

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

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

EE Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kaubanduslikku pakumist **MPM**

EL Σας ευχόμαστε ικανοποίηση με τη χρήση του προϊόντος μας και σας προσκαλούμε να επωφεληθείτε από την ευρεία εμπορική προσφορά της εταιρείας **MPM**

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

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

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

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

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

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

LV Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izmantot mūsu uzņēmuma plašo piedāvājumu **MPM**

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

PL Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM**

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

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

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

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

MPM

MRK-24&MRK-25



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

CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	12
EE	KASUTUSJUHEND	22
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ	31
EN	USER MANUAL	42
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	51
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	61
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	71
IT	MANUALE D'USO	80
LT	VARTOTOJO VADOVAS	90
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	99
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	108
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	118
RO	MANUAL DE UTILIZARE	128
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	138
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	148
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	157

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.
- Bud'te obzvláště opatrní, když se v blízkosti zařízení nacházejí děti.
- Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, než ke kterým je určeno.
- Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení nebo nehodu.
- Neponořujte spotřebič, kabel a zástrčku do vody nebo jiných kapalin.
- Nenechávejte zařízení během provozu bez dozoru.
- Odpojte spotřebič od napájení, když jej necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Poškozené zařízení nepoužívejte, i když je poškozen síťový kabel nebo zástrčka – v takovém případě vraťte zařízení k opravě do autorizovaného servisního střediska.
- Nepoužívejte zařízení venku.
- Nevěšujte napájecí kabel přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu/pultu.
- Nedotýkejte se zařízení mokřými rukama.
- Zařízení je určeno pouze pro domácí použití.
- Nezapomeňte během provozu dodržovat bezpečnou vzdálenost od rotujících částí spotřebiče. Kontakt s nimi může mít za následek zranění osob nebo (i) poškození majetku, např. vytažením volně visících kusů oblečení / šperků apod.
- Potraviny vkládejte pouze pomocí speciálního přechovadla - nevkládějte ruce do komory spuštěného spotřebiče, nevkládějte potraviny do spotřebiče pomocí příslušenství, které k tomu není určeno, např. vidliček, lžic apod.
- **POZOR! Nože jsou velice ostré, vyvarujte se fyzického kontaktu s nimi během vyprazdňování a čištění zařízení – mohli byste se vážně zranit.**
- 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.
- Neumísťujte zařízení do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pevic trub atd.

- Před zahájením práce se vždy ujistěte, že jsou všechny prvky zařízení správně nainstalovány.
- Nepokládejte zařízení na horké povrchy.
- Zařízení mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, jakož i osoby bez znalostí nebo zkušeností s používáním tohoto typu zařízení za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení. a porozumět souvisejícím rizikům.
- Děti nesmí provádět úklid a údržbu.
- Zařízení nesmí používat děti. Udržujte zařízení a kabel mimo dosah dětí.
- Dávejte pozor na děti, aby si s vybavením/přístrojem nehrály.
- Pokud zařízení necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním, odpojte zařízení od napájení.
- Před výměnou příslušenství nebo před přiblížením se k pohyblivým částem během používání zařízení vypněte.
- Nezapojujte zástrčku do síťové zásuvky 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. Připojovací montážní zásuvka s koncovkou | 13. Míchačka pro vícesložkové hmoty |
| 2. Montážní zásuvka mixéru s koncovkou | 14. Lopatka |
| 3. Naklápěcí hlava | 15. Mlecí komora |
| 4. Knoflík ovládání rychlosti | 16. Miska |
| 5. Hnací hřídel s čepem (upevňovací bod míchadla) | 17. Tlačná tyč s úložným prostorem |
| 6. Ochrana proti stříkající vodě | 18. Šnek |
| 7. Mísa s nerezovou rukojetí o objemu 4,5 l | 19. Nože z nerezové oceli |
| 8. Plastová miska o objemu 5,0 l | 20. Deska (s průměrem otvorů 3 mm) |
| 9. Základna s prostorem pro uchycení mísy | 21. Stio s průměrem ok 5 mm |
| 10. Páka zámku hlavy | 22. Síto o průměru ok 7 mm |
| 11. Těžký hnětač těsta (hák) | 23. Šroubovací prstenec |
| 12. Míchadlo pro šlehání lehkých hmot | 24. Skleněná nádoba o objemu 1500 ml |
| | 25. Základní kroužek džbánu s těsněním |
| | 26. Nůž s těsněním |
| | 27. Víko nádoby mixéru |
| | 28. Uzávěr víka džbánu se stupnicí |

POZOR!!! Mlecí nástavec a mixér nejsou součástí planetového robota MRK-25. Jsou pouze součástí planetárního robota MRK-24.

PŘÍPRAVA NA PRÁCI – OBECNÉ PŘIPOMÍNKY

1. Vybalte zařízení z kartonu, odstraňte všechny plastové sáčky, štítky, polystyrénové výplně a přepravní zámky.
2. Před prvním použitím důkladně umyjte veškeré příslušenství robota, které přichází do styku s potravinami (viz část „Čištění a údržba“).
3. Nezapomeňte sestavit/rozebrat příslušenství (mísu, míchadla atd.) pouze v případě, že zařízení není připojeno ke zdroji napájení.
4. Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky pomocí uzemňovacího kolíku.

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

KROK 1 – NAINSTALUJTE ŠTÍT PROTI STŘÍKAJÍCÍ VODĚ

Uvolněte naklápěcí hlavu (3) otočením zajišťovací páčky hlavy (10) ve směru hodinových ručiček a poté jemně zvedněte naklápěcí hlavu, dokud neuslyšíte cvaknutí (zvuk zajištění zámku). Když je zámek zajištěn, rameno páky zámku hlavy (10) bude směřovat dolů. Nasuňte ochranu proti stříkající vodě (6) přes okraj skříně zakrývající hnací hřídel čepem (5). Ujistěte se, že otvor pro přidávání potravin směřuje ven, aby naklápěcí hlava (3) nebránila přístupu k otvoru.

KROK 2 – SESTAVENÍ MÍSY

Umístěte misku (7; 8) v základně (9), poté otočte misku (7; 8) ve směru hodinových ručiček tak, aby jazýčky na míse zapadly na místo proti západkám umístěným v základně (9).

KROK 3 – PŘIPEVNĚNÍ MÍCHADEL

Při instalaci míchadel by měla být naklápěcí hlava (3) zvednutá pro snadnější přístup. Nasaďte (pro pocit odporu) jedno ze tří vyhrazených míchadel (11, 12, 13) na čep hnacího hřídele (5). Ujistěte se, že drážka na čepu naráží na montážní otvor míchadla. Poté otáčejte míchadlem proti směru hodinových ručiček, dokud drážka nezapadne do okraje montážního otvoru míchadla.



KROK 4 – SESTAVENÍ ZAŘÍZENÍ

Po připojení míchadel (11, 12, 13) je zařízení připraveno k provozu. Otáčejte zajišťovací pákou hlavy (10) ve směru hodinových ručiček a jemně spouštějte naklápěcí hlavu (3), dokud neuslyšíte cvaknutí (zvuk západky zámku). Ujistěte se, že naklápěcí hlava (3) je správně zajištěna – rameno páky zámku hlavy (10) bude směřovat dolů.

DEMONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

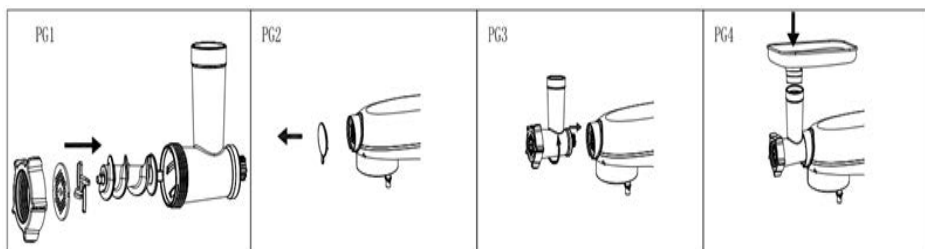
Příslušenství lze vyjmout po zvednutí naklápěcí hlavy (3).

Příslušenství se uvolňuje ze západek otočením v opačném směru, než je směr instalace. Míchadla (11, 12, 13) musí být před otočením nejprve uvolněna ze zámku, tj. míchadlo by

mělo být přitlačeno hlouběji na čep hnacího hřídele, dokud neucítíte odpor. Po vyjmutí míchadel (11, 12, 13) je nutné sejmut ochrannou proti střikající vodě (6).

MONTÁŽ A POUŽITÍ BRUSNÉHO NÁSTAVCE

1. Namontujte šnek (18) do mlecí komory (15) tak, aby šnekové kolo bylo uvnitř komory.
2. Umístěte mlecí komoru (15) do přípojovací objímky (1) tak, aby prvek, kterým se vkládají frézované výrobky, byl nakloněn od svislice doprava asi o 30°, poté otočte prvkem svisle tak, aby byl cítit odpor.
3. Na konec šneku (18) namontujte nůž (19) tak, aby základna nože směřovala dovnitř mlecí komory (15) a čepele nožů směřovaly ven z komory.
4. Poté umístěte jedno ze sít (20), (21) nebo (22) v závislosti na požadovaném průměru otvoru a poté našroubujte matici mlecí komory (23) na komoru.
5. Z hlavy robota (3) sejměte koncovku upevňovacího hrdla brusného nástavce (1).
6. Umístěte plech (16) na mlecí komoru a upevněte jej v požadované poloze.



7. Umístěte nádobu pod výstup nástavce.
8. Výrobky, které mají být zpracovány, např. maso, nakrájejte na kousky, abyste je snáze vložili do mlecí komory (15).
9. Připojte zařízení ke zdroji napájení a spusťte jej. Pomocí ovladače rychlosti (4) zvolte vhodnou rychlost (doporučeno mezi 3 – 6), poté vložte produkty do horního otvoru mlecí komory a zatlačte pěchovačem (17).
10. Demontáž mlecího nástavce se provádí v opačném pořadí než je popsána montáž.

POZOR! Maximální doba provozu zařízení pro brusný nástavec je 5 minut. Po uplynutí této doby by mělo být zařízení ponecháno vychladnout po dobu nejméně 15 minut.

POZOR! Chcete-li se vyhnout zasekávání mlýnku, nedovolte, aby pracoval pod příliš velkým zatížením.

POZOR! Mlýnek nepoužívejte k mletí kostí ani ořechů či k mletí produktů s tvrdými vlákny.

POZOR! Pokud dojde k zaseknutí a zastavení přístroje z důvodu výskytu tvrdého materiálu, je nutné mlýnek okamžitě vypnout a vyčistit.

MONTÁŽ A POUŽITÍ MIXERU

1. Nasadte nůž s těsněním (26) na základní kroužek nádoby s těsněním (25) tak, aby jazýčky základny nože správně zapadly do otvorů na vnitřní straně základního kroužku džbánu.
2. Nádobu mixeru (24) otočte tak, aby se otvor pro upevnění základny nacházel nahoře.
3. Poté umístěte základní kroužek džbánu (25) spolu s nožem (26) na nádobu mixéru (24).
4. Pevně utáhněte základní kroužek k nádobě mixéru ve směru hodinových ručiček a ujistěte se, že závit správně sedí.

Pokud demontujete základní kroužek džbánu, postupujte opačně než při montáži.

POZOR! Nože zařízení jsou ostré. Se zařízením manipulujte opatrně.

5. Z hlavy robota (3) sejměte krytku zásuvky držáku mixéru (2) otočením směrem ke značce otevřeného visacího zámku.
6. Jakmile se ujistíte, že jsou všechny části nádoby mixéru správně sestaveny, vložte nádobu mixéru (24) do zásuvky sestavy mixéru (2).
7. Potraviny nakrájejte na menší kusy, aby bylo možné je řádně rozmixovat. Je-li víko nádoby (10) sejmuto, přidávejte jednotlivé potraviny do nádoby pouze při vypnutém motoru.

POZOR! Nádobu mixéru (24) nenaplňujte nad rysku označující 1500 ml.

POZOR! Pro optimální výkon vložte požadované ingredience do džbánu v následujícím pořadí: tekutiny, čerstvé přísady, mražené ovoce, jogurt a zmrzlina.

8. Na nádobu nasadte víko se záslepkou.
9. Kabel mixéru zapojte do elektrické zásuvky.
10. Zapněte zařízení knoflíkem ovládání rychlosti (4). Zvolte správnou rychlost (doporučeno mezi 4 – 6).
11. Pokud mícháte kostky ledu, nastavte a podržte knoflík rychlosti (4) do polohy TURBO „P“.

POZOR! Maximální doba provozu mixéru je 1 minuta. Po uplynutí této doby by mělo být zařízení ponecháno vychladnout po dobu nejméně 3 minut.

12. Během mixování přidržujte víko nádoby. Pokud potřebujete během mixování přidat nějaké přísady, vyjměte záslepku (28), přiměsí nasypejte do nádoby skrze otvor a následně vložte záslepku (28) zpět na své místo.
13. Po rozmixování obsahu nádoby zařízení vypněte tím, že otočíte vypínač (4) do polohy <<0>>. Napájecí kabel odpojte z elektrické zásuvky.

POZOR! Před vylitím obsahu nádoby počkejte, až se nože zcela zastaví!

POZNÁMKY K MIXÉRU

1. Vařená zelenina a vývar musí před nalitím do nádoby mixéru vychladnout.
2. Mixer není určen k provádění následujících činností:
 - tření brambor
 - šlehání vajec nebo produktů nahrazujících mléčné produkty
 - mletí syrového masa
 - hnětení nebo míchání těžkých těst (hrozí riziko, že těsto vytvoří jednu hutnou masu, což by mohlo vést k poškození zařízení).
3. Každých několik sekund je nutné kontrolovat konzistenci mixovaných potravin.
4. Pokud se motor zastaví, je nutné okamžitě přerušit mixování nebo snížit množství přiměsí v nádobě.
5. Pro lepší rozmělnění kostek ledu je dobré do nádoby přilít malé množství vody.
6. Během mixování je sundávání nádoby z mixéru zakázáno.

PRÁCE SE ZAŘÍZENÍM

Otáčejte zajišťovací pákou hlavy (10) ve směru hodinových ručiček a jemně spouštějte naklápací hlavu (3), dokud neuslyšíte cvaknutí (zvuk západky zámku). Ujistěte se, že naklápací hlava je správně zajištěna – rameno páky zámku hlavy (10) bude směřovat dolů. Poté vložte do misky (7; 8) Potraviny otvorem umístěným v krytu proti stříkající vodě (6), připojte spotřebič k elektrické síti a nastavte požadovanou provozní rychlost pomocí knoflíku regulátoru rychlosti (4).

Planetový robot má regulaci otáček v rozsahu 1-10 a funkci TURBO (P), která slouží ke krátkodobému provozu při maximální rychlosti.

POZOR! U funkce TURBO (P) musí být knoflík ovládání rychlosti (4) stisknutý. Po uvolnění knoflíku (4) se automaticky vrátí z polohy TURBO (P) do polohy „0“, čímž se zařízení vypne.

POZOR! Když je planetový robot v provozu, neotáčejte pákou zámku hlavy (10)!

Až budete hotovi, odpojte spotřebič od zdroje napájení.

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

POUŽITÍ INDIVIDUÁLNÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Míchačka pro vícetříčkové hmoty (13)	Pro míchání lehkých i těžších hmot, jako jsou: těsto, křehké těsto, mleté masové a rybí hmoty, máslové a pudinkové krémy, sýrové hmoty, bramborová kaše a jiná zelenina, dortové korpusy, sypané koláčové přísady.
Šlehač metla (12)	Pro šlehání výrobků, které je třeba dobře provzdušnit, jako jsou: vejce, vaječné bílky, piškoty, šlehačka, pusinky, krémy, majonéza.
Těžký hnětač těsta (háček) (11)	Pro hnětení těsta, zejména kynutého těsta a hnětení, jako jsou: chléb, rohlíky, bábovky, koláče, pizza, odpalované těstoviny, těstoviny, faworki.
Nástavec na brusku (15)	Pro mletí masa, vařené drůbeže, vepřového masa, hovězího masa, vařených jater, vařených ryb do polévek; Syrové vepřové a hovězí maso na mleté kotlety, syrová játra, maso a slanina na paštiku, vepřové maso na visačku.
Blender (24)	Pro přípravu smoothies z čerstvého ovoce a zeleniny, mléčných koktejlů a proteinových koktejlů, omáček, majonéz a pro drcení ledu.

POZOR ! Nenechávejte nože, kovové lžice nebo vidličky a další podobné prvky v misce, když je zařízení v chodu.

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

PLANETÁRNÍ POHYB MÍCHADEL

Když je planetový robot v chodu, míchadlo se otáčí složeným pohybem: kolem své osy a současně po obvodu bubnu. Díky tomu během jedné plné otáčky pracuje míchadlo přesně uvnitř celé mísy, což zkracuje pracovní dobu a zajišťuje vyšší účinnost míchání. Z tohoto důvodu by měla být zkrácena doba míchání uvedená ve většině receptů.

POZNÁMKY K PROVOZU ROBOTA

Tvar mísy a míchadel byl navržen tak, aby nebylo nutné neustále škrábat a tlačit ingredience na stěny mísy, zatímco robot pracuje. Během jednoho cyklu míchání stačí vyčistit stěny mísy jednou nebo dvakrát. Než to uděláte, odpojte robota ze zásuvky!

Robot se může během provozu zahřát. Při velkém zatížení a dlouhém cyklu míchání může být horní část hlavy robota velmi teplá. To normalne.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Odpojte spotřebič od zdroje napájení.
2. Při delším provozu se může naklápěcí hlava (3) zahřát. Před zahájením práce počkejte, až spotřebič vychladne.
3. Kryt přístroje očistěte vlhkým hadříkem.
4. Michejte (11, 12, 13) a špachtli, mlecí nástavec (15), mixér (24) očistěte pod tekoucí vodou a čisticím prostředkem.

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

POZOR! Veškeré příslušenství lze mýt v myčce nádobí, s výjimkou mlecího nástavce – mohlo by dojít k jeho poškození.

POUŽITÍ ROBOTA PRO VAŠE VLASTNÍ RECEPTY

Tato příručka obsahuje několik obecných praktických rad o specifikách práce s robotem, které se mohou hodit při přípravě vlastních receptů. K dosažení dokonalého výsledku a vývoji správného postupu míchání však budou zapotřebí vaše vlastní pozorování a zkušenosti. Proces míchání byste měli kontrolovat a dokončit jej přesně, když je dosaženo konzistence požadované v receptu (např. „hladké a elastické těsto“).

TIPY NA VAŘENÍ

1. Ingredience skladované v chladničce, jako je máslo nebo vejce, musí před smícháním dosáhnout pokojové teploty. Proto byste měli takové produkty vyjmout z lednice dostatečně brzy.
2. Abyste se vyhnuli vzhazování vaječných skořápek nebo zkažených vajec do mísy, je nejlepší je před přidáním zbytku produktů rozbít do samostatné nádoby.
3. Příliš dlouhé šlehání může negativně ovlivnit konečný produkt. Dávejte pozor na dobu míchání uvedenou v receptu.
4. Změny teploty, struktury potravinářských výrobků (např. v důsledku kolísání okolní teploty) mohou zkrátit/prodloužit proces míchání a konečný výsledek míchání.
5. Vždy začínějte při nízkých rychlostech a postupně zvyšujte rychlost až na rychlost potřebnou pro recept.

DOPORUČENÁ NASTAVENÍ NA JEDNOTLIVÝCH PŘÍDAVCÍCH PRO 0,9 KG INGREDIENCÍ

Akcesoria	Rychlost	Čas (min.)	Maximální počet produktů v míse	Náplň práce
Mixér těžké směsi (hák) (11)	1 – 6	3 – 5	585 g mouky + 315 g vody	Rychlost 1 po dobu 10 sekund, rychlost 2 po dobu 20 sekund, rychlost 3 po dobu 30 sekund a poté rychlost 5-6 po dobu 2 – 5 minut.
Michačka pro vícesložkové hmoty (13)	1 – 7	3 – 10	660 g mouky + 840 g vody	Rychlost 1 – 2 po dobu 30 sekund, rychlost 3 – 7 po dobu 2 minut. 30 sec.

Šlehací metla (12)

8 – 10

3 – 10

3 vaječné bílky
(minimálně)

rychlost 10 po dobu 3 min.

PŘEDPISY

JEDNODUCHÝ DORT ZE DVOU VAJEC

- ✓ 2 šálky prosáté mouky z těsta
- ✓ 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 nasypte mouku, prášek do pečiva, cukr a sůl. Přidejte zkrácení; Zalijeme mlékem a přidáme vanilku.
- 2) Hnětete až 5 minut. při nejnižší rychlosti, dokud nejsou produkty zcela promíchány.
- 3) Poté hnětete při střední rychlosti po dobu 2 minut.
- 4) Zastavte robotickou sekačku, seškrábněte zbytky směsi ze stěn a dna mísy.
- 5) Přidejte vejce, hnětete další 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, dáváte pozor, aby nebyly příliš měkké.
- 2) Když se stanou moučnými, začněte je hnít v hrnci nebo je přeneste do mísy robota. Poté brambory hnětete v robotu na střední rychlost asi 1 minutu.
- 3) Po dokončení seškrábněte všechny brambory, které jsou přilepené ke stěnám mísy.
- 4) Smíchejte horké mléko, máslo a sůl. Přidejte k bramborám a hnětete na vysoké rychlosti po dobu 1 minuty.

OVESNÉ SUŠENKY

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



PŘÍPRAVA

- 1) Smíchejte mouku, sodu, sůl a skořici, poté přidejte vločky a dejte stranou.
- 2) V misce robota smíchejte máslo, cukr, vejce, vanilku.
- 3) Šlehejte na vysokou rychlost po dobu 2 minut, dokud nebude krémová, a po dokončení seškrábněte veškerou směs, která je přilepená ke stěnám mísy.
- 4) Přidejte mléko a polovinu dříve odložené mouky a další směsi produktů, vše pomalu promíchejte, přeneste smíšenou hmotu a poté směs hnětete při vysoké rychlosti po dobu 1 minuty.
- 5) Přidejte druhou polovinu směsi mouky a dalších produktů a postup opakujte. Po dokončení seškrábněte veškerou směs, která je přilepená ke stěnám mísy.
- 6) Přidejte čokoládové lupínky a ořechy, hnětete na nejvyšší rychlost po dobu 1 minuty.

PROTEINOVÉ ŠLEHÁNÍ

✓ 2 vejce

**PŘÍPRAVA**

- 1) Vložte bílky do mísy
- 2) Šlapejte na nejvyšší rychlost.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.

Délka napájecího kabelu: 1,05 m



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

Tento manuál byl strojově přeložen.

Správná likvidace výrobku (použitě 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 der Verwendung sorgfältig durch.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zweckentfremdet.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Schäden am Gerät oder einem Unfall führen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammenbauen, demontieren oder reinigen.
- Benutzen Sie ein beschädigtes Gerät nicht, auch wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Geben Sie das Gerät in diesem Fall zur Reparatur an ein autorisiertes Servicecenter zurück.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Hängen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tisch-/Thekenkante hängen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Das Gerät ist nur für den Heimgebrauch bestimmt.
- Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs einen sicheren Abstand zu den rotierenden Teilen des Geräts einhalten. Der Kontakt mit ihnen kann zu Verletzungen oder (i) Sachschäden führen, z. B. durch Herausziehen von lose hängenden Kleidungsstücken/Schmuckstücken usw.
- Lebensmittel nur mit dem dafür vorgesehenen Schieber einlegen - nicht mit der Hand in den Garraum des laufenden Geräts greifen, keine Lebensmittel mit nicht dafür vorgesehenem Zubehör wie Gabeln, Löffel usw. in das Gerät geben.
- **AUFMERKSAMKEIT! Die Schneidklingen sind sehr scharf, vermeiden Sie Körperkontakt beim Entleeren und Reinigen des Gerätes – Sie können sich ernsthaft verletzen.**
- Die Reinigung des Gerätes, insbesondere der Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollte vor dem ersten

Gebrauch, unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten oder wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wurde, durchgeführt werden – die Vorgehensweise ist im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben, Kapitel.

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

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- | | |
|--|--|
| 1. Befestigungssockel mit Kappe | 14. Schaufel |
| 2. Mixer-Montagesockel mit Kappe | 15. Mahlkammer |
| 3. Schwenkbarer Kopf | 16. Blech |
| 4. Geschwindigkeitskontrollknopf | 17. Pusher mit Staufach |
| 5. Antriebswelle mit Stift
(Befestigungspunkt für Rührwerke) | 18. Schnecke |
| 6. Spritzwasserschutz | 19. Messer aus rostfreiem Stahl |
| 7. Schüssel mit Edelstahlgriff mit einem
Fassungsvermögen von 4,5 l | 20. Sieb mit 3 mm Maschenweite |
| 8. Kunststoffschüssel mit einem
Fassungsvermögen von 5,0 l | 21. Stio mit einem Maschendurchmesser
von 5 mm |
| 9. Sockel mit Platz für Schüsselaufsatz | 22. Maschenweite 7 mm |
| 10. Kopfverriegelungshebel | 23. Mahlkammermutter |
| 11. Mixer zum Kneten schwerer Teige
(Haken) | 24. Glas-Mixbehälter mit 1500 ml
Fassungsvermögen |
| 12. Mischer zum Schlagen leichter
Massen | 25. Krugbodenring mit Dichtung |
| 13. Mischer für
Mehrkomponentenmassen | 26. Messer mit Dichtung |
| | 27. Deckel des Mixbehälters |
| | 28. Krugdeckelkappe mit Skala |

WICHTIG! Der Zerkleinerungsaufsatz und der Mixer sind nicht im Lieferumfang des MRK-25 Planetenroboters enthalten. Sie sind nur in dem Planetenroboter MRK-24 enthalten.

VORBEREITUNG AUF DIE ARBEIT - ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1. Packen Sie das Gerät aus dem Karton aus, entfernen Sie alle Plastiktüten, Etiketten, Styroporfüller und Transportblöcke.
2. Waschen Sie alle Zubehörteile des Roboters, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).
3. Denken Sie daran, das Zubehör (Schüssel, Rührer usw.) nur zu installieren/abzunehmen, wenn das Gerät nicht an eine Stromquelle angeschlossen ist.
4. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose mit einem Erdungsstift.

EINBAU VON ZUBEHÖR

SCHRITT 1 - ANBRINGEN DES SPRITZSCHUTZES

Lösen Sie den Neigekopf (3), indem Sie den Kopfverriegelungshebel (10) im Uhrzeigersinn drehen, und heben Sie dann den Neigekopf vorsichtig an, bis ein Klicken (Verriegelungsgeräusch) zu hören ist. Wenn die Verriegelung einrastet, zeigt der Hebelarm der Kopfverriegelung (10) nach unten. Schieben Sie den Spritzschutz (6) über den Rand des Gehäuses, der die Antriebswelle mit dem Stift (5) abdeckt. Achten Sie darauf, dass die Öffnung zum Einfüllen von Lebensmitteln nach außen zeigt, damit der Kippkopf (3) den Zugang zur Öffnung nicht behindert.

SCHRITT 2 - ÜBERWACHUNG DER SCHALE

Setzen Sie die Schale (7;8) in den Sockel (9) und drehen Sie die Schale (7;8) im Uhrzeigersinn, so dass die Laschen an der Schale in die Laschen im Sockel (9) einrasten.

SCHRITT 3 - FIXIEREN DER MIXTUREN

Beim Einbau der Rührwerke sollte der Kippkopf (3) angehoben werden, um den Zugang zu erleichtern. Stecken Sie (bis zum Gefühl des Widerstands) eines der drei speziellen Rührwerke (11, 12, 13) auf den Stift der Antriebswelle (5). Achten Sie darauf, dass die Lasche des Stifts in die Montageöffnung des Rührwerks passt. Drehen Sie dann das Rührwerk gegen den Uhrzeigersinn, bis die Lasche an der Kante der Rührwerksbohrung einrastet.



Befestigungsloch

SCHRITT 4 - MONTAGE DES GERÄTS

Sobald die Rührwerke (11, 12, 13) angebracht sind, ist das Gerät einsatzbereit. Drehen Sie den Kopfverriegelungshebel (10) im Uhrzeigersinn und senken Sie den Neigekopf (3) vorsichtig ab, bis Sie ein Klicken hören (Verriegelungsgeräusch). Vergewissern Sie sich, dass der Neigekopf (3) richtig verriegelt ist - der Hebelarm (10) der Kopfverriegelung zeigt nach unten.

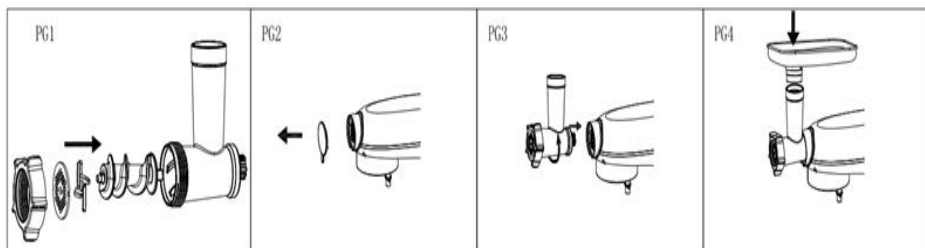
DEMONTAGE VON ZUBEHÖR

Das Zubehör kann entfernt werden, sobald der Neigekopf (3) angehoben wurde. Die Zubehöerteile werden aus ihren Verriegelungen gelöst, indem sie entgegen der Einbaurichtung gedreht werden. Die Rührwerke (11, 12, 13) müssen vor dem Drehen zunächst aus der Verriegelung gelöst werden, d. h. das Rührwerk muss tiefer auf den Zapfen der Antriebswelle geschoben werden, bis ein Widerstand spürbar wird. Der Spritzschutz (6) muss nach dem Ausbau der Rührwerke (11, 12, 13) entfernt werden.

MONTAGE UND VERWENDUNG DER SCHLEIFVORRICHTUNG

1. Setzen Sie die Mahlkammer (15) so in den Aufnahmeschlitz (1) ein, dass das Element, durch das die zu mahlenden Produkte eingeführt werden, um etwa 30° nach rechts geneigt ist, und drehen Sie dann das Element aufrecht, bis Sie einen Widerstand spüren.
2. Setzen Sie die Schnecke (18) so in die Mahlkammer (15) ein, dass sich das Schneckenrad in der Kammer befindet.
3. Montieren Sie das Messer (19) so auf das Ende der Schnecke (18), dass die Basis des Messers zur Innenseite der Mahlkammer (15) und die Messerschneiden zur Außenseite der Kammer zeigen.
4. Setzen Sie dann je nach gewünschtem Lochdurchmesser eines der Siebe (20), (21) oder (22) ein und schrauben Sie anschließend die Mahlkammermutter (23) auf die Kammer.

- Entfernen Sie die Muffenkappe (1) der Schleifvorrichtung vom Roboterkopf (3). Setzen Sie den Einsatz (16) auf die Mahlkammer und fixieren Sie ihn.
- Stellen Sie den Behälter unter den Auslass des Aufsatzes.



- Schneiden Sie die zu verarbeitenden Produkte, z. B. Fleisch, in Stücke, damit sie leichter in die Mahlkammer (15) eingeführt werden können.
- Schließen Sie das Gerät an eine Stromquelle an und nehmen Sie es in Betrieb. Wählen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler (4) die geeignete Geschwindigkeit (empfohlen zwischen 3 und 6), legen Sie dann die Produkte in die obere Öffnung der Mahlkammer und drücken Sie mit dem Schieber (17).
- Die Demontage der Schleifvorrichtung erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie die beschriebene Montage.

WICHTIG! Die maximale Betriebszeit für den Zerkleinerungsaufsatz beträgt 5 Minuten. Nach dieser Zeit sollte das Gerät mindestens 15 Minuten lang abkühlen gelassen werden.

WICHTIG! Um ein Verklemmen zu vermeiden, darf das Gerät nicht unter übermäßiger Belastung betrieben werden.

WICHTIG! Verwenden Sie das Gerät nicht zum Zerkleinern von Knochen oder Nüssen oder zum Zerkleinern von Produkten mit harten Fasern.

WICHTIG! Wenn es aufgrund von hartem Material im Inneren des Anbaugeräts zum Verklemmen und Anhalten kommt, muss das Gerät sofort ausgeschaltet und gereinigt werden.

ZUSAMMENBAU UND VERWENDUNG DES MIXERS

- Setzen Sie das Messer mit Dichtung (26) auf den gedichteten Kannenbodenring (25), so dass die Laschen des Messerbodens richtig in den Löchern auf der Innenseite des Kannenbodenrings sitzen.
- Drehen Sie den Mixbehälter (24) um, so dass sich das Loch zum Anschrauben des Rings oben befindet.
- Setzen Sie dann den Mixbehälter-Bodenring (25) zusammen mit dem Messer (26) auf den Mixbehälter (24).
- Ziehen Sie den Basisring im Uhrzeigersinn fest gegen den Mixbehälter an und achten Sie dabei auf den korrekten Sitz der Gewinde.

Wird der Krugbodenring entfernt, ist in umgekehrter Reihenfolge wie bei der Montage vorzugehen.

ACHTUNG! Die Messer der Einheit sind scharf. Im Umgang mit dem Messer, ist besondere Vorsicht geboten.

- Entfernen Sie die Befestigungskappe des Mixers (2) vom Roboterkopf (3), indem Sie sie in Richtung der Markierung für das offene Vorhängeschloss drehen.
- Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass alle Teile des Mixbehälters richtig zusammengesetzt sind, setzen Sie den Mixbehälter (24) in den Schlitz (2) des Mixers ein.

- Schneiden Sie die Produkte zum leichteren Zerkleinern in kleinere Portionen. Geben Sie die Zutaten nur bei ausgeschaltetem Motor in den Krug.

ACHTUNG! Füllen Sie nicht mehr als die 1500-ml-Marke auf dem Mixbehälter (24).

WICHTIG! Um eine optimale Leistung zu erzielen, geben Sie die gewünschten Zutaten in der folgenden Reihenfolge in den Krug: Flüssigkeiten, frische Zutaten, gefrorene Früchte, Joghurt und Eiscreme.

- Bringen Sie den Deckel (27) der Kanne mit der Kappe (28) an.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Drehknopf (4) ein. Wählen Sie eine geeignete Geschwindigkeit (empfohlen zwischen 4 und 6).
- Wenn Sie Eiswürfel mixen, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (4) auf die Position TURBO „P“ und halten ihn gedrückt.

ACHTUNG! Die maximale Betriebsdauer des Mixers beträgt 1 Minute. Nach dieser Zeit sollte das Gerät mindestens 3 Minuten lang abkühlen.

- Halten Sie den Deckel des Geräts (27) während des Mixens fest. Wenn Sie Zutaten hinzufügen müssen, während der Mixer läuft, heben Sie die Deckelkappe (28) ab, führen Sie die neuen Zutaten durch die Öffnung ein und setzen Sie dann die Deckelkappe (28) wieder auf.
- Nach dem Mischen des Kanneninhalts schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Drehknopf (4) in die Position <<0>> drehen und den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose ziehen.

WICHTIG! Warten Sie, bis das Messer zum Stillstand kommt, bevor Sie den Inhalt aus dem Krug schütten!

HINWEISE ZUM MIXER

- Lassen Sie das gekochte Gemüse und die Brühe abkühlen, bevor Sie sie in den Mixerbehälter gießen.
- Der Mixer ist nicht für die folgenden Aufgaben konzipiert:
 - Kartoffeln mahlen
 - Verquirlen von Eiern oder Erzeugnissen, die Milchprodukte ersetzen
 - Mahlen von rohem Fleisch
 - Verquirlen oder Kneten von schwerem Teig (Gefahr, dass der Teig zu Kugeln zusammenklebt und das Gerät beschädigt).
- Überprüfen Sie alle paar Sekunden die Konsistenz der gemischten Zutaten.
- Wenn der Motor stehen bleibt, hören Sie sofort auf zu mixen oder reduzieren Sie die Menge der Zutaten im Behälter.
- Um das Zerkleinern der Eiswürfel zu verbessern, sollte eine kleine Menge Wasser hinzugegeben werden.
- Die Kanne darf nicht aus dem Gehäuse entfernt werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.

ARBEITEN MIT DEM GERÄT

Drehen Sie den Kopfverriegelungshebel (10) im Uhrzeigersinn und senken Sie den Neigekopf (3) vorsichtig ab, bis Sie ein Klicken hören (Verriegelungsgeräusch). Vergewissern Sie sich, dass der Neigekopf richtig verriegelt ist - der Hebelarm (10) der Kopfverriegelung zeigt nach unten. Geben Sie dann die Lebensmittel durch die Öffnung im Spritzschutz (6) in die Schüssel (7;8), schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler (4) ein.

Der Planetenroboter verfügt über eine Geschwindigkeitsregelung von 1-10 und eine TURBO-Funktion (P) für kurze Höchstgeschwindigkeitsstöße.

WICHTIG! In der TURBO-Funktion (P) muss der Drehzahlregler (4) gedrückt gehalten werden. Wenn der Drehknopf (4) losgelassen wird, kehrt er automatisch von der Position TURBO (P) in die Position „0“ zurück und schaltet das Gerät aus.

WICHTIG! Wenn der Planetenroboter in Betrieb ist, darf der Kopfverriegelungshebel (10) nicht gedreht werden!

Trennen Sie das Gerät nach Beendigung der Arbeit vom Stromnetz.

BEDIENUNG DES GERÄTS

ANWENDUNG VON INDIVIDUELLEM ZUBEHÖR

Mischer für Mehrkomponentenmassen (13)	Zum Kneten von leichten und schwereren Massen wie Gebäck, Mürbeteig, Hackfleisch und Fischpaste, Butter- und Puddingcremes, Käsemassen, Kartoffelpüree und anderem Gemüse, Kuchenböden, losen Teigzutaten.
Rührwerk zum Schlagen leichter Massen (12)	Zum Aufschlagen von Produkten, die gut belüftet werden müssen, wie z. B.: Eier, Eiweiß, Biskuit, Schlagsahne, Baiser, Cremes, Mayonnaise.
Mixer zum Kneten schwerer Teige (Haken) (11)	Zum Kneten von Teig, insbesondere von Hefeteig und zum Kneten von: Brot, Brötchen, Muffins, Kuchen, Pizza, gedämpftem Teig, Nudeln, Favabohnen.
Schleifaufsatz (15)	Zum Zerkleinern von Fleisch, gekochtem Geflügel, Schweine- und Rindfleisch, gekochter Leber und gekochtem Fisch für Suppen; rohes Schweine- und Rindfleisch für Hackfleisch, rohe Leber, Fleisch und Fett für Pasteten, Schweinefleisch für Tagine.
Blender (24)	Für die Zubereitung von frischen Obst- und Gemüsesmoothies, Milch- und Eiweißshakes, Soßen, Mayonnaise und zum Crushen von Eis.

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

WICHTIG! Die maximale Betriebszeit des Geräts beträgt 5 Minuten, die minimale Ruhezeit zwischen zwei Mischzyklen beträgt 15 Minuten. Beim Kneten eines Hefeteigs ist es am besten, den Regler auf eine niedrige Geschwindigkeit einzustellen und die Geschwindigkeit erst nach einer Weile zu erhöhen.

PLANETENFÖRMIGE BEWEGUNG DER RÜHRWERKE

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

HINWEISE ZUM BETRIEB DES ROBOTERS

Die Form der Schüssel und der Rührer wurde so konzipiert, dass der Roboter bei laufendem Betrieb die Zutaten, die sich an den Wänden der Schüssel befinden, nicht ständig

abkratzen und schieben muss. Es reicht aus, die Seiten der Schüssel ein- bis zweimal pro Mischzyklus zu reinigen. Trennen Sie den Roboter vorher vom Stromnetz!

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

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle.
2. Der Neigekopf (3) kann bei längerem Betrieb heiß werden. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie fortfahren.
3. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.
4. Rührwerke (11, 12, 13) und Paddel, Mahlwerk (15), Mixer (24) unter fließendem Wasser mit Spülmittel reinigen.

Es wird empfohlen, das Zubehör sofort nach Gebrauch zu reinigen. Dadurch werden verbleibende Ablagerungen entfernt, Rückstände trocknen nicht ein, was das Waschen effizienter und einfacher macht, und die Vermehrung von Bakterien wird verhindert.

WICHTIG! Alle Zubehöerteile sind spülmaschinenfest, mit Ausnahme des Zerkleinerungsaufsatzes - hier besteht die Gefahr, dass er beschädigt wird.

VERWENDUNG DES ROBOTERS FÜR IHRE EIGENEN REZEPTE

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

KULINARISCHE TIPPS

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

EMPFOHLENE EINSTELLUNGEN DER EINZELNEN ZUBEHÖRTEILE FÜR 0,9 KG

Zubehör	Geschwindigkeit	Zeit (Min.)	Maximale Anzahl von Produkten in der Schale	Stellenbeschreibung
Schweres Rührwerk (Haken) (11)	1-6	3-5	585 g Mehl + 315 g Wasser	Stufe 1 für 10 Sek., Stufe 2 für 20 Sek., Stufe 3 für 30 Sek., dann Stufe 5-6 von 2 - 5 Min.
Mischer für Mehrkomponentenmassen (13)	1-7	3-10	660 g Mehl + 840 g Wasser	Geschwindigkeit 1 - 2 für 30 sec, Geschwindigkeit 3 - 7 für 2 min. 30 Sek.
Rührer zum Schlagen leichter Massen (12)	8-10	3-10	3 Eiweiß (mindestens)	Geschwindigkeit 10 für 3 Minuten.

VORSCHRIFTEN

EINFACHER ZWEI-EIER-PFANNKUCH

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

**VORBEREITUNG:**

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

KARTOFFELPÜREE

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

**VORBEREITUNG:**

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

HAFERFLOCKENPLÄTZCHEN

- ✓ 2 Tassen gesiebtes Mehl
- ✓ 1 Teelöffel Soda
- ✓ 1 Teelöffel Salz



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

VORBEREITUNG:

- 1) Mehl, Backpulver, Salz und Zimt mischen, dann die Flocken hinzufügen und beiseite stellen.
- 2) Butter, Zucker, Eier und Vanille in der Schüssel einer Küchenmaschine vermengen.
- 3) Auf höchster Stufe 2 Minuten lang schlagen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist, danach die an den Seiten der Schüssel haftende Masse abkratzen.

4) Die Milch und die Hälfte der zuvor beiseite gestellten Mehlmischung und die anderen Produkte hinzugeben, alles langsam und schichtweise mit dem Mixer vermischen, dann die Mischung 1 Minute lang auf höchster Stufe kneten.

5) Die andere Hälfte der Mehlmischung und die anderen Produkte hinzufügen und den Vorgang wiederholen. Wenn Sie fertig sind, kratzen Sie die Mischung ab, die an den Seiten der Schüssel kleben geblieben ist.

6) Schokoladenstückchen und Nüsse hinzufügen und 1 Minute lang auf höchster Stufe kneten.

EIER AUFSCHLAGEN

- ✓ 2 Eier



VORBEREITUNG:

- 1) Den Eischnee in eine Schüssel geben
- 2) Auf höchster Stufe schlagen.

TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten sind auf dem Typenschild des Gerätes aufgeführt.

Länge des Netzkabels: 1,05 m



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

Dieses Handbuch wurde maschinell übersetzt.

Ornungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)



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

OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit.
- Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme läheduses.
- Ärge kasutage seadet muuks otstarbeks kui see on ette nähtud.
- Tootja poolt mittesoovitatud tarvikute kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi või õnnetusi.
- Ärge kastke seadet, kaablit või pistikut vette või muudesse vedelikesse.
- Ärge jätke seadet töö ajal järelevalveta.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui jätate selle järelevalveta ja enne paigaldamist, demonteerimist või puhastamist.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, isegi kui võrgukaabel või pistik on kahjustatud - sellisel juhul laske seade volitatud teeninduskeskuses parandada.
- Ärge kasutage seadet välitingimustes.
- Ärge riputage toitejuhet teravate servade külge ega laske sellel kokku puutuda kuumade pindadega.
- Ärge laske toitejuhtmel laua/töölaua servast alla rippuda.
- Ärge puudutage seadet märgade kätega.
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge unustage, et hoida seadme töö ajal ohutusse kaugusesse seadme pöörlevatest osadest. Kokkupuude nendega võib põhjustada kehavigastusi või i) varakahjustusi, nt lahtiselt rippuvate riideesemete/ehete jne. väljatõmbamisel.
- Asetage toiduaineid ainult selleks ettenähtud tõukuriga - ärge pange kätt töötava seadme kambrisse, ärge asetage toiduaineid seadmesse selleks mitte ettenähtud tarvikutega, nt kahvlid, lusikad jne.
- **MÄRKUSED! Lõiketerad on väga teravad, vältige seadme tühjendamisel ja puhastamisel füüsilist kokkupuudet – võite end tõsiselt vigastada.**
- Seadme, eelkõige toiduga otseselt kokkupuutuvate osade puhastamine tuleb teostada enne esmakordset kasutamist, kohe pärast kasutamist või kui seadet ei ole pikka aega kasutatud - protseduur on kirjeldatud peatükis "PUHASTUS JA HOOLDUS".
- Ärge asetage seadet teiste elektriseadmete, pliitide, pliitide, ahjude jne lähedusse.

- Enne tööde alustamist veenduge alati, et kõik seadme osad on õigesti paigaldatud.
- Ärge asetage seadet kuumadele pindadele.
- Seadet võivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud või isikud, kellel puuduvad teadmised või kogemused seda tüüpi seadmete kasutamisest, tingimusel, et neid juhendatakse või õpetatakse seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad sellega seotud riske.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed. Hoidke seade ja kaabel lastele kättesaamatus kohas.
- Lapsed ei tohi teha puhastus- ja hooldustöid.
- Hoidke lastel silma peal, et nad ei mängiks seadmete/seadmetega.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui jätate selle järelevalveta ja enne paigaldamist, demonteerimist või puhastamist.
- Enne seadme vahetamist või enne liikuvate osade lähenemist seadme kasutamise ajal lülitage seade välja.
- Ärge ühendage pistikut pistikupessa märgade kätega.
- Ärge tõmmake pistikut pistikupesast välja, tõmmates juhtmest.
- Kasutage seadet siledal ja stabiilsel pinnal.
- Palun ärge jätke laste ohutuse huvides pakendi vabalt ligipääsetavaid osi (kilekotid, pappkarbid, polüstüreen jne).
- **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hukkusisoht!**

SEADME KIRJELDUS

- | | |
|---|---|
| 1. Pistikupesa korgiga lisaseadmete paigaldamiseks | 14. Õlg |
| 2. Blenderi kinnituspesa korgiga | 15. Lihvimiskamber |
| 3. Kallutatud pea | 16. Salv |
| 4. Kiiruse reguleerimise nupp | 17. Panipaigaga tõukur |
| 5. Tihvtiga veovõll (segisti paigaldamise koht) | 18. Tigu |
| 6. Pritsmekaitse | 19. Roostevabast terasest nuga |
| 7. Roostevabast terasest käepidemega kauss, mahutavus 4,5 l | 20. Sõel, mille võrgusilma läbimõõt on 3 mm |
| 8. Plastist kauss mahuga 5,0 l | 21. Stio, mille võrgusilma läbimõõt on 5 mm |
| 9. Alus ruumiga kausi kinnitamiseks | 22. Sõel silma läbimõõduga 7 mm |
| 10. Pea lukustushoob | 23. Lihvimiskambri mutter |
| 11. Mikser raske taigna sõtkumiseks (konks) | 24. Klaasist kann, mille maht on 1500 ml |
| 12. Mikser heledate masside vahustamiseks | 25. Tihendiga kannu põhjarõngas |
| 13. Mikser mitmekomponentsete masside jaoks | 26. Nuga tihendiga |
| | 27. Blenderi kannu kate |
| | 28. Kannu kaane kork koos kaaluga |

TÄHELEPANU! Planeedroboti MRK-25 varustusse ei kuulu jahvatusseade ja blender. Need kuuluvad ainult MRK-24 planetaarrobotisse.

