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

MPM

# MRK-19

PLANETÁRNÍ ROBOT
PLANETENROBOTER
PLANEETARIA ROBOT
ΠΛΑΝΗΤΙΚΟ ΡΟΜΠΟΤ
PLANETARY ROBOT
ROBOT PLANETARIO
ROBOT PLANÉTAIRE
BOLYGÓ ROBOT
ROBOT PLANETARIO
PLANETINIS ROBOTAS
PLANĒTU ROBOTS
PLANETAIRE ROBOT
ROBOT PLANETARNY
ROBOTUL PLANETAR
ПЛАНЕТАРНЫЙ РОБОТ
PLANETÁRNY ROBOT
ПЛАНЕТАРНИЙ РОБОТ



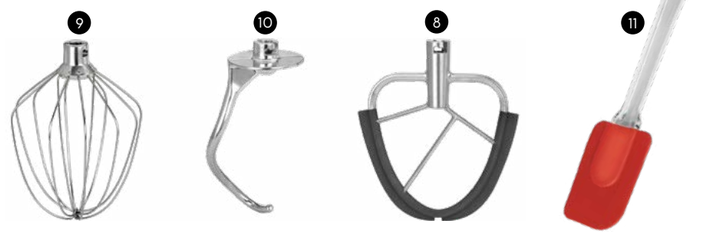


| | | |
|---|---|---|
| CZ | NÁVOD K OBSLUZE | 3 |
| DE | BEDIENUNGSANLEITUNG | 8 |
| EE | KASUTUSJUHEND | 14 |
| EL | ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ | 19 |
| EN | USER MANUAL | 25 |
| ES | MANUAL DE INSTRUCCIONES | 31 |
| FR | MANUEL DE L'UTILISATEUR | 37 |
| HU | HASZNÁLATI UTASÍTÁS | 43 |
| IT | MANUALE D'USO | 49 |
| LT | VARTOTOJO VADOVAS | 55 |
| LV | LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA | 60 |
| NL | GEBRUIKERSHANDLEIDING | 65 |
| PL | INSTRUKCJA OBSŁUGI | 71 |
| RO | MANUAL DE UTILIZARE | 77 |
| RU | ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ | 83 |
| SK | POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA | 89 |
| UA | ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА | 95 |


**WWW.MPM.PL**

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI**






Stainless steel bowl with handle – capacity 6,5 l



Six-step variable speed + Pulse function



Dough spatula



Planet movement of attachments



Bowl cover



Maximum power 2200W



Whip for whipping light mixtures / Agitator for mixing multi-ingredient mixtures / Dough hook with silicone finish

## BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

- Před použitím si prosím pečlivě přečtěte návod k použití.
- Buďte 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 mokrýma rukama.
- Zařízení je určeno pouze pro domácí použití.
- Nezapomeňte během provozu dodržovat bezpečnou vzdálenost od rotujících částí spotřebiče. Kontakt s nimi může mít za následek zranění osob nebo (i) poškození majetku, např. vytažením volně visících kusů oblečení / šperků apod.
- Čištění zařízení, zejména částí přicházejících do přímého styku s potravinami, by mělo být provedeno před prvním použitím, ihned po ukončení práce nebo v případě, že zařízení nebylo delší dobu používáno – postup je popsán v „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“. „kapitola.
- Před čištěním mixérů a háku je třeba je nejprve odpojit od zařízení!
- Neumisťujte zařízení do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pečicích trub atd.
- Před zahájením práce se vždy ujistěte, že jsou všechny prvky zařízení správně nainstalovány.
- Nepokládejte zařízení na horké povrchy.
- Zařízení mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, jakož i osoby bez znalostí nebo zkušeností s používáním tohoto typu zařízení za předpokladu, že

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

## POPIS ZAŘÍZENÍ

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

## PŘÍPRAVA NA PRÁCI

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

### MONTÁŽ/DEMONTÁŽ MÍSY

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

**POZOR! Před kontaktem s míchadly odpojte robota ze sítě!**

## PŘIPOJENÍ / ODSTRANĚNÍ MÍCHADEL NEBO HÁKU

1. Ujistěte se, že je regulátor otáček (2) vypnutý (poloha „0“).
2. Odpojte zařízení od elektrické sítě nebo vypněte napájení.
3. Odemkněte hlavu (1) pomocí tlačítka (5) a sklopte ji dozadu.
4. Jeden z konců (8, 9, 10) nasaďte na hnací hřídel (3) a co nejsilněji zatlačte nahoru.
5. Otočte zasunutým hrotem proti směru hodinových ručiček a zahákněte jej za kolík hřídele.
6. Chcete-li nasazenou koncovku sejmout, postupujte stejně jako v krocích 1 až 3, pak nasazenou koncovku co nejsilněji zatlačte nahoru a otočte ve směru hodinových ručiček.
7. Nyní lze hrot sejmout z hnací hřídele (3).

## ZAMYKÁNÍ/ODEMYKÁNÍ HLAVY V PRACOVNÍ POLOZE

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

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

## MONTÁŽ / DEMONTÁŽ KRYTU PODAVAČE

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

# POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

## POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH PŘÍLOH

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

**POZOR ! Nenechávejte v míse nože, kovové lžíce nebo vidličky a jiné podobné předměty, pokud je spotřebič v provozu.**
**POZOR! Maximální doba provozu přístroje je 5 minut, minimální doba odpočinku mezi dvěma cykly mixování je 20 minut. Při hnětení kynutého těsta je nejlepší nastavit regulátor na nízké otáčky a teprve po chvíli otáčky zvýšit.**

### PLANETÁRNÍ POHYB NÁSTAVCŮ

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

### POZNÁMKY K PROVOZU SMĚŠOVAČE

Tvar mísy a nástavců byl navržen tak, aby robot za chodu nemusel neustále seškrabovat a posouvat přísady, které jsou na stěnách mísy. Strany mísy stačí vyčistit jednou nebo dvakrát za cyklus míchání. Předtím robota odpojte ze sítě!
Během provozu se může robot zahřát. Při velkém zatížení a dlouhém míchacím cyklu může být horní část hlavy robota velmi teplá. To je normální.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Po skončení práce se šlehačem doporučujeme veškeré příslušenství co nejdříve umýt. Umožní to odstranit všechny zbytky potravin, předejdete tak jejich zasychání, díky čemuž je pak mytí mnohem efektivnější a snadnější. Předejdete také množení bakterií.
**POZOR! Lehký šlehací robota (9), mixér se silikonovým povrchem (8) a hák (10) nemyjte v myčce nádobí – hrozí jejich poškození.**

### PROVOZ JEDNOTKY V RŮZNÝCH ROZMEZÍCH OTÁČEK

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

| | |
|---|---|
| **Předmíchání 1** | Pomalé předmíchání, míchání a protlačení všech těst a suchých ingrediencí. V tomto rozsahu otáček přidávejte do těsta mouku a suché produkty a tekuté přísady do suchých. Při této rychlosti nemíchejte ani nehněťte kynuté těsto. |
| **Míchání zdarma 2** | Pro pomalé míchání, mixování. V tomto zařízení hněťte kynutá těsta, křehká těsta a běžná těsta. Používá se také v první fázi přípravy brambor a jiné zeleniny na kaši a občas při přidávání tekutého tuku nebo mouky do těsta. |
| **Míchání, šlehání 3** | Používá se k hnětení středně těžkých těst – například křehkého těsta. Při této rychlosti se do bílků přidává cukr na pusinky. Jedná se o průměrnou rychlost pro míchání hmot, např. mletého masa, paštik a mletí těsta. |
| **Hnětení 4** | Pro středně rychlé šlehání, počáteční fázi přípravy majonézy, pro spojování složek pudinkového krému. Používá se k úpravě lehčích hmot vyžadujících provzdušnění. |
| **Rychlé šlehání 5** | Na šlehačku, bílkovou pěnu. |
| **Velmi rychlé šlehání 6** | Ke šlehání bílkové pěny, celých vajec, šlehačky, používá se v konečné fázi přípravy bramborového pyré. |
| **TURBO P** | Funkce pracuje v impulsech, když je knoflík stisknutý v poloze P |

## POUŽITÍ ROBOTA PRO VLASTNÍ RECEPTY

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

## TECHNICKÉ PARAMETRY

| | |
|---|---|
| MODEL | MRK-19 |
| Napájení | 220-240V~ 50-60Hz |
| Jmenovitý výkon | 1400W |
| Maximální výkon | 2200W |
| K dispozici jsou režimy vypnuto a pohotovostní režim | k dispozici |
| Spotřeba energie v pohotovostním režimu | - |
| Spotřeba energie ve vypnutém stavu | <0,5W |
| Spotřeba energie v pohotovostním režimu sítě | - |
| Automatický přechod do pohotovostního režimu po | - |
| Automaticky přejde do režimu vypnutí po | - |
| Síťový pohotovostní režim, pokud je zařízení vybaveno funkcí připojení aplikace | - |
| Délka napájecího kabelu | 1,05 m. |

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

*Tato příručka byla přeložena strojově.*
*V případě pochybností se prosím podívejte na jeho anglickou verzi.*

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



Označení, které je umisťováno 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 potencionálního 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.
- Die Reinigung des Gerätes, insbesondere der Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollte vor dem ersten Gebrauch, unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten oder wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wurde, durchgeführt werden – die Vorgehensweise ist im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben „ Kapitel.
- Vor der Reinigung der Rührwerke und des Hakens müssen diese zunächst vom Gerät getrennt werden!

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

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS

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

## VORBEREITUNG ZUR ARBEIT

### MONTAGE /DEMONTAGE DER RÜHRSCHÜSSEL

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

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

### BEFESTIGUNG / DEMONTAGE DER RÜHRER ODER DES HAKENS

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

### VERRIEGELN / ENTSPERREN DES KOPFES IN BETRIEBSPOSITION

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

**VORSICHT! Bei laufendem Gerät muss der Kopf immer verriegelt sein!**

### MONTAGE/DEMONTAGE DES DECKELS MIT ZUFÜHRUNG

1. Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler (2) ausgeschaltet ist (Position „0“).
2. Trennen Sie das Gerät von Stromnetz oder schalten Sie ihn aus.
3. Montieren Sie den Rührer (8), den Haken (10) oder den Rührer (9) und die Rührschüssel (4). Siehe: **„Vorbereiten des Mixers für die Arbeit”.**

4. Schieben Sie den Deckel (7) von vorne über die Rührschüssel (4), bis er zentriert ist. Sein innerer Rand sollte gut in den Rand der Rührschüssel (4) passen.
5. Um den Deckel (7) von der Rührschüssel (4) zu entfernen, führen Sie die Schritte 1 und 2 aus, heben Sie dann den Deckel mit der Zuführung (7) leicht an und schieben Sie ihn nach vorne.
6. Entfernen Sie den Rührer und die Rührschüssel (4).

## VERWENDUNG DES GERÄTS

### ANWENDUNG EINZELNER ZUSATZGERÄTE

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

**VORSICHT ! Lassen Sie keine Messer, Metalllöffel, Gabeln oder ähnliche Gegenstände in der Schüssel, während das Gerät in Betrieb ist.**
**VORSICHT! Die maximale Betriebszeit beträgt 5 Minuten, die minimale Ruhezeit zwischen zwei Mischzyklen beträgt 20 Minuten. Beim Kneten des Hefeteigs ist es am besten, den Regler auf eine niedrige Geschwindigkeit zu stellen und nur nach einer Weile die Geschwindigkeit zu erhöhen.**

### PLANETENBEWEGUNG DES ZUSATZGERÄTES

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

### HINWEISE ZUM BETRIEB DER PLANETENMASCHINE

Die Form der Schüssel und der Aufsätze wurde so konzipiert, dass während des Betriebs das Gerät die Zutaten nicht ständig an den Wänden der Schüssel heruntergeschabt und – gedrückt werden müssen. Sie müssen die Seiten der Schüssel nur ein – oder zweimal pro Mixvorgang reinigen. Ziehen Sie vorher den Netzstecker des !
Der Planetenmaschine kann während des Betriebs heiß werden. Bei schwerer Beladung und einem langen Mischzyklus kann der obere Teil des Mischkopfes sehr warm werden. Das ist normal.

## REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

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

### BETRIEB DES GERÄTS IN EINZELNEN GESCHWINDIGKEITSINTERVALLEN

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

| | |
|---|---|
| **Vorrühren 1** | Langsames Rühren, Kombinieren und Einmaischen aller Massen trockener Zutaten im Teig. Geben Sie innerhalb dieses Geschwindigkeitsbereichs Mehl und trockene Kuchenprodukte sowie trockene zu flüssigen Zutaten hinzu. Hefeteige nicht mit dieser Geschwindigkeit mischen oder kneten. |
| **Langsames Rühren 2** | Zum langsamen Rühren, Vorrühren. In diesem Gang kneten Sie Hefe-, Mürbe – und Kuchenteige. Auch in der ersten Phase des Pürierens von Kartoffeln und anderen Gemüsesorten sowie bei der Zugabe von flüssigem Fett oder Mehl zum Teig. |
| **Rühren, Schlagen 3** | Es wird zum Kneten mittelschwerer Teige – wie Mürbeteig – verwendet. Bei dieser Geschwindigkeit fügen Sie dem Eischnee für das Baiser den Zucker hinzu. Dies ist die durchschnittliche Geschwindigkeit für das Mischen von Massen, z. B. Hackfleisch, Pasteten und Kneten von Teig. |
| **Schlagen 4** | Für das mittelschnelle Aufschlagen, die Anfangsphase der Mayonnaisezubereitung, zum Vermengen der Zutaten für Pudding. Wird für die Endbearbeitung leichterer Massen verwendet, die eine Belüftung erfordern. |
| **Schnelles Schlagen 5** | Für Schlagen von Creme und Eischnee. |
| **Sehr schnelles Schlagen 6** | Zum Aufschlagen von Eischnee, ganzen Eiern, Schlagsahne und in der letzten Phase der Zubereitung von Kartoffelpüree.. |
| **Turbo P** | Die Funktion arbeitet pulsierend, wenn Sie den Drehknopf in der Position P halten |

## VERWENDUNG DES GERÄTS FÜR EIGENE KOCHREZEPTE FÜR IHRE EIGENEN REZEPTE

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

## TECHNISCHE DATEN

| | |
|---|---|
| MODELL | MRK-19 |
| Stromversorgung | 220-240V~ 50-60Hz |
| Nennleistung | 1400W |
| Maximale Leistung | 2200W |
| Ausgeschaltet und Standby-Modus verfügbar | verfügbar |
| Leistungsaufnahme im Standby-Modus | - |
| Stromverbrauch im Aus-Zustand | <0,5W |
| Stromverbrauch im Netzwerk-Standby-Modus | - |
| Wechselt automatisch in den Standby-Modus nach | - |
| Automatischer Übergang in den Abschaltmodus nach | - |
| Netzwerk-Standby-Modus, wenn das Gerät über eine Anwendungsverbindungsfunktion verfügt | - |
| Länge des Netzkabels | 1,05 m. |

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

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

## Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro – und Elektronikmüll)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. der nicht sachgerechter Ausbau von Elektroteilen 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.
- Seadme, eelkõige toiduga otseselt kokkupuutuvate osade puhastamine tuleb teostada enne esmakordset kasutamist, kohe pärast kasutamist või kui seadet ei ole pikka aega kasutatud – protseduur on kirjeldatud peatükis “PUHASTUS JA HOOLDUS”.
- Enne segistite ja konksu puhastamist tuleb need kõigepealt masinast lahti ühendada!
- Ärge asetage seadet teiste elektriseadmete, pliitide, pliitide, ahjude jne lähedusse.
- Enne tööde alustamist veenduge alati, et kõik seadme osad on õigesti paigaldatud.
- Ärge asetage seadet kuumadele pindadele.
- Seadet võivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud või isikud, kellel puuduvad teadmised või

kogemused seda tüüpi seadmete kasutamisest, tingimusel, et neid juhendatakse või õpetatakse seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad sellega seotud riske.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed. Hoidke seade ja kaabel lastele kättesaamatus kohas.
- Lapsed ei tohi teha puhastus – ja hooldustöid.
- Hoidke lastel silma peal, et nad ei mängiks seadmete/seadmetega.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui jätate selle järelevalveta ja enne paigaldamist, demonteerimist või puhastamist.
- Enne seadme vahetamist või enne liikuvate osade lähenemist seadme kasutamise ajal lülitage seade välja.
- Ärge ühendage pistikut 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. Hukkumisoht!**

## SEADME KIRJELDUS

1. Mootoriga kallutatav pea
2. Kiiruse reguleerimise nupp
3. Veovõll koos tihvtiga (kinnituskoht)
4. Roostevabast terasest käepidemega kauss, mahutavus 6,5 l
5. Pealukk
6. Alus ruumiga kausi kinnitamiseks
7. Kausi kate
8. Silikoonviimistlusega segisti
9. Mikser heledate masside vahustamiseks
10. Mikser mitmekomponentsete masside segamiseks (konks)
11. Õlg

## ETTEVALMISTUS TÖÖKS

1. Pakkige seade karbist lahti, eemaldage kõik kilekotid, sildid, vahtpolüstüroolist täiteained ja transpordilukud.
2. Enne esimest kasutamist peske hoolikalt kõik roboti tarvikud, mis toiduga kokku puutuvad.

## KAUSI KOKKUPANEK/DEMONTEERIMINE

1. Veenduge, et kiiruse regulaator (2) on välja lülitatud (asend “0”)
2. Ühendage seade vooluvõrgust lahti või lülitage toide välja.
3. Avage pea (1) nupuga (5) ja kallutage seda tahapoole.
4. Asetage kauss (4) alusele (6) ja keerake seda päripäeva.
5. Kausi (4) eemaldamiseks järgige samu samme nagu punktides 1-3 ja seejärel keerake kaussi (4) vastupäeva.

**TÄHELEPANU! Enne mikserite puudutamist ühendage robot vooluvõrgust lahti!**

## MIKSERITE VÕI KONKSU KINNITAMINE/EEMALDAMINE

1. Veenduge, et kiiruse regulaator (2) on välja lülitatud (asend “0”).
2. Ühendage seade vooluvõrgust lahti või lülitage toide välja.

3. Avage pea (1) nupuga (5) ja kallutage seda tahapoole.
4. Lükake üks otstest (8, 9, 10) veovõllile (3) ja suruge üles nii tugevalt kui võimalik.
5. Pöörake kinnitatud otsa vastupäeva, kinnitades selle võlli tihvti külge.
6. Kinnitatud otsiku eemaldamiseks järgige samu samme nagu punktides 1-3, seejärel vajutage kinnitatud otsikut ülespoole nii tugevalt kui võimalik ja keerake seda päripäeva.
7. Nüüd saate veovõlli (3) otsaosa eemaldada.

