

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MPM

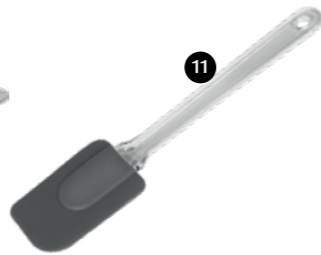


MRK-19

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

CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	9
EE	KASUTUSJUHEND	16
EN	USER MANUAL	22
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	28
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	35
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	42
IT	MANUALE D'USO	48
LT	VARTOTOJO VADOVAS	54
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	60
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	66
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	73
RO	MANUAL DE UTILIZARE	79
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	85
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	92
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	98

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



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ:

- Před použitím si pozorně přečtěte následující návod k obsluze.
- Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti.
- Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení nebo úraz.
- Zařízení, kabel ani zástrčku neponořujte do vody či jiných kapalin.
- Zapnuté zařízení neponechávejte bez dozoru.
- Jestliže zařízení nepoužíváte nebo se chystáte jej čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky - v takovém případě předejte zařízení do autorizovaného servisu k opravě.
- Zařízení nepoužívejte venku (ve venkovním prostředí).
- Elektrický napájecí kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Nedotýkejte se zařízení mokřýma rukama.
- Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.
- Během mixování mějte ruce mimo dosah pohyblivých částí.
- Před čištěním je nutné nejprve odpojit zařízení od elektrického napájení.
- Zařízení neumísťujte do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pečí trouby apod.
- Než začnete se zařízením pracovat, ujistěte se, zda jsou všechny jeho součásti na svém místě.
- Zařízení neumísťujte na horké povrchy.
- Zařízení mohou používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi či osoby, které nedisponují znalostmi nebo zkušenostmi v oblasti používání tohoto typu zařízení, pod podmínkou, že nad nimi bude zajištěn dohled nebo budou poučeny o bezpečném používání zařízení a budou informovány o potencionálním nebezpečí.
- Dávejte pozor na to, aby si děti se zařízením/vybavením nehrály.
- Zařízení nesmí používat děti. Zařízení i kabel uchovávejte mimo dosah dětí.

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

POPIS ZAŘÍZENÍ

- | | |
|--|---|
| 1. Naklápěcí hlava s motorem | 7. Kryt mísy |
| 2. Knoflík pro regulaci rychlosti | 8. Míchačka se silikonovým povrchem na hnětení kynutého těsta |
| 3. Hnací hřídel s čepem (upevňovací bod pro přídatná zařízení) | 9. Míchačka na šlehání lehkých hmot |
| 4. Mísa s nerezovou rukojetí o objemu 6,5 l | 10. Míchadlo pro míchání vícesložkových hmot (háček) |
| 5. Zámek hlavy | 11. Lopatky |
| 6. Podstavec s prostorem pro upevnění mísy | |

PŘÍPRAVA NA PRÁCI

1. Zařízení vybalte z krabice, odstraňte z něj všechny sáčky, samolepky, polystyrenové výplně a přepravní pojistky.
2. Před prvním použitím robota důkladně umyjte veškeré příslušenství, které přichází do styku s potravinami.

MONTÁŽ/DEMONTÁŽ MÍSY

1. Ujistěte se, že je regulátor otáček (2) vypnutý (poloha „0“).
2. Odpojte mixér od elektrické sítě nebo vypněte napájení.
3. Odemkněte hlavu (1) pomocí tlačítka (5) a sklopte ji dozadu.
4. Vložte misku (4) do základny (6) a otočte ji ve směru hodinových ručiček.
5. Chcete-li vyjmout misku (4), postupujte stejně jako v krocích 1 - 3 a poté otočte miskou (4) proti směru hodinových ručiček.

POZOR! Před kontaktem s míchadly odpojte robota ze sítě!

PŘIPOJENÍ / ODSTRANĚNÍ MÍCHADEL NEBO HÁKU

1. Ujistěte se, že je regulátor otáček (2) vypnutý (poloha „0“).
2. Odpojte mixér od elektrické sítě nebo vypněte napájení.
3. Odemkněte hlavu (1) pomocí tlačítka (5) a sklopte ji dozadu.

4. Jeden z konců (8, 9, 10) nasadte na hnací hřídel (3) a co nejsilněji zatlačte nahoru.
5. Otočte zasunutým hrotem proti směru hodinových ručiček a zahákněte jej za kolík hřídele.
6. Chcete-li nasazenou koncovku sejmout, postupujte stejně jako v krocích 1 až 3, pak nasazenou koncovku co nejsilněji zatlačte nahoru a otočte ve směru hodinových ručiček.
7. Nyní lze hrot sejmout z hnací hřídele (3).

ZAMYKÁNÍ/ODEMYKÁNÍ HLAVY V PRACOVNÍ POLOZE

1. Ujistěte se, že je hlava (1) zcela spuštěná. Poté by měl být zajištěn zámek hlavy (5).
2. Chcete-li hlavu (1) odemknout, stiskněte tlačítko zámku hlavy (5), poté se uvolní zajišťovací mechanismus a hlavu (1) lze volně zvednout.

POZOR ! Když je planetový robot v provozu, musí být hlava vždy zablokována !

MONTÁŽ / DEMONTÁŽ KRYTU PODAVAČE

1. Ujistěte se, že je regulátor otáček (2) vypnutý (poloha „0“).
2. Odpojte robota od elektrické sítě nebo vypněte napájení.
3. Nasadte míchadlo (8), hák (10) nebo míchadlo (9) a mísu (4). Viz: „Příprava planetárního robota na provoz“.
4. Zepředu nasadte kryt (7) na mísu (4), dokud se nevyrovná do středu. Jeho vnitřní okraj by měl těsně doléhat k okraji mísy (4).
5. Chcete-li sejmout kryt (7) z mísy (4), postupujte podle kroků 1 a 2, poté kryt s podavačem (7) zvedněte mírně nahoru a posuňte jej dopředu.
6. Vyjměte mixér a mísu (4).

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH PŘÍLOH

Směšovač (8)	K míchání lehkých i těžších hmot, jako jsou těsta, křehké těsto, mleté maso a rybí pasta, máslové a pudinkové krémy, sýrové hmoty, bramborová a jiná zeleninová kaše, základy dortů, sypké přísady do těsta.
Směšovač (9)	Pro šlehání hmot, které je třeba dobře provzdušnit, jako jsou: vejce, bílky, piškoty, šlehačka, pusinky, krémy, majonéza.
Háček (10)	Na hnětení těsta, zejména kynutého, a hnětení těsta na: chléb, rohlíky, vdolky, koláče, pizzu, těsto na vaření v páře, těstoviny, fazole.

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

POZOR! Maximální doba provozu přístroje je 5 minut, minimální doba odpočinku mezi dvěma cykly mixování je 20 minut. Při hnětení kynutého těsta je nejlepší nastavit regulátor na nízké otáčky a teprve po chvíli otáčky zvýšit.

PLANETÁRNÍ POHYB NÁSTAVCŮ

Při provozu planetového míchadla se jeho nástroj otáčí složeným pohybem: kolem své osy a současně kolem obvodu mísy. Díky tomu míchadlo během jedné kompletní otáčky důkladně promíchá celý vnitřek mísy, což vede ke zkrácení pracovní doby a zvýšení účinnosti. Z tohoto důvodu je třeba zkrátit dobu míchání uvedenou ve většině receptů.

POZNÁMKY K PROVOZU SMĚŠOVAČE

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Ujistěte se, že je regulátor otáček (2) vypnutý (poloha „0“).
2. Odpojte robota od elektrické sítě nebo vypněte napájení.
3. Při delším provozu může dojít k zahřátí hlavy motoru (1). Nechte přístroj vychladnout.
4. Kryt přístroje očistěte vlhkým hadříkem.
5. Míchadla (8) a (9), hák (10) a lopatku (11) vyčistěte pod tekoucí vodou se saponátem.

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

POZOR! Lehký šlehač mixér (9), mixér se silikonovým povrchem (8) a hák (10) nemyjte v myčce nádobí - hrozí jejich poškození.

PROVOZ JEDNOTKY V RŮZNÝCH ROZMEZÍCH OTÁČEK

Regulace otáček planetového robota je plynule proměnná od 1 do 6 a funkce turbo P, zvýšením otáček pomocí regulátoru můžeme zohlednit:

Předmíchání 1	Pomalé předmíchání, míchání a protlačení všech těst a suchých ingrediencí. V tomto rozsahu otáček přidávejte do těsta mouku a suché produkty a tekuté přísady do suchých. Při této rychlosti neměchejte ani nehnětte kynuté těsto.
Míchání zdarma 2	Pro pomalé míchání, mixování. V tomto zařízení hnětte kynutá těsta, křehká těsta a běžná těsta. Používá se také v první fázi přípravy brambor a jiné zeleniny na kaši a občas při přidávání tekutého tuku nebo mouky do těsta.
Míchání, šlehání 3	Používá se k hnětení středně těžkých těst - například křehkého těsta. Při této rychlosti se do bílků přidává cukr na pusinky. Jedná se o průměrnou rychlost pro míchání hmot, např. mletého masa, paštik a mletí těsta.
HNĚTENÍ	Pro středně rychlé šlehání, počáteční fázi přípravy majonézy, pro spojování složek pudinkového krému. Používá se k úpravě lehčích hmot vyžadujících provzdušnění.
Rychlé šlehání 5	Na šlehačku, bílkovou pěnu.
Velmi rychlé šlehání 5	Ke šlehání bílkové pěny, celých vajec, šlehačky, používá se v konečné fázi přípravy bramborového pyré.
TURBO P	Funkce pracuje v impulsích, když je knoflík stisknutý v poloze P

POUŽITÍ ROBOTA PRO VLASTNÍ RECEPTY

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

KULINÁŘSKÉ TIPY

1. Přísady, které jsou uloženy v lednici, jako je máslo nebo vejce, musí mít před mixováním pokojovou teplotu. Proto je důležité vyjmout tyto výrobky z chladničky s dostatečným předstihem.
2. Abyste se vyhnuli tomu, že do mísy spadnou vaječné skořápky nebo zkažená vejce, je nejlepší před přidáním ostatních produktů vyklopit do samostatné nádoby.
3. Příliš dlouhé šlehání může negativně ovlivnit výsledný produkt. Sledujte dobu míchání uvedenou v receptu. Když chcete pomalu přimíchat suché přísady, dělejte to jen do té doby, než se směs stane homogenní, a to vždy při nízkých otáčkách míchání.
4. Povětrnostní podmínky. Sezónní změny teplot ovlivňují teplotu a strukturu potravinářských výrobků v jednotlivých oblastech, což má vliv na potřebnou dobu míchání výrobků a konečný výsledek míchání.
5. Vždy začněte mixovat při nízkých otáčkách a postupně zvyšujte rychlost na požadovanou pro daný recept.

PŘEDPISY

JEDNODUCHÁ PALAČINKA SE DVĚMA VEJCI

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



PŘÍPRAVA:

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

BRAMBOROVÉ PYŘÉ

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



PŘÍPRAVA:

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

OVESNÉ SUŠENKY

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



PŘÍPRAVA:

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

ŠLEHÁNÍ BÍLKOVIN

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



TECHNICKÉ PARAMETRY

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.

Délka napájecího kabelu: 1,05 m



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

Tento manuál byl strojově přeložen.

V případě pochybností se prosím podívejte na jeho anglickou verzi.

Správná likvidace výrobku (použitá elektrické nebo elektronické zařízení)



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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor den Gebrauch sorgfältig durch.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe des Geräts befinden.
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann das Gerät beschädigen oder einen Unfall verursachen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie kein beschädigtes Gerät, auch wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind - bringen Sie das Gerät in diesem Fall zur Reparatur zu einem autorisierten Servicecenter.
- Verwenden 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.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt.
- Halten Sie bei der Bedienung des Gerätes die Hände von beweglichen Teilen (Rührer, Schneebesens, Haken) fern!
- Vor dem Reinigen der Rührer und des Hakens müssen diese zuerst vom Gerät getrennt werden!
- Das Gerät darf nicht in der Nähe anderer Elektrogeräte, Brenner, Herde, Öfen usw. aufgestellt werden.
- Vergewissern Sie sich vor Beginn der Arbeiten immer, dass alle Teile des Geräts ordnungsgemäß installiert sind.
- Seien Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig beim Umgang mit scharfen Klingen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen.
- Dieses Gerät darf von Kindern im Alter von mindestens 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten sowie Personen ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts verwendet werden, wenn die Aufsicht oder die Einweis-

- ung in die Verwendung des Geräts auf sichere Weise erfolgt, so dass die Drohungen verständlich waren. Kinder ohne Aufsicht sollten das Gerät nicht reinigen und warten.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel an einem für Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen Ort auf.
 - Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät / der Anlage spielen.
 - Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehör wechseln oder Teile berühren, die während des Gebrauchs in Bewegung sind.
 - Schließen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an das Stromnetz an.
 - Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose.
 - Verwenden Sie das Gerät auf einer glatten und stabilen Oberfläche.
 - Bitte lassen Sie zur Sicherheit von Kindern die Verpackungsteile (Plastiktüten, Kartons, Styropor etc.) nicht frei zugänglich.
 - **WARNUNG! N! Lassen Sie Kinder nicht mit der Folie spielen. Erstickungsgefahr!**

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Aufklappbarer Kopf mit Motor
2. Geschwindigkeitsregler
3. Die Antriebswelle mit einem Stift (Platz zum Anbringen von Zusatzgeräten)
4. Rührschüssel aus Edelstahl mit einer Füllmenge von 6,5 L
5. Kopfsperre
6. Der Sockel ist der Platz zum Anbringen der Rührschüssel
7. Schüsseldeckel
8. Der Mischer mit Silikonrand zum Kneten von Hefeteig.
9. Der Mischer zum Schlagen von leichten Massen
10. Der Mixer zum Mischen von Mehrkomponenten-Massen
11. Spaten

VORBEREITUNG ZUR ARBEIT

MONTAGE / DEMONTAGE DER RÜHRSCHÜSSEL

1. Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler (2) ausgeschaltet ist (Position „0“).
2. Trennen Sie den Mixer vom Stromnetz oder schalten Sie ihn aus.
3. Entriegeln Sie den Kopf (1) mit dem Knopf (5) und kippen Sie ihn nach hinten.
4. Setzen Sie die Rührschüssel (4) auf den Sockel (6) und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn.
5. Um die Rührschüssel (4) zu demontieren, gehen Sie wie in den Punkten 1-3 vor, dann drehen Sie die Rührschüssel (4) gegen den Uhrzeigersinn.

VORSICHT! Vor dem Kontakt mit den Rührern den Mixer vom Stromnetz trennen!

BEFESTIGUNG / DEMONTAGE DER RÜHRER ODER DES HAKENS

1. Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler (2) ausgeschaltet ist (Position „0“).
2. Trennen Sie den Mixer vom Stromnetz oder schalten Sie ihn aus.
3. Entriegeln Sie den Kopf (1) mit dem Knopf (5) und kippen Sie ihn nach hinten.
4. Schieben Sie eine der Spitzen (8, 9, 10) auf die Antriebswelle (3) und drücken Sie sie so fest wie möglich nach oben.
5. Drehen Sie die eingesetzte Spitze gegen den Uhrzeigersinn und haken Sie sie auf dem Schaftstift ein.
6. Um die aufgesetzte Spitze zu entfernen, gehen Sie wie in den Schritten 1-3 vor und drücken dann die aufgesetzte Spitze so weit wie möglich nach oben und drehen sie im Uhrzeigersinn.
7. Jetzt können Sie die Spitze der Antriebswelle (3) entfernen.

VERRIEGELN / ENTPERREN DES KOPFES IN BETRIEBSPOSITION

1. Stellen Sie sicher, dass der Kopf (1) vollständig abgesenkt ist. Die Kopfverriegelung (5) sollte dann eingerastet sein.
2. Um den Kopf (1) zu entriegeln, drücken Sie auf den Kopfverriegelungsknopf (5), der Verriegelungsmechanismus wird gelöst und der Kopf (1) kann frei angehoben werden.

VORSICHT! Bei laufendem Mixer muss der Kopf immer verriegelt sein!

MONTAGE/DEMONTAGE DES DECKELS MIT ZUFÜHRUNG

1. Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler (2) ausgeschaltet ist (Position „0“).
2. Trennen Sie den Mixer vom Stromnetz oder schalten Sie ihn aus.

3. Montieren Sie den Rührer (8), den Haken (10) oder den Rührer (9) und die Rührschüssel (4). Siehe: „**Vorbereiten des Mixers für die Arbeit**“.
4. Schieben Sie den Deckel (7) von vorne über die Rührschüssel (4), bis er zentriert ist. Sein innerer Rand sollte gut in den Rand der Rührschüssel (4) passen.
5. Um den Deckel (7) von der Rührschüssel (4) zu entfernen, führen Sie die Schritte 1 und 2 aus, heben Sie dann den Deckel mit der Zuführung (7) leicht an und schieben Sie ihn nach vorne.
6. Entfernen Sie den Rührer und die Rührschüssel (4).

VERWENDUNG DES GERÄTS

ANWENDUNG EINZELNER ZUSATZGERÄTE

Rührer (8)	Zum Kneten von leichten und schweren Massen, wie z. B. : Teig, Mürbeteig, Hackfleisch- und Fischmassen, Butter- und Puddingcremes, Käsemassen, Kartoffelpüree und anderes Gemüse, Kuchenböden, lose Teigzutaten.
Rührer (9)	Zum Aufschlagen von Massen, die gut belüftet werden müssen, wie: Eier, Eiweiß, Biskuit, Schlagsahne, Baiser, Cremes, Mayonnaise..
Haken (10)	Zum Kneten von Teig, insbesondere von Hefeteig und zum Kneten von: Brot, Brötchen, Kuchen, Torten, Pizza, gedämpftem Teig, Nudeln, Liebesschleifen.

VORSICHT ! Lassen Sie keine Messer, Metalllöffel, Gabeln oder ähnliche Gegenstände in der Schüssel, während das Gerät in Betrieb ist.

VORSICHT! Die maximale Betriebszeit beträgt 5 Minuten, die minimale Ruhezeit zwischen zwei Mischzyklen beträgt 20 Minuten. Beim Kneten des Hefeteigs ist es am besten, den Regler auf eine niedrige Geschwindigkeit zu stellen und nur nach einer Weile die Geschwindigkeit zu erhöhen.

PLANETENBEWEGUNG DES ZUSATZGERÄTES

Wenn ein Planetenmixer in Betrieb ist, dreht sich sein Werkzeug in einer zusammengesetzten Bewegung: um seine Achse und gleichzeitig um den Umfang der Schüssel. Dadurch wird sichergestellt, dass der Mixer in einer kompletten Umdrehung das gesamte Innere der Schüssel gründlich bearbeitet, was zu kürzeren Arbeitszeiten und höherer Effizienz führt. Daher sollte die in den meisten Rezepten angegebene Mischzeit verkürzt werden.

HINWEISE ZUM BETRIEB DES MIXERS

Die Form der Schüssel und der Aufsätze wurde so konzipiert, dass während des Betriebs des Mixers die Zutaten nicht ständig an den Wänden der Schüssel heruntergeschabt und -gedrückt werden müssen. Sie müssen die Seiten der Schüssel nur ein- oder zweimal pro Mixvorgang reinigen. Ziehen Sie vorher den Netzstecker des Mixers!

Der Mixer kann während des Betriebs heiß werden. Bei schwerer Beladung und einem langen Mischzyklus kann der obere Teil des Mischkopfes sehr warm werden. Das ist normal.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler (2) ausgeschaltet ist (Position „0“).
2. Trennen Sie den Mixer vom Stromnetz oder schalten Sie ihn aus.
3. Bei längeren Arbeiten ist es möglich, den Kopf mit dem Motor (1) zu beheizen. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
4. Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
5. Reinigen Sie die Rührer (8) und (9), den Haken (10) und den Spatel (11) unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel.

Nach Beendigung der Arbeiten mit dem Gerät wird empfohlen, das Zubehör sofort zu reinigen. So können Sie verbleibende Ablagerungen entfernen, verhindern das Austrocknen der Rückstände, was das Waschen effektiver und einfacher macht und die Vermehrung von Bakterien verhindert.

VORSICHT! NWaschen Sie den Rührer (9) nicht in der Spülmaschine, er kann beschädigt werden. Rührer (8), Haken (10) und Spatel (11) sind spülmaschinenfest.

BETRIEB DES GERÄTS IN EINZELNEN GESCHWINDIGKEITSINTERVALLEN

Die Regulierung der Geschwindigkeit des Mixers ist sanft, indem wir die Geschwindigkeit des Reglers erhöhen, können wir Folgendes berücksichtigen:

Vorrühren	Langsames Rühren, Kombinieren und Einmischen aller Massen trockener Zutaten im Teig. Geben Sie innerhalb dieses Geschwindigkeitsbereichs Mehl und trockene Kuchenprodukte sowie trockene zu flüssigen Zutaten hinzu. Hefeteige nicht mit dieser Geschwindigkeit mischen oder kneten.
Langsames Rühren	Zum langsamen Rühren, Vorrühren. In diesem Gang kneten Sie Hefe-, Mürbe- und Kuchenteige. Auch in der ersten Phase des Pürierens von Kartoffeln und anderen Gemüsesorten sowie bei der Zugabe von flüssigem Fett oder Mehl zum Teig.
Rühren, Schlagen	Es wird zum Kneten mittelschwerer Teige - wie Mürbeteig - verwendet. Bei dieser Geschwindigkeit fügen Sie dem Eischnee für das Baiser den Zucker hinzu. Dies ist die durchschnittliche Geschwindigkeit für das Mischen von Massen, z. B. Hackfleisch, Pasteten und Kneten von Teig.
Schlagen	Für das mittelschnelle Aufschlagen, die Anfangsphase der Mayonnaisezubereitung, zum Vermengen der Zutaten für Pudding. Wird für die Endbearbeitung leichterer Massen verwendet, die eine Belüftung erfordern.
Schnelles Schlagen	Für Schlagen von Creme und Eischnee.
Sehr schnelles Schlagen	Zum Aufschlagen von Eischnee, ganzen Eiern, Schlagsahne und in der letzten Phase der Zubereitung von Kartoffelpüree..
Turbo	Die Funktion arbeitet pulsierend, wenn Sie den Drehknopf in der Position P halten

VERWENDUNG DES MIXERS FÜR EIGENE KOCHREZEPTE DO WŁASNYCH PRZEPISÓW

Diese Bedienungsanleitung enthält einige allgemeine, praktische Ratschläge für die Arbeit mit dem Mixer, die Ihnen bei der Zubereitung Ihrer eigenen Rezepte nützlich sein können. Um ein perfektes Ergebnis zu erzielen und ein geeignetes Mischverfahren zu entwickeln, sind jedoch Ihre eigenen Beobachtungen und Erfahrungen erforderlich. Der Mischvorgang sollte kontrolliert und genau dann beendet werden, wenn die vom Rezept geforderte Konsistenz erreicht ist (z. B. „glatter und elastischer Teig“). Um die richtige Mixergeschwindigkeit zu bestimmen, lesen Sie das Kapitel: **„Vorbereiten des Mixers für die Arbeit“**.

KULINARISCHE TIPPS

1. Zutaten, die im Kühlschrank aufbewahrt werden, wie z. B. Butter oder Eier, müssen vor dem Mixen Raumtemperatur annehmen. Deshalb ist es wichtig, solche Produkte rechtzeitig aus dem Kühlschrank zu nehmen.
2. Um zu vermeiden, dass Eierschalen oder verdorbene Eier in den Mixer fallen, ist es am besten, sie in einem separaten Behälter zu zerkleinern, bevor die restlichen Produkte hinzugefügt werden.
3. Ein zu langes Schlagen kann sich negativ auf das Endprodukt auswirken. Beachten Sie die im Rezept angegebene Mischzeit. Wenn Sie trockene Zutaten untermischen möchten, müssen Sie die Mischung langsam mischen. Sie müssen nur arbeiten, bis die Mischung homogen ist, wobei Sie immer eine niedrige Rührgeschwindigkeit verwenden.
4. Saisonale Temperaturschwankungen wirken sich je nach Region auf die Temperatur und die Beschaffenheit der Lebensmittel aus, was sich auf die erforderliche Mischzeit und das endgültige Mischergebnis auswirkt.
5. Beginnen Sie immer mit einer niedrigen Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit schrittweise auf die für das Kochrezept erforderliche Geschwindigkeit.