ETTEVALMISTUS TÖÖKS – ÜLDMÄRKUSED

1. Pakkige seade korbist lahti, eemaldage kõik kilekotid, sildid, vahtpolüstüroolist täiteained ja transpordilukud.
2. Enne esmakordset kasutamist peske hoolikalt kõik roboti tarvikud, mis puutuvad kokku toiduga (vt peatükki "Puhastamine ja hooldus").
3. Ärge unustage tarvikuid (kauss, segistid jne) kokku/lahti võtta ainult siis, kui seade pole toiteallikaga ühendatud.
4. Ühendage toitejuhe maandustihvtiga pistikupessa.

TARVIKUTE PAIGALDAMINE

1. SAMM – PIRUSTUSKAITSE PAIGALDAMINE

Vabastage kallutuspea (3), keerates pea lukustushooba (10) päripäeva, seejärel tõstke kallutuspea ettevaatlikult, kuni kuulete klõpsatust (lukustusheli). Kui lukk lukustub, on pealuku hoob (10) suunatud allapoole. Lükake pritsmekaitse (6) korpuse servale, mis katab veovõlli tihvtiga (5). Veenduge, et auk kunsti lisamiseks. toiduained olid suunatud väljapoole, nii et kallutatav pea (3) ei takistanud juurdepääsu avausele.

2. SAMM – KAUSI KOOSTAMINE

Asetage kauss (7;8) alusele (9), seejärel keerake kaussi (7;8) päripäeva, nii et kausi sakid lukustuvad aluses (9) asuvate riividega.

3. SAMM – SEGISTIDE KINNITAMINE

Mikserite paigaldamisel tuleks kallutuspea (3) hõlpsamaks juurdepääsuks üles tõsta. Asetage (kuni tunnete takistust) üks kolmest spetsiaalsest segistist (11, 12, 13) veovõlli tihvtile (5). Veenduge, et tihvti splini sobiks segisti kinnitusavasse. Seejärel keerake mikserit vastupäeva, kuni sakk lukustub vastu mikseri kinnitusava serva.



4. SAMM – SEADME PAIGALDAMINE

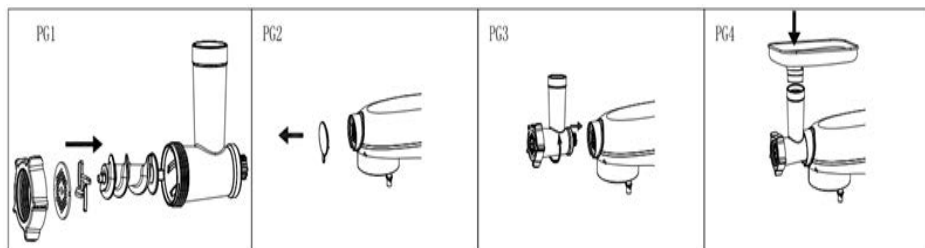
Pärast segistite (11, 12, 13) kinnitamist on seade töövalmis. Pöörake pea lukustushooba (10) päripäeva ja langetage õrnalt kallutuspead (3), kuni kuulete klõpsatust (lukustusheli). Veenduge, et kallutuspea (3) on korralikult lukustatud – pea lukustushoova hoob (10) on suunatud alla.

TARVIKUDELE EEMALDAMINE

Saate alustada tarvikute lahtivõtmist pärast kallutuspea (3) tõstmist. Tarvikud vabastatakse riivide küljest, keerates neid paigaldussuunale vastupidises suunas. Enne mikserite (11, 12, 13) pööramist tuleb need esmalt lukust vabastada, st suruda mikser sügavamale veovõlli tihvtile, kuni tunned vastupanu. Pritsmekaitse (6) tuleb pärast segistite (11, 12, 13) lahtivõtmist eemaldada.

VESKI KINNITUSE PAIGALDAMINE JA KASUTAMINE

1. Asetage jahvatuskamber (15) lisaseadme kinnituspilusse (1) nii, et element, mille kaudu jahvatatavad tooted sisestatakse, on vertikaalselt umbes 30° kallutatud paremale, seejärel pöörake elementi vertikaalselt, kuni tunned vastupanu.
2. Paigaldage kruvi (18) jahvatuskambrisse (15) nii, et kruvi hammasratas oleks kambri sees.
3. Kruvi (18) otsa paigaldage nuga (19) nii, et noa alus oleks suunatud jahvatuskambrile (15) sisemuse poole ja noa tera kambri väliskülje poole.
4. Seejärel asetage üks sõeladest (20), (21) või (22) olenevalt augu soovitud läbimõödust ja seejärel keerake jahvatuskambrile mutter (23) kambri külge.
5. Eemaldage pistik robotipea (3) lihvimisseadme kinnituspesast (1).
6. Asetage alus (16) jahvatuskambrile ja kinnitage see oma kohale.



7. Asetage anum lisaseadme tila alla.
8. Lõika töödeldud tooted, nt liha, tükkideks, et neid oleks lihtsam jahvatuskambrisse (15) sisestada.

9. Ühendage seade toiteallikaga ja lülitage see sisse. Kasutage kiiruse reguleerimise nuppu (4), et valida sobiv kiirus (soovitav vahemikus 3–6), seejärel asetage tooted jahvatuskambri ülemisse avasse ja lükake tõukuriga (17).
10. Lihvimisseadme lahtivõtmine toimub kirjeldatud koostuga vastupidises järjekorras.

TÄHELEPANU! Seadme maksimaalne tööaeg veski kinnitusel on 5 minutit. Selle aja möödudes tuleb lasta seadmel vähemalt 15 minutit jahtuda.

TÄHELEPANU! Seadme kinnikiilumise vältimiseks ärge laske sellel töötada liigse koormuse all.

TÄHELEPANU! Ärge kasutage seadet luude ja pählite purustamiseks ega kõvade kiududega toodete jahvatamiseks.

TÄHELEPANU! Kui seade ummistub ja peatub lisaseadme sees oleva kõva materjali tõttu, lülitage seade kohe välja ja puhastage see.

BLENDERI KOKKUPANEK JA KASUTAMINE

1. Asetage nuga koos tihendiga (26) tihendiga (25) kannu alusrõngale, nii et noapõhja väljaulatuvad osad asetseksid korralikult kannu alusrõnga siseküljel olevates aukudes.
2. Pöörake kann (24) ümber nii, et rõnga kruvimiseks mõeldud auk oleks üleval.
3. Seejärel asetage kannu põhjarõngas (25) koos noaga (26) kannmikseri kannule (24).
4. Pingutage alusrõngas blenderi kannu külge päripäeva, veendudes, et niit on õigesti joondatud.

Kannu alusrõnga lahtivõtmisel toimige kokkupanemisele vastupidiselt.

TÄHELEPANU! Seadme noad on teravad. Käsitsege neid hoolikalt.

5. Eemaldage segisti kinnituspesa kate (2) robotipealt (3), keerates seda avatud tabaluku märgistuse suunas.
6. Pärast seda, kui olete veendunud, et kõik kannmikseri osad on korralikult kokku pandud, asetage kann (24) blenderi koostu pilusse (2).
7. Lihvimise hõlbustamiseks lõigake tooted väiksemateks portsjoniteks. Asetage koostisained kannu ainult väljalülitatud mootoriga.

TÄHELEPANU! Ärge täitke üle 1500 ml määrgise segistipurgil (24).

TÄHELEPANU! Optimaalseks toimimiseks asetage soovitud koostisained kannu järgmises järjekorras: vedelikud, värsked koostisosad, külmutatud puuviljad, jogurt ja jäätis.

8. Paigaldage kannu kate (27) koos korgiga (28).
9. Ühendage toitejuhtme pistik pistikupessa.
10. Lülitage seade kiiruse reguleerimise nupuga (4) sisse. Valige sobiv kiirus (soovitav vahemikus 4–6).
11. Kui segate jääkuubikuid, seadke kiirusnupp (4) TURBO "P" asendisse ja hoidke seda all.

TÄHELEPANU! Blenderi maksimaalne tööaeg on 1 minut. Selle aja möödudes tuleb lasta seadmel vähemalt 3 minutit jahtuda.

12. Hoidke segamise ajal seadme kaant (27). Kui teil on vaja koostisosi lisada segisti töötamise ajal, tõstke kaanekork (28), lisage läbi ava uued koostisosad ja pange kaanekork (28) tagasi.
13. Pärast kannu sisu segamist lülitage seade välja, keerates nuppu (4) asendisse <<O>>, tõmmake toitejuhtme pistik pistikupesast välja.

TÄHELEPANU! Enne sisu kannu kallamist oota, kuni nuga peatub!

MÄRKUSED BLENDERI KOHTA

1. Keedetud köögiviljad ja puljong peaksid enne blenderi kannu valamist maha jahtuma.
2. Blender ei ole ette nähtud järgmisteks tegevusteks:
 - kartuli riivimine
 - munade või piimaasendajate peksmine

- toore liha jahvatamine
 - raske taina vahustamine või segamine (taigna kokkukleepumise oht, mis võib seadet kahjustada).
3. Kontrollige segatud koostisosade konsistentsi iga paari sekundi järel.
 4. Kui mootor seiskub, lõpetage kohe segamine või vähendage kannu koostisainete kogust.
 5. Jääkuubikute purustamise parandamiseks lisage väike kogus vett.
 6. Ärge eemaldage kannu korpusest, kui seade töötab.

SEADMEGA TÖÖTAMINE

Pöörake pea lukustushooba (10) päripäeva ja langetage õrnalt kallutuspead (3), kuni kuu-lete klõpsatust (lukustusheli). Veenduge, et kallutuspea oleks korralikult lukustatud – pea lukustushoova hoob (10) on suunatud alla. Seejärel asetage toit kaussi (7; 8) läbi pritsmekaitse (6) avause, ühendage seade vooluvõrku ja seadke kiiruse reguleerimisnupu (4) abil soovitud kiirus.

Planeedrobotil on kiiruse reguleerimine vahemikus 1-10 ja TURBO (P) funktsioon lühiajaliselt tööks maksimaalsel kiirusel.

TÄHELEPANU! Funktsiooni TURBO (P) jaoks tuleb kiiruse reguleerimise nuppu (4) all hoida. Pärast nupu (4) vabastamist naaseb see automaatselt TURBO (P) asendist asendisse "O", mis lülitab seadme välja.

TÄHELEPANU! Kui planeedirobot töötab, ärge keerake pealuku hooba (10)!

Pärast töö lõpetamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.

SEADME KASUTAMINE

ÜKSIKUTE TARVIKUTE KASUTAMINE

Mikser mitmekomponentsete masside jaoks (13)	Kergete ja raskemate masside segamiseks, näiteks: tainas, muretainas, hakkliha ja kala, või- ja pudingukreemid, juustumassid, kartulipüree ja muud köögiviljad, koogipõhjad, lahtised koogi koostisosad.
Mikser kergete masside vahustamiseks (12)	Toodete vahustamiseks, mis peavad olema hästi õhutatud, näiteks: munad, munavalged, rullbiskviidid, vahukoor, beseed, kreemid, majonees.
Mikser raske taigna sõtkumiseks (konks) (11)	Taigna, eriti pärmitaigna valmistamiseks ja sõtkumiseks, näiteks: leib, rullid, babkad, pannkoogid, pitsa, choux saia, pasta, faworki.
Lihvimistarvik (15)	Liha, keedetud linnuliha, sealihha, veiseliha, keedetud maksa, keedetud kala jahvatamiseks suppide jaoks; toores sea- ja veiseliha kotlettideks, toores maks, liha ja peekon vorstipasteeks, sealihha lihaks.
Blender (24)	Värskete puu- ja köögiviljade smuutide, piima- ja valgukokteilide, kastmete, majoneesi ja jää purustamiseks.

TÄHELEPANU! Ärge jätke seadme töötamise ajalkaussi nuge, metallusikaid, kahvleid ega muid sarnaseid esemeid.

TÄHELEPANU! Seadme maksimaalne tööaeg on 5 minutit, minimaalne puhkeaeg kahe segamistsükli vahel on 15 minutit. Pärmitaigna sõtkumisel on kõige parem seada nupp madalale kiirusele ja alles mõne aja pärast kiirust suurendada.

AGITAATORITE PLANEETIDE LIIKUMINE

Planeedroboti töötamise ajal pöörleb mikser keerulise liikumisega: ümber oma telje ja samaaegselt ümber kausi ümbermõõdu. Tänu sellele töötab mikser ühe täieliku pöörde jooksul põhjalikult läbi kogu kausi sisemuse, mis lühendab tööaega ja tagab suurema segamise efektiivsuse. Seetõttu vähendage enamikus retseptides määratud segamisaega.

MÄRKUSED ROBOTI KASUTAMISE KOHTA

Kausi ja mikserite kuju on kujundatud nii, et roboti töötamise ajal ei ole vaja koostisosi pidevalt kausi seintele kraapida ja lükata. Ühe segamistsükli jooksul peate kausi seinu puhastama ainult üks või kaks korda. Enne selle toimingu sooritamist ühendage robot vooluvõrgust lahti!

Robot võib töötamise ajal soojeneda. Suure koormuse ja pikkade segamistsüklite korral võib roboti pea ülaosa väga soojaks muutuda. See on normaalne.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

1. Ühendage seade toiteallikast lahti.
2. Pikaajalisel kasutamisel võib kallutuspea (3) kuumeneda. Enne töö alustamist oodake, kuni seade jahtub.
3. Puhastage seadme korpust niiske lapiga.
4. Puhastage segistid (11, 12, 13) ja spaatlit, veski kinnitust (15), segisti (24) voolava vee all pesuvahendiga.

Pärast seadmega töötamise lõpetamist on soovitatav tarvikud koheselt puhastada. See eemaldab kõik allesjäänud sadestused, hoiab ära jääkide kuivamise, mis muudab pesemise tõhusamaks ja lihtsamaks ning takistab bakterite kasvu.

TÄHELEPANU! Kõik tarvikud on nõudepesumasinas pestavad v.a lihvimisseade – see võib seda kahjustada.

ROBOTI KASUTAMINE OMA RETSEPTIDE JÄRGI

See juhend sisaldab mõningaid üldisi praktilisi nõuandeid robotiga töötamise eripärade kohta, mis võivad olla kasulikud oma retseptide koostamisel. Täiusliku efekti saavutamiseks ja sobiva segamisprotseduuri väljatöötamiseks on aga vaja teie enda tähelepanekuid ja kogemusi. Jälgige segamisprotsessi ja peatage see täpselt siis, kui on saavutatud retseptis nõutud konsistents (nt „sile ja elastne tainas“).

KULINAARILISED NIPPID

1. Külmkapis säilitatavad koostisained, nagu või või munad, peavad enne segamist soojenema. Seetõttu peaksite sellised tooted külmkapist piisavalt varakult eemaldama.
2. Et vältida munakoorte või riknenud munade kaussi viskamist, on parem panna need enne ülejäänud toodete lisamist eraldi anumasse.
3. Liiga pikk vahustamine võib lõpptoodet negatiivselt mõjutada. Palun järgige retseptis märgitud segamisaega.
4. Toiduainete temperatuuri ja tekstuuri muutmine (nt ümbritseva õhu temperatuuri kõikumiste tõttu) võib lühendada/pikendada koostisainete segamise protsessi ja lõpptulemust.
5. Alustage segamist alati madalal kiirusel ja suurendage järk-järgult kiirust teie retsepti jaoks vajaliku kiiruseni.

SOOVITATAVAD SEADISTUSED ÜKSIKUTE TARVIKUTE JAOKS 0,9 KG KOOSTISAINETE JAOKS

Aksessuaarid	Kiirus	Aeg (min)	Maksimaalne toodete kogus kausis	Töö kirjeldus
Mikser raskete masside sõtkumiseks (konks) (11)	1-6	3-5	585 g jahu + 315 g vett	kiirus 110 sek, kiirus 2 20 sek, kiirus 3 30 sek. seejärel kiirus 5-6 2-5 min.
Mikser mitmekomponentsete masside jaoks (13)	1-7	3-10	660 g jahu + 840 g vett	kiirus 1 – 2 30 sek., kiirus 3 – 7 2 min. 30 sek.
Mikser kergete masside vahustamiseks (12)	8-10	3-10	3 munavalget (minimaalselt)	kiirus 10 3 min.

RETSEPTID

LIHTNE TOPELTMUNA KOOK

- ✓ 2 tassi sõelutud taigناهju
- ✓ 1 ja 1/4 tassi lauasuhkrut
- ✓ 2 ja 1/2 teelusikatäit küpsetus-pulbrit
- ✓ 3/4 teelusikatäit soola
- ✓ 1/2 tassi pehmet lühendamist
- ✓ 3/4 tassi piima
- ✓ 1 ja 1/4 tl vanilli
- ✓ 2 muna



ETTEVALMISTUS:

- 1) Vala jahu, küpsetuspulber, suhkur ja sool suurde kaussi. Lisage lühendamine; vala piim ja lisa vanill.
- 2) Sõtku kuni 5 minutit. madalaimal kiirusel, kuni tooted on täielikult segunenud.
- 3) Seejärel sõtku keskmisel kiirusel 2 minutit.
- 4) Peatage protsessor ja kraapige järelejäänud segu kausi külgedelt ja põhjast.
- 5) Lisa munad, sõtku veel 1,5 minutit suurimal kiirusel.

KARTULIPUDER

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



ETTEVALMISTUS:

- 1) Koori ja keeda kartulid soolaga maitsestatud vees, jälgi, et need liiga pehmed ei oleks.
- 2) Kui need muutuvad jahuseks, hakka neid potis sõtkuma või tõsta köögikombaini kaussi. Seejärel sõtku ettevalmistatud kartuleid köögikombainis keskmisel kiirusel umbes 1 minut.
- 3) Kui see on valmis, kraabi ära kõik kausi külgedele kinni jäänud kartulid.
- 4) Sega kokku kuum piim, või ja sool. Lisa kartulitele ja sõtku suurel kiirusel 1 minut.

KAERAKÜPSISED

- ✓ 2 tassi sõelutud jahu
- ✓ 1 tl söögisoodat
- ✓ 1 tl soola
- ✓ 1 ja 1/2 teelusikatäit kaneeli
- ✓ 2 tassi kiirkaerahelbeid
- ✓ 1 tass rasvainet või võid
- ✓ 1/2 tassi lauasuhkrut
- ✓ 3/4 tassi pruuni suhkrut
- ✓ 2 tervet muna
- ✓ 1-1/2 tl vanilli
- ✓ 1/3 tassi piima
- ✓ 1 tass šokolaaditükke
- ✓ 3/4 tassi purustatud pähkleid
- ✓ 1 tl söögisoodat
- ✓ 1 tl soola
- ✓ 1-1/2 tl kaneeli



ETTEVALMISTUS:

- 1) Sega jahu, sooda, sool ja kaneel, seejärel lisa teravilja ja tõsta kõrvale.
- 2) Sega köögikombaini kausis või, suhkur, munad ja vanill.
- 3) Vahusta suurel kiirusel 2 minutit, kuni see on kreemjas. Kui see on valmis, kraabi ära kausi külgedele jäänud segu.
- 4) Lisa piim ja pool eelnevalt kõrvale pandud jahu ja muude toodete segust, sega kõik aeglaselt, segu üle kandes, seejärel sõtku segu suurimal kiirusel 1 minut.

5) Lisa teine pool jahu ja muude koostisosade segust ning korda protseduuri. Kui olete lõpetanud, kraapige kausi külgedele kinni jäänud segu maha.

6) Lisa šokolaaditükid ja pähkliid, sõtku suurimal kiirusel 1 minut.

MUNAVALGETE VAHUSTAMINE

✓ 2 muna

ETTEVALMISTUS:

- 1) Aseta munavalged kaussi
- 2) Löö suurel kiirusel.

**DATOS TÉCNICOS**

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

Longitud del cable de red: 1,05 m



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

Este manual ha sido traducido a máquina.

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri- ja elektroonika-seadmed)

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

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

- Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν από τη χρήση.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν τα παιδιά βρίσκονται κοντά στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό εκτός από την προβλεπόμενη χρήση της.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή ατύχημα.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο και μην συνδέετε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει υποστεί ζημιά, ακόμη και αν το καλώδιο ή το βύσμα έχει υποστεί ζημιά, οπότε επισκευάστε τη συσκευή από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στην ύπαιθρο.
- Μην κρεμάτε το καλώδιο τροφοδοσίας πάνω από αιχμηρές άκρες και μην το αφήνετε να έρθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται πάνω από την άκρη του τραπεζιού/πάγκου.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Θυμηθείτε να διατηρείτε μια ασφαλή απόσταση από τα περιστεφόμενα μέρη της συσκευής. Η επαφή μαζί τους μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή (και) υλικές ζημιές, π.χ. τραβώντας χαλαρά κρεμαστά κομμάτια ρούχων / κοσμημάτων κ.λπ.
- Τοποθετήστε φαγητό μόνο με ειδικό ωστήριο - μην βάζετε το χέρι σας στο θάλαμο της συσκευής εργασίας, μην τοποθετείτε τρόφιμα στη συσκευή χρησιμοποιώντας αξεσουάρ που δεν προορίζονται για το σκοπό αυτό, π.χ. πιρούνια, κουτάλια κ.λπ.
- **ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Οι λεπίδες κοπής είναι πολύ αιχμηρές, αποφύγετε τη φυσική επαφή κατά το άδειασμα και τον καθαρισμό της συσκευής - θα μπορούσατε να τραυματιστείτε σοβαρά.**
- Ο καθαρισμός της συσκευής, ιδίως των εξαρτημάτων που έρχονται σε άμεση επαφή με τρόφιμα, πρέπει να πραγματοποιείται πριν από την πρώτη χρήση, αμέσως μετά τη λειτουργία ή εάν η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα

- η διαδικασία περιγράφεται στο κεφάλαιο «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ».
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε άλλες ηλεκτρικές συσκευές, καυστήρες, σόμπες, φούρνους κ.λπ.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι όλα τα εξαρτήματα της συσκευής έχουν εγκατασταθεί σωστά πριν ξεκινήσετε την εργασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε θερμές επιφάνειες.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη γνώσεων ή εμπειρίας στη χρήση αυτού του τύπου συσκευής, υπό την προϋπόθεση ότι τους έχει δοθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση των συσκευών με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν επιτρέπονται από παιδιά.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το τροφοδοτικό εάν την αφήσετε χωρίς επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν αλλάξετε εξοπλισμό ή πριν πλησιάσετε κινούμενα μέρη κατά τη χρήση.
- Μην συνδέετε το βύσμα στην πρίζα με βρεγμένα χέρια.
- Μην τραβάτε το φις έξω από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή σε λεία και σταθερή επιφάνεια.
- Για την ασφάλεια των παιδιών, μην αφήνετε ελεύθερα προσβάσιμα μέρη της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, χαρτοκιβώτια, πολυστυρένιο κ.λπ.).
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το πλαστικό περιτύλιγμα. Κίνδυνος ασφυξίας!**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | |
|---|---|
| 1. Υποδοχή στερέωσης με καπάκι | 15. Θάλαμος λείανσης |
| 2. Υποδοχή στερέωσης μπλέντερ με καπάκι | 16. Δίσκος |
| 3. Κεφαλή κλίσης | 17. Ράβδος ώθησης με αποθηκευτικό χώρο |
| 4. Κουμπί ελέγχου ταχύτητας | 18. Σαλιγκάρι |
| 5. Κινητήριος άξονας με πείρο (σημείο προσάρτησης αναδευτήρα) | 19. Μαχαίρι από ανοξείδωτο ατσάλι |
| 6. Προστατευτικό πιτσιλίσματος | 20. Διάμετρος πλέγματος 3mm κόσκινο ματιών |
| 7. Μπολ με λαβή από ανοξείδωτο ατσάλι χωρητικότητας 4,5 l | 21. Stio με διάμετρο ματιών 5 mm |
| 8. Πλαστικό μπολ χωρητικότητας 5,0 l | 22. Κόσκινο με διάμετρο ματιών 7 mm |
| 9. Βάση με χώρο για την τοποθέτηση του μπολ | 23. Παξιμάδι θαλάμου λείανσης |
| 10. Μοχλός κλειδώματος κεφαλής | 24. Γυάλινο βάζο μπλέντερ χωρητικότητας 1500 ml |
| 11. Μίξερ ζύμης βαρύ (γάντζος) | 25. Δακτύλιος βάσης κανάτας με φλάντζα |
| 12. Αναδευτήρας για μαστίγιο ελαφρών μαζών | 26. Μαχαίρι με φλάντζα |
| 13. Μίξερ για μάζες πολλαπλών συστατικών | 27. Καπάκι βάζου μπλέντερ |
| 14. Ωμοπλάτη | 28. Διαβαθμισμένο καπάκι καπακιού κανάτας |

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Το εξάρτημα κιμά και το μπλέντερ δεν περιλαμβάνονται στο πλανητικό ρομπότ MRK-25. Είναι μόνο μέρος του πλανητικού ρομπότ MRK-24.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑ – ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

1. Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή από το κουτί, αφαιρέστε τυχόν πλαστικές σακούλες, ετικέτες, πληρωτικά πολυστυρολίου και κλειδαριές μεταφοράς.
2. Πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, πλύνετε καλά όλα τα αξεσουάρ του ρομπότ που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (ανατρέξτε στην ενότητα «Καθαρισμός και συντήρηση»).
3. Θυμηθείτε να συναρμολογείτε/αποσυναρμολογείτε αξεσουάρ (μπολ, αναδευτήρες κ.λπ.) μόνο όταν η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε πηγή τροφοδοσίας.
4. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια πρίζα με πείρο γείωσης.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΒΗΜΑ 1 – ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΤΕ ΤΟ SPLASH SHIELD

Απελευθερώστε την κεφαλή κλίσης (3) περιστρέφοντας το μοχλό κλειδώματος κεφαλής (10) δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, ανασηκώστε απαλά την κεφαλή κλίσης μέχρι να ακούσετε ένα κλικ (ήχος μανδάλωσης κλειδώματος). Όταν η κλειδαριά είναι ενεργοποιημένη, ο βραχίονας μοχλού κλειδώματος κεφαλής (10) θα είναι στραμμένος προς τα κάτω. Σύρετε το προστατευτικό πιτσιλίσματος (6) πάνω από την άκρη του περιβλήματος που καλύπτει τον κινητήριο άξονα με πείρο (5). Βεβαιωθείτε ότι το άνοιγμα για την προσθήκη τροφίμων είναι στραμμένο προς τα έξω, έτσι ώστε η κεφαλή κλίσης (3) να μην εμποδίζει την πρόσβαση στο άνοιγμα.

ΒΗΜΑ 2 – ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΟΛ

Τοποθετήστε το μπολ (7; 8) στη βάση (9), στη συνέχεια περιστρέψτε το μπολ (7; 8) δεξιόστροφα έτσι ώστε οι γλωττίδες στο μπολ να ασφαλίζουν στη θέση τους έναντι των μανδάλων που βρίσκονται στη βάση (9).

ΒΗΜΑ 3 – ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΩΝ

Κατά την εγκατάσταση αναδευτήρων, η κεφαλή κλίσης (3) πρέπει να ανυψωθεί για ευκολότερη πρόσβαση. Τοποθετήστε (στην αίσθηση αντίστασης) έναν από τους τρεις ειδικούς αναδευτήρες (11, 12, 13) στον πείρο του κινητήριου άξονα (5). Βεβαιωθείτε ότι ο νάρθηκας στον πείρο χτυπά την οπή στερέωσης του αναδευτήρα. Στη συνέχεια, περιστρέψτε τον αναδευτήρα αριστερόστροφα έως ότου ο νάρθηκας εμπλέξει το χείλος της οπής στερέωσης του αναδευτήρα.



ΒΗΜΑ 4 – ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Μετά την τοποθέτηση των αναδευτήρων (11, 12, 13), η συσκευή είναι έτοιμη για λειτουργία. Περιστρέψτε το μοχλό κλειδώματος κεφαλής (10) δεξιόστροφα και χαμηλώστε απαλά την κεφαλή κλίσης (3) μέχρι να ακουστεί ένα κλικ (ήχος μανδάλωσης κλειδώματος). Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή κλίσης (3) έχει ασφαλιστεί σωστά – ο βραχίονας μοχλού κλειδώματος κεφαλής (10) θα είναι στραμμένος προς τα κάτω.

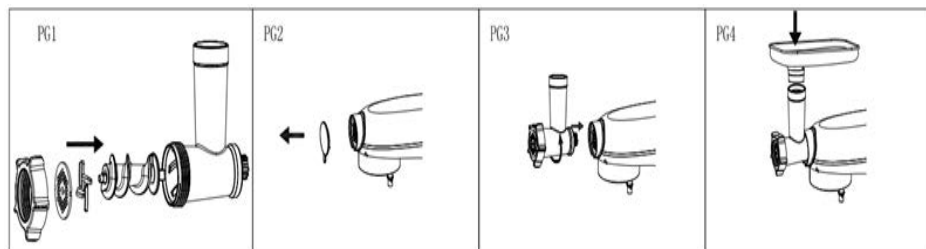
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΡΑ

Τα εξαρτήματα μπορούν να αφαιρεθούν μετά την ανύψωση της κεφαλής κλίσης (3). Τα εξαρτήματα απελευθερώνονται από τα μάνδαλα περιστρέφοντάς τα προς την αντίθετη κατεύθυνση από την κατεύθυνση εγκατάστασης. Αναδευτήρες (11, 12, 13) πριν το γυρίσετε, αφήστε πρώτα την κλειδαριά, δηλαδή πιέστε τον αναδευτήρα βαθύτερα στον πείρο του κινητήριου άξονα μέχρι να γίνει αισθητή η αντίσταση. Ο προφυλακτήρας πιτσιλισματος (6) πρέπει να αφαιρείται μετά την αφαίρεση των αναδευτήρων (11, 12, 13).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΛΕΙΑΝΣΗΣ

1. Το τρυπάνι (18) τοποθετείται μέσα στο θάλαμο λείανσης (15) κατά τρόπο ώστε το ατέρμονα γρανάζι να βρίσκεται μέσα στο θάλαμο.
2. Στο τέλος του τρυπανιού (18), τοποθετήστε το μαχαίρι (19) κατά τρόπο ώστε η βάση του μαχαιριού να είναι στραμμένη προς το εσωτερικό του θαλάμου λείανσης (15) και οι λεπίδες μαχαιριών να βλέπουν προς το εξωτερικό του θαλάμου.
3. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ένα από τα κόσκινα (20), (21) ή (22) ανάλογα με την επιθυμητή διάμετρο οπής και, στη συνέχεια, βιδώστε το παξιμάδι του θαλάμου λείανσης (23) στο θάλαμο.
4. Από την κεφαλή ρομπότ (3), αφαιρέστε το ακραίο καπάκι για την υποδοχή στερέωσης του εξαρτήματος λείανσης (1).
5. Ο θάλαμος λείανσης (15) τοποθετείται στην υποδοχή προσάρτησης (1) κατά τρόπο ώστε το στοιχείο μέσω του οποίου εισάγονται τα προς άλεση προϊόντα να έχει κλίση από την κατακόρυφο προς τα δεξιά κατά περίπου 30° και, στη συνέχεια, να περιστρέφεται το στοιχείο κατακόρυφα έτσι ώστε να γίνεται αισθητή η αντίσταση.

6. Τοποθετήστε το δίσκο (16) στο θάλαμο λείανσης και στερεώστε τον στην επιθυμητή θέση.



7. Τοποθετήστε το δοχείο κάτω από την έξοδο του εξαρτήματος.
 8. Κόψτε τα προς μεταποίηση προϊόντα, π.χ. κρέας, σε τεμάχια για να διευκολυνθεί η τοποθέτησή τους στο θάλαμο άλεσης (15).
 9. Συνδέστε τη συσκευή σε μια πηγή τροφοδοσίας και ξεκινήστε την. Χρησιμοποιήστε το κουμπί ταχύτητας (4) για να επιλέξετε την κατάλληλη ταχύτητα (συνιστάται μεταξύ 3 – 6), στη συνέχεια τοποθετήστε τα προϊόντα στο άνω άνοιγμα του θαλάμου λείανσης και πιέστε με το ωστήριο (17).
 10. Η αποσυναρμολόγηση του εξαρτήματος κιμά πραγματοποιείται με την αντίστροφη σειρά του περιγραφόμενου συγκροτήματος.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας της συσκευής για το εξάρτημα λείανσης είναι 5 λεπτά. Μετά από αυτό το διάστημα, η συσκευή πρέπει να αφαιρεθεί να κρυώσει για τουλάχιστον 15 λεπτά.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Για να αποφύγετε την εμπλοκή της συσκευής, μην την αφήνετε να λειτουργεί υπό υπερβολικό φορτίο.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να τεμαχίσετε οστά και ξηρούς καρπούς και να αλέσετε προϊόντα σκληρών ινών.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Εάν η συσκευή μπλοκάρει και σταματήσει λόγω σκληρού υλικού μέσα στο εξάρτημα, απενεργοποιήστε και καθαρίστε αμέσως τη συσκευή.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

- Εφαρμόστε το μαχαίρι με το παρέμβυσμα (26) στον δακτύλιο βάσης του βάζου με φλάντζα (25) έτσι ώστε οι γλωττίδες της βάσης του μαχαιριού να τοποθετηθούν σωστά στις οπές στο εσωτερικό του δακτυλίου βάσης της κανάτας.
- Γυρίστε το βάζο του μπλέντερ (24) έτσι ώστε η οπή για το βιδώμα του δακτυλίου να βρίσκεται στην κορυφή.
- Στη συνέχεια, τοποθετήστε τον δακτύλιο βάσης της κανάτας (25) μαζί με το μαχαίρι (26) στο βάζο του μπλέντερ (24).
- Σφίξτε τον δακτύλιο βάσης με ασφάλεια στο βάζο του μπλέντερ δεξιόστροφα, διασφαλίζοντας ότι το νήμα εφαρμόζει σωστά.

Εάν αφαιρείτε τον δακτύλιο βάσης κανάτας, προχωρήστε με τον αντίθετο τρόπο όπως για τη συναρμολόγηση.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Τα μαχαίρια της συσκευής είναι αιχμηρά. Χειριστείτε τα με προσοχή.

- Από την κεφαλή ρομπότ (3), αφαιρέστε το καπάκι της υποδοχής βάσης του μπλέντερ (2) στρέφοντάς το προς το σημάδι ανοιχτού λουκέτου.
- Αφού βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη του βάζου του μπλέντερ είναι σωστά συναρμολογημένα, τοποθετήστε το βάζο του μπλέντερ (24) στην υποδοχή συναρμολόγησης του μπλέντερ (2).
- Κόψτε τα προϊόντα σε μικρότερες μερίδες για ευκολότερο τεμαχισμό. Τοποθετήστε τα συστατικά στην κανάτα μόνο με τον κινητήρα σβηστό.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Μην γεμίζετε πέρα από το σημάδι των 1500ml στο βάζο του μπλέντερ (24).

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Για βέλτιστη απόδοση, τοποθετήστε τα επιθυμητά συστατικά στην κανάτα, με την ακόλουθη σειρά: υγρά, φρέσκα υλικά, κατεψυγμένα φρούτα, γιαούρτι και παγωτό.

8. Επανατοποθετήστε το καπάκι της καράφας (27) με το ακραίο καπάκι (28).
9. Συνδέστε το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας σε μια πρίζα.
10. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το κουμπί ελέγχου ταχύτητας (4). Επιλέξτε τη σωστή ταχύτητα (συνιστάται μεταξύ 4 – 6).
11. Εάν αναμιγνύετε παγάκια, ρυθμίστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ταχύτητας (4) στη θέση TURBO «P».

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας του μπλέντερ είναι 1 λεπτό. Μετά από αυτό το διάστημα, η συσκευή πρέπει να αφεθεί να κρυώσει για τουλάχιστον 3 λεπτά.

12. Κρατήστε το καπάκι της συσκευής (27) κατά την ανάμειξη. Εάν πρέπει να προσθέσετε συστατικά ενώ λειτουργεί το μπλέντερ, σηκώστε το καπάκι του καπακιού (28), τοποθετήστε τα νέα συστατικά μέσα από την οπή και, στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά το καπάκι του καπακιού (28).
13. Αφού αναμίξετε τα περιεχόμενα της κανάτας, απενεργοποιήστε τη συσκευή περιστρέφοντας το κουμπί (4) στη θέση <O>έξω το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα.</O>

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Περιμένετε να σταματήσει το μαχαίρι πριν ρίξετε το περιεχόμενο από την κανάτα!

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

1. Τα μαγειρεμένα λαχανικά και ο ζωμός πρέπει να κρυώσουν πριν ρίξουν στο βάζο του μπλέντερ.
2. Το Blender δεν χρησιμοποιείται για τα εξής:
 - τρίψιμο πατάτας
 - μαστίγωμα αυγών ή υποκατάστατων γαλακτοκομικών προϊόντων
 - Άλεση ωμού κρέατος
 - μαστίγιο ή ανάμειξη βαριάς ζύμης (κίνδυνος συσσώρευσης ζύμης σε μπάλες, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή).
3. Ελέγξτε τη συνοχή των συστατικών που πρόκειται να αναμιχθούν κάθε λίγα δευτερόλεπτα.
4. Εάν ο κινητήρας σταματήσει, σταματήστε αμέσως την ανάμειξη ή μειώστε την ποσότητα των συστατικών στην κανάτα.
5. Για να βελτιώσετε τη σύνθλιψη των παγοκύβων, ρίξτε σε μικρή ποσότητα νερού.
6. Η κανάτα δεν πρέπει να αφαιρείται από το περίβλημα ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

ΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

Περιστρέψτε το μοχλό κλειδώματος κεφαλής (10) δεξιόστροφα και χαμηλώστε απαλά την κεφαλή κλίσης (3) μέχρι να ακουστεί ένα κλικ (ήχος μανδάλωσης κλειδώματος). Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή κλίσης έχει ασφαλιστεί σωστά – ο βραχίονας μοχλού κλειδώματος κεφαλής (10) θα είναι στραμμένος προς τα κάτω. Στη συνέχεια, τοποθετήστε σε ένα μπολ (7; 8) Τα τρόφιμα μέσω της οπής που βρίσκεται στο προστατευτικό πιπιλίσματος (6), συνδέστε τη συσκευή στο τροφοδοτικό και ρυθμίστε την επιθυμητή ταχύτητα λειτουργίας με το κουμπί ελέγχου ταχύτητας (4).

Το πλανητικό ρομπότ διαθέτει έλεγχο ταχύτητας στην περιοχή 1-10 και λειτουργία TURBO (P), που χρησιμοποιείται για βραχυπρόθεσμη λειτουργία στη μέγιστη ταχύτητα.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Για τη λειτουργία TURBO (P), το κουμπί ελέγχου ταχύτητας (4) πρέπει να κρατηθεί πατημένο. Όταν απελευθερωθεί το κουμπί (4), επιστρέφει αυτόματα από τη θέση TURBO (P) στη θέση «0», η οποία απενεργοποιεί τη συσκευή.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Όταν το πλανητικό ρομπότ είναι σε λειτουργία, μην γυρίζετε το μοχλό κλειδώματος κεφαλής (10)!

Όταν τελειώσετε, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πηγή τροφοδοσίας.

ΧΡΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΜΕΜΟΝΩΜΕΝΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Μίξερ για μάζες πολλαπλών συστατικών (13)	Για την ανάμιξη ελαφρών και βαρύτερων μαζών, όπως: ζύμη, ζύμη, μάζες κιμά και ψαριών, κρέμες βουτύρου και πουτίγκας, μάζες τυριών, πουρέ πατάτας και άλλα λαχανικά, βάσεις κέικ, χαλαρά συστατικά κέικ.
Αναδευτήρας Ελαφριάς Μάζας (12)	Για προϊόντα κτυπήματος που πρέπει να αερίζονται καλά, όπως: αυγά, ασπράδια αυγών, κέικ σφουγγαριών, σαντιγί, μαρέγκες, κρέμες, μαγιονέζα.
Μίξερ ζύμης βαρύ (γάντζος) (11)	Για ζύμωμα ζύμης, ειδικά ζύμη ζύμης και ζύμωμα όπως: ψωμί, ψωμάκια, κέικ bundt, πίτες, πίτσα, ζυμαρικά choux, ζυμαρικά, faworki.
Εξάρτημα μύλου (15)	Για κιμά κρέατος, μαγειρεμένα πουλερικά, χοιρινό, βόειο κρέας, βραστό συκώτι, βραστά ψάρια για σούπες, ωμό χοιρινό και βοδινό κρέας για κιμά, ωμό συκώτι, κρέας και μπέικον για λουκάνικο πατέ, χοιρινό κρέας για την ετικέτα.
Μπλέντερ (24)	Για την παρασκευή φρέσκων φρούτων και λαχανικών smoothies, μιλκσέικ και πρωτεϊνούχα κουνήματα, σάλτσες, μαγιονέζα και για σύνθλιψη πάγου.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Μην αφήνετε μαχαίρια, μεταλλικά κουτάλια ή πιρούνια και άλλα τέτοια στοιχεία στο Αρκουδάκι ενώ η συσκευή λειτουργεί.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας της συσκευής είναι 5 λεπτά, ο ελάχιστος χρόνος ανάπαυσης μεταξύ δύο κύκλων ανάμιξης είναι 15 λεπτά. Όταν ζυμώνετε ζύμη ζύμης, είναι καλύτερο να ρυθμίσετε το κουμπί σε χαμηλή ταχύτητα και μόνο μετά από λίγο να αυξήσετε την ταχύτητα.

ΠΛΑΝΗΤΙΚΗ ΚΙΝΗΣΗ ΤΩΝ ΤΑΡΑΧΟΠΟΙΩΝ

Όταν το πλανητικό ρομπότ λειτουργεί, ο αναδευτήρας περιστρέφεται σε σύνθετη κίνηση: γύρω από τον άξονά του και ταυτόχρονα γύρω από την περιφέρεια του μπολ. Χάρη σε αυτό, κατά τη διάρκεια μιας πλήρους περιστροφής, ο αναδευτήρας λειτουργεί με ακρίβεια μέσα σε ολόκληρο το μπολ, γεγονός που μειώνει τον χρόνο εργασίας και εξασφαλίζει μεγαλύτερη απόδοση ανάμιξης. Για το λόγο αυτό, ο χρόνος ανάμιξης που καθορίζεται στις περισσότερες συνταγές πρέπει να μειωθεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΡΟΜΠΟΤ

Το σχήμα του μπόλ και των αναδευτήρων έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να μην χρειάζεται να ξύνετε και να σπρώχνετε συνεχώς τα συστατικά στους τοίχους του μπόλ ενώ το ρομπότ εργάζεται. Κατά τη διάρκεια ενός κύκλου ανάμιξης, αρκεί να καθαρίσετε τα τοιχώματα του μπόλ μία ή δύο φορές. Πριν το κάνετε αυτό, αποσυνδέστε το ρομπότ! Το ρομπότ μπορεί να ζεσταθεί κατά τη λειτουργία. Με βαρύ φορτίο και μακρύ κύκλο ανάμιξης, η κορυφή της κεφαλής του ρομπότ μπορεί να είναι πολύ ζεστή. Αυτό είναι φυσιολογικό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πηγή τροφοδοσίας.
2. Κατά τη διάρκεια παρατεταμένης λειτουργίας, η κεφαλή κλίσης (3) μπορεί να ζεσταθεί. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή πριν ξεκινήσετε την εργασία.
3. Καθαρίστε το περιβλήμα της συσκευής με ένα υγρό πανί.
4. Καθαρίστε τους αναδευτήρες (11, 12, 13) και τη σπάτουλα, το εξάρτημα λείανσης (15), το μπλέντερ (24) κάτω από τρεχούμενο νερό και απορρυπαντικό.

Όταν ολοκληρώσετε την εργασία με τη συσκευή, συνιστάται να καθαρίσετε αμέσως τα αξεσουάρ. Αυτό θα αφαιρέσει τυχόν υπολειμματικές εναποθέσεις, θα αποτρέψει το στέγνωμα του υπολείμματος, γεγονός που καθιστά το πλύσιμο πιο αποτελεσματικό και ευκολότερο και επίσης εμποδίζει την αναπαραγωγή βακτηρίων.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Όλα τα αξεσουάρ πλένονται στο πλυντήριο πιάτων εκτός από Εξαρτήματα μύλου - αυτό μπορεί να το βλάψει.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΟ ΡΟΜΠΟΤ ΓΙΑ ΤΙΣ ΔΙΚΕΣ ΣΑΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Αυτό το εγχειρίδιο περιέχει μερικές γενικές, πρακτικές συμβουλές σχετικά με τις ιδιαιτερότητες της εργασίας με ένα ρομπότ, οι οποίες μπορεί να είναι χρήσιμες κατά την προετοιμασία των δικών σας συνταγών. Ωστόσο, οι δικές σας παρατηρήσεις και εμπειρία θα είναι απαραίτητες για να επιτευχθεί το τέλειο αποτέλεσμα και να αναπτυχθεί η σωστή διαδικασία ανάμιξης. Θα πρέπει να ελέγχετε τη διαδικασία ανάμιξης και να την τελειώνετε ακριβώς όταν επιτευχθεί η συνοχή που απαιτείται στη συνταγή (π.χ. «λεία και ελαστική ζύμη»).

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1. Τα συστατικά που αποθηκεύονται στο ψυγείο, όπως το βούτυρο ή τα αυγά, πρέπει να φτάσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν αναμειχθούν. Επομένως, θα πρέπει να βγάξετε τέτοια προϊόντα από το ψυγείο αρκετά νωρίς.
2. Για να αποφύγετε τη ρίψη κελυφών αυγών ή χαλασμένων αυγών στο μπόλ, είναι καλύτερο να τα σπάσετε σε ξεχωριστό δοχείο πριν προσθέσετε τα υπόλοιπα προϊόντα.
3. Το χτύπημα για πολύ καιρό μπορεί να επηρεάσει αρνητικά το τελικό προϊόν. Προσέξτε τον χρόνο ανάμιξης που καθορίζεται στη συνταγή.
4. Οι αλλαγές στη θερμοκρασία, την υφή των τροφίμων (π.χ. ως αποτέλεσμα διακυμάνσεων της θερμοκρασίας περιβάλλοντος) μπορούν να συντομεύσουν/επεκτείνουν τη διαδικασία ανάμιξης και το τελικό αποτέλεσμα ανάμιξης.
5. Ξεκινάτε πάντα σε χαμηλές ταχύτητες και αυξάνετε σταδιακά την ταχύτητα στην ταχύτητα που απαιτείται για τη συνταγή.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΣΕ ΜΕΜΟΝΩΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ 0,9 KG ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

Εξάρτημα	Ταχύτητα	Χρόνος (ελάχ.)	Μέγιστος αριθμός προϊόντων σε ένα μπολ	Περιγραφή εργασίας
Μιξερ βαριάς σύνθεσης (γάντζος) (11)	1–6	3–5	585 γρ αλεύρι + 315 γρ νερό	Ταχύτητα 1 για 10 δευτερόλεπτα, Ταχύτητα 2 για 20 δευτερόλεπτα, Ταχύτητα 3 για 30 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια Ταχύτητα 5–6 για 2 – 5 λεπτά.
Μιξερ για μάζες πολλαπλών συστατικών (13)	1–7	3–10	660 γρ αλεύρι + 840 γρ νερό	Ταχύτητα 1 – 2 για 30 δευτερόλεπτα, Ταχύτητα 3 – 7 για 2 λεπτά. 30 δευτ.
Αναδευτήρας Ελαφριάς Μάζας (12)	8–10	3–10	3 ασπράδια αυγών (τουλάχιστον)	ταχύτητα 10 για 3 λεπτά.