### PEA LUKUSTAMINE/AVAMINE TÖÖASENDIS

1. Veenduge, et pea (1) on täielikult langetatud. Seejärel peaks pealukk (5) olema lukustatud.
2. Pea (1) lukust vabastamiseks vajutage pea lukustusnuppu (5), seejärel lukustusmehhanism vabastatakse ja pead (1) saab vabalt tõsta.

**TÄHELEPANU! Kui planetaarrobot töötab, peab pea alati lukus olema!**

### KATTE KOKKUPANEK/LAHTIVÕTMINE SÖÖTURIGA

1. Veenduge, et kiiruse regulaator (2) on välja lülitatud (asend "0").
2. Ühendage seade vooluvõrgust lahti või lülitage toide välja.
3. Paigaldage segisti (8), konks (10) või segisti (9) ja kauss (4). Vaata: **"Planeediroboti ettevalmistamine tööks."**
4. Eestpoolt lükake kate (7) kausile (4), kuni see on keskel. Selle sisemine serv peab tihedalt vastu kausi serva (4).
5. Katte (7) eemaldamiseks kausilt (4) järgige samme 1 ja 2, seejärel tõstke kate koos sööturiga (7) veidi ülespoole ja nihutage seda ettepoole.
6. Eemaldage mikser ja kauss (4).

## SEADME KASUTAMINE

### ÜKSIKUTE LISADE RAKENDAMINE

| | |
|---|---|
| **Silikoonviimistlusega segisti (8)** | Kergete ja raskete masside segamiseks, näiteks: tainas, muretainas, hakkliha – ja kalamassid, või – ja vanillikreemid, juustumassid, kartulipüree ja muud köögiviljad, koogipõhjad, lahtised koogi koostisosad. |
| **Mikser kergete masside vahustamiseks (9)** | Hästi õhustamist vajavate masside vahustamiseks, näiteks: munad, munavalged, rullbiskviidid, vahukoor, beseed, kreemid, majonees. |
| **Mikser mitmekomponentsete masside segamiseks (konks) (10)** | Taigna, eriti pärmitaigna valmistamiseks ja taigna sõtkumiseks nagu leib, rullid, babkad, pannkoogid, pitsad, küpsetised, pasta, inglitiivad. |

**TÄHELEPANU! Ärge jätke seadme töötamise ajalkaussi nuge, metallist lusikaid, kahvleid ega muid sarnaseid esemeid.**

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

### MANUSTE PLANEETIDE LIIKUMINE

Planeedroboti töötamise ajal pöörleb selle tööriist keeruka liikumisega: ümber oma telje ja samaaegselt ümber kausi ümbermõõdu. Tänu sellele töötab mikser ühe täispöörde jooksul

täpselt läbi kogu kausi sisemuse, mille tulemuseks on lühem tööaeg ja suurem efektiivsus. Seetõttu peaksite enamikes retseptides antud segamisaega lühendama.

## MÄRKUSED PLANETAARSE ROBOTI KASUTAMISE KOHTA

Kausi kuju ja kinnitused on kujundatud nii, et roboti töötamise ajal ei ole vaja kausi seintelt koostisosi pidevalt kraapida ja eemale lükata. Ühe segamistsükli jooksul piisab kausi seinte puhastamisest üks või kaks korda. Enne selle toimingu sooritamist ühendage robot vooluvõrgust lahti!
Robot võib töötamise ajal kuumeneda. Suure koormuse ja pika segamistsükli korral võib roboti pea ülaosa väga soojaks muutuda. See on normaalne.

## PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

1. Veenduge, et kiiruse regulaator (2) on välja lülitatud (asend “0”).
2. Ühendage robot vooluvõrgust lahti või lülitage toide välja.
3. Pikaajalise töötamise ajal võib mootoripea (1) kuumeneda. Oodake, kuni seade jahtub.
4. Puhastage seadme korpust niiske lapiga.
5. Puhastage segamislabad (8) ja (9), (10) ning laba (11) jooksva vee ja pesuaine all.

Pärast seadmega töötamise lõpetamist on soovitatav tarvikud koheselt puhastada. See eemaldab kõik allesjäänud sadestused, hoiab ära jääkide kuivamise, muudab puhastamise tõhusamaks ja lihtsamaks ning takistab ka bakterite paljunemist.
**TÄHELEPANU! Ärge peske nõudepesumasinas kergete masside vahustamiseks mõeldud visplit (9), silikoonviimistlusega visplit (8) ja mitmekomponentsete masside segamiseks mõeldud visplit (konks) (10) – see võibneid kahjustada.**

## SEADME TÖÖTAMINE INDIVIDUAALSEL KIIRUSVALIKUL

Planeedroboti kiiruse reguleerimine on sujuv vahemikus 1 kuni 6 ja sisaldab turbo P funktsiooni, suurendades kontrolleriga kiirust, saame arvestada:

| | |
|---|---|
| **Eelsegu 1** | Aeglaselt eelnevalt segades, kombineerides ja püreestades kõik massid ja kuivad koogi koostisosad. Sellel kiirusvahemikul lisa taignale jahu ja kuivained ning kuivainetele vedelad koostisosad. Ärge segage ega sõtke pärmitaignaid sellel kiirusel. |
| **Aeglane segamine 2** | Aeglaseks segamiseks ja jahvatamiseks. Sel kiirusel valmista pärmitaigen, muretainas ja rullbiskviidi. Kasuta ka kartuli ja muude köögiviljade püreestamise esimeses faasis ning tainale vedela rasva või jahu lisamisel. |
| **Segamine, vispeldamine 3** | Seda kasutatakse keskmise raskusega taigna valmistamiseks, näiteks muretaigna valmistamiseks. Sellel kiirusel lisad besee jaoks munavalgetele suhkrut. See on keskmine kiirus masside nagu hakkliha, pasteetide ja kookide kreemitamiseks. |
| **Löömine 4** | Keskmise kiirusega vahustamiseks, majoneesi valmistamise algfaasiks ja vanillikreemi koostisosade kombineerimiseks. Seda kasutatakse õhutamist vajavate kergemate masside viimistlemiseks. |
| **Quick Beat 5** | Vahukooreks, munavalgeks. |
| **Väga kiire vahustamine 6** | Munavalgete, tervete munade, vahukoore vahustamiseks kasutatakse seda kartulipüree valmistamise viimases etapis. |
| **TURBO P** | Funktsioon töötab pulseerivalt, kui nuppu hoitakse asendis P. |

## ROBOTI KASUTAMINE OMA RETSEPTIDE JÄRGI

See juhend sisaldab mõningaid üldisi praktilisi näpunäiteid robotiga töötamiseks, mis võivad olla kasulikud oma retseptide koostamisel. Täiuslike tulemuste saamiseks ja sobiva segamisprotseduuri väljatöötamiseks on aga vaja teie enda tähelepanekuid ja kogemusi. Segamisprotsessi tuleks jälgida ja see peatada täpselt siis, kui saavutad retseptis nõutava konsistentsi (nt "sile ja elastne tainas"). Sobiva segamiskiiruse määramiseks vaadake jaotist: **"Seadme töötamine individuaalsel kiirusvalikul"**.

## TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

| | |
|---|---|
| Mudel | MRK-19 |
| Toiteallikas | 220-240V~ 50-60Hz |
| Nimivõimsus | 1400W |
| Maksimaalne võimsus | 2200W |
| Väljalülitatud ja ooterežiim saadaval | saadaval |
| Energiatarbimine ooterežiimil | - |
| Energiatarbimine väljalülitatud olekus | <0,5W |
| Energiatarve võrgu ooterežiimis | - |
| Lülitub automaatselt ooterežiimi pärast | - |
| Läheb automaatselt väljalülitusrežiimi pärast | - |
| võrgu ooterežiim, kui seadmel on rakendusühenduse funktsioon | - |
| Võrgukaabli pikkus: | 1,05 m. |

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

*See kasutusjuhend on masintõlgitud.*
*Kahtluse korral vaadake palun selle ingliskeelset versiooni.*

## Toote nõuetekohane kõrvaldamine (elektri – ja elektroonikaseadmete jäätmed)

Tootel olev märgistus näitab, et toodet ei tohi kasutusaja lõppedes koos muude olmejäätmetega ära visata. Ohtlike ainete, segude ja komponentide võimaliku sisalduse tõttu võivad seadmejäätmed avaldada kahjulikku mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektrijäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne demonteerimine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada elektri – ja elektroonikaseadmete jäätmete kogumispunkti. Täpsemat teavet elektri – ja elektroonikajäätmete kõrvaldamise koha kohta saab kasutaja, kui ta pöördub 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 περιστρεφόμενα 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.
- 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».
- Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό των αναδευτήρων και του γάντζου, πρέπει πρώτα να τα αποσυνδέσετε από το μηχάνημα!
- 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. Ανακλινόμενη κεφαλή με κινητήρα
2. Κουμπί ελέγχου ταχύτητας
3. Κινητήριος άξονας με πείρο (θέση προσάρτησης)
4. Μπολ με λαβή από ανοξείδωτο ατσάλι χωρητικότητας 6,5 l
5. Κεφαλοκλείδωμα
6. Βάση με χώρο για την τοποθέτηση του μπολ
7. Κάλυμμα μπολ
8. Αναδευτήρας με φινίρισμα σιλικόνης
9. Αναδευτήρας για μαστίγιο ελαφρών μαζών
10. Αναδευτήρας για ανάμιξη μαζών πολλαπλών συστατικών (άγκιστρο)
11. Ωμοπλάτη

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑ

1. Αποσυσκευάστε 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 τα τρόφιμα.

## ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ/ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΟΛ

1. Βεβαιωθείτε ότι ο έλεγχος ταχύτητας (2) είναι απενεργοποιημένος (θέση «0»)
2. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο ή απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος.
3. Ξεκλειδώστε το κεφάλι (1) με το κουμπί (5) και γείρετέ το προς τα πίσω.
4. Τοποθετούμε το μπολ (4) στη βάση (6) και το γυρίζουμε δεξιόστροφα.
5. Για να αποσυναρμολογήσετε το μπολ (4), προχωρήστε όπως στα βήματα 1-3 και στη συνέχεια γυρίστε το μπολ (4) αριστερόστροφα.

**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Πριν από την επαφή με τους αναδευτήρες, αποσυνδέστε ρομπότ από τον ηλεκτρισμό!**

## ΠΡΟΣΑΡΤΗΣΗ/ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΩΝ Η ΓΑΝΤΖΟΥ

1. Βεβαιωθείτε ότι ο έλεγχος ταχύτητας (2) είναι απενεργοποιημένος (θέση «0»).
2. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο ή απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος.
3. Ξεκλειδώστε το κεφάλι (1) με το κουμπί (5) και γείρετέ το προς τα πίσω.
4. Σύρετε οποιοδήποτε από τα άκρα (8, 9, 10) πάνω από τον κινητήριο άξονα (3) και σπρώξτε το προς τα πάνω όσο το δυνατόν περισσότερο.
5. Γυρίστε το τοποθετημένο κομμάτι αριστερόστροφα, συνδέοντάς το στον πείρο του άξονα.
6. Για να αφαιρέσετε το τοποθετημένο άκρο, προχωρήστε όπως στα βήματα 1-3, στη συνέχεια σπρώξτε το προσαρτημένο άκρο προς τα πάνω όσο το δυνατόν περισσότερο και γυρίστε δεξιόστροφα.
7. Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε το άκρο από τον κινητήριο άξονα (3).

## ΚΛΕΙΔΩΜΑ/ΞΕΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΗΣ ΚΕΦΑΛΗΣ ΣΤΗ ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή (1) είναι πλήρως χαμηλωμένη. Στη συνέχεια, πρέπει να ενεργοποιηθεί το κλείδωμα κεφαλής (5).
2. Για να ξεκλειδώσετε την κεφαλή (1), πατήστε το κουμπί κλειδώματος κεφαλής (5), στη συνέχεια απελευθερώνεται ο μηχανισμός ασφάλισης και η κεφαλή μπορεί να ανυψωθεί ελεύθερα (1).

**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Όταν το πλανητικό ρομπότ τρέχει, το κεφάλι πρέπει πάντα να είναι κλειδωμένο!**

## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ/ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ ΜΕ ΤΟΝ ΤΡΟΦΟΔΟΤΗ

1. Βεβαιωθείτε ότι ο έλεγχος ταχύτητας (2) είναι απενεργοποιημένος (θέση «0»).
2. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο ή απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος.
3. Τοποθετήστε τον αναδευτήρα (8), τον γάντζο (10) ή τον αναδευτήρα (9) και το μπολ (4). Βλέπω: **«Προετοιμασία ενός πλανητικού ρομπότ για εργασία».**
4. Από μπροστά, σύρετε το κάλυμμα (7) πάνω από το μπολ (4) μέχρι να τοποθετηθεί κεντρικά. Η εσωτερική του άκρη πρέπει να ταιριάζει καλά στο χείλος του μπολ (4).
5. Για να αφαιρέσετε το κάλυμμα (7) από το μπολ (4), ακολουθήστε το 1ο και το 2ο σημείο και, στη συνέχεια, σηκώστε το κάλυμμα με τον τροφοδότη (7) ελαφρώς προς τα πάνω και σύρετέ το προς τα εμπρός.
6. Αφαιρούμε τον αναδευτήρα και το μπολ (4).

## ΧΡΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

### ΧΡΗΣΗ ΜΕΜΟΝΩΜΕΝΩΝ ΣΥΝΗΜΜΕΝΩΝ

| | |
|---|---|
| **Αναδευτήρας με φινίρισμα σιλικόνης (8)** | Για την ανάμειξη 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. |
| **Μίξερ ελαφριάς μάζας (9)** | Για μαστίγιο μάζες που πρέπει να αερίζονται καλά, όπως: αυγά, ασπράδια αυγών, κέικ σφουγγαριών, σαντιγί, μαρέγκες, κρέμες, μαγιονέζα. |
| **Αναδευτήρας για ανάμιξη μαζών πολλαπλών συστατικών (άγκιστρο) (10)** | Για ζύμωμα ζύμης, ειδικά ζύμη ζύμης και ζύμωμα όπως: ψωμί, ψωμάκια, κέικ bundt, πίτες, πίτσα, ζυμαρικά choux, ζυμαρικά, faworki. |

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

**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ! Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας της συσκευής είναι 5 λεπτά, ο ελάχιστος χρόνος ανάπαυσης μεταξύ δύο κύκλων ανάμιξης είναι 20 λεπτά. Όταν ζυμώνετε ζύμη ζύμης, είναι καλύτερο να ρυθμίσετε τον ρυθμιστή σε χαμηλή ταχύτητα και μόνο μετά από λίγο να αυξήσετε την ταχύτητα.**

### ΠΛΑΝΗΤΙΚΗ ΚΙΝΗΣΗ ΤΩΝ SNAPS

Όταν ένα πλανητικό ρομπότ τρέχει, το εργαλείο του περιστρέφεται σε μια 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 αυξάνει την απόδοση. Για το λόγο αυτό, ο χρόνος ανάμειξης που καθορίζεται στις περισσότερες συνταγές πρέπει να μειωθεί.

### ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΛΑΝΗΤΙΚΟΥ ΡΟΜΠΟΤ

Το σχήμα του μπολ και των εξαρτημάτων έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε κατά τη λειτουργία του ρομπότ, δεν χρειάζεται να ξύνετε και να πιέζετε συνεχώς τα συστατικά στους τοίχους του μπολ. Κατά τη διάρκεια ενός κύκλου ανάμιξης, αρκεί να καθαρίσετε τα τοιχώματα του μπολ 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. Βεβαιωθείτε ότι ο έλεγχος ταχύτητας (2) είναι απενεργοποιημένος (θέση «0»).
2. Αποσυνδέστε το ρομπότ από το δίκτυο ή απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος.
3. Κατά τη διάρκεια παρατεταμένης λειτουργίας, είναι δυνατή η θέρμανση της κεφαλής με τον κινητήρα (1). Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
4. Καθαρίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα υγρό πανί.
5. Οι αναδευτήρες (8) και (9), (10) και η σπάτουλα (11) καθαρίζονται με 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! Μην πλένετε τον αναδευτήρα στο πλυντήριο πιάτων για μαστίγιο φωτεινών μαζών (9), Αναδευτήρες με φινίρισμα σιλικόνης (8) και αναδευτήρες για ανάμιξη μαζών πολλαπλών συστατικών (άγκιστρο) (10)– Αυτό κινδυνεύει από:αυτών Βλάβη.**

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΕ ΜΕΜΟΝΩΜΕΝΑ ΔΙΑΣΤΗΜΑΤΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Ο έλεγχος ταχύτητας του πλανητικού ρομπότ είναι ομαλός από το 1 έως το 6 και η λειτουργία turbo P, αυξάνοντας την περιστροφή με τον ρυθμιστή μπορούμε να λάβουμε υπόψη:

| | |
|---|---|
| **Προανάμιξη 1** | Αργή προ-ανάμειξη, συνδυασμός και πολτοποίηση όλων των μαζών και ξηρών συστατικών των κέικ. Σε αυτό το εύρος ταχύτητας, προσθέστε αλεύρι και ξηρά προϊόντα στη ζύμη και υγρά συστατικά στα ξηρά. Μην ανακατεύετε ή ζυμώνετε ζύμες ζύμης με αυτή την ταχύτητα. |
| **Χωρίς ανάμιξη 2** | Για αργή ανάμιξη, ανάμιξη. Ζυμώνουμε μαγιά, κρούστα και τριμμένες ζύμες σε αυτή τη διαδρομή. Χρησιμοποιήστε επίσης στην πρώτη φάση φέρνοντας πατάτες και άλλα λαχανικά με τη μορφή πουρέ και όταν προσθέτετε υγρό λίπος ή αλεύρι στη ζύμη. |
| **Ανάμειξη, χτύπημα 3** | Χρησιμοποιείται για το ζύμωμα μέτριας-βαριάς ζύμης – όπως αρτοσκευάσματα μικρής κρούστας. Με αυτή την ταχύτητα, προστίθεται ζάχαρη στα ασπράδια αυγών για μαρέγκες. Αυτή είναι η μέση ταχύτητα ανάμειξης μαζών, π.χ. κιμάς, πατέ και ανάμειξη ζύμης. |
| **Αναδεύσιμο 4** | Για μέτριο γρήγορο μαστίγιο, την αρχική φάση παρασκευής μαγιονέζας, για συνδυασμό των συστατικών της κρέμας κρέμας. Χρησιμοποιείται για να τελειώσει ελαφρύτερες μάζες που απαιτούν αερισμό. |
| **Γρήγορη ανάδευση 5** | Για σαντιγί, αφρό ασπράδι αυγού. |
| **Πολύ γρήγορη συμπύκνωση 6** | Για να χτυπήσετε τα ασπράδια αυγών, ολόκληρα αυγά, σαντιγί, πουρέ πατάτας χρησιμοποιούνται στο τελικό στάδιο της προετοιμασίας. |
| **TURBO P** | Η λειτουργία λειτουργεί σε παλμούς όταν το κουμπί κρατιέται στη θέση P |

## 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 ανάμειξης. Θα πρέπει να ελέγχετε τη διαδικασία ανάμειξης και να την τελειώνετε ακριβώς όταν επιτευχθεί η συνοχή που απαιτείται στη συνταγή (π.χ. «λεία και ελαστική ζύμη»). Για να προσδιορίσετε την κατάλληλη ταχύτητα ανάμιξης, δείτε την παράγραφο:

**«Λειτουργία της συσκευής σε μεμονωμένα διαστήματα ταχύτητας».**

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

| | |
|---|---|
| Μοντέλο | MRK-19 |
| Παροχή ρεύματος | 220-240V ~ 50-60Hz |
| Ονομαστική ισχύς | 1400W |
| Μέγιστη ισχύς | 2200W |
| Διαθέσιμες λειτουργίες απενεργοποίησης και αναμονής | διαθέσιμο |
| Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής | - |
| Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης | <0,5W |
| Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής δικτύου | - |
| Μπαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής μετά από | - |
| Μπαίνει αυτόματα σε λειτουργία τερματισμού λειτουργίας μετά από | - |
| Λειτουργία αναμονής δικτύου εάν η συσκευή διαθέτει λειτουργία σύνδεσης εφαρμογών | - |
| Μήκος καλωδίου δικτύου | 1,05 m. |

**ΠΡΟΣΟΧΗ! Η MPM agd S.A. διατηρεί το δικαίωμα να κάνει τεχνικές αλλαγές!**

*ΑΥΤΟ το εγχειρίδιο έχει μεταφραστεί από μηχανή*
*Σε περίπτωση αμφιβολίας, ανατρέξτε στην αγγλική έκδοση..*

## 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 τόπο 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.
- Clean the device, in particular parts being in direct contact with food, before first use, immediately after finishing work and if the device has not been used for a long time. The procedure is described in details in the “CLEANING AND MAINTENANCE” section.
- Before cleaning the stirrers and hook, they must first be removed from the device!
- Do not place the device near other electric cookers, burners, ovens, etc.
- Always ensure that all parts of the device are correctly fitted before starting work.

