

**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-20

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  
ПЛАНЕТАРНИЙ РОБОТ  
PLANETÁRNÝ ROBOT  
ПЛАНЕТАРНИЙ РОБОТ

<b>CZ</b>	NÁVOD K OBSLUZE	3
<b>DE</b>	BEDIENUNGSANLEITUNG	10
<b>EE</b>	KASUTUSJUHEND	17
<b>EN</b>	USER MANUAL	23
<b>ES</b>	MANUAL DE INSTRUCCIONES	29
<b>FR</b>	MANUEL DE L'UTILISATEUR	36
<b>HU</b>	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	43
<b>IT</b>	MANUALE D'USO	50
<b>LT</b>	VARTOTOJO VADOVAS	57
<b>LV</b>	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	63
<b>NL</b>	GEBRUIKERSHANDLEIDING	69
<b>PL</b>	INSTRUKCJA OBSŁUGI	76
<b>RO</b>	MANUAL DE UTILIZARE	83
<b>RU</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	90
<b>SK</b>	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	97
<b>UA</b>	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	104



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



## BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

- Před použitím si prosím pečlivě přečtete návod k použití.
- Budte obzvláště opatrní, když se v blízkosti zařízení nacházejí děti.
- Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, než ke kterým je určeno.
- Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení nebo nehodu.
- Neponořujte spotřebič, kabel a zástrčku do vody nebo jiných kapalin.
- Nenechávejte zařízení během provozu bez dozoru.
- Odpojte spotřebič od napájení, když jej necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Poškozené zařízení nepoužívejte, i když je poškozen síťový kabel nebo zástrčka - v takovém případě vraťte zařízení do autorizovaného servisního střediska k opravě.
- Nepoužívejte zařízení venku.
- Nevěšujte napájecí kabel přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu/pultu.
- Nedotýkejte se zařízení mokrými rukama.
- Zařízení je určeno pouze pro domácí použití.
- Při provozu stroje držte ruce mimo dosah pohyblivých částí (míchadla, hnací hřídel s čepem).
- Čištění zařízení, zejména částí přicházejících do přímého styku s potravinami, by mělo být provedeno před prvním použitím, ihned po ukončení práce nebo v případě, že zařízení nebylo delší dobu používáno - postup je popsán v "ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA". "kapitola.
- Před čištěním mixérů a háku je třeba je nejprve odpojit od zařízení!
- Neumísťujte zařízení do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pečících trub atd.
- Před zahájením práce se vždy ujistěte, že jsou všechny prvky zařízení správně nainstalovány.
- Nepokládejte zařízení na horké povrchy.
- Zařízení mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, jakož i osoby bez znalostí nebo zkušeností s používáním tohoto typu zařízení za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení. a porozumět souvisejícím rizikům.

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

## POPIS ZAŘÍZENÍ

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

## PŘÍPRAVA NA PRÁCI - OBECNÉ POZNÁMKY

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

## MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

### KROK 1 - MONTÁŽ MISKY

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

## KROK 2 - INSTALUJTE KRYT PROSTŘEDKU

- Ochranu proti stříkající vodě (7) nasuňte kolíkem (3) přes okraj skříně hnacího hřídele. Vezměte prosím na vědomí, že otvor pro přidání čl. směrem ven, aby otočná hlava (1) nebránila přístupu k otvoru.

## KROK 3 - PŘIPOJENÍ SMĚŠOVAČŮ

- Zatlačte (dokud neucítíte odpor) jedno ze tří vyhrazených pádel (8, 9, 10) na čep hnacího hřídele (3). Ujistěte se, že jazýček na kolíku zapadá do montážního otvoru míchadla. Poté otáčejte míchadlem proti směru hodinových ručiček, dokud se jazýček nezajistí proti okraji montážního otvoru míchadla.



## PRÁCE SE ZAŘÍZENÍM

Po nasazení míchadel (8, 9, 10) je zařízení připraveno k provozu. Otáčejte páčkou zámku hlavy (5) ve směru hodinových ručiček a jemně snižujte sklápěcí hlavu (1), dokud neuslyšíte cvaknutí (zvuk zamykání). Ujistěte se, že je naklápěcí hlava správně zajištěna - rameno páky zámku hlavy (5) bude směřovat dolů. Poté vložte jídlo do mísy (4) otvorem v ochranném krytu (7), připojte zařízení ke zdroji napájení a nastavte požadovanou rychlost pomocí knoflíku pro regulaci rychlosti (2).

**POZORNOST! Během provozu planetového robota neotáčejte páčkou zámku hlavy (5)!**

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

## VYJMUTÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství lze demontovat po insecinaci sklopné hlavy (1).

Příslušenství uvolníme ze západek otočením proti směru montáže. Před otáčením musí být míchadla (8, 9, 10) nejprve uvolněna ze zámku, tj. zatlačena míchadlo hlouběji na čep hnacího hřídele, dokud neucítíte odpor. Po sejmutí směšovačů (8, 9, 10) musí být odstraněna ochrana proti stříkající vodě (7).

## POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

### APLIKACE JEDNOTLIVÝCH PŘÍLOH

<b>Mixér se silikonovým povrchem (8)</b>	K míchání lehkých i těžších hmot, jako jsou: těsta, křehké těsto, mleté masové a rybí hmoty, máslové a pudinkové krémy, tvarohové hmoty, strouhané brambory a jiná zelenina, základy na koláče, sypké přísady na koláče.
<b>Mixér na šlehání lehkých hmot (9)</b>	Ke šlehání výrobků, které je potřeba dobře provzdušnit, jako jsou: vejce, bílky, piškot, šlehačka, pusinky, krémy, majonézy.
<b>Mixér na vícerozložkové hmoty (háček) (10)</b>	Pro hnětení těsta, zejména kynutého těsta a hnětení např.: chleba, rohlíků, koláčů, palačinek, pizzy, choux těsta, těstovin, faworki.

**POZORNOST ! Nenechávejte nože, kovové lžice, vidličky atd. vměse , když je spotřebič v provozu.**

**POZORNOST! Maximální doba provozu zařízení je 5 minut, minimální doba odpočinku mezi dvěma cykly míchání je 20 minut. Při hnětení kynutého těsta je nejlepší nastavit regulátor na nízkou rychlost a teprve po chvíli rychlost zvýšit.**

### PLANETÁRNÍ POHYB SNAP-INŮ

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

### POZNÁMKY K PROVOZU MIXÉRU

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

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

### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Ujistěte se, že je ovladač rychlosti (2) v poloze „0“.
2. Odpojte zařízení od zdroje napájení.
3. Otočná hlava (1) se může při delším používání zahřát. Před zahájením práce počkejte, až zařízení vychladne.
4. Očistěte kryt přístroje vlhkým hadříkem.
5. Vyčistěte míchadla (8, 9, 10) a lopatku (11) pod tekoucí vodou a čisticím prostředkem.

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

**POZORNOST! Mixér na šlehání lehkých hmot (9), mixér se silikonovou úpravou (8) a hák (10) se nesmí mýt v myčce - může dojít k jejich poškození.**

### PROVOZ ZAŘÍZENÍ V INDIVIDUÁLNÍM ROZSAHU RYCHLOSTÍ

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

Rychlost práce	Druh práce	Aplikace
1	Předběžné míchání	Pomalé předmíchání, kombinování všech druhů těst a suchých přísad na těsto. V tomto rozsahu otáček přidejte do těsta mouku a suché ingredience a do suchých ingredience tekuté. Při této rychlosti nemíchejte ani nehněťte kynuté těsto.
2	Pomalé míchání	Pro pomalé míchání. Toto zařízení použijte k hnětení droždí, křehkého pečiva a koláčů. Používejte také v první fázi štouchání brambor a jiné zeleniny a při přidávání tekutého tuku nebo mouky do těsta.
3	Míchání, šlehání	Používá se na hnětení středně těžkých těst - jako křehké pečivo. Při této rychlosti se k bílkům na pusinky přidává cukr. Toto je průměrná rychlost míchání hmot, například mletého masa, paštik a koláčů.

4	<b>Bičování</b>	Pro středně rychlé šlehání, počáteční fáze přípravy majonézy, pro spojení ingrediencí pudingového krému. Používá se k dokončení lehčích hmot, které vyžadují provzdušnění.
5	<b>Rychlé šlehání</b>	Na šlehání smetany, proteinové pěny.
6	<b>Velmi rychlé zabíjení</b>	Ke šlehání bílků, celých vajec, šlehačky se používá v závěrečné fázi přípravy bramborové kaše.
P	<b>TURBO</b>	Krátkodobé míchání při maximální rychlosti.

### POUŽÍVEJTE ROBOTU PRO VLASTNÍ RECEPTY

Tato příručka obsahuje některé obecné, praktické rady o specifikách práce s robotem, které mohou být užitečné při přípravě vlastních receptů. K dosažení dokonalého efektu a vyvinutí vhodného postupu míchání však budou nutné vaše vlastní pozorování a zkušenosti. Kontrolujte proces míchání a zastavte přesně, když je dosaženo konzistence požadované receptem (např. „hladké a elastické těsto“). Pro určení vhodné rychlosti míchání viz následující část: „**Příprava na práci**“.

### KULINÁRNÍ TIPY

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

### RECEPTY

#### JEDNODUCHÁ PALAČINKA ZE DVOU VAJEC

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



#### PŘÍPRAVA:

- 1) Do velké mísy prosejeme mouku, prášek do pečiva, cukr a sůl. Přidat zkrácení; nalijte mléko a přidejte vanilku.
- 2) Hnětete až 5 minut. na nejnižší rychlost, dokud se produkty zcela nepromíchají.
- 3) Poté hnětete na střední rychlost po dobu 2 minut.
- 4) Zastavte robot, seškrábněte zbytky směsi ze stěn a dna mísy.
- 5) Přidejte vejce, hnětete dalších 1,5 minuty na nejvyšší rychlost.

**BRAMBOROVÁ KAŠE**

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

**PŘÍPRAVA:**

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

**SUŠENKY S OVESNÝMI VLOČKAMI**

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

**PŘÍPRAVA:**

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

**BITÍ PROTEINU**

- ✓ 2 vejce

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





## TECHNICKÁ DATA

TECHNICKÉ PArametry jsou uvedeny na typovém štítku výrobku

Délka síťového kabelu: 1,25 m



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

*tento manuál byl strojově přeložen.*

*V případě pochybností se prosím podívejte na jeho anglickou verzi.*

### Správná likvidace výrobku (použité elektrické nebo elektronické zařízení)



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

## SICHERHEITSHINWEISE

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zweckentfremdet.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Schäden am Gerät oder einem Unfall führen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es montieren, demontieren oder reinigen.
- Verwenden Sie kein beschädigtes Gerät, selbst wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Senden Sie das Gerät in diesem Fall zur Reparatur an ein autorisiertes 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.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches/der Theke hängen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Das Gerät ist nur für den Heimgebrauch bestimmt.
- Hände von beweglichen Teilen (Rührwerke, Antriebswelle mit Stift) fernhalten, während die Maschine in Betrieb ist.
- Eine Reinigung des Gerätes, insbesondere von Teilen, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen, sollte vor dem ersten Gebrauch, unmittelbar nach Arbeitsende oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde, durchgeführt werden – die Vorgehensweise ist im Kapitel „REINIGUNG UND PFLEGE“ beschrieben “ Kapitel.
- Vor der Reinigung der Mixer und des Hakens müssen diese zuerst vom Gerät getrennt werden!
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von anderen Elektrogeräten, Brennern, Herden, Öfen usw. auf.

- Stellen Sie immer sicher, dass alle Elemente des Geräts ordnungsgemäß installiert sind, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne Kenntnisse oder Erfahrung im Umgang mit dieser Art von Geräten verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und das damit verbundene Risiko verstehen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Achten Sie auf Kinder, damit diese nicht mit dem Gerät/Gerät spielen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es montieren, demontieren oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich während des Gebrauchs beweglichen Teilen nähern.
- Stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose.
- Ziehen Sie den Stecker nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät auf einer glatten und stabilen Oberfläche.
- Zur Sicherheit von Kindern bitte keine Teile der Verpackung (Plastiktüten, Kartons, Styropor etc.) frei zugänglich lassen.
- **WARNUNG! Lassen Sie Kinder nicht mit der Folie spielen. Erstickungsgefahr!**

## GERÄTEBESCHREIBUNG

- |   |   |
|---|---|
| 1. Neigender Kopf   | 7. Basis mit Platz zum Anbringen der Schüssel |
| 2. Geschwindigkeitsregler   | 8. Spritzschutz                               |
| 3. Antriebswelle mit Stift (Montageort des Anbaugeräts)             | 9. Rührer mit Silikonbeschichtung             |
| 4. Schüssel mit Edelstahlgriff mit einem Fassungsvermögen von 7,0 l | 10. Mixer zum Aufschlagen leichter Massen     |
| 5. Edelstahlbehälter mit einem Fassungsvermögen von 7,0 l           | 11. Mischer für Mehrkomponentenmassen (Haken) |
| 6. Kopfverriegelungshebel   | 12. Schulter                                  |

## ARBEITSVORBEREITUNG - ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

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

## MONTAGE VON ZUBEHÖR

### SCHRITT 1 - SCHÜSSELMONTAGE

1. Lösen Sie den Neigekopf (1), indem Sie den Kopfverriegelungshebel (5) im Uhrzeigersinn drehen, und heben Sie dann den Neigekopf vorsichtig an, bis Sie ein Klicken hören (Verriegelungsgeräusch). Wenn die Verriegelung eingerastet ist, zeigt der Hebelarm der Kopfverriegelung (5) nach unten.
2. Setzen Sie die Schüssel (4) in die Basis (6) und drehen Sie dann die Schüssel (4) im Uhrzeigersinn, sodass die Laschen an der Schüssel in die Riegel an der Basis (6) einrasten.

### SCHRITT 2 - INSTALLIEREN SIE DIE SPRITZABDECKUNG

1. Spritzschutz (7) mit Stift (3) über den Rand des Antriebswellengehäuses schieben. Bitte beachten Sie, dass die Öffnung für das Hinzufügen von Art. nach außen zeigen, damit der Schwenkkopf (1) den Zugang zur Öffnung nicht behindert.

### SCHRITT 3 - ANBRINGEN DER MISCHER

1. Schieben Sie (bis Sie einen Widerstand spüren) eines der drei dafür vorgesehenen Paddel (8, 9, 10) auf den Stift der Antriebswelle (3). Stellen Sie sicher, dass die Lasche am Stift in die Befestigungsbohrung des Rührwerks passt. Drehen Sie dann das Rührwerk gegen den Uhrzeigersinn, bis die Lasche am Rand der Rührwerk-Befestigungsbohrung einrastet.



## ARBEITEN MIT DEM GERÄT

Nach dem Anbringen der Rührer (8, 9, 10) ist das Gerät betriebsbereit. Drehen Sie den Kopfverriegelungshebel (5) im Uhrzeigersinn und senken Sie den Neigekopf (1) vorsichtig ab, bis Sie ein Klicken hören (Verriegelungsgeräusch). Stellen Sie sicher, dass der Neigekopf richtig verriegelt ist – der Hebelarm der Kopfverriegelung (5) zeigt nach unten. Geben Sie dann die Speisen durch die Öffnung im Spritzschutz (7) in die Schüssel (4), schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und stellen Sie mit dem Drehzahlregler (2) die gewünschte Drehzahl ein.

**AUFMERKSAMKEIT! Drehen Sie während des Betriebs des Planetenroboters nicht den Kopfverriegelungshebel (5)!**

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

## ZUBEHÖR ENTFERNEN

Das Zubehör kann nach der Befruchtung des Neigekopfes (1) demontiert werden. Wir lösen das Zubehör aus den Verriegelungen, indem wir es entgegen der Montagerichtung drehen. Vor dem Drehen müssen zuerst die Mischer (8, 9, 10) aus der Arretierung gelöst werden, d. h. Mischer tiefer auf den Zapfen der Antriebswelle schieben, bis ein Widerstand zu spüren ist. Der Spritzschutz (7) muss nach dem Ausbau der Rührwerke (8, 9, 10) entfernt werden.

## VERWENDUNG DES GERÄTS

### ANWENDUNG INDIVIDUELLER ANBAUTEILE

<b>Mixer mit Silikonbeschichtung (8)</b>	Zum Rühren von leichten und schwereren Massen, wie z. B.: Teige, Mürbeteig, Hackfleisch- und Fischmassen, Butter- und Puddingcremes, Käsemassen, Kartoffelpüree und anderes Gemüse, Kuchenböden, lose Zutaten für Kuchen.
<b>Mixer zum Aufschlagen leichter Massen (9)</b>	Zum Aufschlagen von Produkten, die gut belüftet werden müssen, wie z. B.: Eier, Eiweiß, Biskuit, Schlagsahne, Baisers, Cremes, Mayonnaise.
<b>Mischer für Mehrkomponentenmassen (Haken) (10)</b>	Zum Kneten von Teig, insbesondere Hefeteig und zum Kneten von z. B.: Brot, Brötchen, Kuchen, Palatschinken, Pizza, Brandteig, Nudeln, Faworki.

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

**AUFMERKSAMKEIT! Die maximale Betriebszeit des Gerätes beträgt 5 Minuten, die minimale Ruhezeit zwischen zwei Mischzyklen 20 Minuten. Beim Kneten von Hefeteig stellen Sie den Regler am besten auf eine niedrige Geschwindigkeit und erhöhen erst nach einer Weile die Geschwindigkeit.**

### PLANETENBEWEGUNG DER SNAP-INS

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

### HINWEISE ZUM BETRIEB DES MISCHERS

Die Form der Schüssel und der Aufsätze wurde so gestaltet, dass während der Arbeit des Roboters die Zutaten nicht ständig an den Wänden der Schüssel geschabt und geschoben werden müssen. Während eines Mischvorgangs genügt es, die Wände der Schüssel ein- oder zweimal zu reinigen. Trennen Sie den Roboter vorher von der Stromversorgung! Der Roboter kann während des Betriebs warm werden. Unter starker Belastung und langen Mischzyklen kann die Oberseite des Roboterkopfes sehr warm werden. Es ist normal.

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Achten Sie darauf, dass der Geschwindigkeitsregler (2) auf Position „0“ steht.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle.
3. Der Schwenkkopf (1) kann bei längerem Gebrauch heiß werden. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.
4. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.
5. Rührwerke (8, 9, 10) und Paddel (11) unter fließendem Wasser und Spülmittel reinigen.

Nach Beendigung der Arbeit mit dem Gerät wird empfohlen, das Zubehör sofort zu reinigen. Dadurch werden Ablagerungen entfernt, ein Austrocknen der Rückstände verhindert, was das Waschen effektiver und einfacher macht und das Wachstum von Bakterien verhindert.

**AUFMERKSAMKEIT! Der Mixer zum Aufschlagen leichter Massen (9), der Mixer mit Silikonbeschichtung (8) und der Haken (10) dürfen nicht in der Spülmaschine gewaschen werden - sie könnten beschädigt werden .**

## BETRIEB DES GERÄTS IM INDIVIDUELLEN GESCHWINDIGKEITSBEREICH

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

Arbeitsgeschwindigkeit	Art von Arbeit	Anwendung
1	<b>Vormischen</b>	Langsames Vormischen, Kombinieren aller Arten von Teigen und trockenen Teigzutaten. Geben Sie in diesem Geschwindigkeitsbereich Mehl und trockene Zutaten zum Teig und flüssige Zutaten zu den trockenen Zutaten. Mischen oder kneten Sie Hefeteig nicht mit dieser Geschwindigkeit.
2	<b>Langsames Mischen</b>	Für langsames Mischen. Verwenden Sie dieses Gerät zum Kneten von Hefe, Shortbread und Rührkuchen. Auch in der ersten Phase des Stampfens von Kartoffeln und anderem Gemüse und beim Hinzufügen von flüssigem Fett oder Mehl zum Teig verwenden.
3	<b>Mischen, Schlagen</b>	Sie wird zum Kneten von mittelschweren Teigen – wie Mürbeteig – verwendet. Bei dieser Geschwindigkeit wird das Eiweiß für die Meringues mit Zucker versetzt. Dies ist die durchschnittliche Geschwindigkeit beim Mischen von Massen, z.B. Hackfleisch, Pasteten und Kuchen.
4	<b>Auspeitschen</b>	Für mittelschnelles Schlagen, die Anfangsphase der Mayonnaise-Zubereitung, zum Kombinieren der Zutaten von Puddingcreme. Es wird verwendet, um leichtere Massen zu bearbeiten, die eine Belüftung erfordern.
5	<b>Schnelles Schlagen</b>	Zum Schlagen von Sahne, Proteinschaum.
6	<b>Sehr schnelles Töten</b>	Zum Schlagen von Eiweiß, ganzen Eiern und Schlagsahne wird es in der letzten Phase der Zubereitung von Kartoffelpüree verwendet.
P	<b>TURBO</b>	Kurzzeitiges Mischen bei maximaler Geschwindigkeit.

## VERWENDEN SIE DEN ROBOTER FÜR IHRE EIGENEN REZEPTE

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

Sie den Knetvorgang und stoppen Sie genau dann, wenn die vom Rezept geforderte Konsistenz erreicht ist (z. B. „glatt und elastischer Teig“). Um die geeignete Mischgeschwindigkeit zu bestimmen, siehe folgenden Abschnitt: **„Arbeitsvorbereitung“**.

## KULINARISCHE TIPPS

1. Gekühlte Zutaten wie Butter oder Eier müssen vor dem Mixen auf Raumtemperatur kommen. Daher sollten Sie solche Produkte vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Um zu vermeiden, Eierschalen oder faule Eier in die Schüssel zu werfen, brechen Sie sie am besten in einem separaten Behälter auf, bevor Sie die restlichen Produkte hinzufügen.
3. Zu langes Schlagen kann das Endprodukt nachteilig beeinflussen. Halten Sie unbedingt die im Rezept angegebene Rührzeit ein.
4. Das Ändern der Temperatur, Textur von Lebensmitteln (z. B. aufgrund von Schwankungen der Umgebungstemperatur) kann den Mischvorgang der Zutaten und das Endergebnis des Mischens verkürzen/verlängern.
5. Beginnen Sie immer mit niedrigen Geschwindigkeiten zu mischen und erhöhen Sie die Geschwindigkeit allmählich auf die für Ihr Rezept erforderliche Geschwindigkeit.

## REZEPTE

### EIN EINFACHER PFANNKUCHEN MIT ZWEI EIERN

- ✓ 2 Tassen gesiebtes Mehl für den Teig
- ✓ 1 und 1/4 Tassen Haushaltszucker
- ✓ 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



#### VORBEREITUNG:

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

### KARTOFFELBREI

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



#### VORBEREITUNG:

- 1) Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen, dabei darauf achten, dass sie nicht zu weich werden.
- 2) Wenn sie mehlig werden, kneten Sie sie in einem Topf oder geben Sie sie in die Schüssel einer Küchenmaschine. Anschließend die so vorbereiteten Kartoffeln im Roboter bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 1 Minute kneten.
- 3) Wenn Sie fertig sind, kratzen Sie alle Kartoffeln, die an den Seiten der Schüssel haften.
- 4) Heiße Milch, Butter und Salz verrühren. Zu den Kartoffeln geben und 1 Min. auf höchster Stufe kneten.

**KEKSE MIT HAFERFLOCKEN**

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

**VORBEREITUNG:**

- 1) Mehl, Backpulver, Salz und Zimt mischen, dann die Flocken hinzufügen und beiseite stellen.
- 2) Butter, Zucker, Eier und Vanille in der Schüssel der Küchenmaschine mischen.



- 3) 2 Minuten lang auf höchster Stufe cremig schlagen, danach die Mischung abkratzen, die an den Seiten der Schüssel haften geblieben ist.
- 4) Fügen Sie Milch und die Hälfte der zuvor beiseite gestellten Mischung aus Mehl und anderen Produkten hinzu, mischen Sie alles langsam, verschieben Sie die gemischte Masse und kneten Sie die Mischung dann 1 Minute lang bei höchster Geschwindigkeit.
- 5) Fügen Sie die andere Hälfte der Mischung aus Mehl und anderen Produkten hinzu und wiederholen Sie den Vorgang. Wenn Sie fertig sind, kratzen Sie die Mischung ab, die an den Seiten der Schüssel haften geblieben ist.
- 6) Schokoladenstückchen und Nüsse zugeben, 1 Min. auf höchster Stufe kneten.

**DAS PROTEIN SCHLAGEN**

- ✓ 2 Eier

- 1) Das Eiweiß in eine Schüssel geben
- 2) Schlagen Sie mit maximaler Geschwindigkeit

**TECHNISCHE DATEN**

Technische Parameter sind auf dem Typenschild des Produkts angegeben  
**Netzkabellänge:** 1,25 m

**AUFMERKSAMKEIT! MPM agd SA behält sich technische Änderungen vor!**

*dieses Handbuch wurde maschinell übersetzt.  
 Im Zweifelsfall beziehen Sie sich bitte auf die englische Version.*

**Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)**

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



## OHUTUSNÕUANDED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit.
- Olge väga ettevaatlik, kui seadme lähedal on lapsi.
- Ärge kasutage seadet muul otstarbel kui ette nähtud.
- Tootja poolt soovitamata lisaseadmete kasutamine võib kahjustada seadet või õnnetust.
- Ärge pange seadet, juhtmeid ega ühendage vett ega muid vedelikke.
- Ärge jätke seadet töö ajal järelevalveta.
- Ühendage seade toiteallikast lahti, kui jätate selle järelevalveta ja enne monteerimist, lahtivõtmist või puhastamist.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, kaasa arvatud juhul, kui võrgujuhe või pistik on kahjustatud - sel juhul lülitage seade tagasi remondiks volitatud teeninduspunkti.
- Ärge kasutage seadet vabas õhus.
- Ärge riputage toitejuhet teravate servadega ega lase tal kokku puutuda kuumade pindadega.
- Ärge laske toitejuhtmel riputada laua/countertopi servast.
- Ärge puudutage seadet märgade kätega.
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- Seadme töö ajal hoidke oma käed eemal liikuvatest osadest (segistid, veovõll koos tihvtiga).
- Seadme, eriti toiduga otseses kokkupuutes olevate osade puhastamine peab toimuma enne esimest kasutamist, vahetult pärast töö lõppu või kui seadet pole pikka aega kasutatud, kirjeldatakse protseduuri jaotises „PUHASTUS JA HOOLDUS”.
- Enne segistite ja konksu puhastamist tuleb need kõigepealt seadmest lahti ühendada!
- Ärge asetage seadet teiste elektriseadmete, põletite, pliitide, ahjude jne lähedale.
- Enne töö alustamist veenduge, et kõik seadme komponendid oleksid korralikult paigaldatud.
- Ärge asetage seadet kuumadele pindadele.
- Seadet võivad kasutada isikud, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed, samuti ilma teadmiste või kogemusteta selliste seadmete kasutamisel, tingimusel et neid juhitakse seadmeid ohutult kasutama ja sellega kaasnevaid riske mõistma.