ΤΡΟΦΙΜΑ

ΑΠΛΟ ΚΕΪΚ ΔΥΟ ΑΥΓΩΝ

- ✓ 2 φλιτζάνια κοσκινισμένο αλεύρι ζύμης
- ✓ 1 και 1/4 φλιτζανιού επιτραπέζια ζάχαρη
- ✓ 2 και 1/2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- ✓ 3/4 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- ✓ 1/2 φλιτζάνι μαλακό λίπος
- ✓ 3/4 φλιτζανιού γάλα
- ✓ 1 και 1/4 κουταλάκι του γλυκού βανίλια
- ✓ 2 αυγά



ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

- 1) Ρίξτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη ζάχαρη και το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε συντόμευση. Ριχνουμε το γάλα και προσθέτουμε τη βανίλια.
- 2) Ζυμώνουμε έως και 5 λεπτά. στη χαμηλότερη ταχύτητα μέχρι να αναμιχθούν πλήρως τα προϊόντα.
- 3) Στη συνέχεια ζυμώνουμε σε μέτρια ταχύτητα για 2 λεπτά.
- 4) Σταματήστε το ρομπότ, ξύστε το υπόλειμμα μείγματος από τις πλευρές και τον πυθμένα του μπολ.

5) Προσθέστε τα αυγά, ζυμώστε για άλλο 1,5 λεπτό στην υψηλότερη ταχύτητα.

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

- ✓ 1 κιλό πατάτες
- ✓ 1/2 φλιτζάνι ζεστό γάλα
- ✓ 2 κουταλάκια του γλυκού βούτυρο
- ✓ 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι



ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

- 1) Ξεφλουδίστε και βράστε τις πατάτες σε αλατισμένο νερό, προσέξτε να μην τις κάνετε πολύ μαλακές.
- 2) Όταν γίνουν γευστικά, αρχίστε να τα ζυμώνετε σε μια κατσαρόλα ή να τα μεταφέρετε στο μπολ του ρομπότ. Στη συνέχεια, ζυμώστε τις πατάτες στο ρομπότ σε μέτρια ταχύτητα για περίπου 1 λεπτό.
- 3) Όταν τελειώσετε, ξύστε τυχόν πατάτες που έχουν κολλήσει στα τοιχώματα του μπολ.
- 4) Ανακατέψτε το ζεστό γάλα, το βούτυρο και το αλάτι μαζί. Προσθέτουμε στις πατάτες και ζυμώνουμε σε δυνατή ταχύτητα για 1 λεπτό.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΒΡΩΜΗΣ

- ✓ 2 φλιτζάνια κοσκινισμένο αλεύρι
- ✓ 1 κ.γ. μαγειρική σόδα
- ✓ 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- ✓ 1 και 1/2 κουταλάκι του γλυκού κανέλα
- ✓ 2 φλιτζάνια στιγμιαία βρώμη
- ✓ 1 φλιτζάνι λίπος ή βούτυρο
- ✓ 1/2 φλιτζάνι επιτραπέζια ζάχαρη
- ✓ 3/4 φλιτζάνι καστανή ζάχαρη
- ✓ 2 αυγά, ολόκληρα
- ✓ 1-1/2 κουταλάκι του γλυκού βανίλια
- ✓ 1/3 κούπας γάλα
- ✓ 1 φλιτζάνι κομματάκια σοκολάτας
- ✓ 3/4 φλιτζάνι θρυμματισμένους ξηρούς καρπούς
- ✓ 1 κ.γ. μαγειρική σόδα
- ✓ 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- ✓ 1-1/2 κουταλάκι του γλυκού κανέλα



ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

1. Ανακατέψτε μαζί το αλεύρι, τη σόδα, το αλάτι και την κανέλα, στη συνέχεια προσθέστε τις νιφάδες και αφήστε τις στην άκρη.
- 2) Ανακατέψτε το βούτυρο, τη ζάχαρη, τα αυγά, τη βανίλια στο μπολ του ρομπότ.
3. Χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα για 2 λεπτά μέχρι να γίνει κρεμώδης, όταν τελειώσουμε, ξύνουμε τυχόν μείγμα που έχει κολλήσει στα τοιχώματα του μπολ.
- 4) Προσθέστε το γάλα και το ήμισυ του αλεύρου και άλλου μείγματος προϊόντων, ανακατέψτε τα πάντα αργά, μεταφέροντας τη μικτή μάζα και στη συνέχεια ζυμώστε το μείγμα σε υψηλή ταχύτητα για 1 λεπτό.
- 5) Προσθέστε το άλλο μισό μείγμα αλευριού και άλλων προϊόντων και επαναλάβετε τη διαδικασία. Όταν τελειώσετε, ξύστε τυχόν μείγμα που έχει κολλήσει στα τοιχώματα του μπολ.
- 6) Προσθέστε τα κομματάκια σοκολάτας και τους ξηρούς καρπούς, ζυμώστε στην υψηλότερη ταχύτητα για 1 λεπτό.

ΜΑΣΤΙΓΙΟ ΠΡΩΤΕΪΝΗΣ

- ✓ 2 αυγά



ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

- 1) Βάζουμε τα ασπράδια σε ένα μπολ
- 2) Χτυπήστε στην υψηλότερη ταχύτητα.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Οι τεχνικές παράμετροι αναφέρονται στην πινακίδα χαρακτηρισμού του προϊόντος

Μήκος καλωδίου δικτύου: 1,05 μ.



ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Η MPM AGD S.A. διατηρεί το δικαίωμα να κάνει τεχνικές αλλαγές!

Αυτό δήλωση μεταφράστηκε αυτόματα.

Ορθή διάθεση του προϊόντος (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)



Η σήμανση στο προϊόν υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Ο απόβλητος εξοπλισμός μπορεί να έχει επιβλαβείς επιπτώσεις στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω της πιθανής περιεκτικότητάς του σε επικίνδυνες ουσίες, μείγματα και συστατικά. Η ανάμειξη ηλεκτρολογικών αποβλήτων με άλλα απόβλητα ή η μη επαγγελματική αποσυναρμολόγησή τους μπορεί να οδηγήσει στην απελευθέρωση ουσιών επιβλαβών για την υγεία και το περιβάλλον. Μεταφέρετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σε ένα σημείο συλλογής αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης των αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, ο χρήστης θα πρέπει να επικοινωνήσει με το δημοτικό σημείο συλλογής ή την εγκατάσταση επεξεργασίας αποβλήτων.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully before use.
- Take special care when children are near the device.
- Do not use the device for purposes other than those for which it was intended.
- Use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the device or personal injury.
- Do not immerse the device, cable or charger in water or other liquids.
- Do not leave the device unattended during operation.
- Disconnect the device from the power supply each time when the device is left unattended and before any assembling, disassembling, or cleaning works.
- Never use a damaged device, including one with a damaged cord or plug, in which case have it repaired at an authorised service centre.
- Do not use the device outdoors.
- Do not hang the power cable on sharp edges or allow it to come into contact with hot surfaces.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table/counter.
- Do not touch the device with wet hands.
- The device is intended for domestic use only.
- Remember to keep a safe distance from rotating parts of the appliance during operation. Contact with them may result in personal injury or (i) damage to property, e.g. by pulling out loosely hanging items of clothing / jewellery etc.
- Place foodstuffs only with the dedicated pusher - do not put your hand into the chamber of the running appliance, do not place foodstuffs in the appliance with accessories not intended for this purpose, e.g. forks, spoons, etc.
- **NOTE! The cutting blades are very sharp, avoid touching them while emptying or cleaning the appliance – it may result in serious injury.**
- Clean the device, in particular parts being in direct contact with food, before first use, immediately after finishing work and if the device has not been used for a long time. The procedure is

described in details in the “CLEANING AND MAINTENANCE” section.

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

DEVICE DESCRIPTION

- | | |
|---|---|
| 1. Attachment mounting socket with end cap | 6. Anti-splash cover |
| 2. Blender mounting socket with end cap | 7. stainless steel bowl with handle, 4.5 L capacity |
| 3. Tilt head | 8. Plastic bowl with a capacity of 5.0 l |
| 4. Speed control knob | 9. Base with space for attaching the bowl |
| 5. Drive shaft with pin (agitator attachment point) | 10. Head lock lever |
| | 11. Heavy dough mixer (hook) |

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 12. Stirrer for beating light masses | 21. Stio with a mesh diameter of 5 mm |
| 13. Mixer for multi-component masses | 22. Sieve with a mesh diameter of 7 mm |
| 14. Spatula | 23. Grinding chamber nut |
| 15. Grinding chamber | 24. Glass blender jar with a capacity of 1500 ml |
| 16. Tacka | 25. Jug base ring with gasket |
| 17. Push rod with storage | 26. Knife with gasket |
| 18. Snail | 27. Blender jar lid |
| 19. Stainless steel knife | 28. Graduated jug lid cap |
| 20. Mesh Diameter 3mm Mesh Sieve | |

CAUTION! The mincing attachment and blender are not included in the MRK-25 planetary robot. They are only part of the MRK-24 planetary robot.

PREPARATION FOR WORK – GENERAL COMMENTS

1. Unpack the device from the carton, remove any plastic bags, labels, polystyrene fillers and transport locks.
2. Before using it for the first time, wash all accessories of the robot that come into contact with food thoroughly (see the "Cleaning and maintenance" section).
3. Remember to assemble/disassemble accessories (bowl, stirrers, etc.) only when the device is not connected to a power source.
4. Plug the power cable into an electrical outlet with a grounding pin.

MOUNTING THE ACCESSORIES

STEP 1 – INSTALL THE SPLASH SHIELD

Release the tilt head (3) by turning the head lock lever (10) clockwise and then gently lift the tilt head until you hear a click (lock latching sound). When the lock is engaged, the head lock lever arm (10) will be facing downwards. Slide the splash guard (6) over the edge of the housing covering the drive shaft with pin (5). Make sure that the opening for adding food-stuffs is facing outwards so that the tilt head (3) does not obstruct access to the opening.

STEP 2 – ASSEMBLING THE BOWL

Place the bowl (7; 8) in the base (9), then rotate the bowl (7; 8) clockwise so that the tabs on the bowl lock into place against the latches located in the base (9).

STEP 3 – ATTACHING THE STIRRERS

When installing stirrers, the robot head should be raised for easy access purposes. Fit (to the feeling of resistance) one of the three dedicated agitators (11, 12, 13) onto the drive shaft pin (5). Make sure that the spline on the pin hits the mounting hole of the agitator. Then twist the stirrer counterclockwise until the spline engages the rim of the stirrer mounting hole.



STEP 4 – ASSEMBLING THE DEVICE

After attaching the agitators (11, 12, 13), the device is ready for operation. Turn the head lock lever (10) clockwise and gently lower the tilt head (3) until

a click is heard (lock latching sound). Make sure that the tilt head (3) has been properly locked – the head lock lever arm (10) will be facing downwards.

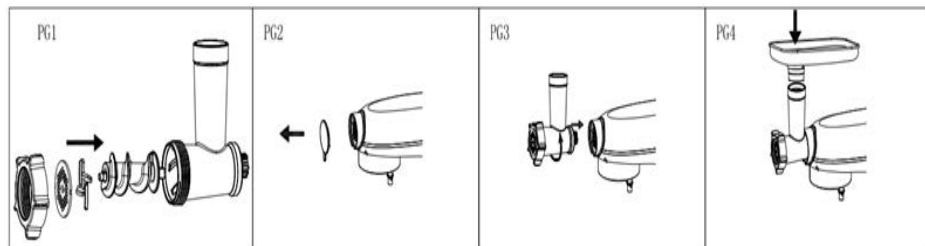
REMOVING THE ACCESSORIES

The accessories can be removed after lifting the tilt head (3).

Accessories are released from the latches by turning them in the opposite direction to the direction of installation. The agitators (11, 12, 13) must first be released from the lock before turning, i.e. the agitator should be pressed deeper onto the drive shaft pin until resistance is felt. The splash guard (6) must be removed after removing the agitators (11, 12, 13).

ASSEMBLING AND USING THE GRINDING ATTACHMENT

1. Place the grinding chamber (15) in the attachment socket (1) in such a way that the element through which the products to be milled are inserted is tilted from the vertical to the right by about 30°, then turn the element vertically so that resistance is felt.
2. Mount the auger (18) inside the grinding chamber (15) in such a way that the worm gear is inside the chamber.
3. At the end of the auger (18), mount the knife (19) in such a way that the base of the knife is facing the inside of the grinding chamber (15) and the knife blades are facing the outside of the chamber.
4. Then place one of the sieves (20), (21) or (22) depending on the desired hole diameter and then screw the grinding chamber nut (23) onto the chamber.
5. From the robot head (3), remove the end cap for the grinding attachment mounting socket (1).
6. Place the tray (16) on the grinding chamber and fix it in the desired position.



7. Place the container under the outlet of the attachment.
8. Cut the products to be processed, e.g. meat, into pieces to make it easier to put into the grinding chamber (15).
9. Plug the device into a power source and start it. Use the speed knob (4) to select the appropriate speed (recommended between 3 – 6), then place the products in the upper opening of the grinding chamber and push with the pusher (17).
10. The disassembly of the mincing attachment is carried out in the reverse order of the assembly described.

CAUTION! The maximum operating time of the device for the grinding attachment is 5 minutes. After this time, the device should be left to cool down for not less than 15 minutes.

CAUTION! To avoid jamming of the device, do not allow it to operate under excessive load.

CAUTION! Do not use the appliance to shred bones and nuts and to grind hard fibre products.

CAUTION! If the appliance jams and stops due to hard material inside the attachment, switch off and clean the appliance immediately.

ASSEMBLY AND USE OF THE BLENDER

1. Apply the knife with the gasket (26) to the jar base ring with gasket (25) so that the tabs of the knife base are properly seated in the holes on the inside of the jug base ring.
2. Turn the blender jar (24) over so that the hole for screwing the ring is at the top.
3. Then place the jug base ring (25) together with the knife (26) on the blender jar (24).
4. Tighten the base ring securely to the blender jar in a clockwise direction, making sure that the thread fits correctly.

If you are removing the jug base ring, proceed in the opposite way as for assembly.

CAUTION! The knives of the device are sharp. Handle them with care.

5. From the robot head (3), remove the blender mount socket cap (2) by turning it towards the open padlock mark.
6. Once you have ensured that all parts of the blender jar are properly assembled, place the blender jar (24) into the blender assembly socket (2).
7. Cut the products into smaller portions for easier shredding. Place ingredients in the jug only with the engine off.

CAUTION! Do not fill beyond the 1500ml mark on the blender jar (24).

CAUTION! For optimal performance, place the desired ingredients in the jug, in the following order: liquids, fresh ingredients, frozen fruit, yogurt, and ice cream.

8. Replace the carafe lid (27) with the end cap (28).
9. Plug the power cord plug into a power outlet.
10. Switch on the device with the speed control knob (4). Choose the right speed (recommended between 4 – 6).
11. If you are mixing ice cubes, set and hold the speed knob (4) to the TURBO “P” position.

CAUTION! The maximum operating time of the blender is 1 minute. After this time, the device should be allowed to cool down for not less than 3 minutes.

12. Hold the lid of the appliance (27) while blending. If you need to add ingredients while the blender is running, lift the lid cap (28), insert the new ingredients through the hole, then put the lid cap back on (28).
13. After blending the contents of the jug, switch off the appliance by turning the knob (4) to the <<O position>> pull out the power cord plug from the mains socket.

CAUTION! Wait for the knife to stop before pouring the contents out of the jug!

BLENDER NOTES

1. Cooked vegetables and stock should cool before pouring into the blender jar.
2. Blender is not used to do the following:
 - grating potatoes
 - whipping eggs or dairy substitutes
 - Raw meat grinding
 - whipping or mixing heavy dough (risk of dough clumping into balls, which may damage the appliance).
3. Check the consistency of the ingredients to be mixed every few seconds.
4. If the motor stops, stop blending immediately or reduce the amount of ingredients in the jug.
5. To improve the crushing of the ice cubes, pour in a small amount of water.
6. The jug must not be removed from the housing while the appliance is in operation.

WORK WITH THE DEVICE

Turn the head lock lever (10) clockwise and gently lower the tilt head (3) until a click is heard (lock latching sound). Make sure that the tilt head has been properly locked – the

head lock lever arm (10) will be facing downwards. Then place in a bowl (7; 8) foodstuffs through the hole located in the splash guard (6), connect the appliance to the power supply and set the desired operating speed with the speed control knob (4).

The planetary robot has a speed control in the range of 1-10 and a TURBO (P) function, used for short-term operation at maximum speed.

CAUTION! For the TURBO function (P), the speed control knob (4) must be held down. When the knob (4) is released, it automatically returns from the TURBO position (P) to the “0” position, which turns the device off.

CAUTION! When the planetary robot is in operation, do not turn the head lock lever (10)!

When you are finished, unplug the appliance from the power source.

USING THE FOOD PROCESSOR

APPLICATION OF INDIVIDUAL ACCESSORIES

Mixer for multi-component masses (13)	For mixing light and heavier masses, such as: dough, shortcrust pastry, minced meat and fish masses, butter and pudding creams, cheese masses, mashed potatoes and other vegetables, cake bases, loose cake ingredients.
Stirrer for beating light masses (12)	For whipping products that need to be well aerated, such as: eggs, egg whites, sponge cake, whipped cream, meringues, creams, mayonnaise.
Heavy dough mixer (hook) (11)	For kneading dough, especially yeast dough and kneading such as: bread, rolls, bundt cakes, pies, pizza, choux pasta, pasta, faworki.
Grinder attachment (15)	For mincing meat, cooked poultry, pork, beef, boiled liver, boiled fish for soups; raw pork and beef for minced cutlets, raw liver, meat and bacon for pâté sausage, pork meat for the tag.
Blender (24)	For the preparation of fresh fruit and vegetable smoothies, milkshakes and protein shakes, sauces, mayonnaise and for crushing ice.

CAUTION! Do not leave knives, metal spoons or forks and other such elements in the bowl while the device is running.

CAUTION! The maximum operating time of the device is 5 minutes, the minimum resting time between two mixing cycles is 15 minutes. When kneading yeast dough, it is recommended to set the regulator on low speed and increase the speed after a while.

PLANETARY MOTION OF THE AGITATORS

When the planetary robot is running, the stirrer rotates in a compound motion: around its axis and simultaneously around the circumference of the bowl. Thanks to this, during one full rotation, the stirrer works accurately inside the entire bowl, which reduces the working time and ensures greater mixing efficiency. For this reason, the mixing time specified in most recipes should be shortened.

NOTES ON THE OPERATION OF THE ROBOT

The shape of the bowl and stirrers has been designed in such a way that there is no need to constantly scrape and push the ingredients on the walls of the bowl while the robot is working. During one mixing cycle, it is enough to clean the walls of the bowl once or twice. Before doing this, unplug the robot!

The robot may become hot during operation. With heavy load and long mixing cycle, the top of the robot head can be very warm. This is normal.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance from the power source.
2. During prolonged operation, the tilt head (3) may become hot. Wait until the appliance has cooled down before starting work.
3. Clean the housing of the appliance with a damp cloth.
4. Clean the stirrers (11, 12, 13) and the spatula, the grinding attachment (15), the blender (24) under running water and detergent.

When you are finished working with the appliance, it is recommended that you clean the accessories immediately. This will remove any residual deposits, prevents the residue from drying out, which makes washing more effective and easier, and also prevents the reproduction of bacteria.

CAUTION! All accessories are dishwasher safe, except for the mincing attachment – this may damage it.

USING THE ROBOT FOR YOUR OWN RECIPES

This manual contains some general, practical advice on the specifics of working with a robot, which may be useful when preparing your own recipes. However, your own observations and experience will be necessary to achieve the perfect result and develop the right mixing procedure. You should control the mixing process and finish it exactly when the consistency required in the recipe is reached (e.g. „smooth and elastic dough“).

COOKING TIPS

1. Ingredients that are stored in the refrigerator, such as butter or eggs, must reach room temperature before they are blended. Therefore, you should take such products out of the fridge early enough.
2. To avoid throwing eggshells or spoiled eggs into the bowl, it is best to crack them into a separate container before adding the rest of the products.
3. Whisking for too long can negatively 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. as a result of fluctuations in ambient temperature) can shorten/extend the mixing process and the final mixing result.
5. Always start at low speeds and gradually increase the speed to the speed required for the recipe.

SUGGESTED SETTINGS ON INDIVIDUAL ACCESSORIES FOR 0.9 KG OF INGREDIENTS

accessories	Speed	Time (min.)	Maximum number of products in a bowl	Job description
Heavy Compound Mixer (Hook) (11)	1 – 6	3 – 5	585 g flour + 315 g water	Speed 1 for 10 seconds, Speed 2 for 20 seconds, Speed 3 for 30 seconds, then Speed 5-6 for 2 – 5 minutes.
Mixer for multi-component masses (13)	1 – 7	3 – 10	660 g flour + 840 g water	Speed 1 – 2 for 30 seconds, Speed 3 – 7 for 2 minutes. 30 sec.
Stirrer for beating light masses (12)	8 – 10	3 – 10	3 egg whites (minimum)	speed 10 for 3 min.

RECIPES

SIMPLE TWO-EGG CAKE



- ✓ 2 cups sifted dough flour
- ✓ 1 and 1/4 cups table sugar
- ✓ 2 and 1/2 teaspoons baking powder
- ✓ 3/4 tablespoon of salt
- ✓ 1/2 cup soft shortening
- ✓ 3/4 cup milk
- ✓ 1 and 1/4 teaspoons vanilla
- ✓ 2 eggs

PREPARATION:

- 1) Pour the flour, baking powder, sugar and salt into a large bowl. Add shortening; Pour in the milk and add the vanilla.
- 2) Knead for up to 5 minutes. at the lowest speed until the products are completely mixed.
- 3) Then knead at medium speed for 2 minutes.
- 4) Stop the robot, scrape off the mixture residue from the sides and bottom of the bowl.
- 5) Add the eggs, knead for another 1.5 minutes on the highest speed.

MASHED POTATOES



- ✓ 200g of potatoes
- ✓ 1/2 cup hot milk
- ✓ 2 teaspoons butter
- ✓ 1 tablespoon of salt

PREPARATION:

- 1) Peel and boil the potatoes in salted water, be careful not to make them too soft.
- 2) When they become mealy, start kneading them in a saucepan or transfer them to the bowl of the robot. Then knead the potatoes in the robot on medium speed for about 1 minute.
- 3) When finished, scrape off any potatoes that are stuck to the sides of the bowl.
- 4) Mix the hot milk, butter and salt together. Add to the potatoes and knead on high speed for 1 min.

OATMEAL COOKIES

- ✓ 2 cups sifted flour
- ✓ 1 tablespoon of baking soda
- ✓ 1 tablespoon of salt
- ✓ 1 and 1/2 teaspoons cinnamon
- ✓ 2 cups instant oats
- ✓ 1 cup shortening or butter
- ✓ 1/2 cup table sugar
- ✓ 3/4 cup brown sugar
- ✓ 2 eggs, whole
- ✓ 1-1/2 teaspoon vanilla
- ✓ 1/3 cup milk
- ✓ 1 cup chocolate chips
- ✓ 3/4 cup crushed nuts
- ✓ 1 tablespoon of baking soda
- ✓ 1 tablespoon of salt
- ✓ ½ tablespoon of cinnamon



- 2) Mix butter, sugar, eggs, vanilla in the bowl of the robot.
- 3) Beat on high speed for 2 minutes until creamy, when done, scrape out any mixture that is stuck to the sides of the bowl.
- 4) Add the milk and half of the previously set aside flour and other product mixture, mix everything slowly, transferring the mixed mass, then knead the mixture at high speed for 1 minute.
- 5) Add the other half of the flour and other products mixture and repeat the procedure. When finished, scrape off any mixture that is stuck to the sides of the bowl.
- 6) Add the chocolate chips and nuts, knead on the highest speed for 1 min.

WHISKING EGG WHITES

- ✓ 2 eggs



PREPARATION:

- 1) Mix together the flour, soda, salt and cinnamon, then add the flakes and set aside.

PREPARATION:

- 1) Place the egg whites in a bowl
- 2) Beat on the highest speed.

TECHNICAL DATA

Technical specifications are given on the product nameplate

Length of mains cable: 1.05m



CAUTION! MPM agd S.A. reserves the right to technical changes!

This manual has been machine translated.

Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health.

Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

INSTRUCCIONES DE USO

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.
- Tenga especial cuidado cuando haya niños cerca del aparato.
- No utilice el aparato para fines distintos de los previstos.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños en el aparato o un accidente.
- No sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica si lo deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No utilice un aparato dañado, aunque el cable de alimentación o el enchufe estén dañados - en este caso, haga reparar el aparato en un centro de servicio autorizado.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No cuelgue el cable de alimentación de bordes afilados ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa/encimera.
- No toque el aparato con las manos mojadas.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.
- Recuerde mantener una distancia de seguridad con las piezas giratorias del aparato durante su funcionamiento. El contacto con ellas puede provocar lesiones personales o (i) daños materiales, por ejemplo, al arrancar prendas de vestir / joyas que cuelguen sueltas, etc.
- Coloque los alimentos sólo con el empujador previsto para ello
- no introduzca la mano en la cámara del aparato en funcionamiento, no introduzca alimentos en el aparato con accesorios no previstos para ello, p. ej. tenedores, cucharas, etc.
- **COMENTARIO! Las cuchillas de corte son muy afiladas, evite el contacto físico al vaciar y limpiar la máquina, ya que puede lesionarse gravemente.**
- La limpieza del aparato, en particular de las partes en contacto directo con los alimentos, debe realizarse antes del primer uso, inmediatamente después del uso o si el aparato no se ha utiliza-

do durante mucho tiempo - el procedimiento se describe en el capítulo “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.

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

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

- | | |
|---|---|
| 1. Zócalo para montaje de accesorios con tapa. | 14. Hombro |
| 2. Toma de montaje de licuadora con tapa | 15. Cámara de molienda |
| 3. Cabezal inclinable | 16. Bandeja |
| 4. Perilla de control de velocidad | 17. Empujador con compartimento de almacenamiento |
| 5. Eje de transmisión con pasador (lugar donde se montan los mezcladores) | 18. Caracol |
| 6. Protección contra salpicaduras | 19. cuchillo de acero inoxidable |
| 7. Cuenco con mango de acero inoxidable, capacidad 4,5 l | 20. Tamiz con un diámetro de malla de 3 mm. |
| 8. Recipiente de plástico con capacidad de 5,0 l. | 21. Stio con un diámetro de malla de 5 mm. |
| 9. Base con espacio para colocar un cuenco. | 22. Tamiz con un diámetro de malla de 7 mm. |
| 10. Palanca de bloqueo del cabezal | 23. Tuerca de la cámara de molienda |
| 11. Batidora para amasar masa pesada (gancho) | 24. Jarra batidora de cristal con capacidad de 1500 ml. |
| 12. Batidora para batir masas ligeras. | 25. Aro base jarra con junta |
| 13. Mezclador para masas multicomponente. | 26. Cuchillo con sello |
| | 27. Tapa de la jarra de la batidora |
| | 28. Tapa de jarra con escala |

¡ATENCIÓN! El accesorio triturador y la batidora no están incluidos en el equipamiento del robot planetario MRK-25. Únicamente están incluidos en el robot planetario MRK-24.

PREPARACIÓN PARA EL TRABAJO - NOTAS GENERALES

- Desembala el dispositivo de la caja, retira todas las etiquetas, adhesivos, bolsas de aluminio y rellenos.
- Antes del primer uso, lave bien todos los accesorios del robot que entren en contacto con los alimentos (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").
- Recuerde montar/desmontar los accesorios (bol, batidoras, etc.) sólo cuando el dispositivo no esté conectado a una fuente de alimentación.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con clavija de conexión a tierra.

INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

PASO 1 – INSTALACIÓN DE PROTECCIÓN CONTRA SPRAY

Suelte el cabezal de inclinación (3) girando la palanca de bloqueo del cabezal (10) en el sentido de las agujas del reloj, luego levante suavemente el cabezal de inclinación hasta que escuche un clic (sonido de bloqueo). Una vez que el bloqueo se activa, el brazo de palanca de bloqueo del cabezal (10) quedará boca abajo. Deslice la protección contra salpicaduras (6) sobre el borde de la carcasa que cubre el eje de transmisión con el pasador (5). Asegúrese de que el agujero para agregar art. Los alimentos se dirigieron hacia afuera de modo que el cabezal basculante (3) no impidiera el acceso a la abertura.

PASO 2 – MONTAJE DEL TAZÓN

Coloque el recipiente (7;8) en la base (9), luego gire el recipiente (7;8) en el sentido de las agujas del reloj para que las pestañas del recipiente se bloqueen con los pestillos ubicados en la base (9).

PASO 3 – FIJACIÓN DE LOS MEZCLADORES

Al instalar las batidoras, se debe levantar el cabezal basculante (3) para facilitar el acceso. Coloque (hasta que sienta resistencia) uno de los tres mezcladores dedicados (11, 12, 13) en el pasador del eje de transmisión (5). Asegúrese de que la ranura del pasador encaje en el orificio de montaje de la batidora. Luego gire la batidora en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la pestaña encaje contra el borde del orificio de montaje de la batidora.



MONTAJE DEL DISPOSITIVO

Después de colocar los mezcladores (11, 12, 13), el dispositivo está listo para funcionar. Gire la palanca de bloqueo del cabezal (10) en el sentido de las agujas del reloj y baje suavemente el cabezal de inclinación (3) hasta que escuche un clic (sonido de bloqueo). Asegúrese de que el cabezal de inclinación (3) esté correctamente bloqueado: el brazo de palanca de bloqueo del cabezal (10) estará apuntando hacia abajo.

QUITAR ACCESORIOS

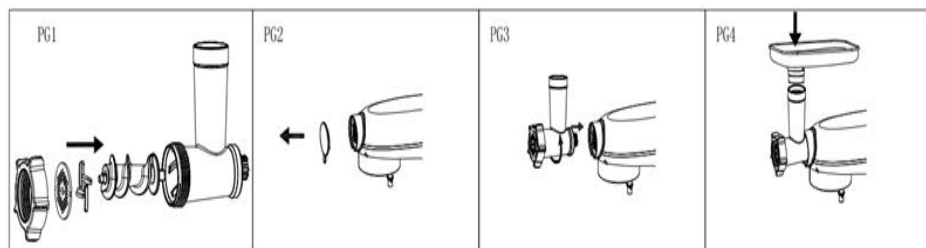
Puede comenzar a desmontar los accesorios después de levantar el cabezal basculante (3).

Los accesorios se liberan de los pestillos girándolos en dirección opuesta a la dirección de instalación. Antes de girar las batidoras (11, 12, 13), primero debe soltarlas del bloqueo, es decir, empujar la batidora más profundamente sobre el pasador del eje de transmisión hasta que sienta resistencia. La protección contra salpicaduras (6) debe retirarse después de desmontar los mezcladores (11, 12, 13).

INSTALACIÓN Y USO DEL ACCESORIO MOLINILLO.

1. Coloque la cámara de molienda (15) en la ranura de montaje del accesorio (1) de tal manera que el elemento a través del cual se insertan los productos a moler esté inclinado desde la vertical hacia la derecha aproximadamente 30°, luego gire el elemento verticalmente hasta sienta resistencia.
2. Instale el tornillo (18) dentro de la cámara de molienda (15) de modo que el engranaje del tornillo quede dentro de la cámara.
3. En el extremo del tornillo (18), instale la cuchilla (19) de tal manera que la base de la cuchilla esté dirigida hacia el interior de la cámara de molienda (15) y la hoja de la cuchilla esté dirigida hacia el exterior de la cámara.

4. Luego coloque uno de los tamices (20), (21) o (22) según el diámetro del orificio deseado y luego enrosque la tuerca de la cámara de molienda (23) en la cámara.
5. Retire el enchufe del casquillo de montaje del accesorio de molienda (1) del cabezal del robot (3).
6. Coloque la bandeja (16) en la cámara de molienda y asegúrela en su posición.



7. Coloque un recipiente debajo de la boquilla del accesorio.
8. Corte los productos procesados, por ejemplo la carne, en trozos para facilitar su introducción en la cámara de trituración (15).
9. Conecte el dispositivo a una fuente de alimentación y enciéndalo. Utilice la perilla de ajuste de velocidad (4) para seleccionar la velocidad adecuada (recomendada entre 3 - 6), luego coloque los productos en la abertura superior de la cámara de molienda y empuje con el empujador (17).
10. El desmontaje del accesorio de molienda se realiza en orden inverso al montaje descrito.

¡ATENCIÓN! El tiempo máximo de funcionamiento del dispositivo para el accesorio triturador es de 5 minutos. Pasado este tiempo, se debe dejar enfriar el dispositivo durante al menos 15 minutos.

¡ATENCIÓN! Para evitar que el dispositivo se atasque, no permita que funcione bajo una carga excesiva.

¡ATENCIÓN! No utilice el aparato para triturar huesos y nueces ni para moler productos con fibras duras.

¡ATENCIÓN! Si el dispositivo se atasca y se detiene debido al material duro dentro del accesorio, apáguelo inmediatamente y límpielo.

MONTAJE Y USO DE LA LICUADORA.

1. Coloque el cuchillo con junta (26) en el aro base de la jarra con junta (25), de modo que los salientes de la base del cuchillo queden correctamente asentados en los orificios del interior del aro base de la jarra.
2. Voltee el vaso de la batidora (24) de manera que el orificio para atornillar la anilla quede hacia arriba.
3. A continuación coloque el aro de la base de la jarra (25) junto con el cuchillo (26) sobre el vaso de la batidora (24).
4. Apriete el anillo de la base en la jarra de la licuadora en el sentido de las agujas del reloj, asegurándose de que la rosca esté correctamente alineada.

Al desmontar el aro base de la jarra se procederá de forma inversa al montaje.

¡ATENCIÓN! Los cuchillos del aparato están afilados. Maneja con cuidado.

5. Retire la tapa del casquillo de montaje de la licuadora (2) del cabezal del robot (3) girándola en la dirección de la marca del candado abierto.

6. Después de asegurarse de que todas las piezas de la jarra de la licuadora estén correctamente ensambladas, coloque la jarra de la licuadora (24) en la ranura del conjunto de la licuadora (2).
7. Corte los productos en porciones más pequeñas para triturarlos más fácilmente. Coloque los ingredientes en la jarra sólo con el motor apagado.

¡ATENCIÓN! No llene más allá de la marca de 1500 ml en la jarra de la licuadora (24).

¡ATENCIÓN! Para un rendimiento óptimo, coloque los ingredientes deseados en la jarra en el siguiente orden: líquidos, ingredientes frescos, fruta congelada, yogur y helado.

8. Instale la tapa de la jarra (27) con la tapa (28).
9. Conecte el enchufe del cable de alimentación a una toma de corriente.
10. Encienda el dispositivo con el mando de control de velocidad (4). Elija la velocidad adecuada (recomendada entre 4 – 6).
11. Si está mezclando cubitos de hielo, coloque y mantenga presionada la perilla de velocidad (4) en la posición TURBO “P”.

¡ATENCIÓN! El tiempo máximo de funcionamiento de la batidora es de 1 minuto. Pasado este tiempo, se debe dejar enfriar el dispositivo durante al menos 3 minutos.

12. Mientras mezcla, sostenga la tapa del dispositivo (27). Si necesita agregar ingredientes mientras la licuadora está funcionando, levante la tapa (28), agregue nuevos ingredientes a través de la abertura y luego vuelva a colocar la tapa (28).
13. Después de mezclar el contenido de la jarra, apague el dispositivo girando la perilla (4) a la posición <<0>>, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

¡ATENCIÓN! ¡Antes de verter el contenido de la jarra, espere hasta que el cuchillo se detenga!

NOTAS SOBRE LA LICUADORA

1. Las verduras cocidas y el caldo deben enfriarse antes de verterlos en la batidora.
2. Blender no está destinado a las siguientes actividades:
 - rallar patatas
 - batir huevos o sustitutos lácteos
 - moler carne cruda
 - batir o mezclar masas espesas (peligro de que la masa se aglomere y dañe el aparato).
3. Verifique la consistencia de los ingredientes mezclados cada pocos segundos.
4. Si el motor se para, deje de mezclar inmediatamente o reduzca la cantidad de ingredientes en la jarra.
5. Para mejorar el triturado de los cubitos de hielo, añadir una pequeña cantidad de agua.
6. No retire la jarra de la carcasa mientras el dispositivo esté en funcionamiento.

TRABAJAR CON EL DISPOSITIVO

Gire la palanca de bloqueo del cabezal (10) en el sentido de las agujas del reloj y baje suavemente el cabezal de inclinación (3) hasta que escuche un clic (sonido de bloqueo). Asegúrese de que el cabezal de inclinación esté correctamente bloqueado: el brazo de palanca de bloqueo del cabezal (10) estará apuntando hacia abajo. Luego coloque los alimentos en el recipiente (7;8) a través de la abertura del protector contra salpicaduras (6), conecte el dispositivo a la fuente de alimentación y ajuste la velocidad deseada usando el botón de control de velocidad (4).

El robot planetario tiene regulación de velocidad en el rango de 1-10 y una función TURBO (P) para funcionamiento a corto plazo a máxima velocidad.

¡ATENCIÓN! Para la función TURBO (P), se debe mantener presionado el mando de control de velocidad (4). Después de soltar el mando (4), vuelve automáticamente de la posición TURBO (P) a la posición “0”, lo que apaga el dispositivo.

¡ATENCIÓN! Mientras el robot planetario esté funcionando, ¡no gire la palanca de bloqueo del cabezal (10)!

Después de terminar el trabajo, desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación.

USO DEL DISPOSITIVO

APLICACIÓN DE ACCESORIOS INDIVIDUALES

Mezclador para masas multicomponente (13)	Para mezclar masas ligeras y pesadas, como por ejemplo: masas, masa quebrada, carne picada y pescado, cremas de mantequilla y pudines, masas de queso, purés de patatas y otras verduras, bases para tartas, ingredientes sueltos para tartas.
Batidora para batir masas ligeras (12)	Para montar productos que deben estar bien aireados, como por ejemplo: huevos, claras, bizcochos, nata montada, merengues, cremas, mayonesas.
Batidora para amasar masa pesada (gancho) (11)	Para hacer masas, especialmente masas con levadura y amasar como: pan, bollos, babkas, panqueques, pizza, pasta choux, pasta, faworki.
Accesorio de molienda (15)	Para moler carne, aves cocidas, cerdo, ternera, hígado cocido, pescado hervido para sopas; carne de cerdo y ternera crudas para chuletas picadas, hígado crudo, carne y tocino para paté de salchicha, carne de cerdo para carne.
licuadora (24)	Para preparar batidos de frutas y verduras frescas, batidos de leche y proteínas, salsas, mayonesas y para picar hielo.

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

¡ATENCIÓN! El tiempo máximo de funcionamiento del dispositivo es de 5 minutos, el tiempo mínimo de reposo entre dos ciclos de mezcla es de 15 minutos. Al amasar masa de levadura, es mejor colocar la perilla a velocidad baja y solo después de un tiempo aumentar la velocidad.

MOVIMIENTO PLANETARIO DE LOS AGITADORES

Durante el funcionamiento del robot planetario, la batidora gira con un movimiento complejo: alrededor de su propio eje y simultáneamente alrededor de la circunferencia del bol. Gracias a ello, durante una revolución completa, la batidora trabaja en profundidad por todo el interior del vaso, lo que acorta el tiempo de trabajo y asegura una mayor eficacia en el mezclado. Por lo tanto, reduzca el tiempo de mezclado especificado en la mayoría de las recetas.

NOTAS SOBRE EL USO DEL ROBOT

La forma del bol y de la batidora ha sido diseñada para que mientras el robot esté en funcionamiento no sea necesario raspar y empujar constantemente los ingredientes contra las paredes del bol. Durante un ciclo de mezclado, solo necesitarás limpiar las paredes del

tazón una o dos veces. ¡Antes de realizar esta operación, desconecte el robot de la fuente de alimentación!

El robot puede calentarse durante el funcionamiento. Bajo cargas pesadas y ciclos de mezcla prolongados, la parte superior del cabezal del robot puede calentarse mucho. Es normal.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación.
2. Durante el funcionamiento prolongado, el cabezal basculante (3) puede calentarse. Antes de comenzar a trabajar, espere hasta que el dispositivo se enfríe.
3. Limpie la carcasa del dispositivo con un paño húmedo.
4. Limpiar las batidoras (11, 12, 13) y la espátula, el accesorio triturador (15), la batidora (24) bajo el grifo con agua corriente y detergente.

Después de terminar de trabajar con el dispositivo, se recomienda limpiar los accesorios inmediatamente. Esto eliminará los depósitos restantes, evitará que los residuos se sequen, lo que hace que el lavado sea más eficaz y sencillo, y previene el crecimiento de bacterias.

¡ATENCIÓN! Todos los accesorios son aptos para lavavajillas excepto accesorio de moilienda, ya que podría dañarlo.

USAR EL ROBOT PARA TUS PROPIAS RECETAS

Este manual contiene algunos consejos generales y prácticos sobre las particularidades del trabajo con el robot, que pueden resultarle útiles a la hora de preparar sus propias recetas. Sin embargo, serán necesarias sus propias observaciones y experiencia para obtener el efecto perfecto y desarrollar el procedimiento de mezcla adecuado. Supervise el proceso de mezcla y deténgalo exactamente cuando se alcance la consistencia requerida en la receta (por ejemplo, “masa suave y elástica”).

CONSEJOS CULINARIOS

1. Los ingredientes que se guardan en el refrigerador, como la mantequilla o los huevos, deben alcanzar la temperatura ambiente antes de mezclarlos. Por lo tanto, estos productos deben sacarse del frigorífico con suficiente antelación.
2. Para evitar tirar cáscaras de huevo o huevos estropeados al bol, lo mejor es ponerlos en un recipiente aparte antes de añadir el resto de productos.
3. Batir durante demasiado tiempo puede afectar negativamente al producto final. Tenga en cuenta el tiempo de mezclado especificado en la receta.
4. Cambiar la temperatura y la textura de los productos alimenticios (por ejemplo, debido a fluctuaciones en la temperatura ambiente) puede acortar/prolongar el proceso de mezcla de ingredientes y el resultado final de la mezcla.
5. Comience siempre a mezclar a baja velocidad y aumente gradualmente la velocidad hasta la velocidad requerida para su receta.

AJUSTES SUGERIDOS EN ACCESORIOS INDIVIDUALES PARA 0,9 KG DE INGREDIENTES

Accesorios	Velocidad	Tiempo (minutos)	Cantidad máxima de productos en el bol.	Descripción del trabajo
Batidora para amasar masas pesadas (gancho) (11)	1-6	3-5	585 g de harina + 315 g de agua	velocidad 1 durante 10 seg., velocidad 2 durante 20 seg., velocidad 3 durante 30 seg. luego velocidad 5-6 de 2 – 5 min.
Mezclador para masas multicomponente (13)	1-7	3-10	660 g de harina + 840 g de agua	velocidad 1 – 2 durante 30 seg., velocidad 3 – 7 durante 2 min. 30 segundos.
Batidora para batir masas ligeras (12)	8-10	3-10	3 claras de huevo (mínimo)	velocidad 10 durante 3 min.

RECETAS

UN SENCILLO BIZCOCHO DE DOBLE

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



PREPARACIÓN:

- 1) Vierta la harina, la levadura en polvo, el azúcar y la sal en un bol grande. Agrega manteca; vierta la leche y agregue la vainilla.
- 2) Amasar hasta por 5 minutos. a la velocidad más baja hasta que los productos estén completamente mezclados.
- 3) Luego amase a velocidad media durante 2 minutos.
- 4) Detenga el procesador y raspe cualquier resto de mezcla de los lados y el fondo del tazón.
- 5) Agrega los huevos, amasa por 1,5 minutos más a máxima velocidad.

PURÉ DE PATATAS

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



PREPARACIÓN:

- 1) Pelar y hervir las patatas en agua con sal, procurando que no queden demasiado blandas.
- 2) Cuando se vuelvan harinosos, empieza a amasarlos en una olla o transfíelos al bol del procesador de alimentos. Luego amase las patatas preparadas en un procesador de alimentos a velocidad media durante aproximadamente 1 minuto.
- 3) Una vez listo, raspa las patatas pegadas a los lados del bol.
- 4) Mezclar la leche caliente, la mantequilla y la sal. Agrega a las patatas y amasa a velocidad alta durante 1 minuto.

GALLETAS DE AVENA

- ✓ 2 tazas de harina tamizada
- ✓ 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- ✓ 1 cucharadita de sal
- ✓ 1 y 1/2 cucharaditas de canela
- ✓ 2 tazas de avena instantánea
- ✓ 1 taza de manteca o mantequilla
- ✓ 1/2 taza de azúcar de mesa
- ✓ 3/4 taza de azúcar moreno
- ✓ 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 bicarbonato de sodio
- ✓ 1 cucharadita de sal
- ✓ 1-1/2 cucharaditas de canela



PREPARACIÓN:

1) Mezclar la harina, el bicarbonato, la sal y la canela, luego agregar el cereal y reservar.

2) Mezclar la mantequilla, el azúcar, los huevos y la vainilla en el bol de un procesador de alimentos.

3) Batir a velocidad alta durante 2 minutos hasta que esté cremoso, una vez listo, raspar cualquier mezcla pegada a los lados del bol.

4) Agrega la leche y la mitad de la mezcla de harina y otros productos previamente reservada, mezcla todo lentamente transfiriendo la mezcla, luego amasa la mezcla a máxima velocidad durante 1 minuto.

5) Agrega la otra mitad de la mezcla de harina y demás ingredientes y repite el procedimiento. Cuando termine, retire cualquier mezcla pegada a los lados del tazón.

6) Agrega las chispas de chocolate y las nueces, amasa a máxima velocidad durante 1 minuto.

BATIR CLARAS DE HUEVO

- ✓ 2 huevos



PREPARACIÓN:

1) Colocar las claras en un bol.

2) Batir a velocidad alta.

DATOS TÉCNICOS

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

Longitud del cable de red: 1,05 m



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

Este manual ha sido traducido automáticamente.