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

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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

## PREPARATION FOR OPERATION

### ASSEMBLY/DISASSEMBLY OF THE MIXING BOWL

1. Ensure that the speed control (2) is in The “Off” position (“0” position).
2. Unplug the unit from the main or disconnect the power supply.
3. Unlock the motor head (1) with the button (5) and tilt it back.

4. Place the mixing bowl (4) in the bowl-locking base (6) and turn it clockwise.
5. To disassembly the mixing bowl (4) repeat operations 1-3 and turn the mixing bowl (4) anti-clockwise.

**WARNING! Unplug the device from the socket before any contact with the attachments!**

## ASSEMBLY/DISASSEMBLY OF MIXER ARM, ROD OR DOUGH HOOK

1. Ensure that the speed control (2) is in turn-off position ("0" position).
2. Unplug the unit from the mains or disconnect the power supply.
3. Unlock the motor head (1) with the button (5) and tilt it back.
4. Put any of the attachments (8, 9, 10) onto the drive shaft bolt (3) and push it upwards as firmly as possible.
5. Turn the installed attachment anticlockwise, hooking it on the drive shaft bolt.
6. To disassembly the installed attachment repeat operations 1-3, push the installed attachment upwards as firmly as possible and turn it clockwise.T
7. he attachment can now be removed from the drive shaft bolt (3).

## LOCKING/UNLOCKING THE MOTOR HEAD IN OPERATION POSITION

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

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

## ASSEMBLY/DISASSEMBLY OF THE SPLASH GUARD

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

# USING THE APPLIANCE

## USING THE ATTACHMENTS

| | |
|---|---|
| **Dough hook with silicone finish (8)** | Mixes light and medium-light dough like pastry, shortcrust, ground meat and fish, butter and blancmange cream, cheese dough, mashed potatoes and other vegetables, bottom cakes, loose cake ingredients |
| **Whip for whipping light mixtures (9)** | Whips dough that has to be well-aerated, such as eggs, egg whites, sponge cakes, whipped |
| **Agitator for mixing multi-ingredients masses (Dough hook) (10)** | Kneads dough, particularly raised cakes, as well as dough for: bread, rolls, cakes, pies, pizza, choux pastry, pasta, cenci. |

**WARNING! Do not leave knives, metal spoons or forks or similar elements in the mixing bowl when in operation.**
**WARNING! Maximum mixing time of the appliance is 5 minutes, minimum time of rest between two mixing cycles is 20 minutes. When mixing yeast dough it is recommended to set the speed control on low speed and only after a moment increase the mixing speed.**

### PLANETARY MOVEMENT OF THE ATTACHMENTS

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

### COMMENTS ON THE OPERATION OF THE PLANETARY MIXER

The shape of the mixing bowl and the attachments was designed to eliminate the need of continuous scraping and removing ingredients off the sides of the mixing bowl when operating the robot. There is no need to clean the sides of the mixing bowl more than once or twice during one mixing cycle. The device should be unplugged from the power supply before the cleaning!
The device might get warm while operating. The upper part of the device motor head may get very warm due to heavy load and long mixing cycle, which is normal.

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

It is recommended to clean the accessories as soon as you have finished using the appliance. This will allow to remove deposited sediments. It prevents the leftovers from drying out, which makes cleaning more effective and easier, it also prevents bacteria from reproducing.
**WARNING! Do not clean the rod (9) in a dishwasher as it may cause its damage. The mixer arm (8), dough hook (10) and spatula (11), you can be cleaned in the dishwasher.**

## OPERATION OF THE APPLIANCE AT PARTICULAR SPEED LEVELS

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

| | |
|---|---|
| **Pre-mixing 1** | Slow pre-mixing, blending and creaming of all dough and dry pastry ingredients. At this speed level flour and dry pastry ingredients should be added as well as liquid ingredients to the dry ones. Do not use this speed for yeast dough. |
| **Slow mixing 2** | Slow mixing and blending. This speed level is suitable for kneading yeast dough, shortcrust and creamed pastry. Also for the first stage of mashing potatoes and other vegetables, as well as to add liquid fat to flour or pastry |
| **Mixing, whipping 3** | Used for kneading of medium-heavy pastry – as shortcrust. At this speed level you may add sugar to egg whites when making meringue. It is a medium speed level for blending substances, such as ground meat, minced pâté meat or pastry. |
| **Whipping 4** | For medium-fast whipping, the initial stage of mayonnaise making, for blending ingredients of blancmange cream. Also used for final mixing of lighter substance that needs to be well-aerated. |
| **Fast whipping 5** | For whipping cream and egg whites froth. |
| **Very fast whipping 6** | To rod egg whites to a froth, whole eggs, whipping cream, also in the final stage of mashing potatoes |
| **Turbo P** | The function operates with pulse when the knob is held in the P position |

## USING THE MIXER FOR ONE'S OWN RECIPES

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

## TECHNICAL DATA

| | |
|---|---|
| Model | MRK-19 |
| Power supply | 220-240V~ 50-60Hz |
| Rated power | 1400W |
| Maximum power | 2200W |
| Availability of the shutdown and standby mode | available |
| Power consumption in standby mode | - |
| Power consumption in the shutdown mode | <0,5W |
| Power consumption in network standby mode | - |
| Automatically goes into standby mode after | - |
| Automatically goes into the shutdown mode after | - |
| Network standby mode, if the device has a connection function with the application | - |
| Length of mains cable | 1,05 m. |

**NOTE! MPM agd S.A. reserves its right to modify the technical data.**

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



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

## INSTRUCCIONES DE USO

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.
- Tenga especial cuidado cuando haya niños cerca del aparato.
- No utilice el aparato para fines distintos de los previstos.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños en el aparato o un accidente.
- No sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica si lo deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No utilice un aparato dañado, aunque el cable de alimentación o el enchufe estén dañados – en este caso, haga reparar el aparato en un centro de servicio autorizado.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No cuelgue el cable de alimentación de bordes afilados ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa/encimera.
- No toque el aparato con las manos mojadas.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.
- Recuerde mantener una distancia de seguridad con las piezas giratorias del aparato durante su funcionamiento. El contacto con ellas puede provocar lesiones personales o (i) daños materiales, por ejemplo, al arrancar prendas de vestir / joyas que cuelguen sueltas, etc.
- La limpieza del aparato, en particular de las partes en contacto directo con los alimentos, debe realizarse antes del primer uso, inmediatamente después del uso o si el aparato no se ha utilizado durante mucho tiempo – el procedimiento se describe en el capítulo “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.
- Antes de limpiar los agitadores y el gancho, deben desconectarse de la máquina.
- No coloque el aparato cerca de otros aparatos eléctricos, quemadores, cocinas, hornos, etc.

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

## DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

1. Cabezal inclinable con motor
2. Perilla de control de velocidad
3. Eje de transmisión con pasador (punto de montaje del accesorio)
4. Bol con asa de acero inoxidable, capacidad 6,5 l
5. Bloqueo de cabeza
6. Base con espacio para fijar el bol
7. Tapa del cuenco
8. Agitador con acabado de silicona
9. Batidora para batir masas ligeras
10. Mezclador para mezclar masas multicomponentes (gancho)
11. Hombro

## PREPARÁNDOSE PARA EL TRABAJO

1. Desembala el dispositivo de la caja, retira todas las etiquetas, adhesivos, bolsas de aluminio y rellenos.
2. Antes del primer uso, lave bien todos los accesorios del robot que entren en contacto con alimentos.

### MONTAJE/DESMONTAJE DEL RECIPIENTE

1. Asegúrese de que el control de velocidad (2) esté apagado (posición "0")
2. Desconecte el dispositivo de la red eléctrica o apague la fuente de alimentación.
3. Desbloquee el cabezal (1) con el botón (5) e inclínelo hacia atrás.
4. Coloque el recipiente (4) en la base (6) y gírelo en el sentido de las agujas del reloj.
5. Para retirar el recipiente (4), siga los mismos pasos que en los pasos 1 a 3 y luego gire el recipiente (4) en sentido antihorario.

**¡ATENCIÓN! ¡Desconecte el robot de la fuente de alimentación antes de tocar los mezcladores!**

### COLOCACIÓN/DESMONTAJE DE LOS MEZCLADORES O GANCHOS

1. Asegúrese de que el control de velocidad (2) esté apagado (posición "0").
2. Desconecte el dispositivo de la red eléctrica o apague la fuente de alimentación.
3. Desbloquee el cabezal (1) con el botón (5) e inclínelo hacia atrás.
4. Deslice uno de los extremos (8, 9, 10) sobre el eje de transmisión (3) y presione hacia arriba lo más fuerte posible.
5. Gire el extremo adjunto en sentido antihorario, enganchándolo en el pasador del eje.
6. Para retirar la punta adjunta, siga los mismos pasos que en los pasos 1 a 3, luego presione la punta adjunta hacia arriba lo más fuerte posible y gírela en el sentido de las agujas del reloj.
7. Ahora puedes quitar la pieza final del eje de transmisión (3).

### BLOQUEO/DESBLOQUEO DEL CABEZAL EN LA POSICIÓN DE TRABAJO

1. Asegúrese de que el cabezal (1) esté completamente bajado. A continuación se debe activar el bloqueo de la cabeza (5).
2. Para desbloquear el cabezal (1), presione el botón de bloqueo del cabezal (5), luego se libera el mecanismo de bloqueo y el cabezal (1) se puede levantar libremente.

**¡ATENCIÓN! ¡Cuando el robot planetario esté en funcionamiento, la cabeza debe estar siempre bloqueada!**

### MONTAJE/DESMONTAJE DE LA TAPA CON EL ALIMENTADOR

1. Asegúrese de que el control de velocidad (2) esté apagado (posición "0").
2. Desconecte el dispositivo de la red eléctrica o apague la fuente de alimentación.
3. Instalar la batidora (8), el gancho (10) o agitador (9) y el bol (4). Mirar: **"Preparando el robot planetario para el trabajo".**
4. Desde el frente, deslice la tapa (7) sobre el recipiente (4) hasta que quede en posición central. Su borde interior debe encajar perfectamente contra el borde del recipiente (4).

5. Para retirar la tapa (7) del recipiente (4), siga los pasos 1 y 2, luego levante la tapa con el alimentador (7) ligeramente hacia arriba y deslícela hacia adelante.
6. Retire la batidora y el bol (4).

## USO DEL DISPOSITIVO

### APLICACIÓN DE ANEXOS INDIVIDUALES

| | |
|---|---|
| **Mezclador con acabado de silicona (8)** | Para mezclar masas ligeras y pesadas, tales como: masas de hojaldre, masas de carne y pescado picadas, cremas de mantequilla y natillas, masas de queso, puré de patatas y otras verduras, bases de tartas, ingredientes de tartas sueltas. |
| **Batidora para batir masas ligeras (9)** | Para batir masas que necesiten estar bien aireadas como: huevos, claras, bizcochos, nata montada, merengues, cremas, mayonesas. |
| **Mezclador para mezclar masas multicomponentes (gancho) (10)** | Para hacer masas, especialmente masas con levadura, y amasar masas como: pan, panecillos, babkas, panqueques, pizza, pasta choux, pastas, alas de ángel. |

**¡ATENCIÓN! No deje cuchillos, cucharas o tenedores de metal u otros elementos similares enel recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento.**

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

### MOVIMIENTO PLANETARIO DE ACCESORIOS

Durante el funcionamiento del robot planetario, su herramienta gira con un movimiento complejo: alrededor de su propio eje y simultáneamente alrededor de la circunferencia del recipiente. Gracias a esto, durante una rotación completa, la batidora trabaja con precisión en todo el interior del bol, lo que se traduce en un tiempo de trabajo más corto y una mayor eficiencia. Por este motivo, conviene acortar el tiempo de mezcla indicado en la mayoría de las recetas.

### NOTAS SOBRE EL USO DEL ROBOT PLANETARIO

La forma del recipiente y de los accesorios ha sido diseñada para que mientras el robot esté trabajando no sea necesario raspar y empujar constantemente los ingredientes de las paredes del recipiente. Durante un ciclo de mezcla, es suficiente limpiar las paredes del recipiente 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 una carga pesada y un ciclo de mezcla largo, la parte superior del cabezal del robot puede calentarse mucho. Es normal.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el control de velocidad (2) esté apagado (posición "0").
2. Desconecte el robot de la red eléctrica o apague la fuente de alimentación.
3. Durante un funcionamiento prolongado es posible que el cabezal del motor (1) se caliente. Espere a que el dispositivo se enfríe.
4. Limpie la carcasa del dispositivo con un paño húmedo.
5. Limpie las paletas mezcladoras (8) y (9), (10) y la paleta (11) con agua corriente y detergente.

Después de terminar de trabajar con el dispositivo, se recomienda limpiar los accesorios inmediatamente. Esto eliminará cualquier depósito restante, evitará que los residuos se sequen, haciendo que la limpieza sea más efectiva y fácil, y también evitará que las bacterias se reproduzcan.

**¡ATENCIÓN! No lave el batidor para montar masas ligeras (9), el batidor con acabado de silicona (8) y el batidor para mezclar masas multicomponentes (gancho) (10) en el lavavajillas: podríadañarlos .**

## FUNCIONAMIENTO DEL DISPOSITIVO EN CADA RANGO DE VELOCIDAD INDIVIDUAL

El control de velocidad del robot planetario es suave de 1 a 6 e incluye una función turbo P, aumentando la velocidad con el controlador podemos tener en cuenta:

| | |
|---|---|
| **Premezcla 1** | Premezclar, combinar y triturar lentamente todas las masas y los ingredientes secos del pastel. En este rango de velocidad, agregue la harina y los ingredientes secos a la masa y los ingredientes líquidos a los ingredientes secos. No mezcle ni amase masas de levadura a esta velocidad. |
| **Mezcla lenta 2** | Para mezclar y moler lentamente. A esta velocidad, preparamos la masa de levadura, la masa quebrada y el bizcocho. Úselo también en la primera fase de hacer puré de patatas y otras verduras y al añadir grasa líquida o harina a la masa. |
| **Mezclar, batir 3** | Se utiliza para elaborar masas medianamente pesadas, como la masa quebrada. A esta velocidad se le añade azúcar a las claras para hacer merengues. Esta es la velocidad media para mezclar masas como carne picada, patés y tartas cremosas. |
| **Golpeando 4** | Para batir a velocidad media, la fase inicial de la preparación de mayonesa y para combinar los ingredientes de una crema pastelera. Se utiliza para el acabado de masas más ligeras que requieren aireación. |
| **Ritmo rápido 5** | Para montar la nata, claras de huevo. |
| **Batido muy rápido 6** | Para batir claras de huevo, huevos enteros, crema batida, se utiliza en la etapa final de la preparación de puré de papas. |
| **TURBO P** | La función actúa de forma pulsante cuando el mando se mantiene en la posición P. |

## UTILIZANDO EL ROBOT PARA TUS PROPIAS RECETAS

Este manual contiene algunos consejos generales y prácticos sobre cómo trabajar con el robot, que pueden resultar útiles a la hora de preparar sus propias recetas. Sin embargo, para obtener resultados perfectos y desarrollar un procedimiento de mezcla apropiado, serán necesarias sus propias observaciones y experiencias. Debes supervisar el proceso de mezcla y detenerlo exactamente cuando alcances la consistencia requerida por la receta (por ejemplo, “masa suave y elástica”). Para determinar la velocidad de mezcla adecuada, consulte la sección: **“Funcionamiento del dispositivo en cada rango de velocidad individual”**.

## DATOS TÉCNICOS

| | |
|---|---|
| MODELO | MRK-19 |
| Alimentación | 220-240V~ 50-60Hz |
| Potencia nominal | 1400W |
| Potencia máxima | 2200W |
| Modos apagado y en espera disponibles | disponible |
| Consumo de energía en modo de espera | - |
| Consumo de energía en modo desactivado | <0,5W |
| Consumo de energía en modo de espera de red | - |
| Entra automáticamente en modo de espera después de | - |
| Entra automáticamente en modo de apagado después de | - |
| Modo de espera de red si el dispositivo tiene una función de conexión de aplicaciones | - |
| Longitud del cable de red | 1,05 m. |

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

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

## Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos desgastados)

La indicación en el producto indica que, una vez que haya expirado su vida útil, este no debe eliminarse junto al resto de residuos domésticos. El dispositivo usado puede tener un impacto potencial negativo sobre el medio ambiente y la salud de las personas, puesto que contiene sustancias, mezclas y piezas peligrosas. Mezclar residuos eléctricos con otros residuos o su desmontaje no profesional puede provocar la liberación de sustancias nocivas para la salud y el medio ambiente. El dispositivo usado se debe entregar en un punto de recepción de residuos elétricos y electrónicos. Para obtener más información sobre el lugar de entrega de los residuos eléctricos y electrónicos, el usuario debe contactar con el punto de recogida de dispositivos usados local o con una planta de tratamiento de dispositivos usados.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

## PRÉPARATION AU FONCTIONNEMENT

1. Déballez l'appareil du carton, retirez tous les autocollants, sacs en plastique, remplissages et protections de transport.
2. Avant la première utilisation, lavez soigneusement tous les accessoires du robot qui entrent en contact avec les aliments.