- Seadet ei saa kasutada lastel. Hoidke seade ja juhe lastele kättesaamatus kohas.
- Pöörake tähelepanu lastele, et nad ei mängiks seadmeid/seadmega.
- Eemaldage seade toiteallikast, kui jätate selle järelevalveta ja enne monteerimist, lahtivõtmist või puhastamist.
- Lülitage seade välja enne seadme vahetamist või enne kasutusel liikuvate osade lähenemist.
- Ärge ühendage pistikut võrgu pistikupesaga märgade kätega.
- Ärge tõmmake pistikut võrgu pistikupesast välja, tõmmates juhtmest välja.
- Kasutage seadet siledal ja stabiilsel pinnal.
- Laste ohutuse tagamiseks ärge jätke pakendi vabalt kättesaadavaid osi (kilekotid, karbid, polüstüreen jne).
- **HOIATUS! Ärge laske lastel mängida fooliumiga. Lämpumise oht!**

## SEADME KIRJELDUS

- |  |  |
|--|--|
| 1. Kallutatav pea                                | 7. Alus koos kausi kinnitamise kohaga                  |
| 2. Kiiruse reguleerimisnupp                      | 8. Pihustusvastane kate                                |
| 3. Veovõll koos tihvtiga (kinnituskoht)          | 9. Silikoonist viimistlusega mikser                    |
| 4. Käepidemega roostevabast terasest kaus 7,0 l  | 10. Segisti kergete masside piitsutamiseks             |
| 5. Roostevabast terasest kaus mahutavusega 7,0 l | 11. Segisti mitmekomponendiliste masside jaoks (konks) |
| 6. Head Lock hoob                                | 12. Spaatel  |

## ETTEVALMISTUS TÖÖKS – ÜLDISED KOMMENTAARID

1. Ekstraheerige seade pappkarbist, eemaldage kõik fooliumkotid, etiketid, polüstüreeni täiteained ja transpordilukud.
2. Enne esimest kasutamist peske põhjalikult kõik robot-tarvikud toiduga kokkupuutel.
3. Pidage meeles, et tarvikud (kauss, segistid jne) kokku panna ja lahti võtta ainult siis, kui seade ei ole ühendatud toiteallikaga.
4. Enne seadme ühendamist toiteallikaga veenduge, et kiiruse reguleerimisnupp (2) on asendis „0”.

## TARVIKUTE PAIGALDAMINE

### SAMM 1 – KOKKUPANEK KAUSI

1. See vabastab kallutamispea (1), keerates pea lukustushoob (5) päripäeva ja seejärel tõstke õrnalt kallutuspea, kuni kuuleb klõps (luku haaramise heli). Kui lukk on kinni keeratud, jääb pea lukustushoob (5) allapoole.
2. Asetage kaus (4) alusesse (6), seejärel pöörake kausi (4) päripäeva nii, et mängukaru sakid lukustuvad alusele (6) asuvate riivide vastu.

## SAMM 2 – PAIGALDAMINE ANTI-SLAP COVER

1. Lükake pritsmikate (7) serva veovõlli kate pin (3). Pange tähele, et toiduainete lisamise ava on suunatud väljapoole nii, et kallutatav pea (1) ei takista juurdepääsu avausele.

## SAMM 3 – KINNITAMINE MIXER

1. Lükake (takistuse tundele) üks kolmest spetsiaalsetest segistidest (8, 9, 10) veovõlli tihvtile (3). Pange tähele, et pistiku pesal asuv väljalaskeava tabab segisti paigaldusava. Seejärel keerake segisti vastupäeva, kuni spliin on blokeeritud segisti paigaldusava serva vastu.



## TÖÖTADA SEADMEGA

Pärast segistid (8, 9, 10) kinnitamist on seade töövalmis. Keerake pea lukustushoob (5) päripäeva ja langetage õrnalt kallutuspead (1), kuni kuuleb klõpsu (lukustusheli). Veenduge, et kallutuspea oleks õigesti lukustatud – pea lukustushoob (5) on allapoole. Seejärel asetage toidukaubad mängukarusse (4) läbi augu, mis asub pritsimiskaas (7), ühendage seade praegusega ja seadke soovitud kiirus kiiruse reguleerimisnupuga (2).

**TÄHELEPANU! Planetaarroboti töö ajal ärge keerake pea lukustushoob (5)!**

Töö lõppedes seadke kiiruse reguleerimisnupp (2) asendisse „0” ja ühendage seade toiteallikast lahti.

## DEMONTEERIMISE TARKIKUD

Tarvikute demonteerimist saab alustada pärast kallutamispea (1) külvamist. Me vabastame tarvikud sulguritest, keerates need paigaldussuuna vastassuunas. Segistid (8, 9, 10) tuleb esmalt lukust vabastada enne pööramist, st suruda segisti sügavamale veovõlli tihvti külge, kuni tekib vastupanu tunne. Pritsikate (7) tuleb pärast segistite (8, 9, 10) demonteerimist demonteerida.

## SEADME KASUTAMINE

### ÜKSIKUTE MANUSTE KASUTAMINE

<b>Silikonist viimistluse segisti (8)</b>	Kergete ja raskemate masside segamiseks, näiteks: kondiitritooted, mureküpsised, hakkliha ja kala massid, võid ja puding kreemid, juustupüree, kartulipüree ja muud köögiviljad, kooki põhjad, lahtised kooki koostisosad.
<b>Kerge massi piitsutamise segisti (9)</b>	Piitsutamiseks tooteid, mis peavad olema hästi gaseeritud, näiteks: munad, munavalged, käsnkook, vahukoor, beseed, kreemid, majonees.
<b>Segisti mitmekomponendiliste masside jaoks (konks) (10)</b>	sõtkumiseks koogid, eriti pärimi ja sõtkumist nagu leib, rullid, jahubanaanid, pirukad, pizza, pruulitud tainas, pasta, lemmikud.

**TÄHELEPANU! Ärge jätke seadme töö ajal noad, metallist lusikad või kahvlid ja muud sellised elemendid mängukaru.**

**TÄHELEPANU! Seadme töötamise maksimaalne kestus on 5 minutit, minimaalne puhkeaj kahe segamistsükli vahel on 20 minutit. Pärimi tainas sõtkumisel on kõige parem reguleerida regulaator väikese kiirusega ja ainult mõne aja pärast suurendada kiirust.**

## MANUSTE PLANEETIDE LIIKUMINE

Planetaarsegisti töö ajal pöörleb segisti keerulises liikumises: ümber oma telje ja samaaegselt mööda kaasi perimeetrit. Tänu sellele töötab segisti ühe täispöörlemise ajal kogu kaussi põhjalikult, mis põhjustab tööaja vähenemist ja tagab suurema segamise efektiivsuse. Seetõttu tuleks enamikus retseptides antud segamisaega vähendada.

## MÄRKUSED MIKSERI TÖÖ KOHTA

Kausi ja manuste kuju on konstrueeritud nii, et roboti töö ajal ei ole vaja kaussi seinte koostisosi pidevalt kraapida ja buldoosida. Ühes segamistsüklis piisab kaussi seinte puhastamisest üks või kaks korda. Enne seda peate roboti praegusest lahti ühendama!

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

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

1. Veenduge, et kiiruse reguleerimisnupp (2) on asendis „0”.
2. Ühendage seade toiteallikast lahti.
3. Pikaajalise töö ajal võib kallutatav pea (1) kuumeneda. Enne töö alustamist on vaja oodata, kuni seade on jahtunud.
4. Puhastage seadme korpus niiske lapiga.
5. Puhastage segistid (8, 9, 10) ja spaatliga (11) jooksva vee all pesuvahendi lisamisega.

Pärast seadme töö lõpetamist on soovitatav tarvikuid kohe puhastada. See võimaldab teil eemaldada kõik jäägid, takistab jääkide leotust, mis muudab pesemise tõhusamaks ja lihtsamaks, takistab ka bakterite paljunemist.

**TÄHELEPANU!** Ärge peske segisti kergeste masside piitsutamiseks (9), silikoonviimistlusega segisti (8) ja konksu (10) nõudepesumasinas – see ähvardab neid kahjustada.

## SEADME TÖÖKS ÜKSIKUTE KIIRUSINTERVALL

Planetaarrobotil on kiiruse reguleerimine vahemikus 1-6 ja TURBO (P) funktsioon, mida kasutatakse lühiajaliseks tööks maksimaalsetel pööretel.

Töökiirus	Töö liik	Taotlus
1	Eelsegamine	Aeglane eelsegamine, mis ühendab igasuguseid masse ja kuiva kooki koostisosi. Selles kiirusintervalliga lisage tainasse jahu ja kuivatatud tooted ja vedelad koostisosad kuivaks. Ärge segage ega segage pärimi koogid sellel kiirusel.
2	Vaba segamine	Aeglaseks segamiseks. Sellel jooksul segage pärmitainas, mureküpsis ja hõõruge. Kasutage ka esimeses faasis kartulite ja muude köögiviljade kartulipüree kujul ja vedela rasva või jahu lisamise ajal tainasse.
3	Segamine, piitsutamine	Seda kasutatakse keskmise raskusega kookide sõtkumiseks — nagu mureküpsis koogid. Sellel kiirusel lisatakse suhkrut beseeni valkudele. See on masside segamise keskmine kiirus, nagu hakkliha, pastad ja hõõrudes koogid.
4	Piitsutamine	Keskmise kiirusega piitsutamiseks on majoneesi ettevalmistamise esialgne faas pudingkreemi koostisosade kombineerimiseks. Seda kasutatakse kergemate masside viimistlemiseks, mis vajavad õhutamist.
5	Kiire piitsutamine	Vahukoore jaoks, vaht valkudest.
6	Väga kiire piitsutamine	Valgete, täismunade, vahukoore vahustamiseks kasutatakse seda kartulipüree valmistamise viimases etapis.
P	TURBO	Lühiajaline segamine maksimaalsete pöörete korral.

## KASUTAMINE ROBOT OMA RETSEPTID

Käesolev juhend sisaldab mõningaid üldisi praktilisi nõuandeid robotiga töötamise eripära kohta, mis võib olla kasulik oma retseptide ettevalmistamisel. Kuid teie enda tähelepanekud ja kogemused on vajalikud täiusliku efekti saavutamiseks ja sobiva segamisprotseduuri väljatöötamiseks. Kontrollige segamisprotsessi ja lõpetage see täpselt siis, kui saavutatakse retseptis nõutav konsistents (nt „sile ja elastne tainas“). Sobiva segamiskiiruse määramiseks vt lõik: „**Ettevalmistused tööks**”.

## TOIDUVALMISTAMISE NÄPUNÄITED

1. Koostisained, mida hoitakse külmkapis, nagu või või munad, peavad enne nende segamist jõudma toatemperatuurini. Seepärast on vaja selliseid tooteid külmkapist piisavalt vara eemaldada.
2. Selleks, et vältida munakoorte või rikutud munade viskamist kaussi, on kõige parem koputada need enne ülejäänud toodete lisamist eraldi konteinerisse.
3. Liiga pikk kloppimine võib lõpptoodet negatiivselt mõjutada. Hoidke silma peal retseptis määratud segamise ajal.
4. Temperatuuri, toiduainete tekstuuri muutused (nt ümbritseva õhu temperatuuri kõikumise tagajärjel) võivad mõjutada koostisosa segamise protsessi lühenemist/pikenemist ja segamise lõpptulemust.
5. Te peaksite alati segama väikestel kiirustel ja suurendama järk-järgult oma retseptis vajalikku kiirust.

## RETSEPTID

### LIHTNE KAHE MUNA PIRUKAS

- ✓ 2 tassi sõelutud tainas jahu
- ✓ 1 ja 1/4 tassi tabelisuhkrut
- ✓ 2 ja 1/2 tl küpsetuspulbrit
- ✓ 3/4 tl soola
- ✓ 1/2 tassi pehme pagari rasva
- ✓ 3/4 tassi piima
- ✓ 1 ja 1/4 tl vanilje
- ✓ 2 muna



#### ETTEVALMISTUS:

- 1) Täida jahu, küpsetuspulber, suhkur ja sool suurde kaussi. Lisa pagari rasv; vala piim ja lisa vanilje.
- 2) Segage kuni 5 min. madalaima kiirusega, kuni tooted on täielikult segunenud.
- 3) Seejärel sõtke keskmise kiirusega 2 min.
- 4) Peatage robot, kraapige segu jäägid kausi külgedelt ja alt.
- 5) Lisage munad, sõtke veel 1,5 min suurima kiirusega.

### KARTULIPÜREE

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



#### ETTEVALMISTUS:

- 1) Koorige ja küpseta kartulid soolases vees, olge ettevaatlik, et mitte liiga pehme.
- 2) Kui nad muutuvad jahuks, alustage neid kast-rulisse sõtkumist või viige need roboti kaussi. Seejärel segage robotis valmistatud kartulid keskmise kiirusega umbes 1 min.
- 3) Kui olete valmis, kraapige kartulid, mis on kinni kausi seintel.
- 4) Segage kuum piim, või ja sool kokku. Lisage kartulid ja sõtke suurima kiirusega 1 min.

## KÜPSISED KAERAHELBED

- ✓ 2 tassi sõelutud jahu
- ✓ 1 tl sooda
- ✓ 1 tl soola
- ✓ 1 ja 1/2 tl kaneeli
- ✓ 2 tassi instant kaerahelbed
- ✓ 1 tass pagari rasva või võid
- ✓ 1/2 tassi tabelis suhkrut
- ✓ 3/4 tassi pruuni suhkrut
- ✓ 2 muna, terved
- ✓ 1-1/2 tl vanilje
- ✓ 1/3 tassi piima
- ✓ 1 tass šokolaadi laastud
- ✓ 3/4 tassi purustatud pähkleid
- ✓ 1 tl sooda
- ✓ 1 tl soola
- ✓ 1-1/2 teelusikatäit kaneeli



- 2) Sega või, suhkur, vanilje munad robot kaussi.
- 3) Beat suurimal kiirusel 2 min kuni kreemjas konsistents, kui valmis, kraapida segu, mis on kinnitatud seintele kaussi.
- 4) Lisa piim ja pool eelnevalt tühistada jahu segu ja muud tooted, segage kõik aeglaselt, tõlkides segatud mass, seejärel segage segu suurima kiirusega 1 min.
- 5) Lisage jahu segu ja muude toodete teine pool ning korra protseduuri. Kui olete valmis, kraapige segu, mis on kausi seintele kinnitatud.
- 6) Lisage šokolaadi laastud ja pähkliid, sõtke suurima kiirusega 1 min.

## VAHUSTAV VALK

- ✓ 2 muna

- 1) Pange valgud mängukaru
- 2) Klopi suurima kiirusega



## ETTEVALMISTUS:

- 1) Segage jahu, sooda, sool ja kaneel, seejärel lisage helbed ja tühistage.

## TEHNILISED ANDMED

Tehnilised parameetrid on märgitud toote nimesildil  
**Võrgujuhtme pikkus:** 1,25 m



**TÄHELEPANU!** MPM agd S.A. jätab võimaluse 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 kohalikku 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.
- Keep your hands away from moving parts (agitators, drive shaft with pin) when operating the machine.
- 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 head   | 8. Splash guard                      |
| 2. Speed control   | 9. Mixer with silicone finish        |
| 3. Drive shaft with bolt (attachments assembly point)      | 10. Whip for whipping light mixtures |
| 4. Stainless steel bowl with handle with a volume of 7.0 L | 11. Multi-component mixer (hook)     |
| 5. Stainless steel bowl with a capacity of 7.0 l           | 12. Dough spatula                    |
| 6. Head locking lever                                      |                                      |
| 7. Bowl-locking base                                       |                                      |

#### PREPARATION FOR OPERATION

1. Unpack the device from the box, remove all foil bags, labels, polystyrene fillers and transport locks.
2. Wash all food-contact accessories thoroughly before first use.
3. Remember to only install/remove accessories (bowl, stirrers, etc.) when the appliance is not connected to a power source.
4. Ensure that the speed control knob (2) is in the „0“ position before connecting the unit to the power source.



## INSTALLATION OF ACCESSORIES

### STEP 1 - BOWL INSTALLATION

1. Release the tilt head (1) by turning the head lock lever (5) clockwise, then gently lift the tilt head until you hear a click (locking sound). When the lock engages, the head lock lever arm (5) will point downwards.
2. Place the bowl (4) in the base (6), then turn the bowl (4) clockwise so that the tabs on the bowl lock against the tabs on the base (6).

### STEP 2 - SPLASH GUARD INSTALLATION

1. Slide the splash guard (7) over the edge of the housing covering the drive shaft with the pin (3). Ensure that the opening for adding food products faces outwards so that the tilting head (1) does not obstruct access to the opening.

### STEP 3 - FIXING THE STIRRERS

1. Push (until you feel resistance) one of the three dedicated stirrers (8, 9, 10) onto the drive shaft pin (3). Ensure that the tab on the pin goes into the mounting hole of the stirrer. Then turn the stirrer counterclockwise until the tab locks against the edge of the stirrer mounting hole.



## USING THE APPLIANCE

### USING THE ATTACHMENTS

<b>Stirrer with silicone finish (8)</b>	Mixes light and medium-light dough like pastry, shortcrust, ground meat and fish, butter and blanchmange cream, cheese dough, mashed potatoes and other vegetables, bottom cakes, loose cake ingredients
<b>Stirrer for beating lightweight masses (9)</b>	Whips dough that has to be well-aerated, such as eggs, egg whites, sponge cakes, whipped
<b>Multi-component stirrer (hook) (10)</b>	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

When the planetary mixer is in operation, the mixer rotates in a complex motion: around its own axis and simultaneously around the circumference of the bowl.

### 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 knob (2) is in the „0“ position.
2. Disconnect the unit from the power source.
3. The tilting head (1) can become hot during prolonged operation. Allow the unit to cool down before proceeding.
4. Clean the casing of the machine with a damp cloth.
5. Clean the stirrers (8, 9, 10) and paddle (11) under running water with 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 planetary robot has variable speed control from 1-6 and a TURBO (P) function for short bursts of maximum speed.

Working speed	Type of Work	Application
1	Pre-mixing	Slow pre-mixing, combining all types of masses and dry cake ingredients. In this speed range, add flour and dry products to the dough and liquid ingredients to the dry ones. Do not mix or knead yeast dough at this speed.
2	Slow mixing	For slow mixing. In this gear, knead yeast doughs, shortcrust doughs and runners. Also use in the first phase of bringing potatoes and other vegetables to a mash and when adding liquid fat or flour to a dough.
3	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.
4	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.
5	Fast whipping	For whipping cream and egg whites froth.
6	Very fast whipping	To rod egg whites to a froth, whole eggs, whipping cream, also in the final stage of mashing potatoes
P	Turbo	Short-term mixing at maximum speed.

## 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 added eggs in your mixer it is best to break the eggs into a separate bowl before adding the rest of ingredients.
3. Whisking for too long can adversely affect the final product. Keep an eye on the mixing time specified in the recipe.
4. Changes in temperature, texture of food products (e.g. due to fluctuations in ambient temperature) can affect the shortening/lengthening of the mixing process of ingredients and the final mixing result.
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 i
- ✓ 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 i
- ✓ 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.

**Power cord length:** 1,25 m



**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.

## CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL USO

- Antes de usar, lea atentamente el manual de instrucciones.
- Tenga especial cuidado cuando haya niños cerca del dispositivo.
- No utilice el dispositivo para ningún otro propósito que no sea el previsto.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños al dispositivo o un accidente.
- No sumerja el dispositivo, el cable ni enchufe agua u otros líquidos.
- No deje el dispositivo desatendido durante el funcionamiento.
- Desenchufe el dispositivo si lo deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No utilice un dispositivo dañado, incluso si el cable o el enchufe de red están dañados; en este caso, haga reparar el dispositivo en un centro de servicio autorizado.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- No cuelgue el cable de alimentación en bordes afilados y no permita que entre en contacto con superficies calientes.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa/mesa.
- No toque el dispositivo con las manos mojadas.
- El dispositivo está diseñado solo para uso doméstico.
- Durante el funcionamiento del dispositivo, mantenga las manos alejadas de las partes móviles (agitadores, eje de transmisión con pasador).
- La limpieza del aparato, en particular las partes en contacto directo con los alimentos, debe llevarse a cabo antes del primer uso, inmediatamente después del final del trabajo o si la máquina no se ha utilizado durante mucho tiempo; el procedimiento se describe en la sección "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
- Antes de comenzar a limpiar los agitadores y el gancho, ¡primero debe desconectarlos del dispositivo!
- No coloque el dispositivo cerca de otros aparatos eléctricos, quemadores, estufas, hornos, etc.
- Asegúrese siempre de que todos los componentes del dispositivo estén instalados correctamente antes de comenzar a trabajar.
- No coloque el dispositivo sobre superficies calientes.

- El producto puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, y que no tienen conocimiento o experiencia en el uso de dichos dispositivos, siempre que estén supervisados o instruidos sobre cómo usar los productos de manera segura y comprender los riesgos involucrados.
- El dispositivo no debe ser utilizado por niños. Mantenga el dispositivo y el cable fuera del alcance de los niños.
- Preste atención a los niños para que no jueguen con el equipo / dispositivo.
- Desenchufe el dispositivo de la alimentación si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Apague el dispositivo antes de cambiar el equipo o antes de acercarse a las piezas móviles durante el uso.
- No enchufe el enchufe a una toma de corriente con las manos mojadas.
- No saque el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- Utilice el dispositivo sobre una superficie lisa y estable.
- Para la seguridad de los niños, no deje partes del embalaje de libre acceso (bolsas de plástico, cajas de cartón, espuma de poliestireno, etc.).
- **¡ADVERTENCIA! No permita que los niños jueguen con papel de aluminio. ¡Peligro de asfixia!**

#### DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

- |   |  |
|---|--|
| 1. Cabezal basculante   | 7. Base con lugar para sujetar el recipiente     |
| 2. Perilla de control de velocidad  | 8. Protector contra salpicaduras                 |
| 3. Eje de transmisión con pasador (ubicación del accesorio del accesorio) | 9. Agitador con acabado de silicona              |
| 4. Cuenco con mango de acero inoxidable con una capacidad de 7,0 l        | 10. Agitador para azotar masas ligeras           |
| 5. Cubeta de acero inoxidable con capacidad para 7,0 l                    | 11. Agitador para masas multicomponente (gancho) |
| 6. Palanca de bloqueo de cabeza   | 12. Omóplato                                     |

#### PREPARACIÓN PARA EL TRABAJO – OBSERVACIONES GENERALES

1. Desembale el dispositivo de la caja de cartón, retire todas las bolsas de plástico, etiquetas, rellenos de poliestireno y cerraduras de transporte.
2. Antes del primer uso, lave bien todos los accesorios del robot que entren en contacto con los alimentos.
3. Recuerde montar/desmontar accesorios (tazón, agitadores, etc.) solo cuando el dispositivo no esté conectado a una fuente de alimentación.

4. Antes de conectar el dispositivo a una fuente de alimentación, asegúrese de que la perilla de control de velocidad (2) esté en la posición "0".

## INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

### PASO 1 - MONTAJE DEL TAZÓN

1. Suelte el cabezal basculante (1) girando la palanca de bloqueo del cabezal (5) en el sentido de las agujas del reloj y, a continuación, levante suavemente el cabezal basculante hasta que escuche un clic (sonido del pestillo de bloqueo). Cuando la cerradura está cerrada, el brazo de la palanca de bloqueo de la cabeza (5) estará boca abajo.
2. Coloque el tazón (4) en la base (6), luego gire el tazón (4) en el sentido de las agujas del reloj para que las lengüetas del tazón se bloqueen contra los pestillos de la base (6).

### PASO 2 - INSTALACIÓN DEL PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS

1. Deslice el protector contra salpicaduras (7) sobre el borde de la carcasa que protege el eje de transmisión con un pasador (3). Asegúrese de que la abertura de los alimentos mira hacia afuera para que el cabezal basculante (1) no obstruya el acceso a la abertura.

### PASO 3 - MONTAJE DE AGITADORES

1. Presione (para sentir resistencia) uno de los tres agitadores dedicados (8, 9, 10) en el pasador del eje de transmisión (3). Asegúrese de que la spline en el pasador golpee el orificio de montaje del agitador. Luego gire el agitador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la estribación esté bloqueada contra el borde del orificio de montaje del agitador.



## TRABAJAR CON EL DISPOSITIVO

Después de fijar los agitadores (8, 9, 10), el dispositivo está listo para funcionar. Gire la palanca de bloqueo de la cabeza (5) en el sentido de las agujas del reloj y baje suavemente el cabezal basculante (1) hasta que escuche un clic (sonido del pestillo de bloqueo). Asegúrese de que el cabezal de inclinación esté correctamente bloqueado: el brazo de la palanca de bloqueo de la cabeza (5) estará boca abajo. Luego coloque los comestibles en el tazón (4) a través del orificio en el protector contra salpicaduras (7), conecte el dispositivo a la fuente de alimentación y ajuste la velocidad deseada con la perilla de ajuste de velocidad (2).

**¡COMENTARIO! Durante el funcionamiento del robot planetario, ¡no gire la palanca de bloqueo de cabeza (5)!**

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

## ACCESORIOS DISMANTLING

La extracción de accesorios se puede iniciar después de la inseminación del cabezal basculante (1).

Los accesorios se liberan de los pestillos girándolos en la dirección opuesta a la dirección del montaje. Antes de girar, los agitadores (8, 9, 10) primero deben liberarse de la cerradura.

ra, es decir, presionar el agitador más profundamente en el pasador del eje de transmisión hasta que se sienta resistencia. El protector contra salpicaduras (7) debe retirarse después de desmontar los agitadores (8, 9, 10).

## USO DEL DISPOSITIVO

### APLICACIÓN DE ADJUNTOS INDIVIDUALES

<b>Agitador de acabado de silicona (8)</b>	Para mezclar masas ligeras y más pesadas, tales como: masa, masa de masa corta, masas de carne picada y pescado, cremas de mantequilla y pudín, masas de queso, puré de papas y otras verduras, fondos de pastel, ingredientes sueltos de pasteles.
<b>Agitador para batir masas ligeras (9)</b>	Para batir productos que deben estar bien aireados, tales como: huevos, claras de huevo, bizcocho, nata montada, merengues, cremas, mayonesa.
<b>Agitador multicomponente (gancho) (10)</b>	Para amasar masas, especialmente masa de levadura y amasar como: pan, panecillos, plátanos, pasteles, pizza, masa al vapor, pasta, faworki.

**¡COMENTARIO! No deje cuchillos, cucharas o tenedores de metal y otros elementos similares en el recipiente mientras el dispositivo está funcionando.**

**¡COMENTARIO! El tiempo máximo de funcionamiento del dispositivo es de 5 minutos, el tiempo mínimo de descanso entre dos ciclos de mezcla es de 20 minutos. Al amasar masa de levadura, es mejor ajustar el regulador a baja velocidad y solo después de un tiempo aumentar la velocidad.**

### MOVIMIENTO PLANETARIO DE LOS ARCHIVOS ADJUNTOS

Durante el funcionamiento del mezclador planetario, el agitador gira en un movimiento complejo: alrededor de su eje y simultáneamente alrededor del perímetro del recipiente. Gracias a esto, durante una rotación completa, el agitador trabaja con precisión dentro del recipiente, lo que acorta el tiempo de trabajo y garantiza una mayor eficiencia de mezcla. Por esta razón, el tiempo de mezcla dado en la mayoría de las recetas debe acortarse.

### NOTAS SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DEL MEZCLADOR

La forma del tazón y los accesorios se ha diseñado de tal manera que durante la operación del robot, no hay necesidad de raspar y empujar constantemente los ingredientes en las paredes del tazón. Durante un ciclo de mezcla, es suficiente limpiar las paredes del recipiente una o dos veces. Antes de hacer esto, ¡desconecte el robot de la fuente de alimentación!

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

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que la perilla de control de velocidad (2) esté en la posición "0".
2. Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación.
3. Durante el funcionamiento prolongado, el cabezal basculante (1) puede calentarse. Antes de proceder al trabajo, debe esperar a que el dispositivo se enfríe.
4. Limpie la carcasa del dispositivo con un paño húmedo.
5. Limpie los agitadores (8, 9, 10) y la espátula (11) con agua corriente y detergente.



