

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MPM



MRK-23

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

CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	10
EE	KASUTUSJUHEND	18
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ	25
EN	USER MANUAL	33
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	40
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	47
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	54
IT	MANUALE D'USO	61
LT	VARTOTOJO VADOVAS	68
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	75
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	82
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	89
RO	MANUAL DE UTILIZARE	96
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	103
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	111
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	118

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



Stainless steel bowl with handle – capacity 7,0 l



Stainless steel bowl – capacity 7,0 l



Six-step variable speed + Pulse function



Dishwasher safe accessories



Bowl cover



Planet movement of attachments



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

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

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

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

- Děti nesmí provádět úklid a údržbu.
- Zařízení nesmí používat děti. Udržujte zařízení a kabel mimo dosah dětí.
- 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 mokřima rukama.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel.
- Používejte zařízení na hladkém a stabilním povrchu.
- Pro bezpečnost dětí prosím nenechávejte žádné části obalu (plastové sáčky, kartonové krabice, pěnový polystyren atd.) volně přístupné.
- **VAROVÁNÍ! Nenechávejte děti hrát si s fólií. Nebezpečí udušení!**

POPIS ZAŘÍZENÍ

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

PŘÍPRAVA NA PRÁCI - OBECNÉ POZNÁMKY

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

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

KROK 1 - MONTÁŽ MISKY

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

KROK 2 – INSTALUJTE KRYT PROSTŘEDKU

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

KROK 3 - PŘIPOJENÍ SMĚŠOVAČŮ

1. Zatlačte (dokud neucítíte odpor) jedno ze tří vyhrazených pádel (9, 10, 11) na čep hnacího hřídele (3). Ujistěte se, že jazýček na kolíku zapadá do montážního otvoru míchadla. Poté otáčejte míchadlem proti směru hodinových ručiček, dokud se jazýček nezajistí proti okraji montážního otvoru míchadla.



PRÁCE SE ZAŘÍZENÍM

Po nasazení míchadel (9, 10, 11) je zařízení připraveno k provozu. Otáčejte páčkou zámku hlavy (6) ve směru hodinových ručiček a jemně snižujte sklápěcí hlavu (1), dokud neuslyšíte cvaknutí (zvuk zamykání). Ujistěte se, že je naklápěcí hlava správně zajištěna - rameno páky zámku hlavy (6) bude směřovat dolů. Poté vložte jídlo do misy (4;5) otvorem v ochranném krytu (8), připojte zařízení ke zdroji napájení a nastavte požadovanou rychlost pomocí knoflíku pro regulaci rychlosti (2).

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

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

VYJMUTÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství lze demontovat po insemiaci sklopné hlavy (1).

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

POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

APLIKACE JEDNOTLIVÝCH PŘÍLOH

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

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

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

PLANETÁRNÍ POHYB SNAP-INŮ

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

POZNÁMKY K PROVOZU MIXÉRU

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

POZOR! Veškeré příslušenství lze mýt v myčce nádobí.

PROVOZ ZAŘÍZENÍ V INDIVIDUÁLNÍM ROZSAHU RYCHLOSTÍ

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

Rychlost práce	Druh práce	aplikace
1	Předběžné míchání	Pomalé předmíchání, kombinování všech druhů těst a suchých přísad na těsto. V tomto rozsahu otáček přidejte do těsta mouku a suché ingredience a do suchých ingredience tekuté. Při této rychlosti nemíchejte ani nehnětte kynuté těsto.
2	Pomalé míchání	Pro pomalé míchání. Toto zařízení použijte k hnětení droždí, křehkého pečiva a koláčů. Používejte také v první fázi štouchání brambor a jiné zeleniny a při přidávání tekutého tuku nebo mouky do těsta.
3	Míchání, šlehání	Používá se na hnětení středně těžkých těst - jako křehké pečivo. Při této rychlosti se k bílkům na pusinky přidává cukr. Toto je průměrná rychlost míchání hmot, například mletého masa, paštik a koláčů.
4	Bičování	Pro středně rychlé šlehání, počáteční fáze přípravy majonézy, pro spojení ingrediencí pudíngového krému. Používá se k dokončení lehčích hmot, které vyžadují provzdušnění.
5	Rychlé šlehání	Na šlehání smetany, proteinové pěny.
6	Velmi rychlé zabíjení	Ke šlehání bílků, celých vajec, šlehačky se používá v závěrečné fázi přípravy bramborové kaše.
P	TURBO	Krátkodobé míchání při maximální rychlosti.