### MONTAGE/DÉMONTAGE DU BOL

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

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

### FIXATION / RETRAIT DES BATTEURS OU DU CROCHET

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

### VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE DE LA TÊTE EN POSITION DE FONCTIONNEMENT

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

**ATTENTION ! Lorsque le robot planétaire fonctionne, la tête doit toujours être verrouillée !**

### MONTAGE / DÉMONTAGE DU COUVERCLE AVEC LE CHARGEUR

1. Assurez-vous que le contrôleur de vitesse (2) est éteint (position «0»).
2. Débranchez le robot du secteur ou coupez l'alimentation électrique.

3. Montez le batteur (8), le crochet (10) ou le batteur (9) et le bol (4). Voir : **« Préparation du robot planétaire au travail. »**
4. Faites glisser la protection (7) du bol (4) par l'avant jusqu'à ce qu'elle soit centrée. Son bord intérieur doit s'adapter parfaitement au bord du bol (4).
5. Pour retirer la protection (7) du bol (4), suivez les étapes 1 et 2, puis soulevez légèrement la protection avec le chargeur (7) et faites-la glisser vers l'avant.
6. Retirez le mélangeur et le bol (4).

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### APPLICATION DES DIFFÉRENTS ACCESSOIRES

| | |
|---|---|
| **Mélangeur avec finition en silicone (8)** | Pour mélanger des masses légères et plus lourdes telles que les pâtes, les pâtes brisées, masses de viande et de poisson hachés, les crèmes au beurre et crèmes pâtissières, 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 (9)** | Pour battre les masses qui doivent être bien aérées, telles que : œufs, blancs d'œufs, pâte pour gâteaux de type génoise, crème fouettée, meringues, crèmes, mayonnaise. |
| **Batteur pour le mélange de masses à plusieurs composants (10)** | Pour le pétrissage de la pâte, en particulier la pâte à levure et le pétrissage de la pâte pour : pains, petits pains, muffins, tartes, pizzas, pâte à la vapeur, pâtes, fèves. |

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

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

### MOUVEMENT PLANÉTAIRE DES ACCESSOIRES

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

### NOTES SUR L'UTILISATION DU ROBOT PLANÉTAIRE

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Assurez-vous que le contrôleur de vitesse (2) est éteint (position «0»).
2. Débranchez le robot du secteur ou coupez l'alimentation électrique.

3. En cas de fonctionnement prolongé, il est possible que la tête et le moteur deviennent chauds (1). Laissez l'appareil refroidir.
4. Nettoyez le boîtier de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
5. Nettoyez les batteurs (8) et (9), le crochet (10) et la spatule (11) sous l'eau courante avec du détergent.

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

**ATTENTION! Ne lavez pas le fouet pour fouetter les pâtes légères (9), le fouet avec finition en silicone (8) et le fouet pour mélanger les pâtes multi-composants (crochet) (10) au lave-vaisselle – cela pourraitles endommager.**

## FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL À DIFFÉRENTES PLAGES DE VITESSE

Le contrôle de la vitesse du robot planétaire est fluide de 1 à 6 et comprend une fonction turbo P, en augmentant la vitesse avec le contrôleur nous pouvons prendre en compte :

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

## UTILISATION DU ROBOT POUR VOS PROPRES RECETTES

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

la recette est atteinte (par exemple, «pâte lisse et élastique»). Pour déterminer la vitesse de mélange correcte, voir la section : **«Fonctionnement de l'appareil à différentes plages de vitesse».**

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| Modèle | MRK-19 |
| Alimentation: | 220-240V~ 50-60Hz |
| Puissance nominale | 1400W |
| Puissance maximale | 2200W |
| Modes d'arrêt et de veille disponibles | disponible |
| Consommation en veille | - |
| Consommation électrique en mode arrêt | <0,5W |
| Consommation électrique en mode veille du réseau | - |
| Passe automatiquement en mode veille après | - |
| Passe automatiquement en mode d'arrêt après | - |
| Mode veille réseau si l'appareil dispose d'une fonction de connexion d'application | - |
| 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 automatiquement.*
*Si vous avez des doutes, veuillez lire la version anglaise.*

## Recyclage de l'appareil (déchets d'équipements électriques et électroniques)

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

## BIZTONSÁGI HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

- Használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást.
- Legyen különösen óvatos, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében.
- Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását vagy balesetet okozhat.
- Ne merítse a készüléket, a kábelt vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben.
- Húzza le a készüléket a tápegységről, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint szerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- Ne használjon sérült készüléket, még akkor sem, ha a hálózati kábel vagy a dugó sérült – ebben az esetben javíttassa meg a készüléket egy hivatalos szervizközpontban.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- Ne akassza a tápkábelt éles élekre, és ne hagyja, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal/asztalfelület széléről.
- Ne érintse meg a készüléket nedves kézzel.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra szánják.
- Ne feledje, hogy működés közben tartson biztonságos távolságot a készülék forgó részeitől. A velük való érintkezés személyi sérülést vagy (i) vagyoni kárt okozhat, pl. lazán lógó ruhadarabok/ékszerek stb. kihúzásával.
- A készüléket, különösen az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező részeket, az első használat előtt, közvetlenül használat után, vagy ha a készüléket hosszabb ideig nem használták, tisztítani kell – az eljárást a „TISZTÍTÁS ÉS Karbantartás" fejezetben ismertetjük.
- A keverők és a kampó tisztítása előtt először le kell választani őket a gépről!
- Ne helyezze a készüléket más elektromos készülékek, égők, tűzhelyek, 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.
- Gyermekek nem végezhetnek takarítási és karbantartási feladatokat.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsa a készüléket és a kábelt gyermekek elől elzárva.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, valamint a szerelés, szétszerelés 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 aljzatból 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. Dönthető fej motorral
2. Sebességszabályozó gomb
3. Hajtótengely csapszeggel (rögzítési pont)
4. 6,5 literes rozsdamentes acél tál fogantyúval
5. Fejzár
6. Alap a tál rögzítéséhez szükséges hellyel
7. Tálfedél
8. Keverő szilikon kivitelben
9. Keverő könnyű tömegek ostorozásához
10. Keverő többkomponensű tömegek keveréséhez (horog)
11. Spatula

## FELKÉSZÜLÉS A MUNKÁRA

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 robottartozékokat.

### A TÁL ÖSSZESZERELÉSE/SZÉTSZERELÉSE

1. Győződjön meg arról, hogy a sebességszabályozó (2) ki van-e kapcsolva (pozíció, .0")
2. Húzza ki a készüléket a hálózatról, vagy kapcsolja ki az áramellátást.
3. Nyissa ki a fejet (1) a gombbal (5), és döntse hátrafelé.
4. Helyezze a tálat (4) az alapba (6), és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban.
5. A tál (4) szétszereléséhez kövesse ugyanazt az eljárást, mint az 1-3 pontokban, majd fordítsa el a tálat (4) az óramutató járásával ellentétes irányba.

**FIGYELEM! Mielőtt kapcsolatba lépne a keverőkkel, húzza ki a robotot az áramról!**

### KEVERŐK VAGY HORGOK CSATLAKOZTATÁSA/ELTÁVOLÍTÁSA

1. Győződjön meg róla, hogy a sebességszabályozó (2) ki van-e kapcsolva (pozíció, ,0").
2. Húzza ki a készüléket a hálózatról, vagy kapcsolja ki az áramellátást.
3. Nyissa ki a fejet (1) a gombbal (5), és döntse hátrafelé.
4. Csúsztassa az egyik csúcsot (8, 9, 10) a hajtótengelyre (3), és nyomja fel felfelé a lehető legkeményebben.
5. Fordítsa el a csatlakoztatott csúcsot az óramutató járásával ellentétes irányba, rögzítve a henger csapjára.
6. A beépített hegy eltávolításához kövesse az 1-3 pontban leírt eljárást, majd nyomja a beépített csúcsot a lehető legkeményebben felfelé, és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban.
7. Most eltávolíthatja a hegyet a hajtótengelyről (3).

### A FEJ LEZÁRÁSA/FELOLDÁSA A MUNKAHELYZETBEN

1. Győződjön meg róla, hogy a fej (1) teljesen le van engedve. Ezután be kell kapcsolni a fejzárat (5).
2. A fej (1) feloldásához nyomja meg a fejzár gombot (5), majd a reteszelő mechanizmus felszabadul, és a fej (1) szabadon felemelhető.

**FIGYELEM! A bolygórobot működése során a fejet mindig zárni kell!**

### A FEDÉL ÖSSZESZERELÉSE/SZÉTSZERELÉSE AZ ADAGOLÓVAL

1. Győződjön meg róla, hogy a sebességszabályozó (2) ki van-e kapcsolva (pozíció, ,0").
2. Húzza ki a készüléket a hálózatról, vagy kapcsolja ki az áramellátást.
3. Szerelje fel a keverőt (8), a horgot (10) vagy a keverőt (9) és a tálat (4). Lásd: **„Bolygórobot előkészítése munkára".**

4. Elölről csúsztassa a fedelet (7) a tálra (4), amíg középre nem áll. Belső szélének szorosan illeszkednie kell a tál pereméhez (4).
5. A fedél (7) eltávolításához a tálból (4) kövesse az 1. és a 2. pontot, majd emelje fel a fedelet az adagolóval (7) kissé felfelé, és csúsztassa előre.
6. Távolítsa el a keverőt és a tálat (4).

## A BERENDEZÉS HASZNÁLATA

### EGYEDI MELLÉKLETEK ALKALMAZÁSA

| | |
|---|---|
| **Keverő szilikon kivitelben (8)** | Könnyű és nehezebb tömegek keverésére, például: tészta, omlós tészta, darált hús – és halmasszák, vaj – és pudingkrémek, sajtmasszák, burgonyapüré és egyéb zöldségek, süteményalapok, laza süteményösszetevők keverésére. |
| **Keverő könnyű tömegek korbázására (9)** | A jól levegőztetendő tömegek habveréséhez, például: tojás, tojásfehérje, keksztészta, tejszínhab, habcsók, krémek, majonéz. |
| **Keverő többkomponensű tömegek keverésére (horog) (10)** | Tészta dagasztásához, különösen élesztőtésztához és dagasztáshoz, például: kenyér, tekercs, útifű, pite, pizza, párolt tészta, tészta, favorik. |

**FIGYELEM! A készülék működése közben ne hagyjon késeket, fémkanálokat vagy villákat és egyéb ilyen tárgyakat a tálban.**

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

### A MELLÉKLETEK BOLYGÓMOZGÁSA

A bolygórobot működése során a szerszám összetett mozgásban forog: tengelye körül és egyidejűleg a tál kerülete körül. Ennek köszönhetően egy teljes forgatás során a keverő pontosan működik a tál belsejében, ami rövidebb munkaidőt és nagyobb hatékonyságot eredményez. Ezért csökkenteni kell a legtöbb receptben megadott keverési időt.

### MEGJEGYZÉSEK A PLANETARY ROBOT MŰKÖDÉSÉRŐL

A tál és a tartozékok alakját úgy tervezték meg, hogy a robot működése során nem kell folyamatosan kaparni és tolni a tál falán található összetevőket. Egy keverési ciklusban elegendő egyszer vagy kétszer megtisztítani a tál falát. Mielőtt ezt megtenné, le kell választania a robotot az áramról!
Működés közben a robot felmelegedhet. Nagy terhelés és hosszú keverési ciklus esetén a robotfej teteje nagyon meleg lehet. Ez normális.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Győződjön meg róla, hogy a sebességszabályozó (2) ki van-e kapcsolva (pozíció, „0”).
2. Húzza ki a robotot a hálózatról, vagy kapcsolja ki az áramellátást.
3. Hosszan tartó működés során a fej melegíthető a motorral (1). Várja meg, amíg a készülék lehűl.
4. Tisztítsa meg a készülék tokját nedves ruhával.
5. Tisztítsa meg a keverőket (8) és (9), (10) és a lapát (11) folyó víz alatt, hozzáadott mosószerrel.

A készülékkel végzett munka befejezése után ajánlatos azonnal tisztítani a tartozékokat. Ez eltávolítja a maradék lerakódásokat, megakadályozza a maradék kiszáradását, ami hatékonyabbá és könnyebbé teszi a mosást, és megakadályozza a baktériumok szaporodását.
**FIGYELEM! Ne mossa le a keverőt könnyű tömegek (9) habverésére, a szilikon felületű keverőt (8) és a többkomponensű tömegek keverésére szolgáló keverőt (horog) (10) a mosogatógépben, mert ez károsíthatja azokat.**

## A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSE EGYEDI SEBESSÉGINTERVALLUMOKBAN

A bolygórobot fordulatainak beállítása 1 és 6 között sima, és a P turbó funkció, a fordulatokat a szabályozóval túlhajtva a következőket tartalmazhatjuk:

| | |
|---|---|
| **Előkeverés 1** | Lassan előkeverjük, keverjük össze és aprítsuk össze a sütemények összes tömegét és száraz összetevőjét. Ebben a sebességtartományban adjunk hozzá lisztet és száraz termékeket a tésztához, és a folyékony összetevőket szárítsuk meg. Ne keverje össze vagy gyúrja az élesztősüteményeket ilyen sebességgel. |
| **Lassú keverés 2** | Lassú keveréshez, dörzsöléshez. Ezen a futás során gyúrjuk meg az élesztő tésztát, morzsoljuk és pépesítjük. Használja a burgonya és más zöldségek püré formájába történő bevezetésének első szakaszában, valamint a tésztához folyékony zsír vagy liszt hozzáadásának pillanatában is. |
| **Keverés, habverés 3** | Közepesen nehéz sütemények – például omlós sütemények – dagasztására használják. Ezzel a sebességgel cukrot adnak a habcsók fehérjéihez. Ez a tömegek, például darált hús, pástéták és dörzsölő sütemények keverésének átlagos sebessége. |
| **Korbácsolás 4** | Közepesen gyors habveréshez a majonéz elkészítésének előzetes szakasza, a pudingkrém összetevőinek kombinálásához. A levegőztetést igénylő könnyebb tömegek befejezésére szolgál. |
| **Gyors habverő 5** | A tejszínhabhoz fehérjékből habot kell készíteni. |
| **Nagyon gyors ostorozás 6** | A fehérjékből, egész tojásból, tejszínhabból történő habveréshez a burgonyapüré elkészítésének utolsó szakaszában használják. |
| **TURBÓ P** | A funkció impulzálódik, ha a gombot P helyzetben tartják |

## A ROBOT HASZNÁLATA A SAJÁT RECEPTEKHEZ

Ez a kézikönyv néhány általános, gyakorlati tanácsot tartalmaz a robottal való munka sajátosságairól, amelyek hasznosak lehetnek a saját receptek elkészítésekor. Saját megfigyeléseire és tapasztalataira azonban szükség lesz a tökéletes hatás eléréséhez és a megfelelő keverési eljárás kidolgozásához. A keverési folyamatot ellenőrizni kell, és pontosan akkor kell befejezni, amikor elérik a receptben előírt konzisztenciát (például „sima és rugalmas tészta"). A megfelelő keverési sebesség meghatározásához lásd: **„ Készülék működése egyedi sebességintervallumokban"**.

## MŰSZAKI ADATOK

| | |
|---|---|
| Modell | MRK-19 |
| Tápegység | 220-240V~ 50-60Hz |
| Névleges teljesítmény | 1400W |
| Maximális teljesítmény | 2200W |
| Kikapcsolt és készenléti üzemmód elérhető | elérhető |
| Készenléti energiafogyasztás | - |
| Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban | <0,5W |
| Energiafogyasztás hálózati készenléti üzemmódban | - |
| Automatikusan készenléti üzemmódba lép, miután | - |
| Automatikusan kikapcsolási üzemmódba lép, miután | - |
| Hálózati készenléti üzemmód, ha a készülék rendelkezik alkalmazáskapcsolati funkcióval | - |
| A hálózati kábel hossza | 1,05 m. |

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

*Ez a kézikö nyv gépi lefordításra került.*
*Kétség esetén kérjük, olvassa el annak angol nyelvű változatát.*

## A termék megfelelő ártalmatlanítása (elhasználódott elektromos és elektronikus berendezések)



A terméken található jelölés azt jelzi, hogy a termék élettartama végén nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. Az elhasználódott berendezések a potenciálisan veszélyes anyagok, keverékek és komponensek tartalma miatt negatív hatással lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. Az elektromos hulladék más hulladékkal való keveredése vagy szakszerűtlen bontása az egészségre és a környezetre káros anyagok kibocsátásához vezethet. Az elhasználódott készüléket az elektromos és elektronikus berendezések hulladékgyűjtő pontjára kell szállítani. Az elektromos és elektronikai hulladékok visszaküldésének helyére vonatkozó részletes információk megszerzése érdekében a felhasználónak fel kell vennie a kapcsolatot a települési hulladékberendezések gyűjtőhelyével vagy a hulladékfeldolgozó üzemmel.

## CONSIGLI DI SICUREZZA PER L'USO

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

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

## DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

1. Testa inclinabile con motore
2. Manopola di controllo della velocità
3. Albero di trasmissione con perno (punto di fissaggio)
4. Ciotola in acciaio inossidabile da 6,5 litri con manico
5. Blocco per la testa
6. Base con un posto per fissare la ciotola
7. Coperchio della ciotola
8. Agitatore con finitura in silicone
9. Agitatore per montare masse leggere
10. Miscelatore per miscelare masse multicomponenti (gancio)
11. Spatola

## PREPARAZIONE PER L'USO

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

### MONTAGGIO/SMONTAGGIO DELLA VASCA

1. Assicurarsi che il regolatore di velocità (2) sia spento (posizione, .0»)
2. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o spegnere l'alimentazione.
3. Sblocca la testa (1) con il pulsante (5) e inclinala all'indietro.
4. Posizionare la ciotola (4) nella base (6) e ruotarla in senso orario.
5. Per smontare la ciotola (4), seguire la stessa procedura dei punti 1-3 e poi ruotare la ciotola (4) in senso antiorario.