Después de completar el trabajo con el dispositivo, se recomienda limpiar inmediatamente los accesorios. Esto eliminará cualquier depósito residual, evitará el secado de los desechos, lo que hace que el lavado sea más efectivo y fácil, y evitará la reproducción de bacterias.

**iCOMENTARIO! No lave el agitador para batir masas ligeras (9), el agitador con acabado de silicona (8) y el gancho (10) en el lavavajillas, ya que pueden dañarse.**

#### FUNCIONAMIENTO DEL DISPOSITIVO EN INTERVALOS DE VELOCIDAD INDIVIDUALES

El robot planetario tiene un control de velocidad en el rango de 1-6 y una función TURBO (P), utilizada para el funcionamiento a corto plazo a revoluciones máximas.

Velocidad	Tipo de trabajo	Uso
1	Premezcla	Pre-mezcla lenta, combinando todo tipo de masas e ingredientes secos de pasteles. En este intervalo de velocidad, agregue harina y productos secos a la masa e ingredientes líquidos a los secos. No mezcle ni amase la masa de levadura a esta velocidad.
2	Mezclar lentamente	Para mezclar lentamente. En este engranaje amasar masa de levadura, corteza corta y masa rallada. También utilizar en la primera fase de llevar las patatas y otras verduras en forma de puré y a la hora de añadir grasa líquida o harina a la masa.
3	Mezcla, batido	Se utiliza para amasar masas medias-pesadas, como la masa de corteza corta. A esta velocidad, se agrega azúcar a las proteínas para los merengues. Esta es la velocidad media de mezcla de las masas, por ejemplo, carne picada, patés y pasteles de rallar.
4	Compactación	Para batir mayonesa a velocidad media, para combinar los ingredientes de la crema de pudín. Se utiliza para terminar masas más ligeras que requieren aireación.
5	Apisoteamiento rápido	Para batir la crema, espuma de claras de huevo.
6	Apisoteamiento muy rápido	Para batir espuma de proteínas, huevos enteros, crema batida, se utiliza en la etapa final de preparación de puré de papas.
P	TURBO	Mezcla a corto plazo a máxima velocidad.

#### USAR EL ROBOT PARA TUS PROPIAS RECETAS

Este manual contiene algunos consejos generales y prácticos sobre los detalles de trabajar con un robot, que pueden ser útiles al preparar sus propias recetas. Sin embargo, para lograr un efecto perfecto y desarrollar un procedimiento de mezcla adecuado, sus propias observaciones y experiencias serán necesarias. Controle el proceso de mezcla y termínelo exactamente cuando se alcance la consistencia requerida en la receta (por ejemplo, "masa lisa y elástica"). Para determinar la velocidad de mezcla adecuada, consulte la sección: "Preparación para el trabajo".

## CONSEJOS DE COCINA

1. Los ingredientes que se almacenan en el refrigerador, como la mantequilla o los huevos, deben alcanzar la temperatura ambiente antes de mezclarse. Por lo tanto, debe retirar dichos productos del refrigerador lo suficientemente temprano.
2. Para evitar tirar cáscaras de huevo o huevos podridos en el bol, lo mejor es pegarlos en un recipiente aparte antes de añadir el resto de productos.
3. Un batido demasiado largo puede afectar negativamente al producto final. Vigile el tiempo de mezcla especificado en la receta.
4. Los cambios en la temperatura y la textura de los productos alimenticios (por ejemplo, como resultado de las fluctuaciones en la temperatura ambiente) pueden acortar/alargar el proceso de mezcla y el resultado final de la mezcla.
5. Siempre debe comenzar a mezclar a bajas velocidades y aumentar gradualmente la velocidad a la requerida en la receta.

## PROVISIONES

### PASTEL SIMPLE DE DOS HUEVOS



- ✓ 2 tazas de harina tamizada para la masa
- ✓ 1 y 1/4 taza de azúcar de mesa
- ✓ 2 y 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- ✓ 3/4 cucharadita de sal
- ✓ 1/2 taza de grasa blanda para hornear
- ✓ 3/4 taza de leche
- ✓ 1 y 1/4 cucharaditas de vainilla
- ✓ 2 huevos

#### PREPARACIÓN:

- 1) Vierta la harina, el polvo de hornear, el azúcar y la sal en un tazón grande. Agregue la grasa de panadería; Verter la leche y añadir la vainilla.
- 2) Amasar hasta 5 minutos. a la velocidad más baja hasta que los productos estén completamente mezclados.
- 3) Luego amasar a velocidad media durante 2 min.
- 4) Detenga el robot, raspe los restos de la mezcla de los lados y el fondo del tazón.
- 5) Agregue los huevos, amase durante otros 1,5 minutos a la velocidad más alta.

### PURÉ DE PAPA



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

#### PREPARACIÓN:

- 1) Pele y cocine las papas en agua con sal, tenga cuidado de no hacerlas demasiado blandas.
- 2) Cuando se vuelvan harinosos, comience a amasarlos en una cacerola o transféralos a un tazón robot. Luego amase las papas preparadas de esta manera en el robot a velocidad media durante aproximadamente 1 minuto.
- 3) Cuando termine, raspe las papas que se han adherido a las paredes del tazón.
- 4) Mezclar la leche caliente, la mantequilla y la sal. Añadir a las patatas y amasar a la velocidad más alta durante 1 min.

## GALLETAS DE AVENA



- ✓ 2 tazas de harina tamizada
- ✓ 1 cucharadita de refresco
- ✓ 1 cucharadita de sal
- ✓ 1 y 1/2 cucharaditas de canela
- ✓ 2 tazas de avena instantánea
- ✓ 1 taza de grasa o mantequilla de panadería
- ✓ 1/2 taza de azúcar de mesa
- ✓ 3/4 taza de azúcar morena
- ✓ 2 huevos, enteros
- ✓ 1-1/2 cucharaditas de vainilla
- ✓ 1/3 taza de leche
- ✓ 1 taza de chispas de chocolate
- ✓ 3/4 taza de nueces trituradas
- ✓ 1 cucharadita de refresco
- ✓ 1 cucharadita de sal
- ✓ 1-1/2 cucharaditas de canela

### PREPARACIÓN:

- 1) Mezclar la harina, la soda, la sal y la canela, luego añadir los copos y reservar.
- 2) Mezcle mantequilla, azúcar, huevos, vainilla en un tazón robot.

3) Batir a la velocidad máxima durante 2 minutos hasta que quede cremoso, después de terminar, raspar la mezcla que se ha adherido a las paredes del bol.

4) Agregue la leche y la mitad de la mezcla previamente reservada de harina y otros productos, mezcle todo lentamente, traduciendo la masa mezclada, luego amase 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 ha adherido a las paredes del tazón.

6) Agregue las chispas de chocolate y las nueces, amase a la velocidad más alta durante 1 minuto.

## PROTEÍNA DE BATIR



- ✓ 2 huevos

- 1) Pon las claras de huevo en el bol
- 2) Batir a máxima velocidad

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los parámetros técnicos se indican en la placa de identificación del producto  
**Longitud del cable de red:** 1,25 m



**¡COMENTARIO! ;MPM agd S.A. se reserva la posibilidad de 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.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION

- Avant utilisation, lisez attentivement le manuel d'instructions.
- Prenez des précautions supplémentaires lorsqu'il y a des enfants à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des dommages à l'appareil ou un accident.
- N'immergez pas l'appareil, le cordon ou ne branchez pas d'eau ou d'autres liquides.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Débranchez l'appareil si vous le laissez sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- N'utilisez pas un appareil endommagé, même si le câble réseau ou la fiche est endommagé – 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 sur des arêtes vives et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, gardez vos mains éloignées des pièces mobiles (agitateurs, arbre d'entraînement avec goupille).
- Le nettoyage de l'appareil, en particulier des pièces en contact direct avec les aliments, doit être effectué avant la première utilisation, immédiatement après la fin du travail ou si la machine n'a pas été utilisée pendant une longue période – la procédure est décrite dans la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
- Avant de commencer à nettoyer les agitateurs et le crochet, vous devez d'abord les déconnecter de l'appareil!
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'autres appareils électriques, brûleurs, cuisinières, fours, etc.
- Assurez-vous toujours que tous les composants de l'appareil sont correctement installés avant de commencer à travailler.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes.

- Le dispositif peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées et qui n'ont aucune connaissance ou expérience de l'utilisation de ces dispositifs, à condition qu'elles soient supervisées ou instruites sur la façon d'utiliser les dispositifs en toute sécurité et de comprendre les risques encourus.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.
- Faites attention aux enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'équipement / appareil.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Éteignez l'appareil avant de changer d'équipement ou avant d'approcher des pièces mobiles pendant l'utilisation.
- Ne branchez pas la fiche dans une prise secteur avec les mains mouillées.
- Ne retirez pas la fiche de la prise secteur en tirant sur le cordon.
- Utilisez l'appareil sur une surface lisse et stable.
- Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser de parties librement accessibles de l'emballage (sacs en plastique, boîtes en carton, polystyrène, etc.).
- **AVERTISSEMENT! Ne laissez pas les enfants jouer avec du papier d'aluminium. Danger de suffocation!**

#### DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- |  |  |
|--|--|
| 1. Tête basculante   | 7. Base avec place pour attacher le bol              |
| 2. Bouton de contrôle de vitesse   | 8. Antiéclaboussure                                  |
| 3. Arbre d'entraînement avec goupille (emplacement de fixation de la fixation) | 9. Agitateur avec finition silicone                  |
| 4. Bol avec poignée en acier inoxydable d'une capacité de 7,0 l                | 10. Agitateur pour fouetter des masses légères       |
| 5. Cuve en acier inoxydable d'une capacité de 7,0 l                            | 11. Agitateur pour masses multi-composants (crochet) |
| 6. Levier de verrouillage de la tête   | 12. Omoplate   |

## PRÉPARATION AUX TRAVAUX – REMARQUES GÉNÉRALES

1. Déballez l'appareil de la boîte en carton, retirez tous les sacs en plastique, les étiquettes, les charges de polystyrène et les serrures de transport.
2. Avant la première utilisation, lavez soigneusement tous les accessoires de robot qui entrent en contact avec les aliments.
3. N'oubliez pas de monter/démonter les accessoires (bol, agitateurs, etc.) uniquement lorsque l'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation.
4. Avant de connecter l'appareil à une source d'alimentation, assurez-vous que le bouton de contrôle de vitesse (2) est en position « 0 ».

## INSTALLATION DES ACCESSOIRES

### ÉTAPE 1 – ASSEMBLAGE DU BOL

1. Relâchez la tête inclinable (1) en tournant le levier de verrouillage de la tête (5) dans le sens des aiguilles d'une montre, puis soulevez doucement la tête inclinable jusqu'à ce que vous entendiez un clic (son de verrouillage). Lorsque le verrou est verrouillé, le bras du levier de verrouillage de la tête (5) est orienté vers le bas.
2. Placez le bol (4) dans la base (6), puis tournez le bol (4) dans le sens des aiguilles d'une montre de sorte que les languettes du bol se verrouillent contre les loquets de la base (6).

### ÉTAPE 2 – INSTALLATION DU PARE-ÉCLABOUSSURES

1. Faites glisser le pare-éclaboussures (7) sur le bord du boîtier protégeant l'arbre d'entraînement à l'aide d'une goupille (3). Assurez-vous que l'ouverture des aliments est orientée vers l'extérieur afin que la tête inclinable (1) n'obstrue pas l'accès à l'ouverture.

### ÉTAPE 3 – MONTAGE DES AGITATEURS

1. Appuyez (pour sentir la résistance) sur l'un des trois agitateurs dédiés (8, 9, 10) sur la goupille de l'arbre d'entraînement (3). Assurez-vous que la cannelure sur la broche frappe le trou de montage de l'agitateur. Tournez ensuite l'agitateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la cannelure soit bloquée contre le bord de l'orifice de montage de l'agitateur.



## UTILISATION DE L'APPAREIL

Après avoir fixé les agitateurs (8, 9, 10), l'appareil est prêt à fonctionner. Tournez le levier de verrouillage de la tête (5) dans le sens des aiguilles d'une montre et abaissez doucement la tête inclinable (1) jusqu'à ce que vous entendiez un clic (son de verrouillage du loquet). Assurez-vous que la tête d'inclinaison est correctement verrouillée – le bras du levier de verrouillage de la tête (5) sera orienté vers le bas. Placez ensuite les produits d'épicerie dans le bol (4) à travers le trou du pare-éclaboussures (7), connectez l'appareil à l'alimentation et réglez la vitesse souhaitée avec le bouton de réglage de la vitesse (2).

**REMARQUE! Pendant le fonctionnement du robot planétaire, ne tournez pas le levier de verrouillage de la tête (5)!**

Lorsque vous avez fini de travailler, réglez le bouton de contrôle de vitesse (2) sur la position « 0 » et déconnectez l'appareil de la source d'alimentation.

## DÉMONTAGE D'ACCESSOIRES

Le retrait des accessoires peut être commencé après l'insémination de la tête basculante (1).

Les accessoires sont libérés des loquets en les tournant dans le sens opposé à celui de l'assemblage. Avant de tourner, les agitateurs (8, 9, 10) doivent d'abord être libérés de la serrure, c'est-à-dire appuyer l'agitateur plus profondément sur la goupille de l'arbre d'entraînement jusqu'à la sensation de résistance. Le pare-éclaboussures (7) doit être retiré après démontage des agitateurs (8, 9, 10).

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### APPLICATION DES PIÈCES JOINTES INDIVIDUELLES

<b>Agitateur de finition silicone (8)</b>	Pour mélanger des masses légères et plus lourdes, telles que: pâte, pâte Brisée, masses de viande hachée et de poisson, crèmes au beurre et au pudding, masses de fromage, purée de pommes de terre et autres légumes, fonds de gâteau, ingrédients en vrac de gâteaux.
<b>Agitateur pour fouetter des masses légères (9)</b>	Pour fouetter les produits qui doivent être bien aérés, tels que: œufs, blancs d'œufs, génoise, crème fouettée, meringues, crèmes, mayonnaise.
<b>Agitateur multicomposant (crochet) (10)</b>	Pour le pétrissage de la pâte, en particulier la pâte à levure et le pétrissage tels que: pain, petits pains, bananes plantains, tartes, pizza, pâte cuite à la vapeur, pâtes, faworki.

**REMARQUE! Ne laissez pas de couteaux, de cuillères ou de fourchettes en métal et d'autres éléments similaires dans le bol pendant que l'appareil fonctionne.**

**REMARQUE! La durée de fonctionnement maximale de l'appareil est de 5 minutes, le temps de repos minimum entre deux cycles de mélange est de 20 minutes. Lors du pétrissage de la pâte à levure, il est préférable de régler le régulateur à basse vitesse et d'augmenter la vitesse seulement après un certain temps.**

### MOUVEMENT PLANÉTAIRE DES ATTACHEMENTS

Pendant le fonctionnement du mélangeur planétaire, l'agitateur tourne dans un mouvement complexe: autour de son axe et simultanément autour du périmètre du bol. Grâce à cela, lors d'une rotation complète, l'agitateur travaille avec précision à l'intérieur du bol, ce qui raccourcit le temps de travail et assure une plus grande efficacité de mélange. Pour cette raison, le temps de mélange donné dans la plupart des recettes devrait être raccourci.

### NOTES SUR LE FONCTIONNEMENT DU MÉLANGEUR

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 les ingrédients sur les parois du bol. Au cours d'un cycle de mélange, il suffit de nettoyer les parois du bol une ou deux fois. Avant de faire cela, débranchez le robot de l'alimentation! Pendant le fonctionnement, le robot peut chauffer. Avec une charge lourde et un long cycle de mélange, le haut de la tête du robot peut être très chaud. C'est normal.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Assurez-vous que le bouton de commande de vitesse (2) est en position « 0 ».
2. Déconnectez l'appareil de la source d'alimentation.
3. En cas de fonctionnement prolongé, la tête basculante (1) peut chauffer. Avant de commencer à travailler, vous devez attendre que l'appareil refroidisse.
4. Nettoyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide.
5. Nettoyez les agitateurs (8, 9, 10) et la spatule (11) sous l'eau courante et le détergent.

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

**REMARQUE! Ne lavez pas l'agitateur pour fouetter les masses légères (9), l'agitateur avec finition silicone (8) et le crochet (10) au lave-vaisselle – ils peuvent être endommagés.**

## FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL SUR DES INTERVALLES DE VITESSE INDIVIDUELS

Le robot planétaire dispose d'un contrôle de vitesse compris entre 1 et 6 et d'une fonction TURBO (P), utilisée pour un fonctionnement à court terme à des tours maximaux.

Vitesse	Type de travail	Utiliser
1	Pré-mélange	Pré-mélange lent, combinant tous les types de masses et d'ingrédients secs des gâteaux. Dans cet intervalle de vitesse, ajoutez de la farine et des produits secs à la pâte et des ingrédients liquides aux ingrédients secs. Ne pas mélanger ou pétrir la pâte à levure à cette vitesse.
2	Mélange lent	Pour un mélange lent. Sur cet engrenage, pétrir la pâte à levure, la pâte brisée et la pâte râpée. Utilisez également dans la première phase d'amener les pommes de terre et autres légumes sous forme de purée et au moment d'ajouter de la graisse liquide ou de la farine à la pâte.
3	Mélange, barattage	Il est utilisé pour pétrir les pâtes moyennement lourdes – comme la pâte brisée. À cette vitesse, du sucre est ajouté aux protéines pour les meringues. Il s'agit de la vitesse moyenne de mélange des masses, par exemple de la viande hachée, des pâtés et des gâteaux râpés.
4	Compactage	Pour fouetter la mayonnaise à vitesse moyenne, pour combiner les ingrédients de la crème de pudding. Il est utilisé pour finir les masses plus légères nécessitant une aération.
5	Bourrage rapide	Pour fouetter la crème, mousse de blancs d'œufs.
6	Bourrage très rapide	Pour fouetter la mousse à base de protéines, d'œufs entiers, de crème fouettée, il est utilisé dans la dernière étape de la préparation de la purée de pommes de terre.
P	TURBO	Mélange à court terme à vitesse maximale.

## UTILISER LE ROBOT POUR VOS PROPRES RECETTES

Ce manuel contient des conseils généraux et pratiques sur les spécificités du travail avec un robot, qui peuvent être utiles lors de la préparation de vos propres recettes. Cependant, pour obtenir un effet parfait et développer une procédure de mélange appropriée, vos propres observations et expériences seront nécessaires. Contrôlez le processus de mélange et terminez-le exactement lorsque la consistance requise dans la recette (par exemple « pâte lisse et élastique ») est atteinte. Pour déterminer la vitesse de mélange appropriée, voir la section : « **Se préparer au travail** ».



## CONSEILS DE CUISINE

1. Les ingrédients conservés au réfrigérateur, comme le beurre ou les œufs, doivent atteindre la température ambiante avant d'être mélangés. Par conséquent, vous devez retirer ces produits du réfrigérateur assez tôt.
2. Pour éviter de jeter des coquilles d'œufs ou des œufs pourris dans le bol, il est préférable de les coller dans un récipient séparé avant d'ajouter le reste des produits.
3. Un barattage trop long peut affecter négativement le produit final. Gardez un œil sur le temps de mélange spécifié dans la recette.
4. Les changements de température et de texture des produits alimentaires (par exemple à la suite de fluctuations de la température ambiante) peuvent raccourcir/allonger le processus de mélange et le résultat final du mélange.
5. Vous devez toujours commencer à mélanger à basse vitesse et augmenter progressivement la vitesse à celle requise dans la recette.

## PROVISIONS

### GÂTEAU SIMPLE À DEUX ŒUFS



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

#### PRÉPARATION:

- 1) Versez la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel dans un grand bol. Ajouter la graisse de boulanger; Versez le lait et ajoutez la vanille.
- 2) Pétrir jusqu'à 5 minutes. à la vitesse la plus basse jusqu'à ce que les produits soient complètement mélangés.
- 3) Puis pétrir à vitesse moyenne pendant 2 min.
- 4) Arrêtez le robot, grattez les restes du mélange sur les côtés et au fond du bol.
- 5) Ajouter les œufs, pétrir pendant encore 1,5 vminute à la vitesse la plus élevée.

### PURÉE



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

#### PRÉPARATION:

- 1) Peler et cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, attention à ne pas les rendre trop tendres.
- 2) Lorsqu'ils deviennent farineux, commencez à les pétrir dans une casserole ou transférez-les dans un bol robotisé. Ensuite, pétrir les pommes de terre préparées de cette manière dans le robot à vitesse moyenne pendant environ 1 min.
- 3) Lorsque vous avez terminé, grattez les pommes de terre qui ont adhéré aux parois du bol.
- 4) Mélanger le lait chaud, le beurre et le sel ensemble. Ajouter aux pommes de terre et pétrir à la vitesse maximale pendant 1 min.

## BISCUITS À L'AVOINE

- ✓ 2 tasses de farine tamisée
- ✓ 1 cuillère à café de soda
- ✓ 1 cuillère à café de sel
- ✓ 1 et 1/2 cuillères à café de cannelle
- ✓ 2 tasses de flocons d'avoine instantanés
- ✓ 1 tasse de graisse de boulanger ou de beurre
- ✓ 1/2 tasse de sucre de table
- ✓ 3/4 tasse de cassonade
- ✓ 2 œufs, entiers
- ✓ 1-1/2 cuillères à café de vanille
- ✓ 1/3 tasse de lait
- ✓ 1 tasse de pépites de chocolat
- ✓ 3/4 tasse de noix broyées
- ✓ 1 cuillère à café de soda
- ✓ 1 cuillère à café de sel
- ✓ 1-1/2 cuillères à café de cannelle



- 2) Mélanger le beurre, le sucre, les œufs, la vanille dans un bol robotisé.
- 3) Battre à la vitesse maximale pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit crémeux, après avoir terminé, gratter le mélange qui a adhéré aux parois du bol.
- 4) Ajouter le lait et la moitié du mélange de farine et d'autres produits précédemment mis de côté, mélanger le tout lentement, en traduisant la masse mélangée, puis pétrir le mélange à la vitesse la plus élevée pendant 1 min.
- 5) Ajouter l'autre moitié du mélange de farine et d'autres produits et répéter la procédure. Lorsque vous avez terminé, grattez le mélange qui a adhéré aux parois du bol.
- 6) Ajouter les pépites de chocolat et les noix, pétrir à la vitesse maximale pendant 1 min.

## PROTÉINE DE FOUET

- ✓ 2 œufs

- 1) Mettez les blancs d'œufs dans le bol
- 2) Battre à pleine vitesse



## PRÉPARATION:

- 1) Mélanger la farine, le soda, le sel et la cannelle, puis ajouter les flocons et réserver.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Les paramètres techniques sont indiqués sur la plaque signalétique du produit

Longueur du câble réseau : 1,25 m



**REMARQUE! MPM agd S.A. se réserve la possibilité de modifications techniques !**

*Ce manuel a été traduit automatiquement.*

*En cas de doute, veuillez lire la version anglaise.*

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



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

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Kérjük, használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.
- Legyen különösen óvatos, ha gyerekek vannak a készülék közelében.
- Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
- A gyártó által nem javasolt tartozékok használata a készülék károsodását vagy balesetet okozhat.
- Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket, a kábelt és a csatlakozódugót.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- Ne használjon sérült készüléket, még akkor sem, ha a hálózati kábel vagy a csatlakozó sérült – ebben az esetben vigye vissza a készüléket egy hivatalos szervizközpontba javításra.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- Ne lógassa a tápkábelt éles szélékre, és ne hagyja, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel túllógjon az asztal/pult szélén.
- Ne érintse meg a készüléket nedves kézzel.
- A készülék kizárólag otthoni használatra készült.
- A gép működése közben tartsa távol a kezét a mozgó alkatrészekről (keverő, csapos hajtótengely).
- A készülék tisztítását, különösen az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező részeket az első használat előtt, közvetlenül a munka befejezése után, vagy ha a készüléket hosszabb ideig nem használták, meg kell tisztítani – az eljárást a „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” c. „ fejezet.
- A keverőket és a horgot tisztítás előtt először le kell választani a készülékről!
- Ne helyezze a készüléket más elektromos készülékek, égők, tűzhelyek, sütők stb. közelébe.
- A munka megkezdése előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék minden eleme megfelelően fel van szerelve.
- Ne helyezze a készüléket forró felületekre.

- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, valamint az ilyen típusú eszközök használatában tudással vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek használhatják, feltéve, hogy felügyelik őket, vagy megtanították őket a készülék biztonságos használatára, és megértse a kapcsolódó kockázatot.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsa a készüléket és a vezetéket gyermekektől távol.
- Ügyeljen a gyerekekre, hogy ne játsszanak a berendezéssel/ készülékekkel.
- Húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- Kapcsolja ki a készüléket a tartozékok cseréje előtt, vagy mielőtt használat közben mozgó alkatrészekhez közeledne.
- Ne csatlakoztassa a dugót a konnektorhoz nedves kézzel.
- Ne a kábelnél fogva húzza ki a dugót a konnektorból.
- A készüléket sima és stabil felületen használja.
- Kérjük, a gyermekek biztonsága érdekében a csomagolás egyetlen részét (műanyag zacskók, kartondobozok, polisztirolhab stb.) ne hagyja szabadon hozzáférhető helyen.
- **FIGYELEM! Ne engedje, hogy gyerekek játsszanak a fóliával. Fulladásveszély!**

## KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- |   |   |
|---|---|
| 1. Dönthető fej   | 7. Alapozd meg a tál rögzítésének helyével    |
| 2. Sebességszabályozó gomb  | 8. Fröccsenésvédő                             |
| 3. Kardántengely csappal (a rögzítés helye)                         | 9. Keverő szilikon bevonattal                 |
| 4. Rozsdamentes acél fogantyúval ellátott tálka 7,0 l űrtartalommal | 10. Keverő könnyű masszák felveréséhez        |
| 5. Rozsdamentes acél tál 7,0 l űrtartalommal                        | 11. Keverő többkomponensű masszákhoz (kampós) |
| 6. Fejrögzítő kar   | 12. Váll                                      |

## MUNKA ELŐKÉSZÜLÉS - ÁLTALÁNOS MEGJEGYZÉSEK

1. Csomagolja ki a készüléket a kartondobozból, távolítsa el a fóliatasakokat, címkéket, polisztirol töltőanyagokat és szállítási zárat.
2. Az első használat előtt alaposan mosson ki minden élelmiszerrel érintkező tartozékot.

- Ne felejtse el, hogy a tartozékokat (edény, keverő stb.) csak akkor szerelje fel/szerelje szét, ha a készülék nincs csatlakoztatva az áramforráshoz.
- Mielőtt a készüléket az áramforráshoz csatlakoztatná, győződjön meg arról, hogy a fordulatszám-szabályozó gomb (2) „0” állásban van.

## TARTOZÉKOK ÖSSZESZERELÉSE

### 1. LÉPÉS – A TÁL ÖSSZESZERELÉSE

- Engedje el a billenőfejet (1) a fejrögztítő kart (5) az óramutató járásával megegyező irányba forgatva, majd óvatosan emelje fel a billenőfejet, amíg kattanást nem hall (reteszelő hang). Amikor a zár be van kapcsolva, a fejreteszelő kar (5) lefelé mutat.
- Helyezze a tálat (4) a talpba (6), majd forgassa el a tálat (4) az óramutató járásával megegyező irányba, hogy a tálon lévő fülek illeszkedjenek a talpon (6) lévő reteszekhez.