KOCHREZEPTEN

EINFACHER KUCHEN MIT ZWEI EIERN

- ✓ 2 Tassen gesiebter Mehlteig
- ✓ 1 und 1/4 Tassen Zucker
- ✓ 2 und 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



ZUBEREITUNG:

- 1) Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine große Schüssel sieben. Das Backfett hinzufügen; die Milch einrühren und die Vanille hinzufügen
- 2) Bis zu 5 Minuten bei niedrigster Geschwindigkeit kneten, bis die Produkte vollständig vermischt sind
- 3) Dann bei mittlerer Geschwindigkeit 2 Minuten kneten
- 4) Den Mixer anhalten und die restliche Mischung von den Seiten und vom Boden der Schüssel kratzen
- 5) Eier hinzufügen, weitere 1,5 Minuten bei voller Geschwindigkeit kneten

KARTOFFELPÜREE

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



ZUBEREITUNG:

- 1) Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, dabei aufpassen, dass sie nicht zu weich sind
- 2) Wenn sie mehlig sind, beginnen Sie, sie in einem Topf zu kneten oder geben Sie sie in die Schüssel eines Mixers. Dann die vorbereiteten Kartoffeln in einem Mixer auf mittlerer Stufe etwa 1 Minute lang kneten
- 3) Wenn Sie fertig sind, kratzen Sie die Kartoffeln, die an den Seiten der Kanne oder des Topfes hängen geblieben sind, ab.
- 4) Die heiße Milch, die Butter und das Salz miteinander verrühren. Zu den Kartoffeln geben und auf höchster Stufe 1 Minute lang kneten

HAFERFLOCKEN KEKSE

- ✓ 2 Tassen gesiebtes Mehl
- ✓ 1 Teelöffel Soda
- ✓ 1 Teelöffel Salz
- ✓ 1 und 1/2 Teelöffel Zimt
- ✓ 2 Tassen Instant-Haferflocken
- ✓ 1 Tasse Backfett oder Margarine
- ✓ 1/2 Tasse Zucker
- ✓ 3/4 Tasse brauner Zucker
- ✓ 2 ganze Eier
- ✓ 1-1 / 2 Teelöffel Vanille
- ✓ 1/3 Tasse Milch
- ✓ 1 Tasse Schokoladenraspeln
- ✓ 3/4 Tasse gemahlene Nüsse
- ✓ 1 Teelöffel Soda
- ✓ 1 Teelöffel Salz
- ✓ 1 und 1/2 Teelöffel Zimt
- ✓ 3/4 Tasse zerkleinerte Nüsse
- ✓ 1 Teelöffel Soda
- ✓ 1 Teelöffel Salz
- ✓ 1-1/2 Teelöffel Zimt

ZUBEREITUNG:

- 1) Mehl, Backpulver, Soda und Zimt unterrühren, dann die Flocken hinzufügen und beiseite stellen
- 2) Butter, Zucker, Eier und Vanille in der Kanne des Mixers verrühren
- 3) Auf höchster Stufe 2 Minuten lang cremig schlagen, danach die an den Rändern der Kanne haftende Masse abkratzen
- 4) Die Milch und die Hälfte der zuvor beiseite gestellten Mischung aus Mehl und anderen Produkten hinzugeben, alles langsam vermischen und den Teig dann 1 Minute lang auf höchster Stufe kneten
- 5) Die andere Hälfte der Mehlmischung und die anderen Produkte hinzufügen und den Vorgang wiederholen. Wenn Sie fertig sind, kratzen Sie die Mischung ab, die an den Seiten der Kanne kleben geblieben ist
- 6) Schokoladenraspeln und Nüsse hinzufügen, 1 Minute lang auf höchster Stufe kneten

SCHLAGEN VON EIWEISS

- ✓ 2 Eier



- 1) Eiweiß in die Schüssel geben
- 2) Mit der höchsten Geschwindigkeit schlagen

TECHNISCHE DATEN

Die technischen Parameter finden Sie auf dem Typenschild des Produkts

KB MAX: 5 min

L_{wa}: 75 dB

Netzkabellänge: 1,05 m



VORSICHT! DAS UNTERNEHMEN MPM AGD S.A. BEHÄLT SICH TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VOR!

Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)

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

ÜLDISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid.
- Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme lähedal.
- Ärge kasutage seadet muudel eesmärkidel kui need, milleks see on ette nähtud.
- Tootja poolt mittesoovitatud tarvikute kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi või õnnetusi.
- Ärge kastke seadet, kaablit või pistikut vette või muudesse vedelikesse.
- Ärge jätke seadet töö ajal järelevalveta.
- Kui seadet ei kasutata või enne puhastamist tõmmake alati pistik pistikupesast välja.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, sealhulgas kahjustatud võrgukaabli või pistikuga seadet - sellisel juhul laske seadet parandada volitatud teeninduskeskuses.
- Ärge kasutage seadet väljas.
- Ärge riputage toitejuhet teravate servade külge ega laske sellel kokku puutuda kuumade pindadega.
- Ärge puudutage seadet märgade kätega.
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- Hoidke käed seadme käsitsemisel liikuvatest osadest (segisti, pulk, konks) eemal!
- 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 isikud, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad teadmised või kogemused selliste seadmete kasutamisel, tingimusel, et neid juhendatakse või juhendatakse seadme ohutul kasutamisel ja neid teavitatakse võimalikest ohtudest.
- Laste üle tuleb teostada järelevalvet, et nad ei mängiks seadmetega.

- Seadet ei tohi kasutada lapsed. Hoidke seade ja kaabel lastele kättesaamatus kohas.
- 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 pistikupesasa märgade kätega.
- Ärge eemaldage pistikut pistikupesast toitejuhtmest tõmmates.
- Kasutage seadet siledal ja stabiilsel pinnal.
- Laste ohutuse tagamiseks ärge jätke vabalt ligipääsetavaid pakendiosi (kilekotid, pappkarbid, polüstüreen jne).
- **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hingamisoht!**

SEADME KIRJELDUS

- | | |
|--|---|
| 1. Kallutatav pea koos mootoriga | 7. Kausi kate |
| 2. Kiiruse reguleerimise nupp | 8. Silikoonist viimistlusega mikser pärmitaigna sötkumiseks |
| 3. Ajamivõlg koos tihvtiga (kinnituspunkt kinnitusdetailide jaoks) | 9. Mikser kergete masside peksmiseks |
| 4. Roostevabast terasest käepidemega kauss mahutavusega 6,5 l | 10. Segisti mitmekomponentsete masside segamiseks (konks) |
| 5. Pealukk | 11. Vane |
| 6. Alus, kus on ruumi kausi kinnitamiseks | |

TÖÖKS ETTEVALMISTAMINE

1. Võtke seade karbist lahti, eemaldage kõik kilekotid, etiketid, polüstüreenist täitematerjalid ja transpordiplokid.
2. Peske enne esmakordset kasutamist põhjalikult kõik roboti toiduga kokkupuutuvad tarvikud.

KAUSI KOKKUPANEK/ LAHTIVÕTMINE

1. Veenduge, et kiiruse reguleerija (2) on välja lülitatud (asend "0").
2. Ühendage segisti vooluvõrgust lahti või lülitage toiteallikas välja.
3. Avage pea (1) nupu (5) abil ja kallutage seda tahapoole.
4. Asetage kauss (4) alusele (6) ja keerake seda päripäeva.
5. Kausi (4) demonteerimiseks toimige samamoodi nagu punktides 1-3, seejärel keerake kausi (4) vastupäeva.

TÄHELEPANU! Enne kokkupuudet segamisseadmetega tõmmake robot välja vooluvõrgust!

SEGURITE VÕI KONKSU KINNITAMINE / EEMALDAMINE

1. Veenduge, et kiiruse reguleerija (2) on välja lülitatud (asend "0").
2. Ühendage segisti vooluvõrgust lahti või lülitage toiteallikas välja.
3. Avage pea (1) nupu (5) abil ja kallutage seda tahapoole.
4. Libistage ükskõik kumba otsa (8, 9, 10) ajamivõllile (3) ja lükake seda võimalikult tugevalt ülespoole.
5. Keerake sisestatud otsa vastupäeva, haakides selle võlli tihvtile.

- Paigaldatud otsiku eemaldamiseks järgige samu samme nagu punktides 1-3, seejärel lükake paigaldatud otsikut võimalikult tugevalt ülespoole ja keerake seda päripäeva.
- Nüüd saab otsiku ajamivõlli (3) küljest eemaldada.

PEA LUKUSTAMINE/AVAMINE TÖÖASENDIS

- Veenduge, et pea (1) on täielikult alla lastud. Seejärel tuleb pea lukustus (5) sisse lülitada.
- Pea (1) vabastamiseks vajutage pea lukustusnuppu (5), seejärel vabastatakse lukustusmehhanism ja pea (1) saab vabalt üles tõsta.

TÄHELEPANU! Planeediroboti töötamise ajal peab pea olema alati lukustatud !

SÖÖTURI KATTE KOKKUPANEK / LAHTIVÕTMINE

- Veenduge, et kiiruse reguleerija (2) on välja lülitatud (asend "0").
- Ühendage robot vooluvõrgust lahti või lülitage vooluvõrk välja.
- Paigaldage segisti (8), konks (10) või segisti (9) ja kauss (4). Vt: **"Planeediroboti ettevalmistamine tööks"**.
- Libistage kate (7) eestpoolt üle kausi (4), kuni see joondub keskele. Selle sisemine äär peaks sobituma tihedalt kausi äärelle (4).
- Kaane (7) eemaldamiseks kausist (4) järgige samme 1 ja 2, seejärel tõstke kaane koos sööturiga (7) veidi ülespoole ja lükake seda ettepoole.
- Eemaldage segisti ja kauss (4).

SEADME KASUTAMINE

INDIVIDUAALSETE MANUSTE KASUTAMINE

Mikser (8)	Kergete ja raskemate masside segamiseks, näiteks kondiitritooted, manteltainas, jahvatatud liha- ja kalapasta, või- ja pudingukreemid, juustumassid, kartulipüree ja muud köögiviljad, koogipõhjad, lahtised tainasained.
Mikser (9)	Hästi õhutamist vajavate masside vahustamiseks, näiteks: munad, munavalged, biskviit, vahukoor, vahukoor, beseed, kreemid, majonees.
Konks (10)	Taigna sõtkumiseks, eriti pärmitaigna ja sõtkumise jaoks, näiteks: leib, kuklid, muffinid, koogid, pitsa, aurutatud tainas, pasta, paisutatud oad.

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

TÄHELEPANU! Seadme maksimaalne tööaeg on 5 minutit, minimaalne puhkeaeg kahe segamistsükli vahel on 20 minutit. Pärmitaigna sõtkumisel on kõige parem seadistada regulaator madalale kiirusele ja suurendada kiirust alles mõne aja pärast.

KINNITUSTE PLANETAARNE LIIKUMINE

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

MÄRKUSED SEGISTI TÖÖ KOHTA

Kausi ja lisaseadmete kuju on kavandatud nii, et roboti töötamise ajal ei ole vaja pidevalt kraapida ja lükata kausi seintele sattunud koostisosi. Piisab, kui kausi külgi puhastatakse üks või kaks korda segamistsükli jooksul. Enne seda tõmmake robot välja vooluvõrgust!

Töö ajal võib robot soojeneda. Raske koormuse ja pika segamistsükli korral võib roboti pea ülemine osa olla väga soe. See on normaalne.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

1. Veenduge, et kiiruse reguleerija (2) on välja lülitatud (asend "0").
 2. Ühendage robot vooluvõrgust lahti või lülitage vooluvõrk välja.
 3. Pikaajalise töötamise ajal on võimalik mootoripea (1) kuumenemine. Laske seadmel jahtuda.
 4. Puhastage seadme korpus niiske lapiga.
 5. Puhastage segistid (8) ja (9), konks (10) ja labidas (11) 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! Ärge peske kerget vispelsegajat (9), silikoonist viimistlusega segajat (8) ja konksu (10) nõudepesumasinas - te riskite nende kahjustamisega.

SEADME TÖÖTAMINE ERI KIIRUSVAHEMIKES

Planeediroboti kiiruse reguleerimine on sujuvalt reguleeritav vahemikus 1-6 ja turbo P-funktsioon, pöörates kiirust regulaatoriga üles, saame arvesse võtta:

Eelsegamine 1	Kõikide kondiitritoodete ja kuivainete aeglane eelsegamine, segamine ja purustamine. Selles kiirusvahemikus lisage tainale jahu ja kuivained ning kuivainetele vedelad koostisosad. Ärge segage ega sõtke pärimtainast sellel kiirusel.
Segamine tasuta 2	Aeglaseks segamiseks, segamiseks. Sõtke selles käigukastis pärimtaignad, kooritainad ja jooksutainad. Kasutage ka kartulite ja muude köögiviljade püreestamise esimeses etapis ning mõnikord ka vedelate rasvade või jahu lisamisel tainasse.
Segamine, vahustamine 3	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.
Viskamine 4	Keskmise kiirusega vahustamine, majoneesi valmistamise algfaas, pudingkreemi koostisosade ühendamiseks. Kasutatakse kergemate õhutamist vajavate masside viimistlemiseks.
Kiire vahustamine 5	Vahukoor, munavalge vaht.
Väga kiire vahustamine 5	Munavalgevahu, tervete munade ja vahukoore vahustamiseks kasutatakse seda kartulipüree valmistamise lõppetapis.
TURBO P	Funktsioon töötab impulssidena, kui nuppu hoitakse asendis P

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"). Õige segamiskiiruse määramiseks vt peatükki: **"Tööks valmistumine"**.

KOOLITUSNIPPID

1. Külmkapis hoitavad koostisained, näiteks või või või munad, peavad enne segamist saavutama toa-temperatuuri. Seetõttu on oluline sellised tooted aegsasti 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. Kui soovite segada kuivained aeglaselt kihiti, tehke seda ainult seni, kuni segu muutub ühtlaseks, kasutades alati madalat segamiskiirust.
4. Ilmaolud. Hooajalised temperatuurimuutused mõjutavad toiduainete temperatuuri ja tekstuuri piirkonniti, mis mõjutab toodete nõutavat segamisaega ja segamise lõpptulemust.
5. Alustage segamist alati madalal kiirusel ja suurendage kiirust järk-järgult kuni retseptiga nõutava kiiruseni.

SÄTTED

LIHTNE KAHE MUNAGA PANNKOOK

- ✓ 2 tassi sõelatud koogijahu
- ✓ 1 ja 1/4 tassi lauasuhkrut
- ✓ 2 ja pool teelusikatäit küpsetus-pulbrit
- ✓ 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. Lisada pagarirasv; valada juurde piim ja lisada 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 ettevalmistatud kartuleid köögikombainis keskmisel kiirusel umbes 1 min.
- 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 tassi piima
- ✓ 1 tass šokolaaditükke
- ✓ 3/4 tassi purustatud pähkleid
- ✓ 1 teelusikatäis soodat
- ✓ 1 teelusikatäis soola
- ✓ 1-1/2 teelusikatäit kaneeli

ETTEVALMISTUS:

- 1) Segage jahu, küpsetuspulber, sool ja kaneel, seejärel lisage helbed ja pange kõrvale.
- 2) Segage või, suhkur, munad ja vanilje köögi-kombaini kausis.
- 3) Pekske kõrgeimal kiirusel 2 minutit, kuni on saavutatud kreemjas konsistents, kui olete lõpetanud, kraapige kausi külgedele kleepunud segu.
- 4) Lisage piim ja pool eelnevalt kõrvale pandud jahu ja muude toodete segust, segage kõike aeglaselt, kihiliselt, seejärel sõtkuge segu kõrgeimal kiirusel 1 minut.
- 5) Lisage teine pool jahusegust ja muud tooted ning korra protseduuri. Kui olete lõpetanud, kraapige kausi külgedele kleepunud segu maha.
- 6) Lisa šokolaadilaastud ja pähklid, sõtku 1 minut kõrgeimal kiirusel.

VALGU VAHUSTAMINE



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

TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

Tehnilised andmed on esitatud toote tüübisildil.

Võrgukaabli pikkus: 1,05 m.



TÄHELEPANU! MPM agd S.A. jätab endale õiguse teha tehnilisi muudatusi!

Käesolev juhend on masintõlgitud.

Kahtluse korral vaadake palun selle ingliskeelset versiooni.

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmed)



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

BEFORE FIRST USE

- Read carefully this manual before using the appliance.
- Close supervision is necessary when using the appliance near children!
- Do not use the appliance for the purposes different than it was designed for.
- To avoid the risk of damage, fire or injury, always use the attachments recommended by the manufacturer..
- Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other liquids.
- Do not leave the appliance switched on when unattended
- Always unplug the appliance when it is not in use or before cleaning
- Do not use the appliance if it is damaged, also if the power cord or plug is damaged - return the appliance for repair to an authorized service centre.
- Do not use the appliance outdoors
- Do not place the cord over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- This appliance has been designed for domestic use only.
- During operation keep your hands away from moving parts (mixer arm, rod, dough hook) !
- Before cleaning the rod, mixer arm and dough hook, remove them from the appliance first!!
- Do not place the appliance in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens, etc.
- Before use always make sure that all the parts of appliance are properly installed.
- Take extreme caution when cleaning the cutting blades.
- Do not place the appliance on hot surfaces.
- This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards

involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.

- Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Switch off the appliance before changing the attachments or approaching the moving parts.
- Do not plug the power cord with wet hands.
- Do not unplug by pulling the cord.
- Use on a flat, stable surface.
- Keep your children safe: do not leave any parts of the pack aging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- **WARNING! Never let children play with plastic film or bags. Choking/ asphyxiation hazard!**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | |
|--|--|
| 1. Tilt motor head | 7. Bowl cover |
| 2. Speed control | 8. Dough hook with silicone finish for yeast dough |
| 3. Drive shaft with bolt (attachments assembly point) | 9. Whip for whipping light mixtures |
| 4. Stainless steel bowl with handle with a volume of 6,5 L | 10. Agitator for mixing multi-ingredients masses |
| 5. Motor head lock | 11. Dough spatula |
| 6. Bowl-locking base | |

PREPARATION FOR OPERATION

ASSEMBLY/DISASSEMBLY OF THE MIXING BOWL

1. Ensure that the speed control (2) is in The "Off" position ("0" position).
2. Unplug the mixer from the power grid or disconnect the power supply.
3. Unlock the motor head (1) with the button (5) and tilt it back.
4. Place the mixing bowl (4) in the bowl-locking base (6) and turn it clockwise
5. To disassembly the mixing bowl (4) repeat operations 1-3 and turn the mixing bowl (4) anticlockwise.

WARNING! Unplug the mixer from the socket before any contact with the attachments!

ASSEMBLY/DISASSEMBLY OF MIXER ARM, ROD OR DOUGH HOOK

1. Ensure that the speed control (2) is in turn-off position ("0" position).
2. Unplug the mixer from the power grid or disconnect the power supply.
3. Unlock the motor head (1) with the button (5) and tilt it back.

- Put any of the attachments (8, 9, 10) onto the drive shaft bolt (3) and push it upwards as firmly as possible.
- Turn the installed attachment anticlockwise, hooking it on the drive shaft bolt.
- To disassembly the installed attachment repeat operations 1-3, push the installed attachment upwards as firmly as possible and turn it clockwise.
- The attachment can now be removed from the drive shaft bolt (3).

LOCKING/UNLOCKING THE MOTOR HEAD IN OPERATION POSITION

- Ensure that the motor head (1) is in fully lowered position which enables the motor head lock (5).
- To unlock the motor head (1) press the motor head lock button (5). This will release the locking mechanism and allow to raise the motor head freely (1).

WARNING! The motor head of the mixer should always be locked when in operation!

ASSEMBLY/DISASSEMBLY OF THE SPLASH GUARD

- Ensure that the speed control (2) is in The "Off" position ("0" position).
- Unplug the mixer from the power grid or disconnect the power supply.
- Attach the mixer arm (8), dough hook (10) or rod (9) and the mixing bowl (4). **See: „Preparation for operation”.**
- Put the splash guard (7) onto the mixing bowl (4) from the front, until it is in central position. Its inner edge should be properly aligned with the edge of the mixing bowl (4).
- To disassemble the splash guard (7) from the mixing bowl (4) repeat operations 1 and 2, lift the splash guard (7) slightly up and move it to the front.
- Disassemble the mixer arm and the mixing bowl (4).

USING THE APPLIANCE

USING THE ATTACHMENTS

Mixer arm (8)	Mixes light and medium-light dough like pastry, shortcrust, ground meat and fish, butter and blanchange cream, cheese dough, mashed potatoes and other vegetables, bottom cakes, loose cake ingredients
Rod (9)	Whips dough that has to be well-aerated, such as eggs, egg whites, sponge cakes, whipped
Dough hook (10)	Kneads dough, particularly raised cakes, as well as dough for: bread, rolls, cakes, pies, pizza, choux pastry, pasta, cenci.

WARNING! DO NOT LEAVE KNIVES, METAL SPOONS OR FORKS OR SIMILAR ELEMENTS IN THE MIXING BOWL WHEN IN OPERATION.

WARNING! Maximum mixing time of the appliance is 5 minutes, minimum time of rest between two mixing cycles is 20 minutes. When mixing yeast dough it is recommended to set the speed control on low speed and only after a moment increase the mixing speed.

PLANETARY MOVEMENT OF THE ATTACHMENTS

During operation the tool of the planetary mixer is in complex circular motion: it is rotating around its own axis and round the mixing bowl at the same time. This makes the stirrer operate carefully over the whole mixing bowl during one complete rotation, which allows to shorten the mixing time and increases effectiveness. Thus it is recommended to reduce the mixing time given in most recipes.

COMMENTS ON THE OPERATION OF THE MIXER

The shape of the mixing bowl and the attachments was designed to eliminate the need of continuous scraping and removing ingredients off the sides of the mixing bowl when operating the mixer. There is no need to clean the sides of the mixing bowl more than once or twice during one mixing cycle. The mixer should be unplugged from the power supply before the cleaning!

The mixer may get warm while operating. The upper part of the mixer motor head may get very warm due to heavy load and long mixing cycle, which is normal

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Ensure that the speed control (2) is in The "Off" position ("0" position).
2. Unplug the mixer from the power grid or disconnect the power supply.
3. The mixer motor head may get warm as a result of a long operating time (1). Wait until the machine has cooled
4. Clean the casing of the machine with a damp cloth.
5. Clean the mixer arm (8), rod (9), dough hook (10) and spatula (11) under running water with addition of a detergent.

It is recommended to clean the accessories as soon as you have finished using the appliance. This will allow to remove deposited sediments. It prevents the leftovers from drying out, which makes cleaning more effective and easier, it also prevents bacteria from reproducing.

WARNING! Do not clean the rod (9) in a dishwasher as it may cause its damage. The mixer arm (8), dough hook (10) and spatula (11), you can be cleaned in the dishwasher.

OPERATION OF THE APPLIANCE AT PARTICULAR SPEED LEVELS

The mixer's gear control is stepless, by increasing the turnover rate we may allow for:

Pre-mixing	Slow pre-mixing, blending and creaming of all dough and dry pastry ingredients. At this speed level flour and dry pastry ingredients should be added as well as liquid ingredients to the dry ones. Do not use this speed for yeast dough.
Slow mixing	Slow mixing and blending. This speed level is suitable for kneading yeast dough, shortcrust and creamed pastry. Also for the first stage of mashing potatoes and other vegetables, as well as to add liquid fat to flour or pastry
Mixing, whipping	Used for kneading of medium-heavy pastry – as shortcrust. At this speed level you may add sugar to egg whites when making meringue. It is a medium speed level for blending substances, such as ground meat, minced pâté meat or pastry.
Whipping	For medium-fast whipping, the initial stage of mayonnaise making, for blending ingredients of blancmange cream. Also used for final mixing of lighter substance that needs to be well-aerated.
Fast whipping	For whipping cream and egg whites froth.
Very fast whipping	To rod egg whites to a froth, whole eggs, whipping cream, also in the final stage of mashing potatoes
Turbo	The function operates with pulse when the knob is held in the P position

USING THE MIXER FOR ONE'S OWN RECIPES

This instruction includes several general practical tips concerning the specificity of operating mixer that may be found useful while making up one's own recipes. However, achieving an excellent effect and developing the right procedure will require your own observation and experience. You will need to watch the mixing process and finish it at the exact moment of achieving the required consistency given in the recipe (e.g. "smooth and elastic pastry".) To estimate the right mixing speed, see section **"Preparation for operation."**

COOKING TIPS

1. Ingredients that are usually kept in refrigerator should reach room temperature first. Thus you will need to take them out of the fridge adequately earlier
2. To avoid putting eggshells or addled eggs in your mixer it is best to break the eggs into a separate bowl before adding the rest of ingredients.
3. Too long whipping may affect the final result. You should watch the mixing time given in the recipe. If you wish to add some dry ingredients to the mixed dough, you should use low mixing speed only and stop when it becomes homogeneous.
4. Weather conditions. Seasonal temperature changes may affect the temperature and the texture of food depending on the region, which may result in differences in required mixing time and the effects of mixing.
5. You should always start mixing with low speed and increase it gradually to reach the speed required by the recipe. .