**ATTENZIONE! Prima di contattare gli agitatori, scollegate il robot dall'elettricità!**

### MONTAGGIO/RIMOZIONE DI AGITATORI O GANCI

1. Assicurarsi che il regolatore di velocità (2) sia spento (posizione, ‚0»).
2. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o spegnere l'alimentazione.
3. Sblocca la testa (1) con il pulsante (5) e inclinala all'indietro.
4. Far scorrere una delle punte (8, 9, 10) sull'albero di trasmissione (3) e premere il più forte possibile verso l'alto.
5. Ruotare la punta attaccata in senso antiorario, agganciandola al perno del rullo.
6. Per rimuovere la punta montata, seguire la stessa procedura descritta nei punti 1-3, quindi spingere la punta montata verso l'alto il più forte possibile e ruotarla in senso orario.
7. Ora è possibile rimuovere la punta dall'albero di trasmissione (3).

### BLOCCO/SBLOCCO DELLA TESTA IN POSIZIONE DI LAVORO

1. Assicurarsi che la testa (1) sia completamente abbassata. Quindi il blocco della testa (5) dovrebbe essere attivato.
2. Per sbloccare la testa (1), premere il pulsante di blocco della testa (5), quindi il meccanismo di blocco viene rilasciato e la testa (1) può essere sollevata liberamente.

**ATTENZIONE! Durante il funzionamento del robot planetario, la testa deve essere sempre bloccata!**

### MONTAGGIO/SMONTAGGIO DEL COPERCHIO CON L'ALIMENTATORE

1. Assicurarsi che il regolatore di velocità (2) sia spento (posizione, ‚0»).
2. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o spegnere l'alimentazione.
3. Installare l'agitatore (8), il gancio (10) o l'agitatore (9) e la ciotola (4). Vedi: **«Preparare un robot planetario per il lavoro».**
4. Dalla parte anteriore, far scorrere il coperchio (7) sulla ciotola (4) fino al centro. Il bordo interno deve aderire perfettamente al bordo della ciotola (4).

5. Per rimuovere il coperchio (7) dalla ciotola (4), seguire il 1° e il 2° punto, quindi sollevare leggermente il coperchio con l'alimentatore (7) verso l'alto e farlo scorrere in avanti.
6. Rimuovere l'agitatore e la ciotola (4).

## USO DEL DISPOSITIVO

### APPLICAZIONE DEI SINGOLI ALLEGATI

| | |
|---|---|
| **Miscelatore con finitura in silicone (8)** | Per mescolare masse leggere e più pesanti, come: pasta, pasta frolla, masse di carne macinata e pesce, creme al burro e crema pasticcera, masse di formaggio, purè di patate e altre verdure, basi per torte, ingredienti per torte sfusi. |
| **Agitatore per montare masse leggere (9)** | Per montare masse che devono essere ben aerate, come: uova, albumi, pasta per biscotti, panna montata, meringhe, creme, maionese. |
| **Miscelatore per miscelare masse multicomponente (gancio) (10)** | Per impastare impasti, in particolare pasta lievitata e impastare come per: pane, panini, banane, torte, pizza, pasta al vapore, pasta, bomboniere. |

**ATTENZIONE! Non lasciare coltelli, cucchiai o forchette di metallo e altri oggetti simili nella ciotola durante il funzionamento dell'apparecchio.**

**ATTENZIONE! Il tempo massimo di funzionamento del dispositivo è di 5 minuti, il tempo minimo di riposo tra due cicli di miscelazione è di 20 minuti. Quando si impasta la pasta lievitata, è meglio impostare il regolatore a bassa velocità e solo dopo poco aumentare la velocità.**

### MOVIMENTO PLANETARIO DEGLI ALLEGATI

Durante il funzionamento del robot planetario, il suo utensile ruota con un movimento complesso: attorno al proprio asse e contemporaneamente attorno alla circonferenza della ciotola. Grazie a ciò, durante una rotazione completa, l'agitatore funziona con precisione su tutto l'interno della vasca, il che si traduce in tempi di lavoro più brevi e una maggiore efficienza. Per questo motivo, il tempo di miscelazione indicato nella maggior parte delle ricette dovrebbe essere ridotto.

### NOTE SUL FUNZIONAMENTO DEL PLANETARY ROBOT

La forma della ciotola e degli accessori è progettata in modo tale che durante il funzionamento del robot non sia necessario raschiare e spingere costantemente gli ingredienti che si trovano sulle pareti della ciotola. In un ciclo di miscelazione, è sufficiente pulire le pareti della ciotola una o due volte. Prima di farlo, devi scollegare il robot dall'elettricità!
Durante il funzionamento, il robot potrebbe surriscaldarsi. Con un carico pesante e un lungo ciclo di miscelazione, la parte superiore della testa del robot può essere molto calda. È normale.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Assicurarsi che il regolatore di velocità (2) sia spento (posizione, ‚0»).
2. Scollegare il robot dalla rete elettrica o spegnere l'alimentazione.
3. Durante un funzionamento prolungato, è possibile riscaldare la testa con il motore (1). Attendi che il dispositivo si raffreddi.
4. Pulire la custodia del dispositivo con un panno umido.

5. Pulire gli agitatori (8) e (9), (10) e la paletta (11) sotto l'acqua corrente con l'aggiunta di detergente.

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

**ATTENZIONE! Non lavare in lavastoviglie il miscelatore per montare masse leggere (9), il miscelatore con finitura in silicone (8) e il miscelatore per miscelare masse multicomponenti (gancio) (10), poiché ciò potrebbe danneggiarli.**

## FUNZIONAMENTO DEL DISPOSITIVO A INTERVALLI DI VELOCITÀ INDIVIDUALI

La regolazione dei giri del robot planetario è fluida da 1 a 6 e la funzione turbo P, overcloccando i giri con il regolatore possiamo includere:

| | |
|---|---|
| **Premiscelazione 1** | Premiscelare, unire e schiacciare lentamente tutte le masse e gli ingredienti secchi delle torte. In questo intervallo di velocità, aggiungere farina e prodotti secchi all'impasto e asciugare gli ingredienti liquidi. Non mescolare o impastare torte lievitate a questa velocità. |
| **Miscelazione lenta 2** | Per miscelazione lenta, sfregamento. A questo punto, impastare la pasta lievitata, friabile e schiacciata. Utilizzare anche nella prima fase di portare patate e altre verdure sotto forma di purea e nei momenti in cui si aggiunge grasso liquido o farina all'impasto. |
| **Mescolando, montando 3** | Viene utilizzato per impastare torte medio-pesanti, come le torte di pasta frolla. A questa velocità, lo zucchero viene aggiunto alle proteine per le meringhe. Questa è la velocità media di miscelazione delle masse, ad esempio carne macinata, patè e sfregamento delle torte. |
| **Frusta 4** | Per una montatura medio-veloce, fase preliminare della preparazione della maionese, per unire gli ingredienti della crema pasticcera. Utilizzato per la finitura di masse più leggere che richiedono aerazione. |
| **Sbattitore rapido 5** | Per la panna da montare, schiuma proteica. |
| **Montata molto veloce 6** | Per montare la schiuma da proteine, uova intere, panna montata, viene utilizzata nella fase finale della preparazione del purè di patate. |
| **TURBO P** | La funzione viene attivata a impulsi quando la manopola viene tenuta in posizione P |

## USARE IL ROBOT PER LE PROPRIE RICETTE

Questo manuale contiene alcuni consigli pratici e generali sulle specifiche del lavoro con il robot, che possono essere utili per preparare le proprie ricette. Tuttavia, saranno necessarie le vostre osservazioni ed esperienze per ottenere l'effetto perfetto e sviluppare la giusta procedura di miscelazione. È necessario controllare il processo di miscelazione e terminarlo esattamente quando viene raggiunta la consistenza richiesta nella ricetta (ad esempio, «pasta liscia ed elastica»). Per determinare la velocità di miscelazione appropriata, vedere: **«Funzionamento del dispositivo a intervalli di velocità individuali»**.

## DATI TECNICI

| | |
|---|---|
| Modello | MRK-19 |
| Alimentazione | 220-240V~ 50-60Hz |
| Potenza nominale | 1400W |
| Potenza massima | 2200W |
| Sono disponibili le modalità di spegnimento e standby | disponibile |
| Consumo di energia in standby | - |
| Consumo di energia in modalità off | <0,5W |
| Consumo di energia in modalità standby di rete | - |
| Entra automaticamente in modalità standby dopo | - |
| Entra automaticamente in modalità di spegnimento dopo | - |
| Modalità di standby della rete se il dispositivo dispone di una funzione di connessione all'applicazione | - |
| Lunghezza del cavo di alimentazione | 1,05 m. |

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

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

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



Il marchio apposto sul prodotto indica che il dispositivo non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici alla fine della sua vita tecnica. I rifiuti di apparecchiature possono avere effetti nocivi sull'ambiente e sulla salute umana, a causa del potenziale contenuto di sostanze, miscele e componenti pericolosi. Mescolare i rifiuti rifiuti elettro-elettronici con un altro tipo di rifiuti o il loro smaltimento non professionale potrebbe provocare il rilascio delle sostanze nocive per la salute e l'ambiente. L'apparecchio fuori uso va consegnato nei centri di raccolta di apparecchiatura elettrica ed elettronica fuori uso. Per ottenere le informazioni dettagliate su dove smaltire i rifiuti elettro elettronici, l'utente deve contattare il centro comunale di raccolta dell'apparecchiatura usata o un impianto di smaltimento rifiuti.

## 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.
- Prietaisas, ypač dalys, tiesiogiai besiliečiančios su maistu, turėtų būti valomas prieš pirmąjį naudojimą, iškart po darbo pabaigos arba, jei mašina ilgą laiką nebuvo naudojama – procedūra aprašyta skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
- Prieš pradėdami valyti maišytuvus ir kabliuką, pirmiausia turite juos atjungti nuo prietaiso!
- Nedėkite prietaiso šalia kitų elektros prietaisų, degiklių, viryklių, orkaičių ir kt.
- Prieš pradėdami darbą visada įsitikinkite, kad visi įrenginio komponentai yra tinkamai įdiegti.
- Nedėkite prietaiso ant karštų paviršių.
- Prietaisą gali naudoti žmonės, turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus ir neturintys žinių ar patirties tokių prietaisų naudojimo srityje, su sąlyga, kad jie yra prižiūrimi arba mokomi, kaip saugiai naudoti prietaisus ir suprasti susijusią riziką.

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

## ĮRENGINIO APRAŠYMAS

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

## PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI

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

### DUBENS SURINKIMAS / IŠARDYMAS

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

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

### MAIŠYTUVŲ ARBA KABLIO TVIRTINIMAS IR (ARBA) NUĖMIMAS

1. Įsitikinkite, kad greičio reguliatorius (2) yra išjungtas (padėtis „0").
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimo šaltinį.
3. Mygtuku (5) atlaisvinkite galvutę (1) ir palenkite ją atgal.
4. Ant varančiojo veleno (3) uždėkite bet kurį iš galų (8, 9, 10) ir kuo stipriau stumkite į viršų.

5. Pasukite įdėtą antgalį prieš laikrodžio rodyklę ir užkabinkite jį ant veleno kaiščio.
6. Norėdami nuimti pritvirtintą antgalį, atlikite tuos pačius veiksmus, kaip ir 1-3 veiksmuose, tada kuo stipriau stumkite pritvirtintą antgalį į viršų ir sukite pagal laikrodžio rodyklę.
7. Dabar antgalį galima nuimti nuo varančiojo veleno (3).

### GALVUTĖS UŽRAKINIMAS IR (ARBA) ATRAKINIMAS DARBINĖJE PADĖTYJE

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

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

### MAITINTUVO DANGČIO SURINKIMAS / IŠARDYMAS

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

## ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

### ATSKIRŲ PRIEDŲ TAIKYMAS

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

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

**DĖMESIO! Maksimali prietaiso veikimo trukmė – 5 minutės, minimali poilsio trukmė tarp dviejų maišymo ciklų – 20 minučių. Minkydami mielinę tešlą geriausia nustatyti mažą greitį ir tik po kurio laiko jį padidinti.**

### PRIEDŲ JUDĖJIMAS PLANETOJE

Kai planetinis robotas veikia, jo įrankis sukasi sudėtiniu judesiu: aplink savo ašį ir kartu aplink dubens perimetrą. Taip užtikrinama, kad per vieną apsisukimą maišytuvas kruopš-

čiai išmaišo visą dubens vidų, todėl sutrumpėja darbo laikas ir padidėja našumas. Dėl šios priežasties daugumoje receptų nurodytą maišymo laiką reikėtų sutrumpinti.

### PASTABOS APIE „PLANETOS DARBUOTOJO" VEIKIMĄ

Dubens ir priedų forma suprojektuota taip, kad robotui dirbant nereikėtų nuolat grandyti ir stumdyti ant dubens sienelių esančių ingredientų. Dubens šonus pakanka valyti vieną ar du kartus per maišymo ciklą. Prieš tai atjunkite robotą nuo elektros tinklo!
Veikimo metu robotas gali įkaisti. Esant didelei apkrovai ir ilgam maišymo ciklui, viršutinė roboto galvutės dalis gali būti labai įkaitusi. Tai normalu.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Įsitikinkite, kad greičio reguliatorius (2) yra išjungtas (padėtis „0").
2. Atjunkite robotą nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimo šaltinį.
3. Ilgai dirbant gali įkaisti variklio galvutė (1). Leiskite įrenginiui atvėsti.
4. Nuvalykite korpusą drėgno skudurėlio pagalba.
5. Maišytuvus (8) ir (9), (10) ir mentę (11) valykite po tekančiu vandeniu su plovikliu.

Užbaigus darbą su įrenginiu rekomenduojama nedelsiant nuvalyti aksesuarus. Neleidžia likučiams pridžiūti, dėl to plovimas efektyvesnis ir lengvesnis, neleidžiama daugintis bakterijoms.
**DĖMESIO! Neplaukite lengvojo maišytuvo (9), maišytuvo su silikonine apdaila (8) ir maišytuvo daugiakomponenčiams mišiniams maišyti (kabliukas) (10) indaplovėje – rizikuojatejuos sugadinti.**

### ĮRENGINIO VEIKIMAS SKIRTINGAIS GREIČIO DIAPAZONAIS

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

| | |
|---|---|
| **Išankstinis maišymas 1** | Lėtas išankstinis visų tešlos ir sausų ingredientų maišymas, maišymas ir trinimas. Šiame greičio diapazone į tešlą suberkite miltus ir sausus produktus, o į sausus – skystus ingredientus. Šiuo greičiu nemaišykite ir neminkykite mielinės tešlos. |
| **Nemokamas maišymas 2** | Skirta lėtam maišymui, maišymui. Šioje įrangoje minkykite mielinę tešlą, tešlą su krakmolu ir bėgimo tešlą. Taip pat naudokite pirmajame bulvių ir kitų daržovių košės ruošimo etape ir kartais, kai į tešlą dedate skystų riebalų ar miltų. |
| **Maišymas, plakimas 3** | Jis naudojamas vidutinio sunkumo tešlai minkyti, pvz., trapiai tešlai. Šiuo greičiu į baltymus dedamas cukrus, kad būtų galima išplakti meringą. Tai vidutinis greitis, kuriuo maišomos masės, pavyzdžiui, malta mėsa, paštetai ir malama tešla. |
| **Plakimas 4** | Vidutinio greičio plaktuvui, pradiniam majonezo ruošimo etapui, pudingo kremo ingredientams sujungti. Naudojamas lengvesnėms masėms, kurioms reikia aeracijos, užbaigti. |
| **Greitas plakimas 5** | Grietinėlei plakti, kiaušinio baltymo putos. |
| **Labai greitas plakimas 6** | Kiaušinio baltymo putoms, nenugriebtų kiaušinių, plaktos grietinėlės plakimui, jis naudojamas paskutiniame bulvių tyrės ruošimo etape. |
| **TURBO P** | Funkcija veikia impulsais, kai rankenėlė laikoma nuspausta padėtyje P |

## ROBOTO NAUDOJIMAS SAVO RECEPTAMS

Šiame vadove pateikiama bendrų praktinių patarimų apie darbo su robotu ypatumus, kurie gali praversti ruošiant savo receptus. Tačiau norint pasiekti puikų rezultatą ir sukurti tinkamą maišymo procedūrą, reikės savo pastebėjimų ir patirties. Maišymo procesas turi būti kontroliuojamas ir baigiamas tiksliai tada, kai pasiekiama recepte nurodyta konsistencija (pvz., „lygi ir elastinga tešla"). Norėdami nustatyti tinkamą maišymo greitį, žr. skyrių: **„Įrenginio veikimas skirtingais greičio diapazonais"**.

## TECHNINIAI DUOMENYS

| | |
|---|---|
| Modelis | MRK-19 |
| Maitinimas | 220-240V~ 50-60Hz |
| Nominalioji galia | 1400W |
| Didžiausia galia | 2200W |
| Galimi išjungties ir budėjimo režimai | galima rasti |
| Energijos suvartojimas budėjimo režimu | - |
| Energijos suvartojimas išjungties režimu | <0,5W |
| Energijos suvartojimas tinklo budėjimo režimu | - |
| Automatiškai pereina į budėjimo režimą, kai | - |
| Automatiškai pereina į išjungimo režimą po to, kai | - |
| Tinklo budėjimo režimas, jei prietaisas turi taikomosios programos ryšio funkciją | - |
| Maitinimo laido ilgis | 1,05 m. |

CE

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

*Šis vadovas buvo išverstas mašininiu būdu.*
*Jei kyla abejonių, žr. jo versiją anglų kalba.*

## Tinkamas įrenginio šalinimas (sunaudota elektros ir elektronikos įrangą)



Ant produkto esantis ženklinimas nurodo, kad pasibaigus tarnavimo laikui produkto negalima pašalinti su kitomis namų ūkių atliekomis. Panaudota įranga gali turėti neigiamą poveikį aplinkai ir žmonių sveikatai dėl galimų pavojingų medžiagų, mišinių ir komponentų sudėtyje. Elektros atliekų maišymas su kitomis atliekomis arba neprofesionalus jų išardimas gali sukelti sveikatai ir aplinkai kenksmingų medžiagų išsiskyrimą. Panaudotas prietaisas turi būti pristatytas į elektros ir elektroninės įrangos atliekų surinkimo punktą. Norėdami gauti išsamią informaciją apie elektros ir elektronikos atliekų grąžinimo vietą, naudotojas turėtų kreiptis į komunalinį panaudotos įrangos surinkimo punktą arba panaudotos įrangos perdirbimo įmonę.

## DROŠĪBAS PADOMI LIETOŠANAI

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

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

## IERĪCES APRAKSTS

1. Noliecama galva ar motoru
2. Ātruma kontroles poga
3. Piedziņas vārpsta ar tapu (stiprinājuma stiprinājuma punkts)
4. Bļoda ar nerūsējošā tērauda rokturi, tilpums 6,5 l
5. Galvas slēdzene
6. Pamatne ar vietu bļodas piestiprināšanai
7. Bļodas vāks
8. Silikona gatavo maisītājs
9. Mikseris vieglu masu saputošanai
10. Mikseris daudzkomponentu masu sajaukšanai (āķis)
11. Plecu

## SAGATAVOŠANĀS DARBAM

1. Izsaiņojiet ierīci no kastes, noņemiet visus plastmasas maisiņus, etiķetes, putupolistirola pildvielas un transportēšanas slēdzenes.
2. Pirms pirmās lietošanas rūpīgi nomazgājiet visus robota piederumus, kas nonāk saskarē ar pārtiku.