### 2. LÉPÉS – SZERELJEN BE A FŐLÉS FEDEZÉSÉT

- Csúsztassa a fröccsenésvédőt (7) a hajtótengely házának szélére a csappal (3). Felhívjuk figyelmét, hogy az Art. kifelé nézzen, hogy a forgófej (1) ne akadályozza a hozzáférést a nyíláshoz.

### 3. LÉPÉS – A KEVERŐK FELSZERELÉSE

- Nyomja (amíg ellenállást nem érez) a három erre a célra szolgáló lapát (8, 9, 10) egyikét a hajtótengely csapjára (3). Győződjön meg arról, hogy a csapon lévő fül illeszkedik a keverőmű rögzítőnyílásába. Ezután forgassa el a keverőt az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a fül a keverő-szerkezet rögzítőnyílásának széléhez nem rögzül.



## A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSE

A keverők (8, 9, 10) felszerelése után a készülék üzemkész. Forgassa el a fejrögztítő kart (5) az óramutató járásával megegyező irányba, és finoman engedje le a billenőfejet (1), amíg kattanást nem hall (reteszelő hang). Győződjön meg arról, hogy a billenőfej megfelelően reteszelve van - a fejrögztítő kar (5) lefelé mutat. Ezután helyezze az ételt a tálba (4) a fröccsenésvédő nyílásán keresztül (7), csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, és állítsa be a kívánt sebességet a sebességszabályozó gombbal (2).

### **FIGYELEM! A bolygórobot működése közben ne forgassa el a fejrögztítő kart (5)!**

A munka befejezése után állítsa a fordulatszám-szabályozó gombot (2) „0” állásba, és válassza le a készüléket az áramellátásról.

## TARTOZÉKOK ELTÁVOLÍTÁSA

A tartozékokat a billenőfej (1) megtermékenyítése után lehet leszerelni.

A tartozékokat az összeszerelési iránnyal ellentétes forgatással oldjuk ki a reteszekből. Fordítás előtt a keverőket (8, 9, 10) először ki kell engedni a zárból, azaz a keverőt mélyebbre kell nyomni a hajtótengely csapjára, amíg ellenállást nem érez. A fröccsenésvédőt (7) a keverők (8, 9, 10) eltávolítása után el kell távolítani.

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

### EGYEDI MELLÉKLETEK ALKALMAZÁSA

<b>Keverő szilikon bevonattal (8)</b>	Könnyű és nehezebb masszák keverésére, mint pl.: tészta, omlós tészta, darált hús- és halmasszák, vajás és pudingos krémek, sajtmasszák, burgonyapiüré és egyéb zöldségek, tortalapok, tortalapokhoz.
<b>Keverő könnyű masszák felveréséhez (9)</b>	Jó levegőtétést igénylő termékek felveréséhez, mint például: tojás, tojásfehérje, piskóta, tejszínhab, habcsók, krémek, majonéz.
<b>Keverő többkomponensű masszákhoz (kampós) (10)</b>	Tészta dagasztásához, különösen élesztős tésztákhoz és dagasztáshoz, például: kenyér, zsemle, sütemény, palacsinta, pizza, choux tészta, tészta, faworki.

**FIGYELEM! A készülék működése közben ne hagyja tában kést, fémkanalat, villát stb.**  
**FIGYELEM! A készülék maximális működési ideje 5 perc, két keverési ciklus közötti minimális pihenőidő 20 perc. Az élesztős tészta dagasztása során a legjobb, ha a szabályozót alacsony sebességre állítja, és csak egy idő után növeli a sebességet.**

### A BEÉPÜLŐ MODULOK BOLYGÓMOZGÁSA

A bolygókeverő működése során a keverő összetett mozgással forog: a tengelye körül és egyidejűleg a tál kerülete körül. Ennek köszönhetően egy teljes fordulat alatt a keverő pontosan működik a tál teljes belsejében, ami lerövidíti a munkaidőt és nagyobb keverési hatékonyságot biztosít. Ezért a legtöbb receptben megadott keverési időt csökkenteni kell.

### MEGJEGYZÉSEK A KEVERŐ MŰKÖDÉSÉHEZ

A tál formáját és a tartozékokat úgy alakítottuk ki, hogy a robot munkája során ne kelljen folyamatosan kaparni, nyomkodni a hozzávalókat a tál falán. Egy keverési ciklus alatt elég egyszer vagy kétszer megtisztítani az edény falait. Mielőtt ezt megtenné, válassza le a robotot az áramellátásról!

A robot működés közben felmelegedhet. Nagy terhelés és hosszú keverési ciklusok hatására a robotfej teteje nagyon felmelegedhet. Ez normális.

### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Győződjön meg arról, hogy a fordulatszám-szabályozó gomb (2) „0” állásban van.
2. Válassza le a készüléket az áramforrásról.
3. A forgófej (1) felforrósodhat hosszabb használat során. A munka megkezdése előtt várja meg, amíg a készülék lehül.
4. Tisztítsa meg a készülék házát nedves ruhával.
5. Tisztítsa meg a keverőt (8, 9, 10) és a lapátot (11) folyó víz és tisztítószer alatt.

A készülékkel végzett munka befejezése után ajánlatos a tartozékokat azonnal megtisztítani. Ez eltávolítja a lerakódásokat, megakadályozza a maradványok kiszáradását, ami hatékonyabbá és könnyebbé teszi a mosást, valamint megakadályozza a baktériumok elszaporodását.

**FIGYELEM! A könnyű masszák habverőjét (9), a szilikon bevonatú keverőt (8) és a kampót (10) nem szabad mosogatógépben mosogatni - ez károsíthatja őket .**

## A KÉSZÜLÉK MŰKÖDTETÉSE EGYEDI SEBESSÉGTARTOMÁNYBAN

A bolygórobot 1-6 tartományban sebességszabályozással és TURBO (P) funkcióval rendelkezik, amely rövid távú, maximális sebességű működésre szolgál.

Munka sebessége	Munka típusa	Alkalmazás
1	<b>Előkeverés</b>	Lassú előkeverés, minden típusú tészta és száraz tészta hozzávalók kombinálása. Ebben a sebességtartományban adjunk a tésztahoz a lisztet és a száraz hozzávalókat, a száraz hozzávalókhöz pedig a folyékony összetevőket. Ne keverjen vagy gyúrjon élesztőtészta ezzel a sebességgel.
2	<b>Lassú keverés</b>	Lassú keveréshez. Használja ezt a felszerelést élesztő, omlós tészta és sütemények gyúráására. Használja a burgonya és más zöldségek pürésítésének első fázisában, valamint folyékony zsír vagy liszt hozzáadásakor is.
3	<b>Keverés, habverés</b>	Közepesen nehéz tészták – például omlós sütemények – dagasztására szolgál. Ennél a sebességnél a habcsókhoz való tojásfehérjéhez cukrot adunk. Ez a tömegek, például darált hús, pástétomok és sütemények keverésének átlagos sebessége.
4	<b>Korbácsolás</b>	Közepesen gyors habveréshez, a majonéz készítés kezdeti fázisához, a pudingkrém összetevőinek összekeveréséhez. Könnyebb, levegőztetett igénylő tömegek befejezésére szolgál.
5	<b>Gyors korbácsolás</b>	Tejszínhabhoz, fehérjehabhoz.
6	<b>Nagyon gyors ölés</b>	Tojásfehérje, egész tojás, tejszín habveréséhez a burgonyapüré elkészítésének utolsó fázisában használják.
P	<b>TURBO</b>	Rövid ideig tartó keverés maximális sebességgel.

## HASZNÁLJA A ROBOTOT SAJÁT RECEPTEIHEZ

Ez a kézikönyv néhány általános, gyakorlati tanácsot tartalmaz a robottal végzett munka sajátosságairól, amelyek hasznosak lehetnek saját receptek elkészítésekor. A tökéletes hatás eléréséhez és a megfelelő keverési eljárás kidolgozásához azonban saját megfigyeléseire és tapasztalataira lesz szükség. Irányítsa a keverési folyamatot, és pontosan akkor állítsa le, amikor a receptben előírt állapot elérté (pl. „sima és rugalmas tészta”). A megfelelő keverési sebesség meghatározásához lásd a következő részt: **„Munkára való felkészülés”**.

## KULINÁRIS TIPPEK

1. A hűtött összetevőknek, mint például a vaj vagy a tojás, keverés előtt szobahőmérsékletűre kell melegedniük. Ezért az ilyen termékeket előre ki kell venni a hűtőszekrényből.
2. Annak elkerülése érdekében, hogy tojáshéjat vagy rossz tojást dobjon a tálba, jobb, ha egy külön edénybe töri őket, mielőtt hozzáadná a többi terméket.
3. A túl hosszú habverés káros hatással lehet a végtermékre. Ügyeljen arra, hogy kövesse a receptben megadott keverési időt.
4. Az élelmiszerek hőmérsékletének, állagának megváltoztatása (pl. a környezeti hőmérséklet ingadozása miatt) lerövidítheti/meghosszabbíthatja az összetevők összekeverésének folyamatát és a keverés végeredményét.
5. A keverést mindig alacsony sebességgel kezdje, és fokozatosan növelje a sebességet a recepthez szükséges sebességre.

## RECEPTEK

## EGYSZERŰ KÉTTÓJÁSOS PALACSINTA

- ✓ 2 csésze átszitált liszt a tész-  
tához
- ✓ 1 és 1/4 csésze asztali cukor
- ✓ 2 és 1/2 teáskanál sütőpor
- ✓ 3/4 teáskanál só
- ✓ 1/2 csésze lágy zsiradék
- ✓ 3/4 csésze tej
- ✓ 1 és 1/4 teáskanál vanília
- ✓ 2 tojás



## KÉSZÍTMÉNY:

- 1) A lisztet, a sütőport, a cukrot és a sót egy nagy tálba szitáljuk. Rövidítés hozzáadása; öntsünk tejet és adjunk hozzá vaníliát.
- 2) Akár 5 percig gyúrjuk. a legalacsonyabb sebességgel, amíg a termékek teljesen össze nem keverednek.
- 3) Ezután közepes sebességgel dagasztjuk 2 percig.
- 4) Állítsa le a robotot, kaparja le a maradék keveréket az edény oldaláról és aljáról.
- 5) Adjuk hozzá a tojásokat, dagasszuk még 1,5 percig a legnagyobb sebességen.

## KRUMPLIPÜRÉ

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



## KÉSZÍTMÉNY:

- 1) A burgonyát meghámozzuk és sós vízben megfőzzük, vigyázva, hogy ne legyen túl puha.
- 2) Amikor lisztesek, kezdjük el dagasztani őket egy serpenyőben, vagy tegyük át a robotgép táljába. Ezután az így elkészített burgonyát a robotgépben közepes sebességgel kb 1 percig gyúrjuk.
- 3) Ha végeztünk, kaparja ki a tál oldalára tapadt burgonyát.
- 4) Keverje össze a forró tejet, a vajat és a sót. Hozzáadjuk a burgonyához, és a legnagyobb sebességen 1 percig dagasztjuk.

## SÜTI ZABPEHELLYEL

- ✓ 2 csésze átszitált liszt
- ✓ 1 teáskanál szóda
- ✓ 1 teáskanál só
- ✓ 1 és 1/2 teáskanál fahéj
- ✓ 2 csésze instant zabpehely
- ✓ 1 csésze zsiradék vagy vaj
- ✓ 1/2 csésze asztali cukor
- ✓ 3/4 csésze barna cukor
- ✓ 2 tojás, egész
- ✓ 1-1/2 teáskanál vanília
- ✓ 1/3 csésze tej
- ✓ 1 csésze csokoládéreszelék
- ✓ 3/4 csésze darált dió
- ✓ 1 teáskanál szóda
- ✓ 1 teáskanál só
- ✓ 1-1/2 teáskanál fahéj



## KÉSZÍTMÉNY:

- 1) Keverjük össze a lisztet, a szódadabikarbónát, a sót és a fahéjat, majd adjuk hozzá a pelyheket és tegyük félre.
- 2) Keverje össze a vajat, a cukrot, a tojást és a vaníliát a robotgép táljában.
- 3) Verjük a legnagyobb sebességgel 2 percig, amíg krémes nem lesz, majd ha kész, kaparjuk le az edény falára tapadt keveréket.
- 4) Hozzáadjuk a tejet és az előzőleg félretett lisztes és egyéb termékek keverékének felét, a kevert masszát mozzgatva lassan keverjük össze az egészet, majd a keveréket a legnagyobb sebességgel dagasztjuk 1 percig.
- 5) Adja hozzá a lisztből és egyéb termékekből álló keverék másik felét, és ismétlje meg az eljárást. Ha kész, kaparja le a keveréket, amely az edény oldalára tapadt.
- 6) Adjuk hozzá a csokoládédarabkákat és a diót, és dagasszuk a legnagyobb sebességen 1 percig.

## A FEHÉRJE FELVERÉSE

- ✓ 2 tojás
- 1) Tegye a tojásfehérjét egy tálba
  - 2) Üss maximális sebességgel





## MŰSZAKI ADATOK

A műszaki paraméterek a termék adattábláján találhatóak

Hálózati kábel hossza: 1,25 m



**FIGYELEM! Az MPM agd SA a műszaki változtatások jogát fenntartja!**

*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.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Si prega di leggere attentamente il manuale di istruzioni prima dell'uso.
- Prestare particolare attenzione quando i bambini sono vicini al dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli previsti.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni al dispositivo o un incidente.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo e la spina in acqua o altri liquidi.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante il funzionamento.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando lo si lascia incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Non utilizzare un dispositivo danneggiato, anche se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati - in questo caso, restituire il dispositivo a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non appendere il cavo di alimentazione su bordi taglienti e non permettere che entri in contatto con superfici calde.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo/bancone.
- Non toccare il dispositivo con le mani bagnate.
- Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Tenere le mani lontane dalle parti in movimento (agitatori, albero motore con perno) mentre la macchina è in funzione.
- La pulizia del dispositivo, in particolare delle parti a diretto contatto con gli alimenti, deve essere effettuata prima del primo utilizzo, subito dopo aver terminato i lavori o se il dispositivo non è stato utilizzato per lungo tempo - la procedura è descritta nella sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE " capitolo.
- Prima di pulire i miscelatori e il gancio, devono prima essere scollegati dal dispositivo!
- Non posizionare il dispositivo vicino ad altri apparecchi elettrici, fornelli, fornelli, forni, ecc.
- Assicurarsi sempre che tutti gli elementi del dispositivo siano installati correttamente prima di iniziare il lavoro.

- Non posizionare il dispositivo su superfici calde.
- Il dispositivo può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, nonché da persone senza conoscenza o esperienza nell'uso di questo tipo di dispositivo, a condizione che siano supervisionate o che siano state istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e comprendere il rischio associato.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Prestare attenzione ai bambini in modo che non giochino con l'apparecchiatura/dispositivo.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando lo si lascia incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Spegnerne il dispositivo prima di cambiare gli accessori o prima di avvicinarsi alle parti in movimento durante l'uso.
- Non collegare la spina alla presa di corrente con le mani bagnate.
- Non rimuovere la spina dalla presa tirando il cavo.
- Utilizzare il dispositivo su una superficie liscia e stabile.
- Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare alcuna parte dell'imballo (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo espanso, ecc.) liberamente accessibile.
- **AVVERTIMENTO! Non lasciare che i bambini giochino con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**

#### DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- |  |  |
|--|--|
| 1. Testa inclinabile   | 6. Leva di bloccaggio della testa                  |
| 2. Manopola di controllo della velocità  | 7. Base con un posto per attaccare la ciotola      |
| 3. Albero di trasmissione con perno (posizione di montaggio dell'attrezzatura) | 8. Paraspruzzi                                     |
| 4. Ciotola con manico in acciaio inossidabile con una capacità di 7,0 l        | 9. Agitatore con finitura in silicone              |
| 5. Vasca in acciaio inox con capacità di 7,0 l                                 | 10. Mixer per montare masse leggere                |
|  | 11. Miscelatore per masse multicomponente (gancio) |
|  | 12. Spalla   |

#### PREPARAZIONE AL LAVORO - NOTE GENERALI

1. Disimballare il dispositivo dal cartone, rimuovere eventuali sacchetti di alluminio, etichette, riempitivi in polistirolo e blocchi per il trasporto.
2. Lavare accuratamente tutti gli accessori a contatto con gli alimenti prima del primo utilizzo.
3. Ricordarsi di installare/smontare gli accessori (ciotola, agitatore, ecc.) solo quando il dispositivo non è collegato alla fonte di alimentazione.

- Prima di collegare il dispositivo alla fonte di alimentazione, assicurarsi che la manopola di controllo della velocità (2) sia in posizione "0".

## MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

### FASE 1 - ASSEMBLAGGIO DELLA CIOTOLA

- Rilasciare la testa inclinabile (1) ruotando la leva di blocco della testa (5) in senso orario, quindi sollevare delicatamente la testa inclinabile finché non si sente un clic (rumore di blocco). Quando il blocco è innestato, il braccio della leva di blocco della testina (5) punterà verso il basso.
- Posizionare la ciotola (4) nella base (6), quindi ruotare la ciotola (4) in senso orario in modo che le linguette sulla ciotola si innestino con i fermi sulla base (6).

### PASSAGGIO 2: INSTALLARE IL COPERCHIO SPLASH

- Far scorrere il paraspruzzi (7) sul bordo dell'alloggiamento dell'albero di trasmissione con il perno (3). Si prega di notare che l'apertura per l'aggiunta dell'art. rivolto verso l'esterno in modo che la testa girevole (1) non ostacoli l'accesso all'apertura.

### FASE 3 - FISSAGGIO DEI MISCELATORI

- Spingere (fino a sentire resistenza) una delle tre palette dedicate (8, 9, 10) sul perno dell'albero di trasmissione (3). Accertarsi che la linguetta sul perno si inserisca nel foro di montaggio dell'agitatore. Quindi ruotare l'agitatore in senso antiorario finché la linguetta non si blocca contro il bordo del foro di montaggio dell'agitatore.



## FUNZIONAMENTO CON IL DISPOSITIVO

Dopo aver collegato gli agitatori (8, 9, 10) il dispositivo è pronto per il funzionamento. Ruotare la leva di blocco della testa (5) in senso orario e abbassare delicatamente la testa inclinabile (1) finché non si sente un clic (rumore di blocco). Assicurarsi che la testa inclinabile sia bloccata correttamente: il braccio della leva di blocco della testa (5) sarà rivolto verso il basso. Quindi posizionare il cibo nella ciotola (4) attraverso l'apertura nel paraspruzzi (7), collegare il dispositivo all'alimentazione e impostare la velocità desiderata con la manopola di controllo della velocità (2).

**ATTENZIONE! Durante il funzionamento del robot planetario, non ruotare la leva di blocco della testa (5)!**

Dopo aver terminato il lavoro, portare la manopola di controllo della velocità (2) in posizione "0" e scollegare il dispositivo dall'alimentazione.

## RIMOZIONE ACCESSORI

Gli accessori possono essere smontati dopo che la testa inclinabile (1) è stata inserita. Sganciamo gli accessori dai fermi ruotandoli in senso contrario al senso di montaggio. Prima di girare, i miscelatori (8, 9, 10) devono prima essere sbloccati dal blocco, cioè spingere il miscelatore più in profondità sul perno dell'albero motore fino a quando non si avverte resistenza. Il paraspruzzi (7) deve essere rimosso dopo aver rimosso i miscelatori (8, 9, 10).

## UTILIZZO DEL DISPOSITIVO

### APPLICAZIONE DEI SINGOLI ALLEGATI

<b>Miscelatore con finitura siliconata (8)</b>	Per impastare impasti leggeri e più pesanti, come: impasti, pasta frolla, impasto di carne e pesce macinati, creme di burro e budino, impasto di formaggio, purè di patate e altre verdure, basi per dolci, ingredienti sfusi per dolci.
<b>Mixer per montare masse leggere (9)</b>	Per montare prodotti che necessitano di essere ben areati come: uova, albumi, pan di Spagna, panna montata, meringhe, creme, maionese.
<b>Miscelatore per masse multicomponente (gancio) (10)</b>	Per impastare la pasta, in particolare la pasta lievitata e impastare come per: pane, panini, torte, frittelle, pizza, pasta choux, pasta, faworki.

**ATTENZIONE! Non lasciare coltelli, cucchiaini di metallo, forchette, ecc. nel recipiente 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 la pasta lievitata, è meglio impastare il regolatore su una velocità bassa e solo dopo un po' aumentare la velocità.**

### MOVIMENTO PLANETARIO DEGLI SNAP-IN

Durante il funzionamento della planetaria, l'agitatore ruota con un movimento complesso: attorno al proprio asse e contemporaneamente attorno alla circonferenza della vasca. Grazie a ciò, durante una rotazione completa, l'agitatore lavora con precisione in tutto l'interno della ciotola, il che riduce il tempo di lavoro e garantisce una maggiore efficienza di miscelazione. Pertanto, 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 studiata in modo che durante il lavoro del robot non sia necessario raschiare e spingere costantemente gli ingredienti sulle pareti della ciotola. Durante un ciclo di miscelazione è sufficiente pulire le pareti della vasca una o due volte. Scollegare il robot dall'alimentazione prima di eseguire questa operazione! Il robot potrebbe riscaldarsi durante il funzionamento. Sotto carichi pesanti e lunghi cicli di miscelazione, la parte superiore della testa del robot può diventare molto calda. È normale.

### PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Assicurarsi che la manopola di controllo della velocità (2) sia in posizione "0".
2. Scollegare il dispositivo dalla fonte di alimentazione.
3. La testa girevole (1) può surriscaldarsi durante il funzionamento prolungato. Attendere che il dispositivo si raffreddi prima di iniziare il lavoro.
4. Pulire l'alloggiamento del dispositivo con un panno umido.
5. Pulire gli agitatori (8, 9, 10) e la paletta (11) sotto acqua corrente e detersivo.

Dopo aver terminato il lavoro con il dispositivo, si consiglia di pulire immediatamente gli accessori. Ciò rimuoverà eventuali depositi, eviterà che i resti si seccino, il che rende il lavaggio più efficace e più facile e previene la crescita di batteri.

**ATTENZIONE! Il mixer per montare masse leggere (9), il mixer con finitura in silicone (8) e il gancio (10) non devono essere lavati in lavastoviglie perché potrebbero danneggiarsi.**

## FUNZIONAMENTO DEL DISPOSITIVO ALLA GAMMA DI VELOCITÀ INDIVIDUALE

Il robot planetario ha la regolazione della velocità nell'intervallo 1-6 e la funzione TURBO (P), utilizzata per il funzionamento a breve termine alla massima velocità.

Velocità di lavoro	Tipo di lavoro	Applicazione
1	Premiscelazione	Premiscelazione lenta, combinando tutti i tipi di impasti e ingredienti per impasti secchi. In questa gamma di velocità, aggiungere la farina e gli ingredienti secchi all'impasto e gli ingredienti liquidi agli ingredienti secchi. Non mescolare o impastare la pasta lievitata a questa velocità.
2	Miscelazione lenta	Per una miscelazione lenta. Usa questo attrezzo per impastare lievito, pasta frolla e torte. Utilizzare anche nella prima fase di purè di patate e altre verdure e quando si aggiungono grasso liquido o farina all'impasto.
3	Mescolare, montare	Si usa per impastare impasti medio-pesanti come la pasta frolla. A questa velocità si aggiunge lo zucchero agli albumi per le meringhe. Questa è la velocità media di miscelazione delle masse, ad esempio carne macinata, paté e torte.
4	Frustare	Per la montatura medio-veloce, fase iniziale della preparazione della maionese, per unire gli ingredienti della crema al budino. Viene utilizzato per rifinire masse più leggere che richiedono aerazione.
5	Frusta veloce	Per panna da montare, schiuma proteica.
6	Uccisione molto veloce	Per montare albumi, uova intere, panna montata, viene utilizzato nella fase finale della preparazione del purè.
P	TURBO	Miscelazione a breve termine alla massima velocità.

### USA IL ROBOT PER LE TUE RICETTE

Questo manuale contiene alcuni consigli pratici e generali sulle specificità del lavoro con il robot, che possono essere utili nella preparazione delle proprie ricette. Tuttavia, le tue osservazioni e la tua esperienza saranno necessarie per ottenere un effetto perfetto e sviluppare la procedura di miscelazione appropriata. Controllare il processo di miscelazione e fermarsi esattamente quando viene raggiunta la consistenza richiesta dalla ricetta (es. "impasto liscio ed elastico"). Per determinare la velocità di miscelazione appropriata, vedere la sezione seguente: **"Preparazione al lavoro"**.

### CONSIGLI CULINARI

1. Gli ingredienti refrigerati, come il burro o le uova, devono raggiungere la temperatura ambiente prima di essere frullati. Pertanto, è necessario rimuovere in anticipo tali prodotti dal frigorifero.
2. Per evitare di gettare gusci d'uovo o uova marce nella ciotola, è meglio romperli in un contenitore separato prima di aggiungere il resto dei prodotti.
3. Montare troppo a lungo può influire negativamente sul prodotto finale. Assicurati di seguire il tempo di miscelazione specificato nella ricetta.
4. La modifica della temperatura e della consistenza dei prodotti alimentari (ad es. a seguito di fluttuazioni della temperatura ambiente) può accorciare/allungare il processo di miscelazione degli ingredienti e il risultato finale della miscelazione.
5. Iniziare sempre a mescolare a bassa velocità e aumentare gradualmente la velocità fino alla velocità richiesta per la ricetta.

## RICETTE

## UN SEMPLICE PANCAKE A DUE UOVA

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



## PREPARAZIONE:

- 1) Setacciare la farina, il lievito, lo zucchero e il sale in una ciotola capiente. Aggiungere l'acido; versare il latte e aggiungere la vaniglia.
- 2) Impastare fino a 5 minuti, alla velocità più bassa fino a quando i prodotti non sono completamente miscelati.
- 3) Quindi impastare a velocità media per 2 minuti.
- 4) Arrestare il robot, raschiare il composto rimasto dai lati e dal fondo della ciotola.
- 5) Aggiungere le uova, impastare per altri 1,5 minuti alla massima velocità.

## PURÈ

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



## PREPARAZIONE:

- 1) Sbucciare e cuocere le patate in acqua salata, facendo attenzione a non renderle troppo morbide.
- 2) Quando diventano farinosi, iniziate ad impastarli in una casseruola o trasferiteli nella ciotola di un robot da cucina. Poi impastate le patate così preparate nel robot a media velocità per circa 1 minuto.
- 3) Al termine, raschiare eventuali patate 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 min.

## BISCOTTI CON FARINA 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 accorciamento o burro
- ✓ 1/2 tazza di zucchero da tavola
- ✓ 3/4 tazza di zucchero di canna
- ✓ 2 uova, intere
- ✓ 1-1/2 cucchiaino di vaniglia
- ✓ 1/3 tazza di latte
- ✓ 1 tazza di scaglie di cioccolato
- ✓ 3/4 tazza di noci tritate
- ✓ 1 cucchiaino di soda
- ✓ 1 cucchiaino di sale
- ✓ 1-1/2 cucchiaini di cannella



## PREPARAZIONE:

- 1) Mescolare la farina, il bicarbonato, il sale e la cannella, quindi aggiungere i fiocchi e mettere da parte.
- 2) Mescolare il burro, lo zucchero, le uova e la vaniglia nella ciotola del robot da cucina.
- 3) Sbattere alla massima velocità per 2 minuti fino a ottenere una crema, al termine raschiare via l'eventuale composto che si è attaccato ai lati della ciotola.
- 4) Aggiungere il latte e metà dell'impasto di farine e altri prodotti precedentemente messo da parte, impastare il tutto lentamente, spostando la massa impastata, quindi impastare l'impasto alla massima velocità per 1 minuto.
- 5) Aggiungere l'altra metà del composto di farina e altri prodotti e ripetere il procedimento. Al termine, raschia via l'eventuale composto che si è attaccato ai lati della ciotola.
- 6) Aggiungere le gocce di cioccolato e le noci, impastare alla massima velocità per 1 min.