RECIPES

SIMPLE TWO-EGG PIE

- ✓ 2 cups of sifted cake flour
- ✓ 1 1/4 cup of refined sugar
- ✓ 2 1/2 teaspoon of banking powder
- ✓ 3/4 teaspoon of salt
- ✓ 1/2 cup of soft bakery fat
- ✓ 3/4 cup of milk
- ✓ 1 1/4 teaspoon of vanilla
- ✓ 2 eggs



PREPARATION:

- 1) Put flour, bakery powder, sugar and salt into a big bowl. Add bakery fat; pour in the milk and add vanilla
- 2) Knead at the lowest speed for up to 5 min until the products are fully blended
- 3) Next mix for another 2 min at medium speed
- 4) Stop the mixer, scrape the pastry remains off the sides and the bottom of the bowl
- 5) Add the eggs and knead for the next 1 1/2 min at the highest speed

POTATO PURÉE

- ✓ 1 1/5 pounds of potatoes
- ✓ 1/2 cup of hot milk
- ✓ 2 teaspoons of margarine
- ✓ 1 teaspoon of salt



PREPARATION:

- 1) Peel and boil the potatoes in salted water, try to keep them not too tender
- 2) As the potatoes get floury start kneading them in a saucepan or put them in the mixing bowl. Next, knead the so prepared potatoes in the mixer at the medium speed for about 1 min.
- 3) When you finish, scrape the potatoes off the sides of the pan or the bowl.
- 4) Mix together hot milk, butter and salt. Add them to the potatoes and knead at the top speed for 1 min

OATMEAL COOKIES

- ✓ 2 cups of sifted flour
- ✓ 1 teaspoon of baking soda
- ✓ 1 teaspoon of salt
- ✓ 1 1/2 teaspoon of cinnamon
- ✓ 2 cups of instant oatmeal
- ✓ 1 cup of bakery fat or margarine
- ✓ 1/2 cup of refined 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 crumbled nuts
- ✓ 1 teaspoon of baking soda
- ✓ 1 teaspoon of salt
- ✓ 1 1/2 teaspoon of cinnamon

PREPARATION:

- 1) Mix flour, soda, salt and cinnamon with oatmeal and put them aside
- 2) Mix butter, sugar, eggs and vanilla in the mixing bowl
- 3) Beat at the highest speed for 2 min until it's creamy, when finished scrape the mixture off the sides of the bowl
- 4) Add milk and the half of the previously prepared mixture, half of the flour and other ingredients and mix it slowly while stirring the dough. Next, knead the dough at the highest speed for 1 min
- 5) Add the other half of the mixture of flour and other products and repeat the whole procedure. When done, scrape the blend off the sides of the bowl.
- 6) Add chocolate flakes and nuts, knead at the highest speed for 1 min)

BEATING EGG WHITES

- ✓ 2 eggs
- 1) Place the whites in the mixing bowl
 - 2) Beat at the highest speed

TECHNICAL SPECIFICATION

Technical specifications are listed on the product rating plate.

KB MAX: 5 min

L_{WA} = 75 dB

Power cord length: 1,05 m (37,4")



NOTE! MPM agd S.A. company 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 SEGURIDAD PARA USAR EL DISPOSITIVO:

- Por favor, lee atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de usarlo.
- Tenga especial cuidado cuando hay niños en las proximidades del dispositivo.
- No utilices el dispositivo para fines distintos a los previstos.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el dispositivo, provocar un incendio o causar lesiones.
- No sumerja el dispositivo, el cable y el enchufe en agua u otros líquidos.
- No dejes el dispositivo sin supervisión mientras esté en uso.
- Siempre desenchufe el enchufe cuando no estés usando el dispositivo o antes de limpiarlo.
- No utilices un dispositivo dañado, tampoco si el cable de alimentación o el enchufe están dañados – en este caso, entrega el dispositivo para su reparación en un punto de servicio autorizado.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- No cuelgue el cable de alimentación sobre bordes afilados y no permites que toque superficies calientes.
- No toque el aparato con las manos mojadas.
- El dispositivo está diseñado únicamente para uso doméstico.
- Mantenga las manos alejadas de las piezas móviles (agitador, varilla, gancho) cuando utilice el aparato.
- Antes de limpiar los agitadores y el gancho, deben desconectarse de la máquina.
- No coloques el dispositivo cerca de las cocinas eléctricas y de gas, quemadores, hornos, etc.
- Antes de comenzar a trabajar, asegúrese siempre de que todas las partes del dispositivo estén instaladas correctamente.
- No coloque el dispositivo sobre superficies calientes.
- El dispositivo puede ser utilizado por las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como por las personas sin conocimientos o experiencia en el uso de este tipo de dispositivos, siempre que estén supervisadas o hayan sido instruidas en el uso seguro de los dispositivos y estén informadas sobre amenazas potenciales.
- Debe vigilarse que los niños no jueguen con el equipo/dispositivo.

- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado por niños. Mantén el dispositivo y el cable fuera del alcance de los niños.
- Desconecta el dispositivo de la fuente de alimentación si lo dejas desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Apaga el dispositivo antes de cambiar los accesorios o antes de tocar las piezas que están en movimiento durante el uso.
- No conectes el enchufe a la toma de corriente con las manos mojadas.
- No desconectes el enchufe de la red tirando del cable.
- Utilice el dispositivo sobre una superficie lisa e estable.
- Por la seguridad de los niños, por favor no permitir su acceso a ninguna parte del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.).
- **¡ADVERTENCIA! No dejes que los niños jueguen con el film de plástico. ¡Peligro de asfixia!**

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

- | | |
|---|--|
| 1. Cabezal basculante con motor | 6. Base con espacio para acoplar un bol |
| 2. Mando de control de velocidad | 7. Tapa |
| 3. Eje de transmisión con pasador (punto de enganche para los accesorios) | 8. Batidora con acabado de silicona para amasar masa de levadura |
| 4. Cubeta con asa de acero inoxidable de 6,5 l de capacidad | 9. Mezcladora para batir masas ligeras |
| 5. Bloqueo de la cabeza | 10. Mezclador para mezclar masas multicomponentes (gancho) |
| | 11. Veleta |

PREPARACIÓN PARA EL TRABAJO

1. Desembala el dispositivo de la caja, retira todas las etiquetas, adhesivos, bolsas de aluminio y rellenos.
2. Lave a fondo todos los accesorios del robot que estén en contacto con alimentos antes de utilizarlo por primera vez.

MONTAJE/DESMONTAJE DE LA CUBETA

1. Asegúrese de que el regulador de velocidad (2) está desconectado (posición "0").
2. Desconecte el mezclador de la red eléctrica o apague la fuente de alimentación.
3. Desbloquee el cabezal (1) mediante el botón (5) e inclínelo hacia atrás.
4. Coloque la cubeta (4) en la base (6) y gírela en el sentido de las agujas del reloj.
5. Para desmontar la cubeta (4), proceda del mismo modo que en los pasos 1 - 3 y, a continuación, gire la cubeta (4) en sentido antihorario.

¡ATENCIÓN! Desenchufe el robot antes de entrar en contacto con los agitadores.

COLOCACIÓN / RETIRADA DE AGITADORES O GANCHO

1. Asegúrese de que el regulador de velocidad (2) está desconectado (posición "0").
2. Desconecte el mezclador de la red eléctrica o apague la fuente de alimentación.
3. Desbloquee el cabezal (1) mediante el botón (5) e inclínelo hacia atrás.
4. Deslice cualquiera de los extremos (8, 9, 10) sobre el eje de transmisión (3) y empuje hacia arriba con toda la fuerza posible.
5. Gire la punta insertada en el sentido contrario a las agujas del reloj, enganchándola en el pasador del eje.
6. Para retirar la punta montada, siga los mismos pasos que en los pasos 1 a 3 y, a continuación, empuje la punta montada hacia arriba con toda la fuerza posible y gírela en el sentido de las agujas del reloj.
7. Ahora se puede retirar la punta del eje de transmisión (3).

BLOQUEO/DESBLOQUEO DEL CABEZAL EN POSICIÓN DE TRABAJO

1. Asegúrese de que el cabezal (1) esté completamente bajado. A continuación, el bloqueo de la cabeza (5) debe encajarse.
2. Para desbloquear el cabezal (1), pulse el botón de bloqueo del cabezal (5), el mecanismo de bloqueo se desbloquea y el cabezal (1) puede levantarse libremente.

¡ATENCIÓN! Cuando el robot planetario está en funcionamiento, ¡el cabezal debe estar siempre bloqueado!

MONTAJE / DESMONTAJE DE LA TAPA DEL CARGADOR

1. Asegúrese de que el regulador de velocidad (2) está desconectado (posición "0").
2. Desconecte el robot de la red eléctrica o apague la fuente de alimentación.
3. Montar el agitador (8), el gancho (10) o el agitador (9) y la cuba (4). Ver: **"Preparación del robot planetario para su funcionamiento"**.
4. Desde la parte delantera, deslice la tapa (7) sobre la cubeta (4) hasta que quede alineada en el centro. Su borde interior debe encajar perfectamente en el borde del cuenco (4).
5. Para retirar la tapa (7) de la cubeta (4), siga los pasos 1 y 2, luego levante la tapa con el alimentador (7) ligeramente hacia arriba y deslícela hacia delante.
6. Retire la batidora y el bol (4).

USO DEL DISPOSITIVO

UTILIZACIÓN DE ANEXOS INDIVIDUALES

Mezclador (8)	Para mezclar masas ligeras y más pesadas como pasteles, masa quebrada, carne picada y pasta de pescado, cremas de mantequilla y pudín, masas de queso, puré de patatas y otras verduras, bases de tartas, ingredientes de masas sueltas.
Mezcladora (9)	Para montar masas que necesitan estar bien aireadas, como: huevos, claras de huevo, bizcocho, nata montada, merengues, cremas, mayonesa.
Gancho (10)	Para amasar masas, especialmente masas de levadura y amasados como para: pan, bollos, magdalenas, tartas, pizza, masas al vapor, pasta, habas.

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

¡ATENCIÓN! El tiempo máximo de funcionamiento del aparato es de 5 minutos, el tiempo mínimo de reposo entre dos ciclos de mezcla es de 20 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 una batidora planetaria está en funcionamiento, su herramienta gira en un movimiento compuesto: alrededor de su eje y simultáneamente alrededor de la circunferencia de la cuba. Esto garantiza que, en una revolución completa, el agitador trabaje a fondo en todo el interior de la cuba, lo que reduce el tiempo de trabajo y aumenta la eficacia. 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 regulador de velocidad (2) está desconectado (posición "0").
2. Desconecte el robot de la red eléctrica o apague la fuente de alimentación.
3. Durante un funcionamiento prolongado, es posible que se caliente el cabezal del motor (1). Deje que la unidad se enfríe.
4. Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo.
5. Limpie los agitadores (8) y (9), el gancho (10) y la paleta (11) con agua corriente y detergente.

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

¡ATENCIÓN! No lave la batidora ligera (9), la batidora con acabado de silicona (8) y el gancho (10) en el lavavajillas, corre el riesgo de dañarlos.

FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD A DIFERENTES VELOCIDADES

El control de velocidad del robot planetario es infinitamente variable de 1 a 6 y la función turbo P, subiendo la velocidad con el controlador que podemos tener en cuenta:

Premezcla 1	Premezclado, batido y triturado lento de todos los ingredientes secos y de repostería. 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.
Mezcla libre 2	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 de patatas y otras verduras y, a veces, al añadir grasa líquida o harina a una masa.
Mezclar, batir 3	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 molienda de masas.
Batir 4	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.
Batido rápido 5	Para montar nata, espuma de clara de huevo.
Batido muy rápido 5	Para montar espuma de clara de huevo, huevos enteros, nata montada, se utiliza en la fase final de la preparación del puré de patata.
TURBO P	La función funciona por impulsos cuando el mando se mantiene pulsado en la posición P

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”). Para determinar la velocidad de mezcla correcta, consulte el capítulo: **“Preparándome para el trabajo”**.

CONSEJOS CULINARIOS

1. Los ingredientes que se guardan en el frigorífico, como la mantequilla o los huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de mezclarlos. Por lo tanto, es importante sacar estos productos del frigorífico con suficiente antelación.
2. Para evitar que caigan cáscaras de huevo o huevos estropeados en el bol, es mejor machacarlos en un recipiente aparte antes de añadir el resto de los productos.
3. Batir durante demasiado tiempo puede afectar negativamente al producto final. Vigile el tiempo de batido especificado en la receta. Cuando desee incorporar los ingredientes secos por capas lentamente, hágalo sólo hasta que la mezcla quede homogénea, utilizando siempre una velocidad de mezcla baja.
4. Condiciones meteorológicas. Los cambios estacionales de temperatura afectan a la temperatura y la textura de los productos alimentarios de una zona a otra, lo que influye en el tiempo necesario para mezclar los productos y en el resultado final de la mezcla.
5. Empiece siempre a mezclar a baja velocidad y aumente gradualmente la velocidad hasta alcanzar la necesaria para la receta.

DISPOSICIONES

SENCILLA TORTITA DE DOS HUEVOS

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



PREPARACIÓN:

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

PURÉ DE PATATA

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



PREPARACIÓN:

- 1) Pelar y hervir las patatas en agua con sal, teniendo cuidado de que no queden demasiado blandas.
- 2) Cuando estén harinosas, empezar a amasarlas en un cazo o pasarlas al bol de un robot de cocina. A continuación, amase las patatas preparadas en un robot de cocina a velocidad media durante 1 minuto aproximadamente.
- 3) Cuando termine, raspe las patatas que se hayan pegado a las paredes del bol.
- 4) Mezclar la leche caliente, la mantequilla y la sal. Añadir a las patatas y amasar a velocidad máxima durante 1 min.

GALLETAS DE AVENA

- ✓ 2 tazas de harina tamizada
- ✓ 1 cucharadita de soda
- ✓ 1 cucharadita de sal
- ✓ 1 cucharadita y media de canela
- ✓ 2 tazas de avena instantánea
- ✓ 1 taza de grasa de panadería 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, luego 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 máxima velocidad durante 2 minutos hasta conseguir una consistencia cremosa, al terminar, raspar la mezcla que se haya pegado a las paredes del bol
- 4) Añadir la leche y la mitad de la mezcla de harina y otros productos previamente apartada, mezclar todo lentamente, superponiendo la mezcla, luego amasar la mezcla a la velocidad más alta durante 1 minuto
- 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 virutas de chocolate y las nueces, amasar a velocidad máxima durante 1 minuto

PROTEÍNA BATIDA

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



DATOS TÉCNICOS

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

Longitud del cable de red: 1,05 m



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

Este manual ha sido traducido automáticamente.

En caso de duda, lea la versión en inglés.

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.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.
- Être particulièrement vigilant lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil !
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des dommages à l'appareil, un incendie ou des blessures.
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement !
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas un appareil endommagé, même si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés - dans ce cas, faites réparer l'appareil dans un centre de service agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation de l'appareil à des bords coupants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne touchez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
- Gardez vos mains à l'écart des pièces mobiles (mélangeur, batteur, crochet) lorsque la machine est en marche !
- Avant de nettoyer les mélangeurs et le crochet, il faut d'abord la déconnecter de la machine !
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'autres appareils électriques, de brûleurs, de cuisinières, de fours, etc.
- Assurez-vous toujours que toutes les pièces de l'appareil sont correctement installées avant de commencer l'utilisation.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui n'ont aucune connaissance ou expérience de l'utilisation de ce type d'équipement, à condition qu'elles soient supervisées ou instruites

dans l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles soient informées des dangers potentiels.

- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ni avec son équipement.
- Éteignez l'appareil avant de changer l'équipement ou avant d'approcher les pièces mobiles pendant l'utilisation.
- Ne branchez pas la fiche à une prise de courant avec les mains mouillées.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser les parties de l'emballage librement accessibles (sacs en plastique, boîtes en carton, polystyrène, etc.).
- **AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec du film plastique. Risque de suffocation !**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|--|---|
| 1. Tête inclinable avec moteur | 6. Base avec espace pour la fixation du bol |
| 2. Bouton de contrôle de la puissance | 7. Couvercle du bol |
| 3. Arbre d'entraînement avec axe (point de fixation des accessoires) | 8. Batteur avec finition en silicone pour le pétrissage de la pâte à levure |
| 4. Bol avec poignée en acier inoxydable d'une capacité de 6,5 l | 9. Batteur pour les masses légères |
| 5. Verrouillage de tête | 10. Batteur pour le mélange de masses à plusieurs composants |
| | 11. Spatule |

PRÉPARATION AU FONCTIONNEMENT

MONTAGE/DÉMONTAGE DU BOL

1. Assurez-vous que le contrôleur de vitesse (2) est éteint (position «0»).
2. Débranchez le robot du secteur ou coupez l'alimentation électrique.
3. Déverrouillez la tête (1) à l'aide du bouton (5) et basculez-la vers l'arrière.
4. Placez le bol (4) sur la base (6) et tournez-le dans le sens horaire.
5. Pour retirer le bol (4), procédez de la même manière qu'aux étapes 1 - 3 puis tournez le bol (4) dans le sens antihoraire.

ATTENTION! Débranchez le robot de l'alimentation électrique avant tout contact avec les batteurs !

FIXATION / RETRAIT DES BATTEURS OU DU CROCHET

1. Assurez-vous que le contrôleur de vitesse (2) est éteint (position «0»).
2. Débranchez le robot du secteur ou coupez l'alimentation électrique.
3. Déverrouillez la tête (1) à l'aide du bouton (5) et basculez-la vers l'arrière.
4. Faites glisser l'un des embouts (8, 9, 10) sur l'arbre d'entraînement (3) et poussez-le vers le haut aussi loin que possible.
5. Tournez l'embout inséré dans le sens antihoraire, en l'accrochant sur l'axe de l'arbre.
6. Pour retirer l'embout monté, procédez de la même manière qu'aux étapes 1 à 3, puis poussez l'embout monté vers le haut autant que possible et tournez dans le sens horaire.
7. L'embout peut maintenant être retiré de l'arbre d'entraînement (3).

VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE DE LA TÊTE EN POSITION DE FONCTIONNEMENT

1. Assurez-vous que la tête (1) est complètement abaissée. Ensuite, le verrou de tête (5) doit être engagé.
2. Pour déverrouiller la tête (1), appuyez sur le bouton de verrouillage de la tête (5), le mécanisme de verrouillage est alors libéré et la tête (1) peut être soulevée librement.

ATTENTION ! Lorsque le robot est en marche, la tête doit toujours être verrouillée !

MONTAGE / DÉMONTAGE DU COUVERCLE AVEC LE CHARGEUR

1. Assurez-vous que le contrôleur de vitesse (2) est éteint (position «0»).
2. Débranchez le robot du secteur ou coupez l'alimentation électrique.
3. Montez le batteur (8), le crochet (10) ou le batteur (9) et le bol (4). Voir : «**Préparation du robot pour le fonctionnement**».
4. Faites glisser la protection (7) du bol (4) par l'avant jusqu'à ce qu'elle soit centrée. Son bord intérieur doit s'adapter parfaitement au bord du bol (4).
5. Pour retirer la protection (7) du bol (4), suivez les étapes 1 et 2, puis soulevez légèrement la protection avec le chargeur (7) et faites-la glisser vers l'avant.
6. Retirez le mélangeur et le bol (4).

UTILISATION DE L'APPAREIL

APPLICATION DES DIFFÉRENTS ACCESSOIRES

Batteur (8)	Pour mélanger des masses légères et plus lourdes telles que les pâtes, les pâtes brisées, masses de viande et de poisson hachés, les crèmes au beurre et crèmes pâtisseries, les masses de fromage, les purées de pommes de terre et autres légumes, les bases de gâteaux, les ingrédients de pâte en vrac.
Batteur (9)	Pour battre les masses qui doivent être bien aérées, telles que : œufs, blancs d'œufs, pâte pour gâteaux de type génoise, crème fouettée, meringues, crèmes, mayonnaise.
Crochets (10)	Pour le pétrissage de la pâte, en particulier la pâte à levure et le pétrissage de la pâte pour : pains, petits pains, muffins, tartes, pizzas, pâte à la vapeur, pâtes, fèves.

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

ATTENTION! La durée maximale de fonctionnement de l'appareil est de 5 minutes, le temps de repos minimal entre deux cycles de fonctionnement est de 20 minutes. Lorsque vous pétrissez une pâte à levure, il est préférable de régler le régulateur sur une vitesse faible et d'augmenter ensuite la vitesse.

MOUVEMENT PLANÉTAIRE DES ACCESSOIRES

Pendant le fonctionnement du robot planétaire, son outil tourne selon un mouvement composé : autour de son axe et en même temps autour de la circonférence du bol. Ainsi, en un seul tour complet, le batteur parcourt tout l'intérieur du bol, ce qui réduit le temps

de fonctionnement et augmente l'efficacité. Pour cette raison, le temps de mélange indiqué dans la plupart des recettes doit être réduit.

REMARQUES SUR L'UTILISATION DU ROBOT

La forme du bol et des accessoires a été conçue de telle sorte que pendant le fonctionnement du robot, il n'est pas nécessaire de gratter et de pousser constamment à l'intérieur les ingrédients sur les côtés du bol. Il suffit de nettoyer les parois du bol une ou deux fois par cycle de mélange. Avant de faire cela, débranchez le robot de l'alimentation électrique! Le robot peut devenir chaud pendant le fonctionnement. Avec une charge lourde et un long cycle de mélange, la partie supérieure de la tête du mélangeur peut devenir très chaude. Ceci est normal.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Assurez-vous que le contrôleur de vitesse (2) est éteint (position «0»).
2. Débranchez le robot du secteur ou coupez l'alimentation électrique.
3. En cas de fonctionnement prolongé, il est possible que la tête et le moteur deviennent chauds (1). Laissez l'appareil refroidir.
4. Nettoyez le boîtier de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
5. Nettoyez les batteurs (8) et (9), le crochet (10) et la spatule (11) sous l'eau courante avec du détergent.

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

ATTENTION! Ne pas laver le batteur (9) au lave-vaisselle, il risque d'être endommagé. Les batteurs (8), le crochet (10) et la spatule (11) peuvent être lavés au lave-vaisselle.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL À DIFFÉRENTES PLAGES DE VITESSE

Le contrôle de la vitesse du mélangeur est progressif, en augmentant la vitesse avec le régulateur, nous pouvons régler les vitesses suivantes :

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

UTILISATION DU ROBOT POUR VOS PROPRES RECETTES

Ce manuel contient des conseils généraux et pratiques sur les spécificités d'utilisation du robot, qui peuvent s'avérer utiles lors de la préparation de vos propres recettes. Toutefois, vos propres observations et expériences seront nécessaires pour obtenir un résultat parfait et mettre au point une procédure de mélange appropriée. Il est important de contrôler le processus de mélange et de le terminer exactement lorsque la consistance requise par la recette est atteinte (par exemple, «pâte lisse et élastique»). Pour déterminer la vitesse de mélange correcte, voir la section : «**Préparation du robot pour le fonctionnement**».

ASTUCES CULINAIRES

1. Les ingrédients conservés au réfrigérateur, comme le beurre ou les œufs, doivent être ramenés à température ambiante avant d'être mélangés. Il est donc important de sortir ces produits du réfrigérateur bien à l'avance.
2. Pour éviter de faire tomber des coquilles d'œufs ou des œufs pourris dans le mixeur, il est préférable de les casser dans un récipient séparé avant d'ajouter le reste des produits.
3. Un battage trop long peut avoir un effet négatif sur le produit final. Surveillez le temps de mixage indiqué dans la recette. Lorsque vous voulez incorporer les ingrédients secs en les superposant lentement, ne le faites que jusqu'à ce que le mélange devienne homogène, en utilisant toujours une faible vitesse de mélange.
4. Conditions météorologiques. Les changements de température saisonniers affectent la température et la texture des produits alimentaires en fonction de la zone, ce qui affecte le temps nécessaire pour mélanger les produits et le résultat final du mélange.
5. Commencez toujours à mixer à faible vitesse et augmentez progressivement la vitesse jusqu'à celle requise pour la recette.