### BĻODAS MONTĀŽA/DEMONTĀŽA

1. Pārliecinieties, vai ātruma regulators (2) ir izslēgts (pozīcija "0")
2. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla vai izslēdziet strāvas padevi.
3. Atbloķējiet galvu (1) ar pogu (5) un nolieciet to atpakaļ.
4. Ievietojiet trauku (4) pamatnē (6) un pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā.
5. Lai izņemtu bļodu (4), veiciet tās pašas darbības kā 1.-3. darbībā un pēc tam pagrieziet bļodu (4) pretēji pulksteņrādītāja virzienam.

**UZMANĪBU! Pirms pieskaraties mikseriem, atvienojiet robotu no barošanas avota!**

### MIKSERU VAI ĀĶA PIEVIENOŠANA/NOŅEMŠANA

1. Pārliecinieties, vai ātruma regulators (2) ir izslēgts (pozīcija "0").
2. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla vai izslēdziet strāvas padevi.
3. Atbloķējiet galvu (1) ar pogu (5) un nolieciet to atpakaļ.
4. Uzbīdiet vienu no galiem (8, 9, 10) uz piedziņas vārpstas (3) un piespiediet uz augšu, cik vien iespējams.
5. Pagrieziet pievienoto galu pretēji pulksteņrādītāja virzienam, piestiprinot to pie vārpstas tapas.
6. Lai noņemtu pievienoto uzgali, veiciet tās pašas darbības, kas norādītas 1.-3. darbībā, pēc tam piespiediet pievienoto galu uz augšu, cik stipri vien iespējams, un pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā.
7. Tagad jūs varat noņemt gala daļu no piedziņas vārpstas (3).

### GALVAS BLOĶĒŠANA/ATBLOĶĒŠANA DARBA STĀVOKLĪ

1. Pārliecinieties, vai galva (1) ir pilnībā nolaista. Pēc tam ir jānoslēdz galvas fiksators (5).
2. Lai atbloķētu galvu (1), nospiediet galvas bloķēšanas pogu (5), tad bloķēšanas mehānisms tiek atbrīvots un galvu (1) var brīvi pacelt.

**UZMANĪBU! Kad darbojas planetārais robots, galvai vienmēr jābūt aizslēgtai!**

### VĀKA MONTĀŽA/DEMONTĀŽA AR PADEVĒJU

1. Pārliecinieties, vai ātruma regulators (2) ir izslēgts (pozīcija "0").
2. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla vai izslēdziet strāvas padevi.
3. Uzstādiet mikseri (8), āķi (10) vai maisītāju (9) un bļodu (4). Skaties: **"Planētu robota sagatavošana darbam."**
4. No priekšpuses uzbīdiet vāku (7) uz bļodas (4), līdz tas atrodas centrā. Tās iekšējai malai ir cieši jāpieguļ bļodas malai (4).
5. Lai noņemtu vāku (7) no bļodas (4), izpildiet 1. un 2. darbību, pēc tam paceliet vāku ar padevēju (7) nedaudz uz augšu un pabīdiet to uz priekšu.
6. Noņemiet mikseri un bļodu (4).

## IERĪCES IZMANTOŠANA

### ATSEVIŠĶU PIELIKUMU PIELIETOŠANA

| | |
|---|---|
| **Mikseris ar silikona apdari (8)** | Vieglu un smagu masu sajaukšanai, piemēram: mīklai, smilšu mīklai, maltās gaļas un zivju masai, sviesta un olu krēmiem, siera masām, kartupeļu biezenī un citiem dārzeņiem, kūku pamatnēm, irdenām kūku sastāvdaļām. |
| **Mikseris vieglu masu saputošanai (9)** | Masu saputošanai, kuras nepieciešams labi gāzēt, piemēram: olas, olu baltumi, biskvīta kūka, putukrējums, bezē, krēmi, majonēze. |
| **Mikseris daudzkomponentu masu sajaukšanai (āķis) (10)** | Mīklas, īpaši rauga mīklas, un tādu mīklu mīcīšanai kā: maize, rullīši, babkas, pankūkas, picas, čoko mīklas izstrādājumi, makaroni, eņģeļa spārniņi. |

**UZMANĪBU! Neatstājietbļodā nažus, metāla karotes vai dakšiņas vai citus līdzīgus priekšmetus, kamēr ierīce darbojas.**

**UZMANĪBU! Ierīces maksimālais darbības laiks ir 5 minūtes, minimālais atpūtas laiks starp diviem maisīšanas cikliem ir 20 minūtes. Mīcot rauga mīklu, vislabāk ir iestatīt regulatoru uz mazu ātrumu un tikai pēc brīža palielināt ātrumu.**

## PIELIKUMU PLANĒTU KUSTĪBA

Planētu robota darbības laikā tā instruments griežas sarežģītā kustībā: ap savu asi un vienlaikus ap bļodas apkārtmēru. Pateicoties tam, viena pilna apgrieziena laikā mikseris darbojas precīzi visā bļodas iekšpusē, kā rezultātā tiek samazināts darba laiks un lielāka efektivitāte. Šī iemesla dēļ jums vajadzētu saīsināt vairumā recepšu norādīto maisīšanas laiku.

## PIEZĪMES PAR PLANĒTU ROBOTA LIETOŠANU

Bļodas un stiprinājumu forma ir veidota tā, lai robota darba laikā nebūtu nepieciešams pastāvīgi skrāpēt un stumt sastāvdaļas no bļodas sieniņām. Viena maisīšanas cikla laikā pietiek ar vienu vai divas reizes notīrīt bļodas sienas. Pirms šīs darbības veikšanas atvienojiet robotu no barošanas avota!

Darbības laikā robots var sakarst. Pie lielas slodzes un ilga maisīšanas cikla robota galvas augšdaļa var kļūt ļoti silta. Tas ir normāli.

# TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. Pārliecinieties, vai ātruma regulators (2) ir izslēgts (pozīcija "0").
2. Atvienojiet robotu no elektrotīkla vai izslēdziet strāvas padevi.
3. Ilgstošas darbības laikā motora galva (1) var sakarst. Pagaidiet, līdz ierīce atdziest.
4. Notīriet ierīces korpusu, izmantojot mitru drānu.
5. Notīriet maisīšanas lāpstiņas (8) un (9), (10) un lāpstiņu (11) zem tekoša ūdens un mazgāšanas līdzekļa.

Pēc darba pabeigšanas ar ierīci ieteicams nekavējoties notīrīt piederumus. Tas noņems visas atlikušās nogulsnes, neļaus jebkādiem atlikumiem izžūt, padarot tīrīšanu efektīvāku un vieglāku, kā arī novērsīs baktēriju vairošanos.

**UZMANĪBU! Nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā putotāju vieglu masu saputošanai (9), putotāju ar silikona apdari (8) un putotāju daudzkomponentu masu sajaukšanai (āķis) (10) – tas vartos sabojāt.**

## IERĪCES DARBĪBA INDIVIDUĀLĀ ĀTRUMA DARBĪBĀ

Planētu robota ātruma kontrole ir vienmērīga no 1 līdz 6 un ietver turbo P funkciju, palielinot ātrumu ar kontrolieri, mēs varam ņemt vērā:

| | |
|---|---|
| **Iepriekšējais maisījums 1** | Lēnām iepriekš samaisot, apvienojot un samīcot visas masas un sausās kūkas sastāvdaļas. Šajā ātruma diapazonā mīklai pievienojiet miltus un sausās sastāvdaļas, bet sausajām sastāvdaļām – šķidrās sastāvdaļas. Nejauciet un nemīciet rauga mīklas ar šo ātrumu. |
| **Lēna sajaukšana 2** | Lēnai maisīšanai un malšanai. Šādā ātrumā pagatavojiet rauga mīklu, smilšu mīklu un biskvīta kūku. Izmantojiet arī kartupeļu un citu dārzeņu biezeņošanas pirmajā fāzē un pievienojot mīklai šķidrus taukus vai miltus. |
| **Sajaukšana, putošana 3** | To izmanto vidēji smagu mīklu gatavošanai, piemēram, smilšu mīklai. Šādā ātrumā olu baltumiem pievieno cukuru bezē. Tas ir vidējais ātrums tādu masu sajaukšanai kā malta gaļa, pastētes un kūku krēmošana. |
| **Pēršana 4** | Vidēja ātruma saputošanai, majonēzes gatavošanas sākuma fāzei un olu krēma sastāvdaļu sajaukšanai. To izmanto vieglāku masu apdarei, kurām nepieciešama aerācija. |
| **Quick Beat 5** | Krējuma, olu baltumu putošanai. |
| **Ļoti ātra saputošana 6** | Olu baltumu, veselu olu, putukrējuma saputošanai izmanto kartupeļu biezeņa gatavošanas beigu posmā. |

| | |
|---|---|
| **TURBO P** | Funkcija darbojas pulsējošā veidā, kad poga tiek turēta P pozīcijā. |

## IZMANTOJOT ROBOTU SAVĀM RECEPTĒM

Šajā rokasgrāmatā ir ietverti daži vispārīgi, praktiski padomi, kā strādāt ar robotu, kas var būt noderīgi, gatavojot savas receptes. Tomēr, lai iegūtu perfektus rezultātus un izstrādātu atbilstošu maisīšanas procedūru, būs nepieciešami jūsu pašu novērojumi un pieredze. Jums jāuzrauga maisīšanas process un tas jāpārtrauc tieši tad, kad ir sasniegta receptē prasītā konsistence (piemēram, "gluda un elastīga mīkla"). Lai noteiktu piemērotu sajaukšanas ātrumu, skatiet sadaļu: **"Ierīces darbība individuālā ātruma darbībā"**.

## TEHNISKIE DATI

| | |
|---|---|
| Modelis | MRK-19 |
| Barošanas avots | 220-240V~ 50-60Hz |
| Nominālā jauda | 1400W |
| Maksimālā jauda | 2200W |
| Pieejami izslēgts un gaidīšanas režīms | pieejams |
| Gaidīšanas režīmā patērētā jauda | - |
| Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā | <0,5W |
| Enerģijas patēriņš tīkla gaidīšanas režīmā | - |
| Automātiski pāriet gaidīšanas režīmā pēc | - |
| Automātiski pāriet izslēgšanas režīmā pēc | - |
| Tīkla gaidīšanas režīms, ja ierīcei ir lietojumprogrammu savienojuma funkcija | - |
| Tīkla vada garums | 1,05 m. |

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

*Šī rokasgrāmata ir mašīntulkota.*
*Ja jums ir kādas šaubas, lūdzu, izlasiet angļu valodas versiju.*

## Pareiza produkta izmešana (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)

Uz izstrādājuma izvietotais marķējums norāda, ka izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem pēc lietošanas perioda beigām. Iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt vidi un cilvēku veselību iespējamā bīstamo vielu, maisījumu un sastāvdaļu satura dēļ. Elektronisko atkritumu sajaukšana ar citiem atkritumiem vai to neprofesionāla izjaukšana var izraisīt veselībai un videi kaitīgu vielu izdalīšanos. Izlietota ierīce jānogādā elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktā. Lai iegūtu detalizētu informāciju par elektrisko un elektronisko atkritumu atgriešanas vietu, lietotājam jāvēršas pagasta atkritumu savākšanas punktā vai atkritumu pārstrādes uzņēmumā.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

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

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

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

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

## KEUKENMACHIE VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

1. Haal het apparaat en de accessoires uit de doos, verwijder alle stickers, tapes, transportsloten en vulstoffen.
2. Was alle accessoires van de robot die in contact komen met voedsel grondig af vóór het eerste gebruik.

### MONTAGE/DEMONTAGE VAN DE KOM

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

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

### MONTAGE/DEMONTAGE VAN DE ROERSTAAFJES OF HAAK

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

### VERGRENDELEN / ONTGRENDELEN VAN DE MOTORKOP IN DE WERKPOSITIE

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

**LET OP! Wanneer de planetaire robot in werking is, moet de kop altijd vergrendeld zijn!**

### MONTAGE/DEMONTAGE VAN DE DEKSEL VAN DE KOM MET AANVOER

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

## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### HET GEBRUIK VAN OPZETSTUKKEN

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

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

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

### PLANETAIRE BEWEGING VAN OPZETSTUKKEN

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

### NOTITIES OVER HET GEBRUIK VAN DE PLANETAIRE ROBOT

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

## REINIGING EN ONDERHOUD

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

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

**WAARSCHUWING! De garde voor het kloppen van lichte massa's (9), de garde met siliconen afwerking (8) en de garde voor het mengen van meercomponentenmassa's (haak) (10) mogen niet in de vaatwasser worden gewassen – dit kanze beschadigen.**

## WERKING VAN HET APPARAAT OP BEPAALDE SNELHEIDSINTERVALLEN

De snelheidsregeling van de planetaire robot verloopt soepel van 1 tot 6 en is voorzien van een turbo P-functie. Door de snelheid met de controller te verhogen, kunnen we rekening houden met:

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

## GEBRUIK VAN DE KEUKENMACHINE VOOR EIGEN RECEPTEN

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

## TECHNISCHE GEGEVENS

| | |
|---|---|
| Model | MRK-19 |
| Spanning | 220-240V~ 50-60Hz |
| Nominaal vermogen | 1400W |
| Maximaal vermogen | 2200W |
| Uit – en stand-bymodi beschikbaar | beschikbaar |
| Stand-by stroomverbruik | - |
| Stroomverbruik in uit-stand | <0,5W |
| Stroomverbruik in netwerkstandby-modus | - |
| Schakelt automatisch over naar de stand-bymodus na | - |
| Schakelt automatisch over naar de uitschakelmodus na | - |
| Netwerk standby modus als het apparaat een applicatieverbindingsfunctie heeft | - |
| Lengte van het netsnoer | 1,05 m. |

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

*Deze handleiding is automatisch vertaald.*
*Als u twijfelt, lees dan de Engelse versie.*

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



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

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- 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.
- Czyszczenie urządzenia, w szczególności części mających bezpośredni kontakt z żywnością, należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem, bezpośrednio po zakończeniu pracy lub w przypadku, gdy z urządzenia nie korzystano od dłuższego czasu – sposób postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA".
- Przed rozpoczęciem czyszczenia mieszadeł i haka należy je najpierw odłączyć od urządzenia!
- Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników, itp.

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

## OPIS URZĄDZENIA

1. Uchylna głowica z silnikiem
2. Pokrętło regulacji prędkości
3. Wałek napędu ze sworzniem (miejsce mocowania przystawek)
4. Misa z rączką ze stali nierdzewnej o pojemności 6,5 l
5. Blokada głowicy
6. Podstawa z miejscem do zamocowania misy
7. Osłona na misę
8. Mieszadło z silikonowym wykończeniem
9. Mieszadło do ubijania lekkich mas
10. Mieszadło do mieszania wieloskładnikowych mas (hak)
11. Łopatka

## PRZYGOTOWANIE DO PRACY

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

### MONTAŻ /DEMONTAŻ MISY

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

**UWAGA! Przed kontaktem z mieszadłami odłączyć robot od prądu!**

### MOCOWANIE /DEMONTAŻ MIESZADEŁ LUB HAKA

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

### BLOKOWANIE /ODBLOKOWYWANIE GŁOWICY W POZYCJI ROBOCZEJ

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

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

### MONTAŻ /DEMONTAŻ OSŁONY Z PODAJNIKIEM

1. Upewnić się, że regulator prędkości (2) jest wyłączony (pozycja „0").
2. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu.

3. Zamontować mieszadło (8), hak (10) lub mieszadło (9) oraz misę (4). Patrz: **„Przygotowanie do pracy”.**
4. Od przodu nasunąć osłonę (7) na misę (4), aż ustawi się centralnie. Jej wewnętrzny brzeg powinien dobrze pasować do rantu misy (4).
5. Aby zdemontować osłonę (7) z misy (4) należy zastosować się do 1 i 2 punktu, następnie unieść osłonę z podajnikiem (7) lekko do góry i wysunąć do przodu.
6. Wymontuj mieszadło i misę (4).

## UŻYCIE URZĄDZENIA

### ZASTOSOWANIE POSZCZEGÓLNYCH PRZYSTAWEK

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

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

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

### RUCH PLANETARNY MIESZADEŁ

Podczas pracy robota planetarnego, jego narzędzie 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 większą skuteczność. Z tego względu należy skrócić czas mieszania podany w większości przepisów.

### UWAGI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI ROBOTA PLANETARNEGO

Kształt misy i przystawek 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. Upewnić się, że regulator prędkości (2) jest wyłączony (pozycja „0”).
2. Odłączyć robot od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu.
3. Podczas dłuższej pracy możliwe jest nagrzanie głowicy z silnikiem (1). Poczekać aż urządzenie ostygnie.

4. Wyczyścić obudowę urządzenia, używając wilgotnej ściereczki.
5. Wyczyścić mieszadła (8) i (9), (10) i łopatkę (11) pod bieżącą wodą z dodatkiem detergentu.

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

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

## PRACA URZĄDZENIA NA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDZIAŁACH PRĘDKOŚCI

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

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

## WYKORZYSTANIE ROBOTA DO WŁASNYCH PRZEPISÓW

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

## DANE TECHNICZNE

| | |
|---|---|
| Model | MRK-19 |
| Zasilanie | 220-240V~ 50-60Hz |
| Moc znamionowa | 1400W |
| Moc maksymalna | 2200W |
| Dostępność trybu wyłączenia i czuwania | dostępny |
| Zużycie energii w trybie czuwania | - |
| Zużycie energii w trybie wyłączenia | <0,5W |
| Zużycie energii w trybie czuwania sieciowego | - |
| Automatycznie przechodzi w tryb czuwania po | - |
| Automatycznie przechodzi w tryb wyłączania po | - |
| Tryb czuwania sieciowego, jeśli urządzenie posiada funkcję połączenia z aplikacją | - |
| 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
PYSZNIEGOTUJ.PL
Pysznie gotuj

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

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

## INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ PENTRU UTILIZARE

- Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de utilizare.
- Aveți grijă deosebită atunci când copiii se află în apropierea aparatului.
- Nu utilizați dispozitivul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate provoca deteriorarea dispozitivului sau un accident.
- Nu scufundați dispozitivul, cablul sau fișa în apă sau în alte lichide.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lăsați nesupravegheat și înainte de montare, demontare sau curățare.
- Nu folosiți un aparat deteriorat, chiar dacă cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate – în acest caz, faceți reparația aparatului la un centru de service autorizat.
- Nu utilizați dispozitivul în aer liber.
- Nu agățați cablul de alimentare de margini ascuțite și nu permiteți ca acesta să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de marginea mesei/blatului.
- Nu atingeți dispozitivul cu mâinile umede.
- Dispozitivul este destinat exclusiv uzului casnic.
- Nu uitați să păstrați o distanță de siguranță față de părțile rotative ale aparatului în timpul funcționării. Contactul cu acestea poate duce la vătămări corporale sau (i) la deteriorarea bunurilor, de exemplu prin smulgerea articolelor de îmbrăcăminte/bijuteriilor atârnate lejer etc.
- Curățarea aparatului, în special a părților care intră în contact direct cu alimentele, trebuie efectuată înainte de prima utilizare, imediat după utilizare sau dacă aparatul nu a fost utilizat pentru o perioadă lungă de timp – procedura este descrisă în capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.
- Înainte de a curăța agitatoarele și cârligul, acestea trebuie mai întâi să fie deconectate de la mașină!
- Nu așezați aparatul în apropierea altor aparate electrice, arzătoare, aragazuri, cuptoare, cuptoare, etc.