POUŽÍVEJTE ROBOTA PRO VLASTNÍ RECEPTY

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

KULINÁRNÍ TIPY

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

DOPORUČENÁ NASTAVENÍ JEDNOTLIVÝCH PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO 2,0 KG INGREDIENCÍ

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

TECHNICKÉ PARAMETRY

Model	MRK-23
Napájení	220-240V ~ 50-60HZ
Jmenovitý výkon	1900W
Maximální výkon	2400W
Dostupnost vypnutého a pohotovostního režimu	-
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	-
Spotřeba energie ve vypnutém režimu	-
Spotřeba energie v pohotovostním režimu s displejem	-
Spotřeba energie v síťovém pohotovostním režimu	-
Poté se automaticky přepne do pohotovostního režimu	-
Poté se automaticky přepne do režimu vypnutí	-
Pohotovostní režim sítě, pokud má zařízení funkci připojení aplikace	-
Délka napájecího kabelu	1,05 M



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

Tento manuál byl strojově přeložen.

V případě pochybností se prosím podívejte na jeho anglickou verzi.

Správná likvidace výrobku (použité elektrické nebo elektronické zařízení)



Označení, které je umístováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu 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!**

GERÄTEBESCHREIBUNG

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

VORBEREITUNG AUF DIE ARBEIT – ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

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

MONTAGE VON ZUBEHÖR

SCHRITT 1 – SCHÜSSELMONTAGE

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

SCHRITT 2 – INSTALLIEREN DER SPRITZABDECKUNG

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

SCHRITT 3 – ANBRINGEN DER MISCHER

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



ARBEITEN MIT DEM GERÄT

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

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

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

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

ZUBEHÖR ENTFERNEN

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

VERWENDUNG DES GERÄTS

ANBRINGEN INDIVIDUELLER ANHÄNGE

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

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

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

PLANETENBEWEGUNG DER SNAP-INS

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

HINWEISE ZUR BEDIENUNG DES MIXERS

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

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

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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

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

WICHTIG! Das gesamte Zubehör ist spülmaschinenfest.

BETRIEB DES GERÄTS IM INDIVIDUELLEN GESCHWINDIGKEITSBEREICH

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

Arbeitsgeschwindigkeit	Art von Arbeit	Anwendung
1	Vormischen	Langsames Vormischen, Kombinieren aller Teigarten und trockenen Teigzutaten. Geben Sie in diesem Geschwindigkeitsbereich Mehl und trockene Zutaten zum Teig und flüssige Zutaten zu den trockenen Zutaten hinzu. Mischen oder kneten Sie Hefeteig nicht bei dieser Geschwindigkeit.

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

NUTZEN SIE DEN ROBOTER FÜR IHRE EIGENEN REZEPTE

Dieses Handbuch enthält einige allgemeine, praktische Hinweise zu den Besonderheiten der Arbeit mit dem Roboter, die bei der Zubereitung eigener Rezepte hilfreich sein können. Um eine perfekte Wirkung zu erzielen und das entsprechende Mischverfahren zu entwickeln, sind jedoch eigene Beobachtungen und Erfahrungen erforderlich. Kontrollieren Sie den Mischvorgang und stoppen Sie genau dann, wenn die im Rezept geforderte Konsistenz erreicht ist (z. B. „glatter und elastischer Teig“).