RECETTES

GALETTE SIMPLE AUX DEUX ŒUFS



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

PRÉPARATION :

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

PURÉE DE POMMES DE TERRE

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

PRÉPARATION :

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

BISCUITS AUX FLOCONS D'AVOINE

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

PRÉPARATION :

- 1) Mélangez la farine, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle, puis ajoutez les flocons et mettez le mélange de côté.
- 2) Mélangez le beurre, le sucre, les œufs et la vanille dans le bol du robot.
- 3) Battez les ingrédients à la vitesse maximale pendant 2 minutes jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse, lorsque vous avez terminé, grattez le mélange qui a collé aux parois du bol.
- 4) Ajoutez le lait et la moitié du mélange de farine et d'autres produits précédemment mis de côté, mélangez le tout lentement, en superposant le mélange, puis pétrissez le mélange à la vitesse la plus élevée pendant 1 minute.
- 5) Ajoutez l'autre moitié du mélange de farine et les autres produits et répétez la procédure. Lorsque vous avez terminé, grattez le mélange qui a collé aux parois du bol
- 6) Ajoutez les pépites de chocolat et les noix, pétrir à grande vitesse pendant 1 minute

FOUETTEZ LES BLANCS D'ŒUFS

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

KB MAX : 5 minutes

L_{WA} : 75 dB

Longueur du cordon secteur : 1,05 m



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

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



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

ÚTMUTATÓ A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ:

- Használat előtt figyelmesen olvasd el a használati utasítást.
- Különösen vigyázz, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében!
- Ne használd a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását vagy balesetet okozhat.
- Ne merítsd a készüléket, a kábelt vagy a fali csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Ne hagyd a készüléket felügyelet nélkül működés közben.
- Mindig húzd ki a tápvezeték dugóját a hálózati aljzatból, ha nem használsz a készüléket, vagy annak tisztítása előtt.
- Ne használj sérült készüléket, még akkor sem, ha csak a hálózati kábel vagy a dugó sérült - ebben az esetben javíttasd meg a készüléket a hivatalos szervizközpontban.
- Ne használd a készüléket a szabadban.
- Ne akasszd a tápkábelt éles szélékre, és ne hagyd, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Ne érintse meg a készüléket nedves kézzel.
- A készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas.
- A készülék működtetésekor tartsa távol a kezét a mozgó részekről (keverő, pálca, kampó)!
- A keverők és a kampó tisztítása előtt először le kell választani őket a gépről!
- Ne helyezze a készüléket más elektromos készülékek, égők, tűzhelyek, tűzhelyek, sütők stb. közelébe.
- A munka megkezdése előtt mindig győződj meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze helyesen van-e felerősítve.
- Ne helyezd a készüléket forró felületekre.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a hasonló típusú készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó kockázatokat.
- Ügyelni kell arra, hogy gyermekek ne játsszanak a berendezéssel/ eszközzel.

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

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|---|--|
| 1. Motoros dönthető fej | 7. Tál fedele |
| 2. Sebességszabályozó gomb | 8. Keverőgép szilikon bevonattal élesztős tészta dagasztásához |
| 3. Hajtótengely csapszeggel (rögzítési pont a tartozékokhoz) | 9. Keverőgép könnyű tömegek verésére |
| 4. Rozsdamentes acél fogantyúval ellátott tál 6,5 l űrtartalommal | 10. Keverő többkomponensű tömegek keveréséhez (horog) |
| 5. Fejzár | 11. Vane |
| 6. Alap tál rögzítésére szolgáló hely | |

FELKÉSZÜLÉS A MUNKÁRA

1. Csomagold ki a készüléket a dobozból, távolítsd el a matricákat, műanyag zacskókat, töltőanyagokat és a szállítási blokkoló elemeket.
2. Első használat előtt alaposan mossa el a robot minden, élelmiszerrel érintkező tartozékát.

A TÁL ÖSSZESZERELÉSE/ SZÉTSZERELÉSE

1. Győződjön meg arról, hogy a fordulatszám-szabályozó (2) ki van kapcsolva („0” állás).
2. Húzza ki a keverőt a hálózathoz, vagy kapcsolja ki a tápegységet.
3. Oldja ki a fejet (1) a gomb (5) segítségével, és döntse hátrafelé.
4. Helyezze a tálát (4) a talpba (6), és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba.
5. A tál (4) eltávolításához járjon el ugyanúgy, mint az 1-3. lépésben, majd fordítsa a tálát (4) az óramutató járásával ellentétes irányba.

FIGYELEM! Húzza ki a robotot a hálózathoz, mielőtt a keverőkkel érintkezne!

KEVERŐK VAGY HOROG RÖGZÍTÉSE/ELTÁVOLÍTÁSA

1. Győződjön meg arról, hogy a fordulatszám-szabályozó (2) ki van kapcsolva („0” állás).
2. Húzza ki a keverőt a hálózatról, vagy kapcsolja ki a tápegységet.
3. Oldja ki a fejet (1) a gomb (5) segítségével, és döntse hátrafelé.
4. Csúsztassa valamelyik végét (8, 9, 10) a hajtótengelyre (3), és nyomja felfelé, amilyen erősen csak lehet.
5. Fordítsa a beillesztett hegyet az óramutató járásával ellentétes irányba, és akassza a tengelycsapra.
6. A felszerelt hegy eltávolításához kövesse az 1-3. lépésekben leírtakat, majd nyomja felfelé a lehető legnagyobb erővel a felszerelt hegyet, és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba.
7. A csúcsot most már le lehet venni a hajtótengelyről (3).

A FEJ RETESZELÉSE/KIOLDÁSA MUNKAPOZÍCIÓBAN

1. Győződjön meg arról, hogy a fej (1) teljesen le van süllyesztve. Ezután a fejjárat (5) be kell kapcsolni.
2. A fej (1) feloldásához nyomja meg a fejrögzőtő gombot (5), a rögzítő mechanizmus ekkor feloldódik, és a fej (1) szabadon felemelhető.

FIGYELEM! A bolygórobot működés közben a fejnek mindig reteszelve kell lennie !

AZ ADAGOLÓFEDÉL ÖSSZESZERELÉSE/ SZÉTSZERELÉSE

1. Győződjön meg arról, hogy a fordulatszám-szabályozó (2) ki van kapcsolva („0” állás).
2. Húzza le a robotot a hálózatról, vagy kapcsolja ki a tápellátást.
3. Szerelje fel a keverőt (8), a kampót (10) vagy a keverőt (9) és a tálát (4). Lásd: **„A bolygórobot működésre való felkészítése”**.
4. Előlről csúsztassa a fedelet (7) a tálra (4), amíg középre nem kerül. Belső peremének szorosan illeszkednie kell a tál pereméhez (4).
5. A fedél (7) eltávolításához a tálról (4) kövesse az 1. és 2. lépést, majd emelje a fedelet az adagolóval (7) együtt kissé felfelé, és csúsztassa előre.
6. Vegye ki a keverőt és a tálát (4).

A BEREENDEZÉS HASZNÁLATA

EGYEDI MELLÉKLETEK HASZNÁLATA

Keverő (8)	Könnyű és nehezebb tömegek, például tésztafélék, omlós tészta, darált hús- és halpástétom, vaj- és pudingkrémek, sajtmasszák, burgonyapüré és egyéb zöldségek, süteményalapok, laza tésztaalapanyagok keveréséhez.
Keverő (9)	Jól levegőztetendő masszák felveréséhez, mint például: tojás, tojásfehérje, piskóta, tejszínhab, habcsók, habcsók, krémek, majonéz.
Hook (10)	Tésztagyúráshoz, különösen élesztős tésztahoz és dagasztáshoz, például: kenyér, zsemle, muffin, pite, pizza, párolt tészta, tészta, lóbab.

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

FIGYELEM! A készülék maximális működési ideje 5 perc, a két keverési ciklus közötti minimális pihenőidő 20 perc. Élesztős tészta dagasztásakor a legjobb, ha a szabályozót alacsony sebességre állítja, és csak egy idő után növeli a sebességet.

A MELLÉKLETEK BOLYGÓKÖZI MOZGÁSA

Amikor egy bolygókeverő működik, a számszám összetett mozgást végez: a tengelye körül és egyidejűleg a tál kerülete körül is forog. Ez biztosítja, hogy a keverő egy teljes fordulat alatt alaposan átjárja a tál belsejét, ami rövidebb munkaidőt és nagyobb 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 hálózatról!

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 (2) ki van kapcsolva („0” állás).
2. Húzza le a robotot a hálózatról, vagy kapcsolja ki a tápellátást.
3. Hosszan tartó működés közben előfordulhat, hogy a motorfej (1) felmelegszik. Hagyja a készüléket lehűlni.
4. Tisztítsa meg a készülék házát nedves ruhával.
5. Tisztítsa meg a keverőket (8) és (9), a kampót (10) és a lapátot (11) folyó víz alatt tisztítószerezrel.

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! Ne mossa a könnyű habverő keverőt (9), a szilikonos keverőt (8) és a kampót (10) a mosogatógépben - a sérülés veszélye áll fenn.

A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSE KÜLÖNBÖZŐ FORDULATSZÁM-TARTOMÁNYOKBAN

A bolygórobot sebességszabályozása 1-től 6-ig fokozatmentesen változtatható, és a turbó P funkciót, a vezérlővel a sebességet felfelé fordítva figyelembe vehetjük:

Előre keverés 1	Az összes tészta és száraz hozzávaló lassú előkeverése, turmixolása és pépesítése. Ebben a sebességtartományban adjon lisztet és száraz termékeket a tésztahoz, és folyékony összetevőket a szárazakhoz. Ne keverje vagy gyúrja az élesztős tésztát ezen a sebességen.
Keverés szabadon 2	Lassú keveréshez, turmixoláshoz. Ebben a fogaskerékben gyúrja az élesztős tésztákat, a kelt tésztákat és a futó tésztákat. Használja a burgonya és más zöldségek pépesítésének első fázisában, valamint időnként folyékony zsír vagy liszt tésztahoz való hozzáadásakor is.
Keverés, habverés 3	Közepesen nehéz tészták - mint például a kelt tészták - dagasztására szolgál. Ennél a sebességnél a cukrot hozzáadjuk a habfehéréhez a habcsókhoz. Ez az átlagos fordulatszám tömegek keveréséhez, pl. darált hús, pástétomok és tészták őrléséhez.
Habverő 4	Közepes sebességű habveréshez, a majonézkészítés kezdeti szakaszához, a pudingkrém összetevőinek összekeveréséhez. Könnyebb, levegőztetési igénylő tömegek befejezéséhez.
Gyors habverés 5	A tejszínhabhoz, tojásfehérje hab.
Nagyon gyors habverés 5	Tojásfehérjehab, egész tojások, tejszínhab felveréséhez, a burgonyapüré készítésének végső fázisában használják.
TURBO P	A funkció impulzusokban működik, ha a gombot a P

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. A megfelelő keverési sebesség meghatározásához lásd a fejezetet: **„Készülők a munkába.**

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 jó előre 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. Amikor a száraz hozzávalókat lassan, rétegezve szeretné belekeverni, csak addig tegye, amíg a keverék homogénné nem válik, mindig alacsony keverési sebességgel.
4. Időjárási körülmények. Az évszakos hőmérsékletváltozások területenként befolyásolják az élelmiszerek hőmérsékletét és állagát, ami kihat a termékek szükséges keverési idejére és a keverés végeredményére.
5. Mindig alacsony sebességgel kezdje a turmixolást, és fokozatosan növelje a sebességet a recepthez szükséges sebességre.

RENDELKEZÉSEK

EGYSZERŰ KÉT TOJÁSOS PALACSINTA

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



ELŐKÉSZÍTÉS:

- 1) Szitáljuk a lisztet, a sütőport, a cukrot és a sót egy nagy tálba. Hozzáadjuk a pékzsírt; beleöntjük a tejet és hozzáadjuk a vaníliát.
- 2) Gyúrja a legalacsonyabb fokozaton legfeljebb 5 percig, amíg a termékek teljesen összekeverednek.
- 3) Ezután közepes sebességgel gyúrjuk 2 percig.
- 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 előkészített burgonyát egy konyhai robotgépben közepes sebességen kb. 1 percig gyúrja.
- 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.

ZABPEHELY SÜTIK

- ✓ 2 csésze átszítált 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 szódbikarbónát, a sőt és a fahéjat, majd adjuk hozzá a pelyhet, és tegyük félre.
- 2) Keverjük össze a vajat, a cukrot, a tojást és a vaniliát egy konyhai robotgép tájában.
- 3) Verjük a legmagasabb sebességen 2 percig, amíg krémes állagot nem kapunk, amikor befejeztük, kaparjuk le a keveréket, amely a tál oldalához tapadt.
- 4) Adjuk hozzá a tejet és a korábban félretett liszt és egyéb termékek keverékének felét, lassan keverjük össze az egészet, rétegezve a keveréket, majd a keveréket a legmagasabb sebességen 1 percig gyúrjuk.
- 5) Adja hozzá a lisztkeverék másik felét és a többi terméket, majd ismételve meg az eljárást. Ha kész, kaparjuk le a keveréket, ami a tál oldalára ragadt.
- 6) Adjuk hozzá a csokoládéforgácsot és a diót, gyúrjuk a legmagasabb fokozaton 1 percig.

HABVERŐ FEHÉRJE

- ✓ 2 tojás

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

**MŰSZAKI ADATOK**

A műszaki paraméterek a termék adattábláján találhatóak.

A hálózati kábel hossza: 1,05 m



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

Ezt a kézikönyvet gépi fordításra került.

Kétség esetén kérjük, olvassa el annak angol nyelvű változatát.

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)

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

INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA DI UTILIZZO

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto.
- Adottare particolare prudenza quando i bambini sono vicini al dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli per i quali è destinato.
- L'uso di accessori non raccomandati dal fabbricante può causare danni al dispositivo o incidenti.
- Non immergere il dispositivo, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente quando il dispositivo non è utilizzato o prima delle operazioni di pulizia.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato, anche quando è danneggiato il cavo o la spina. In questo caso, affidare la riparazione a un centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non appendere il cavo di alimentazione a spigoli vivi e non permettere che entri in contatto con superfici calde.
- Non toccare il dispositivo con le mani bagnate.
- Il dispositivo è destinato ad uso domestico.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, tenere le mani lontane dalle parti in movimento (agitatore, bacchetta, gancio)!
- Prima di pulire gli agitatori e il gancio, è necessario scollegarli dalla macchina!
- Non collocare l'apparecchio vicino ad altri apparecchi elettrici, fornelli, cucine, forni, ecc.
- Assicurarsi sempre che tutte le parti dell'apparecchio siano montate correttamente prima di iniziare le attività.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici calde.
- La macchina affettatrice può essere utilizzata da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, o quelle che non hanno alcuna conoscenza o esperienza nell'uso di questo tipo di apparecchio, a condizione che siano sorvegliate o istruite sull'uso sicuro della macchina e siano informate dei potenziali pericoli.

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'attrezzatura/dispositivo.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato dai bambini. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio e pulizia.
- Spegnerne l'apparecchio prima di cambiare attrezzatura o prima di avvicinarsi alle parti in movimento durante l'uso.
- Non collegare la spina alla presa di corrente con le mani bagnate.
- Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- Utilizzare il dispositivo su una superficie liscia e stabile.
- Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti dell'imballaggio liberamente accessibili (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- **AVVERTENZA! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- | | |
|---|---|
| 1. Testa inclinabile con motore | 7. Coperchio della ciotola |
| 2. Manopola di controllo della velocità | 8. Miscelatore con finitura in silicone per impastare la pasta di lievito |
| 3. Albero motore con perno (punto di fissaggio per gli accessori) | 9. Miscelatore per la battitura di masse leggere |
| 4. Ciotola con manico in acciaio inox con capacità di 6,5 l | 10. Miscelatore per la miscelazione di masse multicomponente (gancio) |
| 5. Blocco della testa | 11. Paletta |
| 6. Base con spazio per l'attacco della ciotola | |

PREPARAZIONE PER L'USO

1. Rimuovere il dispositivo dalla scatola, rimuovere eventuali etichette, adesivi, materiale di riempimento e blocchi di trasporto.
2. Lavare accuratamente tutti gli accessori del robot a contatto con gli alimenti prima del primo utilizzo.

MONTAGGIO/SMONTAGGIO DELLA VASCA

1. Assicurarsi che il regolatore di velocità (2) sia spento (posizione "0").
2. Scollegare il mixer dalla rete elettrica o spegnere l'alimentazione.
3. Sbloccare la testina (1) con il pulsante (5) e inclinarla all'indietro.
4. Posizionare la bacinella (4) nella base (6) e ruotarla in senso orario.
5. Per rimuovere la bacinella (4), procedere come ai punti 1 - 3, quindi ruotare la bacinella (4) in senso antiorario.

ATTENZIONE! Scollegare il robot prima di contattare gli agitatori!

MONTAGGIO/RIMOZIONE DI AGITATORI O GANCIO

1. Assicurarsi che il regolatore di velocità (2) sia spento (posizione "0").
2. Scollegare il mixer dalla rete elettrica o spegnere l'alimentazione.
3. Sbloccare la testina (1) con il pulsante (5) e inclinarla all'indietro.
4. Far scorrere una delle due estremità (8, 9, 10) sull'albero motore (3) e spingere verso l'alto con la massima forza possibile.
5. Ruotare la punta inserita in senso antiorario, agganciandola al perno dell'albero.
6. Per rimuovere la punta montata, procedere come ai punti da 1 a 3, quindi spingere la punta montata verso l'alto con la massima forza possibile e ruotarla in senso orario.
7. A questo punto è possibile rimuovere la punta dall'albero motore (3).

BLOCCAGGIO/SBLOCCAGGIO DELLA TESTA IN POSIZIONE DI LAVORO

1. Assicurarsi che la testa (1) sia completamente abbassata. Il blocco della testa (5) deve essere innestato.
2. Per sbloccare la testina (1), premere il pulsante di blocco della testina (5); il meccanismo di blocco viene quindi rilasciato e la testina (1) può essere sollevata liberamente.

ATTENZIONE! Quando il robot planetario è in funzione, la testa deve essere sempre bloccata!

MONTAGGIO / SMONTAGGIO DEL COPERCHIO DELL'ALIMENTATORE

1. Assicurarsi che il regolatore di velocità (2) sia spento (posizione "0").
2. Scollegare il robot dalla rete elettrica o spegnere l'alimentazione.
3. Montare l'agitatore (8), il gancio (10) o l'agitatore (9) e la vasca (4). Vedi: **"Preparazione del robot planetario per il funzionamento"**.
4. Dal lato anteriore, far scorrere il coperchio (7) sulla bacinella (4) fino ad allinearli al centro. Il bordo interno deve aderire perfettamente al bordo della ciotola (4).
5. Per rimuovere il coperchio (7) dalla vasca (4), seguire i punti 1 e 2, quindi sollevare leggermente il coperchio con l'alimentatore (7) e farlo scorrere in avanti.
6. Rimuovere il mixer e la ciotola (4).

USO DEL DISPOSITIVO

UTILIZZO DI ALLEGATI INDIVIDUALI

Miscelatore (8)	Per impastare masse leggere e pesanti come pasta, pasta frolla, pasta di carne e pesce macinata, creme di burro e budino, masse di formaggio, purè di patate e altre verdure, basi per torte, ingredienti di pasta sfusa.
Miscelatore (9)	Per montare masse che devono essere ben aerate, come: uova, albumi, pan di Spagna, panna montata, meringhe, creme, maionese.
Gancio (10)	Per impastare la pasta, in particolare quella lievitata e per impastare: pane, panini, muffin, torte, pizza, pasta al vapore, pasta, fave.

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

ATTENZIONE! Il tempo massimo di funzionamento del dispositivo è di 5 minuti, il tempo minimo di riposo tra due cicli di miscelazione è di 20 minuti. Quando si impasta una pasta lievitata, è meglio impostare il regolatore su una velocità bassa e aumentarla solo dopo un po'.

MOVIMENTO PLANETARIO DEGLI ALLEGATI

Quando un'impastatrice planetaria è in funzione, il suo utensile ruota con un movimento composto: intorno al suo asse e contemporaneamente intorno alla circonferenza della vasca. Ciò garantisce che in un giro completo l'agitatore lavori a fondo in tutto l'interno della vasca, riducendo i tempi di lavoro e aumentando l'efficienza. Per questo motivo, il tempo di miscelazione indicato nella maggior parte delle ricette dovrebbe essere ridotto.

NOTE SUL FUNZIONAMENTO DEL MIXER

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Assicurarsi che il regolatore di velocità (2) sia spento (posizione "0").
2. Scollegare il robot dalla rete elettrica o spegnere l'alimentazione.
3. In caso di funzionamento prolungato, è possibile che la testa del motore (1) si riscaldi. Lasciare raffreddare l'unità.
4. Pulire l'alloggiamento dell'unità con un panno umido.
5. Pulire gli agitatori (8) e (9), il gancio (10) e la paletta (11) con acqua corrente e detergente.

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

ATTENZIONE! Non lavare in lavastoviglie il frullino leggero (9), il frullino con finitura in silicone (8) e il gancio (10): si rischia di danneggiarli.

FUNZIONAMENTO DELL'UNITÀ A DIVERSE GAMME DI VELOCITÀ

Il controllo della velocità del robot planetario è infinitamente variabile da 1 a 6 e la funzione turbo P, aumentando la velocità con il controller, può essere presa in considerazione:

Premiscelazione 1	Pre-miscelazione lenta, miscelazione e schiacciamento di tutti gli ingredienti di pasticceria e secchi. In questo intervallo di velocità, aggiungere la farina e i prodotti secchi all'impasto e gli ingredienti liquidi a quelli secchi. Non mescolare o impastare la pasta di lievito a questa velocità.
Miscelazione libera 2	Per mescolare e frullare lentamente. In questa attrezzatura si impastano impasti di lievito, pasta frolla e corridori. Si usa anche nella prima fase di preparazione del purè di patate e altre verdure e, a volte, quando si aggiungono grassi liquidi o farina a un impasto.
Mescolare, sbattere 3	Si usa per impastare impasti medio-pesanti, come la pasta frolla. A questa velocità si aggiunge lo zucchero agli albumi per la meringa. Questa è la velocità media per la miscelazione di masse, ad esempio carne macinata, patè e macinazione di impasti.
Frullare 4	Per sbattere a media velocità, la fase iniziale della preparazione della maionese, per unire gli ingredienti della crema di budino. Si usa per rifinire le masse più leggere che richiedono aerazione.
Sbattitura rapida 5	Per la panna da montare, schiuma di albume.
Sbattitura molto rapida 5	Per montare la schiuma di albume, le uova intere, la panna montata, viene utilizzato nella fase finale della preparazione della purea di patate.
TURBO P	La funzione funziona a impulsi quando la manopola è tenuta premuta in posizione P

UTILIZZARE IL ROBOT PER LE PROPRIE RICETTE

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

miscelazione e terminarlo esattamente quando si raggiunge la consistenza richiesta dalla ricetta (ad esempio, "impasto liscio ed elastico"). Per determinare la velocità di miscelazione corretta, vedere il capitolo: **PREPARAZIONE PER L'USO**

CONSIGLI CULINARI

1. Gli ingredienti conservati in frigorifero, come il burro o le uova, devono arrivare a temperatura ambiente prima di essere frullati. Pertanto, è importante togliere questi prodotti dal frigorifero con largo anticipo.
2. Per evitare di far cadere nella ciotola gusci d'uovo o uova rovinati, è meglio pestarle in un contenitore separato prima di aggiungere il resto dei prodotti.
3. Sbattere troppo a lungo può influire negativamente sul prodotto finale. Tenere d'occhio il tempo di frullatura indicato nella ricetta. Quando si desidera incorporare gli ingredienti secchi stratificando lentamente il composto, farlo solo fino a quando l'impasto diventa omogeneo, utilizzando sempre una velocità di miscelazione bassa.
4. Condizioni meteorologiche. Le variazioni di temperatura stagionali influenzano la temperatura e la consistenza dei prodotti alimentari da un'area all'altra, il che influisce sul tempo di miscelazione richiesto per i prodotti e sul risultato finale della miscelazione.
5. Iniziare sempre a frullare a bassa velocità e aumentare gradualmente la velocità fino a raggiungere quella richiesta dalla ricetta.