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant utilisation.
- Soyez particulièrement prudent lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil ou provoquer un accident.
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous le laissez sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- N'utilisez pas un appareil endommagé, même si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé - dans ce cas, renvoyez l'appareil à un point de service agréé pour réparation.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne suspendez pas le cordon d'alimentation sur des bords tranchants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table/comptoir.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- N'oubliez pas de vous tenir à distance des pièces rotatives de l'appareil pendant son fonctionnement. Tout contact avec ces pièces peut entraîner des blessures ou (i) des dommages matériels, par exemple en arrachant des vêtements/bijoux mal accrochés, etc.
- Placez les aliments uniquement avec le poussoir prévu à cet effet - ne mettez pas votre main dans la chambre de l'appareil en marche, ne placez pas les aliments dans l'appareil avec des accessoires non prévus à cet effet, par exemple des fourchettes, des cuillères, etc.
- **REMARQUE! Les lames de coupe sont très tranchantes, évitez tout contact physique lors de la vidange et du nettoyage de la machine – vous pouvez vous blesser gravement.**

- Le nettoyage de l'appareil, en particulier des pièces en contact direct avec les aliments, doit être effectué avant la première utilisation, immédiatement après la fin des travaux ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période - la procédure est décrite dans le «NETTOYAGE ET ENTRETIEN» chapitre.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'autres appareils électriques, brûleurs, cuisinières, fours, etc.
- Assurez-vous toujours que tous les éléments de l'appareil sont correctement installés avant de commencer à travailler.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ainsi que par des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience dans l'utilisation de ce type d'appareil, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser les appareils en toute sécurité. et comprendre le risque associé.
- Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer des tâches de nettoyage et d'entretien.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Faites attention aux enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'équipement/l'appareil.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous le laissez sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Éteignez l'appareil avant de changer d'accessoire ou avant de vous approcher des pièces mobiles pendant l'utilisation.
- Ne branchez pas la fiche à la prise secteur avec les mains mouillées.
- Ne retirez pas la fiche de la prise en tirant sur le cordon.
- Utilisez l'appareil sur une surface lisse et stable.
- Pour la sécurité des enfants, ne laissez aucune partie de l'emballage (sachets plastiques, cartons, polystyrène expansé, etc.) librement accessible.
- **AVERTISSEMENT! Ne laissez pas les enfants jouer avec la feuille. Danger d'étouffement !**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|--|--|
| 1. Douille pour montage d'accessoires avec capuchon | 14. Spatule |
| 2. Prise de montage pour mixeur avec capuchon | 15. Chambre de broyage |
| 3. Tête inclinable | 16. Plateau |
| 4. Bouton de contrôle de la puissance | 17. Poussoir avec compartiment de rangement |
| 5. Arbre d'entraînement avec axe (point de fixation des accessoires) | 18. Escargot |
| 6. Protection contre les éclaboussures | 19. Moufle en acier inoxydable |
| 7. Bol avec poignée en acier inoxydable d'une capacité de 4,5 l | 20. Tamis avec un diamètre de maille de 3 mm |
| 8. Bol en plastique d'une capacité de 5,0 l | 21. Stio avec un diamètre de maille de 5 mm |
| 9. Base avec espace pour la fixation du bol | 22. Tamis avec un diamètre de maille de 7 mm |
| 10. Levier de verrouillage de la tête | 23. Écrou de la chambre de broyage |
| 11. Mélangeur pour pétrir les pâtes épaisses (crochet) | 24. Pichet mixeur en verre d'une capacité de 1500 ml |
| 12. Batteur pour les masses légères | 25. Anneau de base de pichet avec joint |
| 13. Mélangeur pour masses multi-composants | 26. Couteau avec sceau |
| | 27. Couvercle du bol mixeur |
| | 28. Couvercle de pichet avec échelle |

ATTENTION !!! L'accessoire broyeur et le mixeur ne sont pas inclus dans l'équipement du robot planétaire MRK-25. Ils ne sont inclus que dans le robot planétaire MRK-24.

PRÉPARATION AU TRAVAIL - NOTES GÉNÉRALES

- Déballer l'appareil du carton, retirez tous les autocollants, sacs en plastique, remplissages et protections de transport.
- Avant la première utilisation, lavez soigneusement tous les accessoires du robot qui entrent en contact avec les aliments (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).
- Pensez à monter/démonter les accessoires (bol, mixeurs, etc.) uniquement lorsque l'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique avec une broche de mise à la terre.

INSTALLATION DES ACCESSOIRES

ÉTAPE 1 – INSTALLATION DE LA PROTECTION CONTRE LES PULVÉRISATIONS

Relâchez la tête inclinable (3) en tournant le levier de verrouillage de la tête (10) 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). Une fois le verrou enclenché, le bras du levier de verrouillage de la tête (10) sera orienté vers le bas. Glissez la protection anti-éclaboussures (6) sur le bord du boîtier recouvrant l'arbre d'entraînement avec la goupille (5). Assurez-vous que le trou pour ajouter de l'art. les aliments étaient dirigés vers l'extérieur de manière à ce que la tête basculante (3) ne gêne pas l'accès à l'ouverture.

ÉTAPE 2 – ASSEMBLAGE DU BOL

Placez le bol (7;8) dans la base (9), puis tournez le bol (7;8) dans le sens des aiguilles d'une montre pour que les languettes du bol se verrouillent avec les loquets situés dans la base (9).

ÉTAPE 3 – FIXATION DES MÉLANGEURS

Lors de l'installation des mélangeurs, la tête inclinable (3) doit être relevée pour un accès plus facile. Placer (jusqu'à ressentir une résistance) l'un des trois mélangeurs dédiés (11, 12, 13) sur l'axe de l'arbre d'entraînement (5). Assurez-vous que la cannelure de la goupille s'insère dans le trou de montage du mélangeur. Tournez ensuite le mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la languette se verrouille contre le bord du trou de montage du mélangeur.



ÉTAPE 4 – INSTALLATION DE L'APPAREIL

Après avoir fixé les mélangeurs (11, 12, 13), l'appareil est prêt à fonctionner. Tournez le levier de verrouillage de la tête (10) dans le sens des aiguilles d'une montre et abaissez doucement la tête inclinable (3) jusqu'à ce que vous entendiez un clic (son de verrouillage). Assurez-vous que la tête inclinable (3) est correctement verrouillée - le bras du levier de verrouillage de la tête (10) sera pointé vers le bas.

RETRAIT DES ACCESSOIRES

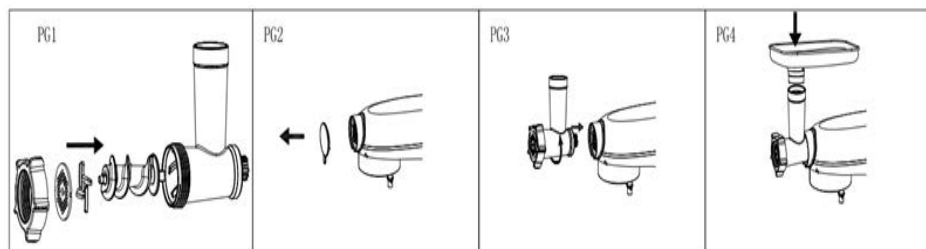
Vous pouvez commencer le démontage des accessoires après avoir soulevé la tête inclinable (3).

Les accessoires se détachent des loquets en les tournant dans le sens opposé au sens d'installation. Avant de tourner les mélangeurs (11, 12, 13), vous devez d'abord les libérer du verrouillage, c'est-à-dire pousser le mélangeur plus profondément sur l'axe de l'arbre d'entraînement jusqu'à sentir une résistance. La protection anti-éclaboussures (6) doit être retirée après le démontage des mélangeurs (11, 12, 13).

INSTALLATION ET UTILISATION DE L'ACCESSOIRE BROYEUR

1. Placer la chambre de broyage (15) dans la fente de montage de l'accessoire (1) de manière à ce que l'élément à travers lequel sont insérés les produits à broyer soit incliné de la verticale vers la droite d'environ 30°, puis faire pivoter l'élément verticalement jusqu'à ce que vous ressentiez une résistance.
2. Installez la vis (18) à l'intérieur de la chambre de broyage (15) de manière à ce que l'engrenage à vis se trouve à l'intérieur de la chambre.
3. A l'extrémité de la vis (18), installer le couteau (19) de manière à ce que la base du couteau soit dirigée vers l'intérieur de la chambre de broyage (15) et la lame du couteau soit dirigée vers l'extérieur de la chambre.
4. Placez ensuite l'un des tamis (20), (21) ou (22) selon le diamètre de trou souhaité puis vissez l'écrou de la chambre de broyage (23) sur la chambre.
5. Retirez le bouchon de la prise de montage de l'accessoire de meulage (1) de la tête du robot (3).

- Placez le plateau (16) sur la chambre de broyage et fixez-le en position.



- Placez un récipient sous le bec de l'accessoire.
- Coupez les produits transformés, par exemple la viande, en morceaux pour faciliter leur introduction dans la chambre de broyage (15).
- Connectez l'appareil à une source d'alimentation et allumez-le. Utilisez le bouton de réglage de la vitesse (4) pour sélectionner la vitesse appropriée (recommandée entre 3 et 6), puis placez les produits dans l'ouverture supérieure de la chambre de broyage et poussez avec le poussoir (17).

10. Le démontage de l'accessoire de meulage s'effectue dans l'ordre inverse du montage décrit.

ATTENTION! La durée de fonctionnement maximale de l'appareil pour l'accessoire broyeur est de 5 minutes. Passé ce délai, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 15 minutes.

ATTENTION! Pour éviter le blocage de l'appareil, ne le laissez pas fonctionner sous une charge excessive.

ATTENTION! N'utilisez pas l'appareil pour broyer des os et des noix ou pour broyer des produits contenant des fibres dures.

ATTENTION! Si l'appareil se bloque et s'arrête à cause d'un matériau dur à l'intérieur de l'accessoire, éteignez immédiatement l'appareil et nettoyez-le.

MONTAGE ET UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT

- Placez le couteau avec joint (26) sur l'anneau de base du pichet muni d'un joint (25), de manière à ce que les saillies du socle du couteau soient correctement positionnées dans les trous à l'intérieur de l'anneau de base du pichet.
- Retournez le bol mixeur (24) de manière à ce que le trou pour visser la bague soit en haut.
- Placez ensuite l'anneau de base du bol (25) avec le couteau (26) sur le bol mixeur (24).
- Serrez l'anneau de base sur le bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre, en vous assurant que le filetage est correctement aligné.

Lors du démontage de l'anneau de base du pichet, procédez de la manière inverse que pour le montage.

ATTENTION ! Les couteaux de l'appareil sont tranchants. Manipulez le avec précaution.

- Retirez le cache de la prise de montage du mixeur (2) de la tête du robot (3) en le tournant dans le sens du marquage du cadenas ouvert.
- Après vous être assuré que toutes les pièces du bol mixeur sont correctement assemblées, placez le bol mixeur (24) dans la fente de montage du mixeur (2).
- Coupez les produits en portions plus petites pour un broyage plus facile. Placez les ingrédients dans le pichet uniquement avec le moteur éteint.

ATTENTION ! Ne remplissez pas au-delà du repère de 1 500 ml sur le bol mixeur (24).

ATTENTION !!! Pour des performances optimales, placez les ingrédients souhaités dans le pichet dans l'ordre suivant : liquides, ingrédients frais, fruits surgelés, yaourt et glace.

8. Installez le couvercle de la verseuse (27) avec le capuchon (28).
9. Connectez la fiche du cordon d'alimentation à une prise électrique.
10. Allumez l'appareil avec le bouton de contrôle de vitesse (4). Choisissez la vitesse appropriée (recommandée entre 4 et 6).
11. Si vous mélangez des glaçons, réglez et maintenez le bouton de vitesse (4) sur la position TURBO «P».

ATTENTION ! La durée maximale de fonctionnement du mixeur est de 1 minute. Passé ce délai, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 3 minutes.

12. Pendant le mélange, maintenez le couvercle de l'appareil (27). Si vous devez ajouter des ingrédients pendant que le mixeur est en marche, soulevez le capuchon du couvercle (28), ajoutez de nouveaux ingrédients par l'ouverture, puis remettez le capuchon du couvercle (28).
13. Après avoir mélangé le contenu du pichet, éteignez l'appareil en tournant le bouton (4) sur la position «0», retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

ATTENTION ! Attendez que le couteau s'arrête avant de verser le contenu du récipient !

REMARQUES SUR LE MIXEUR

1. Les légumes cuits et le bouillon doivent refroidir avant de les verser dans le bol mixeur.
2. Blender n'est pas destiné aux activités suivantes :
 - râper des pommes de terre
 - battre des œufs ou des substituts laitiers
 - hacher de la viande crue
 - fouetter ou mélanger des pâtes épaisses (risque de former des boules de pâte pouvant endommager l'appareil).
3. Vérifiez la consistance des ingrédients mélangés toutes les quelques secondes.
4. Si le moteur s'arrête, arrêtez immédiatement de mélanger ou réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
5. Pour améliorer le broyage des glaçons, ajoutez une petite quantité d'eau.
6. Ne retirez pas la verseuse du boîtier pendant que l'appareil fonctionne.

TRAVAILLER AVEC L'APPAREIL

Tournez le levier de verrouillage de la tête (10) dans le sens des aiguilles d'une montre et abaissez doucement la tête inclinable (3) jusqu'à ce que vous entendiez un clic (son de verrouillage). Assurez-vous que la tête inclinable est correctement verrouillée - le bras du levier de verrouillage de la tête (10) sera pointé vers le bas. Placez ensuite les aliments dans le bol (7 ; 8) à travers l'ouverture de la protection anti-éclaboussures (6), connectez l'appareil au secteur et réglez la vitesse souhaitée à l'aide du bouton de réglage de la vitesse (4). Le robot planétaire dispose d'une régulation de vitesse comprise entre 1 et 10 et d'une fonction TURBO (P) pour un fonctionnement à court terme à vitesse maximale.

ATTENTION ! Pour la fonction TURBO (P), le bouton de contrôle de vitesse (4) doit être maintenu enfoncé. Après avoir relâché le bouton (4), il revient automatiquement de la position TURBO (P) à la position «0», ce qui éteint l'appareil.

ATTENTION ! Pendant le fonctionnement du robot planétaire, ne tournez pas le levier de verrouillage de la tête (10) !

Une fois le travail terminé, débranchez l'appareil de la source d'alimentation.

UTILISATION DE L'APPAREIL

APPLICATION DES DIFFÉRENTS ACCESSOIRES

Mélangeur pour masses multi-composants (13)	Pour mélanger des masses légères et plus lourdes telles que les pâtes, les pâtes brisées, masses de viande et de poisson hachés, les crèmes au beurre et crèmes pâtisseries, les masses de fromage, les purées de pommes de terre et autres légumes, les bases de gâteaux, les ingrédients de pâte en vrac.
Batteur pour les masses légères (12)	Pour battre les masses qui doivent être bien aérées, telles que : œufs, blancs d'œufs, pâte pour gâteaux de type génoise, crème fouettée, meringues, crèmes, mayonnaise.
Mélangeur pour pétrir les pâtes épaisses (crochet) (11)	Pour le pétrissage de la pâte, en particulier la pâte à levure et le pétrissage de la pâte pour : pains, petits pains, muffins, tartes, pizzas, pâte à la vapeur, pâtes, fèves.
Accessoire pour mélangeurs (15)	Pour hacher la viande, la volaille cuite, le porc, le bœuf, le foie cuit, le poisson bouilli pour les soupes ; porc et bœuf crus pour les escalopes hachées, foie cru, viande et bacon pour le pâté de saucisses, porc pour la viande.
Mixeur (24)	Pour préparer des smoothies aux fruits et légumes frais, des milk-shakes et des protéines, des sauces, de la mayonnaise et pour piler de la glace.

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

ATTENTION ! La durée maximale de fonctionnement de l'appareil est de 5 minutes, le temps de repos minimal entre deux cycles de fonctionnement est de 15 minutes. Lorsque vous pétrissez une pâte à levure, il est préférable de régler le régulateur sur une vitesse faible et d'augmenter ensuite la vitesse.

MOUVEMENT PLANÉTAIRE DES AGITATEURS

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

REMARQUES SUR L'UTILISATION DU ROBOT

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation.
2. Lors d'un fonctionnement prolongé, la tête inclinable (3) peut devenir chaude. Avant de commencer le travail, attendez que l'appareil refroidisse.
3. Nettoyez le boîtier de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
4. Nettoyer les mixeurs (11, 12, 13) et la spatule, le broyeur (15), le mixeur (24) sous l'eau courante avec du détergent.

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

ATTENTION ! Tous les accessoires vont au lave-vaisselle, sauf accessoire de meulage - cela pourrait l'endommager.

UTILISATION DU ROBOT POUR VOS PROPRES RECETTES

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

ASTUCES CULINAIRES

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

SUGGESTIONS DE RÉGLAGES SUR ACCESSOIRES INDIVIDUELS POUR 0,9 KG D'INGRÉDIENTS

Accessoires	VITESSE	Temps (min.)	Quantité maximale de produits dans le bol	Description de l'emploi
Mélangeur pour pétrir des masses lourdes (crochet) (11)	1-6	3-5	585 g de farine + 315 g d'eau	vitesse 1 pendant 10 sec., vitesse 2 pendant 20 sec., vitesse 3 pendant 30 sec. puis vitesse 5-6 de 2 à 5 min.

Mélangeur pour masses multi-composants (13)	1-7	3-10	660 g de farine + 840 g d'eau	vitesse 1 – 2 pendant 30 secondes, vitesse 3 – 7 pendant 2 min. 30 secondes.
Batteur pour les masses légères (12)	8-10	3-10	3 blancs d'œufs (minimum)	vitesse 10 pendant 3 min.

RECETTES

GALETTE SIMPLE AUX DEUX ŒUFS

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

PRÉPARATION :

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

PURÉE DE POMMES DE TERRE

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

PRÉPARATION :

- 1) Épluchez et faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée, faites attention qu'elles ne soient pas trop cuites
- 2) Lorsque les pommes de terre deviennent farineuses, commencez à les écraser dans une casserole ou transférez-les dans le bol du robot. Ensuite, pétrissez les pommes de

terre ainsi préparées dans un mixeur à vitesse moyenne pendant environ 1 minute.

3) Après avoir terminé, grattez les pommes de terre collées aux parois de la marmite ou de la casserole.

4) Mélangez le lait chaud, le beurre et le sel. Ajoutez aux pommes de terre et pétrissez à la vitesse maximale pendant 1 minute.

BISCUITS AUX FLOCONS D'AVOINE

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

PRÉPARATION :

- 1) Mélangez la farine, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle, puis ajoutez les flocons et mettez le mélange de côté.
- 2) Mélangez le beurre, le sucre, les œufs et la vanille dans le bol du robot.
- 3) Battez les ingrédients à la vitesse maximale pendant 2 minutes jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse, lorsque vous avez terminé, grattez le mélange qui a collé aux parois du bol.

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

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

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

FOUETTEZ LES BLANCS D'ŒUFS

✓ 2 œufs

PRÉPARATION :

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Longueur du cordon secteur: 1,05 m



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

Ce manuel a été traduit par une machine.

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



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

BIZTONSÁGI HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

- Használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást.
- Legyen különösen óvatos, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében.
- Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását vagy balesetet okozhat.
- Ne merítse a készüléket, a kábelt vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben.
- Húzza le a készüléket a tápegységről, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint szerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- Ne használjon sérült készüléket, még akkor sem, ha a hálózati kábel vagy a dugó sérült - ebben az esetben javíttassa meg a készüléket egy hivatalos szervizközpontban.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- Ne akassza a tápkábelt éles élekre, és ne hagyja, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal/asztalfelület széléről.
- Ne érintse meg a készüléket nedves kézzel.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra szánják.
- Ne feledje, hogy működés közben tartson biztonságos távolságot a készülék forgó részeitől. A velük való érintkezés személyi sérülést vagy (i) vagyoni kárt okozhat, pl. lazán lógó ruhadarabok/ékszerek stb. kihúzásával.
- Az élelmiszereket csak az erre a célra szolgáló tolóval helyezze el - ne tegye a kezét a működő készülék kamrájába, ne helyezzen a készülékbe nem erre a célra szolgáló tartozékokkal, pl. villával, kanállal stb. élelmiszereket.
- **MEGJEGYZÉS: A vágópengék nagyon élesek, kerülik a fizikai érintkezést a gép ürítésekor és tisztításakor – súlyosan megsérülhet.**
- A készüléket, különösen az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező részeket, az első használat előtt, közvetlenül használat után, vagy ha a készüléket hosszabb ideig nem használták, tisztítani kell - az eljárást a „TISZTÍTÁS ÉS Karbantartás” fejezetben ismertetjük.

- Ne helyezze a készüléket más elektromos készülékek, égők, tűzhelyek, tűzhelyek, sütők stb. közelébe.
- A munka megkezdése előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze helyesen van-e felszerelve.
- Ne helyezze a készüléket forró felületekre.
- A készüléket használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy az ilyen típusú berendezések használatában ismeretekkel vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek is, feltéve, hogy felügyeletet kapnak, vagy utasítást kapnak a berendezés biztonságos használatára, és megértik az ezzel járó kockázatokat.
- Gyermek nem végezhet takarítási és karbantartási feladatokat.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsa a készüléket és a kábelt gyermekek elől elzárva.
- Tartsa szemmel a gyermekeket, hogy ne játszanak a berendezéssel/készülékkel.
- Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, valamint a szerelés, szét-szerelés vagy tisztítás előtt válassza le a tápegységről.
- Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt felszerelést cserélne, vagy mielőtt használat közben mozgó alkatrészekhez közelítene.
- Ne csatlakoztassa a dugót a hálózati aljzathoz nedves kézzel.
- Ne húzza ki a dugót a hálózati aljzathoz a zsinór meghúzásával.
- A készüléket sima és stabil felületen használja.
- A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyja szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás részeit (műanyag zacskók, kartondobozok, polisztirol stb.).
- **FIGYELEM! Ne engedje, hogy a gyerekek a filmmel játsszanak. Fulladásveszély!**

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|--|---|
| 1. Aljzat kupakkal ellátott tartozékok rögzítéséhez | 8. 5,0 l űrtartalmú műanyag tál |
| 2. Turmixgép rögzítő aljzat kupakkal | 9. Aljzat, ahol hely van egy tál rögzítéséhez |
| 3. Dönthető fej | 10. Fejrögzítő kar |
| 4. Sebességszabályozó gomb | 11. Keverő nehéz tészta dagasztásához (horog) |
| 5. Meghajtó tengely csappal (a keverő felszerelésének helye) | 12. Keverő könnyű masszák feleréséhez |
| 6. Fröccsenés elleni védelem | 13. Keverő többkomponensű masszákhoz |
| 7. Rozsdamentes fogantyús tál, űrtartalom 4,5 l | 14. Váll |

- | | |
|--------------------------------|---|
| 15. Csiszoló kamra | 23. Kösörűkamra anya |
| 16. Tálca | 24. Üveg turmixkancsó 1500 ml úrtartalommal |
| 17. Tolótartó tárolórecesszel | 25. Kancsó alapgyűrű tömítéssel |
| 18. Csiga | 26. Kés pecséttel |
| 19. Rozsdamentes acél kés | 27. Turmixgép kancsó fedele |
| 20. 3 mm-es hálóátmérőjű szita | 28. Kancsó fedél kupak skálával |
| 21. Stio 5 mm-es hálóátmérővel | |
| 22. 7 mm-es hálóátmérőjű szita | |

FIGYELEM! A daráló tartozék és a turmixgép nem része az MRK-25 bolygórobot felszerelésének. Csak az MRK-24 bolygórobotban vannak benne.

MUNKA ELŐKÉSZÍTÉS - ÁLTALÁNOS MEGJEGYZÉSEK

1. Csomagold ki a készüléket a dobozból, távolítsd el a matricákat, műanyag zacskókat, töltőanyagokat és a szállítási blokkoló elemeket.
2. Az első használat előtt alaposan mossa le az élelmiszerekkel érintkező összes robottartozékot (lásd a „Tisztítás és karbantartás” című fejezetet).
3. Kérjük, ne feledje, hogy a tartozékokat (edény, keverők stb.) csak akkor szerelje össze/szerelje szét, ha a készülék nincs áramforráshoz csatlakoztatva.
4. Dugja be a tápkábelt egy földelt csatlakozóaljzatba.

TARTOZÉKOK TELEPÍTÉSE

1. LÉPÉS – A SZÓRÁSVÉDELEM FELSZERELÉSE

Engedje el a billenőfejet (3) a fejrögzítő kart (10) az óramutató járásával megegyező irányba forgatva, majd óvatosan emelje fel a billenőfejet, amíg kattánást nem hall (reteszelő hang). Amint a zár bepattan, a fejreteszelő kar (10) lefelé néz. Csúsztassa a fröccsenésvédőt (6) a ház szélére, amely a hajtótengelyt a csappal (5) fedi. Győződjön meg arról, hogy a lyuk a művészet hozzáadásához. az élelmiszereket kifelé irányították úgy, hogy a billenőfej (3) ne akadályozza a nyíláshoz való hozzáférést.

2. LÉPÉS – A TÁL ÖSSZESZERELÉSE

Helyezze a tálat (7;8) a talpba (9), majd forgassa el a tálat (7;8) az óramutató járásával megegyező irányba úgy, hogy a tálon lévő fülek reteszeliódnek az alapban (9) található reteszekkel.

3. LÉPÉS – A KEVERŐK RÖGZÍTÉSE

A keverők felszerelésekor a billenőfejet (3) fel kell emelni a könnyebb hozzáférés érdekében. Helyezze (amíg ellenállást nem érez) a három dedikált keverő (11, 12, 13) egyikét a hajtótengely csapjára (5). Győződjön meg arról, hogy a csapon lévő bordás illeszkedik a keverő rögzítőnyílásába. Ezután forgassa el a keverőt az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a fül a keverő rögzítőnyílásának széléhez nem rögzül.



4. LÉPÉS – AZ ESZKÖZ TELEPÍTÉSE

A keverők (11, 12, 13) felszerelése után a készülék üzemkész. Forgassa el a fejrögztítő kart (10) az óramutató járásával megegyező irányba, és finoman engedje le a billenőfejet (3), amíg kattanást nem hall (reteszelő hang). Győződjön meg arról, hogy a billenőfej (3) megfelelően reteszelve van - a fejrögztítő kar (10) lefelé mutat.

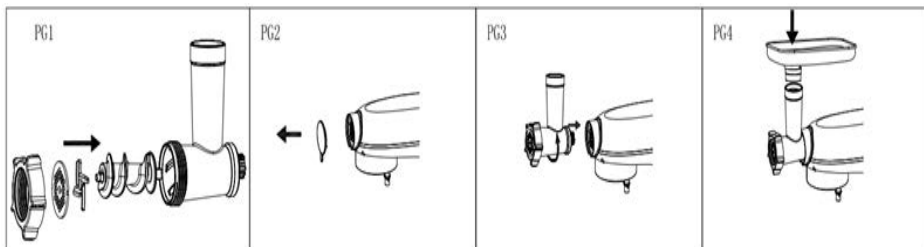
TARTOZÉKOK ELTÁVOLÍTÁSA

A tartozékok szétszerelését a billenőfej (3) felemelése után kezdheti meg.

A tartozékokat a beszerelési iránnyal ellentétes irányba forgatva szabadítja ki a reteszekből. Mielőtt elfordítaná a keverőket (11, 12, 13), először ki kell engedni a zárból, azaz a keverőt mélyebbre kell nyomni a hajtótengely csapjára, amíg ellenállást nem érez. A fröccsenésvédőt (6) a keverők (11, 12, 13) szétszerelése után el kell távolítani.

A DARÁLÓ RÖGZÍTÉSÉNEK FELSZERELÉSE ÉS HASZNÁLATA

1. Helyezze a csiszolókamrát (15) a szerelvényrögztítő nyílásba (1) úgy, hogy az az elem, amelyen keresztül az őrlőni kívánt termékeket behelyezzük, függőlegestől kb. 30°-kal jobbra dőljön, majd függőlegesen forgassa el az elemet, amíg ellenállást érez.
2. Szerelje be a csavart (18) a csiszolókamrába (15) úgy, hogy a csavarkerek a kamrában legyen.
3. A csavar (18) végére szerelje be a kést (19) úgy, hogy a kés alapja a csiszolókamra (15) belseje felé, a kés penge pedig a kamra külseje felé irányuljon.
4. Ezután helyezze el a sziták (20), (21) vagy (22) egyikét a kívánt lyukátmérőtől függően, majd csavarja rá az őrlőkamra anyáját (23) a kamrára.
5. Távolítsa el a dugót a köszörűszerelvény rögzítőaljzatából (1) a robotfejből (3).
6. Helyezze a tálcát (16) az őrlőkamrára, és rögzítse a helyén.



7. Helyezzen egy edényt a tartozék kifolyócsője alá.
8. Vágja fel a feldolgozott termékeket, például a húst, hogy megkönnyítse az őrlőkamrába való behelyezését (15).
9. Csatlakoztassa a készüléket egy áramforráshoz, és kapcsolja be. A fordulatszám beállító gombbal (4) válassza ki a megfelelő sebességet (3-6 között javasolt), majd helyezze a termékeket az őrlőkamra felső nyílásába, és nyomja meg a tolóval (17).
10. A csiszolószerszám szétszerelése a leírt összeszereléssel fordított sorrendben történik.

FIGYELEM! A készülék maximális működési ideje a daráló rögzítéséhez 5 perc. Ezen idő letelte után a készüléket legalább 15 percig hagyni kell húlni.

FIGYELEM! A készülék beszorulásának elkerülése érdekében ne hagyja, hogy túlzott terhelés alatt működjön.

FIGYELEM! Ne használja a készüléket csontok és diófélék zúzására vagy kemény szálas termékek őrlésére.

FIGYELEM! Ha a készülék a tartozék belsejében lévő kemény anyag miatt elakad és leáll, azonnal kapcsolja ki és tisztítsa meg.

A TURMIXGÉP ÖSSZESZERELÉSE ÉS HASZNÁLATA

1. Helyezze a tömítéssel ellátott kést (26) a tömítéssel (25) ellátott kancsó alapgyűrűjére úgy, hogy a kés talpának kiálló részei megfelelően illeszkedjenek a kancsó alapgyűrűjének belső oldalán lévő lyukakba.
2. Fordítsa meg a turmixkancsót (24) úgy, hogy a gyűrű csavarozására szolgáló lyuk felül legyen.
3. Ezután helyezze a kancsó alapgyűrűjét (25) a késsel (26) együtt a turmixkancsóra (24).
4. Húzza rá az alapgyűrűt a turmixkancsóra az óramutató járásával megegyező irányba, ügyelve arra, hogy a menet megfelelően illeszkedjen.

A kancsó alapgyűrűjének szétszerelésekor az összeszereléssel ellentétes módon járjon el.

FIGYELEM! A készülék kései élesek. Óvatosan bánj vele.

5. Távolítsa el a turmixgép rögzítőaljátának fedelét (2) a robotfejről (3) a nyitott lakat jelzése irányába forgatva.
6. Miután meggyőződött arról, hogy a turmixkancsó minden alkatrésze megfelelően össze van szerelve, helyezze a turmixkancsót (24) a turmixgép szerelőnyílásába (2).
7. Vágja a termékeket kisebb adagokra a könnyebb darálás érdekében. A hozzávalókat csak kikapcsolt motor mellett helyezze a kancsóba.

FIGYELEM! Ne töltsse a turmixgép edényén (24) lévő 1500 ml-es jelzésen túl.

FIGYELEM! Az optimális teljesítmény érdekében tegye a kívánt hozzávalókat a kancsóba a következő sorrendben: folyadékok, friss alapanyagok, fagyasztott gyümölcs, joghurt és fagylalt.

8. Szerelje fel a kancsó fedelét (27) a kupakkal (28).
9. Csatlakoztassa a tápkábel csatlakozóját egy elektromos aljzathoz.
10. Kapcsolja be a készüléket a sebességszabályozó gombbal (4). Válassza ki a megfelelő sebességet (ajánlott 4 és 6 között).
11. Ha jégkockát kever, állítsa be és tartsa a sebességszabályozó gombot (4) TURBO „P” állásba.

FIGYELEM! A turmixgép maximális működési ideje 1 perc. Ezen idő letelte után a készüléket legalább 3 percig hagyni kell hűlni.

12. Keverés közben tartsa meg a készülék fedelét (27). Ha a turmixgép működése közben hozzá kell adnia az összetevőket, emelje fel a fedél kupakját (28), adjon hozzá új összetevőket a nyíláson keresztül, majd tegye vissza a fedél kupakját (28).
13. A kancsó tartalmának összekeverése után kapcsolja ki a készüléket a gomb (4) <<O>> állásba forgatásával, majd húzza ki a tápkábel csatlakozóját a konnektorból.

FIGYELEM! Mielőtt kiönti a tartalmát a kancsóból, várja meg, amíg a kés megáll!

MEGJEGYZÉSEK A TURMIXGÉPHEZ

1. A főtt zöldségeknek és a húslevesnek le kell hűlniük, mielőtt a turmixkancsóba töltik.
2. A turmixgép nem alkalmas a következő tevékenységekre:
 - burgonya reszelése
 - tojás vagy tejpótló felverése
 - nyers hús darálása
 - nehéz tészta felverése vagy keverése (a tészta gombócokká csomósodásának veszélye, ami károsíthatja a készüléket).
3. Néhány másodpercenként ellenőrizze az összekevert összetevők állapotát.
4. Ha a motor leáll, azonnal hagyja abba a keverést, vagy csökkentse az összetevők mennyiségét a kannában.
5. A jégkockák összetörésének javítása érdekében adjon hozzá kis mennyiségű vizet.

6. Ne vegye ki a kancsót a házból, amíg a készülék működik.

A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSE

Forgassa el a fejrögztítő kart (10) az óramutató járásával megegyező irányba, és finoman engedje le a billenőfejet (3), amíg kattánást nem hall (reteszelő hang). Győződjön meg arról, hogy a billenőfej megfelelően reteszelve van - a fejrögztítő kar (10) lefelé mutat. Ezután helyezze az ételt a tálba (7;8) a fröccsenésvédő nyílásán keresztül (6), csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, és állítsa be a kívánt sebességet a sebességszabályozó gombbal (4). A bolygórobot 1-10 tartományban sebességszabályozással és TURBO (P) funkcióval rendelkezik a rövid távú, maximális sebességű működés érdekében.

FIGYELEM! A TURBO (P) funkcióhoz a fordulatszám-szabályozó gombot (4) nyomva kell tartani. A gomb (4) elengedése után automatikusan visszatér a TURBO (P) állásból a „0” állásba, ami kikapcsolja a készüléket.

FIGYELEM! Amíg a bolygórobot működik, ne forgassa el a fejrögztítő kart (10)!

A munka befejezése után válassza le a készüléket az áramforrásról.

A BERENDEZÉS HASZNÁLATA

EGYEDI TARTOZÉKOK ALKALMAZÁSA

Keverő többkomponensű masszákhoz (13)	Könnnyű és nehezebb masszák keveréséhez, mint pl.: tészta, omlós tészta, darált hús és hal, vajás és pudíngos krémek, sajtmasszák, burgonyapüré és egyéb zöldségek, tortalapok, laza torta alapanyagok.
Keverő könnyű masszák felveréséhez (12)	Jól levegőztetett termékek felveréséhez, mint például: tojás, tojásfehérje, piskóta, tejszínhab, habcsók, krémek, majonéz.
Keverő nehéz tészta dagasztásához (kampó) (11)	Tészta készítéséhez, különösen élesztős tésztákhoz és dagasztáshoz, mint például: kenyér, zsemle, babka, palacsinta, pizza, choux tészta, tészta, faworki.
Csiszoló tartozék (15)	Hús, főtt baromfi, sertés, marha, főtt máj, főtt hal őrlésére levesekhez; nyers sertés- és marhahús darált szeletekhez, nyers máj, hús és szalonna kolbáspástétomhoz, sertéshús húshoz.
Turmixgép (24)	Friss zöldség-gyümölcs turmixok, tej- és fehérjeturmixok, szószok, majonéz készítéséhez és jég töréséhez.

FIGYELEM! A készülék működése közben ne hagyjon kést, fémkanalat, villát vagy más hasonló tárgyát a tálban .

FIGYELEM! A készülék maximális működési ideje 5 perc, a két keverési ciklus közötti minimális pihentetési idő 15 perc. Az élesztős tészta dagasztásánál a legjobb, ha a gombot alacsony sebességre állítja, és csak egy idő után növeli a sebességet.

AZ AGITÁTOROK BOLYGÓMOZGALMA

A bolygórobot működése során a mixer összetett mozgással forog: saját tengelye körül és egyidejűleg a tál kerülete körül. Ennek köszönhetően egy teljes fordulat alatt a keverő alaposan végigdolgozza a tál teljes belsejét, ami lerövidíti a munkaidőt és nagyobb keverési hatékonyságot biztosít. Ezért csökkentse a legtöbb receptben megadott keverési időt.

MEGJEGYZÉSEK A ROBOT HASZNÁLATÁHOZ

A tál és a mixerek formáját úgy alakították ki, hogy a robot működése közben ne kelljen folyamatosan kaparni és a hozzávalókat a tál falára tolni. Egy keverési ciklus alatt csak egyszer vagy kétszer kell megtisztítani az edény falait. A művelet végrehajtása előtt 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. Válassza le a készüléket az áramforrásról.
2. Hosszabb idejű használat során a billenőfej (3) felforrósodhat. A munka megkezdése előtt várja meg, amíg a készülék lehűl.
3. Tisztítsa meg a készülék házát nedves ruhával.
4. Tisztítsa meg a keverőket (11, 12, 13) és a spatulát, a darálót (15), a turmixgépet (24) folyó víz alatt mosószerrel.

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

FIGYELEM! Minden tartozék mosogatógépben mosható, kivéve csiszoló tartozék - ez károsíthatja.

A ROBOT HASZNÁLATA SAJÁT RECEPTEKHEZ

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 megfigyelései és tapasztalataira lesz szükség. Figyelje a keverési folyamatot, és pontosan akkor állítsa le, amikor a receptben előírt állagot elérte (pl. „sima és rugalmas tészta”).

KULINÁRIS TIPPEK

1. A hűtőszekrényben tárolt összetevőknek, például a vajnak vagy a tojásnak el kell érniük szoba-hőmérsékletet, mielőtt összekevernék őket. Ezért az ilyen termékeket elég korán ki kell venni a hűtőszekrényből.
2. Annak elkerülése érdekében, hogy a tojáshéjat vagy a romlott tojást a tálba dobja, célszerű külön edénybe tenni, mielőtt hozzáadná a többi terméket.
3. A túl hosszú habverés negatívan befolyásolhatja a végterméket. Kérjük, vegye figyelembe a receptben megadott keverési időt.
4. Az élelmiszerek hőmérsékletének és állagának megváltoztatása (például a környezeti hőmérséklet ingadozása miatt) lerövidítheti/meghosszabbíthatja az összetevők összekeverésének folyamatát és a végső keverési eredményt.
5. Mindig alacsony sebességgel kezdje a keverést, és fokozatosan növelje a sebességet a recept-hez szükséges sebességre.

AZ EGYES TARTOZÉKOK JAVASOLT BEÁLLÍTÁSAI 0,9 KG ÖSSZETEVŐHÖZ

kiegészítők	Sebesség	Idő (perc)	Maximális termékmennyiség a tálban	Munkaköri leírás
Keverő nehéz masszák dagasztásához (kampó) (11)	1-6	3-5	585 g liszt + 315 g víz	1. sebesség 10 mp., 2. sebesség 20 mp., 3. sebesség 30 mp. majd 5-6 sebesség 2-5 percről.
Keverő többkomponensű masszákhoz (13)	1-7	3-10	660 g liszt + 840 g víz	sebesség 1 – 2 30 másodpercig, 3 – 7 sebesség 2 percig, 30 mp.
Keverő könnyű masszák felveréséhez (12)	8-10	3-10	3 tojás fehérje (minimum)	sebesség 10 3 percig.

RECEPTEK

EGYSZERŰ DUPLA TOJÁSOS SÜTEM

- ✓ 2 csésze átszitált tészta liszt
- ✓ 1 és 1/4 csésze asztali cukor
- ✓ 2 és 1/2 teáskanál sütőpor
- ✓ 3/4 teáskanál só
- ✓ 1/2 csésze lágy rövidítés
- ✓ 3/4 csésze tej
- ✓ 1 és 1/4 teáskanál vanília
- ✓ 2 tojás



KÉSZÍTMÉNY:

- 1) Egy nagy tálba öntjük a lisztet, a sütőport, a cukrot és a sót. Rövidítés hozzáadása; felöntjük a tejjel és hozzáadjuk a vaniliát.
- 2) Akár 5 percig dagasztjuk, a legalacsonyabb sebességgel, amíg a termékek teljesen össze nem keverednek.
- 3) Ezután közepes sebességgel dagasztjuk 2 percig.
- 4) Állítsa le a processzort, és kaparja le a maradék keveréket az edény oldaláról és aljáról.
- 5) Adjuk hozzá a tojásokat, dagasszuk még 1,5 percig a legnagyobb sebességgel.

KRUMPLIPÜRÉ

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



KÉSZÍTMÉNY:

- 1) A burgonyát meghámozzuk és sós vízben megfőzzük, ügyelve arra, hogy ne legyen túl puha.
- 2) Amikor lisztesek, kezdjük el egy edényben gyúrni, vagy tegyük át a robotgép tálba. Ezután az elkészített burgonyát aprítógépben közepes sebességgel dagasztjuk körülbelül 1 percig.
- 3) Ha elkészült, kaparja le az edény oldalára tapadt burgonyát.
- 4) Keverje össze a forró tejet, a vajat és a sót. Hozzáadjuk a burgonyához, és nagy sebességgel dagasztjuk 1 percig.

ZABPEHELY SÜTI



- ✓ 2 csésze átszitált liszt
- ✓ 1 teáskanál szódbikarbóna
- ✓ 1 teáskanál söt
- ✓ 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 csokoládé chips
- ✓ 3/4 csésze darált dió
- ✓ 1 teáskanál szódbikarbóna
- ✓ 1 teáskanál söt
- ✓ 1-1/2 teáskanál fahéj

KÉSZÍTMÉNY:

1) Keverjük össze a lisztet, a szódbikarbónát, a söt és a fahéjat, majd adjuk hozzá a gabonát és tegyük félre.

2) Keverje össze a vajat, a cukrot, a tojást és a vaniliát egy konyhai robotgép tájában.

3) Verjük nagy sebességgel 2 percig, amíg krémes nem lesz. Ha kész, kaparjuk le az edény oldalára tapadt keveréket.

4) Hozzáadjuk a tejet és az előzőleg félretett lisztből és egyéb termékekből álló keverék felét, az egészet lassan átkeverjük, majd a keveréket a legnagyobb sebességgel dagasztjuk 1 percig.

5) Adja hozzá a liszt és az egyéb összetevők keverékének másik felét, és ismételve meg az eljárást. Ha kész, kaparja le az edény oldalára tapadt keveréket.

6) Hozzáadjuk a csokoládédarabkákat és a diót, és a legnagyobb sebességgel dagasztjuk 1 percig.

A TOJÁSFEHÉRJÉT FELVERJÜK

- ✓ 2 tojás



KÉSZÍTMÉNY:

1) Helyezze a tojásfehérjét egy tálba

2) Beat nagy sebességgel.

MŰSZAKI ADATOK

A műszaki paraméterek a termék adattábláján találhatók.

A hálózati kábel hossza: 1,05 m



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

Ez a kézikönyv gépi lefordításra került.

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)



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

CONSIGLI DI SICUREZZA PER L'USO

- Prima dell'uso, leggere attentamente il manuale di istruzioni.
- Prestare particolare attenzione quando ci sono bambini vicino al dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli previsti.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni al dispositivo o un incidente.
- Non immergere il dispositivo, il cavo o collegare acqua o altri liquidi.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante il funzionamento.
- Scollegare il dispositivo se lo si lascia incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Non utilizzare un dispositivo danneggiato, anche se il cavo di rete o la spina sono danneggiati, in questo caso, far riparare il dispositivo presso un centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non appendere il cavo di alimentazione a spigoli vivi e non permettere che entri in contatto con superfici calde.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo/piano del tavolo.
- Non toccare il dispositivo con le mani bagnate.
- Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Durante il funzionamento, tenere una distanza di sicurezza dalle parti rotanti dell'apparecchio. Il contatto con esse può provocare lesioni personali o (i) danni alle cose, ad esempio tirando fuori capi di abbigliamento/gioielli allentati, ecc.
- Inserire gli alimenti solo con l'apposito spintore - non introdurre le mani nella camera dell'apparecchio in funzione, non inserire gli alimenti nell'apparecchio con accessori non destinati a questo scopo, ad esempio forchette, cucchiaini, ecc.
- **ATTENZIONE: Le lame di taglio sono molto affilate, evita il contatto fisico durante lo svuotamento e la pulizia del dispositivo: potresti ferirti gravemente.**
- La pulizia dell'apparecchio, in particolare delle parti a diretto contatto con gli alimenti, deve essere effettuata prima del primo utilizzo, immediatamente dopo la fine del lavoro o se la macchina non è stata utilizzata per un lungo periodo di tempo – la procedura è descritta nella sezione “PULIZIA E MANUTENZIONE”.

- Non posizionare il dispositivo vicino ad altri apparecchi elettrici, bruciatori, stufe, forni, ecc.
- Assicurarsi sempre che tutti i componenti del dispositivo siano installati correttamente prima di iniziare il lavoro.
- Non posizionare il dispositivo su superfici calde.
- Il dispositivo può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate e che non hanno alcuna conoscenza o esperienza nell'uso di tali dispositivi, a condizione che siano supervisionati o istruiti su come utilizzare i dispositivi in modo sicuro e comprendere i rischi connessi.
- I bambini non possono svolgere attività di pulizia e manutenzione.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato da bambini. Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Prestare attenzione ai bambini in modo che non giochino con l'attrezzatura / dispositivo.
- Scollegare il dispositivo dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Spegnerne il dispositivo prima di cambiare apparecchiatura o prima di avvicinarsi alle parti mobili durante l'uso.
- Non collegare la spina a una presa di corrente con le mani bagnate.
- Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- Utilizzare il dispositivo su una superficie liscia e stabile.
- Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti liberamente accessibili dell'imballaggio (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- **AVVERTIMENTO! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- | | |
|---|---|
| 1. Presa di montaggio con tappo | 8. Vaschetta in plastica con capacità di 5,0 l |
| 2. Presa di montaggio del frullatore con tappo | 9. Base con spazio per l'attacco della ciotola |
| 3. Testa girevole | 10. Leva di bloccaggio della testa |
| 4. Manopola di controllo della velocità | 11. Impastatrice per impasti pesanti (gancio) |
| 5. Albero motore con perno (punto di fissaggio per agitatori) | 12. Miscelatore per la battitura di masse leggere |
| 6. Paraspruzzi | 13. Miscelatore per masse multicomponente |
| 7. Ciotola con manico in acciaio inox con capacità di 4,5 l | |

- | | |
|--|--|
| 14. Paletta | 23. Dado della camera di macinazione |
| 15. Camera di macinazione | 24. Brocca per frullatore in vetro con capacità di 1500 ml |
| 16. Vassoio | 25. Anello di base della brocca con guarnizione |
| 17. Spingitore con vano portaoggetti | 26. Coltello con guarnizione |
| 18. Lumaca | 27. Coperchio della caraffa del frullatore |
| 19. Coltello in acciaio inox | 28. Tappo del coperchio della brocca con scala |
| 20. Setaccio con maglia da 3 mm | |
| 21. Stio con un diametro di maglia di 5 mm | |
| 22. Dimensione della maglia 7 mm | |

ATTENZIONE! L'accessorio per la tritatura e il frullatore non sono inclusi nel robot planetario MRK-25. Sono incluse solo nel robot planetario MRK-24.