## SBATTERE LE PROTEINE

- ✓ 2 uova
- 1) Mettete gli albumi in una ciotola
  - 2) Sbattere alla massima velocità



## DATI TECNICI

I parametri tecnici sono riportati sulla targhetta del prodotto

Lunghezza cavo di rete: 1,25 m



**ATTENZIONE! MPM agd SA 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.



## NAUDOJIMO SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Prieš naudodami atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją.
- Būkite ypač atsargūs, kai prie prietaiso yra vaikų.
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, nei numatyta.
- Naudojant gamintojo nerekomenduojamus priedus, gali būti sugadintas prietaisas arba įvykti nelaimingas atsitikimas.
- Nemerkite prietaiso, kabelio ar kištuko į vandenį ar kitus skysčius.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros jo veikimo metu.
- Jei paliksite įrenginį be priežiūros, taip pat prieš montuodami, išmontuodami ar valydami atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.
- Nenaudokite pažeisto prietaiso, net jei pažeistas maitinimo laidas arba kištukas - tokiu atveju prietaisą remontuokite įgaliotame techninės priežiūros centre.
- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Nekabinkite maitinimo laido ant aštrių briaunų ir neleiskite jam liestis su karštais paviršiais.
- Neleiskite, kad maitinimo laidas kabotų ant stalo / stalviršio krašto.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis.
- Prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Dirbdami su mašina laikykite rankas atokiau nuo judančių dalių (maišytuvų, pavaros veleno su kaiščiu).
- Prietaisą, ypač dalis, kurios tiesiogiai liečiasi su maistu, reikia valyti prieš pirmą kartą naudojant, iš karto po naudojimo arba jei prietaisas ilgą laiką nebuvo naudojamas - procedūra aprašyta skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
- Prieš valydami maišytuvus ir kablį, pirmiausia juos reikia atjungti nuo mašinos!
- Nestatykite prietaiso šalia kitų elektros prietaisų, degiklių, viryklių, orkaitių ir pan.
- Prieš pradėdami darbą visada įsitikinkite, kad visos prietaiso sudedamosios dalys yra tinkamai sumontuotos.
- Nestatykite įrenginio ant karštų paviršių.
- Prietaisą gali naudoti ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenys arba asmenys, neturintys žinių ar patirties naudojant tokio tipo įrangą, jei jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti įrangą, ir supranta su tuo susijusią riziką.

- Prietaisu negali naudotis vaikai. Laikykite prietaisą ir kabelį vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Stebėkite vaikus, kad jie nežaistų su įranga ir (arba) prietaisu.
- 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 šlapiomis rankomis.
- Neišimkite kištuko iš elektros lizdo traukdami už laido.
- Naudokite įrenginį ant lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Dėl vaikų saugumo nepalikite laisvai prieinamų pakuotės dalių (plastikinių maišelių, kartoninių dėžių, polistirolo ir pan.).
- **ISPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su plėvele. Pavojus uždusti!**

### PRIETAISO APRAŠYMAS

- |   |  |
|---|--|
| 1. Pasukama galvutė                                     | 7. Dugnas su vieta dubenėliui pritvirtinti |
| 2. Greičio reguliavimo rankenėlė                        | 8. Apsauga nuo purslų                      |
| 3. Pavaros velenas su kaiščiu (priedų tvirtinimo vieta) | 9. Maišytuvas su silikonine apdaila        |
| 4. 7,0 l talpos dubuo su nerūdijančio plieno rankena    | 10. Maišytuvas lengvoms masėms plakti      |
| 5. 7,0 l nerūdijančio plieno dubuo                      | 11. Daugiakomponentis maišytuvas (kablys)  |
| 6. Galvutės fiksavimo svirtis                           | 12. Lėkštės                                |

### PASIRUOŠIMAS DARBUI - BENDROSIOS PASTABOS

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

### PRIEDŲ MONTAVIMAS

#### 1 ŽINGSNIS - DUBENS STEBĖJIMAS

1. Atlaisvinkite pakreipimo galvutę (1) pasukdami galvutės fiksavimo svirtį (5) pagal laikrodžio rodyklę, tada švelniai pakelkite pakreipimo galvutę, kol išgirsite spragtelėjimą (fiksavimo garsą). Kai užraktas įsijungia, galvos užrakto svirties svirtis (5) nukreipiama žemyn.
2. Įdėkite dubenį (4) į pagrindą (6), tada pasukite dubenį (4) pagal laikrodžio rodyklę taip, kad dubenio skiriamieji liežuveliai priglustų prie pagrindo (6) skiriamųjų liežuvelių.

## 2 VEIKSMAS - SLENKANČIO SKYDO MONTAVIMAS

1. Perstumkite apsauginę apsaugą nuo pusrū (7) per korpuso kraštą, dengiantį pavaros veleną su kaiščiu (3). Įsitinkinkite, kad maisto produktų įdėjimo anga nukreipta į išorę, kad pakreipiamoji galvutė (1) netrukdytų prieiti prie šios angos.

## 3 VEIKSMAS - MIŠINIŲ TAISYMAS

1. Įstumkite (kol pajusite pasipriešinimą) vieną iš trijų specialių maišytuvų (8, 9, 10) į pavaros veleno kaištį (3). Užtikrinkite, kad kaiščio skirtukas patektų į maišytuvo montavimo angą. Tada sukite maišytuvą prieš laikrodžio rodyklę, kol skirtukas užsifiksuos prie maišytuvo montavimo angos krašto.



## DARBAS SU PRIETAISU

Kai maišytuvai (8, 9, 10) pritvirtinti, įrenginys paruoštas naudoti. Pasukite galvutės fiksavimo svirtį (5) pagal laikrodžio rodyklę ir atsargiai nuleiskite pakreipiamą galvutę (1), kol išgirsite spragtelėjimą (fiksavimo garsą). Įsitinkinkite, kad pakreipimo galvutė yra tinkamai užfiksuota - galvutės fiksavimo svirties svirtis (5) bus nukreipta žemyn. Tuomet sudėkite maisto produktus į dubenį (4) pro apsaugą nuo pusrū (7), prijunkite prietaisą prie maitinimo šaltinio ir greičio reguliavimo rankenėlę (2) nustatykite norimą greitį.

**DĖMESIO! Kai planetinis robotas veikia, nesukite galvutės fiksavimo svirties (5)!**

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

## PRIEDŲ IŠMONTAVIMAS

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

Priedai atlaisvinami iš fiksatorių sukant juos priešinga montavimo kryptiai kryptimi. Prieš sukant maišytuvus (8, 9, 10) pirmiausia reikia atlaisvinti nuo fiksavimo mechanizmo, t. y. maišytuvą reikia stumti giliau ant varančiojo veleno kaiščio, kol pajuntamas pasipriešinimas. Nuėmus maišytuvus (8, 9, 10), reikia nuimti pusrū apsaugą (7).

## PRIETAISO NAUDOJIMAS

### ATSKIRŲ PRIEDŲ NAUDOJIMAS

<b>Maišytuvus su silikonine apdaila (8)</b>	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, brios tešlos ingredientus.
<b>Maišytuvus lengvoms masėms plakti (9)</b>	Skirta plakti produktus, kuriuos reikia gerai išplakti, pavyzdžiui, kiaušinius, kiaušinių baltymus, biskvitą, plaktą grietinėlę, meringes, kremus, majonezą.
<b>Daugiakomponentis maišytuvus (kablys) (10)</b>	Tešlai minkyti, ypač mielinei tešlai, pavyzdžiui, duonai, bandelėms, keksiukams, pyragams, picoms, garuose virtų tešlų, makaronų, fava pupelių tešlai minkyti.

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

**DĖMESIO!** Ilgiausia prietaiso veikimo trukmė yra 5 minutės, o minimalus 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, jis sukasi sudėtiniais judesiais: aplink savo ašį ir kartu aplink dubens perimetrą. Taip užtikrinama, kad vienu apsisukimu maišytuvas kruopščiai išmaišo visą dubens vidų, todėl sutrumpėja darbo laikas ir padidėja maišymo efektyvumas. Dėl šios priežasties daugumoje receptų nurodytą maišymo laiką reikėtų sutrumpinti.

#### PASTABOS DĖL MAIŠYtuvo VEIKIMO

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

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

#### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Įsitinkinkite, kad greičio reguliavimo rankenėlė (2) yra „0“ padėtyje.
2. Atjunkite įrenginį nuo maitinimo šaltinio.
3. Ilgai dirbant pakreipiamoji galvutė (1) gali įkaisti. Prieš tęsdami darbą, leiskite įrenginiui atvėsti.
4. Įrenginio korpusą valykite drėgna šluoste.
5. Maišytuvus (8, 9, 10) ir mentę (11) valykite po tekančiu vandeniu su plovikliu.

Baigus darbą su prietaisu, patariama iš karto išvalyti priedus. Taip pašalinsite bet kokias išlikusias nuosėdas, neleisite likučiams išdžiūti, todėl skalbimas taps efektyvesnis ir lengvesnis, ir neleisite bakterijoms daugintis.

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

#### ĮRENGINIO VEIKIMAS SKIRTINGAIS GREIČIO DIAPAZONAIS

Planetinis robotas turi 1-6 greičio reguliavimo funkciją ir TURBO (P) funkciją, skirtą trumpalaikiam darbui didžiausiu greičiu.

Darbo greitis	Darbo pobūdis	Paraiška
1	Išankstinis maišymas	Lėtas išankstinis maišymas, derinant visų rūšių tešlą ir sausų pyrago ingredientus. Šiame greičio diapazone į tešlą suberkite miltus ir sausus produktus, o į sausus - skystus ingredientus. Tokiu greičiu nemišykite ir neminkykite mielinės tešlos.
2	Nemokamas maišymas	Lėtam maišymui. Šioje įrangoje minkykite mielinę tešlą, tešlą su krakmolu ir bėgimo tešlą. Taip pat naudokite pirmajame bulvių ir kitų daržovių košės ruošimo etape ir kartais, kai į tešlą dedate skystų riebalų ar miltų.
3	Maišymas, plakimas	Jis naudojamas vidutinio sunkumo tešlai minkyti, pvz., trapijai tešlai. Šiuo greičiu į baltymus dedamas cukrus, kad būtų galima išplakti meringą. Tai vidutinis greitis, kuriuo maišomos masės, pavyzdžiui, malta mėsa, paštetai ir malama tešla.
4	Plakimas	Vidutinio greičio plakimas, pradinis majonezo ruošimo etapas, skirtas pudingo kremo ingredientams sujungti. Naudojamas lengvesnėms masėms, kurioms reikia aeracijos, užbaigti.

5	Greitas plakimas	Grietinėlei plakti, kiaušinio baltymo putas.
6	Labai greitas plakimas	Kiaušinio baltymo putoms, nenugriebtų kiaušinių, plaktos grietinės plakimui, jis naudojamas paskutiniame bulvių tyrės ruošimo etape.
P	TURBO	Trumpalaikis maišymas didžiausiu greičiu.

## ROBOTO NAUDOJIMAS SAVO RECEPTAMS

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

## KULINARINIAI PATARIMAI

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

## NUOSTATOS

### PAPRASTI DVIJŲ KIAUŠINIŲ BLYNAI

- ✓ 2 puodeliai persijotų pyrago miltų
- ✓ 1 ir 1/4 puodelio valgomąjo 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



- 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) 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 2 minutes minkykite vidutiniu greičiu.

**PARUOŠIMAS:**

- 1) Bulves nulupkite ir išvirkite pasūdytame vandenyje, stengdamiesi, kad jos nebūtų per minkštos.
- 2) Kai jie taps miltingi, pradėkite juos minkyti puode arba perkelkite į virtuvinio kombaino dubenį. Tada taip paruoštas bulves maždaug 1 minutę minkykite maisto smulkintuve vidutiniu greičiu.
- 3) Kai baigsite, nugriebkite 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 valgomąjo 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) Virtuvinio kombaino dubenyje sumaišykite sviestą, cukrų, kiaušinius ir vanilę.
- 3) Plakite didžiausiu greičiu 2 min., kol pasieksite kreminę konsistenciją; baigę plakti, nugriebkite prie dubens sienelių prilipusį mišinį.
- 4) Supilkite pieną ir pusę prieš tai atidėto miltų mišinio bei kitus produktus, viską lėtai išmaišykite, sluoksniuodami mišinį, tada minkykite mišinį didžiausiu greičiu 1 min.
- 5) Įmaišykite kitą pusę miltų mišinio ir kitus produktus ir pakartokite procedūrą. Baigę nukoškite prie dubens sienelių prilipusį mišinį.
- 6) Sudėkite šokolado drožles ir riešutus, minkykite didžiausiu greičiu 1 min.

**BALTYMŲ PLAKIMAS**

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

**TECHNINIAI DUOMENYS**

Techninės specifikacijos pateikiamos gaminio vardinėje plokštelėje  
**Maitinimo kabelio ilgis:** 1,25 m



**DĖMESIO! MPM agd S.A. pasilieka teisę atlikti techninius pakeitimus!**

*Šis vadovas buvo išverstas mašininiu būdu.  
 Jei kyla abejonų, 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.

## DROŠĪBAS PADOMI LIETOŠANAI

- Pirms lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- Ievērojiet īpašu piesardzību, ja ierīces tuvumā ir bērni.
- Nelietojiet ierīci citiem mērķiem, kā vien tiem, kas paredzēti.
- Tādu piederumu izmantošana, kurus ražotājs nav ieteicis, var izraisīt ierīces bojājumus vai negadījumu.
- Neiegremdējiet ierīci, vadu un nepievienojiet to ūdenim vai citiem šķidrumiem.
- Darbības laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja atstājat to bez uzraudzības un pirms montāžas, izjaukšanas vai tīrīšanas.
- Nelietojiet bojātu ierīci, pat ja tīkla kabelis vai kontaktdakša ir bojāta – šajā gadījumā salabojiet ierīci pilnvarotā servisa centrā.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Nepakariet strāvas vadu uz asām malām un neļaujiet tam nonākt saskarē ar karstām virsmām.
- Neļaujiet strāvas vadam karāties no galda/galda malas.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām rokām.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- Ierīces darbības laikā turiet rokas prom no kustīgajām daļām (maisītāji, piedziņas vārpsta ar tapu).
- Ierīces, jo īpaši to daļu, kas ir tiešā saskarē ar pārtiku, tīrīšana jāveic pirms pirmās lietošanas reizes, tūlīt pēc darba beigām vai, ja mašīna nav lietota ilgu laiku – procedūra ir aprakstīta sadaļā “TĪRĪŠANA UN APKOPE”.
- Pirms sākat tīrīt maisītājus un āķi, vispirms tie ir jāatvieno no ierīces!
- Nenovietojiet ierīci citu elektrisko ierīču, degļu, plīts, cepeškrāsns utt.
- Pirms darba uzsākšanas vienmēr pārliedzinieties, vai visas ierīces sastāvdaļas ir pareizi uzstādītas.
- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām.
- Ierīci var lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām un kuriem nav zināšanu vai pieredzes šādu ierīču lietošanā, ar noteikumu, ka viņi tiek uzraudzīti vai instruēti par to, kā droši lietot ierīces un izprot ar tām saistītos riskus.

- Ierīci nedrīkst lietot bērni. Glabājiet ierīci un kabeli bērniem nepieejamā vietā.
- Pievērsiet uzmanību bērniem, lai viņi nespēlētos ar aprīkojumu/ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas, ja tā tiek atstāta bez uzraudzības, pirms montāžas, demontāžas vai tīrīšanas.
- Izslēdziet ierīci pirms iekārtas nomaiņas vai pirms tuvošanās kustīgajām daļām lietošanas laikā.
- Nepievienojiet kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Nevelciet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, velkot vadu.
- Izmantojiet ierīci uz gludas un stabilas virsmas.
- Bērnu drošībai, lūdzu, neatstājiet brīvi pieejamas iepakojuma daļas (plastmasas maisiņus, kartona kastes, putupolistirolu utt.).
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēties ar foliju. Nosmakšanas draudi!**

## IERĪCES APRAKSTS

- |  |   |
|--|---|
| 1. Noliekama galva   | 7. Pamatne ar vietu, kur piestiprināt bļodu |
| 2. Ātruma kontroles poga                                       | 8. Šļakatu aizsargs                         |
| 3. Piedziņas vārpsta ar tapu (stiprinājuma stiprinājuma vieta) | 9. Maisītājs ar silikona apdari             |
| 4. Bļoda ar nerūsējošā tērauda rokturi ar ietilpību 7,0 l      | 10. Maisītājs vieglo masu pātagai           |
| 5. Nerūsējošā tērauda trauks ar 7,0 l ietilpību                | 11. Maisītājs daudzkomponentu masām (āķis)  |
| 6. Galvas bloķēšanas svira                                     | 12. Lāpstīņa                                |

## SAGATAVOŠANĀS DARBAM – VISPĀRĪGAS PIEZĪMES

1. Izsaīņojiet ierīci no kartona kastes, noņemiet visus plastmasas maisiņus, etiķetes, polistirola pildvielas un transporta slēdzenes.
2. Pirms pirmās lietošanas rūpīgi nomazgājiet visus robotu piederumus, kas nonāk saskarē ar pārtiku.
3. Atcerieties salikt/izjaukt piederumus (bļodu, maisītājus utt.) tikai tad, ja ierīce nav pievienota strāvas avotam.
4. Pirms ierīces pievienošanas strāvas avotam pārlicinieties, vai ātruma kontroles poga (2) ir pozīcijā "0".

## AKSESUĀRU UZSTĀDĪŠANA

### 1. SOLIS - BĻODAS MONTĀŽA

1. Atlaidiet noliecamo galviņu (1), pagriežot galvas bloķēšanas sviru (5) pulksteņrādītāja virzienā, pēc tam uzmanīgi paceliet noliecamo galviņu, līdz dzirdat klikšķi (bloķēšanas aizbīdņa skaņa). Kad slēdzene ir aizbīdīnāta, galvas bloķēšanas sviras svira (5) būs vērsta uz leju.



- levietojiet bļodu (4) pamatnē (6), pēc tam pagrieziet bļodu (4) pulksteņrādītāja virzienā tā, lai bļodas cilpiņas nofiksētos pret aizbīdņiem pamatnē (6).

## 2. SOLIS - SPLASH GUARD UZSTĀDĪŠANA

- Bīdīet šlakatu aizsargplāksni (7) pāri korpusa malai, aizsargājot piedziņas vārpstu ar tapu (3). Pārliedieties, ka ēdiena atvērums ir vērsts uz āru tā, lai noliecamā galva (1) netraucētu piekļuvi atverei.

## 3. SOLIS - MAISĪTĀJU MONTĀŽA

- Nospiediet (lai sajustu pretestību) vienu no trim īpašajiem maisītājiem (8, 9, 10) uz piedziņas vārpstas tapas (3). Pārliedieties, ka spline uz tapas skar maisītāja montāžas caurumu. Pēc tam maisītāju pagrieziet pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz splains ir nosprostots pret maisītāja stiprinājuma atveres malu.



## DARBS AR IERĪCI

Pēc maisītāju nostiprināšanas (8, 9, 10) ierīce ir gatava darbam. Pagrieziet galvas bloķēšanas sviru (5) pulksteņrādītāja kustības virzienā un viegli nolaidiet noliecamo galviņu (1), līdz atskan klikšķis (bloķēšanas aizbīdņa skaņa). Pārliedieties, ka noliecamā galva ir pareizi nofiksēta – galvas bloķēšanas sviras svira (5) būs vērsta uz leju. Pēc tam ievietojiet pārtikas preces bļodā (4) caur caurumu šlakatu aizsargā (7), pievienojiet ierīci barošanas avotam un iestatiet vēlamo ātrumu ar ātruma regulēšanas pogu (2).

### **PIEĪME! Planētu robota darbības laikā negrieziet galvas bloķēšanas sviru (5)!**

Kad esat pabeidzis darbu, iestatiet ātruma kontroles pogu (2) pozīcijā "0" un atvienojiet ierīci no barošanas avota.

## AKSESUĀRU DEMONTĀŽA

Piederumu noņemšanu var sākt pēc noliecamās galvas apsēklošanas (1).

Piederumi tiek atbrīvoti no aizbīdņiem, pagriežot tos pretējā virzienā montāžas virzienam. Pirms pagriešanās maisītāji (8, 9, 10) vispirms jāatbrīvo no slēdzenes, t.i. nospiediet maisītāju dziļāk uz piedziņas vārpstas tapas, līdz rodas pretestības sajūta. Pēc maisītāju demontāžas (8, 9, 10) jānoņem aizsargplāksne (7).

## IERĪCES LIETOJUMS

### ATSEVIŠĶU PIELIKUMU PIEMĒROŠANA

<b>Silikona apdares maisītājs (8)</b>	Vieglu un smagāku masu sajaukšanai, piemēram: mīkla, smilšu mīkla, maltās gaļas un zivju masas, sviesta un pudiņa krēmi, siera masas, kartupeļu biezeni un citi dārzeņi, kūku dibeni, vaļīgas kūku sastāvdaļas.
<b>Maisītājs vieglo masu pātagai (9)</b>	Saputojošiem produktiem, kuriem jābūt ļoti gāzētiem, piemēram: olām, olu baltumiem, biskvīta kūkai, putukrējumam, bezē, krēmiem, majonēzei.
<b>Daudzkomponentu maisītājs (āķis) (10)</b>	Mīklas micīšanai, īpaši rauga mīklai un micīšanai, piemēram: maize, ruļļi, ceļmallapas, pīrāgi, pīca, tvaicēta mīkla, makaroni, faworki.

**PIEZĪME!** Neatstājiet nažus, metāla karotes vai dakšņas un citus šādus elementus blodā kamēr ierīce darbojas.

**PIEZĪME!** Ierīces maksimālais darbības laiks ir 5 minūtes, minimālais atpūtas laiks starp diviem sajaukšanas cikliem ir 20 minūtes. Mīcot rauga mīklu, vislabāk ir iestatīt regulatoru zemā ātrumā un tikai pēc kāda laika palielināt ātrumu.

#### PIELIKUMU PLANĒTU KUSTĪBA

Planētu maisītāja darbības laikā maisītājs rotē sarežģītā kustībā: ap savu asi un vienlaicīgi ap blodas perimetru. Pateicoties tam, vienas pilnas rotācijas laikā maisītājs precīzi darbojas blodas iekšpusē, kas saīsina darba laiku un nodrošina lielāku sajaukšanas efektivitāti. Šī iemesla dēļ lielākajā daļā recepšu norādītais sajaukšanas laiks ir jāsaīsina.

#### PIEZĪMES PAR MAISĪTĀJA DARBĪBU

Blodas forma un stiprinājumi ir veidoti tā, lai robota darbības laikā nebūtu nepieciešams pastāvīgi nokasīt un nospiegt sastāvdaļas uz blodas sienām. Viena sajaukšanas cikla laikā pietiek ar blodas sienu tīrīšanu vienu vai divas reizes. Pirms to darāt, atvienojiet robotu no barošanas avota!

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

#### TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. Pārīcinieties, vai ātruma kontroles poga (2) ir pozīcijā "0".
2. Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
3. Ilgstošas darbības laikā noliecama galva (1) var sakarst. Pirms turpināt darbu, jums jāgaida, līdz ierīce atdziest.
4. Notīriet ierīces apvalku ar mitru drānu.
5. Maisītājus (8, 9, 10) un lāpstiņu (11) notīriet zem tekoša ūdens un mazgāšanas līdzekļa.

Pēc darba pabeigšanas ar ierīci ieteicams nekavējoties notīrīt piederumus. Tas noņems visas atlikušās nogulsnes, novērsīs gružu žāvēšanu, kas padara mazgāšanu efektīvāku un vieglāku un novērš baktēriju vairošanos.

**PIEZĪME!** Nemazgājiet maisītāju vieglo masu (9), maisītāju ar silikona apdari (8) un āķi (10) trauku mazgājamajā mašīnā – tie var būt bojāti.

#### IERĪCES DARBĪBA AR INDIVIDUĀLIEM ĀTRUMA INTERVĀLIEM

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

Ātrums	Darba veids	Lietot
1	Iepriekšēja sajaukšana	Lēna iepriekšēja sajaukšana, apvienojot visu veidu masas un kūku sausās sastāvdaļas. Šajā ātruma intervālā mīklai pievienojiet miltus un sausus produktus, bet sausajiem - šķidrās sastāvdaļas. Nejauciet un nemiciet rauga mīklu šādā ātrumā.
2	Lēna sajaukšana	Lēnai sajaukšanai. Uz šī zobrata mīciet rauga mīklu, smalkmaizītes un rīvētu mīklu. Izmantojiet arī pirmajā posmā, kad kartupeļus un citus dārzeņus nogādā biezeņa formā un mīklai pievieno šķidrus taukus vai miltus.
3	Maisīšana, kausēšana	To izmanto, lai mīcītu vidēji smagas mīklas – piemēram, smalkmaizītes mīklu. Šajā ātrumā bezē olbaltumvielām pievieno cukuru. Tas ir vidējais masu sajaukšanas ātrums, piemēram, maltajai galai, pastētēm un rīvēšanas kūkām.

4	Blīvēšanas	Vidēji ātrai majonēzes saputošanai, pudiņa krēma sastāvdaļu apvienošanai. To izmanto, lai pabeigtu vieglākas masas, kurām nepieciešama aerācija.
5	Ātra saspiešana	Putošanai putas no olu baltumiem.
6	Ļoti ātra saspiešana	Putu saputošanai no olbaltumvielām, veselām olām, putukrējuma, to izmanto kartupeļu biezeni sagatavošanas pēdējā posmā.
P	TURBO	Īstermiņa sajaukšana ar maksimālo ātrumu.

## ROBOTA IZMANTOŠANA SAVĀM RECEPTĒM

Šajā rokasgrāmatā ir daži vispārīgi, praktiski padomi par darbu ar robotu specifiku, kas var būt noderīgi, sagatavojot savas receptes. Tomēr, lai sasniegtu perfektu efektu un izstrādātu pareizu sajaukšanas procedūru, būs nepieciešami jūsu pašu novērojumi un pieredze. Kontrolējiet sajaukšanas procesu un pabeidziet to tieši tad, kad ir sasniegta receptē nepieciešamā konsistence (piemēram, "gluda un elastīga mīkla"). Lai noteiktu atbilstošo maisīšanas ātrumu, skatīt punktu: **"Gatavošanās darbam"**.

## GATAVOŠANAS PADOMI

1. Sastāvdaļām, kas tiek uzglabātas ledusskapī, piemēram, sviestam vai olām, pirms sajaukšanas jāsaņem istabas temperatūra. Tāpēc jums vajadzētu izņemt šādus produktus no ledusskapja pietiekami agri.
2. Lai izvairītos no olu čaumalu vai sapuvušu olu mešanas bļodā, vislabāk tos pielīmēt atsevišķā traukā pirms pārējo produktu pievienošanas.
3. Pārāk ilga čurāšana var negatīvi ietekmēt galaproduktu. Sekojiet līdzi receptē norādītajam sajaukšanas laikam.
4. Temperatūras, pārtikas produktu tekstūras izmaiņas (piemēram, apkārtējās vides temperatūras svārstību rezultātā) var sāīsināt/paidzināt sajaukšanas procesu un galīgo sajaukšanas rezultātu.
5. Jums vienmēr jāsauc sajaukt ar mazu ātrumu un pakāpeniski jāpalielina ātrums līdz receptē norādītajam.