DISPOSIZIONI

PANCAKE SEMPLICE CON DUE UOVA

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



PREPARAZIONE:

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

PURÈ DI PATATE

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



PREPARAZIONE:

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

BISCOTTI D'AVENA

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

PREPARAZIONE:

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

FRULLARE LE PROTEINE

- ✓ 2 uova

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

**DATI TECNICI**

I dati tecnici si trovano sulla targhetta nominale del prodotto.

Lunghezza del cavo di alimentazione: 1,05 m



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

*Questo manuale è stato tradotto automaticamente.
In caso di dubbio, fare riferimento alla sua versione inglese.*

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.

SAUGAUS NAUDOJIMO NURODYMAI:

- Prieš pradėdami naudoti įrenginį, atidžiai perskaitykite jo naudojimo instrukciją.
- Būkite labai atsargūs, kai netoliese įrenginio yra vaikai.
- Nenaudokite įrenginio kitiems nei jo paskirtis tikslams.
- Akseuarų, kurių nerekomenduoja gamintojas, gali sukelti įrenginio sugadinimą arba nelaimingą atsitikimą.
- Nenardinkite įrenginio, laido ir kištuko vandenyje arba kituose skysčiuose.
- Nepalikite dirbančio įrenginio be priežiūros.
- Visada, kai nenaudojate įrenginio arba prieš valymą ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Nenaudokite pažeisto įrenginio, taip pat ir tada, kai pažeistas maitinimo laidas arba kištukas - tokiu atveju atiduokite įrenginį remontui į įgaliotą serviso punktą.
- Nenaudokite įrenginio lauke.
- Nekabinkite maitinimo laido ant aštrių kraštinių ir neleiskite, kad liestų karštus paviršiais.
- Nenaudokite įrenginio lauke.
- Prietaisas skirtas naudoti namuose.
- Įrenginio darbo metu laikykite rankas atokiai nuo judančių detalių (plakiklių, kablo formos maišiklių)!
- Prieš pradėdami prietaiso valymą, pirmiausia jį atjunkite nuo maitinimo.
- Draudžiama įrenginį statyti šalia kitų elektros įrenginių, degiklių, viryklių, orkaitių ir t. t.
- Visada prieš pradėdami dirbą įsitikinkite, ar visi įrenginio elementai yra teisingai sumontuoti.
- Nestatykite įrenginio ant karštų paviršių.
- Prietaisą gali naudoti asmenys, turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus arba neturintys žinių ar patirties naudotis tokia įranga, jei jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudotis įranga, ir informuojami apie galimus pavojus.
- Reikia atkreipti dėmesį į tai, kad vaikai nežaistų su įranga/įrenginiu.
- Prietaisu negali naudotis vaikai. Laikykite prietaisą ir kabelį vaikams nepasiekiamoje vietoje.

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

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

- | | |
|---|---|
| 1. Pakreipiama galvutė su varikliu | 7. Dubens dangtis |
| 2. Greičio reguliavimo rankenėlė | 8. Maišytuvas su silikonine apdaila mielinei tešlai minkyti |
| 3. Pavaros velenas su kaiščiu (priedų tvirtinimo vieta) | 9. Maišytuvas lengvoms masėms plakti |
| 4. 6,5 l talpos dubuo su nerūdijančio plieno rankena | 10. Daugiakomponenčių masių maišytuvas (kablys) |
| 5. Galvos užraktas | 11. Mentelė |
| 6. Dugnas su vieta dubenėliui pritvirtinti | |

PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI

1. Išpakuokite įrenginį iš dėžutės, išimkite visus plastikinius maišelius, etiketes, polistireno užpildus ir transportavimo blokus.
2. Prieš pirmą kartą naudodami robotą kruopščiai nuplaukite visus su maistu besiliečiančius jo priedus.

DUBENS SURINKIMAS / IŠARDYMAS

1. Įsitikinkite, kad greičio reguliatorius (2) yra išjungtas (padėtis „0“).
2. Atjunkite maišytuvą nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimo šaltinį.
3. Mygtuku (5) atlaisvinkite galvutę (1) ir palenkite ją atgal.
4. Įdėkite dubenį (4) į pagrindą (6) ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę.
5. Norėdami išimti dubenį (4), atlikite tuos pačius veiksmus kaip ir 1 - 3 veiksmuose, tada pasukite dubenį (4) prieš laikrodžio rodyklę.

DĖMESIO! Prieš liečiant maišytuvus, atjunkite robotą nuo elektros tinklo!

MAIŠYTUVŲ ARBA KABLIO TVIRTINIMAS IR (ARBA) NUĖMIMAS

1. Įsitikinkite, kad greičio reguliatorius (2) yra išjungtas (padėtis „0“).
2. Atjunkite maišytuvą nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimo šaltinį.
3. Mygtuku (5) atlaisvinkite galvutę (1) ir palenkite ją atgal.
4. Ant varančiojo veleno (3) uždėkite bet kurį iš galų (8, 9, 10) ir kuo stipriau stumkite į viršų.
5. Pasukite įdėtą antgalį prieš laikrodžio rodyklę ir užkabinkite jį ant veleno kaiščio.
6. Norėdami nuimti pritvirtintą antgalį, atlikite tuos pačius veiksmus, kaip ir 1-3 veiksmuose, tada kuo stipriau stumkite pritvirtintą antgalį į viršų ir sukite pagal laikrodžio rodyklę.
7. Dabar antgalį galima nuimti nuo varančiojo veleno (3).

GALVUTĖS UŽRAKINIMAS IR (ARBA) ATRAKINIMAS DARBINĖJE PADĖTYJE

1. Įsitinkinkite, kad galvutė (1) yra visiškai nuleista. Tuomet galvutės fiksatorius (5) turėtų būti įjungtas.
2. Norėdami atrakinti galvutę (1), paspauskite galvutės užrakto mygtuką (5), tada fiksavimo mechanizmas atsilaisvins ir galvutę (1) bus galima laisvai pakelti.

DĖMESIO! Kai planetinis robotas veikia, galvutė visada turi būti užfiksuota !

MAITINTUVO DANGČIO SURINKIMAS / IŠARDYMAS

1. Įsitinkinkite, kad greičio reguliatorius (2) yra išjungtas (padėtis „0“).
2. Atjunkite robotą nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimo šaltinį.
3. Sumontuokite maišyklę (8), kablį (10) arba maišyklę (9) ir dubenį (4). Žr. „**Planetinio roboto paruošimas darbui**“.
4. Iš priekio uždėkite dangtelį (7) ant dubens (4), kol jis atsidsurs centre. Jo vidinis kraštas turi gerai priglusti prie dubens krašto (4).
5. Norėdami nuimti dangtelį (7) nuo dubens (4), atlikite 1 ir 2 veiksmus, tada pakelkite dangtelį su tiektuvu (7) šiek tiek į viršų ir pastumkite jį į priekį.
6. Išimkite maišytuvą ir dubenį (4).

ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

ATSKIRŲ PRIEDŲ NAUDOJIMAS

Maišytuvas (8)	Skirta maišyti lengvesnes ir sunkesnes mases, pavyzdžiui, tešlą, konditerijos gaminius, maltos mėsos ir žuvies masę, sviesto ir pudingo kremus, sūrio masę, bulvių ir kitų daržovių košę, pyragų pagrindus, birios tešlos ingredientus.
Maišytuvas (9)	Skirta plakti masėms, kurias reikia gerai išplakti, pavyzdžiui, kiaušiniams, kiaušinių baltymams, biskvitui, plaktai grietinėlei, meringoms, kremams, majonezui.
Kablys (10)	Tešlai minkyti, ypač mielinei tešlai, pavyzdžiui, duonai, bandelėms, keksiukams, pyragams, picoms, garuose virtų tešlų, makaronų, fava pupelių tešlai minkyti.

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

DĖMESIO! Ilgiausia prietaiso veikimo trukmė - 5 minutės, mažiausias poilsio laikas tarp dviejų maišymo ciklų - 20 minučių. Minkydami mielinę tešlą geriausia nustatyti mažą greitį ir tik po kurio laiko jį padidinti.

PRIEDŲ JUDĖJIMAS PLANETOJE

Kai planetinis maišytuvas veikia, jo įrankis sukasi sudėtiniais judesiais: aplink savo ašį ir kartu aplink dubens perimetrą. Taip užtikrinama, kad per vieną apsisukimą maišytuvas kruopščiai išmaišytų visą dubens vidų, todėl sutrumpėja darbo laikas ir padidėja našumas. Dėl šios priežasties daugumoje receptų nurodytą maišymo laiką reikėtų sutrumpinti.

PASTABOS SUSIJUSIOS SU ĮRENGINIO NAUDOJIMU

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

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Įsitikinkite, kad greičio reguliatorius (2) yra išjungtas (padėtis „0“).
 2. Atjunkite robotą nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimo šaltinį.
 3. Ilgai dirbant gali įkaisti variklio galvutė (1). Leiskite įrenginiui atvėsti.
 4. Nuvalykite korpusą drėgno skudurėlio pagalba.
 5. Maišytuvus (8) ir (9), kablį (10) ir mentę (11) valykite po tekančiu vandeniu su plovikliu.
- Užbaigus darbą su įrenginiu rekomenduojama nedelsiant nuvalyti aksesuarus. Neleidžia likučiams pridžiūti, dėl to plovimas efektyvesnis ir lengvesnis, neleidžiama daugintis bakterijoms.

DĖMESIO! Neplaukite lengvo plaktuvo su šluotele (9), maišytuvo su silikonine apdaila (8) ir kablėlio (10) indaplovėje - rizikuojate juos sugadinti.

ĮRENGINIO VEIKIMAS SKIRTINGAIS GREIČIO DIAPAZONAIS

Planetinio roboto greičio reguliavimas yra tolygiai keičiamas nuo 1 iki 6, o į turbo P funkciją, didindami greitį valdikliu, galime atsižvelgti:

Išankstinis maišymas 1	Lėtas išankstinis visų tešlos ir sausų ingredientų maišymas, maišymas ir trinimas. Šiame greičio diapazone į tešlą suberkite miltus ir sausus produktus, o į sausus - skystus ingredientus. Tokiu greičiu nemaišykite ir neminkykite mielinės tešlos.
Nemokamas maišymas 2	Skirta lėtam maišymui, maišymui. Šioje įrangoje minkykite mielinę tešlą, tešlą su krakmolu ir bėgimo tešlą. Taip pat naudokite pirmajame bulvių ir kitų daržovių košės ruošimo etape ir kartais, kai į tešlą dedate skystų riebalų ar miltų.
Maišymas, plakimas 3	Jis naudojamas vidutinio sunkumo tešlai minkyti, pvz., trapiai tešlai. Šiuo greičiu į baltymus dedamas cukrus, kad būtų galima išplakti meringą. Tai vidutinis greitis, kuriuo maišomos masės, pavyzdžiui, malta mėsa, paštetai ir malama tešla.
Plakimas 4	Vidutinio greičio plaktuvui, pradiniam majonezo ruošimo etapui, pudingo kremu ingredientams sujungti. Naudojamas lengvesnėms masėms, kurioms reikia aeracijos, užbaigti.
Greitas plakimas 5	Grietinėlei plakti, kiaušinio baltymo putas.
Labai greitas plakimas 5	Kiaušinio baltymo putoms, nenugriebtų kiaušinių, plaktos grietinės plakimui, jis naudojamas paskutiniame bulvių tyrės ruošimo etape.
TURBO	Funkcija veikia impulsais, kai rankenėlė laikoma nuspausta padėtyje P

ROBOTO NAUDOJIMAS SAVO RECEPTAMS

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

KULINARINIAI PATARIMAI

1. Šaldytuve laikomi ingredientai, pavyzdžiui, sviestas ar kiaušiniai, prieš maišant turi būti kambario temperatūros. Todėl svarbu tokius produktus iš šaldytuvo išimti iš anksto.
2. Kad į dubenį nepatektų kiaušinių lukštų ar sugedusių kiaušinių, geriausia juos išpilti į atskirą indą prieš dedant likusius produktus.
3. Per ilgą plakimą gali turėti neigiamos įtakos galutiniam produktui. Stebėkite recepte nurodytą maišymo laiką. Kai norėsite lėtai sluoksniuodami įmaišyti sausus ingredientus, tai darykite tik tol, kol mišinys taps vientisas, visada naudodami nedidelį maišymo greitį.
4. Oro sąlygos. Sezoniniai temperatūros pokyčiai turi įtakos maisto produktų temperatūrai ir tekstūrai įvairiose vietovėse, o tai turi įtakos reikiamam produktų maišymo laikui ir galutiniam maišymo rezultatui.
5. Visada pradėkite maišyti mažu greičiu ir palaipsniui didinkite greitį, kad jis būtų toks, kokio reikia receptui.

NUOSTATOS

PAPRASTI DVIEJŲ KIAUŠINIŲ BLYNAI

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



PARUOŠIMAS

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

BULVIŲ TYRĖ

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



PARUOŠIMAS

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

AVIŽINIŲ DRIBSNIŲ SAUSAINIAI



- ✓ 2 puodeliai persijotų miltų
- ✓ 1 arbatinis šaukštelis sodos
- ✓ 1 arbatinis šaukštelis druskos
- ✓ 1 ir 1/2 arbatinio šaukštelio cinamono
- ✓ 2 puodeliai greito paruošimo avižinių dribsnių
- ✓ 1 puodelis kepėjo riebalų arba sviesto
- ✓ 1/2 puodelio valgomojo cukraus
- ✓ 3/4 puodelio rudojo cukraus
- ✓ 2 sveiki kiaušiniai
- ✓ 1-1/2 šaukštelio vanilės
- ✓ 1/3 puodelio pieno
- ✓ 1 puodelis šokolado drožlių
- ✓ 3/4 puodelio smulkintų riešutų
- ✓ 1 arbatinis šaukštelis sodos
- ✓ 1 arbatinis šaukštelis druskos
- ✓ 1-1/2 šaukštelio cinamono

PARUOŠIMAS

- 1) Sumaišykite miltus, sodą, druską ir cinamoną, tada suberkite dribsnius ir atidėkite į šalį.
- 2) Sumaišykite sviestą, cukrų, kiaušinius ir vanilę virtuvinio kombaino dubenyje.
- 3) Plakite didžiausiu greičiu 2 minutes, kol pasieksite kremingą konsistenciją, baigę plakti, nugriebkite prie dubens šonų prilipusį mišinį.
- 4) Supilkite pieną ir pusę anksčiau atidėto miltų ir kitų produktų mišinio, viską lėtai sumaišykite, sluoksniuodami mišinį, tada minkykite mišinį didžiausiu greičiu 1 minutę.
- 5) Įmaišykite kitą pusę miltų mišinio ir kitus produktus ir pakartokite procedūrą. Baigę nukoškite mišinį, kuris prilipo prie dubens sienelių.
- 6) Sudėkite šokolado drožles ir riešutus, minkykite didžiausiu greičiu 1 minutę.

BALTYMŲ PLAKIMAS



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

TECHNINIAI DUOMENYS

Techniniai duomenys nurodyti produkto informacinėje lentelėje.

Maitinimo laido ilgis: 1,05 m.



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

Šis vadovas buvo išverstas mašininiu būdu.

Jei kyla abejonių, žr. jo versiją anglų kalba.

Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)



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

VISPĀRĪGI LIETOŠANAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- Esiet īpaši uzmanīgs, ja ierīces tuvumā atrodas bērni.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu.
- Ja tiek izmantoti ražotāja neiesniegti aksesuāri, ierīce var tikt bojāta vai notikt negadījums.
- Neiegremdējiet ierīci, vadu un kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumsos.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības tās darbības laikā.
- Vienmēr atvienojiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, kad ierīce netiek lietota, vai pirms tīrīšanas.
- Neizmantojiet bojātu ierīci, pat ja ir bojāts tīkla vads vai kontaktdakša – šādā gadījumā iesniedziet ierīci salabot autorizētā servisa punktā.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Nekariet barošanas vadu uz asām malām un neļaujiet tam pieskarties karstām virsmām.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām rokām.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- Lietojot ierīci, turiet rokas tālāk no kustīgām daļām (maisītāja, nūjiņas, āķa)!
- Pirms maisītāju un āķa tīrīšanas tie vispirms ir jāatvieno no mašīnas!
- Nenovietojiet ierīci blakus citām elektroierīcēm, degļiem, plītīm, plītīm, cepeškrāsnīm utt.
- Pirms darba sākšanas vienmēr pārliedcinieties, vai visas ierīces sastāvdaļas tika pareizi uzstādītas.
- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām.
- Ierīci var lietot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personas, kurām trūkst zināšanu vai pieredzes šāda veida iekārtu lietošanā, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par iekārtas drošu lietošanu un ir informētas par iespējamajiem apdraudējumiem.
- Pievērsiet uzmanību bērniem, ar nespēlējās ar aprīkojumu/ierīci.
- Ierīci nedrīkst lietot bērni. Ierīci un kabeli glabājiet bērniem nepieejamā vietā.
- Ja atstājat ierīci bez uzraudzības, kā arī pirms montāžas, demontāžas vai tīrīšanas atvienojiet to no strāvas padeves.

- Izslēdziet ierīci pirms aprīkojuma nomaiņas vai pirms pietuvošanās kustīgām daļām lietošanas laikā.
- Nepievienojiet kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Neizņemiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, velkot aiz vada.
- Izmantojiet ierīci uz gludas un stabilas virsmas.
- Bērnu drošības nolūkos, lūdzu, neatstājiet iepakojuma daļas (plastmasas maisiņi, kartona kastes, polistirols utt.) brīvi pieejamas.
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēties ar foliju. Nosmakšanas briesmas!**

IERĪCES APRAKSTS

- | | |
|--|---|
| 1. Grozāmā galva ar motoru | 7. Bļodas vāks |
| 2. Ātruma regulēšanas poga | 8. Mikseris ar silikona apdari rauga mīklas mīcīšanai |
| 3. Piedziņas vārpsta ar tapu (stiprinājuma punkts piederumiem) | 9. Maisītājs vieglas masas blietēšanai |
| 4. Tvertne ar nerūsējošā tērauda rokturi un 6,5 l ietilpību | 10. Maisītājs daudzkomponentu masu sajaukšanai (āķis) |
| 5. Galvas slēdzene | 11. Lāpstiņas |
| 6. Bāze ar vietu bļodas piestiprināšanai | |

SAGATAVOŠANĀS DARBAM

1. Izšaiņojiet ierīci no kartona kastes, noņemiet visus plastmasas maisiņus, etiķetes, polistirola pildvielas un transporta blokus.
2. Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi nomazgājiet visus robota piederumus, kas ir saskarē ar pārtiku.

TVERTNES MONTĀŽA/DEMONTĀŽA

1. Pārlicinieties, ka ātruma regulators (2) ir izslēgts (pozīcija "0").
2. Atvienojiet mikseri no elektrotīkla vai izslēdziet strāvas padevi.
3. Atbloķējiet galviņu (1), izmantojot pogu (5), un nolieciet to atpakaļ.
4. Ievietojiet bļodu (4) pamatnē (6) un pagrieziet to pulksteņrādītāja kustības virzienā.
5. Lai demontētu bļodu (4), rīkojieties tāpat kā 1.-3. posmā, pēc tam pagrieziet bļodu (4) pretēji pulksteņrādītāja virzienam.

UZMANĪBU! Pirms saskares ar maisītājiem atvienojiet robotu no tīkla!

MAISĪTĀJU VAI ĀĶA PIEVIENOŠANA / NOŅEMŠANA

1. Pārlicinieties, ka ātruma regulators (2) ir izslēgts (pozīcija "0").
2. Atvienojiet mikseri no elektrotīkla vai izslēdziet strāvas padevi.
3. Atbloķējiet galviņu (1), izmantojot pogu (5), un nolieciet to atpakaļ.
4. Uzvelciet jebkuru no galiem (8, 9, 10) uz piedziņas vārpstas (3) un pēc iespējas spēcīgāk virziet uz augšu.
5. Pagrieziet ievietoto uzgali pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam, uzķerot to uz vārpstas tapas.
6. Lai noņemtu uzstādīto uzgali, izpildiet tos pašus soļus kā 1.-3. punktā, pēc tam pēc iespējas spēcīgāk uzspiediet uzgali uz augšu un pagrieziet pulksteņrādītāja kustības virzienā.
7. Tagad uzgali var noņemt no piedziņas vārpstas (3).

Galvas bloķēšana/ atbloķēšana darba stāvoklī

1. Pārlicinieties, ka galva (1) ir pilnībā nolaista. Pēc tam ir jāieslēdz galvas fiksators (5).
2. Lai atbloķētu galviņu (1), nospiediet galviņas bloķēšanas pogu (5), pēc tam bloķēšanas mehānisms tiek atbrīvots un galviņu (1) var brīvi pacelt.

UZMANĪBU! Kad darbojas planetārais robots, galvai vienmēr jābūt bloķētai!

PADEVĒJA VĀKA MONTĀŽA / DEMONTĀŽA

1. Pārlicinieties, ka ātruma regulators (2) ir izslēgts (pozīcija "0").
2. Atvienojiet robotu no elektrotīkla vai izslēdziet strāvas padevi.
3. Uzstādiet maisītāju (8), āķi (10) vai maisītāju (9) un bļodu (4). Skatīt: **"Planetārā robota sagatavošana darbam"**.
4. No priekšpuses uzvelciet vāciņu (7) uz bļodas (4), līdz tas atrodas centrā. Tās iekšējām malas malai cieši jāietilpst bļodas malā (4).
5. Lai noņemtu vāku (7) no tvertnes (4), izpildiet 1. un 2. darbību, pēc tam paceliet vāku ar padevēju (7) nedaudz uz augšu un pāvīziet to uz priekšu.
6. Noņemiet maisītāju un bļodu (4).

IERĪCES LIETOŠANA

ATSEVIŠĶU PIELIKUMU IZMANTOŠANA

Mikseris (8)	Vieglu un smagāku masu, piemēram, mīklas izstrādājumu, plātsmaizes, maltas gaļas un zivju pastas, sviesta un pudiņu krēmu, siera masas, kartupeļu un citu dārzeņu biezeni, kūku pamatnes, mīklas sastāvdaļu maisīšanai.
Mikseris (9)	Paredzēts putukrējuma masām, kuras nepieciešams labi aerēt, piemēram, olām, olu baltumiem, biskvītiem, putukrējumam, bezē, krēmiem, majonēzei.
Āķis (10)	Mīklas mīcīšanai, īpaši rauga mīklai un mīcīšanai, piemēram, maizei, bulciņām, smalkmaizītēm, pīrāgiem, picām, tvaicētai mīklai, makaroniem, fava pupiņām.

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

UZMANĪBU! Maksimālais ierīces darbības laiks ir 5 minūtes, minimālais atpūtas laiks starp diviem maisīšanas cikliem ir 20 minūtes. Mīkot rauga mīklu, vislabāk ir iestatīt regulatoru uz zemu ātrumu un tikai pēc brīža palielināt ātrumu.

PIESTIPRINĀJUMU KUSTĪBA PA PLANĒTĀM

Kad planetārais maisītājs darbojas, tā darbarīks griežas saliktā kustībā: ap savu asi un vienlaikus ap trauka apkārtmēru. Tas nodrošina, ka ar vienu pilnu apgriezīenu maisītājs rūpīgi apstrādā visu tvertnes iekšpusi, tādējādi saīsinot darba laiku un paaugstinot efektivitāti. Šā iemesla dēļ lielākajā daļā receptu norādītais maisīšanas laiks ir jāsamazina.

PIEZĪMĒS PAR MIKSERA DARBĪBU

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

TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. Pārlicinieties, ka ātruma regulators (2) ir izslēgts (pozīcija "0").
 2. Atvienojiet robotu no elektrotīkla vai izslēdziet strāvas padevi.
 3. Ilgstošas darbības laikā motora galviņa (1) var sakarst. Ļaujiet ierīcei atdzist.
 4. Notīriet ierīces korpusu, izmantojot mitru drānu.
 5. Notīriet maisītāju (8) un (9), āķi (10) un lāpstiņu (11) zem tekoša ūdens ar mazgāšanas līdzekli.
- Kad esat pabeidzis darbu ar ierīci, ieteicams nekavējoties notīrīt piederumus. Tas noņems jebkādas noturīgus nosēdumus, novērsīs atlikumu izžūšanu, tādējādi padarot mazgāšanu efektīvāku un vieglāku, kā arī novērsīs baktēriju vairošanos.