PREPARAZIONE AL LAVORO - OSSERVAZIONI GENERALI

1. Disimballare l'unità dalla scatola, rimuovere i sacchetti di plastica, le etichette, i riempimenti in polistirolo e i blocchi di trasporto.
2. Lavare accuratamente tutti gli accessori del robot a contatto con gli alimenti prima del primo utilizzo (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").
3. Ricordarsi di installare/rimuovere gli accessori (bacinella, agitatori, ecc.) solo quando l'apparecchio non è collegato a una fonte di alimentazione.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica dotata di spinotto di messa a terra.

INSTALLAZIONE DEGLI ACCESSORI

FASE 1 - MONTAGGIO DELLA PROTEZIONE ANTISPRUZZO

Rilasciare la testa inclinabile (3) ruotando la leva di blocco della testa (10) in senso orario, quindi sollevare delicatamente la testa inclinabile fino a sentire un clic (suono di blocco). Quando il blocco si innesta, il braccio di leva del blocco della testa (10) è rivolto verso il basso. Far scorrere il paraspruzzi (6) sul bordo dell'alloggiamento che copre l'albero di trasmissione con il perno (5). Assicurarsi che l'apertura per l'aggiunta di alimenti sia rivolta verso l'esterno, in modo che la testa inclinabile (3) non ostacoli l'accesso all'apertura.

FASE 2 - MONITORAGGIO DELLA VASCA

Posizionare la bacinella (7;8) nella base (9), quindi ruotare la bacinella (7;8) in senso orario in modo che le linguette della bacinella si blocchino contro le linguette della base (9).

FASE 3 - FISSARE LE MISCELE

Quando si installano gli agitatori, la testa inclinabile (3) deve essere sollevata per facilitare l'accesso. Inserire (fino alla sensazione di resistenza) uno dei tre agitatori dedicati (11, 12, 13) sul perno dell'albero motore (5). Assicurarsi che la linguetta del perno si inserisca nel foro di montaggio dell'agitatore. Ruotare quindi l'agitatore in senso antiorario finché la linguetta non si blocca contro il bordo del foro di montaggio dell'agitatore.



FASE 4 - MONTAGGIO DEL DISPOSITIVO

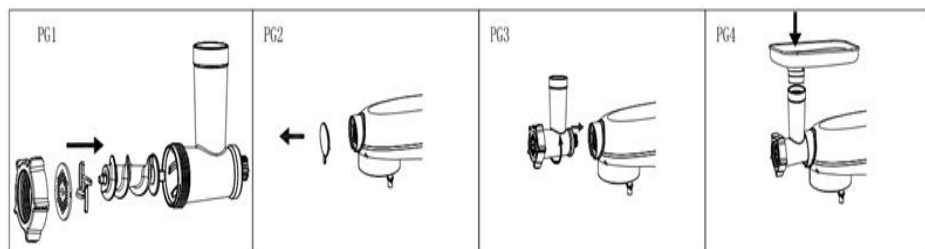
Una volta fissati gli agitatori (11, 12, 13), l'unità è pronta per l'uso. Ruotare la leva di blocco della testa (10) in senso orario e abbassare delicatamente la testa inclinabile (3) fino a sentire un clic (suono di blocco). Assicurarsi che la testa inclinabile (3) sia correttamente bloccata - il braccio della leva di blocco della testa (10) sarà rivolto verso il basso.

SMONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

Gli accessori possono essere rimossi una volta sollevata la testa inclinabile (3). Gli accessori si sbloccano dai loro fermi ruotandoli nella direzione opposta a quella di installazione. Gli agitatori (11, 12, 13) devono essere liberati dal meccanismo di bloccaggio prima di essere girati, cioè l'agitatore deve essere spinto in profondità sul perno dell'albero motore fino a quando non si avverte una resistenza. Il paraspruzzi (6) deve essere rimosso dopo aver rimosso gli agitatori (11, 12, 13).

MONTAGGIO E UTILIZZO DELL'ACCESSORIO DI MOLATURA

1. Posizionare la camera di macinazione (15) nella fessura di fissaggio (1) in modo che l'elemento attraverso il quale vengono inseriti i prodotti da macinare sia inclinato verso destra di circa 30°, quindi ruotare l'elemento in verticale fino a quando non si avverte una resistenza.
2. Inserire la coclea (18) nella camera di macinazione (15) in modo che la ruota dentata della coclea si trovi all'interno della camera.
3. Montare il coltello (19) sull'estremità della coclea (18) in modo che la base del coltello sia rivolta verso l'interno della camera di macinazione (15) e le lame del coltello verso l'esterno della camera.
4. Posizionare quindi uno dei setacci (20), (21) o (22) a seconda del diametro del foro desiderato e avvitare il dado della camera di macinazione (23) sulla camera.
5. Rimuovere il tappo di montaggio dell'accessorio di molatura (1) dalla testa del robot (3).
6. Posizionare il vassoio (16) sulla camera di macinazione e fissarlo in posizione.



7. Posizionare il contenitore sotto l'uscita dell'apparecchio.
8. Tagliare a pezzi i prodotti da lavorare, ad esempio la carne, per facilitarne l'inserimento nella camera di macinazione (15).
9. Collegare il dispositivo a una fonte di alimentazione e avviarlo. Utilizzare la manopola di regolazione della velocità (4) per selezionare la velocità appropriata (consigliata tra 3 e 6), quindi posizionare i prodotti nell'apertura superiore della camera di macinazione e spingere con lo spintore (17).
10. Lo smontaggio dell'attrezzo di molatura avviene in ordine inverso rispetto al montaggio descritto.

ATTENZIONE! Il tempo massimo di funzionamento dell'accessorio per tritare è di 5 minuti. Dopo questo tempo, l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare per un periodo non inferiore a 15 minuti.

ATTENZIONE! Per evitare inceppamenti, non lasciare che l'unità funzioni sotto un carico eccessivo.

ATTENZIONE! Non utilizzare l'apparecchio per macinare ossa o noci o per macinare prodotti con fibre dure.

ATTENZIONE! Se si verificano inceppamenti e arresti a causa di materiale duro all'interno dell'attrezzo, l'apparecchio deve essere immediatamente spento e pulito.

MONTAGGIO E UTILIZZO DEL FRULLATORE

1. Posizionare il coltello con guarnizione (26) sull'anello di base della caraffa con guarnizione (25) in modo che le linguette della base del coltello siano correttamente inserite nei fori all'interno dell'anello di base della caraffa.
2. Capovolgere la caraffa del frullatore (24) in modo che il foro per avvitare l'anello si trovi in alto.
3. Posizionare quindi l'anello di base della caraffa (25) e il coltello (26) sulla caraffa del frullatore (24).
4. Serrare saldamente l'anello di base contro la caraffa del frullatore in senso orario, accertandosi prima che le filettature si inseriscano correttamente.

Se l'anello di base della brocca viene rimosso, procedere in modo inverso rispetto al montaggio.

ATTENZIONE! I coltelli dell'unità sono affilati. Maneggiarlo con attenzione.

5. Rimuovere il tappo di montaggio del frullatore (2) dalla testa del robot (3) ruotandolo in direzione del segno del lucchetto aperto.
6. Dopo essersi assicurati che tutte le parti della caraffa del frullatore siano assemblate correttamente, inserire la caraffa del frullatore (24) nella fessura di montaggio del frullatore (2).
7. Tagliare i prodotti in porzioni più piccole per facilitare il taglio. Inserire gli ingredienti nella caraffa solo a motore spento.

ATTENZIONE! Non riempire oltre il segno di 1500 ml sulla caraffa del frullatore (24).

ATTENZIONE! Per ottenere prestazioni ottimali, inserire nella caraffa gli ingredienti desiderati, nel seguente ordine: liquidi, ingredienti freschi, frutta congelata, yogurt e gelato.

8. Montare il coperchio della caraffa (27) con il tappo (28).
9. Inserire la spina del cavo di alimentazione in una presa di corrente.
10. Accendere l'apparecchio con la manopola di regolazione della velocità (4). Scegliere una velocità adeguata (consigliata tra 4 e 6).
11. Se si stanno frullando cubetti di ghiaccio, impostare e mantenere la manopola della velocità (4) sulla posizione TURBO "P".

ATTENZIONE! Il tempo massimo di funzionamento del frullatore è di 1 minuto. Dopo questo tempo, l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare per almeno 3 minuti.

12. Tenere il coperchio dell'apparecchio (27) mentre si frulla. Se è necessario aggiungere ingredienti mentre il frullatore è in funzione, sollevare il coperchio (28), inserire i nuovi ingredienti attraverso l'apertura, quindi rimettere il coperchio (28).
13. Una volta miscelato il contenuto della caraffa, spegnere l'apparecchio ruotando la manopola (4) in posizione <<0>> e togliere la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

ATTENZIONE! Attendere che il coltello si fermi prima di versare il contenuto della brocca!

NOTE SUL FRULLATORE

1. Lasciare raffreddare le verdure cotte e il brodo prima di versarle nella caraffa del frullatore.
2. Il frullatore non è progettato per svolgere le seguenti funzioni:
 - macinare le patate
 - sbattere le uova o i prodotti sostitutivi dei latticini
 - macinare la carne cruda
 - sbattere o mescolare impasti pesanti (pericolo di formare palline e danneggiare l'apparecchio).
3. Controllare la consistenza degli ingredienti frullati ogni pochi secondi.
4. Se il motore si arresta, interrompere immediatamente la miscelazione o ridurre la quantità di ingredienti nella caraffa.
5. Versare una piccola quantità d'acqua per migliorare la frantumazione dei cubetti di ghiaccio.
6. La caraffa non deve essere rimossa dall'alloggiamento mentre l'apparecchio è in funzione.

LAVORARE CON L'APPARECCHIO

Ruotare la leva di blocco della testa (10) in senso orario e abbassare delicatamente la testa inclinabile (3) fino a sentire un clic (suono di blocco). Assicurarsi che la testa inclinabile sia correttamente bloccata - il braccio della leva di blocco della testa (10) sarà rivolto verso il basso. Inserire quindi gli alimenti nella vasca (7;8) attraverso l'apertura del paraspruzzi (6), collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica e impostare la velocità desiderata con la manopola di regolazione della velocità (4).

Il robot planetario dispone di un controllo della velocità da 1 a 10 e di una funzione TURBO (P) per brevi picchi di velocità massima.

ATTENZIONE! Nella funzione TURBO (P), la manopola di regolazione della velocità (4) deve essere tenuta premuta. Quando si rilascia la manopola (4), questa ritorna automaticamente dalla posizione TURBO (P) alla posizione "0", spegnendo così l'apparecchio. ATTENZIONE! Quando il robot planetario è in funzione, non girare la leva di blocco della testa (10)!

Al termine del lavoro, scollegare l'unità dall'alimentazione.

USO DEL DISPOSITIVO

APPLICAZIONE DI SINGOLI ACCESSORI

Miscelatore per masse multicomponente (13)	Per impastare masse leggere e pesanti come pasta, pasta frolla, pasta di carne e pesce macinata, creme di burro e budino, masse di formaggio, purè di patate e altre verdure, basi per torte, ingredienti di pasta sfusa.
Miscelatore per la battitura di masse leggere (12)	Per montare prodotti che devono essere ben aerati, come: uova, albumi, pan di Spagna, panna montata, meringhe, creme, maionese.
Impastatrice per impasti pesanti (gancio) (11)	Per impastare la pasta, in particolare quella lievitata e per impastare: pane, panini, muffin, torte, pizza, pasta al vapore, pasta, fave.

Attacco per smerigliatura (15)	Per tritare la carne, il pollame cotto, il maiale, il manzo, il fegato cotto, il pesce cotto per le zuppe; il maiale e il manzo crudi per le costole tritate, il fegato crudo, la carne e il grasso per il paté, il maiale per il tagine.
Frullatore (24)	Per preparare frullati di frutta e verdura fresca, frullati di latte e proteine, salse, maionese e per tritare il ghiaccio.

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

ATTENZIONE! Il tempo massimo di funzionamento dell'apparecchio è di 5 minuti, il tempo minimo di riposo tra due cicli di miscelazione è di 15 minuti. Quando si impasta una pasta lievitata, è meglio impostare la manopola su una velocità bassa e aumentarla solo dopo un po'.

MOVIMENTO PLANETARIO DEGLI AGITATORI

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

NOTE SUL FUNZIONAMENTO DEL ROBOT

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione.
2. La testa inclinabile (3) può surriscaldarsi in caso di funzionamento prolungato. Lasciare raffreddare l'unità prima di procedere.
3. Pulire l'alloggiamento dell'unità con un panno umido.
4. Pulire gli agitatori (11, 12, 13) e la paletta, l'accessorio di macinazione (15), il frullatore (24) sotto l'acqua corrente con un detergente.

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

ATTENZIONE! Tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie, ad eccezione di che rischia di danneggiare l'accessorio di macinazione.

UTILIZZARE IL ROBOT PER LE PROPRIE RICETTE

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

necessarie le vostre osservazioni ed esperienze. È importante controllare il processo di miscelazione e terminarlo esattamente quando si raggiunge la consistenza richiesta dalla ricetta (ad esempio, „impasto liscio ed elastico“).

CONSIGLI CULINARI

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

IMPOSTAZIONI SUGGERITE SUI SINGOLI ACCESSORI PER INGREDIENTI DA 0,9 KG

Accessori	Velocità	Tempo (min.)	Numero massimo di prodotti nella ciotola	Descrizione del lavoro
Agitatore per impieghi gravosi (gancio) (11)	1 - 6	3-5	585 g di farina + 315 g di acqua	velocità 1 per 10 secondi, velocità 2 per 20 secondi, velocità 3 per 30 secondi, quindi velocità 5-6 da 2 a 5 minuti.
Miscelatore per masse multicomponente (13)	1 - 7	3-10	660 g di farina + 840 g di acqua	Velocità 1 - 2 per 30 sec, velocità 3 - 7 per 2 min. 30 sec.
Agitatore per la battitura di masse leggere (12)	8-10	3-10	3 albumi (minimo)	velocità 10 per 3 minuti.

DISPOSIZIONI

PANCAKE SEMPLICE CON DUE UOVA

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



PREPARAZIONE:

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

PURÉ DI PATATE

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



PREPARAZIONE:

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

- 4) Mescolare il latte caldo, il burro e il sale. Aggiungere alle patate e impastare alla massima velocità per 1 minuto.

BISCOTTI D'AVENA

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



PREPARAZIONE:

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

FRULLARE LE PROTEINE

✓ 2 uova

**PREPARAZIONE:**

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

DATI TECNICI

I dati tecnici si trovano sulla targhetta nominale del prodotto.

Lunghezza del cavo di alimentazione: 1,05 m



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

Questo manuale è stato tradotto automaticamente.

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


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

NAUDOJIMO SAUGOS PATARIMAI

- Prieš naudodami atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją.
- Būkite ypač atsargūs, kai šalia įrenginio yra vaikų.
- Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, išskyrus skirtus.
- Naudojant gamintojo nerekomenduojamus priedus, prietaisas gali būti sugadintas arba įvykti nelaimingas atsitikimas.
- Nemerkite prietaiso, laido ar kištuko į vandenį ar kitus skysčius.
- Veikimo metu nepalikite prietaiso be priežiūros.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, jei paliksite jį be priežiūros ir prieš surinkdami, išardydami ar valydami.
- Nenaudokite pažeisto įrenginio, net jei tinklo kabelis ar kištukas yra pažeistas - tokiu atveju įrenginį pataisykite įgaliotame techninės priežiūros centre.
- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Nekabinkite maitinimo laido ant aštrių kraštų ir neleiskite jam liestis su karštais paviršiais.
- Neleiskite maitinimo laidui kabėti nuo stalo / stalviršio krašto.
- Nelieskite prietaiso šlapiomis rankomis.
- Prietaisas skirtas naudoti tik namuose.
- Nepamirškite laikytis saugaus atstumo nuo besisukančių prietaiso dalių. Prisilietus prie jų galima susižeisti arba (i) sugadinti turtą, pvz., ištraukti laisvai kabančius drabužius / papuošalus ir pan.
- Įdėkite maisto produktus tik tam skirtu stūmikliu - nekiškite rankų į veikiančio prietaiso kamerą, nedėkite maisto produktų į prietaisą su tam neskirtais priedais, pvz., šakutėmis, šaukštais ir pan.
- **PASTABA: Pjaunantys ašmenys yra labai aštrūs, venkite fizinio kontakto ištuštindami arba valydami prietaisą – galima rimtai susižaloti.**
- Prietaisas, ypač dalys, tiesiogiai besiliečiančios su maistu, turėtų būti valomas prieš pirmąjį naudojimą, iškart po darbo pabaigos arba, jei mašina ilgą laiką nebuvo naudojama – procedūra aprašyta skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
- Nedėkite prietaiso šalia kitų elektros prietaisų, degiklių, viryklių, orkaitių ir kt.
- Prieš pradėdami darbą visada įsitikinkite, kad visi įrenginio komponentai yra tinkamai įdiegti.
- Nedėkite prietaiso ant karštų paviršių.

- Prietaisą gali naudoti žmonės, turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus ir neturintys žinių ar patirties tokių prietaisų naudojimo srityje, su sąlyga, kad jie yra prižiūrimi arba mokomi, kaip saugiai naudoti prietaisus ir suprasti susijusią riziką.
- Vaikams neleidžiama atlikti valymo ir priežiūros darbų.
- Prietaiso negalima naudoti vaikams. Laikykite prietaisą ir kabelį vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Atkreipkite dėmesį į vaikus, kad jie nežaistų su įranga/prietaisu.
- Atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio, jei palikote be priežiūros ir prieš surinkdami, išardydami ar valydami.
- Išjunkite prietaisą prieš keisdami įrangą arba prieš artėdami prie judančių dalių naudojimo metu.
- Nejunkite kištuko į elektros tinklo lizdą šlapiomis rankomis.
- Netraukite kištuko iš elektros tinklo lizdo, traukdami laidą.
- Naudokite prietaisą ant lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Vaikų saugumui prašome nepalikti laisvai prieinamų pakuotės dalių (plastikinių maišelių, kartoninių dėžių, polistirolo ir kt.).
- **ISPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Uždusimo pavojus!**

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

- | | |
|--|---|
| 1. Priedo montavimo lizdas su dangteliu | 13. Daugiakomponenčių masių maišytuvas |
| 2. Maišytuvo montavimo lizdas su dangteliu | 14. Mentelė |
| 3. Pasukama galvutė | 15. Šlifavimo kamera |
| 4. Greičio reguliavimo rankenėlė | 16. Dėklas |
| 5. Pavaros velenas su kaiščiu (maišytuvų tvirtinimo vieta) | 17. Stūmiklis su laikymo skyriumi |
| 6. Apsauga nuo pusrslų | 18. Sraigės |
| 7. 4,5 l talpos dubuo su nerūdijančio plieno rankena | 19. Nerūdijančio plieno peilis |
| 8. Plastikinis 5,0 l talpos indas | 20. 3 mm akučių sietas |
| 9. Dugnas su vieta dubenėliui pritvirtinti | 21. Stio, kurio akių skersmuo 5 mm |
| 10. Galvutės fiksavimo svirtis | 22. Tinklo akių dydis 7 mm |
| 11. Maišytuvas sunkiai tešlai minkyti (kablys) | 23. Šlifavimo kameros veržlė |
| 12. Maišytuvas lengvoms masėms plakti | 24. Stiklinio trintuvo ąsočio talpa 1500 ml |
| | 25. ąsočio pagrindo žiedas su tarpine |
| | 26. Peilis su tarpine |
| | 27. Blenderio ąsočio dangtelis |
| | 28. ąsočio dangčio kamštis su padala |

DĖMESIO! Į MRK-25 planetinio roboto komplektaciją neįeina smulkinimo priedas ir maišytuvas. Jie įtraukti tik į MRK-24 planetinį robotą.

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 priedus (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).
3. Atminkite, kad priedus (dubenį, maišytuvus ir kt.) montuokite ir (arba) išimkite tik tada, kai prietaisas nėra prijungtas prie maitinimo šaltinio.
4. Įjunkite maitinimo laidą į elektros lizdą su įžeminimo kaiščiu.

PRIEDŲ MONTAVIMAS

1 VEIKSMAS - APSAUGOS NUO PURSLŲ SKYDO MONTAVIMAS

Atlaisvinkite pakreipimo galvutę (3) pasukdami galvutės fiksavimo svirtelę (10) pagal laikrodžio rodyklę, tada švelniai pakelkite pakreipimo galvutę, kol pasigirs spragtelėjimas (fiksavimo garsas). Kai užraktas įsijungia, galvos užrakto svirties svirtis (10) nukreipama žemyn. Perstumkite apsauginę apsaugą nuo purslų (6) per korpuso kraštą, dengiantį pavaros veleną su kaiščiu (5). Įsitinkinkite, kad maisto produktų įdėjimo anga nukreipta į išorę, kad pakreipiamoji galvutė (3) netrukdytų prieiti prie šios angos.

2 ŽINGSNIS - DUBENS STEBĖJIMAS

Įdėkite dubenį (7;8) į pagrindą (9), tada pasukite dubenį (7;8) pagal laikrodžio rodyklę taip, kad dubenio skiriamosios dalys priglustų prie pagrindo (9) skiriamųjų dalių.

3 VEIKSMAS - MIŠINIŲ TAISYMAS

Montuojant maišytuvus, pakreipiamąją galvutę (3) reikia pakelti, kad būtų lengviau prieiti. Ant pavaros veleno kaiščio (5) pritvirtinkite (iki pasipriešinimo pojūčio) vieną iš trijų specialių maišytuvų (11, 12, 13). Įsitinkinkite, kad kaiščio skirtukas yra maišytuvo montavimo skylėje. Tada sukite maišytuvą prieš laikrodžio rodyklę, kol skirtukas užsifiksuos prie maišytuvo montavimo angos krašto.



4 ŽINGSNIS - ĮRENGINIO SURINKIMAS

Kai maišytuvai (11, 12, 13) pritvirtinti, įrenginys paruoštas naudoti. Pasukite galvutės fiksavimo svirtį (10) pagal laikrodžio rodyklę ir atsargiai nuleiskite pakreipiamąją galvutę (3), kol išgirsite spragtelėjimą (fiksavimo garsą). Įsitinkinkite, kad pakreipiamoji galvutė (3) tinkamai užfiksuota - galvutės fiksavimo svirties svirtis (10) bus nukreipta žemyn.

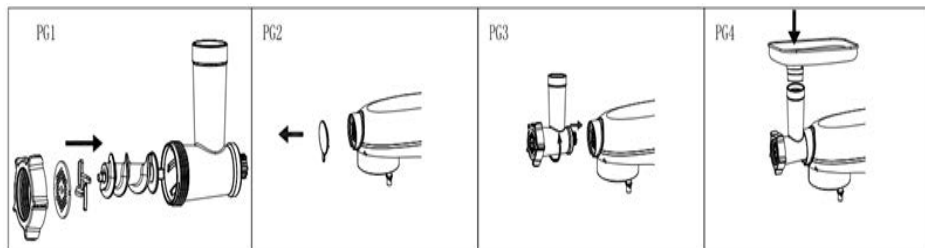
PRIEDŲ IŠMONTAVIMAS

Priedus galima nuimti pakėlus pakreipiamąją galvutę (3).

Priedai atlaisvinami iš fiksatorių sukant juos priešinga montavimo kryptiai kryptimi. Prieš sukant maišytuvus (11, 12, 13) pirmiausia reikia atlaisvinti nuo fiksavimo mechanizmo, t. y. maišytuvą reikia stumti giliau ant varančiojo veleno kaiščio, kol pajuntamas pasipriešinimas. Nuėmus maišytuvus (11, 12, 13), reikia nuimti apsauginę apsaugą nuo purslų (6).

ŠLIFAVIMO PRIEDO SURINKIMAS IR NAUDOJIMAS

- Įstatykite malimo kamerą (15) į tvirtinimo angą (1) taip, kad elementas, pro kurį įkišami malami produktai, būtų pakreiptas į dešinę maždaug 30° kampu, tada pasukite elementą vertikaliai, kol pajusite pasipriešinimą.
- Įstatykite sraigę (18) į šlifavimo kamerą (15) taip, kad sraigės krumpliaratis būtų kameros viduje.
- Ant sraigės (18) galo pritvirtinkite peilį (19) taip, kad peilio pagrindas būtų nukreiptas į šlifavimo kameros (15) vidų, o peilio ašmenys – į kameros išorę.
- Tada uždėkite vieną iš sielių (20), (21) arba (22), priklausomai nuo norimo skylės skersmens, ir užsukite šlifavimo kameros veržlę (23).
- Nuo roboto galvutės (3) nuimkite šlifavimo įtaiso tvirtinimo lizdo dangtelį (1).
- Uždėkite padėklą (16) ant šlifavimo kameros ir užfiksuokite.



- Įdėkite indą po antgalio išleidimo angą.
- Supjaustykite apdorojamus produktus, pvz., mėsą, gabalėliais, kad būtų lengviau juos įdėti į malimo kamerą (15).
- Prijunkite prietaisą prie maitinimo šaltinio ir įjunkite jį. Greičio reguliavimo rankenėle (4) pasirinkite tinkamą greitį (rekomenduojama 3-6), tada sudėkite produktus į viršutinę šlifavimo kameros angą ir pastumkite stūmikliu (17).
- Šlifavimo priedas išmontuojamas atvirkštine tvarka nei aprašytas surinkimas.

DĖMESIO! Maksimali malimo priedo veikimo trukmė - 5 minutės. Praėjus šiam laikui, prietaisą reikia palikti atvėsti ne trumpiau kaip 15 min.

DĖMESIO! Kad išvengtumėte užstrigimo, neleiskite įrenginiui veikti esant per didelei apkrovai.

DĖMESIO! Nenaudokite prietaiso kaulams ar riešutams malti arba produktams su kietu pluoštu malti.

DĖMESIO! Jei užstrigimas ir sustojimas atsiranda dėl kietos medžiagos prietaise, įrenginį reikia nedelsiant išjungti ir išvalyti.

TRINTUVO MONTAVIMAS IR NAUDOJIMAS

- Uždėkite peilį su sandarikliu (26) ant ąsočio pagrindo žiedo su tarpikliu (25) taip, kad peilio pagrindo skirtukai būtų tinkamai įstatyti į ąsočio pagrindo žiedo viduje esančias skylutes.
- Apsukite trintuvo ąsotį (24) taip, kad anga pagrindui prisukti būtų viršuje.
- Ąsočio pagrindo žiedą (25) kartu su peiliu (26) uždėkite ant trintuvo ąsočio (24).
- Tvirtai priveržkite pagrindo žiedą prie maišytuvo ąsočio pagal laikrodžio rodyklę, prieš tai pasirūpindami, kad sriegiai gerai priglustų.

Jei nuimamas ąsočio pagrindo žiedas, elkitės atvirkščiai nei montuojant.

DĖMESIO! Prietaiso peiliai yra aštrūs. Atsargiai su jais elkitės.

- Nuo roboto galvutės (3) nuimkite maišytuvo tvirtinimo lizdo dangtelį (2) pasukdami jį atviros pakabinamos spynos ženkle kryptimi.

- Įsitikinkite, kad visos maišytuvo ąsočio dalys yra tinkamai sumontuotos, įdėkite maišytuvo ąsotį (24) į maišytuvo surinkimo lizdą (2).
- Supjaustykite produktus į mažesnes porcijas, kad būtų lengviau susmulkinti. Produktus dėkite į ąsotį tik tuomet, kai variklis išjungtas.

DĖMESIO! Nepilkite daugiau, nei 1500 ml ant trintuvo ąsočio (24).

DĖMESIO! Norėdami gauti optimalų našumą, norimus ingredientus supilkite į butelį šia tvarka: skysčiai, švieži ingredientai, šaldyti vaisia, jogurtas ir ledai.

- Uždėkite ąsočio dangtelį su kamšteliu.
- Įkiškite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.
- Įjunkite įrenginį greičio reguliavimo rankenėle (4). Pasirinkite tinkamą greitį (rekomenduojama 4-6).
- Jei maišote ledo kubelius, nustatykite ir laikykite greičio rankenėle (4) TURBO „P“ padėtyje.

DĖMESIO! Ilgiausia maišytuvo veikimo trukmė – 1 minutė. Praėjus šiam laikui, prietaisą reikia palikti atvėsti ne trumpiau kaip 3 minutes.

- Maišymo metu prilaikykite prietaiso dangtelį. Jeigu trintuvo su taure darbo metu jums reikia įdėti ingredientų, pakelkite dangtelio kamštelį (28), įdėkite naujų ingredientų per angą, paskui vėl uždėkite dangtelio kamštį (28).
- Sumaišę ąsočio turinį, išjunkite prietaisą pasukdami jungiklį (4) iki pozicijos <<O>>, ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

DĖMESIO! Prieš ąsočio turinio išpylimą palaukite, kol peilis sustos!

PASTABOS APIE MAIŠYTUVĄ

- Išvirtos daržovės ir sultinys turi atvėsti prieš juos supilant į trintuvo ąsotį.
- Trintuvus nėra skirtas atlikti šiuos veiksmus:
 - trinti bulves
 - plakti kiaušinius arba pieno produktų pakaitalus
 - malti žalią mėsą
 - Plakti arba maišyti sunkias pyrago tešlas (tikimybė, kad tešla bus sumušta į vieną rutulį, o dėl to prietaisas gali būti sugadintas).
- Reikia kas kelias sekundes tikrinti maišomų ingredientų konsistenciją.
- Jeigu variklis sustoja, nedelsiant nustokite maišyti arba sumažinkite ingredientų kiekį ąsotyje.
- Norėdami pagerinti ledo kubelių smulkinimą, įpilkite nedidelį kiekį vandens.
- Negalima nuimti ąsočio nuo korpuso, kai prietaisas dirba.

DARBAS SU PRIETAISU

Pasukite galvutės fiksavimo svirtį (10) pagal laikrodžio rodyklę ir atsargiai nuleiskite pakreipiamą galvutę (3), kol išgirsite spragtelėjimą (fiksavimo garsą). Įsitikinkite, kad pakreipimo galvutė tinkamai užfiksuota - galvutės fiksavimo svirties svirtis (10) bus nukreipta žemyn. Tuomet sudėkite maisto produktus į dubenį (7;8) pro angą apsaugos nuo pusrūų skydelyje (6), prijunkite prietaisą prie maitinimo šaltinio ir greičio reguliavimo rankenėle (4) nustatykite norimą greitį.

Planetinis robotas turi greičio reguliavimą nuo 1 iki 10 ir TURBO (P) funkciją trumpiems maksimalaus greičio pliūpsniams.

DĖMESIO! Įjungus TURBO funkciją (P), reikia laikyti nuspaustą greičio reguliavimo rankenėle (4). Atleidus rankenėle (4), ji automatiškai grįžta iš TURBO (P) padėties į „O“ padėtį ir išjungia įrenginį.

DĖMESIO! Kai planetinis robotas veikia, nesukite galvutės fiksavimo svirties (10)!

Baigę darbą, atjunkite įrenginį nuo maitinimo šaltinio.

ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

ATSKIRŲ PRIEDŲ TAIKYMAS

Daugiakomponenčių masių maišytuvus (13)	Skirta maišyti lengvesnes ir sunkesnes mases, pavyzdžiui, tešlą, konditerijos gaminius, maltos mėsos ir žuvies masę, sviesto ir pudingo kremus, sūrio masę, bulvių ir kitų daržovių košę, pyragų pagrindus, birios tešlos ingredientus.
Maišytuvus lengvoms masėms plakti (12)	Skirta plakti produktus, kuriuos reikia gerai išplakti, pavyzdžiui, kiaušinius, kiaušinių baltymus, biskvitą, plaktą grietinėlę, meringes, kremus, majonezą.
Maišytuvus sunkiai tešlai minkyti (kablys) (11)	Tešlai minkyti, ypač mielinei tešlai, pavyzdžiui, duonai, bandelėms, keksiukams, pyragams, picoms, garuose virtų tešlų, makaronų, fava pupelių tešlai minkyti.
Šlifavimo priedas (15)	Mėsai malti, virtai paukštienai, kiaulienai, jautienai, virtoms kepenims, virtai žuviai sriuboms; žaliai kiaulienai ir jautienai malti, žalios kepenys, mėsa ir riebalai paštetui, kiaulienai dešroms, kiaulienai taginui.
Maišytuvus (24)	Skirtas šviežių vaisių ir daržovių kokteilams, pieno ir baltymų kokteilams, padažams, majonezui ir ledui smulkinti.

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

DĖMESIO! Maksimali prietaiso veikimo trukmė - 5 minutės, minimali poilsio trukmė tarp dviejų maišymo ciklų - 15 minučių. Minkydami mielinę tešlą geriausia nustatyti mažą greitį ir tik po kurio laiko padidinti greitį.

PLANETINIS MAIŠYTUVŲ JUDĖJIMAS

Planetinio roboto veikimo metu maišytuvus sukasi sudėtiniais judesiais: aplink savo ašį ir kartu aplink dubens perimetrą. Taip užtikrinama, kad vienu apsisukimu maišytuvus kruopščiai išmaišo visą dubens vidų, todėl sutrumpėja darbo laikas ir padidėja maišymo efektyvumas. Dėl šios priežasties daugumoje receptų nurodytą maišymo laiką reikėtų sutrumpinti.

PASTABOS SUSIJUSIOS SU ĮRENGINIO NAUDOJIMU

Dubens ir maišytuvų forma suprojektuota taip, kad robotui dirbant nereikėtų nuolat braukti 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. Atjunkite įrenginį nuo maitinimo šaltinio.
2. Ilgai veikiant pakreipiama galvutė (3) gali įkaisti. Prieš tęsdami darbą, leiskite įrenginiui atvėsti.
3. Įrenginio korpusą valykite drėgna šluoste.
4. Maišytuvus (11, 12, 13) ir mentes, smulkinimo priedą (15), maišytuvą (24) valykite po tekančiu vandeniu su plovikliu.

Užbaigus darbą su įrenginiu rekomenduojama nedelsiant nuvalyti aksesuarus. Taip pašalinsite bet kokiais išlikusias nuosėdas, neleisite likučiams išdžiūti, todėl skalbimas taps efektyvesnis ir lengvesnis, ir neleisite bakterijoms daugintis.

DĖMESIO! Visus priedus galima plauti indaplovėje, išskyrus šlifavimo antgalį – tai gali jį sugadinti.

ROBOTO NAUDOJIMAS SAVO RECEPTAMS

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

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 plakimas 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.

SIŪLOMI ATSKIRŲ PRIEDŲ NUSTATYMAI 0,9 KG INGREDIENTAMS

Priedai	Greitis	Laikas (min.)	Didžiausias produktų skaičius dubenyje	Darbo aprašymas
Stiprus maišytuvas (kablys) (11)	1-6	3-5	585 g miltų + 315 g vandens	10 sek. 1 greičiu, 20 sek. 2 greičiu, 30 sek. 3 greičiu, tada 2-5 min. 5-6 greičiu.
Daugiakomponenčių masių maišytuvas (13)	1-7	3-10	660 g miltų + 840 g vandens	1 - 2 greitis 30 sek., 3 - 7 greitis 2 min. 30 sek.
Maišytuvas lengvoms masėms plakti (12)	8-10	3-10	3 kiaušinių baltymai (mažiausiai)	10 greitis 3 min.

NUOSTATOS

PAPRASTI DVIEJŲ KIAUŠINIŲ BLYNAI

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



PARUOŠIMAS

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

BULVIŲ TYRĖ

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



PARUOŠIMAS

- 1) Bulves nulupkite ir išvirkite pasūdytame vandenyje, stengdamiesi, kad jos nebūtų per minkštos.
- 2) Kai jie taps miltingi, pradėkite juos minkyti puode arba perkelti 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 valgomojo cukraus
- ✓ 3/4 puodelio rudojo cukraus
- ✓ 2 sveiki kiaušiniai
- ✓ 1-1/2 šaukštelio vanilės
- ✓ 1/3 puodelio pieno
- ✓ 1 puodelis šokolado drožlių
- ✓ 3/4 puodelio smulkintų riešutų
- ✓ 1 arbatinis šaukštelis sodos
- ✓ 1 arbatinis šaukštelis druskos
- ✓ 1-1/2 šaukštelio cinamono



PARUOŠIMAS

- 1) Sumaišykite miltus, sodą, druską ir cinamoną, tada suberkite dribsnius ir atidėkite į šalį.
- 2) 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 šonų prilipusį mišinį.
- 6) Sudėkite šokolado drožles ir riešutus, minkykite didžiausiu greičiu 1 min.

BALTYMŲ PLAKIMAS

✓ 2 kiaušiniai

**PARUOŠIMAS**

- 1) Kiaušinių baltymus sudėkite į dubenį.
- 2) Plakite didžiausiu greičiu.

TECHNINIAI DUOMENYS

Techniniai duomenys nurodyti produkto informacinėje lentelėje.

Maitinimo laido ilgis: 1,05 m



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

Šis vadovas buvo išverstas mašininu būdu.

Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)


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

DROŠĪBAS PADOMI LIETOŠANAI

- Pirms lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas pamācību.
- Esiet īpaši uzmanīgs, ja ierīcei ir bērni.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, nekā tas bija paredzēts.
- Piederumu izmantošana, ko nav ieteicis ražotājs, var izraisīt ierīces bojājumus vai nelaimes gadījumu.
- Neiegremdējiet ierīci, vadu un pievienojiet ūdeni vai citus šķidrumus.
- Darbības laikā neatstāji ierīci bez uzraudzības.
- Atvienojiet ierīci no barošanas avota, ja atstājat to bez uzraudzības un pirms montāžas, demontāžas vai tīrīšanas.
- Neizmantojiet bojātu ierīci, tai skaitā, ja ir bojāts strāvas vads vai kontaktdakša — šajā gadījumā novietojiet ierīci remontam pilnvarotā servisa punktā.
- Nelietojiet ierīci brīvā dabā.
- Nevelciet strāvas vadu uz asām malām un neļaujiet tam nonākt saskarē ar karstām virsmām.
- Neļaujiet strāvas vadam piekārt pie galda/countertop malas.
- Neaiztieciet ierīci ar mitrām rokām.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.
- Neaizmirstiet ievērot drošu attālumu no rotējošām ierīces daļām ierīces darbības laikā. Saskare ar tām var radīt miesas bojājumus vai (i) bojāt īpašumu, piemēram, izvelkot brīvi piekārtu apģērbu / rotaslietas u. c.
- Ievietojiet pārtikas produktus tikai ar šim nolūkam paredzēto stūmēju - neievietojiet rokas darbojošās ierīces kamerā, neievietojiet pārtikas produktus ierīcē ar šim nolūkam neparedzētiem piederumiem, piemēram, dakšiņām, karotēm utt.
- **PIEZĪME! Griešanas asmeņi ir ļoti asi, iztukšojot un tīrot mašīnu, izvairieties no fiziska kontakta – jūs varat nopietni savainot sevi.**
- Ierīces, jo īpaši to daļu, kas atrodas tiešā saskarē ar pārtiku, tīrīšana jāveic pirms pirmās lietošanas reizes, tūlīt pēc darba beigām vai, ja ierīce netiek lietota ilgu laiku, procedūra aprakstīta sadaļā “TĪRĪŠANA UN APKOPE”.
- Nenovietojiet ierīci pie citām elektroierīcēm, degļiem, krāsnīm, krāsnīm utt.
- Vienmēr pirms darba uzsākšanas pārliedzinieties, ka visas ierīces sastāvdaļas ir pareizi uzstādītas.

- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām.
- Ierīci var lietot personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, kā arī personas, kurām nav zināšanu vai pieredzes šādu ierīču lietošanā, ar noteikumu, ka viņus uzrauga vai uzdod lietot ierīces drošā veidā un izprast ar to saistītos riskus.
- Bērniem nav atļauts veikt tīrīšanas un apkopes darbus.
- Ierīci nevar izmantot bērni. Uzglabāt ierīci un vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Ir jāpievērš uzmanība bērniem, lai viņi netiktu atskaņoti ar iekārtu/ierīci.
- Atvienojiet ierīci no barošanas avota, ja atstājat to bez uzraudzības un pirms montāžas, demontāžas vai tīrīšanas.
- Izslēdziet ierīci pirms aprikojuma nomaiņas vai pirms tuvošanās detaļām, kas lietošanas laikā atrodas kustībā.
- Nepievienojiet kontaktdakšu tikla kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Nevelciet kontaktdakšu no strāvas kontaktligzdas, velkot vadu.
- Izmantojiet ierīci uz gludas un stabilas virsmas.
- Bērnu drošībai, lūdzu, neatstāiet brīvi pieejamās iepakojuma daļas (plastmasas maisīšus, kartona kārbas, polistirolu utt.).
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēt ar foliju. Nosmakšanas briesmas!**

IERĪCES APRAKSTS

- | | |
|--|--|
| 1. Stiprinājuma montāžas ligzda ar vāciņu | 14. Lāpstīņas |
| 2. Blendera montāžas ligzda ar vāciņu | 15. Slīpēšanas kamera |
| 3. Grozāmā galva | 16. Paplāte |
| 4. Ātruma regulēšanas poga | 17. Stūmējs ar glabāšanas nodalījumu |
| 5. Piedziņas vārpsta ar tapu (maisītāju stiprinājuma punkts) | 18. Gliemežvāks |
| 6. Aizsargs pret šļakatām | 19. Nerūsējošā tērauda nazis |
| 7. Bļoda ar nerūsējošā tērauda rokturi un 4,5 l ietilpību | 20. 3 mm siets |
| 8. Plastmasas trauks ar 5,0 l ietilpību | 21. Stio ar acu diametru 5 mm |
| 9. Bāze ar vietu bļodas piestiprināšanai | 22. Linuma acs izmērs 7 mm |
| 10. Galvas bloķēšanas svira | 23. Slīpēšanas kameras uzgrieznis |
| 11. Mikseris smagas miklas mīcīšanai (āķis) | 24. Stikla blendera krūze ar 1500 ml ietilpību |
| 12. Maisītājs vieglas masas blīvēšanai | 25. Diņa pamatnes gredzens ar blīvi |
| 13. Maisītājs daudzkomponentu masām | 26. Nazis ar starpliku |
| | 27. Blendera krūzes vāks |
| | 28. Tvertnes vāka vāciņš ar skalu |

UZMANĪBU! Malšanas ierīce un blenderis nav iekļauti MRK-25 planetārā robota komplektācijā. Tās ir iekļautas tikai MRK-24 planētas robotam.

SAGATAVOŠANĀS DARBAM - VISPĀRĪGAS PIEZĪMES

1. Izsaiņojiet ierīci no kartona kastes, noņemiet visus plastmasas maisiņus, etiķetes, polistirola pildvielas un transporta blokus.
2. Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi nomazgājiet visus robota piederumus, kas ir saskarē ar pārtiku (skat. nodaļu "Tīrīšana un apkope").
3. Neaizmirstiet uzstādīt/noņemt piederumus (blodu, maisītājus utt.) tikai tad, ja ierīce nav pieslēgta strāvas avotam.
4. Iespraudiet strāvas vadu elektrības kontaktligzdā ar zemējuma kontaktdakšu.

PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA

1. SOLIS - AIZSARGA PRET IZSMIDZINĀŠANU UZSTĀDĪŠANA

Atbloķējiet nolieces galvīnu (3), pagriežot galvīnas bloķēšanas sviru (10) pulksteņrādītāja kustības virzienā, pēc tam uzmanīgi paceliet nolieces galvīnu, līdz atskan klikšķis (bloķēšanas skaņa). Kad slēdzene ir ieslēgta, galvas slēdzenes sviras (10) sviras roku vērš uz leju. Novietojiet aizsargu pret šļakatām (6) virs korpusa malas, kas ar tapu (5) nosedz piedziņas vārpstu. Pārļiecinieties, ka pārtikas produktu pievienošanas atvērums ir vērsts uz āru, lai nolokāmā galvīna (3) netraucētu piekļuvi atvērumsam.

2. SOLIS - BĻODAS MONITORĒŠANA

Ievietojiet blodu (7;8) pamatnē (9), pēc tam pagriežiet blodu (7;8) pulksteņrādītāja rādītāja kustības virzienā, lai bļodas izciļņi saslēgtos ar pamatnes (9) izciļņiem.

3. SOLIS - MIKSŪRU LABOŠANA

Uzstādot maisītājus, nolieces galvīna (3) ir jāpaceļ, lai atvieglotu piekļuvi. Uzmontējiet (līdz pretestības sajūtai) vienu no trim speciālajiem maisītājiem (11, 12, 13) uz piedziņas vārpstas tapas (5). Pārļiecinieties, ka tapas ieliktnis ir ievietots maisītāja montāžas atverē. Pēc tam pagriežiet maisītāju pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam, līdz cilpiņa fiksējas pret maisītāja montāžas atveres malu.



4. KĀRTA - IERĪCES MONTĀŽA

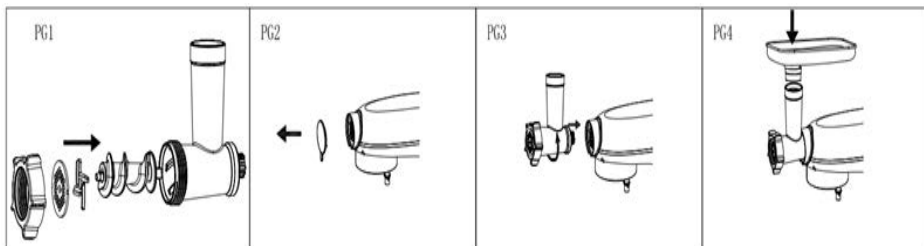
Kad maisītāji (11, 12, 13) ir pievienoti, ierīce ir gatava lietošanai. Pagriežiet galvas bloķēšanas sviru (10) pulksteņrādītāja kustības virzienā un uzmanīgi nolaidiet nolieces galvu (3), līdz atskan klikšķis (bloķēšanas skaņa). Pārļiecinieties, ka noliektā galvīna (3) ir pareizi nofiksēta - galvīnas bloķēšanas sviras roku (10) novietojiet uz leju.

PIEDERUMU DEMONTĀŽA

Piederumus var noņemt, tiklīdz ir pacelta noliektā galvīna (3). Palīgierīces atbrīvo no fiksatoriem, pagriežot tos pretējā virzienā, kas ir pretējs uzstādīšanas virzienam. Pirms pagriešanas maisītāji (11, 12, 13) vispirms jāatbrīvo no bloķēšanas mehānisma, t. i., maisītājs jāstumj dziļāk uz piedziņas vārpstas tapas, līdz jūtama pretestība. Pēc maisītāju (11, 12, 13) noņemšanas jānoņem aizsargs pret šļakatām (6).