## NOTEIKUMI

### VIENKĀRŠĀ DIVU OLU KŪKA

- ✓ 2 tases izsijātu miltu mīklai
- ✓ 1 un 1/4 tase galda cukura
- ✓ 2 un 1/2 tējkarotes cepamā pulvera
- ✓ 3/4 tējkarotes sāls
- ✓ 1/2 tase mīkstu cepamo tauku
- ✓ 3/4 tase piena
- ✓ 1 un 1/4 tējkarotes vaniļas
- ✓ 2 olas



3) Tad mīciet vidējā ātrumā 2 min.

4) Apturiet robotu, nokasiet maisījuma paliekas no bļodas sāniem un apakšas.

5) Pievienojiet olas, mīciet vēl 1,5 minūtes ar lielāko ātrumu.

### BIEZENI

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



### GATAVOŠANA:

- 1) Lielā bļodā ielej miltus, cepamo pulveri, cukuru un sāli. Pievienojiet maizes taukus; leļejiet pienu un pievienojiet vaniļu.
- 2) Mīciet līdz 5 minūtēm. ar mazāko ātrumu, līdz produkti ir pilnībā sajaukti.

**GATAVOŠANA:**

- 1) Nomizojiet un vāriet kartupeļus sālītā ūdenī, uzmanieties, lai tie nebūtu pārāk mīksti.
- 2) Kad tie kļuvuši mīkti, sāciet tos mīcīt katlīnā vai pārnēsiet robota bļodā. Pēc tam šādā veidā sagatavotos kartupeļus mīciet robotā vidējā ātrumā apmēram 1 min.
- 3) Kad esat pabeidzis, nokasiet kartupeļus, kas pielipuši pie bļodas sienām.
- 4) Kopā sajauc karstu 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 tases tūlītējas auzu pārslas
- ✓ 1 glāze maizes tauku vai sviesta
- ✓ 1/2 tase galda cukura
- ✓ 3/4 tase brūnā cukura
- ✓ 2 olas, veselas
- ✓ 1-1/2 tējkarotes vaniļas
- ✓ 1/3 tase piena
- ✓ 1 glāze šokolādes skaidiņu
- ✓ 3/4 tase sasmalcinātu riekstu
- ✓ 1 tējkarote sodas
- ✓ 1 tējkarote sāls
- ✓ 1-1/2 tējkarotes kanēļa

**GATAVOŠANA:**

- 1) Sajauc miltus, sodu, sāli un kanēli, tad pievieno pārslas un noliek malā.
- 2) Robota bļodā sajauc sviestu, cukuru, olas, vaniļu.
- 3) Beat ar lielāko ātrumu 2 minūtes, līdz krēmveida, pēc apdares, nokasiet maisījumu, kas pielipis pie bļodas sienām.
- 4) Pievienojiet pienu un pusi no iepriekš atlikušā miltu un citu produktu maisījuma, visu lēnām samaisiet, pārvēršot sajaukto masu, pēc tam mīciet maisījumu ar lielāko ātrumu 1 min.
- 5) Pievienojiet otru pusi miltu un citu produktu maisījuma un atkārtojiet procedūru. Kad esat pabeidzis, nokasiet maisījumu, kas pielipis pie bļodas sienām.
- 6) Pievienojiet šokolādes skaidiņas un riekstus, mīciet ar vislielāko ātrumu 1 min.

**PĀTAGAS PROTEĪNS**

- ✓ 2 olas
- 1) Ielieciet olu baltumus bļodā
  - 2) Beat ar maksimālo ātrumu

**TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA**

Tehniskie parametri ir norādīti produkta datu plāksnītē  
**Tīkla kabeļa garums:** 1,25 mēn.



**PIEZĪME! MPM agd S.A. patur tehnisku izmaiņu iespēju!**

Šī rokasgrāmata ir mašintulkota.

Ja rodas šaubas, lūdz, izlasiet angļu valodas versiju.

**Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)**

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

## VEILIGHEIDSTIPS VOOR GEBRUIK

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Wees uiterst voorzichtig als er kinderen in de buurt van het apparaat zijn.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan schade aan het apparaat of een ongeluk veroorzaken.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd achter.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet als u het onbeheerd achterlaat en voor montage, demontage of reiniging.
- Gebruik het beschadigde apparaat niet, ook niet als de netwerkkabel of stekker beschadigd is. Zet het apparaat in dat geval terug voor reparatie bij een erkend servicepunt.
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
- Hang het netsnoer niet aan scherpe randen en laat het niet in contact komen met hete oppervlakken.
- Laat het netsnoer niet aan de rand van de tafel/aanrecht hangen.
- Raak het apparaat niet aan met natte handen.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor thuisgebruik.
- Houd tijdens het gebruik van het apparaat uw handen uit de buurt van bewegende onderdelen (roerwerk, aandrijfjas met pen).
- Het reinigen van het apparaat, met name onderdelen die direct in contact komen met voedsel, moet worden uitgevoerd vóór het eerste gebruik, onmiddellijk na het einde van de werkzaamheden of als de apparatuur lange tijd niet is gebruikt, wordt de procedure beschreven in de sectie „REINIGING EN ONDERHOUD”.
- Voordat u begint met het reinigen van de roerders en de haak, moeten ze eerst van het apparaat worden losgekoppeld!
- Plaats het apparaat niet in de buurt van andere elektrische apparaten, branders, fornuizen, ovens, enz.
- Zorg er altijd voor het begin van de werkzaamheden voor dat alle componenten van het apparaat correct zijn gemonteerd.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken.

- Het hulpmiddel mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden, maar ook zonder kennis of ervaring met het gebruik van dergelijke hulpmiddelen, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of geïnstrueerd worden om de hulpmiddelen op een veilige manier te gebruiken en de risico's begrijpen.
- Het apparaat kan niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen.
- Let op kinderen zodat ze niet met de apparatuur/het apparaat spelen.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als u het onbeheerd achterlaat en voor montage, demontage of reiniging.
- Schakel het apparaat uit voordat u van apparaat wisselt of voordat u bewegende onderdelen benadert tijdens gebruik.
- Steek de stekker niet met natte handen in het stopcontact.
- Trek de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Gebruik het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond.
- Laat voor de veiligheid van kinderen geen vrij verkrijgbare delen van de verpakking achter (plastic zakken, dozen, polystyreen, enz.).
- **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met folie spelen. Verstikkingsgevaar!**

#### BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- |   |  |
|---|--|
| 1. Kantelkop                                    | 7. Basis met een plaats voor het bevestigen van de kom |
| 2. Knop voor snelheidsregeling                  | 8. Antisprayhoes                                       |
| 3. Aandrijfas met pen (plaats van bevestiging)  | 9. Mixer met siliconen afwerking                       |
| 4. Roestvrijstalen kom van 7,0 l met handvat    | 10. Mixer voor het opzweepen van lichte massa's        |
| 5. Roestvrijstalen kom met een inhoud van 7,0 l | 11. Mixer voor massa's met meerdere componenten (haak) |
| 6. Head Lock-hendeltje                          | 12. Spatel   |

#### VOORBEREIDING OP HET WERK – ALGEMENE OPMERKINGEN

1. Haal het apparaat uit de kartonnen doos, verwijder eventuele foliezakken, etiketten, polystyreen-vullers en transportsloten.
2. Vóór het eerste gebruik alle robotaccessoires die in contact komen met voedsel grondig wassen.
3. Denk eraan accessoires (kom, roerwerk, enz.) alleen in elkaar te zetten en te demonteren als het apparaat niet op de voedingsbron is aangesloten.

- Voordat u het apparaat op een voedingsbron aansluit, moet u ervoor zorgen dat de snelheidsregelknop (2) zich in de „0” -positie bevindt.

## INSTALLATIE VAN ACCESSOIRES

### STAP 1 – MONTAGE VAN DE KOM

- Hiermee wordt de kantelkop (1) ontgrendeld door de hoofdvergrendelingshendelaar (5) met de klok mee te draaien en vervolgens de kantelkop voorzichtig omhoog te tillen totdat u een klik hoort (het geluid van het knappen van het slot). Wanneer het slot wordt dichtgeslagen, zal de hendelarm van de hoofdvergrendeling (5) naar beneden gericht zijn.
- Plaats de kom (4) in de basis (6) en draai vervolgens de kom (4) rechtsom zodat de lipjes op de teddybeer vastzitten tegen de vergrendelingen in de basis (6).

### STAP 2 – INSTALLATIE VAN DE ANTIKLAPKAP

- Schuif het spatdeksel (7) met pen (3) naar de rand van het aandrijfsideksel. Merk op dat de opening voor het toevoegen van levensmiddelen naar buiten is gericht, zodat de kantelbare kop (1) de toegang tot de opening niet belemmert.

### STAP 3 – MIXER BEVESTIGEN

- Druk (voor een gevoel van weerstand) een van de drie speciale roerders (8, 9, 10) op de aandrijfassen (3). Merk op dat het stopcontact op de pen het montagegat van de roerder raakt. Draai het roerwerk vervolgens tegen de klok in totdat de spline tegen de rand van het montagegat van de roerder is geblokkeerd.



## MET HET APPARAAT WERKEN

Nadat de roerders (8, 9, 10) zijn bevestigd, is het apparaat klaar voor gebruik. Draai de hoofdvergrendelingshendelaar (5) rechtsom en laat de kantelkop voorzichtig zakken (1) tot u een klik hoort (geluid dat vastklikt). Zorg ervoor dat de kantelkop goed is vergrendeld – de hendelarm van de hoofdvergrendeling (5) zal naar beneden gericht zijn. Plaats vervolgens de boodschappen in de teddy (4) via het gat in het spatdeksel (7), sluit het apparaat aan op de stroom en stel de gewenste snelheid in met de snelheidsinstelknop (2).

**AANDACHT! Tijdens het gebruik van de planetaire robot mag u de hoofdvergrendelingshendelaar (5) niet verdraaien!**

Zet aan het einde van het werk de snelheidsregelknop (2) in de positie „0” en koppel het apparaat los van de voedingsbron.

## ACCESSOIRES VOOR DEMONTAGE

De demontage van accessoires kan worden gestart nadat de kantelkop (1) is gezaaid. We maken de accessoires los van de vergrendelingen door ze in de richting tegengesteld aan de montagerichting te draaien. De roerders (8, 9, 10) moeten eerst uit het slot worden losgemaakt voordat ze worden gedraaid, d.w.z. duw de roerder dieper op de aandrijfassen tot het gevoel van weerstand ontstaat. De spatafdekking (7) moet worden gedemonteerd na demontage van de mixers (8, 9, 10).

## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### TOEPASSING VAN INDIVIDUELE BIJLAGEN

<b>Roermachine met siliconenafwerking (8)</b>	Voor het mengen van lichte en zwaardere massa's zoals: gebak, kruimeldeeg, gehakt- en vismassa, boter- en puddingcrèmes, kaaspuree, aardappelpuree en andere groenten, taartbodems, losse cake-ingrediënten.
<b>Roerwerk voor lichte massa (9)</b>	Voor het opkloppen van producten die goed belucht moeten worden, zoals: eieren, eiwit, biscuit, slagroom, schuimgebakjes, crèmes, mayonaise.
<b>Mixer voor massa's met meerdere componenten (haak) (10)</b>	Voor het kneden van cakes, vooral gist en kneden zoals voor: brood, broodjes, bakbananen, taarten, pizza, gebrouwen deeg, pasta, favorieten.

**AANDACHT!** Laat tijdens het gebruik van het apparaat geen messen, metalen lepels of vorken en dergelijke elementen in de teddybeer achter.

**AANDACHT!** De maximale gebruiksduur van het apparaat is 5 minuten, de minimale rusttijd tussen twee mengcycli is 20 minuten. Bij het kneden van gistdeeg is het het beste om de regelaar op een lage snelheid in te stellen en pas na een tijdje de snelheid te verhogen.

### PLANETAIRE BEWEGING VAN DE HULPSTUKKEN

Tijdens de werking van de planetaire mixer draait het roerwerk in een complexe beweging: rond zijn as en tegelijkertijd langs de omtrek van de kom. Hierdoor werkt de roerder tijdens één volledige rotatie grondig in de hele kom, wat zorgt voor een kortere werktijd en een grotere mengefficiëntie. Daarom moet de mengtijd die in de meeste recepten wordt gegeven, worden verkort.

### OPMERKINGEN OVER DE WERKING VAN DE MIXER

De vorm van de kom en de hulpstukken is zo ontworpen dat het tijdens het gebruik van de robot niet nodig is om de ingrediënten op de wanden van de kom constant te schrapen en te bulldoseren. In één mengcyclus is het voldoende om de wanden van de kom een of twee keer te reinigen. Voordat u dit doet, moet u de robot loskoppelen van de stroom! Tijdens het gebruik kan de robot opwarmen. Bij hoge belasting en een lange mengcyclus kan het bovenste deel van de robotkop erg warm zijn. Het is normaal.

### REINIGING EN ONDERHOUD

1. Zorg ervoor dat de snelheidsregelknop (2) in de „0” positie staat.
2. Koppel het apparaat los van de voedingsbron.
3. Tijdens langdurig gebruik kan de kantelbare kop (1) verhit raken. Voordat u met de werkzaamheden begint, moet u wachten tot het apparaat is afgekoeld.
4. Maak de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige doek.



5. Reinig de mixers (8, 9, 10) en spatel (11) onder stromend water met toevoeging van reinigingsmiddel.

Na het voltooiën van het werk met het apparaat, wordt aanbevolen om de accessoires onmiddellijk te reinigen. Hiermee kunt u eventuele achtergebleven afzettingen verwijderen, voorkomt het doordrenken van resten, wat het wassen efficiënter en gemakkelijker maakt en voorkomt ook dat bacteriën zich voortplanten.

**AANDACHT! Was de mixer niet om lichte massa's (9), de mixer met siliconefwering (8) en de haak (10) niet in de vaatwasser te doen – hierdoor dreigen ze beschadigd te raken.**

#### BEDIENING VAN HET APPARAAT OP INDIVIDUEEL SNELHEIDSINTERVAL

De planetaire robot heeft een snelheidsregeling in het bereik van 1-6 en de TURBO (P) -functie, die wordt gebruikt voor kortstondig gebruik bij maximale omwentelingen.

Werksnelheid	Soort werk	Applicatie
1	Voormengen	Langzaam voormengen, waarbij allerlei soorten massa's en droge cake-ingredienten worden gecombineerd. Voeg in dit snelheidsinterval bloem en droge producten toe aan het deeg en vloeibare ingrediënten om te drogen. Meng of kneed gistkoekjes niet met deze snelheid.
2	Mixvrij	Voor langzaam mixen. Kneed tijdens deze run gistdeeg, zandkoek en wrijf het in. Gebruik ook in de eerste fase om aardappelen en andere groenten in de vorm van aardappelpuree te brengen en bij het toevoegen van vloeibaar vet of bloem aan het deeg.
3	Roeren, kloppen	Het wordt gebruikt voor het kneden van middelzware cakes, zoals zandkoekjes. Met deze snelheid wordt suiker toegevoegd aan de eiwitten voor schuimgebakjes. Dit is de gemiddelde snelheid waarmee massa's, zoals gehakt, paté en wrijfkoekjes, worden gemengd.
4	Zweepslagen	Voor middelsnel kloppen, de voorbereidende fase van het bereiden van mayonaise, voor het combineren van de ingrediënten van puddingcrème. Het wordt gebruikt voor het afwerken van lichtere massa's waarvoor beluchting nodig is.
5	Snelle zweepslagen	Voor slagroom, schuim uit eiwitten.
6	Zeer snelle zweepslagen	Voor slagroom van wit, hele eieren en slagroom wordt het gebruikt in de laatste fase van de bereiding van aardappelpuree.
P	TURBO	Mixen op korte termijn bij maximaal toerental.

#### GEBRUIK VAN DE ROBOT VOOR JE EIGEN RECEPTEN

Deze handleiding bevat enkele algemene, praktische adviezen over de specifieke kenmerken van het werken met een robot, die van pas kunnen komen bij het bereiden van uw eigen recepten. Uw eigen observaties en ervaringen zijn echter nodig om het perfecte effect te bereiken en een geschikte mengprocedure te ontwikkelen. Controleer het mengproces en werk het precies af wanneer de vereiste consistentie in het recept is bereikt (bijvoorbeeld „glad en elastisch deeg”). Om de juiste mengsnelheid te bepalen, zie paragraaf: „Klaar voor het werk”.

#### KOOKTIPS

1. Ingrediënten die in de koelkast worden bewaard, zoals boter of eieren, moeten op kamertemperatuur zijn voordat ze worden gemengd. Daarom is het noodzakelijk om dergelijke producten vroeg genoeg uit de koelkast te halen.

- Om te voorkomen dat u eierschalen of bedorven eieren in de kom gooit, kunt u ze het beste vooraf in een aparte bak kloppen voordat u de rest van de producten toevoegt.
- Te lang karnen kan een negatief effect hebben op het eindproduct. Houd de mengtijd in de gaten zoals aangegeven in het recept.
- Veranderingen in temperatuur en textuur van voedingsproducten (bijvoorbeeld als gevolg van schommelingen in de omgevingstemperatuur) kunnen van invloed zijn op de verkort/verlenging van het mengproces van ingrediënten en het uiteindelijke resultaat van het mengen.
- Begin altijd met mixen op lage snelheid en verhoog geleidelijk de snelheid naar de gewenste snelheid in je recept.

## RECEPTEN

### EENVOUDIGE TAART MET TWEE EIERN

- ✓ 2 kopjes gezeefd deegmeel
- ✓ 1 en 1/4 kopjes tafelsuiker
- ✓ 2 en 1/2 theelepels bakpoeder
- ✓ 3/4 theelepel zout
- ✓ 1/2 kop zacht bakkervet
- ✓ 3/4 kop melk
- ✓ 1 en 1/4 theelepel vanille
- ✓ 2 eieren



#### BEREIDING:

- Doe de bloem, bakpoeder, suiker en zout in een grote kom. Voeg bakkervet toe; giet er melk bij en voeg vanille toe.
- Kneed tot 5 minuten op de laagste snelheid tot de producten volledig gemengd zijn.
- Kneed vervolgens op middelmatige snelheid gedurende 2 minuten.
- Stop de robot, schraap de resten van het mengsel van de zijkanten en onderkant van de kom.
- Voeg eieren toe, kneed nog eens 1,5 minuut op de hoogste snelheid.

### AARDAPPELPUREE

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



#### BEREIDING:

- Schil en kook aardappelen in gezouten water, pas op dat ze niet te zacht zijn.
- Als ze melig worden, begin ze dan te kneden in een pan of leg ze in een robotkom. Kneed

- vervolgens de in de robot bereide aardappelen ongeveer 1 minuut op gemiddelde snelheid.
- Als je klaar bent, schraap je de aardappelen eraf die aan de wanden van de kom zijn gehecht.
  - Meng warme melk, boter en zout door elkaar. Voeg toe aan de aardappelen en kneed 1 minuut op de hoogste snelheid.

### KOEKJES MET HAVERMOUT

- ✓ 2 kopjes gezeefde bloem
- ✓ 1 theelepel frisdrank
- ✓ 1 theelepel zout
- ✓ 1 en 1/2 theelepel kaneel
- ✓ 2 kopjes instant havermout
- ✓ 1 kop bakkervet of boter
- ✓ 1/2 kop tafelsuiker
- ✓ 3/4 kop bruine suiker
- ✓ 2 eieren, heel
- ✓ 1-1/2 theelepels vanille
- ✓ 1/3 kop melk
- ✓ 1 kop chocoladeschilfers
- ✓ 3/4 kop gemalen noten
- ✓ 1 theelepel frisdrank
- ✓ 1 theelepel zout
- ✓ 1-1/2 theelepels kaneel



#### BEREIDING:

- Roer de bloem, soda, zout en kaneel erdoor, voeg dan de vlokken toe en zet apart.
- Meng boter, suiker en vanille-eieren in een robotkom.
- Klop op de hoogste snelheid gedurende 2 minuten tot een romige consistentie. Als je klaar bent, schraap dan het mengsel dat aan de wanden van de kom is gehecht.

4) Voeg melk en de helft van het eerder opzij gezette bloemmengsel en andere producten toe, meng alles langzaam, vertaal de gemengde massa en kneed het mengsel vervolgens 1 minuut op de hoogste snelheid.

5) Voeg de tweede helft van het bloemmengsel en andere producten toe en herhaal de procedure. Als je klaar bent, schraap je het mengsel eraf dat zich aan de wanden van de kom heeft gehecht.

6) Voeg chocoladeschilfers en noten toe, kneed gedurende 1 minuut op de hoogste snelheid.

#### EIWIT VOOR ZWEEPSLAGEN

✓ 2 eieren

- 1) Doe de eiwitten in een teddybeer
- 2) Klop op de hoogste snelheid



#### TECHNISCHE GEGEVENS

Technische parameters zijn aangegeven op het typeplaatje van het product

**Lengte van de netwerkkabel:** 1,25 m



**LET op! MPM Agd S.A. behoudt zich de mogelijkheid voor om technische wijzigingen aan te brengen!**

*Deze handleiding is machinaal vertaald.*

*Raadpleeg in geval van twijfel de Engelstalige versie.*

#### Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)



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

**WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA**

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

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

## OPIS URZĄDZENIA

- |   |  |
|---|--|
| 1. Głowica uchylna  | 7. Podstawa z miejscem do zamocowania misy   |
| 2. Pokrętko regulacji prędkości                             | 8. Ostrona przeciw chlapaniu                 |
| 3. Wałek napędu ze sworzniem (miejsce mocowania przystawek) | 9. Mieszadło z silikonowym wykończeniem      |
| 4. Misa z rączką ze stali nierdzewnej o pojemności 7,0 l    | 10. Mieszadło do ubijania lekkich mas        |
| 5. Misa ze stali nierdzewnej o pojemności 7,0 l             | 11. Mieszadło do wielokładnikowych mas (hak) |
| 6. Dźwignia blokady głowicy                                 | 12. Łopatka                                  |

## PRZYGOTOWANIE DO PRACY – UWAGI OGÓLNE

1. Wypakuj urządzenie z kartonu, usuń wszelkie torebki foliowe, etykiety, styropianowe wypełniacze oraz blokady transportowe.
2. Przed pierwszym użyciem umyj dokładnie wszystkie akcesoria robota mające styczność z żywnością.

- Należy pamiętać aby montaż/ demontaż akcesoriów (misa, mieszadła itp.) wykonywać wyłącznie wtedy, gdy urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania.
- Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania upewnij się, że pokrętło regulacji prędkości (2) znajduje się w pozycji „0”.

## MONTAŻ AKCESORIÓW

### KROK 1 - MONTAŻ MISY

- Zwolni głowicę uchylną (1) przekręcając dźwignię blokady głowicy (5) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a następnie delikatnie unieś głowicę uchylną do momentu usłyszenia kliknięcia (dźwięk zatrzaskiwania blokady). Po zatrzaśnięciu blokady, ramię dźwigni blokady głowicy (5) będzie skierowane na dół.
- Umieść misę (4) w podstawie (6), następnie obróć misę (4) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, tak aby wypustki znajdujące się na misie zablokowały się o zatrzaski znajdujące się w podstawie (6).

### KROK 2 - MONTAŻ OSŁONY PRZECIW CHŁAPANIU

- Nasunij osłonę przeciw chłapaniu (7) na brzeg obudowy osłaniającej wałek napędu ze sworzniem (3). Zwróć uwagę, aby otwór służący do dodawania art. spożywczych był skierowany na zewnątrz, tak aby głowica uchylna (1) nie utrudniała dostępu do otworu.

### KROK 3 - MOCOWANIE MIESZADEŁ

- Wciśnij (do poczucia oporu) jedno z trzech dedykowanych mieszadeł (8, 9, 10) na sworznię wałka napędowego (3). Zwróć uwagę, aby wypust znajdujący się na sworzniu trafił w otwór montażowy mieszadła. Następnie przekręć mieszadło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zablokowania wypustu o brzeg otworu montażowego mieszadła.



## PRACA Z URZĄDZENIEM

Po zamocowaniu mieszadeł (8, 9, 10) urządzenie jest gotowe do pracy. Przekręć dźwignię blokady głowicy (5) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i delikatnie opuszczaj głowicę uchylną (1) do usłyszenia kliknięcia (dźwięk zatrzaskiwania blokady). Upewnij się, że głowica uchylna została prawidłowo zablokowana – ramię dźwigni blokady głowicy (5) będzie skierowane na dół. Następnie umieść w misie (4) artykuły spożywcze przez otwór znajdujący się w osłonie przeciw chłapaniu (7), podłącz urządzenie do prądu i ustaw żądaną prędkość pracy pokrętłem regulacji prędkość (2).

**UWAGA! W trakcie pracy robota planetarnego, nie należy przekręcać dźwigni blokady głowicy (5)!**

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

## DEMONTAŻ AKCESORIÓW

Do demontażu akcesoriów można przystąpić po uniesieniu głowicy uchylnej (1). Akcesoria zwalniamy z zatrzasków przekręcając je w kierunku przeciwnym do kierunku montażu. Mieszadła (8, 9, 10) przed przekręceniem należy najpierw zwolnić z blokady tj. wcisnąć mieszadło głębiej na sworzeń wałka napędowego, aż do poczucia oporu. Osłonę przeciw chlapaniu (7) należy zdemontować po uprzednim demontażu mieszadeł (8, 9, 10).

## UŻYCIE URZĄDZENIA

### ZASTOSOWANIE POSZCZEGÓLNYCH PRZYSTAWEK

<b>Mieszadło z silikonowym wykończeniem (8)</b>	Do mieszania lekkich i cięższych mas, takich jak: ciasto, ciasto kruche, mielone masy mięsne i rybne, kremy maślane i budyniowe, masy serowe, puree z ziemniaków i innych warzyw, spody do ciast, sypkie składniki ciast.
<b>Mieszadło do ubijania lekkich mas (9)</b>	Do ubijania produktów, które muszą być dobrze napowietrzane, takich jak: jaja, białka jaj, ciasto biszkoptowe, bita śmietana, bezy, kremy, majonez.
<b>Mieszadło do wieloskładnikowych mas (hak) (10)</b>	Do wyrabiania ciast, zwłaszcza drożdżowych i ugniatania takich jak na: chleb, bułki, babki, placki, pizzę, ciasto parzone, makaron, faworki.

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

**UWAGA! Maksymalny czas działania urządzenia to 5 minut, minimalny czas spoczynku pomiędzy dwoma cyklami miksowania wynosi 20 minut. Wyrabiając ciasto drożdżowe najlepiej ustawić regulator na niewielkiej prędkości i dopiero po chwili zwiększyć prędkość.**

### RUCH PLANETARNY PRZYSTAWEK

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

### UWAGI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI MIKSERA

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

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

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Upewnij się, że pokrętło regulacji prędkości (2) znajduje się w pozycji „0”.
2. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
3. Podczas dłuższej pracy głowica uchylna (1) może ulec nagrzananiu. Przed przystąpieniem do pracy należy poczekać do ostygnięcia urządzenia.
4. Wyczyścić obudowę urządzenia, używając wilgotnej ściereczki.

