prečítajte jeho anglickú verziu.*

**POZOR! MPM agd S.A. si vyhradzuje právo vykonať technické zmeny!**

**Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)**

Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť 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.

## ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ

- Перед використанням уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Будьте особливо обережні, коли біля приладу перебувають діти.
- Не використовуйте пристрій не за призначенням.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою або нещасного випадку.
- Не занурюйте пристрій, кабель або штекер у воду або інші рідини.
- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи.
- Від'єднуйте пристрій від джерела живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед монтажем, демонтажем або чищенням.
- Не використовуйте пошкоджений прилад, навіть якщо пошкоджено мережевий кабель або вилку - у такому випадку віднесіть прилад на ремонт до авторизованого сервісного центру.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не вішайте шнур живлення на гострі краї та не допускайте його контакту з гарячими поверхнями.
- Не дозволяйте шнуру живлення звисати з краю столу/стіллиці.
- Не торкайтеся пристрою мокрими руками.
- Пристрій призначений лише для побутового використання.
- Під час роботи приладу тримайтеся на безпечній відстані від частин, що обертаються. Контакт з ними може призвести до травмування або (і) пошкодження майна, наприклад, при висмикуванні предметів одягу / прикрас, що вільно висять, тощо.
- Очищення приладу, зокрема частин, що безпосередньо контактують з харчовими продуктами, слід проводити перед першим використанням, відразу після використання або якщо прилад не використовувався протягом тривалого часу - процедура описана в розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ».

- Перед очищенням мішалки і гака їх необхідно від'єднати від машини!
- Не ставте прилад поруч з іншими електроприладами, пальниками, плитами, духовками тощо.
- Перед початком роботи завжди переконайтеся, що всі компоненти приладу правильно встановлені.
- Не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особи, які не мають знань або досвіду використання такого типу обладнання, за умови, що вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання обладнання та розуміють пов'язані з цим ризики.
- Дітям не дозволяється виконувати завдання з прибирання та технічного обслуговування.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій і кабель у недоступному для дітей місці.
- Діти не повинні грати з пристроєм.
- Від'єднуйте пристрій від джерела живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед монтажем, демонтажем або чищенням.
- Вимикайте пристрій перед заміною обладнання або перед тим, як наблизитися до рухомих частин під час роботи.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- Не виймайте вилку з розетки, тягнучи за шнур.
- Використовуйте пристрій на гладкій і стійкій поверхні.
- Задля безпеки дітей, будь ласка, не залишайте у вільному доступі частини упаковки (поліетиленові пакети, картонні коробки, пінопласт тощо).
- **УВАГА! Не дозволяйте дітям гратися з плівкою. Небезпека задухи!**

## ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Поворотна головка
2. Ручка регулювання швидкості
3. Приводний вал зі штифтом (місце кріплення навісного обладнання)
4. Миска з ручкою з нержавіючої сталі об'ємом 7,0 л
5. Чаша з нержавіючої сталі об'ємом 7,0 л
6. Важіль блокування головки
7. Основа з місцем для кріплення чаші
8. Захист від бризок
9. Змішувач з силіконовим покриттям
10. Міксер для збивання легких мас
11. Багатокомпонентний змішувач (гак)
12. Вейн.

## ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ - ЗАГАЛЬНІ ЗАУВАЖЕННЯ

1. Розпакуйте пристрій з коробки, видаліть пластикові пакети, етикетки, полістирольні наповнювачі та транспортні блоки.
2. Перед першим використанням ретельно вимийте всі аксесуари робота, що контактують з харчовими продуктами.
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 - МОНІТОРИНГ ЧАШІ

1. Відпустіть нахильну головку (1), повернувши важіль блокування головки (6) за годинниковою стрілкою, а потім обережно підніміть нахильну головку, доки не почуєте клацання (звук блокування). Коли замок зафіксується, плече важеля блокування головки (6) буде спрямоване вниз.
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 ЗАХИСНОГО КОЖУХА

1. Насуньте бризговик (8) на край корпусу, що закриває приводний вал зі штифтом (3). Переконайтеся, що отвір для додавання продуктів спрямований назовні, щоб нахильна головка (1) не перешкоджала 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 в 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. Поверніть важіль блокування головки (6) за годинниковою стрілкою і обережно опустіть нахильну головку (1), доки не почуєте клацання (звук блокування). Переконайтеся, що нахильна головка правильно зафіксована - плече важеля блокування головки (6) буде спрямоване вниз. Потім покладіть продукти в чашу (4; 5) через отвір у захисному кожусі (8), підключіть прилад до електромережі та встановіть бажану швидкість за допомогою ручки регулювання швидкості (2).