SLĪPĒŠANAS IERĪCES MONTĀŽA UN LIETOŠANA

1. Ievietojiet slīpēšanas kameru (15) stiprinājuma atverē (1) tā, lai elements, caur kuru tiek ievietoti slīpējamie produkti, būtu savērsts pa labi par aptuveni 30°, pēc tam pagrieziet elementu vertikāli, līdz jūtat pretestību.
2. Ievietojiet šneku (18) slīpēšanas kamerā (15) tā, lai šneka zobrats atrastos kameras iekšpusē.
3. Uzlieciet nazi (19) uz skrūvgrieža (18) gala tā, lai naža pamatne būtu vērsta pret slīpēšanas kameras (15) iekšpusi un naža asmeņi - pret kameras ārpusi.
4. Pēc tam ievietojiet vienu no sietiem (20), (21) vai (22) atkarībā no vēlamā caurumu diametra un tad pieskrūvējiet slīpēšanas kameras uzgriezni (23) kamerai.
5. Noņemiet slīpēšanas stiprinājuma stiprinājuma ligzdas vāciņu (1) no robota galvas (3).
6. Uzlieciet paplāti (16) uz slīpēšanas kameras un nostipriniet to.



7. Novietojiet trauku zem stiprinājuma izejas.
8. Apstrādājamās produktus, piemēram, gaļu, sagrieziet gabaliņos, lai tos būtu vieglāk ievietot malšanas kamerā (15).
9. Pievienojiet ierīci strāvas avotam un iedarbiniet to. Izmantojiet ātruma regulēšanas pogu (4), lai izvēlētos atbilstošu ātrumu (ieteicams no 3 līdz 6), pēc tam ievietojiet produktus malšanas kameras augšējā atverē un nospiediet ar stūmēju (17).
10. Slīpēšanas ierīces demontāža tiek veikta pretējā secībā, nekā aprakstītā montāža.

UZMANĪBU! Maksimālais darbības laiks malšanas uzgalim ir 5 minūtes. Pēc šī laika ierīce jāatstāj atdzist ne mazāk kā 15 minūtes.

UZMANĪBU! Lai izvairītos no aizķeršanās, neļaujiet ierīcei darboties ar pārmērīgu slodzi.

UZMANĪBU! Neizmantojiet ierīci, lai sasmalcinātu kaulus vai riekstus vai produktus ar cietām šķiedrām.

UZMANĪBU! Ja aizķeršanās un apstāšanās notiek cietā materiāla dēļ, piestiprinājuma iekšpusē, ierīce nekavējoties jāizslēdz un jānotīra.

BLENDERA MONTĀŽA UN LIETOŠANA

1. Uzlieciet nazi ar blīvējumu (26) uz krūzes pamatnes gredzena (25) ar blīvējumu tā, lai naža pamatnes izciļņi pareizi ievietotos atverēs krūzes pamatnes gredzena iekšpusē.
2. Pagrieziet blendera krūzi (24) tā, lai gredzena skrūvēšanai paredzētais caurums būtu augšpusē.
3. Tad uzlieciet krūzes pamatnes gredzenu (25) kopā ar nazi (26) uz blendera krūzes (24).
4. Stingri pievelciet pamatgredzenu pie blendera krūzes pulksteņrādītāja rādītāja kustības virzienā, pirms tam pārliecinoties, vai vītne pareizi piegul.

Ja krūzes pamatnes gredzens ir noņemts, rīkojieties pretēji montāžas procedūrai.

UZMANĪBU! Vienības naži ir asi. Ar tiem rīkojieties uzmanīgi.

5. Noņemiet blendera montāžas ligzdas vāciņu (2) no robota galvas (3), pagriežot to atvērtās piekaramās atslēgas zīmes virzienā.

6. Pēc tam, kad esat pārliecinājušies, ka visas blendera krūzes daļas ir pareizi samontētas, ievietojiet blendera krūzi (24) blendera montāžas atverē (2).
7. Lai produktus būtu vieglāk sasmalcināt, sagriežiet tos mazākās porcijās. Ievietojiet sastāvdaļas krūzī tikai tad, kad motors ir izslēgts.

UZMANĪBU! Nepiepildiet vairāk par 1500 ml atzīmi uz blendera krūzes (24).

UZMANĪBU! Lai nodrošinātu optimālu veiktspēju, ievietojiet krūzē vajadzīgās sastāvdaļas šādā secībā: šķidrumi, svaigas sastāvdaļas, saldēti augļi, jogurts un saldējums.

8. Uzlieciet krūzes vāku (27) ar vāciņu (28).
9. Iespraudiet strāvas vada kontaktdakšu elektrības kontaktlīdžā.
10. Ieslēdziet ierīci ar ātruma regulēšanas pogu (4). Izvēlieties piemērotu ātrumu (ieteicams 4 - 6).
11. Ja blendējat ledus gabaliņus, iestatiet un turiet ātruma slēdzi (4) pozīcijā TURBO "P".

UZMANĪBU! Maksimālais blendera darbības laiks ir 1 minūte. Pēc šī laika ierīce jāatstāj atdzist ne mazāk kā 3 minūtes.

12. Blendēšanas laikā turiet ierīces vāku (27). Ja nepieciešams pievienot sastāvdaļas, kamēr blenderis darbojas, paceliet vāka vāciņu (28), ievietojiet jaunās sastāvdaļas caur atveri un pēc tam uzlieciet vāka vāciņu (28) atpakaļ.
13. Kad krūzes saturs ir sajaukts, izslēdziet ierīci, pagriežot pogu (4) pozīcijā <<O>>, un izņemiet strāvas vada kontaktdakšu no tikla kontaktlīdždas.

UZMANĪBU! Pirms izļiejet saturu no krūzes, pagaidiet, līdz nazis apstāsies!

PIEZĪMES PAR BLENDERI

1. Ļaujiet pagatavotajiem dārzeņiem un buljonam atdzist, pirms tos pārlejiet blendera krūzī.
2. Blenderis nav paredzēts šādām darbībām:
 - kartupeļu malšana
 - olu vai produktu, kas aizstāj piena produktus, saputošana.
 - jēlas gaļas malšana
 - mīcot vai maisot smagu mīklu (pastāv risks, ka mīkla var salipt lodītēs un sabojāt ierīci).
3. Ik pēc dažām sekundēm pārbaudiet sajaukto sastāvdaļu konsistenci.
4. Ja motors apstājas, nekavējoties pārtrauciet blendēšanu vai samaziniet sastāvdaļu daudzumu krūzī.
5. Lai uzlabotu ledus gabaliņu drupināšanu, ielej nelielu daudzumu ūdens.
6. Kamēr ierīce darbojas, krūzī nedrīkst izņemt no korpusa.

DARBS AR IERĪCI

Pagriežiet galvas bloķēšanas sviru (10) pulksteņrādītāja kustības virzienā un uzmanīgi nolaidiet nolieces galvu (3), līdz atskan klikšķis (bloķēšanas skaņa). Pārliecinieties, ka noliektā galva ir pareizi nofiksēta - galvas bloķēšanas sviras (10) svira būs vērsta uz leju. Pēc tam ievietojiet pārtikas produktus blodā (7;8) caur atveri aizsargā pret šļakatām (6), pievienojiet ierīci elektrotīklam un ar ātruma regulēšanas pogu (4) iestatiet vēlamu ātrumu.

Planetārajam robotam ir ātruma regulēšana no 1 līdz 10 un TURBO (P) funkcija īsiem maksimālā ātruma uzplaiksnijumiem.

UZMANĪBU! TURBO funkcijā (P) ātruma regulēšanas pogu (4) ir jātur nospiesta. Kad pogu (4) ir atlaista, tā automātiski atgriežas no TURBO (P) pozīcijas uz "O" pozīciju, tādējādi izslēdzot ierīci.

UZMANĪBU! Kad darbojas planetārais robots, nevērtojiet galvas bloķēšanas sviru (10)!

Pēc darba pabeigšanas atvienojiet ierīci no strāvas padeves.

IERĪCES LIETOŠANA

ATSEVIŠĶU PIEDERUMU PIEMĒROŠANA

Maisītājs daudzkomponentu masām (13)	Vieglu un smagāku masu, piemēram, mīklas izstrādājumu, plātsmaizes, maltas gaļas un zivju pastas, sviesta un pudiņu krēmu, siera masas, kartupeļu un citu dārzeņu biezeni, kūku pamatnes, mīklas sastāvdaļu maisīšanai.
Mikseris vieglu masu saputošanai (12)	Produktu, kurus nepieciešams labi aerēt, piemēram, olu, olu baltumu, biskvīta, putukrējuma, bezē, krēmu, majonēzes, saputošanai.
Mikseris smagas mīklas mīcīšanai (āķis) (11)	Mīklas mīcīšanai, īpaši rauga mīklai un mīcīšanai, piemēram, maizei, bulciņām, smalkmaizītēm, pīrāgiem, picām, tvaicētai mīklai, makaroniem, fava pupiņām.
Slīpēšanas piederums (15)	Gaļas, vārītas mājputnu, cūkgaļas, liellopu gaļas, vārītu aknu, vārītu aknu, vārītu zivju malšanai zupām; jēlas cūkgaļas un liellopu gaļas malšanai kotletēm, jēlu aknu, gaļas un tauku maltām desām, cūkgaļas tagīnam.
Blenderis (24)	Svaigu augļu un dārzeņu kokteiļu, piena un proteīna kokteiļu, mērču, majonēzes pagatavošanai un ledus drupināšanai.

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

UZMANĪBU! Maksimālais ierīces darbības laiks ir 5 minūtes, minimālais atpūtas laiks starp diviem maisīšanas cikliem ir 15 minūtes. Mikot rauga mīklu, vislabāk ir iestatīt mazu ātrumu un tikai pēc brīža palielināt ātrumu.

PLANETĀRĀ MAISĪTĀJU KUSTĪBA

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

PIEZĪMES PAR ROBOTA DARBĪBU

Bļodas un maisītāju forma ir veidota tā, lai, robotam darbojoties, nebūtu nepieciešams pastāvīgi nokasīt un stumt sastāvdaļas, kas atrodas uz bļodas sienīņām. Bļodas malas pietiek notīrīt vienu vai divas reizes maisīšanas ciklā. Pirms tam atvienojiet robotu no tīkla!

Darbības laikā robots var sasilt. Ja ir liela slodze un ilgs maisīšanas cikls, robota galvas augšējā daļa var būt ļoti silta. Tas ir normāli.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
2. Ilgstošas darbības laikā nolieces galviņa (3) var sakarst. Pirms turpināt darbu, ļaujiet ierīcei atdzist.
3. Notīriet ierīces korpusu, izmantojot mitru drānu.
4. Notīriet maisītājus (11, 12, 13) un lāpstiņu, smalcināšanas piederumu (15), blenderi (24) zem tekoša ūdens ar mazgāšanas līdzekli.

Piederumus ieteicams notīrīt uzreiz pēc lietošanas. Tādējādi tiks noņemti jebkādi noturīgi nosēdumi, novērsta atlikumu izžūšana, kas padara mazgāšanu efektīvāku un vieglāku, kā arī novērsta baktēriju vairošanās iespēja.

UZMANĪBU! Visus piederumus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, izņemot slipēšanas uzgalīti – pastāv risks to sabojāt.

ROBOTA IZMANTOŠANA SAVĀM RECEPTĒM

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

KULINĀRIJAS PADOMI

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

IETEICAMIE IESTATĪJUMI ATSEVIŠĀM PIEDERUMIEM 0,9 KG SASTĀVDAĻĀM

Aksesuāri	Ātrums	Laiks (min.)	Maksimālais produktu skaits tvertnē	Darba apraksts
Lieljaudas maisītājs (āķis) (11)	1-6	3-5	585 g miltu + 315 g ūdens	ātrums 1 - 10 sekundes, ātrums 2 - 20 sekundes, ātrums 3 - 30 sekundes, pēc tam ātrums 5-6 no 2 līdz 5 min.
Maisītājs daudzkomponentu masām (13)	1-7	3-10	660 g miltu + 840 g ūdens	ātrums 1 - 2 30 sekundes, ātrums 3 - 7 2 min. 30 sek.
Maisītājs vieglas masas saputošanai (11)	8-10	3-10	3 olu baltumi (vismaz)	ātrums 10 3 min.

NOTEIKUMI

VIENKĀRŠĀ DIVU OLU PANKŪKA

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

**SAGATAVOŠANA:**

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

KARTUPEĻU BIEZENIS

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

**SAGATAVOŠANA:**

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

AUZU PĀRSLU CEPUMI

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

**SAGATAVOŠANA:**

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

OLBALTUMVIELU SAPUTOŠANA

✓ 2 olas

**SAGATAVOŠANA:**

- 1) levietojiet olu baltumus bļodā.
- 2) sitiet ar vislielāko ātrumu.

TEHNISKIE DATI

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta datu plāksnītes.

Tīkla vada garums: 1,05 m.



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

Šī rokasgrāmata ir mašintulkota.

Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)


Markējums uz izstrādājuma norāda, ka pēc tā lietošanas beigām to nedrīkst izmest ar citiem māj-saimniecības atkritumiem. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt apkārtējo vidi un cilvēku veselību bīstamu vielu, maisījumu un sastāvdaļu potenciāla 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 elektro-nisko iekārtu atkritumu nogādāšanas vietu, lietotājam ir jāsazinās ar vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktu vai vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādes iekārtu.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

- Lees voor gebruik aandachtig de gebruiksaanwijzing.
- Wees extra voorzichtig als er kinderen in de buurt van het apparaat zijn.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan schade aan het apparaat of een ongeluk veroorzaken.
- Dompel het apparaat, de kabel of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd achter.
- Koppel het apparaat los van de voeding als u het onbeheerd achterlaat en voordat u het monteert, demonteert of schoonmaakt.
- Gebruik geen beschadigd apparaat, zelfs niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is - laat het apparaat in dat geval repareren bij een erkend servicecentrum.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Hang het netsnoer niet aan scherpe randen en laat het niet in contact komen met hete oppervlakken.
- Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel/het aanrecht hangen.
- Raak het apparaat niet aan met natte handen.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Houd tijdens het gebruik een veilige afstand aan tot draaiende onderdelen van het apparaat. Contact hiermee kan leiden tot persoonlijk letsel of (i) schade aan eigendommen, bijvoorbeeld door het uittrekken van loshangende kledingstukken/sieraden enz.
- Plaats levensmiddelen alleen met de daarvoor bestemde duwknop - steek uw hand niet in de kamer van het lopende apparaat, plaats geen levensmiddelen in het apparaat met accessoires die hier niet voor bedoeld zijn, zoals vorken, lepels, enz.
- **OPMERKING: De snijmessen zijn zeer scherp, vermijd fysiek contact bij het legen en reinigen van de machine – u kunt uzelf ernstig verwonden.**
- Het apparaat, en in het bijzonder de onderdelen die in direct contact komen met voedsel, moet worden gereinigd voor het eerste

gebruik, onmiddellijk na gebruik of als het apparaat lange tijd niet is gebruikt - de procedure wordt beschreven in het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD".

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

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|--|--|
| 1. Bevestigingsmof met dop | 13. Menger voor |
| 2. Blender montage contactdoos met dop | meercomponentenmassa's |
| 3. Draaibare kop | 14. Spatel |
| 4. Snelheidsregelaar | 15. Maalkamer |
| 5. Aandrijfas met pen (bevestigingspunt voor roerwerk) | 16. Plaat |
| 6. Spatscherm | 17. Duwboot met opbergvak |
| 7. Roestvrijstalen kom met handvat van 4,5 L | 18. Slak |
| 8. Kunststof kom met een inhoud van 5,0 l | 19. Roestvrijstalen mes |
| 9. Klemplaat voor kom | 20. Zeef met mazen van 3 mm |
| 10. Hoofdvergrendelingshendel | 21. Stio met een maaswijdte van 5 mm |
| 11. Mixer voor het kneden van zwaar deeg (haak) | 22. Maaswijdte 7 mm |
| 12. Roerstaafje voor het kloppen van lichte massa's | 23. Maalkamermoer |
| | 24. Glazen blenderkan met 1500 ml inhoud |
| | 25. Pitcher basisring met pakking |
| | 26. Mes met pakking |
| | 27. Deksel blenderkan |
| | 28. Deksel dop met schaalverdeling |

LET OP! Het hakhulpstuk en de blender zijn niet inbegrepen in de MRK-25 planetaire robot. Ze zitten alleen in de MRK-24 planetaire robot.

VOORBEREIDING OP HET WERK - ALGEMENE OPMERKINGEN

1. Pak het apparaat uit de doos, verwijder alle plastic zakken, labels, polystyreenvullingen en transportblokken.
2. Was alle accessoires van de reiniger die in contact komen met voedingsmiddelen grondig voor het eerste gebruik (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
3. Vergeet niet om accessoires (kom, roerstaafjes, enz.) alleen te installeren/verwijderen als het apparaat niet is aangesloten op een voedingsbron.
4. Steek het netsnoer in een stopcontact met een aardingspen.

INSTALLATIE VAN ACCESSOIRES

STAP 1 - HET ANTISPUITSCHILD MONTEREN

Ontgrendel de kantelkop (3) door de hoofdvergrendelingshendel (10) rechtsom te draaien en til de kantelkop vervolgens voorzichtig op totdat u een klik (vergrendelgeluid) hoort. Wanneer de vergrendeling vastklikt, wijst de hendelarm van de hoofdvergrendeling (10) naar beneden. Schuif de spatbescherming (6) over de rand van de behuizing die de aandrijfas afdekt met de pen (5). Zorg ervoor dat de opening voor het toevoegen van voedingsmiddelen naar buiten is gericht, zodat de kantelkop (3) de toegang tot de opening niet belemmert.

STAP 2 - DE KOM BEWAKEN

Plaats de kom (7;8) in de basis (9) en draai de kom (7;8) met de klok mee zodat de lipjes op de kom tegen de lipjes in de basis (9) klikken.

STAP 3 - DE MENGINGEN VESTIGEN

Bij het installeren van de roerwerken moet de kantelkop (3) omhoog worden gezet om er gemakkelijker bij te kunnen. Plaats (tot aan het gevoel van weerstand) een van de drie speciale roerwerken (11, 12, 13) op de pen van de aandrijfas (5). Zorg ervoor dat het lipje op de pen in het montagegat van het roerwerk gaat. Draai het roerwerk vervolgens links-om totdat het lipje tegen de rand van het montagegat voor het roerwerk klikt.



STAP 4 - MONTAGE VAN HET APPARAAT

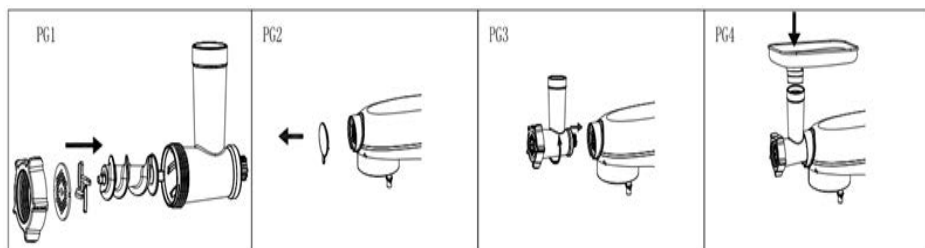
Zodra de roerwerken (11, 12, 13) zijn bevestigd, is het apparaat klaar voor gebruik. Draai de hoofdvergrendelingshendel (10) rechtsom en laat de kantelkop (3) voorzichtig zakken totdat u een klik hoort (vergrendelgeluid). Zorg ervoor dat de kantelkop (3) goed vergrendeld is - de hendelarm van de kopvergrendeling (10) wijst naar beneden.

DEMONTAGE VAN ACCESSOIRES

De accessoires kunnen worden verwijderd zodra de kantelkop (3) is opgetild. De accessoires worden ontgrendeld door ze in de tegenovergestelde richting van de installatierichting te draaien. De roerwerken (11, 12, 13) moeten eerst worden losgemaakt van het vergrendelmechanisme voordat ze worden gedraaid, d.w.z. het roerwerk moet dieper op de pen van de aandrijfas worden geduwd totdat weerstand wordt gevoeld. De spatbescherming (6) moet worden verwijderd na het verwijderen van de roerwerken (11, 12, 13).

MONTAGE EN GEBRUIK VAN HET SLIJPHULPSTUK

1. Plaats de maalkamer (15) in de bevestigingsgleuf (1) zodat het element waar de te vermalen producten doorheen worden gestoken ongeveer 30° naar rechts gekanteld is en draai het element vervolgens recht totdat u weerstand voelt.
2. Plaats de boor (18) in de maalkamer (15) zodat het tandwiel van de boor zich in de kamer bevindt.
3. Monteer het mes (19) op het uiteinde van de boor (18) zodat de onderkant van het mes naar de binnenkant van de maalkamer (15) wijst en de mesbladen naar de buitenkant van de kamer.
4. Plaats vervolgens een van de zeven (20), (21) of (22) afhankelijk van de gewenste gatdiameter en schroef vervolgens de moer van de maalkamer (23) op de kamer.
5. Verwijder de montagedop van de slijphulpstukken (1) van de robotkop (3).
6. Plaats het bakje (16) op de maalkamer en zet het vast.



7. Plaats de bak onder de uitloop van het hulpstuk.
8. Snijd de te verwerken producten, bijv. vlees, in stukjes zodat ze gemakkelijker in de maalkamer (15) kunnen worden gestoken.
9. Sluit het apparaat aan op een voedingsbron en start het op. Gebruik de snelheidsregelknop (4) om de juiste snelheid te selecteren (aanbevolen tussen 3 - 6), plaats vervolgens de producten in de bovenste opening van de maalkamer en druk aan met de drukknop (17).
10. Demontage van het slijphulpstuk gebeurt in omgekeerde volgorde van de beschreven montage.

WAARSCHUWING! De maximale werktijd voor het hakhulpstuk is 5 minuten. Laat het apparaat daarna afkoelen gedurende minstens 15 minuten.

WAARSCHUWING! Voorkom vastlopen door het apparaat niet te zwaar te belasten.

WAARSCHUWING! Gebruik het apparaat niet om botten en noten te vermalen of om producten met harde vezels te vermalen.

WAARSCHUWING! Als vastlopen en stoppen optreedt door hard materiaal in het hulpstuk, moet het apparaat onmiddellijk worden uitgeschakeld en gereinigd.

MONTAGE EN GEBRUIK VAN STAAFMIXER

1. Plaats het mes met afdichting (26) op de pakking van de kanbasisring (25) zodat de lipjes van de mesbasis correct in de gaten aan de binnenkant van de kanbasisring zitten.
2. Draai de blenderkan (24) om zodat het gat voor het vastschroeven van de ring zich aan de bovenkant bevindt.
3. Plaats vervolgens de kanbodemring (25) samen met het mes (26) op de blenderkan (24).
4. Draai de basisring met de klok mee stevig vast tegen de blenderkan, en zorg er daarbij voor dat de schroefdraden van tevoren goed aansluiten.

Als de basisring van de kan is verwijderd, ga dan in omgekeerde volgorde te werk als bij de montage.

LET OP! De messen van de eenheid zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om.

5. Verwijder de montagedop van de blender (2) van de robotkop (3) door deze in de richting van het open hangslotssymbool te draaien.
6. Nadat u er zeker van bent dat alle onderdelen van de blenderkan correct gemonteerd zijn, plaatst u de blenderkan (24) in de blendermontagesleuf (2).
7. Snijd de producten in kleinere porties om ze makkelijker te kunnen hakken. Doe ingrediënten alleen in de kan als de motor is uitgeschakeld.

LET OP! Vul niet verder dan de 1500 ml markering op de blenderkan (24).

LET OP! Voor optimale prestaties doe je de gewenste ingrediënten in de kan, in de volgende volgorde: vloeistoffen, verse ingrediënten, bevroren fruit, yoghurt en ijs.

8. Plaats het deksel van de kan (27) met de dop (28).
9. Steek de stekker van het netsnoer in een stopcontact.
10. Schakel het apparaat in met de snelheidsregelknop (4). Kies een geschikte snelheid (aanbevolen tussen 4 - 6).
11. Als u ijsblokjes mengt, zet u de snelheidsknop (4) in de stand TURBO "P" en houdt u deze ingedrukt.

LET OP! De maximale werktijd van de blender is 1 minuut. Laat het apparaat daarna minimaal 3 minuten afkoelen.

12. Houd het deksel van het apparaat (27) vast tijdens het mengen. Als u ingrediënten moet toevoegen terwijl de blender draait, til dan de dekselkap (28) op, steek de nieuwe ingrediënten door de opening en doe de dekselkap (28) er weer op.

13. Als de inhoud van de kan gemengd is, schakel het apparaat dan uit door de knop (4) naar de <<0>> positie te draaien en haal de stekker uit het stopcontact.

LET OP! Wacht tot het mes stilstaat voordat je de inhoud uit de kan giet!

OPMERKINGEN OVER DE BLENDER

1. Laat de gekookte groenten en bouillon afkoelen voordat je ze in de blenderkan giet.
2. De blender is niet ontworpen om het volgende te doen:
 - aardappelen malen
 - het kloppen van eieren of producten die zuivelproducten vervangen
 - rauw vlees malen
 - kloppen of mengen van zwaar deeg (gevaar dat het deeg in ballen plakt en het apparaat beschadigt).
3. Controleer de consistentie van de gemengde ingrediënten om de paar seconden.
4. Als de motor stopt, stop dan onmiddellijk met mixen of verminder de hoeveelheid ingrediënten in de kan.
5. Giet er een kleine hoeveelheid water bij om de ijsblokjes beter te laten kneuzen.
6. De kan mag niet uit de behuizing worden gehaald terwijl het apparaat in werking is.

WERKEN MET HET APPARAAT

Draai de hoofdvergrendelingshendel (10) rechtersom en laat de kantelkop (3) voorzichtig zakken totdat u een klik hoort (vergrendelgeluid). Zorg ervoor dat de kantelkop goed vergrendeld is - de arm van de kopvergrendelingshendel (10) wijst naar beneden. Plaats vervolgens de voedingsmiddelen in de kom (7;8) door de opening in de spatbescherming (6), sluit het apparaat aan op de voeding en stel de gewenste snelheid in met de snelheidsregelknop (4).

De planetaire robot heeft een snelheidsregeling van 1-10 en een TURBO-functie (P) voor korte uitbarstingen van maximale snelheid.

LET OP! In de TURBO-functie (P) moet de toerentalregelknop (4) ingedrukt worden gehouden. Wanneer de knop (4) wordt losgelaten, gaat deze automatisch terug van de TURBO (P) positie naar de "0" positie, waardoor het apparaat wordt uitgeschakeld.

LET OP! Als de planetaire robot in bedrijf is, mag u de vergrendelingshendel (10) niet draaien!

Haal de stekker uit het stopcontact als je klaar bent met werken.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

TOEPASSING VAN INDIVIDUELE ACCESSOIRES

Menger voor meercomponentenmassa's (13)	Het mengen van lichte en zwaardere massa's, zoals: deeg, zanddeeg, gemalen vlees- en vismassa's, boter- en puddingcrèmes, kwarkmassa's, aardappelpuree en puree van andere groenten, taartbodems, losse ingrediënten voor taarten.
Roerstaafje voor het kloppen van lichte massa's (12)	Om massa's op te kloppen, die goed gelucht moeten zijn, zoals eieren, eiwitten, biscuitgebak, slagroom, schuimgebakjes, crèmes, mayonaise.

Mixer voor het kneden van zwaar deeg (haak) (11)	Voor het kneden van deeg, vooral gist deeg, alsook voor: brood, broodjes, cakes, pannenkoeken, pizza, gestoomd deeg, pasta, faworki.
Opzetstuk voor roerstaafjes (15)	Voor het hakken van vlees, gekookt gevogelte, varkensvlees, rundvlees, gekookte lever, gekookte vis voor soepen; rauw varkensvlees en rundvlees voor gehakt, rauwe lever, vlees en vet voor patéworst, varkensvlees voor tajine.
Blender (24)	Voor het bereiden van verse fruit- en groentesmoothies, melk- en eiwitshakes, sauzen, mayonaise en voor het crushen van ijs.

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

LET OP! De maximale gebruiksduur is 5 minuten, de minimale rusttijd tussen twee mengcycli is 15 minuten. Wanneer je een gistdeeg kneedt, kun je de draaiknop het beste op een lage snelheid zetten en de snelheid pas na een tijdje verhogen.

PLANETAIRE BEWEGING VAN DE ROERWERKEN

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

OPMERKINGEN OVER DE WERKING VAN DE ROBOT

De vorm van de kom en roerstaafjes is zo ontworpen dat, terwijl de robot draait, er niet constant geschraapt en geduwd hoeft te worden op de ingrediënten die op de wanden van de kom liggen. Tijdens één mengcyclus is het voldoende om de wanden van de kom een of twee keer schoon te maken. Koppel eerst de keukenmachine los van het elektriciteitsnet!

Tijdens het gebruik kan de robot warm worden. Bij een zware lading en een lange mengcyclus kan het bovenste deel van de robotkop erg warm worden. Het is normaal.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Koppel het apparaat los van de stroombron.
2. De kantelkop (3) kan heet worden tijdens langdurig gebruik. Laat het apparaat afkoelen voordat u verdergaat.
3. Behuizing van het apparaat afvegen met adamp doek.
4. Reinig roerwerken (11, 12, 13) en schoep, maalhulpstuk (15), mixer (24) onder stromend water met afwasmiddel.

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

LET OP! Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, met uitzondering van het slijpopzetstuk - dit kan het beschadigen.

DE ROBOT GEBRUIKEN VOOR JE EIGEN RECEPTEN

Deze handleiding geeft wat algemeen, praktisch advies over de specifieke aspecten van het werken met de robot, wat van pas kan komen bij het bereiden van je eigen recepten. Uw eigen observaties en ervaring zullen echter nodig zijn om een perfect resultaat te verkrijgen en om een geschikte mengprocedure te ontwikkelen. Het mengproces moet worden gecontroleerd en het moet precies worden beëindigd, als de in het recept vereiste consistentie is bereikt (bijv. „glad en elastisch deeg“).

CULINAIRE TIPS

1. Ingrediënten die in de koelkast worden bewaard, zoals boter of eieren, voordat ze worden gemengd, moeten ze op kamertemperatuur worden gebracht. Daarom is het belangrijk om zulke producten vroeg genoeg uit de koelkast te halen.
2. Om te voorkomen dat er eierschalen of bedorven eieren in de kom vallen, kun je ze het beste in een apart bakje stampen voordat je de rest van de producten toevoegt.
3. Te lang kloppen kan een negatief effect op het eindproduct hebben. Let op de in het recept vermelde mengtijd.
4. Veranderingen in temperatuur en textuur van voedingsmiddelen (bijvoorbeeld door schommelingen in de omgevingstemperatuur) kunnen van invloed zijn op het verkorten/verlengen van het mengproces van ingrediënten en het uiteindelijke mengresultaat.
5. Begin altijd op lage snelheid te mixen en verhoog geleidelijk de snelheid die nodig is voor uw recept.

AANBEVOLEN INSTELLINGEN OP AFZONDERLIJKE ACCESSOIRES VOOR INGREDIËNTEN VAN 0,9 K

Accessoires	Snelheid	Tijd (min.)	Maximum aantal producten in de kom	Functieomschrijving
Robuuste roerder (haak) (11)	1-6	3-5	585 g bloem + 315 g water	snelheid 1 voor 10 sec, snelheid 2 voor 20 sec, snelheid 3 voor 30 sec, dan snelheid 5-6 van 2 - 5 min.
Menger voor meercomponentenmassa's (13)	1-7	3-10	660 g bloem + 840 g water	Snelheid 1 - 2 gedurende 30 sec., snelheid 3 - 7 gedurende 2 min. 30 sec.
Roerstaafje voor het kloppen van lichte massa's (12)	8-10	3-10	3 eiwitten (minimaal)	snelheid 10 voor 3 min.

RECEPTEN

EENVOUDIGE CAKE (TWEË EIEREN)

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



VOORBEREIDING:

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

AARDAPPELPUREE

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



VOORBEREIDING:

- 1) Schil en kook de aardappelen in gezouten water, let op dat ze niet te zacht worden
- 2) Wanneer ze bloemig worden, begin ze dan te kneden in een steelpan of doe ze over in de kom van een keukenmachine. Kneed de aldus bereide aardappelen vervolgens ongeveer 1 minuut in een keukenmachine op gemiddelde snelheid.
- 3) Als u klaar bent, schraap alle aardappelen die aan de zijanten van de kom of kookpan vastzitten.
- 4) Meng hete melk, boter en zout door elkaar. Voeg bij de aardappelen toe en kneed 1 min op het hoogste snelheid

HAVERMOUTKOEKJES

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



VOORBEREIDING:

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

EIWIT KLOPPEN

✓ 2 eieren

**VOORBEREIDING:**

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

TECHNISCHE GEGEVENS

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

Lengte van het netsnoer: 1,05 m



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

Deze handleiding is automatisch vertaald.

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.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby się stykał z gorącymi powierzchniami.
- Nie pozwól, aby przewód zasilania zwisał z krawędzi stołu/blatu.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Pamiętaj o zachowaniu bezpiecznego dystansu od obracających się podczas pracy elementów urządzenia. Kontakt z nimi grozi urazami ciała lub (i) uszkodzeniem mienia np. poprzez wyciągnięcie luźno zwisających części garderoby/biżuterii itp.
- Umieszczaj artykuły spożywcze wyłącznie dedykowanym do tego popychaczem – nie wkładaj dłoni do komory pracującego urządzenia, nie umieszczaj w urządzeniu żywności z wykorzystaniem akcesoriów do tego nieprzeznaczonych np. widelce, łyżki itp.
- **UWAGA! Ostrza tnące są bardzo ostre, unikaj fizycznego kontaktu podczas opróżniania i czyszczenia urządzenia – możesz się poważnie zranić.**
- 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”.

- Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników, itp.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyka.
- Dzieci nie mogą wykonywać czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Wyłącz urządzenie przed zmianą wyposażenia lub przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|---|
| 1. Gniazdo montażu przystawek z zaślepką | 14. Łopatką |
| 2. Gniazdo montażu blendera z zaślepką | 15. Komora mielenia |
| 3. Głowica uchylna | 16. Tacka |
| 4. Pokrętło regulacji prędkości | 17. Popychacz ze schowkiem |
| 5. Wałek napędu ze sworzniem (miejsce mocowania mieszadeł) | 18. Ślimak |
| 6. Osłona przeciw zachlapaniom | 19. Nóż ze stali nierdzewnej |
| 7. Misa z rączką ze stali nierdzewnej o pojemności 4,5 l | 20. Sito o średnicy oczek 3 mm |
| 8. Misa plastikowa o pojemności 5,0 l | 21. Sito o średnicy oczek 5 mm |
| 9. Podstawa z miejscem do zamocowania misy | 22. Sito o średnicy oczek 7 mm |
| 10. Dźwignia blokady głowicy | 23. Nakrętka komory mielenia |
| 11. Mieszadło do wyrabiania ciężkich ciast (hak) | 24. Szklany dzbanek blendera o pojemności 1500 ml |
| 12. Mieszadło do ubijania lekkich mas | 25. Pierścień podstawy dzbanka z uszczelką |
| 13. Mieszadło do wieloskładnikowych mas | 26. Nóż z uszczelką |
| | 27. Pokrywa dzbanka blendera |
| | 28. Zaślepka pokrywy dzbanka z podziałką |

UWAGA! Przystawka do mielenia oraz blender nie stanowią wyposażenia robota planetarnego MRK-25. Wchodzą tylko w skład robota planetarnego MRK-24.

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 (patrz: rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).
3. Należy pamiętać, aby montaż / demontaż akcesoriów (misa, mieszadła itp.) wykonywać wyłącznie wtedy, gdy urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania.
4. Podłączaj kabel zasilający do gniazdka elektrycznego z bolcem uziemiającym.

MONTAŻ AKCESORIÓW

KROK 1 – MONTAŻ OSŁONY PRZECIW ZACHLAPANIOM

Zwolnij głowicę uchylną (3) przekraczając dźwignię blokady głowicy (10) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a następnie delikatnie unieś głowicę uchylną do momentu usłyszenia kliknięcia (dźwięk zatraskiwania blokady). Po zatrzaśnięciu blokady, ramię dźwigni blokady głowicy (10) będzie skierowane na dół. Nasuń osłonę przeciw zachlapaniom (6) na brzeg obudowy osłaniającej wałek napędu ze sworzniem (5). Zwróć uwagę, aby otwór służący do dodawania art. spożywczych był skierowany na zewnątrz, tak aby głowica uchylna (3) nie utrudniała dostępu do otworu.

KROK 2 – MONTAŻ MISY

Umieść misę (7;8) w podstawie (9), następnie obróć misę (7;8) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, tak aby wypustki znajdujące się na misie zablokowały się o zatrzaski znajdujące się w podstawie (9).

KROK 3 – MOCOWANIE MIESZADEŁ

Podczas instalacji mieszadeł głowica uchylna (3) powinna być uniesiona dla łatwiejszego dostępu. Załóż (do poczucia oporu) jedno z trzech dedykowanych mieszadeł (11, 12, 13) na sworzeń wałka napędowego (5). 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.



KROK 4 – MONTAŻ URZĄDZENIA

Po zamocowaniu mieszadeł (11, 12, 13) urządzenie jest gotowe do pracy. Przekręć dźwignię blokady głowicy (10) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i delikatnie opuszczaj głowicę uchylną (3) do usłyszenia kliknięcia (dźwięk zatrzaskiwania blokady). Upewnij się, że głowica uchylna (3) została prawidłowo zablokowana – ramię dźwigni blokady głowicy (10) będzie skierowane na dół.

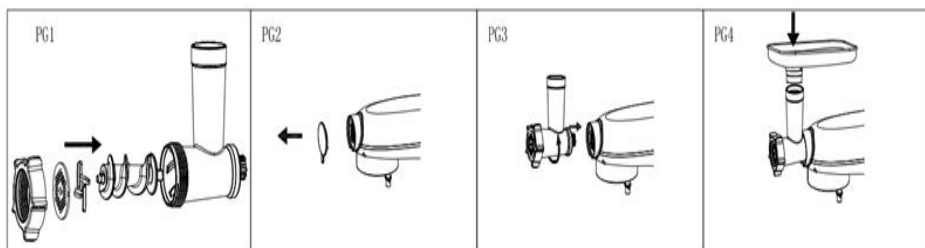
DEMONTAŻ AKCESORIÓW

Do demontażu akcesoriów można przystąpić po uniesieniu głowicy uchylną (3). Akcesoria zwalniamy z zatrzasków przekręcając je w kierunku przeciwnym do kierunku montażu. Mieszadła (11, 12, 13) przed przekręceniem należy najpierw zwolnić z blokady tj. wcisnąć mieszadło głębiej na sworzeń wałka napędowego, aż do poczucia oporu. Osłonę przeciw zachłapaniu (6) należy zdemontować po uprzednim demontażu mieszadeł (11, 12, 13).

MONTAŻ I UŻYCIĘ PRZYSTAWKI DO MIELENIA

1. Zamontuj ślimak (18) we wnętrzu komory mielenia (15) w taki sposób aby koło zębate ślimaka znajdowało się wewnątrz komory.
2. Na zakończeniu ślimaka (18) zamontuj nóż (19) w taki sposób aby podstawa noża była skierowana do wnętrza komory mielenia (15) a ostrza noża na zewnątrz komory.
3. Następnie umieść jedno z sit (20), (21) lub (22) w zależności od pożądanej średnicy otworu a następnie przykręć na komorę nakrętkę komory mielenia (23).
4. Z głowicy robota (3) zdejmij zaślepkę gniazda montażu przystawki do mielenia (1).
5. Komorę mielenia (15) umieść w gnieździe montażu przystawek (1) w taki sposób aby element przez który wkłada się produkty przeznaczone do mielenia był odchylony od pionu w prawą stronę o około 30°, następnie obróć elementem do pionu tak aby poczuć opór.

6. Umieść tackę (16) na komorze mielenia i zamocuj w odpowiednim położeniu.



7. Umieść pojemnik pod wylotem przystawki.
8. Przerabiane produkty np. mięso pokrój na kawałki aby ułatwić jego wkładanie do komory mielenia (15).
9. Podłącz urządzenie do źródła zasilania i uruchom je. Pokrętem regulacji prędkości (4) dobierz odpowiednią prędkość (zalecana między 3 – 6), następnie umieść produkty w górnym otworze komory mielenia i popychaj popychaczem (17).

10. Demontaż przystawki do mielenia odbywa się w kolejności odwrotnej do opisanego montażu.

UWAGA! Maksymalny czas działania urządzenia dla przystawki do mielenia to 5 minut. Po tym czasie urządzenie należy pozostawić do ostygnięcia, na czas nie krótszy niż 15 min.

UWAGA! Aby uniknąć zacinania się urządzenia, nie dopuszczaj do pracy pod nadmiernym obciążeniem.

UWAGA! Nie używaj urządzenia do rozdrabniania kości i orzechów oraz do mielenia produktów o twardych włóknach.

UWAGA! Jeżeli nastąpi zakleszczenie i zatrzymanie urządzenia z powodu twardego materiału wewnątrz przystawki należy urządzenie natychmiast wyłączyć i oczyścić.

MONTAŻ I UŻYCIE BLENDERA

1. Na pierścieniu podstawy dzbanka z uszczelką (25) nałóż nóż z uszczelką (26), tak aby wypustki podstawy noża zostały prawidłowo osadzone w otworach na wewnętrznej stronie pierścienia podstawy dzbanka.
2. Odwróć dzbanek blendera (24) tak, aby otwór do przykręcenia pierścienia znajdował się u góry.
3. Następnie pierścień podstawy dzbanka (25) wraz z nożem (26) nałóż na dzbanek blendera (24).
4. Dokręć mocno pierścień podstawy do dzbanka blendera w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara zwracając uprzednio uwagę na prawidłowe dopasowanie gwintu.

W przypadku demontażu pierścienia podstawy dzbanka należy postępować odwrotnie jak przy montażu.

UWAGA! Noże urządzenia są ostre. Obchodź się z nimi ostrożnie.

5. Z głowicy robota (3) zdejmij zaślepkę gniazda montażu blendera (2) obracając ją w kierunku oznaczenia otwartej kłódki.
6. Po upewnieniu się, że wszystkie części dzbanka blendera są prawidłowo zmontowane, umieść dzbanek blendera (24) w gnieździe montażu blendera (2).
7. Pokrój produkty na mniejsze porcje w celu łatwiejszego rozdrobnienia. Składniki umieszczaj w dzbanku tylko przy wyłączonym silniku.

UWAGA! Nie napełniaj poza oznaczenie 1500 ml na dzbanku blendera (24).

UWAGA! Aby uzyskać optymalną wydajność, należy umieścić pożądane składniki w dzbanku, według następującej kolejności: płyny, świeże składniki, mrożone owoce, jogurt i lody.

8. Załóż pokrywę dzbanka (27) z zaślepką (28).
9. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieci elektrycznej.
10. Włącz urządzenie pokrętle regulacji prędkości (4). Dobierz odpowiednią prędkość (zalecana między 4 – 6).
11. Jeżeli miksujesz kostki lodu ustaw i przytrzymaj pokrętło prędkości pracy (4) w pozycji TURBO „P”.

UWAGA! Maksymalny czas pracy blendera to 1 minuta. Po tym czasie urządzenie należy pozostawić do ostygnięcia na czas nie krótszy niż 3 minuty.

12. W czasie miksowania przytrzymuj pokrywę urządzenia (27). Jeżeli potrzebujesz dodać składniki podczas pracy blendera, podnieś zaślepkę pokrywy (28), wprowadź nowe składniki przez otwór, następnie załóż z powrotem zaślepkę pokrywy (28).
13. Po zmiksowaniu zawartości dzbanka, wyłącz urządzenie przekręcając pokrętło (4) do pozycji <<O>> wyciągnij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.

UWAGA! Przed wylaniem zawartości z dzbanka, poczekać, aż nóż zatrzyma się!

UWAGI DOTYCZĄCE BLENDERA

1. Ugotowane warzywa i wywar powinny ostygnąć przed waniem do dzbanka blendera.
2. Blender nie służy do wykonywania następujących czynności:
 - ścieranie ziemniaków
 - ubijanie jajek lub produktów zastępujących nabiał
 - mielenie surowego mięsa
 - ubijanie lub mieszanie ciężkich ciast (niebezpieczeństwo zbitcia się ciasta w kule co może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia).
3. Należy co kilka sekund sprawdzać konsystencję miksowanych składników.
4. Jeżeli silnik się zatrzyma należy bezzwłocznie przerwać miksowanie lub zmniejszyć ilość składników w dzbanku.
5. W celu poprawy rozdrabniania kostek lodu należy wlać niewielką ilość wody.
6. Nie wolno zdejmować dzbanka z obudowy podczas pracy urządzenia.

PRACA Z URZĄDZENIEM

Przekręć dźwignię blokady głowicy (10) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i delikatnie opuszczaj głowicę uchylną (3) do usłyszenia kliknięcia (dźwięk zatraskiwania blokady). Upewnij się, że głowica uchylna została prawidłowo zablokowana – ramię dźwigni blokady głowicy (10) będzie skierowane na dół. Następnie umieść w misie (7;8) artykuły spożywcze przez otwór znajdujący się w osłonie przeciw zachłapaniom (6), podłącz urządzenie do prądu i ustaw żadaną prędkość pracy pokrętle regulacji prędkości (4).

Robot planetarny posiada regulację prędkości w zakresie 1-10 oraz funkcję TURBO (P), służącą do krótkotrwałej pracy przy maksymalnych obrotach.

UWAGA! W przypadku funkcji TURBO (P) pokrętło regulacji prędkości (4) musi być przytrzymywane. Po puszczeniu pokrętła (4), wraca ono automatycznie z pozycji TURBO (P) do pozycji „O”, co powoduje wyłączenie urządzenia.

UWAGA! W trakcie pracy robota planetarnego, nie należy przekręcać dźwigni blokady głowicy (10)!

Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od źródła zasilania.

UŻYCIE URZĄDZENIA

ZASTOSOWANIE POSZCZEGÓLNYCH AKCESORIÓW

Mieszadło do wieloskładnikowych mas (13)	Do mieszania lekkich i cięższych mas, takich jak: ciasto, ciasto kruche, mielone masy mięsne i rybne, kremy maślane i budyniowe, masy serowe, puree z ziemniaków i innych warzyw, spody do ciast, sypkie składniki ciast.
Mieszadło do ubijania lekkich mas (12)	Do ubijania produktów, które muszą być dobrze napowietrzone, takich jak: jaja, białka jaj, ciasto biszkoptowe, bita śmietana, bezy, kremy, majonez.
Mieszadło do wyrabiania ciężkich ciast mas (hak) (11)	Do wyrabiania ciast, zwłaszcza drożdżowych i ugniatania takich jak na: chleb, bułki, babki, placki, pizzę, ciasto parzone, makaron, faworki.
Przystawka do mielenia (15)	Do mielenia mięsa, gotowanego mięsa drobiowego, wieprzowego, wołowego, gotowanej wątróbki, gotowanej ryby do zup; surowego mięsa wieprzowego i wołowego na kotlety mielone, surowej wątróbki, mięsa i słoniny na kiełbasę pasztetową, mięsa wieprzowego na metkę.
Blender (24)	Do przygotowania świeżych koktajli z owoców i warzyw, koktajli mlecznych i proteinowych, sosów, majonezu oraz do kruszenia lodu.