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

## DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

1. Cap basculant cu motor
2. Buton de control al vitezei
3. Arborele de antrenare cu bolt (punct de montare a atașamentului)
4. Bol cu maner din inox, capacitate 6,5 l
5. Blocare a capului
6. Baza cu spatiu pentru atasarea vasului
7. Capac bol
8. Mixer cu finisaj siliconic
9. Mixer pentru biciuirea maselor usoare
10. Mixer pentru amestecarea maselor multicomponente (cârlig)
11. Umăr

## PREGĂTIREA DE MUNCĂ

1. Despachetați dispozitivul din cutie, îndepărtați toate pungile de plastic, etichetele, materialele de umplutură din polistiren și încuietorile de transport.
2. Înainte de prima utilizare, spălați bine toate accesoriile robotului care vin în contact cu alimentele.

### ASAMBLARE/DEMONTARE BOL

1. Asigurați-vă că controlul vitezei (2) este oprit (poziția „0")
2. Deconectați dispozitivul de la rețea sau opriți sursa de alimentare.
3. Deblocați capul (1) cu butonul (5) și înclinați-l înapoi.
4. Așezați vasul (4) în bază (6) și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic.
5. Pentru a scoate vasul (4), urmați aceiași pași ca în pașii 1-3 și apoi rotiți vasul (4) în sens invers acelor de ceasornic.

**ATENȚIE! Deconectați robotul de la sursa de alimentare înainte de a atinge mixerele!**

### ATAȘAREA/DEMONTAREA MIXERELOR SAU CÂRLIGULUI

1. Asigurați-vă că controlul vitezei (2) este oprit (poziția „0").
2. Deconectați dispozitivul de la rețea sau opriți sursa de alimentare.
3. Deblocați capul (1) cu butonul (5) și înclinați-l înapoi.
4. Glisați unul dintre capete (8, 9, 10) pe arborele de antrenare (3) și apăsați în sus cât mai tare posibil.
5. Rotiți capătul atașat în sens invers acelor de ceasornic, agățându-l de știftul arborelui.
6. Pentru a scoate vârful atașat, urmați aceiași pași ca în pașii 1-3, apoi apăsați vârful atașat în sus cât mai tare posibil și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic.
7. Acum puteți scoate piesa de capăt din arborele de antrenare (3).

### BLOCAREA/DEBLOCAREA CAPULUI ÎN POZIȚIA DE LUCRU

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

**ATENȚIE! Când robotul planetar funcționează, capul trebuie să fie întotdeauna blocat!**

### ASAMBLAREA/DEMONTAREA CAPACULUI CU ALIMENTATORUL

1. Asigurați-vă că controlul vitezei (2) este oprit (poziția „0").
2. Deconectați dispozitivul de la rețea sau opriți sursa de alimentare.
3. Instalați mixerul (8), cârligul (10) sau agitatorul (9) și bolul (4). Uite: **„Pregătirea robotului planetar pentru muncă".**
4. Din față, glisați capacul (7) pe vas (4) până când acesta este poziționat central. Marginea sa interioară trebuie să se potrivească perfect pe marginea vasului (4).

5. Pentru a scoate capacul (7) din bol (4), urmați pașii 1 și 2, apoi ridicați capacul cu alimentatorul (7) ușor în sus și glisați-l înainte.
6. Scoateți mixerul și bolul (4).

## UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

### APLICAREA ATAȘAMENTELOR INDIVIDUALE

| | |
|---|---|
| **Mixer finisat cu silicon (8)** | Pentru amestecarea maselor usoare si grele, precum: aluat, aluat, masa de carne tocata si peste, creme de unt si creme, mase de branza, piure de cartofi si alte legume, baze de prajituri, ingrediente de prajitura vrac. |
| **Mixer pentru baterea maselor usoare (9)** | Pentru baterea maselor care trebuie bine aerate, precum: ouă, albușuri, pandișpan, frișcă, bezele, creme, maioneză. |
| **Mixer pentru amestecarea maselor multicomponente (cârlig) (10)** | Pentru prepararea aluatului, în special a aluatului de drojdie, și a frământării aluatului precum: pâine, chifle, babkas, clătite, pizza, aluat choux, paste, aripi de înger. |

**ATENȚIE! Nu lăsați cuțite, linguri de metal, furculițe sau alte asemenea obiecte înbol în timp ce aparatul funcționează.**

**ATENȚIE! Timpul maxim de funcționare al dispozitivului este de 5 minute, timpul minim de odihnă între două cicluri de amestecare este de 20 de minute. Când frământați aluatul de drojdie, cel mai bine este să setați controlerul la o viteză mică și numai după un timp să creșteți viteza.**

### MIȘCAREA PLANETARĂ A ATAȘAMENTELOR

În timpul funcționării robotului planetar, unealta acestuia se rotește într-o mișcare complexă: în jurul propriei axe și simultan în jurul circumferinței bolului. Datorită acestui fapt, în timpul unei singure rotații complete, mixerul funcționează precis în întregul interior al vasului, ceea ce are ca rezultat un timp de lucru mai scurt și o eficiență mai mare. Din acest motiv, ar trebui să scurtați timpul de amestecare indicat în majoritatea rețetelor.

### NOTE DESPRE UTILIZAREA ROBOTULUI PLANETAR

Forma bolului și a atașamentelor a fost concepută astfel încât, în timp ce robotul funcționează, să nu fie nevoie să răzuiți și să împingeți în mod constant ingredientele de pe pereții bolului. În timpul unui ciclu de amestecare, este suficient să curățați pereții vasului o dată sau de două ori. Înainte de a efectua această operațiune, deconectați robotul de la sursa de alimentare!

Robotul poate deveni fierbinte în timpul funcționării. Sub sarcină mare și ciclu lung de amestecare, partea superioară a capului robotului poate deveni foarte caldă. Este normal.

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINERE

1. Asigurați-vă că controlul vitezei (2) este oprit (poziția „0”).
2. Deconectați robotul de la rețea sau opriți sursa de alimentare.
3. În timpul funcționării prelungite, este posibil ca capul motorului (1) să devină fierbinte. Așteptați ca dispozitivul să se răcească.
4. Curățați carcasa dispozitivului cu o cârpă umedă.
5. Curățați paletele de amestecare (8) și (9), (10) și paleta (11) sub jet de apă și detergent.

După terminarea lucrului cu dispozitivul, se recomandă curățarea imediată a accesoriilor. Acest lucru va elimina orice depuneri rămase, va preveni uscarea oricărui reziduu, făcând spălarea mai eficientă și mai ușoară și, de asemenea, va preveni înmulțirea bacteriilor.
**ATENȚIE! Nu spălați telul pentru baterea maselor ușoare (9), telul cu finisaj siliconat (8) și telul pentru amestecarea maselor multicomponente (cârlig) (10) în mașina de spălat vase – acest lucrule poate deteriora.**

## FUNCȚIONAREA DISPOZITIVULUI LA GAMA INDIVIDUALĂ DE VITEZĂ

Controlul vitezei robotului planetar este lin de la 1 la 6 și include o funcție turbo P, prin creșterea vitezei cu controlerul putem ține cont de:

| | |
|---|---|
| **Pre-amestecare 1** | Amestecați încet, combinând și zdrobiți toate masele și ingredientele uscate pentru aluat. La acest interval de viteză, adăugați făină și ingrediente uscate în aluat și ingrediente lichide la ingredientele uscate. Nu amestecați sau frământați aluaturi de drojdie la această viteză. |
| **Amestecare lent 2** | Pentru amestecare și măcinare lentă. La această viteză, pregătiți aluatul de drojdie, prajitura și prăjitura. De asemenea, se folosește în prima fază a piureului cartofilor și a altor legume și atunci când adăugați grăsime lichidă sau făină în aluat. |
| **Amestecare, amestecare 3** | Este folosit pentru prepararea aluaturilor medii-grele – cum ar fi prajitura. La aceasta viteza adaugati zahar in albusurile pentru bezele. Aceasta este viteza medie pentru amestecarea maselor precum carnea tocată, pateurile și prăjiturile pentru smântână. |
| **Bataie 4** | Pentru baterea la viteza medie, faza initiala de preparare a maionezei, si pentru combinarea ingredientelor unei creme de crema. Se foloseste pentru finisarea maselor mai usoare care necesita aerare. |
| **Bataie rapida 5** | Pentru frisca, albusuri. |
| **Baterea foarte rapidă 6** | Pentru baterea albusurilor, oualor intregi, frisca, se foloseste in etapa finala de preparare a piureului de cartofi. |
| **TURBO P** | Funcția funcționează într-o manieră pulsatorie când butonul este ținut în poziția P. |

## UTILIZAREA ROBOTULUI PENTRU PROPRIILE RETELE

Acest manual conține câteva sfaturi generale, practice despre cum să lucrați cu robotul, care pot fi utile atunci când vă pregătiți propriile rețete. Cu toate acestea, pentru a obține rezultate perfecte și pentru a dezvolta o procedură de amestecare adecvată, vor fi necesare propriile observații și experiențe. Ar trebui să monitorizați procesul de amestecare și să îl opriți exact când ajungeți la consistența cerută de rețetă (de exemplu, „aluat neted și elastic"). Pentru a determina viteza de amestecare adecvată, consultați secțiunea: **„Funcționarea dispozitivului la gama individuală de viteză"**.

## DATE TEHNICE

| | |
|---|---|
| Model | MRK-19 |
| Sursă de alimentare | 220-240V~ 50-60Hz |
| Putere nominală | 1400W |
| Putere maximă | 2200W |
| Modurile oprit și standby disponibile | disponibile |
| Consumul de energie în standby | - |
| Consumul de energie în modul oprit | <0,5W |
| Consumul de energie în modul de așteptare al rețelei | - |
| Intră automat în modul de așteptare după | - |
| Intră automat în modul de oprire după | - |
| Modul de așteptare a rețelei dacă dispozitivul are o funcție de conectare a aplicației | - |
| Lungimea cablului de rețea | 1,05 m. |

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

*Acest manual a fost tradus automat.*
*În cazul în care aveți îndoieli, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a acestuia.*

## Eliminarea corectă a produsului (echipamentul electric și electronic uzat)

Marcajul plasat pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere după trecerea perioadei de utilizare. Echipamentele uzate pot avea un efect dăunător asupra mediului și sănătății umane din cauza conținutului de substanțe, amestecuri și componente periculoase. Amestecarea deșeurilor electrice cu alte deșeuri sau dezasamblarea lor neprofesională poate duce la eliberarea de substanțe dăunătoare sănătății și mediului. Dispozitivul uzat trebuie predat la un punct de colectare selectivă a echipamentelor electrice și electronice. Pentru a obține informații detaliate despre locul de predare a deșeurilor electrice și electronice, utilizatorul trebuie să contacteze punctul de colectare a deșeurilor de echipamente municipale sau întreprindere de prelucrare a echipamentelor.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Наклонная головка с двигателем
2. Ручка регулировки скорости
3. Приводной вал со штифтом (место крепления)
4. Миска с ручкой из нержавеющей стали емкостью 6,5 л
5. Блокировка головы
6. Основание с местом для крепления чаши
7. Крышка чаши
8. Силиконовая мешалка
9. Мешалка для взбивания легких масс
10. Мешалка для смешивания многокомпонентных масс (крючок)
11. Лопатка

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Распакуйте устройство из картонной коробки, удалите все полиэтиленовые пакеты, этикетки, полистирольные наполнители и транспортные замки.
2. Перед первым использованием тщательно вымойте все аксессуары робота, которые соприкасаются с пищевыми продуктами.

### СБОРКА/РАЗБОРКА ЧАШИ

1. Убедитесь, что регулятор скорости (2) выключен (положение «0»)
2. Отключите прибор от сети или выключите электропитание.
3. Разблокируйте головку (1) кнопкой (5) и наклоните ее назад.
4. Поместите миску (4) в основание (6) и поверните ее по часовой стрелке.
5. Чтобы разобрать чашу (4), действуйте, как в шагах 1-3, а затем поверните чашу (4) против часовой стрелки.

**ВНИМАНИЕ! Перед контактом с мешалками отключите робот от электричества!**

### КРЕПЛЕНИЕ/ДЕМОНТАЖ МЕШАЛОК ИЛИ КРЮКА

1. Убедитесь, что регулятор скорости (2) выключен (положение «0»).
2. Отключите прибор от сети или выключите электропитание.
3. Разблокируйте головку (1) кнопкой (5) и наклоните ее назад.
4. Наденьте любой из наконечников (8, 9, 10) на приводной вал (3) и максимально сдвиньте его вверх.
5. Поверните установленные биты против часовой стрелки, зацепив их за штифт вала.
6. Чтобы извлечь вставленный наконечник, действуйте, как в пунктах 1-3, затем максимально нажмите на прикрепленный наконечник вверх и поверните по часовой стрелке.
7. Теперь вы можете снять наконечник с приводного вала (3).

### БЛОКИРОВКА/РАЗБЛОКИРОВКА ГОЛОВКИ В РАБОЧЕМ ПОЛОЖЕНИИ

1. Убедитесь, что голова (1) полностью опущена. Затем следует включить фиксатор головки (5).
2. Чтобы разблокировать головку (1), нажмите кнопку блокировки головки (5), после чего механизм блокировки будет отпущен, и головка может быть свободно поднята (1).

**ВНИМАНИЕ!!! Когда планетарный робот работает, голова всегда должна быть заблокирована!**

### МОНТАЖ/ДЕМОНТАЖ КРЫШКИ С УСТРОЙСТВОМ ПОДАЧИ

1. Убедитесь, что регулятор скорости (2) выключен (положение «0»).
2. Отключите прибор от сети или выключите электропитание.
3. Установите мешалку (8), крючок (10) или мешалку (9) и миску (4). Видеть: **«Подготовка планетарного робота к работе».**

4. Сдвиньте крышку (7) над чашей (4) спереди до тех пор, пока она не окажется по центру. Его внутренний край должен хорошо входить в край чаши (4).
5. Чтобы снять крышку (7) с чаши (4), следуйте 1-му и 2-му пунктам, затем поднимите крышку с кормушкой (7) немного вверх и сдвиньте ее вперед.
6. Снимите мешалку и миску (4).

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ НАСАДОК

| | |
|---|---|
| **Силиконовая мешалка (8)** | Для замешивания легких и более тяжелых масс, таких как: тесто, песочное тесто, мясные и рыбные массы, сливочные и пудинговые кремы, сырные массы, картофельное пюре и другие овощи, основы для тортов, сыпучие ингредиенты для тортов. |
| **Смеситель легких масс (9)** | Для взбивания масс, которые должны быть хорошо аэрированы, такие как: яйца, яичные белки, бисквит, взбитые сливки, безе, кремы, майонез. |
| **Мешалка для замешивания многокомпонентных масс (крючок) (10)** | Для замеса теста, особенно дрожжевого и замешивания таких изделий, как: хлеб, булочки, блиндт, пироги, пицца, заварная паста, макароны, фаворки. |

**ВНИМАНИЕ!!! Не оставляйте ножи, металлические ложки или вилки и другие подобные элементы вПлюшевые мишки во время работы устройства.**

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

### ПЛАНЕТАРНОЕ ДВИЖЕНИЕ ЗАСТЕЖЕК

Когда планетарный робот работает, его инструмент вращается сложным движением: вокруг своей оси и одновременно по окружности чаши. Благодаря этому в течение одного полного оборота мешалка точно работает внутри всей чаши, что сокращает время работы и повышает эффективность. По этой причине время смешивания, указанное в большинстве рецептов, следует сократить.

### ПРИМЕЧАНИЯ К РАБОТЕ ПЛАНЕТАРНОГО РОБОТА

Форма чаши и насадок спроектирована таким образом, что во время работы робота нет необходимости постоянно соскребать и продавливать ингредиенты на стенках чаши. За один цикл смешивания достаточно очистить стенки чаши один или два раза. Прежде чем это сделать, отключите робота от сети!

Робот может нагреваться во время работы. При большой нагрузке и длительном цикле смешивания верхняя часть головки робота может быть очень теплой. Это нормально.

## ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

1. Убедитесь, что регулятор скорости (2) выключен (положение «0»).
2. Отключите робота от электросети или выключите электропитание.
3. При длительной работе возможен нагрев головы с помощью мотора (1). Дайте прибору остыть.

4. Очистите корпус прибора влажной тканью.
5. Очистите мешалки (8) и (9), (10) и шпатель (11) под проточной водой с моющим средством.

Когда вы закончите работу с прибором, рекомендуется немедленно очистить аксессуары. Это удалит любые остаточные отложения, не даст остаткам высохнуть, что делает стирку более эффективной и легкой, а также препятствует размножению бактерий.