**УВАГА! У функції TURBO (P) необхідно утримувати ручку регулювання швидкості (2) натиснутою. Коли ручку (2) відпускають, вона автоматично повертається з положення TURBO (P) в положення «0», тим самим вимикаючи пристрій.**

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

## ДЕМОНТАЖ АКСЕСУАРІВ

Аксесуари можна зняти після того, як нахилена головка (1) буде запліднена. Аксесуари 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. Після зняття мішалок(9, 10, 11) необхідно зняти бризковик (8).

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

### ВИКОРИСТАННЯ ОКРЕМИХ НАСАДОК

Мішалка з силіконовим покриттям (9)	Для змішування легких і важких мас, таких як тісто, пісочне тісто, м'ясний і рибний фарш, масляний і пудинговий креми, сирні маси, пюре з картоплі та інших овочів, основи для тортів, сипучі інгредієнти тіста.
Міксер для збивання легких мас (10)	Для збивання продуктів, які потребують хорошої аерації, таких як: яйця, яєчні білки, бісквіт, збиті вершки, безе, креми, майонез.
Багатокомпонентний змішувач (гак) (11)	Для замішування тіста, особливо дріжджового, а також тіста для: хліба, булочки, кексів, пирогів, піци, тіста, приготованого на пару, макаронних виробів, квасолі.

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

**УВАГА! Максимальний час роботи пристрою - 5 хвилин, мінімальний час відпочинку між двома циклами змішування - 15 хвилин. При замішуванні дріжджового тіста найкраще встановити регулятор на низьку швидкість і лише через деякий час збільшити швидкість.**

### ПЛАНЕТАРНИЙ РУХ НАСАДОК

Під час роботи планетарного міксера мішалка обертається складним рухом: навколо власної осі і одночасно по колу діжі. 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 зіскрібати 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.

#### ПРИБИРАННЯ ТА 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) і лопаті 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! Усі аксесуари можна мити в посудомийній машині.**

#### РОБОТА АГРЕГАТУ В РІЗНИХ ДІАПАЗОНАХ ШВИДКОСТІ

Планетарний робот має регульовану швидкість від 1 до 6 і функцію TURBO (P) для короткочасної роботи на максимальній швидкості.

Швидкість роботи	Тип роботи	Заявка
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 вибілки. Також використовуйте на першому етапі 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.

<b>6</b>	<b>Дуже швидке збивання</b>	Для збивання піни яєчного білка, цілих яєць, збитих вершків, використовується на завершальному етапі приготування картопляного пюре.
<b>P</b>	<b>TURBO</b>	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

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

### РЕКОМЕНДОВАНІ НАЛАШТУВАННЯ ОКРЕМИХ АКСЕСУАРІВ ДЛЯ 2,0 КГ ІНГРЕДІЄНТІВ

Аксесуари	Швидкість	Час (хв)	Максимальна кількість продуктів у чаші	Описання роботи
<b>Міксер для замішування важких мас (гачок) (11)</b>	1–3	3–5	1300 г борошна + 700 г води	швидкість 1 протягом 30 секунд, швидкість 2 протягом 30 секунд, потім швидкість 3 протягом 2–4 хв.
<b>Змішувач з силіконовим покриттям (9)</b>	2 (4)	3 (10)	660 г борошна + 840 г води	швидкість 2 протягом 20 секунд, швидкість 4 протягом 2 хв. 40 сек.
<b>Мішалка для збивання легких мас</b>	5–6	3 (10)	3 яєчних білка (мінімум)	швидкість 5–6 протягом 3 хв.

## ПОЛОЖЕННЯ

## ПРОСТІЙ МЛИНЕЦЬ З ДВОХ ЯЄЦЬ

- ✓ 2 склянки просіяного борошна для випічки
- ✓ 1 і 1/4 склянки столового цукру
- ✓ 2 з половиною чайні 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



## ПІДГОТОВКА:

- 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, зішкребти залишки суміші з боків і дна чаші.
- 5) Додати яйця, вимішувати ще 1,5 хвилини на найвищій швидкості.

## КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ

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



## ПІДГОТОВКА:

- 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, зішкребти 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
- ✓ 1 з 1/2 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
- ✓ 1-1/2 чайної ложки кориці



## ПІДГОТОВКА:

- 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.



## 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](http://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](mailto: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.

**Data naprawy/**  
*Date of repair*

**Numer naprawy/**  
*Number repair*

**Opis wykonywanych czynności oraz  
wymienionych części/**  
*Description of activities performed and  
specific parts*

**Pieczętka punktu  
serwisowego/**  
*Stamp service point*



**Numer seryjny/**  
*Serial number*