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

UWAGA! Maksymalny czas działania urządzenia to 5 minut, minimalny czas spoczynku pomiędzy dwoma cyklami miksowania wynosi 15 minut. Wyrabiając ciasto drożdżowe najlepiej ustawić pokrętło na niewielkiej prędkości i dopiero po chwili zwiększyć prędkość.

RUCH PLANETARNY MIESZADEŁ

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

UWAGI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI ROBOTA

Kształt misy i mieszadeł został tak zaprojektowany, iż podczas pracy robota, nie ma potrzeby ciągłego zeskrobywania 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. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
2. Podczas dłuższej pracy głowica uchylna (3) może ulec nagrzanu. Przed przystąpieniem do pracy należy poczekać do ostygnięcia urządzenia.
3. Wyczyścić obudowę urządzenia, używając wilgotnej ściereczki.
4. Wyczyścić mieszadła (11, 12, 13) i łopatkę, przystawkę do mielenia (15), blender (24) pod bieżącą wodą z dodatkiem detergentu.

Po zakończeniu 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! Wszystkie akcesoria można myć w zmywarce z wyjątkiem przystawki do mielenia – grozi to jej uszkodzeniem.

WYKORZYSTANIE ROBOTA DO WŁASNYCH PRZEPISÓW

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

WSKAZÓWKI KULINARNE

1. Składniki, które przechowuje się w lodówce, takie jak masło czy jaja, zanim zostaną zmiksowane muszą osiągnąć temperaturę pokojową. W związku z tym, należy wyjąć takie produkty z lodówki odpowiednio wcześniej.
2. By uniknąć wrzucenia skorup jaj lub zepsutych jaj do misy, 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.

SUGEROWANE USTAWIENIA NA POSZCZEGÓLNYCH AKCESORIACH DLA 0,9 KG SKŁADNIKÓW

Akcesoria	Prędkość	Czas (min.)	Maksymalna ilość produktów w misie	Opis pracy
Mieszadło do wyrabiania ciężkich mas (hak) (11)	1–6	3–5	585 g mąki + 315 g wody	prędkość 1 przez 10 sek., prędkość 2 przez 20 sek., prędkość 3 przez 30 sek. następnie prędkość 5–6 od 2 – 5 min.

Mieszadło do wieloskładnikowych mas (13)	1–7	3–10	660 g mąki + 840 g wody	prędkość 1 – 2 przez 30 sek., prędkość 3 – 7 przez 2 min. 30 sek.
Mieszadło do ubijania lekkich mas (12)	8–10	3–10	3 białka jaj (minimum)	prędkość 10 przez 3 min.

PRZEPISY

PROSTY PLACEK DWUJAJECZNY

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



PRZYGOTOWANIE:

- 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 ZIEMIACZANE

- ✓ 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 mączaste, 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.

CIASTECZKA Z PŁATKAMI OWSIANYMI

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



PRZYGOTOWANIE:

- 1) Wymieszaj mąkę, sodę, sól i cynamon, a następnie dodaj płatki i odstaw na bok.
- 2) Zmieszaj masło, cukier, jaja wanilię w misie robota.
- 3) Ubijaj na najwyższej prędkości przez 2 min do osiągnięcia konsystencji kremowej, po zakończeniu, zeszkrob mieszankę, która przywarła do ścianek 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 misy.

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

UBIJANIE BIAŁKA

✓ 2 jajka



PRZYGOTOWANIE:

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

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu

Długość przewodu sieciowego: 1,05 m



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

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**
SZUKAJ NA
PYSZNIENGOTUJ.PL



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ PENTRU UTILIZARE

- Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de utilizare.
- Aveți grijă deosebită atunci când copiii se află în apropierea aparatului.
- Nu utilizați dispozitivul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate provoca deteriorarea dispozitivului sau un accident.
- Nu scufundați dispozitivul, cablul sau fișa în apă sau în alte lichide.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lăsați nesupravegheat și înainte de montare, demontare sau curățare.
- Nu folosiți un aparat deteriorat, chiar dacă cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate - în acest caz, faceți reparația aparatului la un centru de service autorizat.
- Nu utilizați dispozitivul în aer liber.
- Nu agățați cablul de alimentare de margini ascuțite și nu permiteți ca acesta să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de marginea mesei/blatului.
- Nu atingeți dispozitivul cu mâinile umede.
- Dispozitivul este destinat exclusiv uzului casnic.
- Nu uitați să păstrați o distanță de siguranță față de părțile rotative ale aparatului în timpul funcționării. Contactul cu acestea poate duce la vătămări corporale sau (i) la deteriorarea bunurilor, de exemplu prin smulgerea articolelor de îmbrăcăminte/bijuteriilor atârinate lejer etc.
- Așezați alimentele numai cu ajutorul împingătorului dedicat - nu introduceți mâna în camera aparatului în funcțiune, nu introduceți alimentele în aparat cu accesorii care nu sunt destinate acestui scop, de exemplu furculițe, linguri etc.
- **NOTĂ! Lamele de tăiere sunt foarte ascuțite, evitați contactul fizic atunci când goliți și curățați unitatea – v-ați putea răni grav.**
- Curățarea aparatului, în special a părților care intră în contact direct cu alimentele, trebuie efectuată înainte de prima utilizare, imediat după utilizare sau dacă aparatul nu a fost utilizat pentru

o perioadă lungă de timp - procedura este descrisă în capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.

- Nu așezați aparatul în apropierea altor aparate electrice, arzătoare, aragazuri, cuptoare, cuptoare, etc.
- Asigurați-vă întotdeauna că toate componentele aparatului sunt montate corect înainte de a începe lucrul.
- Nu așezați aparatul pe suprafețe fierbinți.
- Aparatul poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau fără cunoștințe sau experiență în utilizarea acestui tip de echipament, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a echipamentului și să înțeleagă riscurile implicate.
- Copiii nu au voie să îndeplinească sarcini de curățenie și întreținere.
- Dispozitivul nu trebuie să fie utilizat de copii. Țineți dispozitivul și cablul departe de copii.
- Supravegheați copiii pentru ca aceștia să nu se joace cu echipamentul/dispozitivul.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lăsați nesupravegheat și înainte de montare, demontare sau curățare.
- Opriți aparatul înainte de a schimba echipamentul sau înainte de a vă apropia de piesele în mișcare în timpul utilizării.
- Nu conectați ștecherul la priza de rețea cu mâinile umede.
- Nu scoateți ștecherul din priza de curent prin tragerea cablului.
- Utilizați aparatul pe o suprafață netedă și stabilă.
- Pentru siguranța copiilor, vă rugăm să nu lăsați la vedere părți ale ambalajului (pungi de plastic, cutii de carton, polistiren etc.).
- **AVERTISMENT! Nu permiteți copiilor să se joace cu filmul. Pericol de sufocare!**

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

- | | |
|--|--|
| 1. Priză pentru montarea accesoriilor cu mufă | 8. Bol din plastic cu o capacitate de 5,0 l |
| 2. Priză de montare a blenderului cu capac de capăt | 9. Baza cu un loc pentru fixarea vasului |
| 3. Capul înclinat | 10. Manetă de blocare a capului |
| 4. Buton de control al vitezei | 11. Mixer pentru frământarea prăjiturilor grele (cârlig) |
| 5. Arbore de antrenare cu știft (locul de atașare a agitatoarelor) | 12. Agitator pentru biciuirea maselor ușoare |
| 6. Protecție împotriva stropirii | 13. Mixer pentru mase multicomponente |
| 7. Bol din oțel inoxidabil 4.5L cu mâner | 14. Spatula |
| | 15. Camera de măcinare |

- | | |
|---|---|
| 16. Tavă | 23. Piulița camerei de frezat |
| 17. Împingător cu depozitare | 24. Ulcior de blender din sticlă de 1500 ml |
| 18. Melc | 25. Inel de bază pentru ulcior cu garnitură |
| 19. Cuțit din oțel inoxidabil | 26. Cuțit cu garnitură |
| 20. Sita cu diametrul ochiurilor de 3 mm | 27. Capacul ulciorului blenderului |
| 21. Stio cu diametrul ochiurilor de plasă de 5 mm | 28. Capac cu capac ulcior cu gradare |
| 22. Diametrul ochiurilor de plasă 7 mm | |

ATENȚIE! Accesoriul de măcinare și blenderul nu sunt echipamente ale robotului planetar MRK-25. Ele sunt doar o parte a robotului planetar MRK-24.

PREGĂTIREA PENTRU MUNCĂ — OBSERVAȚII GENERALE

1. Despachetați dispozitivul din cutie, îndepărtați orice pungi de plastic, etichete, umpluturi de polistiren și încuietori de transport.
2. Înainte de prima utilizare, spălați bine toate accesoriile robotului care vin în contact cu alimentele (consultați secțiunea „Curățare și întreținere”).
3. Vă rugăm să rețineți că asamblarea/dezasamblarea accesoriilor (castron, agitatoare etc.) se efectuează numai atunci când aparatul nu este conectat la o sursă de alimentare.
4. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică cu un știft de împământare.

INSTALAREA ACCESORIILOR

PASUL 1 — INSTALAREA PROTECȚIEI DE STROPIRE

Eliberați capul înclinat (3) rotind maneta de blocare a capului (10) în sensul acelor de ceasornic, apoi ridicați ușor capul înclinat până când auziți un clic (sunet de blocare). Când dispozitivul de blocare este blocat, brațul manetei de blocare a capului (10) va fi orientat în jos. Glisați dispozitivul de protecție împotriva stropirii (6) pe marginea carcasei care protejează arborele de antrenare cu știftul (5). Asigurați-vă că orificiul pentru adăugarea produselor alimentare este orientat spre exterior, astfel încât capul de înclinare (3) să nu împiedice accesul la deschidere.

PASUL 2 - ASAMBLAREA BOLULUI

Așezați vasul (7; 8) în bază (9), apoi rotiți vasul (7; 8) în sensul acelor de ceasornic, astfel încât clapele de pe vas să se blocheze de zăvoarele situate în bază (9).

PASUL 3 - ATAȘAREA MIXERELOR

La instalarea agitatoarelor, capul de înclinare (3) trebuie ridicat pentru un acces mai ușor. Atașați (pentru un sentiment de rezistență) unul dintre cele trei agitatoare dedicate (11, 12, 13) la știftul arborelui de antrenare (5). Acordați atenție faptului că scurgerea situată pe știft intră în orificiul de montare al mixerului. Apoi rotiți agitatorul în sens invers acelor de ceasornic până când ieșirea este blocată de marginea orificiului de montare a mixerului.



PASUL 4 - ASAMBLAREA DISPOZITIVULUI

După fixarea agitatoarelor (11, 12, 13), dispozitivul este gata de funcționare. Rotiți maneta de blocare a capului (10) în sensul acelor de ceasornic și coborați ușor capul înclinat (3) până când auziți un clic (sunet de blocare). Asigurați-vă că capul de înclinare (3) este blocat corespunzător - brațul manetei de blocare a capului (10) va fi îndreptat în jos.

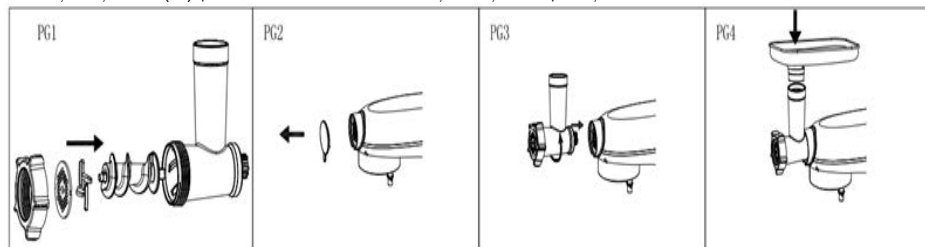
DEMONTAREA ACCESORIILOR

Accesoriile pot fi scoase după ridicarea capului de înclinare (3).

Eliberați accesoriile de la zăvoare răsucindu-le în direcția opusă direcției de instalare. Agitatoarele (11, 12, 13) trebuie mai întâi eliberate din încuietore înainte de rotire, adică împingeți agitatorul mai adânc în știftul arborelui de antrenare până când se simte rezistența. Protecția împotriva stropirii (6) trebuie îndepărtată după prima demontare a agitatoarelor (11, 12, 13).

INSTALAREA ȘI UTILIZAREA ATAȘAMENTULUI POLIZORULUI

1. Așezați camera de măcinare (15) în priza de montare a atașamentului (1) astfel încât elementul prin care sunt introduse produsele care urmează să fie frezate să fie înclinat de la verticală la dreapta cu aproximativ 30°, apoi rotiți elementul vertical pentru a simți rezistența.
2. Instalați melcul (18) în interiorul camerei de măcinare (15) astfel încât pinionul melcului să fie în interiorul camerei.
3. La capătul melcului (18), montați cuțitul (19) astfel încât baza cuțitului să fie orientată spre interiorul camerei de măcinare (15) și lamele cuțitului să fie orientate spre exteriorul camerei.
4. Apoi așezați unul dintre ecranele (20), (21) sau (22) în funcție de diametrul dorit al găurii și apoi înșurubați piulița camerei de frezare (23) pe cameră.
5. Din capul robotului (3), scoateți ștecherul prizei de montare a accesoriului de șlefuire (1).
6. Așezați tava (16) pe camera de măcinare și fixați-o în poziția corectă.



7. Așezați recipientul sub ieșirea aperitivului.
8. Se taie produsele prelucrate, de exemplu carnea, în bucăți pentru a facilita introducerea lor în camera de măcinare (15).
9. Conectați dispozitivul la o sursă de alimentare și porniți-l. Utilizați butonul de control al vitezei (4) pentru a selecta viteza corespunzătoare (recomandată între 3 - 6), apoi așezați produsele în orificiul superior al camerei de măcinat și împingeți cu împingătorul (17).
10. Demontarea atașamentului polizorului se efectuează în ordinea inversă a ansamblului descris.

ATENȚIE! Timpul maxim de funcționare al dispozitivului pentru atașamentul polizorului este de 5 minute. După acest timp, dispozitivul trebuie lăsat să se răcească, pentru o perioadă de cel puțin 15 min.

ATENȚIE! Pentru a evita blocarea dispozitivului, nu permiteți funcționarea sub sarcină excesivă.

ATENȚIE! Nu utilizați dispozitivul pentru zdrobirea oaselor și piulițelor și pentru măcinarea produselor cu fibre dure.

ATENȚIE! Dacă dispozitivul este blocat și oprit din cauza materialului dur din interiorul atașamentului, unitatea trebuie oprită și curățată imediat.

ASAMBLAREA ȘI UTILIZAREA BLENDERULUI

1. Aplicați un cuțit cu sigiliu (26) pe inelul de bază al ulciorului de garnitură (25), astfel încât lamelele bazei cuțitului să fie așezate corespunzător în găurile din interiorul inelului de bază al ulciorului.
2. Întoarceți ulciorul blenderului (24) astfel încât orificiul pentru înșurubarea inelului să fie în partea de sus.
3. Apoi aplicați inelul de bază al ulciorului (25) împreună cu cuțitul (26) pe ulciorul blenderului (24).
4. Strângeți inelul de bază strâns pe canul blenderului în sensul acelor de ceasornic, acordând atenție fixării corecte a firului în prealabil.

În cazul demontării inelului bazei ulciorului, procedați în mod opus ca la asamblare.

ATENȚIE! Cuțitele dispozitivului sunt ascuțite. Manipulați-le cu atenție.

5. Scoateți capacul prizei de montare a blenderului (2) din capul robotului (3) rotind în direcția marcajului lacătului deschis.
6. După ce vă asigurați că toate părțile ulciorului de blender sunt asamblate corect, așezați ulciorul (24) în priza de montare a blenderului (2).
7. Tăiați produsele în porții mai mici pentru o mărunțire mai ușoară. Puneți ingredientele în ulcior numai cu motorul oprit.

ATENȚIE! Nu umpleți peste marcajul de 1500 ml de pe ulciorul blenderului (24).

ATENȚIE! Pentru performanțe optime, așezați ingredientele dorite în ulcior, în următoarea ordine: lichide, ingrediente proaspete, fructe congelate, iaurt și înghețată.

8. Înlocuiți capacul ulciorului (27) cu capacul (28).
9. Conectați mufa cablului de alimentare la o priză electrică.
10. Porniți dispozitivul cu butonul de control al vitezei (4). Alegeți viteză potrivită (recomandată între 4 — 6).
11. Dacă amestecați cuburi de gheață, setați și țineți apăsat butonul de viteză (4) în poziția TURBO „P”.

ATENȚIE! Timpul maxim de funcționare al blenderului este de 1 minut. După acest timp, dispozitivul trebuie lăsat să se răcească pentru o perioadă de cel puțin 3 minute.

12. Țineți capacul aparatului (27) în timp ce amestecați. Dacă trebuie să adăugați ingrediente în timp ce blenderul funcționează, ridicați capacul capacului (28), introduceți ingrediente noi prin orificiu, apoi înlocuiți capacul capacului (28).
13. <O>După ce ați amestecat conținutul ulciorului, opriți aparatul rotind butonul (4) la < > trageți ștecherul cablului de alimentare din priză.

ATENȚIE! Înainte de a turna conținutul din ulcior, așteptați până când cuțitul se oprește!

NOTE BLENDER

1. Legumele gătitе și decoctul trebuie să se răcească înainte de turnarea în vasul blenderului.
2. Blenderul nu este utilizat pentru a face următoarele:
 - ștergerea cartofilor
 - biciuirea ouălor sau a produselor de înlocuire a produselor lactate
 - măcinarea cărnii crude

- biciuirea sau amestecarea prăjiturilor grele (pericolul ruperii aluatului în bile care poate duce la deteriorarea dispozitivului).
- 3. Verificați consistența ingredientelor amestecate la fiecare câteva secunde.
- 4. Dacă motorul se oprește, opriți imediat amestecarea sau reduceți cantitatea de ingrediente din ulcior.
- 5. Pentru a îmbunătăți zdrobirea cuburilor de gheață, trebuie să turnați o cantitate mică de apă.
- 6. Nu scoateți ulciorul din carcasă în timpul funcționării dispozitivului.

LUCRUL CU DISPOZITIVUL

Rotiți maneta de blocare a capului (10) în sensul acelor de ceasornic și coborâți ușor capul înclinat (3) până când auziți un clic (sunet de blocare). Asigurați-vă că capul de înclinare este blocat corespunzător - brațul manetei de blocare a capului (10) va fi îndreptat în jos. Apoi așezați produsele alimentare în vas (7; 8) prin orificiul din dispozitivul de protecție împotriva stropirii (6), conectați aparatul la rețea și setați viteza de funcționare dorită cu butonul de reglare a vitezei (4).

Robotul planetar are o reglare a vitezei în intervalul 1-10 și funcția TURBO (P), utilizată pentru funcționarea pe termen scurt la turații maxime.

ATENȚIE! În cazul funcției TURBO (P), butonul de reglare a vitezei (4) trebuie ținut apăsat. Când butonul (4) este eliberat, acesta revine automat din poziția TURBO (P) în poziția „0”, care oprește dispozitivul.

ATENȚIE! În timpul funcționării robotului planetar, nu rotiți maneta de blocare a capului (10)!

La sfârșitul lucrării, deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare.

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

APLICAREA ACCESORIILOR INDIVIDUALE

Mixer pentru mase multicomponente (13)	Pentru amestecarea maselor ușoare și mai grele, cum ar fi: aluat, produse de patiserie scurtă, carne tocată și mase de pește, creme de unt și cremă, mase de brânză, piure de cartofi și alte legume, baze de tort, ingrediente libere pentru tort.
Mixer pentru biciuirea maselor ușoare (12)	Pentru biciuirea produselor care trebuie bine aerate, cum ar fi: ouă, albușuri de ou, aluat de biscuiți, frișcă, beza, creme, maioneză.
Mixer pentru frământarea aluatului greu de aluat (cârlig) (11)	Pentru frământarea aluatului, în special aluatului de drojdie și frământare cum ar fi pentru: pâine, chifle, pâtlagine, plăcinte, pizza, aluat aburit, paste, favoruri.
Accesoriu polizor (15)	Pentru măcinarea cărnii, carne de pasăre fiartă, carne de porc, vită, ficat fiert, pește fiert pentru supe; carne de porc crudă și carne de vită pentru tăieturi tocate, ficat crud, carne și untură pentru cârnați de pate, carne de porc pentru etichetă.

Blender (24)

Pentru prepararea smoothie-urilor de fructe și legume proaspete, milkshake-uri și shake-uri proteice, sosuri, maioneză și pentru zdrobirea gheții.

ATENȚIE! Nu lăsați cuțite, linguri metalice sau furculițe și alte astfel de articole în vas în timpul funcționării aparatului.

ATENȚIE! Timpul maxim de funcționare al dispozitivului este de 5 minute, timpul minim de odihnă între două cicluri de amestecare este de 15 minute. Când frământați aluatul de drojdie, cel mai bine este să setați butonul la viteză mică și numai după un timp creșteți viteza.

MIȘCAREA PLANETARĂ A AGITATORILOR

În timpul funcționării robotului planetar, agitatorul se rotește într-o mișcare complexă: în jurul axei sale și simultan în jurul circumferinței bolului. Datorită acestui fapt, în timpul unei rotații complete, agitatorul funcționează cu precizie în interiorul vasului, ceea ce reduce timpul de lucru și asigură o eficiență mai mare de amestecare. Din acest motiv, timpul de amestecare dat în majoritatea rețetelor ar trebui redus.

NOTE PRIVIND FUNCȚIONAREA ROBOTULUI

Forma bolului și a agitatoarelor este proiectată astfel încât, în timpul funcționării robotului, nu este nevoie să răzuiriți și să împingeți constant ingredientele situate pe pereții vasului. Într-un singur ciclu de amestecare, este suficient să curățați pereții vasului o dată sau de două ori. Înainte de a face acest lucru, trebuie să deconectați robotul de la electricitate! În timpul funcționării, robotul se poate încălzi. Cu sarcină grea și ciclu lung de amestecare, partea superioară a capului robotului poate fi foarte caldă. Este normal.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare.
2. În timpul funcționării prelungite, capul de înclinare (3) se poate încălzi. Înainte de a începe lucrul, este necesar să așteptați ca dispozitivul să se răcească.
3. Curățați carcasa dispozitivului folosind o cârpă umedă.
4. Curățați agitatoarele (11, 12, 13) și spatula, accesoriul de măcinare (15), blenderul (24) sub apă curentă cu adaos de detergent.

După terminarea lucrului cu dispozitivul, se recomandă curățarea imediată a accesoriilor. Acest lucru va elimina orice depuneri rămase, va împiedica uscarea reziduurilor, ceea ce face spălarea mai eficientă și mai ușoară și previne reproducerea bacteriilor.

ATENȚIE! Toate accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase, cu excepția atașamentului de rășniță - acest lucru riscă să-l deterioreze.

FOLOSIND ROBOTUL PENTRU PROPRIILE 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 efectul perfect și pentru a dezvolta procedura potrivită de amestecare. Este necesar să controlați procesul de amestecare și să îl terminați exact atunci când se atinge consistența necesară în rețetă (de exemplu, „aluat neted și elastic”).

SFATURI DE GĂTIT

1. Ingredientele care sunt păstrate în frigider, cum ar fi untul sau ouăle, trebuie să atingă temperatura camerei înainte de a fi amestecate. Prin urmare, ar trebui să scoateți astfel de produse din frigider în timp util.
2. Pentru a evita aruncarea cojilor de ouă sau a ouălor stricate în castron, cel mai bine este să le lipiți într-un recipient separat înainte de a adăuga restul produselor.
3. Biciuirea prea lungă poate afecta negativ produsul final. Urmăriți timpul de amestecare specificat în rețetă.
4. Modificarea temperaturii, texturii produselor alimentare (de exemplu, datorită fluctuațiilor temperaturii ambiante) poate afecta scurtarea/prelungirea procesului de amestecare a ingredientelor și rezultatul final al amestecării.
5. Ar trebui să începeți întotdeauna amestecarea la viteze mici și să creșteți treptat viteza la cea necesară într-o anumită rețetă.

SETĂRI SUGERATE PENTRU ACCESORII INDIVIDUALE PENTRU 0,9 KG DE INGREDIENTE

accesorii	viteză	Timp (min.)	Cantitatea maximă de produse într-un castron	Descrierea postului
Mixer greu (cârlig) (11)	1-6	3-5	585 g făină + 315 g apă	viteza 1 pentru 10 sec., viteza 2 pentru 20 sec., viteza 3 pentru 30 sec. apoi viteza 5-6 de la 2 - 5 min.
Mixer pentru mase multicomponente (13)	1-7	3-10	660 g făină + 840 g apă	viteza 1 — 2 timp de 30 sec., viteza 3 — 7 timp de 2 min. 30 sec.
Mixer pentru biciuirea maselor ușoare (12)	8-10	3-10	3 albusuri de ou (minim)	viteza 10 timp de 3 min.

REGLEMENTĂRI

TORT SIMPLU CU GOGOȘI

- ✓ 2 cani de făină de aluat cernută
- ✓ 1 și 1/4 cani zahăr de masă
- ✓ 2 și 1/2 lingurițe praf de copt
- ✓ 3/4 linguriță sare
- ✓ 1/2 cană grăsime moale de panificație
- ✓ 3/4 cană lapte
- ✓ 1 și 1/4 lingurițe vanilie
- ✓ 2 ouă



PREPARARE:

- 1) Cerneti faina, praful de copt, zaharul si sarea intr-un bol mare. Adăugați grăsimea brutarului; turnați laptele și adăugați vanilia.
- 2) Frământați până la 5 min. la cea mai mică viteză până când produsele sunt complet amestecate.
- 3) Apoi frământați la viteză medie timp de 2 min.
- 4) Opriți robotul, răzuțiți rămășițele amestecului de pe părțile laterale și de jos ale vasului.
- 5) Adăugați ouă, frământați încă 1,5 min la cea mai mare viteză.

PIURE DE CARTOFI

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



PREPARARE:

- 1) Cojiți și fierbeți cartofii în apă sărată, având grijă să nu le faceți prea moi.
- 2) Când devin făinoase, începeți să le frământați într-o cratiță sau transferați-le în vasul robotului. Apoi frământați cartofii pregătiți în acest fel în robot la viteză medie timp de aproximativ 1 min.
- 3) Când ați terminat, răzuțiți cartofii care s-au lipit de pereții vasului.
- 4) Amestecați laptele fierbinte, untul și sarea împreună. Adăugați la cartofi și frământați la cea mai mare viteză timp de 1 min.

BISCUIȚI DE OVĂZ

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



PREPARARE:

- 1) Se amestecă făina, soda, sarea și scorțișoara, apoi se adaugă fulgii și se lasă deoparte.
- 2) Amestecați untul, zahărul, ouăle de vanilie în vasul robotului.
- 3) Bateți la cea mai mare viteză timp de 2 minute până când este cremos, când ați terminat, răzuțiți amestecul care a aderat la pereții vasului.
- 4) Adăugați laptele și jumătate din amestecul de făină și alte produse pus deoparte anterior, amestecați totul încet, transferând masa amestecată, apoi frământați amestecul la cea mai mare viteză timp de 1 min.
- 5) Adăugați a doua jumătate a amestecului de făină și alte produse și repetați procedura. Când ați terminat, răzuțiți amestecul care s-a lipit de pereții vasului.
- 6) Adăugați chipsuri de ciocolată și nuci, frământați la cea mai mare viteză timp de 1 min.

BATEȚI PROTEINA

✓ 2 ouă

**PREPARARE:**

- 1) Așezați albușurile într-un bol
- 2) Bateți la cea mai mare viteză.

DATE TEHNICE

Parametrii tehnici sunt înscrși pe plăcuța de fabricație a produsului.

Lungimea cablului de rețea: 1,05 m



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

Acest manual a fost tradus automat.

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


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

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.
- Будьте особенно осторожны, когда рядом с устройством находятся дети.
- Не используйте устройство не по назначению.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства или несчастному случаю.
- Не погружайте прибор, шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
- Отключайте прибор от источника питания, когда оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- Не используйте поврежденное устройство, а также если поврежден шнур питания или вилка – в этом случае верните устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
- Не используйте устройство на открытом воздухе.
- Не вешайте шнур питания на острые края и не допускайте его контакта с горячими поверхностями.
- Не позволяйте шнуру питания свисать с края стола/прилавка.
- Не прикасайтесь к устройству мокрыми руками.
- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Во время работы прибора не забывайте находиться на безопасном расстоянии от вращающихся частей прибора. Контакт с ними может привести к травмам или (i) повреждению имущества, например, в результате вытаскивания свободно висящих предметов одежды / украшений и т.д.
- Закладывайте продукты только с помощью специального толкателя - не просовывайте руку в камеру работающего прибора, не закладывайте продукты в прибор с помощью не предназначенных для этого аксессуаров, например, вилок, ложек и т.д.
- **ВНИМАНИЕ: Режущие лезвия – очень острые; избегайте физического контакта с ними во время опорожнения и очистки устройства – вы можете серьезно пораниться.**

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

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- | | |
|---|--|
| 1. Гнездо для крепления креплений с заглушкой | 13. Смеситель для многокомпонентных масс |
| 2. Монтажное гнездо блендера с торцевой крышкой | 14. Шпатель |
| 3. Наклонная головка | 15. Измельчительная камера |
| 4. Ручка управления скоростью | 16. Противень |
| 5. Приводной вал со штифтом (место крепления мешалок) | 17. Толкатель с ящиком |
| 6. Брызговик | 18. Улитка |
| 7. Чаша из нержавеющей стали 4,5 л с ручкой | 19. Нож из нержавеющей стали |
| 8. Пластиковая чаша емкостью 5,0 л | 20. Сито с диаметром ячеек 3 мм |
| 9. Основание с местом для крепления чаши | 21. Сито с диаметром ячейки 5 мм |
| 10. Рычаг блокировки головы | 22. Диаметр сетки 7 мм |
| 11. Миксер для замешивания тяжелых тортов (крючок) | 23. Гайка фрезерной камеры |
| 12. Мешалка для взбивания легких масс | 24. Стекланный кувшин для блендера 1500 мл |
| | 25. Базовое кольцо кувшина с прокладкой |
| | 26. Нож с прокладкой |
| | 27. Крышка кувшина блендера |
| | 28. Крышка кувшина с градуировкой |

ВНИМАНИЕ!!! Шлифовальная насадка и блендер не являются оборудованием планетарного робота MRK-25. Они являются лишь частью планетарного робота MRK-24.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ — ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ

1. Распакуйте устройство из картонной упаковки, удалите все пластиковые пакеты, этикетки, пенополистирольные наполнители и транспортные замки.
2. Перед первым использованием тщательно вымойте все аксессуары робота, контактирующие с пищевыми продуктами (см. раздел «Очистка и обслуживание»).
3. Обратите внимание, что сборка/разборка аксессуаров (чаши, мешалки и т. д.) осуществляется только в том случае, если прибор не подключен к источнику питания.
4. Подключите кабель питания к электрической розетке с помощью заземляющего штыря.

УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ

ШАГ 1 — УСТАНОВКА БРЫЗГОВИКА

Отпустите наклонную головку (3), повернув рычаг замка (10) по часовой стрелке, затем осторожно поднимите наклонную головку до тех пор, пока не услышите щелчок (звук щелчка замка). Когда замок заперт, рычаг головного замка (10) будет обращен вниз. Вставьте брызговик (6) на край корпуса, защищая приводной вал штифтом (5). Убедитесь, что отверстие для добавления пищевых продуктов обращено наружу, чтобы наклонная головка (3) не препятствовала доступу к отверстию.

ШАГ 2 — СБОРКА ЧАШИ

Поместите чашу (7; 8) в основание (9), затем поверните чашу (7; 8) по часовой стрелке так, чтобы выступы на чаше запирались в защелки, расположенные в основании (9).

ШАГ 3 — ПОДКЛЮЧЕНИЕ МИКСЕРОВ

При установке мешалок наклонную головку (3) следует приподнять для облегчения доступа. Прикрепите (для ощущения сопротивления) одну из трех специальных мешалок (11, 12, 13) к штифту приводного вала (5). Обратите внимание, что слив, расположенный на штифте, выходит в монтажное отверстие смесителя. Затем поворачивайте мешалку против часовой стрелки до тех пор, пока выходное отверстие не будет заблокировано на краю монтажного отверстия смесителя.



ШАГ 4 — СБОРКА УСТРОЙСТВА

После фиксации мешалок (11, 12, 13) устройство готово к работе. Поверните рычаг блокировки головного замка (10) по часовой стрелке и осторожно опустите наклонную головку (3) до тех пор, пока не услышите щелчок (звук щелчка замка). Убедитесь, что наклонная головка (3) правильно заблокирована — рычаг замка головного замка (10) будет направлен вниз.

РАЗБОРКА АКСЕССУАРОВ

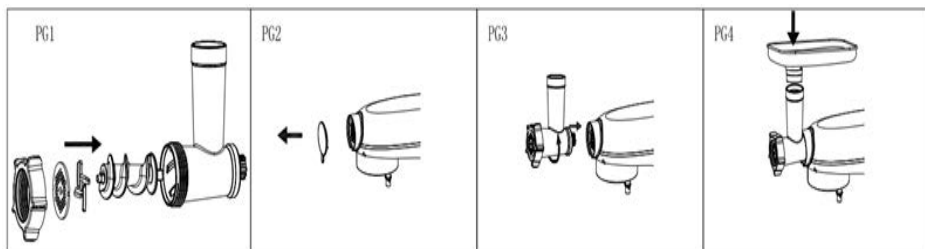
Аксессуары можно снять после подъема наклонной головки (3).

Освобождаем фурнитуру от защелок, скручивая их в направлении, противоположном направлению установки. Перед поворотом мешалки (11, 12, 13) необходимо сначала освободить от замка, т.е. протолкнуть мешалку глубже в штифт приводного вала до тех пор, пока не почувствуется сопротивление. Брызгозащитный кожух (6) необходимо снять после первого снятия мешалок (11, 12, 13).

УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ШЛИФОВАЛЬНОЙ МАШИНЫ

1. Разместите помольную камеру (15) в крепежное гнездо (1) таким образом, чтобы элемент, через который вставляются изделия, подлежащие фрезерованию, наклонялся от вертикали вправо примерно на 30°, затем поверните элемент вертикально, чтобы ощутить сопротивление.
2. Установите шнек (18) во внутренней части помольной камеры (15) таким образом, чтобы шнековая шестерня находилась внутри камеры.
3. На конце шнека (18) установите нож (19) таким образом, чтобы основание ножа было обращено к внутренней части измельчающей камеры (15), а лезвия ножа были обращены к внешней стороне камеры.
4. Затем поместите один из экранов (20), (21) или (22) в зависимости от желаемого диаметра отверстия, а затем прикрутите гайку фрезерной камеры (23) к камере.
5. С головки робота (3) снимите заглушку крепежного гнезда шлифовального крепления (1).

- Поместите лоток (16) на камеру измельчения и зафиксируйте в правильном положении.



- Поместите емкость под выходное отверстие закуски.
- Нарежьте обработанные продукты, например мясо, на кусочки, чтобы облегчить их попадание в камеру измельчения (15).
- Подключите устройство к источнику питания и запустите его. Используйте ручку управления скоростью (4), чтобы выбрать подходящую скорость (рекомендуется от 3 до 6), затем поместите продукты в верхнее отверстие камеры измельчения и нажмите толкателем (17).
- Разборка крепления шлифовальной машины производится в порядке, обратном описанной сборке.

ВНИМАНИЕ! Максимальное время работы устройства для крепления шлифовальной машины составляет 5 минут. По истечении этого времени устройству необходимо дать остыть в течение не менее 15 минут.

ВНИМАНИЕ! Во избежание заклинивания устройства не допускайте работы под чрезмерной нагрузкой.

ВНИМАНИЕ! Не используйте устройство для дробления костей и орехов и для измельчения продуктов с твердыми волокнами.

ВНИМАНИЕ! Если устройство заклинило и остановилось из-за твердого материала, содержащегося в креплении, устройство необходимо немедленно выключить и очистить.

СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

- Приложите нож с уплотнителем (26) к опорному кольцу прокладочного кувшина (25) так, чтобы выступы основания ножа правильно разместились в отверстиях на внутренней стороне опорного кольца кувшина.
- Переверните кувшин блендера (24) так, чтобы отверстие для завинчивания кольца находилось вверх.
- Затем нанесите базовое кольцо кувшина (25) вместе с ножом (26) на кувшин блендера (24).
- Плотно притяните базовое кольцо к кувшину блендера по часовой стрелке, предварительно обращая внимание на правильное прилегание резьбы.

В случае демонтажа кольца основания кувшина действуйте так же, как и при сборке.

ВНИМАНИЕ!!! Ножи устройства острые. Обращайтесь с ними осторожно.

- Снимите крышку крепежного разъема блендера (2) с головки робота (3), повернув ее в направлении отметки открытого замка.
- Убедившись, что все части кувшина блендера собраны правильно, поместите кувшин блендера (24) в монтажное гнездо блендера (2).

7. Нарезьте продукты небольшими порциями для облегчения измельчения. Помещайте ингредиенты в кувшин только при выключенном двигателе.

ВНИМАНИЕ!!! Не наливайте больше 1500 мл на кувшине блендера (24).

ВНИМАНИЕ!!! Для оптимальной производительности поместите в кувшин нужные ингредиенты в следующем порядке: жидкости, свежие ингредиенты, замороженные фрукты, йогурт и мороженое.

8. Замените крышку кувшина (27) крышкой (28).
9. Подключите штекер шнура питания к электрической розетке.
10. Включите устройство с помощью ручки управления скоростью (4). Выберите правильную скорость (рекомендуется от 4 до 6).
11. Если вы смешиваете кубики льда, установите и удерживайте ручку скорости (4) в положении TURBO «Р».

ВНИМАНИЕ!!! Максимальное время работы блендера — 1 минута. По истечении этого времени устройству необходимо дать остыть в течение не менее 3 минут.

12. Во время перемешивания удерживайте крышку прибора (27). Если вам нужно добавить ингредиенты во время работы блендера, поднимите крышку (28), вставьте новые ингредиенты через отверстие, а затем замените крышку (28).
13. <O>Смешав содержимое кувшина, выключите прибор, повернув ручку (4) в положение < >, вытащите штекер шнура питания из сетевой розетки.

ВНИМАНИЕ! Прежде чем выливать содержимое из кувшина, дождитесь, пока нож остановится!

ЗАМЕТКИ БЛЕНДЕРА

1. Приготовленные овощи и отвар должны остыть перед тем, как налить их в кувшин блендера.
2. Blender не используется для следующих целей:
 - протирка картофеля
 - взбитые яйца или молочные заменители
 - измельчение сырого мяса
 - взбивание или смешивание тяжелых пирожных (опасность раскалывания теста на шарики, что может привести к повреждению устройства).
3. Проверяйте консистенцию смешанных ингредиентов каждые несколько секунд.
4. Если двигатель заглохнет, немедленно прекратите смешивание или уменьшите количество ингредиентов в кувшине.
5. Чтобы улучшить измельчение кубиков льда, нужно налить небольшое количество воды.
6. Не вынимайте кувшин из футляра во время работы устройства.

РАБОТА С УСТРОЙСТВОМ

Поверните рычаг блокировки головного замка (10) по часовой стрелке и осторожно опустите наклонную головку (3) до тех пор, пока не услышите щелчок (звук щелчка замка). Убедитесь, что наклонная головка правильно заблокирована — рычаг замка головного замка (10) будет направлен вниз. Затем поместите продукты в миску (7; 8) через отверстие в брызговике (6), подключите прибор к сети и установите желаемую скорость работы с помощью ручки регулировки скорости (4).

Планетарный робот имеет регулировку скорости в диапазоне 1-10 и функцию TURBO (P), используемую для кратковременной работы на максимальных оборотах.

ВНИМАНИЕ! В случае функции TURBO (P) ручку регулировки скорости (4) необходимо удерживать нажатой. Когда ручка (4) отпускается, она автоматически возвращается из положения TURBO (P) в положение «0», в результате чего устройство выключается.

ВНИМАНИЕ! Во время работы планетарного робота не поворачивайте рычаг блокировки головного замка (10)!

По окончании работы отключите устройство от источника питания.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

ПРИМЕНЕНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ АКСЕССУАРОВ

Смеситель для многокомпонентных масс (13)	Для смешивания легких и тяжелых масс, таких как: тесто, песочное тесто, мясные и рыбные массы, сливочное масло и заварной крем, сырные массы, картофельное пюре и другие овощи, основы для тортов, ингредиенты для рассыпчатых тортов.
Миксер для взбивания легких масс (12)	Для взбивания продуктов, которые необходимо хорошо аэрировать, таких как: яйца, яичные белки, бисквитное тесто, взбитые сливки, безе, кремы, майонез.
Миксер для замеса тяжелого теста (крючок) (11)	Для замеса теста, особенно дрожжевого, а также для замеса: хлеба, булочек, бананов, пирогов, пиццы, теста на пару, макаронных изделий, ароматизаторов.
Насадка для шлифовальной машины (15)	Для измельчения мяса, отварного мяса птицы, свинины, говядины, вареной печени, отварной рыбы для супов; сырой свинины и говядины для котлет из рубленого фарша, сырой печени, мяса и сала для паштетной колбасы, свиного мяса для тега.
Blender (24)	Для приготовления смузи из свежих фруктов и овощей, молочных и протеиновых коктейлей, соусов, майонеза и для дробления льда.

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

ВНИМАНИЕ! Максимальное время работы устройства — 5 минут, минимальное время отдыха между двумя циклами смешивания — 15 минут. При замесе дрожжевого теста лучше всего установить ручку на низкую скорость и только через некоторое время увеличивать скорость.

ПЛАНЕТАРНОЕ ДВИЖЕНИЕ МЕШАЛОК

Во время работы планетарного робота мешалка вращается сложным движением: вокруг своей оси и одновременно по окружности чаши. Благодаря этому за один полный оборот мешалка точно работает по всему внутреннему пространству чаши, что сокращает время работы и обеспечивает большую эффективность смешивания. По этой причине время смешивания, указанное в большинстве рецептов, следует сократить.

ПРИМЕЧАНИЯ К РАБОТЕ РОБОТА

Форма чаши и мешалок спроектирована таким образом, что во время работы робота нет необходимости постоянно соскабливать и толкать ингредиенты, расположенные на стенках чаши. За один цикл смешивания достаточно очистить стенки чаши один или два раза. Прежде чем сделать это, вы должны отключить робота от электричества!

Во время работы робот может нагреваться. При большой нагрузке и длительном цикле перемешивания верхняя часть головки робота может быть очень теплой. Это нормально.

ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

1. Отключите устройство от источника питания.
2. Во время длительной работы наклонная головка (3) может нагреваться. Перед началом работы необходимо дождаться остывания устройства.
3. Очистите корпус устройства влажной тканью.
4. Очистите мешалки (11, 12, 13) и шпатель, насадку для измельчения (15), блендер (24) под проточной водой с добавлением моющего средства.

После окончания работы с устройством рекомендуется сразу же почистить аксессуары. Это удалит все оставшиеся отложения, предотвратит высыхание остатков, что сделает стирку более эффективной и простой, а также предотвратит размножение бактерий.

ВНИМАНИЕ! Все аксессуары можно мыть в посудомоечной машине, за исключением насадки для шлифовальной машины — это может привести к ее повреждению.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РОБОТА ДЛЯ СОБСТВЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

Данное руководство содержит несколько общих практических рекомендаций по особенностям работы с роботом, которые могут оказаться полезными при приготовлении собственных рецептов. Однако для достижения идеального эффекта и разработки правильной процедуры смешивания понадобятся ваши собственные наблюдения и опыт. Необходимо контролировать процесс смешивания и заканчивать его точно тогда, когда будет достигнута требуемая в рецептуре консистенция (например, «гладкое и эластичное тесто»).

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

1. Ингредиенты, хранящиеся в холодильнике, такие как масло или яйца, перед смешиванием должны нагреться до комнатной температуры. Поэтому такие продукты следует заблаговременно вынуть из холодильника.
2. Чтобы не выбрасывать в миску яичную скорлупу или испорченные яйца, лучше всего перед добавлением остальных продуктов сложить их в отдельную емкость.
3. Слишком длительное взбивание может негативно повлиять на конечный продукт. Следите за временем смешивания, указанным в рецепте.
4. Изменение температуры, текстуры пищевых продуктов (например, из-за колебаний температуры окружающей среды) может повлиять на сокращение/удлинение процесса смешивания ингредиентов и конечного результата смешивания.

5. Смешивание всегда следует начинать с низких оборотов и постепенно увеличивать скорость до требуемой в конкретном рецепте.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАСТРОЙКИ ОТДЕЛЬНЫХ АКСЕССУАРОВ ДЛЯ 0,9 КГ ИНГРЕДИЕНТОВ

аксессуары	скорость	Время (мин.)	Максимальное количество продуктов в миске	Описание вакансии
Смеситель для тяжелых условий эксплуатации (крючок) (11)	1 – 6	3 – 5	585 г муки+315 г воды	скорость 1 в течение 10 сек., скорость 2 в течение 20 сек., скорость 3 в течение 30 сек. затем скорость 5-6 от 2 до 5 мин.
Смеситель для многокомпонентных масс (13)	1 – 7	3 – 10	660 г муки+840 г воды	скорость 1 – 2 в течение 30 сек., скорость 3 – 7 в течение 2 мин. 30 сек.
Миксер для взбивания легких масс (12)	8 – 10	3 – 10	3 яичных белка (минимум)	скорость 10 в течение 3 мин.

НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ

ПРОСТОЙ ПОНЧИКОВЫЙ ПИРОГ

- ✓ 2 стакана муки из просеянного теста
- ✓ 1 и 1/4 стакана столового сахара
- ✓ 2 и 1/2 чайной ложки пекарского порошка
- ✓ 3/4 чайной ложки соли
- ✓ 1/2 стакана мягкого пекарского жира
- ✓ 3/4 стакана молока
- ✓ 1 и 1/4 чайной ложки ванили
- ✓ 2 яйца



ПОДГОТОВКА:

- 1) Просейте муку, разрыхлитель, сахар и соль в большую миску. Добавьте пекарский жир, влейте молоко и добавьте ваниль.
- 2) Вымешивайте до 5 мин. на самой низкой скорости до полного смешивания продуктов.
- 3) Затем месите на средней скорости в течение 2 мин.

- 4) Остановите робота, соскребите остатки смеси с боков и дна чаши.
- 5) Добавьте яйца, месите еще 1,5 мин на самой высокой скорости.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

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



ПОДГОТОВКА:

- 1) Очистите картофель и отварите его в подсоленной воде, стараясь не сделать его слишком мягким.
- 2) Когда они станут мучными, начните месить их в кастрюле или переложите в чашу робота. Затем месите приготовленный таким образом картофель в работе на средней скорости около 1 мин.
- 3) Когда закончите, очистите картофель, прилипший к стенкам миски.

4) Смешайте горячее молоко, масло и соль. Добавьте к картофелю и месите на максимальной скорости в течение 1 мин.

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

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



ПОДГОТОВКА:

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

2) Смешайте масло, сахар, ванильные яйца в чаше робота.

3) Взбивайте на максимальной скорости в течение 2 минут до кремообразного состояния, когда закончите, соскребите смесь, прилипшую к стенкам чаши.

4) Добавьте молоко и половину ранее отложенной смеси муки и других продуктов, медленно перемешайте все, перемешивая перемешанную массу, затем месите смесь на максимальной скорости в течение 1 мин.