UZMANĪBU! Nemazgājiet vieglo putukrāsns maisītāju (9), maisītāju ar silikona apdari (8) un āķi (10) trauku mazgājamajā mašīnā - pastāv risks tos sabojāt.

IEKĀRTAS DARBĪBA DAŽĀDOS APGRIEZIENU DIAPAZONOS

Planetārā robota ātruma regulēšana ir bezgalīgi mainīga no 1 līdz 6, un turbo P funkcija, palielinot ātrumu ar kontrolieri, mēs varam ņemt vērā:

Iepriekšēja sajaukšana 1	Lēna visu mīklas izstrādājumu un sauso sastāvdaļu iepriekšēja sajaukšana, sajaukšana un sablenderēšana. Šajā ātruma diapazonā mīklai pievienojiet miltus un sausus produktus, bet sausajām sastāvdaļām - šķīdros. Ar šādu ātrumu rauga mīklu nemaisiet un nemīciet.
Bezmaksas sajaukšana 2	Lēnai sajaukšanai, blendēšanai. Šajā rīkā mīciet rauga mīklas, mīklas ar kraukšķiem un skrējiena mīklas. Lieto arī pirmajā fāzē, kad kartupeļus un citus dārzeņus gatavo biežputrā, kā arī dažkārt, kad mīklas mīklai pievieno šķīdros taukus vai miltus.
Sajaukšana, putukrēšana 3	To izmanto vidēji smagas mīklas mīcīšanai, piemēram, plātsmaizei. Šādā ātrumā baltumiem pievieno cukuru, lai pagatavotu bezē. Tas ir vidējais ātrums, ar kādu var sajaukt masas, piemēram, malto gaļu, pastētes un mīklas maīšanu.
Putošana 4	Vidēja ātruma putukrāsas saputošanai, majonēzes pagatavošanas sākumposmā, pudīņa krēma sastāvdaļu apvienošanai. Izmanto vieglāku masu apdarināšanai, kam nepieciešama aerācija.
Ātrā putukrāsas putošana 5	Putukrējuma, olu baltuma putu pagatavošanai.
Ļoti ātra putukrēšana 5	Olu baltuma putu, veselu olu, putukrējuma, putukrējuma saputošanai, to izmanto kartupeļu biezeņa pagatavošanas pēdējā posmā.
TURBO P	Funkcija darbojas impulsu veidā, kad poga ir nospiesta pozīcijā P

ROBOTA IZMANTOŠANA SAVĀM RECEPTĒM

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

KULINĀRIJAS PADOMI

1. Sastāvdaļām, kas tiek uzglabātas ledusskapī, piemēram, sviestam vai olām, pirms sajaukšanas ir jāsasniedz istabas temperatūra. Tāpēc ir svarīgi šādus produktus no ledusskapja izņemt laikus.
2. Lai izvairītos no olu čaumalu vai sabojātu olu iekrišanas bļodā, vislabāk tās pirms pārējo produktu pievienošanas iebēriet atsevišķā traukā.
3. Pārāk ilga putošana var nelabvēlīgi ietekmēt galaproduktu. Sekojiet līdzi receptē norādītajam maisīšanas laikam. Kad vēlaties sajaukt sausās sastāvdaļas, lēnām liekot maisījumu pa slāņiem, dariet to tikai tik ilgi, līdz maisījums kļūst viendabīgs, vienmēr izmantojot zemu maisīšanas ātrumu.
4. Laika apstākļi. Sezonas temperatūras izmaiņas ietekmē pārtikas produktu temperatūru un tekstūru dažādos apgabalos, kas ietekmē nepieciešamo produktu sajaukšanas laiku un galīgo sajaukšanas rezultātu.
5. Vienmēr sāciet blenderēšanu ar zemu ātrumu un pakāpeniski palieliniet ātrumu līdz receptē paredzētajam.

NOTEIKUMI

VIENKĀRŠA DIVU OLU PANKŪKA

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



KARTUPEĻU BIEZIS

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



SAGATAVOŠANA:

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

SAGATAVOŠANA:

- 1) Nomizojiet un vāriet kartupeļus sālītā ūdenī, uzmanoties, lai tie nebūtu pārāk mīksti.
- 2) Kad tie kļūst miltaini, sāciet tos mīcīt katliņā vai pārceļiet tos uz virtuves kombaina bļodu. Tad samīciet sagatavotos kartupeļus virtuves kombainā ar vidēju ātrumu apmēram 1 min.
- 3) Kad gatavošana ir pabeigta, noskrāpējiet kartupeļus, kas pielipuši pie bļodas malām.
- 4) Sajauc kopā karsto pienu, sviestu un sāli. Pievienojiet kartupeļiem un mīciet ar vislielāko ātrumu 1 min.

AUZU PĀRSLU CEPUMI

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



SAGATAVOŠANA:

- 1) Sajauc miltus, cepamo sodu, sāli un kanēli, tad pievieno pārslas un atliek malā.
- 2) Pārtikas kombainā bļodā samaisiet sviestu, cukuru, olas un vaniļu.
- 3) 2 minūtes ar visaugstāko ātrumu saputojiet līdz krēmveida konsistencei, kad tas ir pabeigts, noskrāpējiet maisījumu, kas ir pielīpis pie bļodas malām.
- 4) Pievienojiet pienu un pusi no iepriekš atdalītā miltu un citu produktu maisījuma, visu lēnām samaisiet, maisījumu kārtējot, pēc tam mīciet maisījumu ar vislielāko ātrumu 1 minūti.
- 5) Pievienojiet otru pusi miltu maisījuma un pārējos produktus un atkārtojiet procedūru. Kad tas ir gatavs, noskrāpējiet maisījumu, kas pielīpis pie bļodas malām.
- 6) Pievienojiet šokolādes skaidiņas un riekstus, mīciet ar vislielāko ātrumu 1 minūti.

OLBALTUMVIELU SAPUTOŠANA

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



TEHNISKIE DATI

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta datu plāksnītes.

Tīkla vada garums: 1,05 m.



UZMANĪBU! MPM agd S.A. patur tiesības veikt tehniskas izmaiņas!

Šī rokasgrāmata ir mašīntulkota.

Ja rodas šaubas, lūdzu, izlasiet angļu valodas versiju.

Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



Markējums uz izstrādājuma norāda, ka pēc tā lietošanas beigām to nedrīkst izmest ar citiem māsaiņniecības atkritumiem. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt apkārtējo vidi un cilvēku veselību bīstamu vielu, maisījumu un sastāvdaļu potenciāla satūra 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 jāsasazinās ar vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktu vai vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādes iekārtu.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht achter terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of voordat u het gaat schoonmaken.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is - moet het worden vervangen door de fabrikant, een gekwalificeerde service of een gekwalificeerde elektricien.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Hang het netsnoer niet over scherpe randen en laat het niet in aanraking met hete oppervlakken komen.
- Raak het apparaat niet met natte handen aan.
- Het apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Houd uw handen uit de buurt van bewegende onderdelen (roerstaafje, garde, haak) terwijl het apparaat in werking is!
- Voordat u roerstaafjes en haak reinigt, moet u het eerst van het apparaat loskoppelen!
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van andere elektrische apparaten, branders, fornuizen, ovens, enz.
- Zorg er altijd voor dat alle apparaatcomponenten correct zijn geïnstalleerd voordat u met de werkzaamheden begint.
- Zet het toestel niet op hete oppervlakken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen betrokken.

- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Schakel het apparaat uit voordat u accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die tijdens het gebruik in beweging zijn.
- Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.
- Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond.
- Laat voor de veiligheid van kinderen de verpakkingsonderdelen niet vrij toegankelijk achter (plastic zakken, kartonnen dozen, polystyreen enz.).
- **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar!**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|---|---|
| 1. Kantelbare motorkop | 6. Klemplaat voor kom |
| 2. Snelheidsregelaar | 7. Spatkap voor kom |
| 3. De aandrijfjas met een pin (plaats voor het bevestigen van opzetstukken) | 8. Roerstaafje met siliconen afwerking voor het kneden van gistdeeg |
| 4. Roestvrijstalen kom met handvat van 6,5 L | 9. Roerstaafje voor het kloppen van lichte massa's |
| 5. Vergrendeling van motorkop | 10. Roerstaafje voor het mengen van meercomponentenmassa's |
| | 11. Spatel |

KEUKENMACHIE VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

MONTAGE/DEMONTAGE VAN DE KOM

1. Zorg ervoor dat de snelheidsregelaar (2) is uitgeschakeld ("0"-stand)
2. Haal de stekker van de mixer uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Ontgrendel de motorkop (1) met de knop (5) en kantel deze naar achter.
4. Plaats de kom (4) op de klemplaat voor kom (6) en draai deze met de klok in.
5. Om de kom (4) te demonteren, ga op dezelfde manier als in de punten 1-3 en draai de kom (4) tegen de klok in.

WAARSCHUWING! Koppel de mixer los van het elektriciteitsnet voordat u in contact komt met de roerstaafjes!

MONTAGE/DEMONTAGE VAN DE ROERSTAAFJES OF HAAK

1. Zorg ervoor dat de snelheidsregelaar (2) is uitgeschakeld ("0"-stand)
2. Haal de stekker van de mixer uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Ontgrendel de motorkop (1) met de knop (5) en kantel deze naar achter.
4. Schuif een van de uiteinden (8, 9, 10) op de aandrijfas (3) en druk deze zo ver mogelijk naar boven.
5. Draai het bevestigde eindstuk tegen de klok in om het in de aspen te haken.
6. Om de geplaatste uiteinde te demonteren, ga op dezelfde manier als in stap 1-3, druk vervolgens de geïnstalleerde uiteinde zo ver mogelijk naar boven en draait u deze met de klok in.
7. Nu kunt u het uiteinde van de aandrijfas (3) verwijderen.

VERGRENDELEN / ONTGRENDELEN VAN DE MOTORKOP IN DE WERKPOSITIE

1. Zorg ervoor dat de motorkop (1) helemaal omlaag is. Dan moet de motorkop vergrendeling (5) worden ingeschakeld.
2. Om de motorkop (1) te ontgrendelen, druk op de motorkopvergrendelingsknop (5), dan wordt het vergrendelingsmechanisme ontgrendeld en kunt u de motorkop (1) vrij optillen.

LET OP! Als de keukenmachine draait, moet de motorkop altijd vergrendeld zijn!

MONTAGE/DEMONTAGE VAN DE DEKSEL VAN DE KOM MET AANVOER

1. Zorg ervoor dat de snelheidsregelaar (2) is uitgeschakeld ("0"-stand)
2. Haal de stekker van de mixer uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Installeer het roerstaafje (8), de haak (10) of het roerstaafje (9) en de kom (4). Zie: **"Keukenmachine voorbereiden voor gebruik"**
4. Schuif het deksel (7) van voren op de kom (4) totdat het gecentreerd is. De binnenrand moet goed aansluiten op de rand van de kom (4).
5. Om het deksel (7) van de kom (4) te demonteren, volg de stappen 1 en 2 en til het deksel met de aanvoer (7) iets naar boven en schijf het naar voren.
6. Verwijder de kom en de roerstaafje (4).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

HET GEBRUIK VAN OPZETSTUKKEN

Roerstaafje (8)	Het mengen van lichte en zwaardere massa's, zoals: deeg, zanddeeg, gemalen vlees- en vismassa's, boter- en puddingcrèmes, kwarkmassa's, aardappelpuree en puree van andere groenten, taartbodems, losse ingrediënten voor taarten.
Roerstaafje (9)	Om massa's op te kloppen, die goed gelucht moeten zijn, zoals eieren, eiwitten, biscuitgebak, slagroom, schuimgebakjes, crèmes, mayonaise.
Haak (10)	Voor het kneden van deeg, vooral gist deeg, alsook voor: brood, broodjes, cakes, pannenkoeken, pizza, gestoomd deeg, pasta, faworki.

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

WAARSCHUWING! De maximale gebruiksduur is 5 minuten, de minimale rusttijd tussen twee mengcycli is 20 minuten. Bij het kneden van gistdeeg kunt u het beste de regelaar op een lage snelheid zetten en dan alleen de snelheid verhogen.

PLANETAIRE BEWEGING VAN OPZETSTUKKEN

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

OPMERKINGEN OVER HET GEBRUIK VAN DE KEUKENMACHINE

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

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Zorg ervoor dat de snelheidsregelaar (2) is uitgeschakeld ("0"-stand)
2. Haal de stekker van de mixer uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Bij langer gebruik is het mogelijk, dat de motorkop (1) warm wordt. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
4. Behuizing van het apparaat afvegen met adamp doek.
5. Reinig de roerstaafjes (8) en (9), de haak (10) en de spatel (11) onder stromend water met wat afwasmiddel.

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

WAARSCHUWING! Was het roerstaafje (9) niet in de vaatwasser, dit kan het beschadigen. De roerstaafje (8), de haak (10) en de spatel (11) zijn vaatwasmachinebestendig.

WERKING VAN HET APPARAAT OP BEPAALDE SNELHEIDSINTERVALLEN

De snelheidsregeling van de mixer is soepel, door de snelheid met de regelaar verhogen, kunnen we rekening houden met:

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

GEBRUIK VAN DE KEUKENMACHINE VOOR EIGEN RECEPTEN

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

CULINAIRE TIPS

1. Ingrediënten die in de koelkast worden bewaard, zoals boter of eieren, voordat ze worden gemengd, moeten ze op kamertemperatuur worden gebracht. Haal daarom dergelijke ingrediënten tijdig uit de koelkast.
2. Om te voorkomen dat er eierschalen of rotte eieren in de keukenmachine worden gegooid, kunt u ze het beste eerst in een aparte beker zetten, voordat u de rest van de ingrediënten toevoegt.
3. Te lang kloppen kan een negatief effect op het eindproduct hebben. Let op de in het recept vermelde mengtijd. Als u de droge ingrediënten wilt doormengen, door het mengsel langzaam schuddend, hoeft u alleen te mixen totdat het mengsel homogeen is en gebruik altijd een lage mengsnelheid.
4. Weersomstandigheden. Seizoensgebonden temperatuurveranderingen beïnvloeden de temperatuur en textuur van voedselproducten, is het afhankelijk van het gebied, wat invloed op de tijd heeft, die nodig is voor het mengen van de producten en het uiteindelijke mengresultaat.
5. Begin altijd op lage snelheid te mixen en verhoog geleidelijk de snelheid die nodig is voor uw recept.

RECEPTEN

EENVOUDIGE CAKE (TWE EIEREN)



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

VOORBEREIDING:

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

AARDAPPELPUREE



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

VOORBEREIDING:

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

HAVERMOUTKOEKJES



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

VOORBEREIDING:

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

EIWIT KLOPPEN



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

TECHNISCHE GEGEVENS

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

KB MAX: 5 min

L_{WA}: 75 dB

Lengte van het netsnoer: 1,05 m



OPGELET! 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 afgedankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de plaats van het inleveren van elektrisch en elektronisch afval, dient de gebruiker contact op te nemen met het gemeentelijk inzamelpunt voor afval of de verwerkingspunt voor afgedankte apparatuur.

WARUNKI 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.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- 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 dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Podczas pracy urządzenia trzymaj ręce z dala od ruchomych części (mieszadło, różga, hak)!
- 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 bez-

pieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.

- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- 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. Uchylna głowica z silnikiem | 7. Osłona na misę |
| 2. Pokrętko regulacji prędkości | 8. Mieszadło z silikonowym wykończeniem do wyrabiania ciasta drożdżowego |
| 3. Wałek napędu ze sworzniem (miejsce mocowania przystawek) | 9. Mieszadło do ubijania lekkich mas |
| 4. Misa z rączką ze stali nierdzewnej o pojemności 6,5 l | 10. Mieszadło do mieszania wieloskładnikowych mas (hak) |
| 5. Blokada głowicy | 11. Łopatka |
| 6. Podstawa z miejscem do zamocowania misy | |

PRZYGOTOWANIE DO PRACY

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.

MONTAŻ /DEMONTAŻ MISY

1. Upewnić się, że regulator prędkości (2) jest wyłączony (pozycja „0”)
2. Odłączyć mikser od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu.
3. Odblokować głowicę (1) przyciskiem (5) i przechylić ją do tyłu.
4. Umieścić misę (4) w podstawie (6) i obrócić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
5. Aby zdemontować misę (4) należy postępować tak samo jak w punktach 1-3 po czym obrócić misę (4) w przeciwną stronę ruchu wskazówek zegara.

UWAGA! Przed kontaktem z mieszadłami odłączyć robot od prądu!

MOCOWANIE /DEMONTAŻ MIESZADEŁ LUB HAKA

1. Upewnić się, że regulator prędkości (2) jest wyłączony (pozycja „0”).
2. Odłączyć mikser od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu.
3. Odblokować głowicę (1) przyciskiem (5) i przechylić ją do tyłu.
4. Nasunąć którąś z końcówek (8, 9, 10) na wałek napędu (3) i wcisnąć do góry tak mocno jak to możliwe.
5. Obrócić założoną końcówkę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, zahaczając je na sworzniu wałka.
6. Aby zdemontować założoną końcówkę należy postępować tak samo jak w punktach 1-3 po czym należy wcisnąć założoną końcówkę do góry tak mocno jak to możliwe i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
7. Teraz można zdjąć końcówkę z wałka napędu (3).

BLOKOWANIE /ODBLOKOWYWANIE GŁOWICY W POZYCJI ROBOCZEJ

1. Upewnić się czy głowica (1) jest całkowicie opuszczona. Wtedy blokada głowicy (5) powinna być zamknięta.
2. Aby odblokować głowicę (1) należy wcisnąć przycisk blokady głowicy (5), wtedy zwalnia się mechanizm blokujący i możliwe jest swobodne podniesienie głowicy (1).

UWAGA ! W trakcie pracy robota planetarnego, głowica musi być zawsze zablokowana !

MONTAŻ /DEMONTAŻ OSŁONY Z PODAJNIKIEM

1. Upewnić się, że regulator prędkości (2) jest wyłączony (pozycja „0”).
2. Odłączyć robot od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu.
3. Zamontować mieszadło (8), hak (10) lub mieszadło (9) oraz misę (4). Patrz: **„Przygotowanie robota planetarnego do pracy”**.
4. Od przodu nasunąć osłonę (7) na misę (4), aż ustawi się centralnie. Jej wewnętrzny brzeg powinien dobrze pasować do rantu misy (4).
5. Aby zdemontować osłonę (7) z misy (4) należy zastosować się do 1 i 2 punktu, następnie unieść osłonę z podajnikiem (7) lekko do góry i wysunąć do przodu.
6. Wymontuj mieszadło i misę (4).

UŻYCIE URZĄDZENIA**ZASTOSOWANIE POSZCZEGÓLNYCH PRZYSTAWEK**

Mieszadło (8)	Do mieszania lekkich i cięższych mas, takich jak: ciasto, ciasto kruche, mielone masy mięsne i rybne, kremy maślane i budyniowe, masy serowe, puree z ziemniaków i innych warzyw, spody do ciast, sypkie składniki ciast.
Mieszadło (9)	Do ubijania mas, które muszą być dobrze napowietrzone, takich jak: jaja, białka jaj, ciasto biszkoptowe, bita śmietana, bezy, kremy, majonez.
Hak (10)	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 20 minut. Wyrabiając ciasto drożdżowe najlepiej ustawić regulator na niewielkiej prędkości i dopiero po chwili zwiększyć prędkość.

RUCH PLANETARNY PRZYSTAWEK

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

UWAGI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI MIKSERA

Kształt miski i przystawek został tak zaprojektowany, iż podczas pracy robota, nie ma potrzeby ciągłego zeskrobywania i spychania znajdujących się na ściankach miski składników. W ciągu jednego cyklu miksowania wystarczy raz bądź dwa dokonać czyszczenia ścianek miski. Przed wykonaniem tej czynności należy odłączyć robot od prądu!

Podczas pracy robot może się nagrzewać. Przy dużym obciążeniu i długim cyklu mieszania górna część głowicy robota może być bardzo ciepła. To normalne.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Upewnić się, że regulator prędkości (2) jest wyłączony (pozycja „0”).
2. Odłączyć robot od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu.
3. Podczas dłuższej pracy możliwe jest nagrzanie głowicy z silnikiem (1). Poczekać aż urządzenie ostygnie.
4. Wyczyścić obudowę urządzenia, używając wilgotnej ściereczki.
5. Wyczyścić mieszadła (8) i (9), hak (10) i łopatkę (11) pod bieżącą wodą z dodatkiem detergentu.

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

UWAGA! Nie wolno myć w zmywarce mieszadła do ubijania lekkich mas (9), mieszadła z silikonowym wykończeniem (8) oraz haka (10) – grozi to ich uszkodzeniem.

PRACA URZĄDZENIA NA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDZIAŁACH PRĘDKOŚCI

Regulacja obrotów robota planetarnego jest płynna od 1 do 6 oraz funkcja turbo P, podkręcając obroty regulatorem możemy uwzględnić:

Mieszanie wstępne 1	Powolne wstępne mieszanie, łączenie i zacieranie wszystkich 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.
Mieszanie wolne 2	Do powolnego miksowania, ucierania. 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.
Mieszanie, ubijanie 3	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.
Ubijanie 4	Do średnio szybkiego ubijania, wstępnej fazy przygotowywania majonezu, do łączenia składników kremu budyniowego. Stosuje się do wykończenia lżejszych mas wymagających napowietrzenia.
Szybkie ubijanie 5	Do ubijania kremu, piany z białek.
Bardzo szybkie ubijanie 5	Do ubijania piany z białek, całych jaj, bitej śmietany, stosuje się w końcowej fazie przygotowania puree ziemniaczanego.
TURBO P	Funkcja działa pulsacyjnie w momencie przytrzymania pokrętki w pozycji P

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”). By ustalić odpowiednią prędkość miksowania, patrz rozdział: **“Przygotowanie do pracy”**.

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 wyciągnąć 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. Gdy chcemy wmieszać suche składniki, powoli przekładając masę miksowaną, należy to robić tylko do momentu, gdy masa staje się jednolita, zawsze używając niskiej prędkości miksowania.
4. Warunki pogodowe. Sezonowe zmiany temperatury wpływają na temperaturę i teksturę produktów spożywczych w zależności od obszaru, co wpływa na wymagany czas miksowania produktów i końcowy wynik miksowania.
5. Należy zawsze zaczynać miksowanie od niskich prędkości i stopniowo zwiększać prędkość do wymaganej w danym przepisie.

PRZEPISY

PROSTY PLACEK DWUJAJECZNY

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



PRZYGOTOWANIE:

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

- 5) Dodaj jaja, wyrabiaj jeszcze przez 1,5 min na najwyższej prędkości

PURÉE ZIEMNIACZANE

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



PRZYGOTOWANIE:

- 1) Obierz i ugotuj ziemniaki w posolonej wodzie, uważaj by nie były zbyt miękkie
- 2) Kiedy staną się mączyste, zacznij ugniatać je w rondlu lub przenieś do miski robota. Następnie ugniataj tak przygotowane ziemniaki w robocie na średniej prędkości przez około 1 min
- 3) Po zakończeniu, zeskrób ziemniaki, które przywarły do ścianek miski.
- 4) Zmieszaj ze sobą gorące mleko, masło i sól. Dodaj do ziemniaków i ugniataj na najwyższej prędkości przez 1 min

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
- 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



**KULINARNYCH
 INSPIRACJI**
 SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA DE UTILIZARE

- Înainte de utilizare citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- Păstrați prudență deosebită, când în apropierea dispozitivului se găesc copii.
- Nu folosiți acest dispozitiv în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate provoca deteriorarea dispozitivului sau un accident.
- Nu scufundați dispozitivul, cablul și ștecherul în apă sau alte lichide.
- Nu lăsați dispozitivul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză, când nu folosiți dispozitivul sau înainte de a începe curățarea.
- Nu utilizați un dispozitiv defect, mai ales atunci când cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate - în acest caz, solicitați repararea dispozitivului la un centru de serviciu autorizat.
- Utilizarea dispozitivului în aer liber este interzisă.
- Nu agățați cablul de alimentare peste muchii ascuțite și nu lăsați cablul de alimentare să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu atingeți dispozitivul cu mâinile umede.
- Dispozitivul este destinat numai pentru uz casnic.
- Țineți mâinile departe de piesele în mișcare (agitator, baghetă, cârlig) atunci când folosiți aparatul!
- Înainte de a curăța agitatoarele și cârligul, acestea trebuie mai întâi să fie deconectate de la mașină!
- Nu așezați aparatul în apropierea altor aparate electrice, arzătoare, aragazuri, cuptoare, cuptoare, etc.
- Asigurați-vă întotdeauna că toate componentele dispozitivului sunt instalate corect înainte de a începe lucrul.
- Nu așezați aparatul pe suprafețe fierbinți.
- Aparatul poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau care nu au cunoștințe sau experiență în utilizarea unor astfel de echipamente, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a echipamentului și să fie informate cu privire la potențialele pericole.