5. Wyczyścić mieszadła (8, 9, 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 zasychaniu 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

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

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

#### WYKORZYSTANIE ROBOTA DO WŁASNYCH PRZEPISÓW

W niniejszej instrukcji zawarto kilka ogólnych, praktycznych rad dotyczących specyfiki pracy z robotem, które mogą się przydać podczas przygotowywania własnych przepisów. Do uzyskania doskonałego efektu i opracowania odpowiedniej procedury miksowania niezbędne będą jednak Państwa własne obserwacje i doświadczenia. Należy kontrolować proces mieszania i zakończyć go dokładnie wtedy, gdy zostanie osiągnięta konsystencja wymagana w przepisie (np. „ciasto gładkie i elastyczne”). 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 wyjąć takie produkty z lodówki odpowiednio wcześniej.
2. By uniknąć wrzucenia skorup jaj lub zepsutych jaj do miski, najlepiej wbić je wcześniej do osobnego pojemnika, zanim dodamy resztę produktów.



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

## PRZEPISY

### PROSTY PLACEK DWUJAJECZNY



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

#### PRZYGOTOWANIE:

- 1) Mąkę, proszek do pieczenia, cukier i sól przesyp do dużej miski. Dodaj tłuszcz piekarski; wlej mleko i dodaj 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, zeszkrob pozostałości mieszanki z boków i spodu miski.
- 5) Dodaj jaja, wyrabiaj jeszcze przez 1,5 min na najwyższej prędkości.

### PURÉE ZIEMNIACZANE



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

#### PRZYGOTOWANIE:

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

w robocie na średniej prędkości przez około 1 min.

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

### CIASTEČKA Z PŁATKAMI OWSIANYMI



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

#### PRZYGOTOWANIE:

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

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

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

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

#### UBIJANIE BIAŁKA

✓ 2 jajka

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



#### DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu  
**Długość przewodu sieciowego:** 1,25 m



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

**AKCESORA**

I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA

[mpmstrefa.pl](http://mpmstrefa.pl)



**KULINARNYCH  
INSPIRACJI**

SZUKAJ NA  
PYSZNIEGOTUJ.PL



#### Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

## INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

- Vă rugăm să citiți cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de utilizare.
- Fiți deosebit de atenți când copiii sunt lângă dispozitiv.
- Nu utilizați dispozitivul în alte scopuri decât cele prevăzute.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate cauza deteriorarea dispozitivului sau un accident.
- Nu scufundați aparatul, cablul și ștecherul în apă sau alte lichide.
- Nu lăsați dispozitivul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Nu utilizați un dispozitiv deteriorat, chiar dacă cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat - în acest caz, returnați dispozitivul la un centru de service autorizat pentru reparații.
- Nu utilizați dispozitivul în aer liber.
- Nu agățați cablul de alimentare peste muchii ascuțite și nu lăsați-l să intre în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei/tejghelei.
- Nu atingeți dispozitivul cu mâinile ude.
- Aparatul este destinat numai pentru uz casnic.
- Țineți mâinile departe de piesele în mișcare (agitatoare, arbore de antrenare cu știft) în timp ce mașina funcționează.
- Curățarea dispozitivului, în special a pieselor aflate în contact direct cu alimentele, trebuie efectuată înainte de prima utilizare, imediat după terminarea lucrărilor sau dacă dispozitivul nu a fost folosit o perioadă lungă de timp - procedura este descrisă în „CURATAREA ȘI ÎNTREȚINEREA”. „ capitolul.
- Înainte de a curăța mixerele și cârligul, acestea trebuie mai întâi deconectate de la dispozitiv!
- Nu așezați dispozitivul în apropierea altor aparate electrice, arzătoare, aragazuri, cuptoare etc.
- Asigurați-vă întotdeauna că toate elementele dispozitivului sunt instalate corect înainte de a începe lucrul.
- Nu așezați dispozitivul pe suprafețe fierbinți.

- Dispozitivul poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate, precum și de persoane fără cunoștințe sau experiență în utilizarea acestui tip de dispozitiv, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau să fi fost instruiți cu privire la utilizarea dispozitivului într-un mod sigur. și înțelegeți riscul asociat.
- Aparatul nu trebuie folosit de copii. Nu lăsați dispozitivul și cablul la îndemâna copiilor.
- Acordați atenție copiilor pentru a nu se juca cu echipamentul/dispozitivul.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Opriti dispozitivul înainte de a schimba accesoriile sau înainte de a vă apropia de părțile mobile în timpul utilizării.
- Nu conectați ștecherul la priză cu mâinile ude.
- Nu scoateți ștecherul din priză trăgând de cablu.
- Utilizați dispozitivul pe o suprafață netedă și stabilă.
- Pentru siguranța copiilor, vă rugăm să nu lăsați nicio parte a ambalajului (pungi de plastic, cutii de carton, spumă de polistiren etc.) liber accesibilă.
- **AVERTIZARE! Nu lăsați copiii să se joace cu folie. Pericol de sufocare!**

#### DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

- |  |  |
|--|--|
| 1. Cap înclinat  | 7. Baza cu un loc pentru atasarea vasului      |
| 2. Buton de control al vitezei   | 8. Apărător împotriva stropilor                |
| 3. Arborele de antrenare cu știft (locația de montare a atașamentului) | 9. Agitator cu finisaj siliconic               |
| 4. Bol cu maner din oțel inoxidabil cu o capacitate de 7,0 l           | 10. Mixer pentru biciuirea maselor usoare      |
| 5. Bol din oțel inoxidabil cu o capacitate de 7,0 l                    | 11. Mixer pentru mase multicomponente (cârlig) |
| 6. Maneta de blocare a capului   | 12. Umăr                                       |

#### PREGĂTIREA LUCRĂRII - OBSERVAȚII GENERALE

1. Despachetați dispozitivul din cutie, îndepărtați orice pungi de folie, etichete, umpluturi din polistiren și încuietori de transport.
2. Spălați bine toate accesoriile care intră în contact cu alimentele înainte de prima utilizare.

3. Nu uitați să instalați/dezasamblați accesoriile (bol, agitator etc.) numai atunci când dispozitivul nu este conectat la sursa de alimentare.
4. Înainte de a conecta dispozitivul la sursa de alimentare, asigurați-vă că butonul de control al vitezei (2) este în poziția „0”.

## MONTAJUL ACCESORIILOR

### PASUL 1 - MONTAJUL VASOULUI

1. Eliberați capul de înclinare (1) rotind pârghia de blocare a capului (5) în sensul acelor de ceasornic, apoi ridicați ușor capul de înclinare până când auziți un clic (sunet de blocare). Când blocarea este cuplată, brațul pârgiei de blocare a capului (5) va fi îndreptat în jos.
2. Așezați bolul (4) în bază (6), apoi rotiți vasul (4) în sensul acelor de ceasornic, astfel încât urechile de pe vas să se cupleze cu zăvoarele de pe bază (6).

### PASUL 2 - INSTALAȚI CAPACĂ DE SPLASH

1. Glisați apărătorul de stropire (7) peste marginea carcasei arborelui de antrenare cu știftul (3). Vă rugăm să rețineți că deschiderea pentru adăugarea art. orientată spre exterior, astfel încât capul pivotant (1) să nu împiedice accesul la deschidere.

### PASUL 3 - ATAȘAREA MIXERELOR

1. Împingeți (până când simțiți rezistență) una dintre cele trei palete dedicate (8, 9, 10) pe știftul arborelui de antrenare (3). Asigurați-vă că urechea de pe știft se potrivește în orificiul de montare a agitatorului. Apoi rotiți agitatorul în sens invers acelor de ceasornic până când urechea se blochează pe marginea orificiului de montare a agitatorului.



## LUCRU CU DISPOZITIVUL

După atașarea agitatoarelor (8, 9, 10) dispozitivul este gata de funcționare. Rotiți pârghia de blocare a capului (5) în sensul acelor de ceasornic și coborâți ușor capul de înclinare (1) până când auziți un clic (sunet de blocare). Asigurați-vă că capul de înclinare este blocat corect - brațul pârgiei de blocare a capului (5) va fi îndreptat în jos. Apoi puneți alimentele în vas (4) prin deschiderea din apărătorul de stropi (7), conectați dispozitivul la sursa de alimentare și setați viteza dorită cu butonul de control al vitezei (2).

### **ATENȚIE! În timpul funcționării robotului planetar, nu rotiți pârghia de blocare a capului (5)!**

După terminarea lucrărilor, puneți butonul de control al vitezei (2) în poziția „0” și deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare.

## DEMONTAREA ACCESORIILOR

Accesoriile pot fi demontate după ce capul basculant (1) a fost însemnat. Eliberăm accesoriile din zăvoare rotind-le în sens opus sensului de asamblare. Înainte de a le întoarce, mixerele (8, 9, 10) trebuie mai întâi eliberate din blocare, adică împingeți mixerul mai adânc pe știftul arborelui de antrenare până când se simte rezistență. Apărătorul de stropire (7) trebuie îndepărtat după ce malaxorele (8, 9, 10) au fost îndepărtate.

## UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

### APLICAREA ATAȘAMENTELOR INDIVIDUALE

<b>Mixer cu finisaj siliconat (8)</b>	Pentru amestecarea maselor usoare si mai grele, precum: aluat, aluat, masa de carne tocata si peste, creme de unt si budinca, mase de branza, piure de cartofi si alte legume, baze pentru prajituri, ingrediente libere pentru prajituri.
<b>Mixer pentru baterea maselor usoare (9)</b>	Pentru frisca produse care trebuie bine aerate, precum: oua, albusuri, pandispan, frisca, bezele, creme, maioneza.
<b>Mixer pentru mase multicomponente (cârlig) (10)</b>	Pentru framantarea aluatului, in special a aluatului de drojdie si framantari precum: paine, chifle, prajituri, clatite, pizza, aluat choux, paste, faworki.

**ATENȚIE ! Nu lăsați cuțite, linguri de metal, furculițe etc. în bol în timp ce aparatul funcționează. ATENȚIE! Timpul maxim de funcționare al dispozitivului este de 5 minute, timpul minim de odihnă între două cicluri de amestecare este de 20 de minute. Când frământați aluatul de drojdie, cel mai bine este să setați regulatorul la o viteză mică și numai după un timp să creșteți viteza.**

### MIȘCAREA PLANETARĂ A SNAP-IN-URILOR

În timpul funcționării mixerului planetar, agitatorul se rotește într-o mișcare complexă: în jurul axei sale și simultan în jurul circumferinței bolului. Datorită acestui fapt, în timpul unei singure rotații complete, agitatorul funcționează cu precizie în întregul interior al vasului, ceea ce scurtează timpul de lucru și asigură o mai mare eficiență a amestecării. Prin urmare, timpul de amestecare indicat în majoritatea rețetelor ar trebui redus.

### NOTE DESPRE FUNCȚIONAREA MIXERULUI

Forma bolului și a atașamentelor a fost concepută astfel încât, în timpul lucrului robotului, să nu fie nevoie să răzuți și să împingeți constant ingredientele pe pereții bolului. În timpul unui ciclu de amestecare, este suficient să curățați pereții vasului o dată sau de două ori. Deconectați robotul de la sursa de alimentare înainte de a face acest lucru!

Robotul se poate încălzi în timpul funcționării. Sub sarcini mari și cicluri lungi de amestecare, partea superioară a capului robotului poate deveni foarte caldă. Este normal.

### CURATENIE SI MENTENANTA

1. Asigurați-vă că butonul de control al vitezei (2) este în poziția „0”.
2. Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare.
3. Capul pivotant (1) poate deveni fierbinte în timpul funcționării prelungite. Așteptați ca dispozitivul să se răcească înainte de a începe lucrul.
4. Curățați carcasa dispozitivului cu o cârpă umedă.
5. Curățați agitatoarele (8, 9, 10) și paleta (11) sub jet de apă și detergent.

După terminarea lucrărilor cu dispozitivul, se recomandă curățarea imediată a accesoriilor. Acest lucru va elimina orice depuneri, va preveni uscarea resturilor, ceea ce face spălarea mai eficientă și mai ușoară și previne creșterea bacteriilor.

**ATENȚIE! Mixerul pentru baterea maselor usoare (9), mixerul cu finisaj siliconat (8) și cârligul (10) nu trebuie spălate în mașina de spălat vase - le pot deteriora.**

### FUNCȚIONAREA DISPOZITIVULUI LA GAMA INDIVIDUALĂ DE VITEZĂ

Robotul planetar are reglarea vitezei în intervalul 1-6 și funcția TURBO (P), folosită pentru funcționare pe termen scurt la viteza maximă.

Viteza de lucru	Tipul muncii	Aplicație
1	Pre-amestecare	Preamestecare lentă, combinând toate tipurile de aluat și ingrediente uscate pentru aluat. În acest interval de viteză, adăugați făină și ingrediente uscate în aluat și ingrediente lichide la ingredientele uscate. Nu amestecați sau frământați aluatul de drojdie la această viteză.
2	Amestecare lentă	Pentru amestecare lentă. Folosiți acest echipament pentru a frământa drojdie, șuruburi și prăjituri. Utilizați și în prima fază a piureului de cartofi și a altor legume și atunci când adăugați grăsime lichidă sau făină în aluat.
3	Amestecare, biciuire	Se folosește pentru frământarea aluatului mediu-greu - cum ar fi prăjiturile de patiserie. La aceasta viteză se adauga zahar in albusurile pentru bezele. Aceasta este viteza medie de amestecare a maselor, de exemplu carne tocată, pateuri și prăjituri.
4	Biciuire	Pentru baterea medie-rapidă, faza inițială de preparare a maionezei, pentru combinarea ingredientelor cremei de budincă. Este folosit pentru finisarea maselor mai ușoare care necesită aerare.
5	Biciuire rapidă	Pentru frisca, spuma proteica.
6	Ucidere foarte rapidă	Pentru baterea albusurilor, oualor întregi, frisca se foloseste in faza finala de preparare a piureului de cartofi.
P	TURBO	Amestecare pe termen scurt la viteza maxima.

#### UTILIZAȚI ROBOTUL PENTRU PROPRII ȚĂI REȚETE

Acest manual conține câteva sfaturi generale, practice cu privire la specificul lucrului cu robotul, care pot fi utile atunci când vă pregătiți propriile rețete. Cu toate acestea, propriile observații și experiență vor fi necesare pentru a obține un efect perfect și pentru a dezvolta procedura de amestecare adecvată. Controlați procesul de amestecare și opriți exact când este atinsă consistența cerută de rețetă (de ex. „aluat neted și elastic”). Pentru a determina viteza de amestecare adecvată, consultați următoarea secțiune: **„Pregătirea pentru muncă”**.

#### SFATURI CULINARE

1. Ingredientele refrigerate, cum ar fi untul sau ouăle, trebuie să ajungă la temperatura camerei înainte de a fi amestecate. Prin urmare, ar trebui să scoateți astfel de produse din frigider în avans.
2. Pentru a evita aruncarea cojilor de ouă sau a ouălor rele în bol, cel mai bine este să le spargeți într-un recipient separat înainte de a adăuga restul produselor.
3. Batea prea mult timp poate afecta negativ produsul final. Asigurați-vă că respectați timpul de amestecare specificat în rețetă.
4. Modificarea temperaturii, texturii produselor alimentare (de exemplu, ca urmare a fluctuațiilor temperaturii ambientale) poate scurta/prelungi procesul de amestecare a ingredientelor și rezultatul final al amestecării.
5. Începeți întotdeauna să amestecați la viteze mici și creșteți treptat viteza până la viteza necesară pentru rețeta dvs.

## REȚETE

## O CLĂTITĂ SIMPLĂ CU DOUĂ OUĂ

- ✓ 2 cani de făina cernută pentru aluat
- ✓ 1 și 1/4 cană de zahăr de masă
- ✓ 2 și 1/2 lingurițe de praf de copt
- ✓ 3/4 linguriță de sare
- ✓ 1/2 cană de shortening moale
- ✓ 3/4 cană de lapte
- ✓ 1 și 1/4 linguriță de vanilie
- ✓ 2 oua



## PREPARARE:

- 1) Cerneți făina, praful de copt, zahărul și sarea într-un castron mare. Adăugați scurtare; se toarnă lapte și se adaugă vanilie.
- 2) Frământați până la 5 minute. la cea mai mică viteză până când produsele sunt complet amestecate.
- 3) Apoi frământați la viteză medie timp de 2 minute.
- 4) Opriti robotul, răzuți amestecul rămas de pe părțile laterale și de pe fundul vasului.
- 5) Adăugați ouăle, frământați încă 1,5 minute la viteza maximă.

## PIURE DE CARTOFI

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



## PREPARARE:

- 1) Curatați și caliti cartofii în apa cu sare, având grija sa nu ii fie prea moi.
- 2) Când devin făinoase, începeți să le frământați într-o cratiță sau transferați-le în bolul unui robot de bucătărie. Se framanta apoi cartofii astfel pregatiti in robot la viteza medie timp de aproximativ 1 minut.
- 3) Când ați terminat, răzuți cartofii lipiți de părțile laterale ale vasului.
- 4) Amestecați laptele fierbinte, untul și sarea. Se adaugă la cartofi și se frământă la viteza maximă timp de 1 min.

## BISCUITI CU FULGI DE OVAZ

- ✓ 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 shortening sau unt
- ✓ 1/2 cană de zahăr de masă
- ✓ 3/4 cană de zahăr brun
- ✓ 2 ouă, întregi
- ✓ 1-1/2 linguriță vanilie
- ✓ 1/3 cană de lapte
- ✓ 1 cană de așchii de ciocolată
- ✓ 3/4 cană de nuci zdrobite
- ✓ 1 linguriță de sifon
- ✓ 1 linguriță de sare
- ✓ 1-1/2 linguriță de scorțișoară



## PREPARARE:

- 1) Amestecați făina, bicarbonatul de sodiu, sarea și scorțișoara, apoi adăugați fulgii și lăsați deoparte.
- 2) Amestecați untul, zahărul, ouăle și vanilia în vasul robotului de bucătărie.
- 3) Bateți la viteza maximă timp de 2 minute până devine cremos, când ați terminat, îndepărtați orice amestec care s-a lipit de părțile laterale ale vasului.
- 4) Adăugați laptele și jumătate din amestecul de făină și alte produse pus anterior deoparte, amestecați totul încet, schimbând masa amestecată, apoi frământați amestecul la cea mai mare viteză timp de 1 minut.
- 5) Adăugați cealaltă jumătate din amestecul de făină și alte produse și repetați procedura. Când ați terminat, îndepărtați orice amestec care s-a lipit de părțile laterale ale vasului.
- 6) Adăugați fulgi de ciocolată și nuci, frământați la viteza maximă timp de 1 min.

## ÎNVINGEREA PROTEINEI

- ✓ 2 oua
- 1) Puneți albușurile într-un castron
  - 2) Bate la viteza maxima





## DATE TEHNICE

Parametrii tehnici sunt indicați pe plăcuța de identificare a produsului  
**Lungimea cablului de alimentare:** 1,25 m



**ATENȚIE! MPM agd SA 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.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.
- Будьте особенно осторожны, когда рядом с устройством находятся дети.
- Не используйте устройство не по назначению.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства или несчастному случаю.
- Не погружайте прибор, шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
- Отключайте прибор от сети, когда оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- Не используйте поврежденное устройство, даже если сетевой шнур или вилка повреждены — в этом случае верните устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
- Не используйте устройство на открытом воздухе.
- Не вешайте шнур питания на острые края и не допускайте его контакта с горячими поверхностями.
- Не позволяйте шнуру питания свисать с края стола/прилавка.
- Не прикасайтесь к устройству мокрыми руками.
- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Держите руки подальше от движущихся частей (мешалок, приводного вала со штифтом) во время работы машины.
- Очистку прибора, в особенности частей, непосредственно контактирующих с пищевыми продуктами, следует проводить перед первым использованием, сразу после окончания работы или если прибор длительное время не использовался – процедура описана в разделе «ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ». « глава.
- Перед очисткой смесителей и крюка их необходимо предварительно отсоединить от устройства!
- Не размещайте устройство рядом с другими электроприборами, горелками, плитами, духовками и т. д.

- Перед началом работы всегда проверяйте правильность установки всех элементов устройства.
- Не ставьте устройство на горячие поверхности.
- Устройство может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми, не имеющими знаний или опыта использования этого типа устройств, при условии, что они находятся под наблюдением или были проинструктированы о том, как использовать устройство безопасным способом. и понимать связанный с этим риск.
- Устройство не должно использоваться детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте.
- Обратите внимание на детей, чтобы они не играли с оборудованием/устройством.
- Отключайте прибор от сети, когда оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- Выключайте устройство перед заменой принадлежностей или перед тем, как приближаться к движущимся частям во время использования.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрыми руками.
- Не вынимайте вилку из розетки, дергая за шнур.
- Используйте устройство на гладкой и устойчивой поверхности.
- В целях безопасности детей не оставляйте в свободном доступе какие-либо части упаковки (полиэтиленовые пакеты, картонные коробки, пенопласт и т. д.).
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не позволяйте детям играть с фольгой. Опасность удушья!**

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

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

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ – ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ

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

## СБОРКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

### ШАГ 1 - СБОРКА ЧАШИ

1. Освободите наклоняемую головку (1), повернув рычаг блокировки головки (5) по часовой стрелке, а затем осторожно поднимите наклоняемую головку, пока не услышите щелчок (звук фиксации). Когда замок включен, плечо рычага блокировки головки (5) будет направлено вниз.
2. Поместите чашу (4) в основание (6), затем поверните чашу (4) по часовой стрелке, чтобы выступы на чаше вошли в зацепление с защелками на основании (6).

### ШАГ 2 - УСТАНОВИТЕ БРЫЗГОВИК

1. Наденьте брызговик (7) на край корпуса приводного вала с помощью штифта (3). Обратите внимание, что отверстие для добавления ст. наружу, чтобы поворотная головка (1) не мешала доступу к отверстию.

### ШАГ 3 - ПРИКРЕПЛЕНИЕ СМЕСИТЕЛЕЙ

1. Надавите (пока не почувствуете сопротивление) одну из трех специальных лопастей (8, 9, 10) на штифт приводного вала (3). Убедитесь, что выступ на штифте входит в монтажное отверстие мешалки. Затем поверните мешалку против часовой стрелки, пока язычок не зафиксируется на краю монтажного отверстия мешалки.



## РАБОТА С УСТРОЙСТВОМ

После установки мешалок (8, 9, 10) устройство готово к работе. Поверните рычаг блокировки головки (5) по часовой стрелке и осторожно опустите наклонную головку (1), пока не услышите щелчок (звук фиксации). Убедитесь, что наклоняемая головка правильно зафиксирована — плечо рычага блокировки головки (5) будет направлено вниз. Затем поместите продукты в чашу (4) через отверстие в брызговике (7), подключите прибор к сети и установите желаемую скорость с помощью ручки регулировки скорости (2).

**ВНИМАНИЕ! Во время работы планетарного робота не поворачивайте рычаг блокировки головки (5)!**

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

## СНЯТИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Принадлежности можно демонтировать после осеменения наклонной головки (1). Освобождаем фурнитуру от защелок, повернув их в сторону, противоположную направлению сборки. Перед поворотом мешалки (8, 9, 10) необходимо предварительно освободить от блокировки, т.е. надвинуть мешалку глубже на штифт приводного вала до ощущения сопротивления. Брызговик (7) необходимо снять после того, как будут сняты смесители (8, 9, 10).

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

### ПРИМЕНЕНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ ВЛОЖЕНИЙ

Смеситель с силиконовым покрытием (8)	Для замеса легких и тяжелых масс, таких как: тесто, песочное тесто, мясные и рыбные массы, масляные и пудинговые кремы, сырные массы, пюре и другие овощи, основы для тортов, сыпучие ингредиенты для тортов.
Миксер для взбивания светлых масс (9)	Для взбивания продуктов, требующих хорошей аэрации, таких как: яйца, яичные белки, бисквит, взбитые сливки, безе, кремы, майонез.
Смеситель для многокомпонентных масс (крюк) (10)	Для замеса теста, особенно дрожжевого, а также для замеса: хлеба, булочек, кексов, блинов, пиццы, заварного теста, макарон, фаворков.

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

**ВНИМАНИЕ!** Максимальное время работы устройства – 5 минут, минимальное время отдыха между двумя циклами перемешивания – 20 минут. При замесе дрожжевого теста лучше всего установить регулятор на маленькую скорость и только через некоторое время увеличить скорость.

### ПЛАНЕТАРНОЕ ДВИЖЕНИЕ ОСНАСТКИ

При работе планетарного миксера мешалка совершает сложное вращение: вокруг своей оси и одновременно по окружности дежи. Благодаря этому за один полный оборот мешалка работает точно по всей внутренней части чаши, что сокращает время работы и обеспечивает большую эффективность перемешивания. Поэтому время перемешивания, указанное в большинстве рецептов, следует сократить.

### ПРИМЕЧАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МИКСЕРА

Форма чаши и насадок разработана таким образом, чтобы во время работы работа не нужно было постоянно царапать и проталкивать ингредиенты о стенки чаши. За один цикл перемешивания достаточно один или два раза очистить стенки чаши. Перед этим отключите работа от источника питания!

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

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Убедитесь, что ручка регулировки скорости (2) находится в положении «0».
2. Отключите устройство от источника питания.
3. Поворотная головка (1) может нагреваться при длительном использовании. Перед началом работы подождите, пока устройство остынет.
4. Очистите корпус устройства влажной тканью.
5. Очистите мешалки (8, 9, 10) и лопасть (11) под проточной водой с моющим средством. После окончания работы с устройством рекомендуется сразу очистить аксессуары. Это удалит любые отложения, предотвратит высыхание остатков, что сделает стирку более эффективной и легкой, а также предотвратит размножение бактерий.

**ВНИМАНИЕ! Миксер для взбивания светлых масс (9), миксер с силиконовым покрытием (8) и крюк (10) нельзя мыть в посудомоечной машине - это может их повредить.**

## РАБОТА УСТРОЙСТВА В ИНДИВИДУАЛЬНОМ ДИАПАЗОНЕ СКОРОСТЕЙ

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

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

## ИСПОЛЬЗУЙТЕ РОБОТА ДЛЯ СОБСТВЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

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

и эластичное тесто»). Чтобы определить подходящую скорость смешивания, см. следующий раздел: «Подготовка к работе».

## КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

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

## РЕЦЕПТЫ

### ПРОСТОЙ БЛИНЧИК ИЗ ДВУХ ЯИЦ

- ✓ 2 стакана просеянной муки для теста
- ✓ 1 и 1/4 чашки столового сахара
- ✓ 2 и 1/2 чайной ложки разрыхлителя
- ✓ 3/4 чайной ложки соли
- ✓ 1/2 чашки мягкого шортенинга
- ✓ 3/4 стакана молока
- ✓ 1 и 1/4 чайной ложки ванили
- ✓ 2 яйца



#### ПОДГОТОВКА:

- 1) Просейте муку, разрыхлитель, сахар и соль в большую миску. Добавить сокращение; влить молоко и добавить ванилин.
- 2) Месить до 5 минут. на самой низкой скорости до полного перемешивания продуктов.
- 3) Затем месить на средней скорости в течение 2 минут.
- 4) Остановите работа, соскребите остатки смеси со стенок и дна чаши.
- 5) Добавить яйца, месить еще 1,5 минуты на максимальной скорости.

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

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



#### ПОДГОТОВКА:

- 1) Картофель очистить и отварить в подсоленной воде, стараясь не сделать его слишком мягким.
- 2) Когда они станут мучнистыми, начните месить их в кастрюле или переложите в чашу кухонного комбайна. Затем разминаем приготовленный таким образом картофель в работе на средней скорости около 1 минуты.
- 3) Когда закончите, соскребите картофель, прилипший к стенкам чаши.
- 4) Смешать горячее молоко, масло и соль. Добавить к картофелю и месить на максимальной скорости 1 мин.