5) Добавьте вторую половину смеси муки и других продуктов и повторите процедуру. Когда закончите, соскребите смесь, которая прилипла к стенкам чаши.

6) Добавьте шоколадную стружку и орехи, месите на максимальной скорости в течение 1 мин.

ВЗБЕЙТЕ БЕЛОК

- ✓ 2 яйца



ПОДГОТОВКА:

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Технические параметры указаны на заводской табличке изделия.

Длина шнура питания: 1,05 м.



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

Это руководство было подвергнуто машинному переводу.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



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

BEZPEČNOSTNÉ TIPY NA POUŽITIE

- Pred použitím si pozorne prečítajte návod na použitie.
- Buďte obzvlášť opatrní, keď sú v blízkosti zariadenia deti.
- Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel, než bol určený.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca neodporúča, môže spôsobiť poškodenie zariadenia alebo nehodu.
- Neponárajte spotrebič, kábel a zástrčku do vody alebo iných tekutín.
- Počas prevádzky nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Odpojte jednotku od napájacieho zdroja, ak ju necháte bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Nepoužívajte poškodené zariadenie, a to ani vtedy, keď je poškodený sieťový kábel alebo zástrčka — v takom prípade zariadenie umiestnite na opravu v autorizovanom servisnom mieste.
- Nepoužívajte prístroj na čerstvom vzduchu.
- Napájací kábel nezaveste na ostré hrany a nedovoľte, aby sa dostal do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Nenechajte napájací kábel visieť mimo okraja stola alebo pracovnej dosky.
- Nedotýkajte sa zariadenia mokrými rukami.
- Prístroj je určený len na domáce použitie.
- Počas prevádzky nezabudnite dodržiavať bezpečnú vzdialenosť od rotujúcich častí spotrebiča. Kontakt s nimi môže mať za následok poranenie osôb alebo (i) poškodenie majetku, napr. vytrhnutím voľne zavesených častí odevu/šperkov a pod.
- Potraviny vkladajte len pomocou na to určeného zatláčadla - nevkladajte ruky do komory spusteného spotrebiča, nevkladajte potraviny do spotrebiča pomocou príslušenstva, ktoré nie je na tento účel určené, napr. vidličiek, lyžíc atď.
- **POZOR! Rezné čepele sú veľmi ostré, vyhýbajte sa fyzickému kontaktu pred vyprázdňovaním a čistením zariadenia – môžete sa vážne zraniť.**
- Čistenie spotrebiča, najmä častí v priamom kontakte s potravinami, sa musí vykonať pred prvým použitím, bezprostredne po ukončení práce alebo v prípade, že zariadenie nebolo dlhodobo používané - postup je opísaný v časti „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.

- Neumiestňujte spotrebič do blízkosti iných elektrických spotrebičov, horákov, sporákov, pecí atď.
- Vždy pred začatím práce sa uistite, že všetky komponenty zariadenia sú správne namontované.
- Neumiestňujte zariadenie na horúce povrchy.
- Pomôcku môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú vedomosti alebo skúsenosti s používaním takýchto pomôcok, za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo sú poučené, aby tieto pomôcky používali bezpečným spôsobom a rozumeli súvislým rizikám.
- Deti nesmú vykonávať upratovacie a údržbárske práce.
- Zariadenie nemôžu používať deti. Zariadenie a kábel uchováajte mimo dosahu detí.
- Je potrebné venovať pozornosť deťom, aby sa nehrali so zariadením/zariadením.
- Odpojte jednotku od napájacieho zdroja, ak ju necháte bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Pred výmenou zariadenia alebo pred priblížením sa k častiam, ktoré sú počas používania v pohybe, jednotku vypnite.
- Nepripájajte zástrčku do sieťovej zásuvky mokrými rukami.
- Nevytahujte zástrčku zo sieťovej zásuvky potiahnutím za kábel.
- Prístroj používajte na hladkom a stabilnom povrchu.
- Z dôvodu bezpečnosti detí nenechávajte voľne dostupné časti obalu (plastové vrecká, kartóny, polystyrén atď.).
- **VAROVANIE! Nedovoľte deťom hrať sa s fóliou. Nebezpečenstvo udusenía!**

POPIS ZARIADENIA

- | | |
|--|---|
| 1. Zásuvka pre montáž nadstavcov s uzáverom | 9. Základňa s priestorom na pripevnenie misky |
| 2. Montážna zásuvka mixéra s uzáverom | 10. Páčka zámku hlavy |
| 3. Výklopná hlava | 11. Miešač na miesenie ťažkého cesta (hák) |
| 4. Gombík na ovládanie rýchlosti | 12. Mixér na šľahanie ľahkých hmôt |
| 5. Hnací hriadeľ s čapom (miesto, kde sú namontované miešačky) | 13. Miešačka na viaczožkové hmoty |
| 6. Ochrana proti striekajúcej vode | 14. Rameno |
| 7. Miska s nerezovou rukoväťou, objem 4,5 l | 15. Mlecia komora |
| 8. Plastová misa s objemom 5,0 l | 16. Miska |
| | 17. Tlačidlo s odkladacou priehradkou |

- | | |
|--|---|
| 18. Slimák | 24. Sklenený džbán mixéra s objemom 1500 ml |
| 19. Nôž z nehrdzavejúcej ocele | 25. Krúžok dna džbánu s tesnením |
| 20. Mlecí disk (spriemerom otvorov 3 mm) | 26. Nôž s tesnením |
| 21. Stio s priemerom oka 5 mm | 27. Kryt nádoby na mixér |
| 22. Sito s priemerom oka 7 mm | 28. Záslepka pokrievky džbánu s mierkou |
| 23. Uzáver mlecí komory | |

(POZOR! Mlecí nástavec a mixér nie sú súčasťou výbavy planétového robota MRK-25. Sú zahrnuté iba v planetárnom robote MRK-24.

PRÍPRAVA NA PRÁCU - VŠEOBECNÉ POZNÁMKY

1. Zariadenie vybalte z kartónu, odstráňte všetky fóliové vrecká, etikety, polystyrénové výplne a prepravné blokády.
2. Pred prvým použitím dôkladne umyte všetko príslušenstvo robota, ktoré prichádza do styku s potravinami (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“).
3. Prosím, pamätajte na montáž/demontáž príslušenstva (miska, mixéry atď.) len vtedy, keď zariadenie nie je pripojené k zdroju napájania.
4. Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky s uzemňovacím kolíkom.

INŠTALÁCIA PRÍSLUŠENSTVA

KROK 1 – INŠTALÁCIA OCHRANY NÁSTREKMI

Uvoľnite naklápaciu hlavu (3) otočením páčky uzamknutia hlavy (10) v smere hodinových ručičiek, potom jemne zdvihnite naklápaciu hlavu, kým nebudete počuť cvaknutie (zvuk uzamknutia). Keď sa zámok zaistí, rameno páky zámku hlavy (10) bude smerovať nadol. Ochranu proti postriekaniu (6) nasuňte na hranu krytu zakrývajúcu hnací hriadeľ pomocou kolíka (5). Uistite sa, že otvor na pridanie umenia, potraviny smerovali von, aby výklop-ná hlava (3) nebránila prístupu k otvoru.

KROK 2 – MONTÁŽ MISKY

Umiestnite misku (7;8) do základne (9), potom otočte misku (7;8) v smere hodinových ručičiek, aby sa západky na miske zaistili západkami umiestnenými v základni (9).

KROK 3 – UPEVNENIE MIXÉROV

Pri inštalácii mixérov by mala byť sklopná hlava (3) zdvihnutá pre ľahší prístup. Umiestnite (kým nepocítite odpor) jeden z troch vyhradených mixérov (11, 12, 13) na čap hnacieho hriadeľa (5). Uistite sa, že drážka na čape zapadá do montážneho otvoru mixéra. Potom otočte mixér proti smeru hodinových ručičiek, až kým jazýček nezapadne na okraj montážneho otvoru mixéra.



KROK 4 – INŠTALÁCIA ZARIADENIA

Po nasadení miešadiel (11, 12, 13) je zariadenie pripravené na prevádzku. Otočte páčku zámku hlavy (10) v smere hodinových ručičiek a jemne sklopte naklápaciu hlavu (3), kým

nebudete počuť kliknutie (zvuk uzamknutia). Uistite sa, že naklápacia hlava (3) je správne zaistená - rameno páčky zámku hlavy (10) bude smerovať nadol.

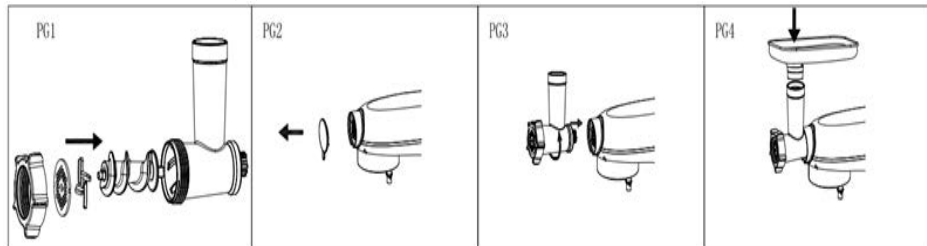
DEMONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

Po zdvihnutí výklopnej hlavy (3) môžete začať s demontážou príslušenstva.

Príslušenstvo sa uvoľní zo západiek otočením v opačnom smere, ako je smer inštalácie. Pred otočením mixérov (11, 12, 13) ich musíte najskôr uvoľniť z aretácie, t. j. zatlačiť mixér hlbšie na čap hnacieho hriadeľa, až kým nepocítite odpor. Po demontáži mixérov (11, 12, 13) je potrebné odstrániť kryt proti striekajúcej vode (6).

INŠTALÁCIA A POUŽÍVANIE NÁSTAVCA NA BRÚSKU

1. Umiestnite mlecíu komoru (15) do montážnej štrbiny nadstavca (1) tak, aby sa prvok, cez ktorý sa vkladajú produkty určené na mletie, naklonil z vertikály doprava asi o 30°, potom prvok otáčajte vertikálne, kým cítite odpor.
2. Nainštalujte skrutku (18) do mlecej komory (15) tak, aby sa skrutkové koleso nachádzalo vo vnútri komory.
3. Na koniec skrutky (18) nainštalujte nôž (19) tak, aby základňa noža smerovala dovnútra mlecej komory (15) a čepeľ noža smerovala von z komory.
4. Potom umiestnite jedno zo sit (20), (21) alebo (22) v závislosti od požadovaného priemeru otvoru a potom naskrutkujte maticu mlecej komory (23) na komoru.
5. Odstráňte zástrčku z montážnej zásuvky brúsneho nástavca (1) z hlavy robota (3).
6. Umiestnite podnos (16) na mlecíu komoru a zaistite ho na mieste.



7. Pod výtok nástavca umiestnite nádobu.
8. Spracované produkty, napr. mäso, nakrájajte na kúsky, aby sa dali ľahšie vložiť do mlecej komory (15).
9. Pripojte zariadenie k zdroju napájania a zapnite ho. Pomocou gombíka na nastavenie rýchlosti (4) vyberte vhodnú rýchlosť (odporúča sa medzi 3 - 6), potom umiestnite produkty do horného otvoru mlecej komory a zatlačte pomocou posúvača (17).
10. Demontáž brúsneho nástavca sa vykonáva v opačnom poradí, ako je opísaná montáž.

POZOR! Maximálna doba prevádzky prístroja pre brúsny nástavec je 5 minút. Po uplynutí tejto doby by sa malo zariadenie nechať vychladnúť najmenej 15 minút.

POZOR! Aby ste predchádzali zasekávaniu zariadenia, nevystavujte ho prevádzke pri nadmerneom zaťažení.

POZOR! Nepoužívajte zariadenie na drvenie kostí a orechov ani na mletie výrobkov s tvrdými vláknami.

POZOR! Ak dôjde k zaseknutiu a zastaveniu zariadenia z dôvodu tvrdého materiálu vo vnútri mlynčeka, okamžite zariadenie vypnite a vyčistite.

MONTÁŽ A POUŽÍVÁNIE MIXÉRA

1. Na krúžok podstavca džbánu (25) naložte tesnenie a založte nôž (26) tak, aby jazyčky podstavca noža boli správne osadené v drážkach na vnútornej strane krúžka podstavca džbánu.
2. Otočte džbán mixéra (24) tak, aby sa otvor na priskrutkovanie podstavca nachádzal hore.
3. Krúžok podstavca džbánu (25) spolu s nožom (26) založte na džbán mixéra (24).
4. Utlahnite základný krúžok na nádobu mixéra v smere hodinových ručičiek a uistite sa, že je závit správne zarovnaný.

Pri demontáži spodného krúžku džbánu postupujte opačne ako pri montáži.

POZOR! Nože zariadenia sú ostré. Manipulujte s nimi opatrne.

5. Odstráňte kryt montážnej zásuvky mixéra (2) z hlavy robota (3) otáčaním v smere označenia otvoreného zámku.
6. Potom, čo sa ubezpečíte, že sú všetky časti nádoby mixéra správne zmontované, umiestnite nádobu mixéra (24) do montážneho otvoru mixéra (2).
7. Väčšie suroviny pokrájajte na menšie kúsky, aby sa dali ľahšie rozdrobiť. Suroviny vkladajte do džbánu iba vtedy, keď je motor vypnutý.

POZOR! Džbán nenapĺňajte viac než po označenie 1500 ml na džbáne mixéra (24)

POZOR! Aby ste získali optimálnu efektívnosť, požadované suroviny vložte do fľaše, pričom zachovajte nasledovnú postupnosť: kvapaliny, čerstvé suroviny, zmrazené suroviny, jogurt a mrazenina.

8. Založte pokrievku džbánu so zásepku.
9. Zastrčte zástrčku napájacieho kábla do el. zásuvky.
10. Zapnite zariadenie ovládačom rýchlosti (4). Zvoľte si vhodnú rýchlosť (odporúča sa medzi 4 – 6).
11. Ak miešate kocky ľadu, nastavte a podržte ovládač rýchlosti (4) do polohy TURBO „P“.

POZOR! Maximálna doba prevádzky mixéra je 1 minúta. Po uplynutí tejto doby by sa malo zariadenie nechať vychladnúť najmenej 3 minúty.

12. Počas mixovania držte pokrievku zariadenia. Ak počas používania stolného mixéra chcete pridať nejaké suroviny, zdvihnite zásepku pokrievky (28), vložte nové suroviny cez otvor, a potom vložte zásepku naspäť do pokrievky (28).
13. Po zmixovaní obsahu džbánu, vypnite zariadenie pretočením kolieska (4) na polohu <<0>> vytiahnite zástrčku napájacieho kábla z el. zásuvky.

POZOR! Predtým, než vylejete obsah džbánu vždy počkajte, kým sa nože zastavia!

POZNÁMKY K MIXÉRU

1. Predtým, než do džbánu mixéra vložíte uvarenú zeleninu či vývar, počkajte, kým vychladnú.
2. Mixér nie je určený na nasledujúce činnosti:
 - strúhanie zemiakov
 - šľahanie vajec alebo výrobkov, ktoré nahrádzajú mliečne výrobky
 - mletie surového mäsa
 - šľahanie alebo miešanie hustých ciest (hrozí, že sa pri miesení cesta vytvorí guľa, čo môže viesť k poškodeniu zariadenia).
3. Každých pár sekúnd skontrolujte konzistenciu mixovaných zložiek.
4. Ak sa motor zastaví, okamžite prerušte mixovanie alebo zmenšite množstvo surovín v džbáne.
5. Aby bolo drvenie ľadových kociek efektívnejšie, vlejte nevelké množstvo vody.
6. Keď zariadenie používate, neskladajte džbán z pláštá.

PRÁCA SO ZARIADENÍM

Otočte páčku zámku hlavy (10) v smere hodinových ručičiek a jemne sklopte naklápaciu hlavu (3), kým nebudete počuť kliknutie (zvuk uzamknutia). Uistite sa, že naklápacia hlava je správne zaistená - rameno páčky zámku hlavy (10) bude smerovať nadol. Potom vložte jedlo do misky (7; 8) cez otvor v ochrannom kryte (6), pripojte zariadenie k zdroju napájania a nastavte požadovanú rýchlosť pomocou ovládača rýchlosti (4).

Planetárny robot má reguláciu rýchlosti v rozsahu 1-10 a funkciu TURBO (P) pre krátkodobú prevádzku pri maximálnej rýchlosti.

POZOR! Pre funkciu TURBO (P) je potrebné držať ovládač rýchlosti (4). Po uvoľnení gombíka (4) sa automaticky vráti z polohy TURBO (P) do polohy „0“, čím sa prístroj vypne.

POZOR! Kým je planetárny robot v prevádzke, neotáčajte páčkou zámku hlavy (10)!

Po ukončení práce odpojte zariadenie od zdroja napájania.

POUŽÍVANIE ZARIADENIA

APLIKÁCIA JEDNOTLIVÝCH DOPLNKOV

Miešačka na viaczložkové hmoty (13)	Na miešanie ľahkých a ťažších hmôt, ako sú: cesto, krehké cesto, mleté mäso a ryby, maslové a pudíngové krémy, tvarohové hmoty, pyré zo zemiakov a inej zeleniny, tortové základy, sypké prísady na torty.
Mixér na šľahanie ľahkých hmôt (12)	Na šľahanie výrobkov, ktoré musia byť dobre prevzdušnené, ako sú: vajcia, bielka, piškóty, šľahačka, pusinky, krémy, majonéza.
Miešač na miesenie ťažkého cesta (háč) (11)	Na prípravu cesta, najmä kysnutého cesta a miesenie ako: chlieb, rožky, babky, palacinky, pizza, choux pečivo, cestoviny, faworki.
Nástavec na brúsenie (15)	Na mletie mäsa, varenej hydiny, bravčového, hovädzieho mäsa, varenej pečene, varených rýb do polievok; surové bravčové a hovädzie mäso na mleté rezne, surovú pečenu, mäso a slaninu na klobásovú paštétu, bravčové mäso.
Mixér (24)	Na prípravu čerstvých ovocných a zeleninových smoothies, mliečnych a proteínových koktailov, omáčok, majonéz a na drvenie ľadu.

POZOR! Nenechávajte nože, kovové lyžice, vidličky alebo iné podobné predmety vmisťovať, keď je zariadenie v prevádzke.

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

PLANETÁRNY POHYB AGITÁTOROV

Počas prevádzky planetárneho robota sa mixér otáča zložitým pohybom: okolo vlastnej osi a súčasne po obvodu misy. Vďaka tomu počas jednej úplnej otáčky mixér dôkladne prepracuje v celom vnútornom priestore misy, čo skracuje čas práce a zaisťuje vyššiu efektivitu mixovania. Preto skráťte čas miešania uvedený vo väčšine receptov.

POZNÁMKY K POUŽÍVANIU ROBOTA

Tvar misy a mixérov bol navrhnutý tak, aby počas prevádzky robota nebolo potrebné neustále škrabať a tlačiť ingrediencie na steny misy. Počas jedného cyklu miešania stačí vyčistiť steny misy raz alebo dvakrát. Pred vykonaním tejto operácie odpojte robot od napájania!

Robot sa môže počas prevádzky zahriať. Pri veľkom zaťažení a dlhých cykloch miešania sa môže horná časť hlavy robota veľmi zahriať. To je normálne.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Odpojte zariadenie od zdroja napájania.
2. Počas dlhšej prevádzky môže byť naklápacia hlava (3) horúca. Pred začatím práce počkajte, kým zariadenie nevychladne.
3. Plášť zariadenia vyčistite vlhkou handričkou.
4. Vyčistite mixéry (11, 12, 13) a lopatku, brúsny nástavec (15), mixér (24) pod tečúcou vodou so saponátom.

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

POZOR! Všetko príslušenstvo je vhodné do umývačky riadu okrem brúsny nástavec – môže dôjsť k jeho poškodeniu.

POUŽÍVANIE ROBOTA PRE VLASTNÉ RECEPTY

Táto príručka obsahuje niekoľko všeobecných praktických rád o špecifikách práce s robotom, ktoré môžu byť užitočné pri príprave vlastných receptov. Na dosiahnutie dokonalého efektu a vyvinutie vhodného postupu miešania však budú potrebné vaše vlastné pozorovania a skúsenosti. Monitorujte proces miešania a zastavte ho presne po dosiahnutí konzistencie požadovanej v recepte (napr. „hladké a elastické cesto“).

KULINÁRNE TIPY

1. Ingrediencie, ktoré sú uložené v chladničke, ako je maslo alebo vajcia, musia pred zmiešaním dosiahnuť izbovú teplotu. Preto by ste mali takéto výrobky z chladničky vybrať dostatočne skoro.
2. Aby ste sa vyhli hádzaniu škrupín alebo pokazených vajec do misy, je najlepšie ich vložiť do samostatnej nádoby pred pridaním zvyšku produktov.
3. Príliš dlhé šľahanie môže negatívne ovplyvniť konečný produkt. Dodržujte prosím čas miešania uvedený v recepte.
4. Zmena teploty a textúry potravinárskych výrobkov (napríklad v dôsledku kolísania teploty okolia) môže skrátiť/predĺžiť proces miešania prísad a konečný výsledok miešania.
5. Vždy začnite miešať pri nízkej rýchlosti a postupne zvyšujte rýchlosť na rýchlosť potrebnú pre váš recept.

ODPORÚČANÉ NASTAVENIA NA JEDNOTLIVÝCH PRÍSLUŠENSTVÁCH NA 0,9

Príslušenstvo	Rýchlosť	Trvanie (min.)	Maximálne množstvo produktov v miske	Popis práce
Mixér na miesenie ťažkých hmôt (háč) (11)	1 – 6	3 – 5	585 g múky + 315 g vody	rýchlosť 1 na 10 sek., rýchlosť 2 na 20 sek., rýchlosť 3 na 30 sek. potom rýchlosť 5-6 od 2 – 5 min.
Miešačka na viaczožkové hmoty (13)	1 – 7	3 – 10	660 g múky + 840 g vody	rýchlosť 1 – 2 po dobu 30 sek., rýchlosť 3 – 7 po dobu 2 min. 30 sek.
Mixér na šľahanie ľahkých hmôt (12)	8 – 10	3 – 10	3 vaječné bielka (minimálne)	rýchlosť 10 po dobu 3 min.

RECEPTY

JEDNODUCHÝ DVOJVAJEČNÝ KOLÁČ **PRÍPRAVA:**

- ✓ 2 šálky preosiatej múky
- ✓ 1 a 1/4 šálky stolového cukru
- ✓ 2 a 1/2 lyžičky prášku do pečiva
- ✓ 3/4 lyžičky soli
- ✓ 1/2 šálky jemného tuku
- ✓ 3/4 šálky mlieka
- ✓ 1 a 1/4 lyžičky vanilky
- ✓ 2 vajcia



PRÍPRAVA:

- 1) Do veľkej misy nasypete múku, prášok do pečiva, cukor a soľ. Pridajte skrútenie; nalejte mlieko a pridajte vanilku.
- 2) Miesime až 5 minút. na najnižšej rýchlosti, kým sa produkty úplne nepremiešajú.
- 3) Potom miesime pri strednej rýchlosti 2 minúty.
- 4) Zastavte procesor a zoškrabte zvyšnú zmes zo stien a dna misy.
- 5) Pridajte vajce, miešajte ešte 1,5 minúty pri najvyššej rýchlosti.

ZEMIAKOVÁ KAŠA

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



- 1) Zemiaky ošúpeme a uvaríme v osolenej vode tak, aby neboli príliš mäkké.
- 2) Keď zmäčnú, začnite ich miesiť v hrnci alebo ich preložte do misy kuchynského robota. Potom pripravené zemiaky hnetieme v kuchynskom robote pri strednej rýchlosti asi 1 minútu.
- 3) Po dokončení oškrabte všetky zemiaky prilepené na stenách misy.
- 4) Zmiešajte horúce mlieko, maslo a soľ. Pridajte k zemiakom a 1 minútu miešajte pri vysokej rýchlosti.

OVSENÉ SUŠENKY

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



- ✓ 3/4 šálky drvených orechov
- ✓ 1 čajová lyžička sódy bikarbóny
- ✓ 1 lyžička soli
- ✓ 1-1/2 lyžičky škorice

PRÍPRAVA:

- 1) Zmiešajte múku, sódu bikarbónu, soľ a škoricu, potom pridajte cereálie a odstavte.
- 2) V miske kuchynského robota vymiešame maslo, cukor, vajcia a vanilku.
- 3) Šľahajte pri vysokej rýchlosti 2 minúty, kým nebude krémová. Po dokončení zoškrabte zmes prilepenú na stenách misky.
- 4) Pridajte mlieko a polovicu predtým odloženej zmesi múky a iných produktov, pomaly všetko premiešajte, premiestnite zmes a

potom zmes miesime pri najvyššej rýchlosti 1 minútu.

5) Pridajte druhú polovicu zmesi múky a ostatných ingrediencií a postup zopakujte. Po dokončení zoškrabte všetku zmes prilepenú na stenách misky.

6) Pridajte čokoládové lupienky a orechy, mieste pri najvyššej rýchlosti 1 minútu.

ŠĽAHANIE VAJEČNÝCH BIELKOV

- ✓ 2 vajcia

PRÍPRAVA:

- 1) Vložte bielka do misky
- 2) Beat na vysokej rýchlosti.



TECHNICKÉ PARAMETRE

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Dĺžka napájacieho kábla: 1,05 m



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

Táto pri ručka bola strojovo preložená.

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



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

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ

- Перед використанням уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Будьте особливо обережні, коли біля приладу перебувають діти.
- Не використовуйте пристрій не за призначенням.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою або нещасного випадку.
- Не занурюйте пристрій, кабель або штекер у воду або інші рідини.
- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи.
- Від'єднуйте пристрій від джерела живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед монтажем, демонтажем або чищенням.
- Не використовуйте пошкоджений прилад, навіть якщо пошкоджено мережевий кабель або вилку - у такому випадку віднесіть прилад на ремонт до авторизованого сервісного центру.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не вішайте шнур живлення на гострі краї та не допускайте його контакту з гарячими поверхнями.
- Не дозволяйте шнуру живлення звисати з краю столу/стіл-ниці.
- Не торкайтеся пристрою мокрими руками.
- Пристрій призначений лише для побутового використання.
- Під час роботи приладу тримайтеся на безпечній відстані від частин, що обертаються. Контакт з ними може призвести до травмування або (і) пошкодження майна, наприклад, при висмикуванні предметів одягу / прикрас, що вільно висять, тощо.
- Кладіть продукти тільки за допомогою спеціального штовхача - не засовуйте руку в камеру працюючого приладу, не кладіть продукти в прилад не призначеними для цього аксесуарами, наприклад, виделками, ложками і т.д.

- **УВАГА! Ріжучі леза – дуже гострі; уникайте фізичного контакту з ними під час спорожнення та очищення пристрою – ви можете серйозно поранитися.**
- Очищення приладу, зокрема частин, що безпосередньо контактують з харчовими продуктами, слід проводити перед першим використанням, відразу після використання або якщо прилад не використовувався протягом тривалого часу - процедура описана в розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ».
- Не ставте прилад поруч з іншими електроприладами, пальниками, плитами, духовками тощо.
- Перед початком роботи завжди переконайтеся, що всі компоненти приладу правильно встановлені.
- Не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особи, які не мають знань або досвіду використання такого типу обладнання, за умови, що вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання обладнання та розуміють пов'язані з цим ризики.
- Дітям не дозволяється виконувати завдання з прибирання та технічного обслуговування.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій і кабель у недоступному для дітей місці.
- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з обладнанням/пристроєм.
- Від'єднуйте пристрій від джерела живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед монтажем, демонтажем або чищенням.
- Вимикайте пристрій перед заміною обладнання або перед тим, як наближатися до рухомих частин під час роботи.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- Не виймайте вилку з розетки, тягнучи за шнур.
- Використовуйте пристрій на гладкій і стійкій поверхні.
- Задля безпеки дітей, будь ласка, не залишайте у вільному доступі частини упаковки (поліетиленові пакети, картонні коробки, пінопласт тощо).

- **УВАГА! Не дозволяйте дітям гратися з плівкою. Небезпека задухи!**

ОПИС ПРИСТРОЮ

- | | |
|--|--|
| 1. Розетка для монтажу насадок з вилкою | 14. Лопатка |
| 2. Розетка для монтажу блендера з торцевою кришкою | 15. Шліфувальна камера |
| 3. Нахильна головка | 16. Лоток |
| 4. Ручка регулювання швидкості | 17. Пушпер зі сховищем |
| 5. Вал приводний з штифтом (місце кріплення мішалки) | 18. Равлик |
| 6. Захист від бризок | 19. Чаша з нержавіючої сталі |
| 7. Чаша з нержавіючої сталі 4,5 л з ручкою | 20. Сито діаметром сітки 3 мм |
| 8. Пластикова чаша ємністю 5,0 л | 21. Стіо з діаметром сітки 5 мм |
| 9. Основа з місцем для фіксації чаші | 22. Діаметр сітки 7 мм |
| 10. Важіль блокування голови | 23. Гайка фрезерної камери |
| 11. Міксер для замішування важких коржів (гачок) | 24. Скланий глечик для блендера 1500 мл |
| 12. Мішалка для збивання легких мас | 25. Кільце підстави глечика з прокладкою |
| 13. Змішувач для багатокomпонентних мас | 26. Ніж з прокладкою |
| | 27. Кришка глечика блендера |
| | 28. Кришка глечика з градуюванням |

УВАГА! Подрібнювач і блендер не є обладнанням планетарного робота МРК-25. Вони є лише частиною планетарного робота МРК-24.

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ — ЗАГАЛЬНІ ЗАУВАЖЕННЯ

1. Розпакуйте пристрій з коробки, видаліть усі наклейки, пакети з плівки, наповнювачі та транспортувальні замки.
2. Перед першим використанням ретельно вимийте всі аксесуари для роботів, які контактують з їжею (див. Розділ «Очищення та обслуговування»).
3. Зверніть увагу, що збірка/розбирання аксесуарів (чаші, мішалки і т.д.) здійснюється тільки тоді, коли прилад не підключений до джерела живлення.
4. Підключіть кабель живлення до електричної розетки за допомогою заземлювального контакту.

УСТАНОВКА ФУРНІТУРИ

КРОК 1 — УСТАНОВКА ЗАХИСТУ ВІД БРИЗОК

Відпустіть нахильну головку (3), повернувши важіль блокування голови (10) за годинниковою стрілкою, а потім обережно підніміть нахильну головку, поки не почуєте клацання (звук замикання блокування). Коли замок зафіксовано, важіль блокування головки (10) буде звернений вниз. Насуньте захист від бризок (6) на край корпусу, що захищає приводний вал штифтом (5). Переконайтеся, що отвір для додавання продуктів спрямований назовні, щоб нахильна головка (3) не перешкоджала доступу до отвору.

КРОК 2 — ЗБІРКА ЧАШІ

Помістіть чашу (7; 8) в основу (9), потім поверніть чашу (7; 8) за годинниковою стрілкою так, щоб вкладки на чаші фіксувалися на засувках, розташованих в основі (9).

КРОК 3 - КРІПЛЕННЯ ЗМІШУВАЧІВ

При установці змішувачів головку комбайну слід підняти для зручного доступу. Прикріпіть (для відчуття опору) одну з трьох спеціальних мішалок (11, 12, 13) до штифта приводного вала (5). Зверніть увагу, щоб злив, розташований на штирі, йшов в монтажний отвір змішувача. Потім поверніть мішалку проти годинникової стрілки, поки вихідний отвір не заблокується до краю монтажного отвору змішувача.



МОНТАЖ ПРИСТРОЮ

Після фіксації мішалки (11, 12, 13) пристрій готовий до роботи. Поверніть важіль блокування голови (10) за годинниковою стрілкою і обережно опустіть нахильну головку (3), поки не почуєте клацання (звук замикання блокування). Переконайтеся, що нахильна головка (3) правильно зафіксована - важіль блокування голови (10) буде спрямований вниз.

РОЗБИРАННЯ ФУРНІТУРИ

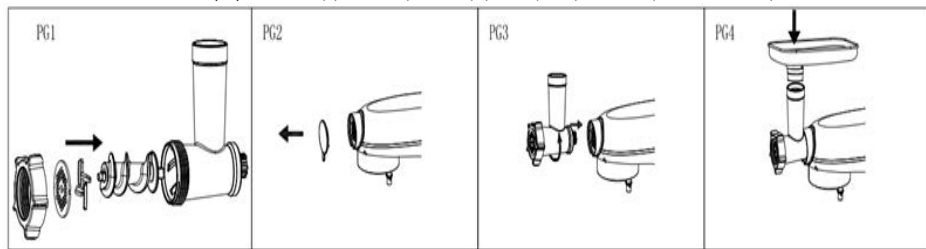
Аксесуари можна зняти після підйому нахильної головки (3).

Звільняємо фурнітуру від засувки, скручуючи їх у напрямку, протилежному напрямку установки. Мішалки (11, 12, 13) потрібно спочатку звільнити від замку перед поворотом, тобто просунути мішалку глибше в штифт приводного вала, поки не відчутись опір. Захист від бризок (6) необхідно зняти після першого зняття мішалки (11, 12, 13).

УСТАНОВКА ТА ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ БОЛГАРКИ

1. Помістіть шліфувальну камеру (15) у гніздо кріплення кріплення (1) таким чином, щоб елемент, через який вставляються вироби, що підлягають фрезеруванню, був нахилений з вертикалі вправо приблизно на 30°, потім поверніть елемент вертикально, щоб відчувати опір.
2. Встановіть шнек (18) у внутрішній частині шліфувальної камери (15) таким чином, щоб шестерня шнека знаходилася всередині камери.
3. На кінці шнека (18) встановіть ніж (19) таким чином, щоб основа ножа звернулася до внутрішньої сторони шліфувальної камери (15), а леза ножа зверталися до зовнішньої сторони камери.
4. Потім помістіть один із екранів (20), (21) або (22) залежно від бажаного діаметра отвору, а потім прикрутіть гайку фрезерної камери (23) до камери.
5. З головки робота (3) вийміть заглушку монтажного гнізда шліфувального кріплення (1).

6. Помістіть лоток (16) на шліфувальну камеру і зафіксуйте в правильному положенні.



7. Помістіть ємність під вихідний отвір закуски.
 8. Оброблені продукти, наприклад м'ясо, нарізати на шматочки, щоб полегшити їх введення в подрібнювальну камеру (15).
 9. Підключіть пристрій до джерела живлення і запустіть його. За допомогою ручки регулювання швидкості (4) виберіть відповідну швидкість (рекомендується від 3 до 6), потім помістіть продукти у верхній отвір шліфувальної камери та натисніть штовхачем (17).
 10. Розбирання кріплення болгарки здійснюється в зворотному порядку описуваного вузла.

УВАГА! Максимальний час роботи пристрою для кріплення болгарки становить 5 хвилин. Після закінчення цього часу приладу потрібно дати охолонути, протягом періоду не менше 15 хв.

УВАГА! Щоб уникнути заклинювання пристрою, не допускайте роботи при надмірному навантаженні.

УВАГА! Не можна використовувати прилад для подрібнення кісток і горіхів і для подрібнення виробів з твердими волокнами.

УВАГА! Якщо пристрій заклинило і зупинилося через твердий матеріал всередині кріплення, пристрій потрібно негайно вимкнути та очистити.

ЗБІРКА І ВИКОРИСТАННЯ БЛЕНДЕРА

1. Прикладіть ніж з ущільнювачем (26) до кільця основи глечика (25), щоб вкладки основи ножа були належним чином розміщені в отворах на внутрішній стороні кільця основи глечика.
2. Переверніть глечик блендера (24) так, щоб отвір для вкручування кільця знаходився вгорі.
3. Потім прикладіть кільце основи глечика (25) разом з ножом (26) до глечика блендера (24).
4. Щільно затягніть базове кільце до глечика блендера за годинникову стрілку, попередньо звернувши увагу на правильне прилягання нитки.

У разі демонтажу кільця підстави глечика дійте протилежним чином, як при складанні.

УВАГА! Ножі приладу гострі. Поводьтеся з ним обережно

5. Зніміть кришку гнізда (2) для кріплення блендера з головки робота (3), повернувши її у напрямку відкритої позначки замку.
6. Переконавшись, що всі частини глечика блендера зібрані правильно, помістіть глечик блендера (24) в гніздо для кріплення блендера (2).

- Наріжте продукти на менші порції для більш легкого подрібнення. Помістіть інгредієнти в глечик тільки при вимкненому двигуні.

УВАГА! Не заливайте більше позначки 1500 мл на глечичку блендера (24).

УВАГА! Для оптимальної продуктивності помістіть потрібні інгредієнти в глечик у наступному порядку: рідини, свіжі інгредієнти, заморожені фрукти, йогурт та морозиво.

- Замініть кришку глечика (27) на кришку (28).
- Підключіть штекер шнура живлення до електричної розетки.
- Увімкніть пристрій за допомогою ручки регулювання швидкості (4). Виберіть правильну швидкість (рекомендується від 4 до 6).
- Якщо ви змішуєте кубики льоду, встановіть і утримуйте ручку швидкості (4) в положенні TURBO «Р».

УВАГА! Максимальний час роботи блендера становить 1 хвилину. Після закінчення цього часу приладу необхідно дати охолонути протягом періоду не менше 3 хвилин.

- Тримайте кришку приладу (27) під час перемішування. Якщо вам потрібно додати інгредієнти під час роботи блендера, підніміть кришку кришки (28), вставте нові інгредієнти через отвір, а потім замініть кришку кришки (28).
- Після змішування вмісту глечика вимкніть прилад, повернувши ручку (4) до <> витягніть штекер шнура живлення з розетки.

УВАГА! Перш ніж виливати вміст з глечика, дочекайтеся, поки ніж зупиниться!

ПРИМІТКИ БЛЕНДЕРА

- Приготовані овочі і відвар повинні охолонути перед тим, як перелити в глечик блендера.
- Блендер не використовується для виконання наступних дій:
 - протирання картоплі
 - збивання яєць або молочних замінників
 - подрібнення сирого м'яса
 - збивання або змішування важких коржів (небезпека розбиття тіста на кульки, що може призвести до пошкодження пристрою).
- Перевіряйте консистенцію змішаних інгредієнтів кожні кілька секунд.
- Якщо двигун глухне, негайно припиніть змішування або зменшіть кількість інгредієнтів у глечичку.
- Щоб поліпшити дроблення кубиків льоду, потрібно налити невелику кількість води.
- Не виймайте глечик з корпусу під час роботи приладу.

РОБОТА З ПРИСТРОЄМ

Поверніть важіль блокування голови (10) за годинниковою стрілкою і обережно опустіть нахильну головку (3), поки не почуєте клацання (звук замикання блокування). Переконайтеся, що нахильна головка правильно зафіксована - важіль блокування голови (10) буде спрямований вниз. Потім помістіть продукти харчування в чашу (7; 8) через отвір у захиснику від бризок (6), підключіть прилад до електромережі та встановіть бажану робочу швидкість за допомогою ручки регулювання швидкості (4).

Планетарний робот має регулювання швидкості в діапазоні 1-10 і функцію TURBO (Р), що використовується для короткочасної роботи на максимальних оборотах.

УВАГА! У разі функції TURBO (P) ручку регулювання швидкості (4) необхідно утримувати. Коли ручка (4) відпущена, вона автоматично повертається з положення TURBO (P) в положення «0», що вимикає пристрій.

УВАГА! Під час роботи планетарного робота не повертайте важіль блокування голови (10)!

Після закінчення роботи від'єднайте пристрій від джерела живлення.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

ЗАСТОСУВАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ АКСЕСУАРІВ

Змішувач для багатокомпонентних мас (13)	Для змішування легких і важких мас, таких як: тісто, пісочне тісто, фарш і рибні маси, вершкові і заварні креми, сирні маси, пюре та інші овочі, основи для тортів, сирні інгредієнти для торта.
Мішалка для збивання легких мас (12)	Для збивання продуктів, які потрібно добре провітрювати, такі як: яйця, яєчні білки, бісквітне тісто, збиті вершки, безе, креми, майонез.
Міксер для замішування важкого тіста (гачок) (11)	Для замішування тіста, особливо дріжджового тіста і замішування таких як: хліб, булочки, подорожники, пироги, піци, тісто на пару, макарони, ласощі.
Насадка для шліфувальної машини (15)	Для подрібнення м'яса, відвареного м'яса птиці, свинини, яловичини, вареної печінки, вареної риби для супів; сира свинина і яловичина для фаршу котлет, сира печінка, м'ясо і сало для паштетної ковбаси, м'ясо свинини для бирки.
Блендер (24)	Для приготування свіжих фруктових і овочевих коктейлів, молочних коктейлів і протеїнових коктейлів, соусів, майонезу і для подрібнення льоду.

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

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

ПЛАНЕТАРНИЙ РУХ АГІТАТОРІВ

Під час роботи планетарного робота мішалка обертається складним рухом: навколо своєї осі і одночасно по колу чаші. Завдяки цьому під час одного повного обертання мішалка працює точно по всій внутрішній частині чаші, що скорочує робочий час і забезпечує більшу ефективність змішування. З цієї причини час змішування, наведений в більшості рецептів, слід скоротити.

ПРИМІТКИ ЩОДО РОБОТИ РОБОТА

Форма чаші і мішалки сконструйована таким чином, що під час роботи робота не потрібно постійно скребти і штовхати інгредієнти, розташовані на стінках чаші. За

один цикл змішування досить очистити стінки чаші один-два рази. Перш ніж це зробити, необхідно відключити робота від електрики!

Під час роботи робот може нагріватися. При великому навантаженні та тривалому циклі змішування верхня частина головки робота може бути дуже теплою. Це нормально.

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Від'єднайте пристрій від джерела живлення.
2. Під час тривалої експлуатації нахильна головка (3) може нагріватися. Перед початком роботи необхідно почекати, поки прилад охолоне.
3. Очистіть корпус пристрою за допомогою вологої ганчірки.
4. Очистіть мішалки (11, 12, 13) і шпатель, шліфувальну насадку (15), блендер (24) під проточною водою з додаванням м'якочого засобу.

Закінчивши роботу з пристроєм, рекомендується відразу ж почистити фурнітуру. Це видалить залишки відкладень, запобіжить висиханню залишків, що робить прання більш ефективним і легким, а також запобігає розмноженню бактерій.

УВАГА! Всі аксесуари можна мити в посудомийній машині, крім насадки болгарки - це ризикую пошкодити її.

ВИКОРИСТАННЯ РОБОТА ДЛЯ ВЛАСНИХ РЕЦЕПТІВ

Цей посібник містить деякі загальні, практичні поради щодо специфіки роботи з роботом, які можуть стати в нагоді при підготовці власних рецептів. Однак для досягнення ідеального ефекту і розробки правильної процедури змішування знадобляться власні спостереження і досвід. Необхідно контролювати процес перемішування і закінчувати його точно тоді, коли буде досягнута необхідна в рецепті консистенція (наприклад, «гладке і еластичне тісто»).

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

1. Інгредієнти, які зберігаються в холодильнику, такі як масло або яйця, повинні досягти кімнатної температури, перш ніж їх змішати. Тому слід своєчасно прибирати такі продукти з холодильника.
2. Щоб уникнути кидання яєчної шкаралупи або зіпсованих яєць в миску, найкраще встромити їх в окрему ємність перед додаванням інших продуктів.
3. Занадто тривале збивання може негативно позначитися на кінцевому продукті. Слідкуйте за часом перемішування, зазначеним в рецепті.
4. Зміна температури, текстури харчових продуктів (наприклад, через коливання температури навколишнього середовища) може вплинути на скорочення/подовження процесу змішування інгредієнтів та кінцевий результат змішування.
5. Завжди слід починати змішувати на низьких швидкостях і поступово збільшувати швидкість до потрібної в конкретному рецепті.

ПРОПОНОВАНІ НАЛАШТУВАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ АКСЕСУАРІВ НА 0,9 КГ ІНГРЕДІЄНТІВ

аксесуари	Швидкість	Час (хв.)	Максимальна кількість продуктів в мисці	Посадова інструкція
Важкий змішувач (гачок) (11)	1-6	3-5	585 г борошна + 315 г води	швидкість 1 за 10 сек., швидкість 2 за 20 сек., швидкість 3 протягом 30 сек. потім швидкість 5-6 від 2 — 5 хв.
Змішувач для багатокomпонентних мас (13)	1-7	3-10	660 г борошна + 840 г води	швидкість 1 — 2 протягом 30 сек., швидкість 3 — 7 протягом 2 хв. 30 сек.
Мішалка для збивання легких мас (12)	8-10	3-10	3 яєчних білка (мінімум)	швидкість 10 за 3 хв.

РЕЦЕПТИ

ПРОСТІЙ ПИРІГ З ПОНЧИКАМИ

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



ПРИГОТУВАННЯ:

- 1) У велику миску просійте борошно, розпушувач, цукор і сіль. Додайте жир пекаря; влийте молоко і додайте ваніль.
- 2) Вимісити до 5 хв. на найнижчій швидкості до повного перемішування продуктів.
- 3) Потім вимішуйте на середній швидкості протягом 2 хв.
- 4) Зупиніть робота, зіскребте залишки суміші з боків і дна чаші.
- 5) Додати яйця, вимішувати ще 1,5 хв на максимальній швидкості.

КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ

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



ПРИГОТУВАННЯ:

- 1) Очистіть і відваріть картоплю в підсоленій воді, намагаючись не зробити її занадто м'якою.
- 2) Коли вони стануть борошнаними, почніть замішувати їх у каструлі або перекладіть в миску робота. Потім замісити підготовлену таким чином картоплю в роботі на середній швидкості близько 1 хв.
- 3) Закінчивши, зіскребте картоплю, яка прилипла до стінок миски.
- 4) Змішайте гаряче молоко, масло і сіль разом. Додати до картоплі і вимішувати на максимальній швидкості протягом 1 хв.

ВІВСЯНЕ ПЕЧИВО

- ✓ 2 склянки просіяного борошна
- ✓ 1 чайна ложка соди
- ✓ 1 чайна ложка солі
- ✓ ½ 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, цілі
- ✓ 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
- ✓ ½ чайної ложки кориці



ПРИГОТУВАННЯ:

- 1) Змішайте борошно, соду, сіль і корицю, потім додайте пластівці і відкладіть.
- 2) Змішайте масло, цукор, ванільні яйця в мисці робота.

- 3) Збивайте на найвищій швидкості протягом 2 хвилин до кремового стану, коли закінчите, зіскребте суміш, яка прилипла до стінок миски.
- 4) Додайте молоко і половину попередньо відкладеної суміші борошна та інших продуктів, все перемішайте повільно, перекладаючи змішану масу, потім вимішуйте суміш на максимальній швидкості протягом 1 хв.
- 5) Додайте другу половину суміші борошна та інших продуктів і повторіть процедуру. Закінчивши, зіскребте суміш, яка прилипла до стінок чаші.
- 6) Додати шоколадну стружку і горіхи, вимішувати на максимальній швидкості протягом 1 хв.

ЗБИВАННЯ БІЛКІВ

- ✓ 2 яйця



ПРИГОТУВАННЯ:

- 1) Помістіть яєчні білки в миску
- 2) Бити на найвищій швидкості.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні параметри наведено на заводській табличці виробу,
Довжина кабелю живлення: 1,05 м



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

Цей посібник було перекладено на машину.

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

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

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

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

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

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

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

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

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

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

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

**Numer seryjny/
Serial number**