- Trebuie să fiți atenți la copii, pentru ca aceștia să nu se joace cu echipamentul/dispozitivul.
- Dispozitivul nu trebuie să fie utilizat de către copii. Țineți dispozitivul și cablul departe de copii.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lăsați nesupravegheat și înainte de montare, demontare sau curățare.
- Opriți aparatul înainte de a schimba echipamentul sau înainte de a vă apropia de piesele în mișcare în timpul utilizării.
- Nu conectați ștecherul la priză cu mâinile ude.
- Nu scoateți ștecărul din priza electrică trăgând de cablul de alimentare.
- Utilizați aparatul pe o suprafață netedă și stabilă.
- Pentru siguranța copiilor, vă rugăm să nu lăsați piese ușor accesibile ale ambalajului (pungi de plastic, cartoane, polistiren, etc.).
- **AVERTIZARE! Nu lăsați copii să se joace cu folia. Pericol de sufocare!**

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

- | | |
|---|---|
| 1. Cap înclinabil cu motor | 7. Capacul bolului |
| 2. Buton de control al vitezei | 8. Mixer cu finisaj din silicon pentru frământarea aluatului de drojdie |
| 3. Arbore de transmisie cu știft (punct de fixare pentru accesorii) | 9. Mixer pentru baterea maselor ușoare |
| 4. Bol cu mâner din oțel inoxidabil cu o capacitate de 6,5 l | 10. Mixer pentru amestecarea maselor cu mai multe componente (cârlig) |
| 5. Închiderea capului | 11. Paleta |
| 6. Bază cu spațiu pentru atașarea bolului | |

PREGĂTIREA PENTRU MUNCĂ

1. Despachetați unitatea din cutie, îndepărtați pungile de plastic, etichetele, umpluturile din polistiren și blocurile de transport.
2. Spălați temeinic toate accesorii robotului care intră în contact cu alimentele înainte de prima utilizare.

MONTAREA/DEMONTAREA BOLULUI

1. Asigurați-vă că regulatorul de viteză (2) este oprit (poziția „0”).
2. Deconectați mixerul de la rețea sau opriți alimentarea cu energie electrică.
3. Deblocați capul (1) cu ajutorul butonului (5) și înclinați-l spre spate.
4. Așezați bolul (4) în baza (6) și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic.
5. Pentru a scoate bolul (4), procedați la fel ca la pașii 1 - 3, apoi rotiți bolul (4) în sens invers acelor de ceasornic.

ATENȚIE! Scoateți robotul din priză înainte de a intra în contact cu agitatorii!

FIXAREA / ÎNDEPĂRTAREA AGITATORILOR SAU A CÂRLIGULUI

1. Asigurați-vă că regulatorul de viteză (2) este oprit (poziția „0”).
2. Deconectați mixerul de la rețea sau opriți alimentarea cu energie electrică.

3. Deblocați capul (1) cu ajutorul butonului (5) și înclinați-l spre spate.
4. Glisați oricare dintre capetele (8, 9, 10) pe arborele de transmisie (3) și împingeți în sus cât mai tare posibil.
5. Rotiți vârful introdus în sens invers acelor de ceasornic, agățându-l de știftul arborelui.
6. Pentru a îndepărta vârful montat, urmați aceiași pași ca la etapele 1-3, apoi împingeți vârful montat în sus cât mai tare posibil și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic.
7. Vârful poate fi acum îndepărtat de pe arborele de transmisie (3).

CAPUL DE BLOCARE/ DEBLOCARE ÎN POZIȚIE DE LUCRU

1. Asigurați-vă că capul (1) este complet coborât. Blocajul capului (5) ar trebui apoi să fie angajat.
2. Pentru a debloca capul (1), apăsați butonul de blocare a capului (5), mecanismul de blocare este apoi eliberat și capul (1) poate fi ridicat liber.

ATENȚIE! Când robotul planetar este în funcțiune, capul trebuie să fie întotdeauna blocat !

MONTAREA / DEMONTAREA CAPACULUI ALIMENTATORULUI

1. Asigurați-vă că regulatorul de viteză (2) este oprit (poziția „0”).
2. Deconectați robotul de la rețea sau opriți alimentarea cu energie electrică.
3. Montați agitatorul (8), cârligul (10) sau agitatorul (9) și bolul (4). A se vedea: „Pregătirea robotului planetar pentru funcționare”.
4. Din față, glisați capacul (7) peste bol (4) până când acesta se aliniază central. Marginea sa interioară trebuie să se potrivească perfect în marginea bolului (4).
5. Pentru a scoate capacul (7) din bol (4), urmați pașii 1 și 2, apoi ridicați ușor capacul cu alimentatorul (7) în sus și glisați-l spre înainte.
6. Îndepărtați mixerul și bolul (4).

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

UTILIZAREA ATAȘAMENTELOR INDIVIDUALE

Mixer (8)	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.
Mixer (9)	Pentru masele de bătut care trebuie să fie bine aerisite, cum ar fi: ouă, albușuri de ou, burete, frișcă, meringi, creme, maioneză.
Cârlig (10)	Pentru frământarea aluatului, în special a aluatului de drojdie și pentru frământări cum ar fi: pâine, rulouri, brișe, plăcinte, pizza, aluat fiert la abur, paste, fasole fava.

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

ATENȚIE! Durata maximă de funcționare a dispozitivului este de 5 minute, iar timpul minim de repaus între două cicluri de amestecare este de 20 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

Atunci când un mixer planetar este în funcțiune, unealta sa 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, agitatorul lucrează temeinic în interiorul bolului, ceea ce duce la reducerea timpului de lucru și la o eficiență mai mare. 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

perții 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. Cu o sarcină grea și un ciclu de amestecare lung, partea superioară a capului robotului poate fi foarte caldă. Acest lucru este normal.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINERE

1. Asigurați-vă că regulatorul de viteză (2) este oprit (poziția „0”).
2. Deconectați robotul de la rețea sau opriți alimentarea cu energie electrică.
3. În timpul unei funcționări prelungite, este posibil să se încălzească capul motorului (1). Lăsați aparatul să se răcească.
4. Curățați carcasa aparatului cu o cârpă umedă.
5. Curățați agitatoarele (8) și (9), cârligul (10) și paleta (11) sub jet de apă cu detergent.

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

ATENȚIE! Nu spălați mixerul ușor (9), mixerul cu finisaj din silicon (8) și cârligul (10) în mașina de spălat vase - riscați să le deteriorați.

FUNCȚIONAREA UNITĂȚII LA DIFERITE INTERVALE DE VITEZĂ

Controlul vitezei robotului planetar este infinit variabil de la 1 la 6 și funcția turbo P, prin creșterea vitezei cu ajutorul controlerului putem lua în considerare:

Preamestecare 1	Preamestecarea lentă, amestecarea și zdrobirea tuturor ingredientelor uscate și de patiserie. 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.
Amestec liber 2	Pentru amestecare lentă, amestecare. În acest angrenaj se frământă alaturile de drojdie, alaturile de aluat scurt și alaturile 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.
Amestecare, batere 3	Se utilizează pentru frământarea alaturilor 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.
Baterea 4	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.
Batere rapidă 5	Pentru frișcă, spumă de albuș de ou.
Batere foarte rapidă 5	Pentru baterea spumei de albuș de ou, ouă întregi, frișcă, se folosește în etapa finală de preparare a piureului de cartofi.
TURBO P	Funcția funcționează în impulsuri atunci când butonul este ținut apăsat în poziția P

UTILIZAREA ROBOTULUI PENTRU PROPRILE 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”). Pentru a determina viteza corectă de amestecare, consultați capitolul: **„Mă pregătesc pentru muncă.**

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 astfel de produse din frigider cu mult timp înainte.
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. Atunci când doriți să încorporați ingredientele uscate prin stratificarea lentă a amestecului, faceți acest lucru doar până când amestecul devine omogen, folosind întotdeauna o viteză mică de amestecare.
4. Condiții meteorologice. Schimbările sezoniere de temperatură afectează temperatura și textura produselor alimentare de la o zonă la alta, ceea ce influențează timpul necesar pentru amestecarea produselor și rezultatul final al amestecului.
5. Întotdeauna începeți să amestecați la viteză mică și creșteți treptat viteza până la cea necesară pentru rețetă.

DISPOZIȚII

CLĂTITE SIMPLE CU DOUĂ OUĂ



- ✓ 2 cani 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. Adăugați grăsimea de brutărie; turnați laptele și adăugați vanilia.
- 2) Frământați timp de până la 5 minute la cea mai mică viteză, până când produsele sunt complet amestecate.
- 3) Apoi se frământă la viteză medie timp de 2 min.
- 4) Oprii robotul, răzuiți 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 pregătiți într-un robot de bucătărie la viteză medie timp de aproximativ 1 min.
- 3) Când ați terminat, răzuiți cartofii care s-au lipit de pereții vasului.
- 4) Se amestecă laptele fierbinte, untul și sarea. Se adaugă la cartofi și se frământă la viteză maximă timp de 1 minut.

FURSECURI CU FULGI DE OVĂZ

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

**PREGĂTIREA:**

- 1) Se amestecă făina, bicarbonatul de sodiu, sarea și scorțișoara, apoi se adaugă fulgii și se lasă deoparte
- 2) Se amestecă untul, zahărul, ouăle și vanilia în bolul unui robot de bucătărie.
- 3) Bateți la viteza maximă timp de 2 minute până când obțineți o consistență cremoasă, când ați terminat, răzuiți amestecul care s-a lipit de pereții bolului
- 4) Adăugați laptele și jumătate din amestecul de făină și alte produse puse deoparte anterior, amestecați totul încet, stratificând amestecul, apoi frământați amestecul la viteza maximă timp de 1 minut.
- 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 fulgi de ciocolată și nuci, frământați la viteza maximă timp de 1 minut.

PROTEINĂ DE BĂTUT

- ✓ 2 ouă

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

**DATE TEHNICE**

Parametrii tehnici sunt înscrisi pe plăcuța de fabricație a produsului.

Lungimea cablului de rețea: 1,05 m.



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

Acest manual a fost tradus automat.

În caz de îndoială, vă rugăm să consultați versiunea sa în limba engleză.

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

Marcajul de pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeurii menajere la sfârșitul duratei sale de viață. Echipamentele uzate pot avea un efect dăunător asupra mediului și sănătății umane datorită conținutului potențial de substanțe, amestecuri și componente periculoase. Amestecarea deșeurilor electronice cu alte deșeurii sau 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.

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- Прочитать инструкцию перед использованием внимательно.
- Будьте особенно осторожны, когда рядом с машиной находятся дети.
- Не используйте устройство для целей, отличных от его предполагаемого использования.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению, выходу из строя устройства или аварии.
- Не погружайте устройство, шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Всегда отключайте вилку от розетки, когда прибор не используется, или перед очисткой.
- Не используйте поврежденное устройство, даже если поврежден провод или вилка - в этом случае отремонтируйте устройство в авторизованном сервисном центре.
- Не использовать устройство на открытом воздухе.
- Не вешайте шнур питания на острые края и не позволяйте ему касаться горячих поверхностей.
- Не прикасайтесь к устройству влажными руками.
- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Держите руки подальше от движущихся частей (мешалки, венчика, крючка) во время работы прибора!
- Перед очисткой мешалки для смешивания и крючка сначала отсоедините их от устройства!
- Не ставьте устройство рядом с другими электроприборами, горелками, плитами, духовками и т. д.
- Перед началом работы всегда проверяйте, чтобы все компоненты устройства были правильно установлены.
- При очистке будьте особенно осторожны при обращении с режущими лезвиями.
- Не ставьте устройство на горячие поверхности.
- Данное оборудование может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими и умственными способностями, а также лицами,

не имеющими опыта и знаний об оборудовании, если обеспечиваются надзор или инструктаж по использованию оборудования безопасным образом, чтобы опасности были понятны. Дети без присмотра не должны чистить и обслуживать оборудование

- Хранить устройство и его кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.
- Убедитесь, что дети не играют с оборудованием / устройством.
- Выключайте машину перед заменой аксессуаров или приближением к движущимся частям во время использования.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрыми руками.
- Не вынимайте вилку из розетки, потянув за шнур.
- Используйте прибор на гладкой и устойчивой поверхности.
- В целях безопасности детей не оставляйте детали упаковки в свободном доступе (пластиковые пакеты, картонные коробки, полистирол и т. д.).
- **ВНИМАНИЕ! Не позволяйте детям играть с пленкой. Опасность- удушья!**

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- | | |
|---|--|
| 1. Наклоняемая головка с мотором | 7. Крышка для миски |
| 2. Ручка регулировки скорости | 8. Крюк с силиконовой отделкой для вымешивания дрожжевого теста, |
| 3. Вал карданный со штырем (место крепления навесного оборудования) | 9. Насадка для сбиванию пушистых масс |
| 4. Чаша с ручкой из нержавеющей стали объемом 6,5 л. | 10. Насадка для смешивания многокомпонентных масс |
| 5. Замок головки | 11. Лопатка |
| 6. Подставка с местом для крепления чаши | |

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

СБОРКА / РАЗБОРКА ЧАШИ

1. Убедитесь, что регулятор скорости (2) выключен (положение «0»).
2. Отключите миксер от сети или выключите электропитание.
3. Разблокируйте головку (1) кнопкой (5) и наклоните ее назад.
4. Установите чашу (4) на подставку (6) и поверните ее по часовой стрелке.
5. Чтобы разобрать чашу (4), действуйте так же, как в пунктах 1-3, затем об.- поверните чашу (4) против часовой стрелки.

ВНИМАНИЕ! Перед контактом с мешалками отключите миксер от источника питания!

КРЕПЛЕНИЕ / СНЯТИЕ МЕШАЛКИ ИЛИ КРЮЧКА

1. Убедитесь, что регулятор скорости (2) выключен (положение «0»).
2. Отключите миксер от сети или выключите электропитание.
3. Разблокируйте головку (1) кнопкой (5) и наклоните ее назад.
4. Наденьте один из концов (8, 9, 10) на приводной вал (3) и надавите на него вверх как можно дальше.
5. Поверните прикрепленный наконечник против часовой стрелки, чтобы зацепить ее за штифт вала.
6. Чтобы снять прикрепленный наконечник, действуйте так же, как в шагах 1-3, а затем нажмите на прикрепленный наконечник как можно сильнее вверх и поверните по часовой стрелке.
7. Теперь можно снять наконечник с приводного вала (3).

БЛОКИРОВКА / РАЗБЛОКИРОВКА ГОЛОВКИ В РАБОЧЕМ ПОЛОЖЕНИИ

1. Убедитесь, что головка (1) полностью опущена. Тогда замок головки (5) должен быть прикрепленным.
2. Чтобы разблокировать головку (1), нажмите кнопку блокировки головки (5), после чего механизм блокировки разблокируется, и можно будет свободно поднять головку (1).

ВНИМАНИЕ! Головка всегда должна быть заблокирована при работающем миксере!

СБОРКА / РАЗБОРКА КРЫШКИ С ФИДЕРОМ

1. Убедитесь, что регулятор скорости (2) выключен (положение «0»).
2. Отключите миксер от сети или выключите электропитание.
3. ставьте мешалку (8), крюк (10) или мешалку (9) и чашу (4). См. : «Подготовка миксера к работе».
4. Сдвиньте крышку (7) на чашу (4) спереди до тех пор, пока она не окажется по центру. Ее внутренний край должен плотно прилегать к краю чаши (4).
5. Чтобы снять крышку (7) с чаши (4), выполните шаги 1 и 2, затем слегка приподнимите крышку с устройством подачи (7) и сдвиньте ее вперед.
6. Снимите мешалку и чашу (4).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

ПРИМЕНЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРИЛОЖЕНИЙ

Мешалка (8)	Для смешивания легких и тяжелых масс, таких как: тесто, песочное тесто, мясной и рыбный фарш, сливочное масло и пудинговые кремы, сырные массы, картофельное пюре и другие овощи, основы для тортов, сыпучие ингредиенты для выпечки.
Мешалка (9)	Для взбивания масс которые необходимо хорошо проветрить, например: яйца, яичные белки, бисквит, взбитые сливки, безе, кремы, майонез..
Крючок (10)	Для замешивания теста, особенно дрожжевого, а также для замеса хлеба, булочек, тортов, блинов, пиццы, приготовленного на пару теста, макаронных изделий, хвороста.

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

ВНИМАНИЕ! Максимальное время работы устройства - 5 минут, минимальное время отдыха - между двумя циклами.- время перемешивания 20 минут. При замешивании дрожжевого теста лучше всего установить регулятор на небольшую скорость и только через некоторое время увеличивать скорость.

ДВИЖЕНИЕ ПЛАНЕТАРНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Во время работы планетарного миксера его инструмент вращается сложным движением: вокруг своей оси и одновременно по окружности чаши. Благодаря этому за один полный оборот – мешалка работает точно по всей внутренней части чаши, что сокращает время работы и повышает эффективность. По этой причине время смешивания, указанное в большем числе рецептов должно быть сокращено.

ПРИМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МИКСЕРА

Форма чаши и насадок разработана таким образом, что нет необходимости – постоянно соскабливать и раздвигать ингредиенты по стенкам миски. За один цикл перемешивания достаточно один – два раза очистить стенки чаши. Перед этим отключите миксер от электросети!

Во время работы миксер может нагреваться. При больших нагрузках и длительном цикле перемешивания верхняя часть миксера может сильно нагреваться. Это нормально.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Убедитесь, что регулятор скорости (2) выключен (положение «0»).
2. Отключите миксер от сети или выключите электропитание.
3. При более продолжительной работе возможно нагревание головки мотором (1). Подождите, пока – устройство остынет.
4. Протрите корпус устройства влажной тканью.
5. Промойте мешалки (8) и (9), крюк (10) и лопатку (11) под проточной водой с моющим средством..

После окончания работы с устройством рекомендуется немедленно очистить аксессуары. Это позволит вам удалить любые оставшиеся отложения, предотвратит высыхание остатков, что сделает очистку более эффективной и простой, а также предотвратит размножение бактерий.

ВНИМАНИЕ! Не мойте мешалку (9) в посудомоечной машине, это может привести к ее повреждению. Мешалки (8), крючок (10) и лопатку (11) можно мыть в посудомоечной машине.

РАБОТА УСТРОЙСТВА НА ОТДЕЛЬНЫХ ИНТЕРВАЛАХ СКОРОСТИ

Регулировка скорости миксера плавная, можно выделить увеличение скорости с помощью контроллера:

Предварительное смешивание	Медленное предварительное смешивание, соединение и затирание всех масс и сухих ингредиентов теста. В этом диапазоне скоростей добавляйте в тесто муку и сухие продукты, а к сухим добавляйте жидкие ингредиенты. Не замешивайте дрожжевое тесто на этой скорости..
Медленное перемешивание	Для медленного перемешивания и измельчения. На этой скорости замешиваем дрожжевое, песочное и бисквитное тесто. Также используется на первом этапе для пюре из картофеля и других овощей, а также при добавлении жидкого жира или муки в тесто..
Перемешивание, взбивание	Используется для замешивания теста средней плотности - например, песочного. На этой скорости к белкам безе добавляется сахар. Это средняя скорость перемешивания масс, например, мясного фарша, паштетов и кондитерского пюре.
Взбивание	Для взбивания на средней скорости, начальная фаза приготовления майонеза, для смешивания ингредиентов заварного крема. Применяется для отделки более легких масс, требующих проветривания.
Быстрое взбивание	Для взбивания сливок, яичного белка.
Очень быстрое взбивание	Для взбивания яичных белков на завершающем этапе приготовления взбитых сливок, пюре..
Turbo	Функция працює імпульсами, коли ручку тримають у положенні P

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА ДЛЯ СОБСТВЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

В этом руководстве вы найдете несколько общих практических советов по особенностям работы с миксером, которые могут оказаться полезными при составлении собственных рецептов. Ваши наблюдения и опыт потребуются для достижения идеального эффекта и разработки соответствующей процедуры смешивания. Вы должны контролировать процесс и закончить его именно тогда, когда будет достигнута консистенция, требуемая в рецепте (например, «Гладкое и эластичное тесто»). Чтобы определить правильную скорость перемешивания, см. раздел: **«Подготовка миксера к работе»**.

КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

1. Ингредиенты, которые хранятся в холодильнике, такие как масло и яйца, до тех пор, пока они не взбиваются - необходимо довести до комнатной температуры. Поэтому своевременно доставайте эти предметы из холодильника.
2. Чтобы не бросать в миксер яичную скорлупу или испорченные яйца, лучше всего разбить их в отдельный контейнер, прежде чем добавлять остальную еду.
3. Слишком долгое измельчение может отрицательно сказаться на конечном продукте. Обратите внимание на время перемешивания, указанное в рецепте. Когда мы хотим добавить сухие ингредиенты, то сделайте это до тех пор, пока смесь не станет однородной, всегда используя низкую скорость перемешивания.
4. Погодные условия. Сезонные изменения температуры влияют на температуру и текстуру пищевых продуктов в зависимости от местности, что влияет на необходимое время перемешивания и конечный результат смешивания.
5. Всегда начинайте смешивание на низкой скорости и постепенно увеличивайте скорость до скорости, необходимой для вашего рецепта.

РЕЦЕПТЫ

ПРОСТОЙ БЛИН ИЗ ДВУХ ЯИЦ

- ✓ 2 стакана просеянной муки для торта
- ✓ 1 и 1/4 стакана столового сахара
- ✓ 2 и 1/2 чайных ложки разрыхлителя
- ✓ 3/4 чайных ложки соли
- ✓ 1/2 стакана мягкого жира
- ✓ 3/4 стакана молока
- ✓ 1 и 1/4 чайные ложки ванили
- ✓ 2 яйца



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1) Мука, разрыхлитель, сахар и соль - перелить в большую миску. Добавить кондитерский жир; влить молоко и добавить ваниль.
- 2) Замешивать до 5 минут на самой медленной скорости, пока продукты полностью не смешаются.
- 3) Затем месите на средней скорости 2 минуты
- 4) Остановите миксер, соскребите остатки смеси - по бокам и дну чаши
- 5) Добавить яйца, месить еще 1,5 минуты на максимальной скорости

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

- ✓ 1 кг картофеля
- ✓ 1/2 чашки горячего-молока
- ✓ 2 чайные ложки маргарина
- ✓ 1 чайная ложка соли



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1) Картофель очистить и отварить в подсоленной воде, чтобы он не был слишком мягким
- 2) Когда они станут мучными, начните замешивать их в кастрюле или переложите в миску. Затем приготовленный таким образом картофель месить миксером на средней скорости около 1 минуты
- 3) Когда закончите, соскребите картофель, прилипший к стенкам кастрюли.
- 4) Смешайте горячее молоко, масло и соль. Добавьте к картофелю и месите на максимальной скорости 1 минуту

ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ

- ✓ 2 стакана просеянной муки
- ✓ 1 чайная ложка пищевой соды
- ✓ 1 чайная ложка соли
- ✓ 1 и 1/2 чайных ложки корицы
- ✓ 2 стакана овсянки быстрого приготовления
- ✓ 1 стакан жира или маргарина
- ✓ 1/2 стакана столового сахара
- ✓ 3/4 стакана коричневого сахара
- ✓ 2 яйца, целиком
- ✓ 1/2 чайных ложки ванили
- ✓ 1/стакана молока
- ✓ 1 чашка шоколадной стружки
- ✓ 3/4 стакана измельченных орехов
- ✓ 1 чайная ложка пищевой соды
- ✓ 1 чайная ложка соли
- ✓ 1-1/2 чайных ложки корицы



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1) Добавьте муку, пищевую соду, соль и корицу, затем добавьте овсяную крупу и отложите
- 2) Смешайте масло, сахар, яйца и ваниль в миске миксера
- 3) Взбивайте на максимальной скорости 2 минуты до кремообразного состояния, когда закончите, соскребите всю смесь, которая прилипла к стенкам
- 4) Добавить молоко и половину ранее отложенной смеси муки и других продуктов, все медленно перемешать, переворачивая смесь, затем вымесить смесь на высокой скорости в течение 1 мин
- 5) Добавьте вторую половину смеси из муки и других продуктов и повторите процедуру. Когда закончите, соскребите всю смесь, которая прилипла к стенкам
- 6) Добавить шоколадную стружку и орехи, месить на высокой скорости 1 минуту

ВЗБИВАНИЕ БЕЛКА

- ✓ 2 яйца

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



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические параметры указаны на паспортной табличке изделия

КВ МАКС: 5 мин.