**ПЕЧЕНЬЕ С ОВСЯНКОЙ**

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



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

**ПОДГОТОВКА:**

1) Смешайте муку, пищевую соду, соль и корицу, затем добавьте хлопья и отложите в сторону.

**ИЗБИЕНИЕ БЕЛКА**

- ✓ 2 яйца

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

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

Технические параметры указаны на паспортной табличке изделия.

Длина сетевого кабеля: 1,25 м



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

*это руководство был машинным переводом.*

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

**Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)**

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



## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE

- Pred použitím si pozorne prečítajte návod na obsluhu.
- Keď sa v blízkosti spotrebiča nachádzajú deti, dbajte na zvýšenú opatrnosť.
- Zariadenie nepoužívajte na iný účel, než na aký bolo určené.
- Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom, môže spôsobiť poškodenie zariadenia alebo nehodu.
- Zariadenie, kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani iných kvapalín.
- Počas prevádzky nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Ak nechávate zariadenie bez dozoru a pred montážou, demon-  
tážou alebo čistením ho odpojte od napájania.
- Nepoužívajte poškodený spotrebič, aj keď je poškodený sieťový  
kábel alebo zástrčka - v takom prípade nechajte spotrebič opraviť  
v autorizovanom servisnom stredisku.
- Zariadenie nepoužívajte vonku.
- Napájací kábel nezavesujte na ostré hrany a nedovoľte, aby sa  
dostal do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Nenechávajte napájací kábel visieť na okraji stola/plochy.
- Nedotýkajte sa zariadenia mokrými rukami.
- Zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Pri obsluhu stroja držte ruky mimo pohyblivých častí (miešadlá,  
hnačí hriadeľ s čapom).
- Čistenie spotrebiča, najmä častí, ktoré prichádzajú do priameho  
kontaktu s potravinami, by sa malo vykonávať pred prvým po-  
užitím, bezprostredne po použití alebo ak sa spotrebič dlhší čas  
nepoužíval - postup je opísaný v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
- Pred čistením miešadiel a háku ich treba najprv odpojiť od stroja!
- Spotrebič neumiestňujte do blízkosti iných elektrických spotre-  
bičov, horákov, sporákov, rúr na pečenie atď.
- Pred začatím práce sa vždy uistite, že sú všetky súčasti spotre-  
biča správne namontované.
- Prístroj neumiestňujte na horúce povrchy.
- Prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmys-  
lovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez znalostí či  
skúseností s používaním tohto typu zariadenia za predpokladu,

že sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a rozumejú príslušným rizikám.

- Zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie a kábel uchovávajúte mimo dosahu detí.
- Dávajte pozor na deti, aby sa so zariadením/prístrojom nehrali.
- Ak nechávate zariadenie bez dozoru a pred montážou, demon-  
tážou alebo čistením ho odpojte od napájania.
- Pred výmenou zariadenia alebo pred priblížením sa k pohyblivým  
časťam počas používania prístroj vypnite.
- Zástrčku nepripájajte do sieťovej zásuvky mokrými rukami.
- Nevyťahujte zástrčku zo sieťovej zásuvky ťahaním za kábel.
- Zariadenie používajte na hladkom a stabilnom povrchu.
- V záujme bezpečnosti detí nenechávajte voľne prístupné časti  
obalov (plastové vrecká, kartónové krabice, polystyrén atď.).
- **VAROVANIE! Nedovoľte deťom hrať sa s filmom. Nebezpe-  
čenstvo udusenía!**

#### OPIS ZARIADENIA

- |  |   |
|--|---|
| 1. Otočná hlava  | 7. Podstavec s priestorom na upevnenie<br>misky |
| 2. Ovládač rýchlosti   | 8. Ochrana proti striekajúcej vode              |
| 3. Hnací hriadeľ s čapom (upevňovací<br>bod pre prídavné zariadenia) | 9. Mixér so silikónovým povrchom                |
| 4. Misa s rukoväťou z nehrdzavejúcej<br>oceľe s objemom 7,0 l        | 10. Miešadlo na šľahanie ľahkých hmôt           |
| 5. Nerezová misa s objemom 7,0 l                                     | 11. Multikomponentný mixér (háč)                |
| 6. Blokovacia páka hlavy   | 12. Lopatky                                     |

#### PRÍPRAVA NA PRÁCU - VŠEOBECNÉ POZNÁMKY

1. Vybalte jednotku z kartónu, odstráňte všetky plastové vrecká, štítky, polystyrénové výplne a pre-  
pravné bloky.
2. Pred prvým použitím dôkladne umyte všetko príslušenstvo robota, ktoré prichádza do styku s  
potravinami.
3. Nezapadnite inštalovať/odstrániť príslušenstvo (misu, miešadlá atď.) len vtedy, keď spotrebič nie je  
pripojený k zdroju napájania.
4. Pred pripojením zariadenia k zdroju napájania sa uistite, že je gombík regulácie otáčok (2) v polo-  
he „0“.

## INŠTALÁCIA PRÍSLUŠENSTVA

### KROK 1 - MONITOROVANIE MISKY

1. Uvoľnite sklápaciu hlavu (1) otočením páčky blokovania hlavy (5) v smere hodinových ručičiek a potom jemne zdvihnite sklápaciu hlavu, kým nebudete počuť cvaknutie (zvuk blokovania). Keď záмок zaberie, rameno páky zámku hlavy (5) bude smerovať nadol.
2. Umiestnite misku (4) do základne (6), potom otočte misku (4) v smere hodinových ručičiek tak, aby sa výstupky na miske prichytili k výstupkom na základni (6).

### KROK 2 - MONTÁŽ SKLÁPACIEHO KRYTU

1. Presuňte ochranný kryt proti striekajúcej vode (7) cez okraj krytu, ktorý zakrýva hnací hriadeľ s čapom (3). Dbajte na to, aby otvor na pridávanie potravín smeroval von, aby sklápacia hlava (1) nebránila prístupu k otvoru.

### KROK 3 - ÚPRAVA ZMESÍ

1. Zatlačte (kým nepocítite odpor) jedno z troch vyhradených miešadiel (8, 9, 10) na čap hnacieho hriadeľa (3). Uistite sa, že výstupok na čape zapadá do montážneho otvoru miešadla. Potom otáčajte miešadlom proti smeru hodinových ručičiek, kým sa výstupok nezaistí na okraji montážneho otvoru miešadla.



### PRÁCA SO ZARIADENÍM

Po pripojení miešadiel (8, 9, 10) je jednotka pripravená na použitie. Otočte páčku aretácie hlavy (5) v smere hodinových ručičiek a opatrne spúšťajte sklápaciu hlavu (1), kým nebudete počuť cvaknutie (zvuk aretácie). Uistite sa, že je sklápacia hlava správne zaistená - rameno páky zaistenia hlavy (5) bude smerovať nadol. Potom vložte potraviny do misy (4) cez otvor v kryte proti striekajúcej vode (7), pripojte spotrebič k elektrickej sieti a nastavte požadovanú rýchlosť pomocou gombíka regulácie rýchlosti (2).

**POZOR! Keď je planetárny robot v prevádzke, neotáčajte pákou blokovania hlavy (5)!**

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

### DEMONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

Príslušenstvo možno odstrániť po oplodnení sklápacou hlavou (1).

Príslušenstvo sa uvoľní zo západiek otočením v opačnom smere, ako je smer inštalácie. Miešadlá (8, 9, 10) sa musia pred otáčaním najprv uvoľniť z blokovacieho mechanizmu, t. j. miešadlo sa musí zatlačiť hlbšie na čap hnacieho hriadeľa, až kým nepocítite odpor. Po odstránení miešadiel (8, 9, 10) je potrebné odstrániť ochranný kryt proti striekajúcej vode (7).

## POUŽÍVÁNIE ZARIADENIA

### POUŽÍVÁNIE JEDNOTLIVÝCH PRÍLOH

<b>Miešadlo so silikónovým povrchom (8)</b>	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.
<b>Miešadlo na šľahanie ľahkých hmôt (9)</b>	Na šľahanie výrobkov, ktoré sa musia dobre prevzdušniť, ako sú: vajcia, vaječné bielky, piškótové torty, šľahačka, pusinky, krémy, majonéza.
<b>Multikomponentný miešač (háč) (10)</b>	Na miesenie cesta, najmä kysnutého, a na miesenie, napríklad na: chlieb, rožky, bábovky, koláče, pizzu, cesto na paru, cestoviny, fazuľu.

**POZNÁMKA !** Počas prevádzky spotrebiča nenechávajte vmise 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 planetárny miešač v prevádzke, otáča sa zloženým pohybom: okolo vlastnej osi a súčasne okolo obvodu misy. Vďaka tomu mixér počas jednej kompletnej otáčky dôkladne obide celý vnútrostrajšok misy, čím sa skráti pracovný čas a zvýši účinnosť mixovania. Z tohto dôvodu by sa mal čas miešania uvedený vo väčšine receptov skrátiť.

### POZNÁMKY K PREVÁDZKE 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 gombík regulácie otáčok (2) v polohe „0“.
2. Odpojte zariadenie od zdroja napájania.
3. Naklápacia hlava (1) sa môže počas dlhšej prevádzky zahriať. Pred pokračovaním nechajte jednotku vychladnúť.
4. Vyčistíte kryt jednotky vlhkou handričkou.
5. Miešadlá (8, 9, 10) a lopatku (11) vyčistíte pod tečúcou vodou so saponátom.

Príslušenstvo sa odporúča vyčistiť ihneď po skončení práce so zariadením. Tým sa odstránia všetky pretrvávajúce usadeniny, zabráni sa zaschnutiu zvyškov, čo zefektívni a uľahčí umývanie a zabráni množeniu baktérií.

**POZOR!** Ľahký šľahací mixér (9), mixér so silikónovým povrchom (8) a háč (10) neumývajte v umývačke riadu - hrozí poškodenie.

### PREVÁDZKA JEDNOTKY V RÔZNYCH ROZSAHOCH OTÁČOK

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

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

### POUŽÍVANIE ROBOTY PRE VLASTNÉ RECEPTY

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

### KULINÁRSKE TIPY

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

### PREDPISY

#### JEDNODUCHÁ PALACINKA S DVOMA VAJČKAMI

- ✓ 2 šálky preosiatej múky
- ✓ 1 a 1/4 šálky stolového cukru



- ✓ 2 a 1/2 čajovej lyžičky prášku do pečiva
- ✓ 3/4 čajovej lyžičky soli
- ✓ 1/2 šálky mäkkého pekárskeho tuku
- ✓ 3/4 šálky mlieka
- ✓ 1 a 1/4 čajovej lyžičky vanilky
- ✓ 2 vajcia

**PRÍPRAVA:**

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

**ZEMIAKOVÉ PYRÉ**

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

**PRÍPRAVA:**

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

**OVSENÉ SUŠIENKY**

- ✓ 2 šálky preosiatej múky
- ✓ 1 čajová lyžička sódy
- ✓ 1 čajová 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 čajová lyžička soli
- ✓ 1-1/2 čajovej lyžičky škorice

**PRÍPRAVA:**

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

**ŠLAHANIE BIELKOVÍN**

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



## TECHNICKÉ ÚDAJE

Technické údaje sú uvedené na výrobnom štítku výrobku

**Dĺžka sieťového kábla:** 1,25 m



**POZOR! MPM agd S.A. si vyhradzuje právo na 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. Opatrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Opatrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Blížšie 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.

## ПОРАДИ З БЕЗПЕКИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ

- Перед застосуванням уважно ознайомтеся з інструкцією із застосування.
- Будьте особливо обережні, коли біля пристрою є діти.
- Не використовуйте пристрій для будь-яких інших цілей, окрім призначених.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою або аварії.
- Не занурюйте пристрій, шнур або не підключайте воду чи інші рідини.
- Не залишайте пристрій без нагляду під час роботи.
- Від'єднайте пристрій від мережі, якщо ви залишили його без нагляду перед складанням, розбиранням або чищенням.
- Не використовуйте пошкоджений пристрій, навіть якщо мережевий кабель або штекер пошкоджені – у цьому випадку відремонтуйте пристрій в авторизованому сервісному центрі.
- Не можна використовувати прилад на відкритому повітрі.
- Не вішайте шнур живлення на гострі краї та не допускайте його контакту з гарячими поверхнями.
- Не допускайте, щоб шнур живлення звисав з краю столу/стілничі.
- Не можна торкатися пристрою мокрими руками.
- Пристрій призначений тільки для домашнього використання.
- Під час роботи пристрою тримайте руки подалі від рухомих частин (мішалки, карданний вал зі штирем).
- Очищення приладу, зокрема деталей, що безпосередньо контактують з харчовими продуктами, слід проводити перед першим використанням, відразу після закінчення роботи або якщо машина не використовувалася тривалий час – процедура описана в розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ».
- Перед тим як приступити до чищення мішалок і гачка, необхідно попередньо від'єднати їх від пристрою!
- Не ставте прилад поблизу інших електроприладів, конфорок, плит, духовок тощо.



- Завжди перед початком роботи переконайтеся в правильності установки всіх компонентів пристрою.
- Не кладіть пристрій на гарячі поверхні.
- Пристрій може використовуватися людьми з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, які не мають знань або досвіду у використанні таких пристроїв, за умови, що вони знаходяться під наглядом або інструктажем про те, як безпечно користуватися пристроями, і розуміють пов'язані з цим ризики.
- Прилад не можна використовувати дітям. Зберігайте пристрій і кабель у недоступному для дітей місці.
- Зверніть увагу на дітей, щоб вони не грали з обладнанням/пристроєм.
- Відключіть пристрій від живлення, якщо його залишити без нагляду та перед складанням, розбиранням або чищенням.
- Вимикайте пристрій перед зміною обладнання або перед наближенням до рухомих частин під час використання.
- Не підключайте вилку до розетки мокрими руками.
- Не витягуйте вилку з розетки, потягнувши за шнур.
- Використовуйте прилад на гладкій і стійкій поверхні.
- Задля безпеки дітей просимо не залишати у вільному доступі частини упаковки (поліетиленові пакети, картонні коробки, пінополістирол тощо).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяйте дітям грати з фольгою. Небезпека задухи!**

#### ОПИС ПРИСТРОЮ

- |  |  |
|--|--|
| 1. Нахил голови  | 7. Підстава з місцем для кріплення чаші        |
| 2. Ручка регулювання швидкості                         | 8. Захист від бризок                           |
| 3. Карданный вал з штифтом (місце кріплення кріплення) | 9. Мішалка з силіконовим покриттям             |
| 4. Чаша з ручкою з нержавіючої сталі ємністю 7,0 л     | 10. Мішалка для збивання легких мас            |
| 5. Чаша з нержавіючої сталі об'ємом 7,0 л              | 11. Мішалка для багатокомпонентних мас (гачок) |
| 6. Важіль блокування головки                           | 12. Лопатка                                    |

#### ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ - ЗАГАЛЬНІ ЗАУВАЖЕННЯ

1. Розпакуйте пристрій з картонної коробки, зніміть всі поліетиленові пакети, етикетки, полістирольні наповнювачі і транспортні замки.

2. Перед першим використанням ретельно вимийте всі роботизовані аксесуари, які контактують з харчовими продуктами.
3. Не забувайте збирати/розбирати аксесуари (миску, мішалки тощо) лише тоді, коли пристрій не підключено до джерела живлення.
4. Перед підключенням пристрою до джерела живлення переконайтеся, що ручка регулювання швидкості (2) знаходиться в положенні «0».

## ВСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ

### КРОК 1 - ЗБІРКА ЧАШІ

1. Відпустіть нахилену головку (1), повернувши важіль блокування головки (5) за годинниковою стрілкою, потім обережно підніміть головку, що нахилиється, доки не почуєте клацання (звук фіксатора блокування). При фіксації замка важіль головного замка (5) буде звернений вниз.
2. Помістіть чашу (4) в основу (6), потім поверніть чашу (4) за годинниковою стрілкою так, щоб вкладки на чаші зафіксувалися проти засувки в основі (6).

### КРОК 2 - ВСТАНОВЛЕННЯ ЗАХИСТУ ВІД БРИЗОК

1. Посуньте захисний щиток бризок (7) через край корпусу, що захищає карданний вал штифтом (3). Переконайтеся, що отвір їжі звернений назовні, щоб нахилиюча головка (1) не перешкождала доступу до отвору.

### КРОК 3 - МОНТАЖ МІШАЛОК

1. Натисніть (щоб відчуті опір) одного з трьох виділених мішалок (8, 9, 10) на штифт приводного вала (3). Переконайтеся, що шліць на штифті потрапив в монтажний отвір мішалки. Потім поверніть мішалку проти годинникової стрілки, поки шліць не буде заблокований до краю монтажного отвору мішалки.



## РОБОТА З ПРИСТРОЄМ

Після фіксації мішалок (8, 9, 10) пристрій готовий до роботи. Поверніть важіль блокування голови (5) за годинниковою стрілкою і обережно опустіть головку, що нахилиється (1), поки не почуєте клацання (звук фіксатора блокування). Переконайтеся, що головка нахилу належним чином заблокована – важіль блокування голови (5) буде спрямований вниз. Потім помістіть бакалію в чашу (4) через отвір в захисному щитку (7), підключіть пристрій до електроживлення і встановіть потрібну швидкість ручкою регулювання швидкості (2).

**ЗАУВАЖЕННЯ! Під час роботи планетарного робота не повертайте важіль блокування голови (5)!**

Коли закінчите роботу, встановіть ручку регулювання швидкості (2) в положення «0» і від'єднайте пристрій від джерела живлення.

## АКСЕСУАРИ РОЗСЛАБЛЕННЯ

Видалення аксесуарів можна починати після запліднення нахиле головки (1). Фурнітура звільняється від засувок шляхом повороту їх в сторону, протилежну напрямку складання. Перед поворотом мішалки (8, 9, 10) слід попередньо звільнити від замка, тобто притиснути мішалку глибше до штифта приводного вала до відчуття опору. Захисний щиток бризок (7) слід зняти після демонтажу мішалок (8, 9, 10).

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

### ЗАСТОСУВАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНОГО ВКЛАДЕННЯ

Мішалка для силіконового покриття (8)	Для змішування легких і більш важких мас, таких як: тісто, пісочне тісто, фарш з м'ясних і рибних мас, вершкові і пудингові креми, сирні маси, картопляне пюре та інші овочі, днища коржів, сипучі інгредієнти тортів.
Мішалка для збивання легких мас (9)	Для збивання продуктів, які повинні добре аероватися, таких як: яйця, яєчні білки, бісквіт, збиті вершки, безе, креми, майонез.
Мішалка багатокомпонентна (гачок) (10)	Для замісу тіста, особливо дріжджового тіста, і замісу таких як: хліб, булочки, подорожники, пироги, піца, тісто на пару, макаронні вироби, фаворкі.

**ЗАУВАЖЕННЯ!** Не залишайте ножі, металеві ложки або виделки та інші подібні елементи в мисці під час роботи пристрою.

**ЗАУВАЖЕННЯ!** Максимальний час роботи пристрою - 5 хвилин, мінімальний час відпочинку між двома циклами змішування - 20 хвилин. При замішуванні дріжджового тіста найкраще встановити регулятор на невелику швидкість і тільки через деякий час збільшити швидкість.

### ПЛАНЕТАРНИЙ РУХ ВКЛАДЕНЬ

Під час роботи планетарного міксера мішалка обертається складним рухом: навколо своєї осі і одночасно по периметру чаші. Завдяки цьому протягом одного повного обертання мішалка точно працює всередині чаші, що скорочує робочий час і забезпечує більшу ефективність перемішування. З цієї причини час змішування, наведене в більшості рецептів, має бути скорочено.

### ПРИМІТКИ ЩОДО РОБОТИ ЗМІШУВАЧА

Форма чаші і насадок була розроблена таким чином, що під час роботи робота немає необхідності постійно шкребти і натискати інгредієнти на стінки чаші. За один цикл змішування досить один або два рази очистити стінки чаші. Перш ніж це зробити, відключіть робота від електроживлення!

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

### ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Переконайтеся, що ручка регулювання швидкості (2) знаходиться в положенні «0».
2. Від'єднайте пристрій від джерела живлення.

3. При тривалій роботі нахилена головка (1) може нагріватися. Перш ніж приступити до роботи, потрібно дочекатися охолодження пристрою.
4. Очистіть корпус пристрою вологою ганчіркою.
5. Очистіть мішалки (8, 9, 10) і лопатку (11) під проточною водою з миючим засобом.

Після завершення роботи з пристроєм рекомендується відразу почистити фурнітуру. Це прибере залишкові відкладення, запобіжить висихання сміття, що робить миття більш ефективним і легким, перешкоджає розмноженню бактерій.

**ЗАУВАЖЕННЯ! Не мийте мішалку для збивання світлих мас (9), мішалку з силіконовою обробкою (8) і гачок (10) в посудомийній машині – вони можуть пошкодитися.**

#### РОБОТА ПРИСТРОЮ НА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ІНТЕРВАЛАХ ШВИДКОСТЕЙ

Планетарний робот має регулювання швидкості в діапазоні 1-6 і функцію TURBO (P), яка використовується для короткочасної роботи на максимальних оборотах.

Швидкість	Вид робіт	Використання
1	попереднє змішування	Повільне попереднє змішування, що поєднує всі види мас і сухих інгредієнтів тортів. У цьому інтервалі швидкостей додайте в тісто борошно і сухі вироби, а в сухі рідкі інгредієнти. Не можна змішувати і замішувати дріжджове тісто з такою швидкістю.
2	Повільне перемішування	Для повільного перемішування. На цій шестерні замішують дріжджове тісто, пісочну скоринку і терте тісто. Також використовують на першому етапі доведення картоплі та інших овочів до форми пюре і під час додавання рідкого жиру або борошна в тісто.
3	Змішування, збивання	Використовується для замішування тіста середньої тяжкості – як пісочне тісто. З такою швидкістю до білків для безе додається цукор. Це середня швидкість змішування мас, наприклад, фаршу, паштетів і тертих коржів.
4	Ущільнення	Для середньо-швидкого збивання майонезу, для з'єднання інгредієнтів крему для пудингу. Застосовується для обробки більш легких мас, що вимагають аерації.
5	Швидка трамбування	Для збивання вершків підійде піна з яєчних білків.
6	Дуже швидка трамбування	Для збивання піни з білків, цільних яєць, збитих вершків його використовують на завершальному етапі приготування пюре.
P	TURBO	Короткочасне перемішування на максимальній швидкості.

#### ВИКОРИСТАННЯ РОБОТА ДЛЯ ВЛАСНИХ РЕЦЕПТІВ

У цій інструкції містяться деякі загальні, практичні поради щодо специфіки роботи з роботом, які можуть виявитися корисними при приготуванні власних рецептів. Однак для досягнення ідеального ефекту і розробки правильної процедури змішування знадобляться власні спостереження і досвід. Контролюйте процес змішування і закінчіть його саме тоді, коли буде досягнута консистенція, необхідна в рецепті (наприклад, «гладке і еластичне тісто»). Щоб визначити відповідну швидкість перемішування, дивіться розділ: **«Підготовка до роботи»**.

#### ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

1. Інгредієнти, які зберігаються в холодильнику, такі як масло або яйця, повинні досягти кімнатної температури, перш ніж вони будуть змішані. Тому слід досить рано виймати такі продукти з холодильника.

- Щоб уникнути викидання в миску яєчної шкаралупи або тухлих яєць, перед додаванням інших продуктів найкраще увіткнути їх в окрему ємність.
- Занадто довге збивання може негативно позначитися на кінцевому продукті. Слідкуйте за часом перемішування, зазначеним в рецепті.
- Зміни температури, текстури харчових продуктів (наприклад, в результаті коливань температури навколишнього середовища) можуть скоротити/подовжити процес змішування і кінцевий результат змішування.
- Завжди потрібно починати перемішування на низьких оборотах і поступово збільшувати швидкість до необхідної в рецепті.

## ПОЛОЖЕННЯ

### ПРОСТИЙ ТОРТ З ДВОХ ЯЄЦЬ

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



#### ПІДГОТОВКА:

- У велику миску насипаємо борошно, розпушувач, цукор і сіль. Додати пекарський жир; Влийте молоко і додайте ваніль.
- Вимішувати до 5 хвилин. на найменшій швидкості до повного змішування продуктів.
- Потім вимішувати на середній швидкості протягом 2 хв.
- Зупинити робота, зішкребти залишки суміші з боків і дна чаші.
- Додати яйця, вимішувати ще 1,5 хвилини на найвищій швидкості.

### КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ

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



#### ПІДГОТОВКА:

- Очистіть і варіть картоплю в підсоленій воді, будьте обережні, щоб не зробити його занадто м'яким.

- Коли вони стануть борошняними, почніть розминати їх в каструлі або перекладіть в чашу робота. Потім замішуємо підготовлену таким чином картоплю в роботі на середній швидкості близько 1 хв.
- Закінчивши, зішкребти прилип до стінок миски картоплю.
- Змішайте разом гаряче молоко, масло і сіль. Додати до картоплі і вимішувати на найвищій швидкості протягом 1 хв.

### ВІВ'СЯНЕ ПЕЧИВО

- ✓ 2 склянки просіяного борошна
- ✓ 1 чайна ложка соди
- ✓ 1 чайна ложка солі
- ✓ 1 і 1/2 чайної ложки кориці
- ✓ 2 склянки вівсянки швидкого приготування
- ✓ 1 склянка пекарського жиру або вершкового масла
- ✓ 1/2 склянки столового цукру
- ✓ 3/4 склянки коричневого цукру
- ✓ 2 яйця, ціле
- ✓ 1-1/2 чайної ложки ванілі
- ✓ 1/3 склянки молока
- ✓ 1 склянка шоколадної стружки
- ✓ 3/4 склянки подрібнених горіхів
- ✓ 1 чайна ложка соди
- ✓ 1 чайна ложка солі
- ✓ 1-1/2 чайної ложки кориці



#### ПІДГОТОВКА:

- Змішуємо борошно, соду, сіль і корицю, потім додаємо пластівці і відставляємо.
- Змішайте масло, цукор, яйця, ваніль в чаші робота.

3) Збиваємо на найвищій швидкості 2 хвилини до кремоподібності, закінчивши, зішкребти суміш, яка прилипла до стінок миски.

4) Додайте молоко і половину попередньо відкладеної суміші борошна та інших продуктів, все повільно перемішуємо, переводячи перемішану масу, потім вимішуємо суміш на найвищій швидкості протягом 1 хв.

5) Додайте другу половину суміші борошна та інших продуктів і повторіть процедуру. Закінчивши, зішкребти суміш, яка прилипла до стінок чаші.

6) Додати шоколадну крихту і горіхи, вимішувати на найвищій швидкості 1 хв.

## ЗБИВАННЯ БІЛКА

✓ 2 яйця

- 1) Покладіть яєчні білки в миску
- 2) Бийте на максимальній швидкості



## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні параметри наведені на таблиці з виробом

**Довжина мережевого кабелю:** 1.25 м



**ЗАУВАЖЕННЯ! MPM agd S.A. залишає за собою можливість технічних змін!**

*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](http://www.mpm.pl)) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.

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

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



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

**Numer naprawy/**  
*Number repair*

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

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

<b>Data naprawy/</b> <i>Date of repair</i>	<b>Numer naprawy/</b> <i>Number repair</i>	<b>Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/</b> <i>Description of activities performed and specific parts</i>	<b>Pieczętka punktu serwisowego/</b> <i>Stamp service point</i>

**Numer seryjny/**  
Serial number