**ВНИМАНИЕ! Не мойте мешалку в посудомоечной машине для взбивания легких масс (9), мешалки с силиконовым покрытием (8) и мешалки для смешивания многокомпонентных масс (крючок) (10) – Это подвержено рискуих Повреждение.**

## РАБОТА УСТРОЙСТВА НА ОТДЕЛЬНЫХ ИНТЕРВАЛАХ СКОРОСТЕЙ

Регулировка скорости планетарного робота плавная от 1 до 6 и функция турбо P, увеличивая вращение с регулятором, мы можем учесть:

| | |
|---|---|
| **Предварительное смешивание 1** | Медленное предварительное смешивание, смешивание и разминание всех масс и сухих ингредиентов коржей. В этом диапазоне скоростей добавляйте муку и сухие продукты в тесто и жидкие ингредиенты в сухие. Не замешивайте и не замешивайте дрожжевое тесто на такой скорости. |
| **Без смешивания 2** | Для медленного перемешивания, перемешивания. Замесите на этом ходу дрожжевое, песочное и тертое тесто. Также используйте на первом этапе доведение картофеля и других овощей до состояния пюре и при добавлении жидкого жира или муки в тесто. |
| **Смешивание, взбивание 3** | Его используют для замеса теста средней и высокой степени – например, песочного теста. На такой скорости в яичные белки добавляют сахар для безе. Это средняя скорость замешивания масс, например, фарша, паштетов и замешивания теста. |
| **Сбивание 4** | Для средне-быстрого взбивания, начальной фазы приготовления майонеза, для соединения ингредиентов заварного крема. Его используют для отделки более легких масс, требующих аэрации. |
| **Быстрое сбивание 5** | Для взбивания сливок вспениваем яичный белок. |
| **Очень быстрая утрамбовка 6** | Для взбивания яичных белков на завершающем этапе приготовления используются целые яйца, взбитые сливки, картофельное пюре. |
| **ТУРБО P** | Функция работает импульсами при удержании ручки в положении P |

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РОБОТА ДЛЯ СОБСТВЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

Данное руководство содержит некоторые общие, практические советы по специфике работы с роботом, которые могут быть полезны при приготовлении собственных рецептов. Тем не менее, ваши собственные наблюдения и опыт будут необходимы для достижения идеального результата и разработки правильной процедуры смешивания. Вы должны контролировать процесс замешивания и заканчивать его именно тогда, когда будет достигнута консистенция, требуемая в ре-

цепте (например, «гладкое и эластичное тесто»). Чтобы определить подходящую скорость смешивания, см. раздел: **«Работа устройства на отдельных интервалах скоростей»**.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|---|
| МОДЕЛЬ | MRK-19 |
| Электропитание | 220-240V~ 50-60Hz |
| Номинальная мощность | 1400BT |
| Максимальная мощность | 2200Bt |
| Доступны режимы выключения и ожидания | доступно |
| Потребляемая мощность в режиме ожидания | - |
| Потребляемая мощность в выключенном состоянии | <0,5W |
| Потребляемая мощность в режиме ожидания сети | - |
| Автоматически переходит в режим ожидания после | - |
| Автоматически переходит в режим отключения после | - |
| Режим ожидания сети, если устройство имеет функцию подключения к приложениям | - |
| Длина шнура питания | 1,05 m. |

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

*Это руководство было подвергнуто машинному переводу.*
*В случае сомнений обратитесь к его англоязычной версии.*

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



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

## BEZPEČNOSTNÉ 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.
- Čistenie spotrebiča, najmä častí v priamom kontakte s potravinami, sa musí vykonať pred prvým použitím, bezprostredne po ukončení práce alebo v prípade, že zariadenie nebolo dlhodobo používané – postup je opísaný v časti „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
- Predtým, ako začnete čistiť miešadlá a háčik, musíte ich najskôr odpojiť od zariadenia!
- Neumiestňujte spotrebič do blízkosti iných elektrických spotrebičov, horákov, sporákov, pecí atď.
- Vždy pred začatím práce sa uistite, že všetky komponenty zariadenia sú správne namontované.
- Neumiestňujte zariadenie na horúce povrchy.

- Pomôcku môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú vedomosti alebo skúsenosti s používaním takýchto pomôcok, za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo sú poučené, aby tieto pomôcky používali bezpečným spôsobom a rozumeli súvislým rizikám.
- Deti nesmú vykonávať upratovacie a údržbárske práce.
- Zariadenie nemôžu používať deti. Zariadenie a kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Deti sa so zariadením nesmú hrať.
- Odpojte jednotku od napájacieho zdroja, ak ju necháte bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Pred výmenou zariadenia alebo pred priblížením sa k častiam, ktoré sú počas používania v pohybe, jednotku vypnite.
- Nepripájajte zástrčku do sieťovej zásuvky mokrými rukami.
- Nevyťahujte 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 udusenia!**

## POPIS ZARIADENIA

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

## PRÍPRAVA NA POUŽITIE

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

### MONTÁŽ/DEMONTÁŽ MISY

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

**POZOR! Pred kontaktom s miešadlami odpojte robota zo siete!**

### PRIPOJENIE / ODSTRÁNENIE MIEŠADIEL ALEBO HÁKU

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

### BLOKOVANIE/ODBLOKOVANIE HLAVY V PRACOVNEJ POLOHE

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

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

### MONTÁŽ / DEMONTÁŽ KRYTU PODÁVAČA

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

## POUŽÍVANIE ZARIADENIA

### POUŽITIE JEDNOTLIVÝCH PRÍLOH

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

**POZOR! Počas chodu spotrebiča nenechávajte vmise nože, kovové lyžice alebo vidličky a iné podobné predmety.**

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

### PLANETÁRNY POHYB PRÍDAVNÝCH ZARIADENÍ

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

### POZNÁMKY K ČINNOSTI PLANETÁRNEHO PRACOVNÍKA

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

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

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Skontrolujte, či je regulátor otáčok (2) vypnutý (poloha „0“).
2. Odpojte robota od elektrickej siete alebo vypnite napájanie.
3. Počas dlhšej prevádzky môže dôjsť k zahriatiu hlavy motora (1). Nechajte jednotku vychladnúť.
4. Plášť zariadenia vyčistite vlhkou handričkou.
5. Vyčistite miešadlá (8) a (9), (10) a lopatku (11) 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! Ľahký mixér (9), mixér so silikónovým povrchom (8) a mixér na miešanie viaczložkových zmesí (hák) (10) neumývajte v umývačke riadu – hrozíich poškodenie.**

## PREVÁDZKA JEDNOTKY V RÔZNYCH ROZSAHOCH OTÁČOK

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

| | |
|---|---|
| **Predmiešavanie 1** | Pomalé predmiešanie, miešanie a pretláčanie všetkých prísad na cesto a suchých prísad. V tomto rozsahu otáčok pridávajte do cesta múku a suché produkty a tekuté prísady do suchých. Pri tejto rýchlosti nemiešajte ani nehnette kysnuté cesto. |
| **Miešanie zadarmo 2** | Na pomalé miešanie, mixovanie. V tomto zariadení miesi kysnuté cesto, kysnuté cesto a bežné cesto. Používa sa aj v prvej fáze prípravy zemiakov a inej zeleniny na kašu a niekedy pri pridávaní tekutého tuku alebo múky do cesta. |
| **Miešanie, šľahanie 3** | Používa sa na miesenie stredne ťažkých tiel, ako je napríklad krehké cesto. Pri tejto rýchlosti sa do bielkov pridáva cukor na pusinky. Ide o priemernú rýchlosť miešania hmôt, napr. mletého mäsa, paštét a mletia cesta. |
| **Šlehanie 4** | Na stredne rýchle šľahanie, počiatočnú fázu prípravy majonézy, na spojenie zložiek pudingového krému. Používa sa na úpravu ľahších hmôt, ktoré si vyžadujú prevzdušnenie. |
| **Rýchle šľahanie 5** | Na šľahačku, bielkovú penu. |
| **Veľmi rýchle šľahanie 6** | Na šľahanie bielkovej peny, celých vajec, šľahačky, používa sa v záverečnej fáze prípravy zemiakového pyré. |
| **TURBO** | Funkcia pracuje v impulzoch, keď je gombík stlačený v polohe P |

## POUŽÍVANIE ROBOTA PRE VLASTNÉ RECEPTY

Táto príručka obsahuje všeobecné praktické rady o špecifikách práce s robotom, ktoré sa vám môžu hodiť pri príprave vlastných receptov. Na dosiahnutie dokonalého výsledku a vypracovanie vhodného postupu miešania však budú potrebné vaše vlastné pozorovania a skúsenosti. Proces miešania by mal byť kontrolovaný a mal by sa skončiť presne vtedy, keď sa dosiahne konzistencia požadovaná receptom (napr. „hladké a pružné cesto“). Ak chcete určiť správnu rýchlosť miešania, pozrite si kapitolu: **„Prevádzka jednotky v rôznych rozsahoch otáčok“.**

## TECHNICKÉ PARAMETRE

| | |
|---|---|
| MODEL | MRK-19 |
| Napájanie | 220-240V~ 50-60Hz |
| Menovitý výkon | 1400W |
| Maximálny výkon | 2200W |
| K dispozícii sú režimy vypnutia a pohotovostného režimu | k dispozícii |
| Spotreba energie v pohotovostnom režime | - |
| Spotreba energie vo vypnutom režime | <0,5W |
| Spotreba energie v pohotovostnom režime siete | - |
| Automaticky prejde do pohotovostného režimu po | - |
| Automaticky prejde do režimu vypnutia po | - |
| Pohotovostný režim siete, ak má zariadenie funkciu pripojenia k aplikácii | - |
| Dĺžka napájacieho kábla | 1,05M |

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

*Táto príručka bola strojovo preložená.*
*Ak máte akékoľvek pochybnosti, prečítajte si anglickú verziu.*

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



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opotrebované 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. Opotrebované 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/стільниці.
- Не торкайтеся пристрою мокрими руками.
- Пристрій призначений лише для побутового використання.
- Під час роботи приладу тримайтеся на безпечній відстані від частин, що обертаються. Контакт з ними може призвести до травмування або (і) пошкодження майна, наприклад, при висмикуванні предметів одягу / прикрас, що вільно висять, тощо.
- Очищення приладу, зокрема частин, що безпосередньо контактують з харчовими продуктами, слід проводити перед першим використанням, відразу після використання або якщо прилад не використовувався протягом тривалого часу – процедура описана в розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ».

- Перед очищенням мішалки і гака їх необхідно від'єднати від машини!
- Не ставте прилад поруч з іншими електроприладами, пальниками, плитами, духовками тощо.
- Перед початком роботи завжди переконайтеся, що всі компоненти приладу правильно встановлені.
- Не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особи, які не мають знань або досвіду використання такого типу обладнання, за умови, що вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання обладнання та розуміють пов'язані з цим ризики.
- Дітям не дозволяється виконувати завдання з прибирання та технічного обслуговування.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій і кабель у недоступному для дітей місці.
- Діти не повинні грати з пристроєм.
- Від'єднуйте пристрій від джерела живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед монтажем, демонтажем або чищенням.
- Вимикайте пристрій перед заміною обладнання або перед тим, як 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. Поворотна головка з двигуном
2. Ручка регулювання швидкості
3. Приводний вал зі штифтом (місце кріплення навісного обладнання)
4. Миска з ручкою з нержавіючої сталі об'ємом 6,5 л
5. Блокування голови.
6. Основа з місцем для кріплення чаші
7. Кришка чаші
8. Змішувач з силіконовим покриттям
9. Мішалка для збивання легких мас
10. Міксер для змішування багатокомпонентних мас (гак)
11. Лопатка

## ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

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

### ЗБІРКА/РОЗБІРКА ЧАШІ

1. Переконайтеся, що регулятор швидкості (2) вимкнений (положення «0»).
2. Від'єднайте прилад від мережі або вимкніть джерело живлення.
3. Розблокуйте головку (1) за допомогою кнопки (5) і нахиліть її назад.
4. Помістіть чашу (4) в основу (6) і поверніть її за годинниковою стрілкою.
5. Щоб зняти чашу (4), виконайте ті ж дії, що і в пунктах 1 – 3, а потім поверніть чашу (4) проти годинникової стрілки.

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

### ПРИЄДНАННЯ / ЗНЯТТЯ МІШАЛКИ АБО ГАКА

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

### БЛОКУВАННЯ/РОЗБЛОКУВАННЯ ГОЛОВКИ В РОБОЧОМУ ПОЛОЖЕННІ

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

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

### МОНТАЖ / ДЕМОНТАЖ КРИШКИ ЖИВИЛЬНИКА

1. Переконайтеся, що регулятор швидкості (2) вимкнений (положення «0»).
2. Від'єднайте прилад від мережі або вимкніть джерело живлення.
3. Встановіть мішалку (8), гак (10) або мішалку (9) і чашу (4). Бачиш: **«Підготовка планетарного робота до роботи».**

4. Насуньте кришку (7) спереду на чашу (4) так, щоб вона вирівнялася по центру. Його внутрішній край повинен щільно прилягати до краю чаші (4).
5. Щоб зняти кришку (7) з чаші (4), виконайте кроки 1 і 2, потім підніміть кришку разом з механізмом подачі (7) трохи вгору і посуньте її вперед.
6. Зніміть міксер і чашу (4).

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

### ЗАСТОСУВАННЯ ОКРЕМИХ НАСАДОК

| | |
|---|---|
| **Мішалка з силіконовим покриттям (8)** | Для змішування легких і важких мас, таких як тісто, пісочне тісто, м'ясний і рибний фарш, масляний і пудинговий креми, сирні маси, пюре з картоплі та інших овочів, основи для тортів, сипучі інгредієнти тіста. |
| **Мішалка для збивання легких мас (9)** | Для збивання мас, які потребують хорошої аерації, таких як: яйця, яєчні білки, бісквіт, збиті вершки, безе, креми, майонез. |
| **Мішалка для перемішування багатокомпонентних мас (гак) (10)** | Для замішування тіста, особливо дріжджового, а також тіста для: хліба, булочок, кексів, пирогів, піци, тіста, приготованого на пару, макаронних виробів, квасолі. |

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

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

### ПЛАНЕТАРНИЙ РУХ НАСАДОК

Під час роботи планетарного робота його інструмент обертається складним рухом: навколо своєї осі і одночасно по колу чаші. Це гарантує, що за один повний оберт мішалка ретельно опрацьовує всю внутрішню частину чаші, що призводить до скорочення робочого часу і підвищення ефективності. З цієї причини час перемішування, вказаний у більшості рецептів, слід скоротити.

### ЗАУВАЖЕННЯ ЩОДО РОБОТИ ПЛАНЕТАРНОГО ПРАЦІВНИКА

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

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

## ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Переконайтеся, що регулятор швидкості (2) вимкнений (положення «0»).
2. Від'єднайте робота від мережі або вимкніть блок живлення.
3. Під час тривалої роботи можливе нагрівання головки двигуна (1). Дайте пристрою охолонути.
4. Очистіть корпус пристрою вологою ганчіркою.

5. Очистіть мішалки (8) і (9), (10) і лопать (11) під проточною водою з миючим засобом. Рекомендується чистити аксесуари відразу після закінчення роботи з пристроєм. Це видалить будь-які застарілі відкладення, запобігає висиханню залишків, що робить миття більш ефективним і легким, а також запобігає розмноженню бактерій.

**УВАГА! Не мийте легкий міксер (9), міксер з силіконовим покриттям (8) і міксер для змішування багатокомпонентних сумішей (гак) (10) в посудомийній машині – ви ризикуєтеїх пошкодити.**

## РОБОТА АГРЕГАТУ В РІЗНИХ ДІАПАЗОНАХ ШВИДКОСТІ

Регулювання швидкості планетарного робота плавно змінюється від 1 до 6, а функція turbo P, збільшуючи швидкість за допомогою контролера, дозволяє нам враховувати особливості роботи:

| | |
|---|---|
| **Попереднє змішування 1** | Повільне попереднє змішування, блендерування та розтирання всіх кондитерських та сухих інгредієнтів. У цьому діапазоні швидкостей додавайте борошно та сухі продукти до тіста, а рідкі інгредієнти – до сухих. Не змішуйте і не замішуйте дріжджове тісто на цій швидкості. |
| **Вільне змішування 2** | Для повільного перемішування, блендування. У цій передачі замішують дріжджове тісто, пісочне тісто і бігунки. Також використовуйте на першому етапі приготування картоплі та інших овочів до стану пюре, а також при додаванні рідкого жиру або борошна в тісто. |
| **Змішування, збивання 3** | Використовується для замішування тіста середньої густини – наприклад, пісочного тіста. На цій швидкості додаємо цукор до білків для безе. Це середня швидкість для перемішування мас, наприклад, фаршу, паштетів і подрібнення тіста. |
| **Збивання 4** | Для збивання на середній швидкості, початковий етап приготування майонезу, для з'єднання інгредієнтів пудингового крему. Використовується для обробки більш легких мас, що вимагають аерації. |
| **Швидке збивання 5** | Для збивання вершків збити яєчний білок в піну. |
| **Дуже швидке збивання 6** | Для збивання піни яєчного білка, цілих яєць, збитих вершків, використовується на завершальному етапі приготування картопляного пюре. |
| **ТУРБО P** | Функція працює в імпульсному режимі, коли ручка утримується в положенні P |

## ВИКОРИСТАННЯ РОБОТА ДЛЯ ВЛАСНИХ РЕЦЕПТІВ

Ця інструкція містить деякі загальні практичні поради щодо особливостей роботи з роботом, які можуть стати в нагоді при приготуванні власних рецептів. Однак для досягнення ідеального результату і розробки відповідної процедури змішування знадобляться ваші власні спостереження і досвід. Процес перемішування слід контролювати і закінчувати саме тоді, коли буде досягнута необхідна за рецептом консистенція (наприклад, «гладке та еластичне тісто»). Щоб визначити правильну швидкість змішування, див. розділ: **«Робота агрегату в різних діапазонах швидкості.»**

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|---|
| Модель | MRK-19 |
| Живлення: | 220-240V~ 50-60Hz |
| Номінальна потужність | 1400ВТ |
| Максимальна потужність | 2200ВТ |
| Наявність відключення і режиму очікування | в наявності |
| Споживання енергії в режимі очікування | - |
| Споживання електроенергії у вимкненому режимі | <0,5W |
| Споживання електроенергії в режимі очікування мережі | - |
| Автоматично переходить в режим очікування після | - |
| Автоматично переходить в режим відключення після | - |
| Мережа в режимі очікування, якщо пристрій має функцію підключення до програми | - |
| Довжина мережевого кабелю: | 1,05 M |

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

*Цей посібник перекладено машинним перекладом.*
*Якщо у вас є сумніви, будь ласка, зверніться до його англомовної версії.*

## Правильна утилізація продукту (відходи електричного та електронного обладнання)



Маркування, розміщене на виробі, вказує на те, що виріб не слід викидати разом з іншими побутовими відходами після закінчення терміну його експлуатації. Зношене обладнання може мати негативний вплив на навколишнє середовище та здоров'я людей через потенційний вміст небезпечних речовин, сумішей та компонентів. Змішування електричних відходів з іншими відходами або їх непрофесійне розбирання може призвести до виділення речовин, шкідливих для здоров'я та навколишнього середовища. Зношений пристрій необхідно здати на пункт збору відходів електричного та електронного обладнання. Щоб отримати детальну інформацію про місце повернення електричних та електронних відходів, користувачеві необхідно звернутися до пункту збору комунального обладнання або заводу з переробки відходів.

## 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

**Pieczątka sklepu**/
Stamp shop

# JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

### 1. ZADZWOŃ

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

### 2. ZAPAKUJ

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

### 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**.

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

**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 użytkowania 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 Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.
    Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadcza w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

| **Data naprawy/** *Date of repair* | **Numer naprawy/** *Number repair* | **Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/** *Description of activities performed and specific parts* | **Pieczątka punktu serwisowego/** *Stamp service point* |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

**Numer seryjny**/
Serial number

NOTES

NOTES