L_{WA}: 75 dB

Длина сетевого кабеля: 1,05 м



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

Правильная утилизация продукта (исношенное электрическое и электронное оборудование)



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

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- Pred prvým použitím sa oboznámte s používateľskou príručkou.
- Zachovávajúte mimoriadnu opatrnosť, ak sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na aké je určené.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca neodporúča, môže viesť k poškodeniu zariadenia alebo k úrazu či nehode.
- Zariadenie, kábel a zástrčku neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Ak zariadenie používate, nenechávajte ho bez dozoru.
- Ak zariadenie nepoužívate, alebo pred jeho čistením, vždy vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte ak je poškodené, ani vtedy, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka. V takomto prípade zariadenie odovzdajte na opravu do autorizovaného servisu.
- Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- Napájací kábel nevesajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- Nedotýkajte sa zariadenia mokrými ani vlhkými rukami.
- Zariadenie je určené iba na domáce použitie.
- Pri používaní zariadenia, držte ruky v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých častí.
- Zariadenie pred čistením najprv odpojte od el. napätia.
- Zariadenie držte ďalej od iných elektrických spotrebičov, zariadení, horákov, sporákov, rúr a pod.
- Vždy pred začatím používania zariadenia skontrolujte, či sú všetky prvky zariadenia správne namontované.
- Zariadenie nekladte na horúce povrchy.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, sensorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú dostatočné poznatky ani skúsenosti s používaním podobných zariadení, iba ak budú pod dohľadom, alebo ak budú príslušne preškolené, ako zariadenie bezpečne používať a budú informovaní o potenciálnych rizikách.
- Deti sa v žiadnom prípade nesmú so zariadením hrať.

- Zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie spolu s napájacím káblom uchovávajte mimo dosahu detí.
- Ak zariadenie nechávate bez dohľadu, pred jeho montážou, demontážou alebo pred čistením, zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- Zariadenie vypnite pred výmenou vybavenia, alebo pred priblížením sa k častiam, ktoré sú v pohybe počas používania.
- Zástrčku nedávajte do elektrickej zásuvky mokrými rukami.
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- Zariadenie používajte iba na hladkom a stabilnom povrchu.
- Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové obaly, kartóny, polystyrén a pod.) voľne dostupné.
- **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali obalmi. Nebezpečenstvo udusenía!**

POPIS ZARIADENIA

- | | |
|---|---|
| 1. Naklápacia hlava s motorom | 7. Kryt misy |
| 2. Ovládač rýchlosti | 8. Miešadlo so silikónovým povrchom na miesenie kysnutého cesta |
| 3. Hnací hriadeľ s čapom (upevňovací bod pre prídavné zariadenia) | 9. Miešadlo na šľahanie ľahkých hmôt |
| 4. Misa s rukoväťou z nehrdzavejúcej ocele s objemom 6,5 l | 10. Miešadlo na miešanie viaczožkových hmôt (hák) |
| 5. Zámok hlavy | 11. Lopatky |
| 6. Podstavec s priestorom na upevnenie misy | |

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

1. Zariadenie vybalte z kartónu, odstráňte všetky fóliové vrecká, etikety, polystyrénové výplne a prepravné blokády.
2. Pred prvým použitím dôkladne umyte všetko príslušenstvo robota, ktoré prichádza do styku s potravinami.

MONTÁŽ/DEMONTÁŽ MISY

1. Skontrolujte, či je regulátor otáčok (2) vypnutý (poloha „0“).
2. Odpojte mixér od elektrickej siete alebo vypnite napájanie.
3. Odomknite hlavu (1) pomocou tlačidla (5) a nakloňte ju dozadu.
4. Vložte misu (4) do základne (6) a otočte ňou v smere hodinových ručičiek.
5. Ak chcete vybrať misu (4), postupujte rovnako ako v krokoch 1 - 3, potom otočte misu (4) proti smeru hodinových ručičiek.

POZOR! Pred kontaktom s miešadlami odpojte robota zo siete!

PRIPOJENIE / ODSTRÁNENIE MIEŠADIEL ALEBO HÁKU

1. Skontrolujte, či je regulátor otáčok (2) vypnutý (poloha „0“).
2. Odpojte mixér od elektrickej siete alebo vypnite napájanie.
3. Odomknite hlavu (1) pomocou tlačidla (5) a nakloňte ju dozadu.
4. Jeden z koncov (8, 9, 10) nasuňte na hnací hriadeľ (3) a čo najviac ho zatlačte smerom nahor.
5. Otočte vloženým hrotom proti smeru hodinových ručičiek a nasadte ho na kolík hriadeľa.
6. Ak chcete odstrániť nasadenú koncovku, postupujte rovnako ako v krokoch 1 až 3, potom nasadenú koncovku čo najviac zatlačte smerom nahor a otočte v smere hodinových ručičiek.
7. Hrot je teraz možné odpojiť od hnacieho hriadeľa (3).

BLOKOVANIE/ODBLOKOVANIE HLAVY V PRACOVNEJ POLOHE

1. Uistite sa, že je hlava (1) úplne spustená. Zámok hlavy (5) by mal byť zaaretovaný.
2. Ak chcete hlavu (1) odomknúť, stlačte tlačidlo blokovania hlavy (5), blokovací mechanizmus sa uvoľní a hlavu (1) možno voľne zdvihnúť.

POZOR! Keď je planetárny robot v prevádzke, hlava musí byť vždy zablokovaná !

MONTÁŽ / DEMONTÁŽ KRYTU PODÁVAČA

1. Skontrolujte, či je regulátor otáčok (2) vypnutý (poloha „0“).
2. Odpojte robota od elektrickej siete alebo vypnite napájanie.
3. Nasadte miešadlo (8), hák (10) alebo miešadlo (9) a misu (4). Pozri: „**Príprava planetárneho robota na prevádzku**“.
4. Z prednej strany nasuňte kryt (7) na misu (4), až kým sa nevyrovná do stredu. Jeho vnútorný okraj by mal tesne priliehať k okraju misky (4).
5. Ak chcete odstrániť kryt (7) z misky (4), postupujte podľa krokov 1 a 2, potom zdvihnite kryt s podávačom (7) mierne nahor a posuňte ho dopredu.
6. Vyberte mixér a misu (4).

POUŽÍVANIE ZARIADENIA**POUŽÍVANIE JEDNOTLIVÝCH PRÍLOH**

Mixér (8)	Na miešanie ľahkých a ťažších hmôt, ako je cesto, krehké cesto, mleté mäso a rybacia pasta, maslové a pudingové krémy, syrové hmoty, zemiaková a iná zeleninová kaša, základy na koláče, sypké prísady do cesta.
Mixér (9)	Na šľahanie hmôt, ktoré sa musia dobre prevzdušniť, ako sú: vajcia, vaječné bielky, piškótové torty, šľahačka, pusinky, krémy, majonéza.
Háčik (10)	Na miesenie cesta, najmä kysnutého, a na miesenie napríklad na: chlieb, rožky, bábovky, koláče, pizzu, cesto na paru, cestoviny, fazuľu.

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

POZOR! Maximálny prevádzkový čas zariadenia je 5 minút, minimálny čas odpočinku medzi dvoma miešacími cyklami je 20 minút. Pri miesení kysnutého cesta je najlepšie nastaviť regulátor na nízke otáčky a až po chvíli otáčky zvýšiť.

PLANETÁRNY POHYB PRÍDAVNÝCH ZARIADENÍ

Keď je planetový miešač v prevádzke, jeho nástroj sa otáča zloženým pohybom: okolo svojej osi a súčasne okolo obvodu misy. Tým sa zabezpečí, že miešadlo počas jednej kompletnej otáčky dôkladne spracuje celý vnútorný priestor misy, čím sa skrátí pracovný čas a zvýši účinnosť. Z tohto dôvodu by sa mal čas miešania uvedený vo väčšine receptov skrátiti.

POZNÁMKY K PREVÁDZKE ZMIEŠAČA

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

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Skontrolujte, či je regulátor otáčok (2) vypnutý (poloha „0“).
2. Odpojte robota od elektrickej siete alebo vypnite napájanie.
3. Počas dlhšej prevádzky môže dôjsť k zahriatiu hlavy motora (1). Nechajte jednotku vychladnúť.
4. Plášť zariadenia vyčistite vlhkou handričkou.
5. Miešadlá (8) a (9), hák (10) a lopatku (11) vyčistite pod tečúcou vodou so saponátom.

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

POZOR! Lahký šľahací mixér (9), mixér so silikónovým povrchom (8) a hák (10) neumývajte v umývačke riadu - hrozí ich poškodenie.

PREVÁDZKA JEDNOTKY V RÔZNYCH ROZSAHOCH OTÁČOK

Riadenie otáčok planetárneho robota je plynulé od 1 do 6 a funkcia turbo P, otáčaním rýchlosti pomocou regulátora môžeme zohľadniť:

Predmiešavanie 1	Pomalé predmiešanie, miešanie a pretlačanie všetkých prísad na cesto a suchých prísad. V tomto rozsahu otáčok pridávajte do cesta múku a suché produkty a tekuté prísady do suchých. Pri tejto rýchlosti nemiešajte ani nehnette kysnuté cesto.
Miešanie zadarmo 2	Na pomalé miešanie, mixovanie. V tomto zariadení miesi kysnuté cesto, kysnuté cesto a bežné cesto. Používa sa aj v prvej fáze prípravy zemiakov a inej zeleniny na kašu a niekedy pri pridávaní tekutého tuku alebo múky do cesta.
Miešanie, šľahanie 3	Používa sa na miesenie stredne ťažkých tiel, ako je napríklad krehké cesto. Pri tejto rýchlosti sa do bielkov pridáva cukor na pusinky. Ide o priemernú rýchlosť miešania hmôt, napr. mletého mäsa, paštét a mletia cesta.
ŠLEHANIE	Na stredne rýchle šľahanie, počiatočnú fázu prípravy majonézy, na spojenie zložiek pudingového krému. Používa sa na úpravu ľahších hmôt, ktoré si vyžadujú prevzdušnenie.
Rýchle šľahanie 5	Na šľahačku, bielkovú penu.
Veľmi rýchle šľahanie 5	Na šľahanie bielkovej peny, celých vajec, šľahačky, používa sa v záverečnej fáze prípravy zemiakového pyrú.
TURBO	Funkcia pracuje v impulzoch, keď je gombík stlačený v polohe P

POUŽÍVANIE ROBOTY PRE VLASTNÉ RECEPTY

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

KULINÁRSKE TIPY

1. Prísady, ktoré sa uchovávajú v chladničke, ako napríklad maslo alebo vajcia, musia mať pred mixovaním izbovú teplotu. Preto je dôležité vybrať takéto výrobky z chladničky v dostatočnom predstihu.
2. Aby ste predišli tomu, že do misky spadnú vaječné škrupiny alebo pokazené vajcia, je najlepšie ich pred pridaním ostatných produktov vyklopiť do samostatnej nádoby.
3. Príliš dlhé šľahanie môže mať nepriaznivý vplyv na konečný produkt. Sledujte čas miešania uvedené v recepte. Keď chcete pomaly vmiešať suché prísady, robte to len dovtedy, kým zmes nebude homogénna, a to vždy pri nízkej rýchlosti miešania.
4. Poveternostné podmienky. Sezónne zmeny teploty ovplyvňujú teplotu a štruktúru potravinových výrobkov v jednotlivých oblastiach, čo má vplyv na potrebný čas miešania výrobkov a konečný výsledok miešania.
5. Vždy začnite mixovať pri nízkych otáčkach a postupne ich zvyšujte na rýchlosť potrebnú pre daný recept.

PREDPISY

JEDNODUCHÁ PALACINKA S DVOMA VAJČKAMI

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



PRÍPRAVA

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

ZEMIAKOVÉ PYRÉ

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



PRÍPRAVA

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

OVSENÉ SUŠIENKY



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

PRÍPRAVA

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

ŠLAHANIE BIELKOVÍN



- ✓ 2 vajcia
- 1) Vložte vaječné bielky do misky
 - 2) Bíte maximálnou rýchlosťou.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Dĺžka napájacieho kábla: 1,05 m



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

Táto príručka bola strojovo preložená.

V prípade pochybností sa obráťte na jeho anglickú verziu.

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opatrované 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. Opatrované 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.

УМОВИ, ЯКІ СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ:

- Перед початком використання уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Будьте особливо обережними, коли поблизу пристрою знаходяться діти!
- Не використовуйте пристрій не за його призначенням.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою або нещасного випадку.
- Не занурюйте пристрій, кабель та вилку у воду чи інші рідини.
- Не залишайте пристрій без нагляду, доки він працює.
- Завжди вимикайте вилку з розетки, коли не використовуєте прилад або перед початком очищення.
- Не використовуйте пошкоджений пристрій, зокрема, коли кабель живлення або штепсель пошкоджені – у цьому випадку зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту пристрою.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не вішайте кабель живлення на гострі краї та не допускайте контакту з гарячими поверхнями.
- Не торкайтесь пристрою мокрими руками.
- Пристрій призначений виключно для домашнього користування.
- Під час роботи пристрою не торкайтесь руками рухомих частин (мішалки та гака)!
- Перед очищенням мішалок і гака їх необхідно зняти з пристрою!
- Не розміщуйте пристрій поблизу інших електроприладів, конфорок, плит, духовок тощо.
- Перед початком роботи завжди перевіряйте, чи всі компоненти пристрою правильно встановлені.
- Ніколи не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Пристроєм можуть користуватися люди зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також ті, хто не має знань або досвіду використання цього типу пристрою, за умови, що вони перебувають під наглядом

або пройшли інструктаж щодо безпечного користування пристроями та поінформовані про потенційні загрози.

- Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися обладнанням/пристроєм.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій з мережевим кабелем у недоступному для дітей місці.
- Завжди відключайте прилад від електромережі, коли залишаєте його без нагляду, а також перед складанням, розбиранням і під час чищення.
- Вимкніть пристрій перед зміною обладнання або перед наближенням до рухомих частин під час використання.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за провід.
- Використовуйте пристрій на рівній і стійкій поверхні.
- З метою безпеки дітей не залишайте частини упаковки у вільному доступі (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяти дітям гратися плівкою. Небезпека удушення!**

ОПИС ПРИСТРОЮ

- | | |
|--|---|
| 1. Поворотна головка з двигуном | 7. Кришка чаші |
| 2. Ручка регулювання швидкості | 8. Міксер з силіконовим покриттям для замішування дріжджового тіста |
| 3. Приводний вал зі штифтом (місце кріплення навісного обладнання) | 9. Мішалка для збивання легких мас |
| 4. Миска з ручкою з нержавіючої сталі об'ємом 6,5 л | 10. Міксер для змішування багатокомпонентних мас (гак) |
| 5. Блокування голови. | 11. Лопатка |
| 6. Основа з місцем для кріплення чаші | |

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Розпакуйте пристрій з коробки, видаліть усі наклейки, пакети з плівки, наповнювачі та транспортувальні замки.
2. Перед першим використанням ретельно вимийте всі аксесуари комбайна, які контактують з їжею

ЗБІРКА/РОЗБІРКА ЧАШІ

1. Переконайтеся, що регулятор швидкості (2) вимкнений (положення «0»).
2. Від'єднайте міксер від мережі або вимкніть блок живлення.
3. Розблокуйте головку (1) за допомогою кнопки (5) і нахиліть її назад.
4. Помістіть чашу (4) в основу (6) і поверніть її за годинниковою стрілкою.

- Щоб зняти чашу (4), виконайте ті ж дії, що і в пунктах 1 - 3, а потім поверніть чашу (4) проти годинникової стрілки.

УВАГА! Відключіть робота від мережі, перш ніж контактувати з мішалками!

ПРИЄДНАННЯ / ЗНЯТТЯ МІШАЛКИ АБО ГАКА

- Переконайтеся, що регулятор швидкості (2) вимкнений (положення «0»).
- Від'єднайте міксер від мережі або вимкніть блок живлення.
- Розблокуйте головку (1) за допомогою кнопки (5) і нахиліть її назад.
- Надягніть один з кінців (8, 9, 10) на приводний вал (3) і проштовхніть вгору якомога сильніше.
- Поверніть вставлений наконечник проти годинникової стрілки, зачепивши його за штифт вала.
- Щоб зняти встановлений наконечник, виконайте ті самі дії, що й у пунктах 1-3, а потім якомога сильніше натисніть на нього вгору і поверніть за годинниковою стрілкою.
- Тепер наконечник можна зняти з приводного валу (3).

БЛОКУВАННЯ/РОЗБЛОКУВАННЯ ГОЛОВКИ В РОБОЧОМУ ПОЛОЖЕННІ

- Переконайтеся, що головка (1) повністю опущена. Після цього слід зафіксувати фіксатор головки (5).
- Щоб розблокувати головку (1), натисніть кнопку блокування головки (5), після чого механізм блокування розблокується, і головку (1) можна буде вільно підняти.

УВАГА! Під час роботи планетарного робота голова завжди повинна бути заблокована!

МОНТАЖ / ДЕМОНТАЖ КРИШКИ ЖИВИЛЬНИКА

- Переконайтеся, що регулятор швидкості (2) вимкнений (положення «0»).
- Від'єднайте робота від мережі або вимкніть блок живлення.
- Встановіть мішалку (8), гак (10) або мішалку (9) і чашу (4). Бачиш: **«Підготовка планетарного робота до роботи»**.
- Насуньте кришку (7) спереду на чашу (4) так, щоб вона вирівнялася по центру. Його внутрішній край повинен щільно прилягати до краю чаші (4).
- Щоб зняти кришку (7) з чаші (4), виконайте кроки 1 і 2, потім підніміть кришку разом з механізмом подачі (7) трохи вгору і посуньте її вперед.
- Зніміть міксер і чашу (4).

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

ВИКОРИСТАННЯ ОКРЕМИХ НАСАДОК

мішалка (8)	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.
мішалка (9)	Для збивання мас, які потребують хорошої аерації, таких як: яйця, яєчні білки, бісквіт, збиті вершки, безе, креми, майонез.
Гачок (10)	Для замішування тіста, особливо дріжджового, а також тіста для: хліба, булочок, кексів, пирогів, піци, тіста, приготованого на пару, макаронних виробів, квасолі.

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

УВАГА! Максимальний час роботи пристрою - 5 хвилин, мінімальний час відпочинку між двома циклами змішування - 20 хвилин. При замішуванні дріжджового тіста найкраще поставити регулятор на низьку швидкість і лише через деякий час збільшувати швидкість.

ПЛАНЕТАРНИЙ РУХ НАСАДОК

Під час роботи планетарного міксера його робоча насадка обертається складним рухом: навколо своєї осі і одночасно по колу чаші. Це гарантує, що за один повний

оберт мішалка ретельно опрацює всю внутрішню частину чаші, що призводить до скорочення робочого часу і підвищення ефективності. 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 зішкріпати і виштовхувати інгредієнти, які знаходяться на стінках чаші. Достатньо почистити стінки чаші один або два рази за цикл змішування. Перед цим відключіть робота від мережі!

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

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Переконайтеся, що регулятор швидкості (2) вимкнений (положення «0»).
2. Від'єднайте робота від мережі або вимкніть блок живлення.
3. Під час тривалої роботи можливе нагрівання головки двигуна (1). Дайте пристрою охолонути.
4. Очистіть корпус пристрою вологою ганчіркою.
5. Очистіть мішалки (8) і (9), гак (10) і лопать (11) під проточною водою з миючим засобом.

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

УВАГА! Не мийте легкий міксер (9), міксер з силіконовим покриттям (8) і гак (10) в посудомийній машині - ви ризикуєте їх пошкодити.

РОБОТА АГРЕГАТУ В РІЗНИХ ДІАПАЗОНАХ ШВИДКОСТІ

Регулювання швидкості планетарного робота плавно змінюється від 1 до 6, а функція турбо Р, збільшуючи швидкість за допомогою контролера, дозволяє нам враховувати:

Попереднє змішування 1	Повільне попереднє змішування, блендерування та розтирання всіх кондитерських та сухих інгредієнтів. 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.
Вільне змішування 2	Для повільного перемішування, блендування. У цій передачі замішують дріжджове тісто, пісочне тісто і бігунки. Також використовуйте на першій стадії приготування пюре з картоплі та інших овочів, а також під час додавання рідкого жиру або борошна в тісто.
Змішування, збивання 3	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.
Збивання 4	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.
Швидке збивання 5	Для збивання вершків збити яєчний білок в піну.
Дуже швидке збивання 5	Для збивання піни яєчного білка, цілих яєць, збитих вершків, використовується на завершальному етапі приготування картопляного пюре.
ТУРБО	Функція працює в імпульсному режимі, коли ручка утримується в положенні Р

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»). Щоб визначити правильну швидкість змішування, див. розділ: **ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ**

КУЛІНАРНІ ПОРАДИ

1. Інгредієнти, які зберігаються в холодильнику, такі як вершкове масло або яйця, повинні нагрітись до кімнатної температури перед змішуванням. Тому важливо заздалегідь виймати такі продукти з холодильника.
2. Щоб уникнути потрапляння шкаралупи або зіпсованих яєць в чашу, краще вибити їх в окрему ємність перед додаванням решти продуктів.
3. Занадто довге збивання може негативно вплинути на кінцевий продукт. Слідкуйте за часом змішування, зазначеним у рецепті. Коли ви хочете змішати сухі інгредієнти, повільно додаючи їх шарами, робіть це лише до тих пір, поки суміш не стане однорідною, завжди використовуючи низьку швидкість перемішування.
4. Погодні умови. Сезонні зміни температури впливають на температуру і текстуру харчових продуктів в залежності від місцевості, що впливає на необхідний час змішування продуктів і кінцевий результат змішування.
5. Завжди починайте збивати на низькій швидкості і поступово збільшуйте швидкість до тієї, яка необхідна для рецепта.

РЕЦЕПТИ

ПРОСТИЙ МЛИНЕЦЬ З ДВОХ ЯЄЦЬ

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



ПРИГОТУВАННЯ:

- 1) Просіяти борошно, розпушувач, цукор і сіль у велику миску. Додати пекарський жир, влити молоко і додати ваніль
- 2) Вимішуйте до 5 хвилин на найнижчій швидкості, поки продукти повністю не змішаються.
- 3) Далі вимішувати на середній швидкості 2 хв.
- 4) Зупинити робота, зіскребти залишки суміші з боків і дна чаші

- 5) Додати яйця, вимішувати ще 1,5 хвилини на найвищій швидкості.

КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ

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



ПРИГОТУВАННЯ:

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

ВІВСЯНЕ ПЕЧИВО

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

ПРИГОТУВАННЯ:

- 1) Змішати борошно, соду, сіль і корицю, додати пластівці і відставити в сторону
- 2) У чаші кухонного комбайна змішати масло, цукор, яйця, ваніль
- 3) Збивати на найвищій швидкості протягом 2 хвилин до кремоподібної консистенції, після закінчення зіскребти суміш, що прилипла до стінок чаші
- 4) Додати молоко і половину раніше відкладеної суміші борошна та інших продуктів, все повільно перемішати, нашаровуючи суміш, потім вимішувати суміш на найвищій швидкості протягом 1 хвилини
- 5) Додати другу половину борошняної суміші та інші продукти і повторити процедуру. Коли закінчите, зіскребіть суміш, яка прилипла до стінок миски
- 6) Додати шоколадну стружку та горіхи, вимішувати на найвищій швидкості 1 хвилину

**ЗБИВАННЯ БІЛКІВ**

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

**ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Технічні параметри наведено на заводській табличці виробу,

Довжина кабелю живлення: 1,05 м



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

Цей посібник було перекладено машиною.

Якщо ви сумніваєтеся, будь ласка, прочитайте англійську версію.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)

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

Szanowny Kliencie!

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

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

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

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

2. ZAPAKUJ

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

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

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

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

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

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączane (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 (przebiecia 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 niezgodne z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

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

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

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