KULINARISCHE TIPPS

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

EMPFOHLENE EINSTELLUNGEN DER EINZELNEN ZUBEHÖRTEILE FÜR 2,0 KG ZUTATEN

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

TECHNISCHE DATEN

Modell	MRK-23
Stromversorgung	220-240V ~ 50-60HZ
Leistung nenn	1900W
Maximale Leistung	2400W
Verfügbarkeit des Aus- und Standby-Modus	-
Stromverbrauch im Standby-Modus	-
Stromverbrauch im Aus-Zustand	-
Stromverbrauch im Standby-Modus mit Anzeige	-
Stromverbrauch im vernetzten Standby-Modus	-
Automatischer Wechsel in den Standby-Modus nach	-
Wechselt automatisch in den Abschaltmodus nach	-
Netzwerk-Standby-Modus, wenn das Gerät über eine App-Verbindungsfunktion 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 konsultieren Sie bitte 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 teeninduskohas 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. Pööratav pea
2. Kiiruse reguleerimise nupp
3. Ajamivõlg koos tihvtiga (kinnituspunkt kinnitusdetailide jaoks)
4. Roostevabast terasest käepidemega kauss mahutavusega 7,0 l
5. Roostevabast terasest kauss mahutavusega 7,0 l
6. Pea lukustushoob
7. Alus, kus on ruumi kausi kinnitamiseks
8. Pritsmete kaitse
9. Silikoonist viimistlusega segisti
10. Mikser kergete masside peksmiseks
11. Mitmekomponentne segisti (konks)
12. Vane

TÖÖKS ETTEVALMISTAMINE - ÜLDISED MÄRKUSED

1. Võtke seade karbist lahti, eemaldage kõik kilekotid, etiketid, polüstüreenist täitematerjalid ja transpordiplokid.
2. Peske enne esmakordset kasutamist põhjalikult kõik roboti toiduga kokkupuutuvad tarvikud.
3. Ärge unustage paigaldada/eemaldada tarvikuid (kauss, segistid jne) ainult siis, kui seade ei ole ühendatud vooluallikaga.
4. Enne seadme ühendamist vooluallikaga veenduge, et kiiruse reguleerimise nupp (2) on asendis "0".

TARVIKUTE PAIGALDAMINE

1. SAMM - KAUSI MONITOORIMINE

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

2. SAMM - LÜHENDUSKATTE MOONTEERIMINE

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

3. SAMM - MÕJU KORRIGEERIMINE

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



TÖÖTAMINE SEADMEGA

Kui segistid (9, 10, 11) on kinnitatud, on seade kasutusvalmis. Keerake pea lukustushooba (6) päripäeva ja laske kallutuspea (1) ettevaatlikult alla, kuni kuulete klõpsatust (lukustusheli). Veenduge, et kallutuspea on õigesti lukustatud - pea lukustushoob (6) on

suunatud allapoole. Seejärel asetage toiduained kaussi (4;5) läbi pritsmekaitses (8) oleva avause, ühendage seade vooluvõrku ja seadke kiiruse reguleerimise nupu (2) abil soovitud kiirus.

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

MÄRKUS! Kui planetaarrobot töötab, ärge keerake pea lukustushooba (6)!

Kui olete töö lõpetanud, seadke kiiruse reguleerimise nupp (2) asendisse "O" ja ühendage seade vooluallikast lahti.

TARVIKUTE DEMONTEERIMINE

Tarvikud võib eemaldada pärast kallutuspea (1) seemendamist.

Tarvikud vabastatakse oma lukustustest, keerates neid paigaldussuunale vastupidises suunas. Enne pööramist tuleb segistid(9, 10, 11) kõigepealt lukustusmehhanismist vabastada, st segisti tuleb suruda sügavamale ajamivõlli tihvtile, kuni on tunda vastupanu. Pärast segisti(9, 10, 11) eemaldamist tuleb eemaldada pritsmekate (8).

SEADME KASUTAMINE

INDIVIDUAALSETE MANUSTE KASUTAMINE

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

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

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

KINNITUSTE PLANETAARNE LIIKUMINE

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

MÄRKUSED SEGISTI TÖÖ KOHTA

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

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

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

1. Veenduge, et kiiruse reguleerimise nupp (2) on asendis "0".
2. Ühendage seade vooluallikast lahti.
3. Kallutuspea (1) võib pikemaajalisel kasutamisel kuumeneda. Laske seadmel enne jätkamist jahtuda.
4. Puhastage seadme korpus niiske lapiga.
5. Puhastage segistid (9, 10, 11) ja labidas jooksva vee ja pesuvahendi all.

Soovitav on tarvikud puhastada kohe, kui olete seadmega töötamise lõpetanud. See eemaldab kõik jäägid, takistab jääkainete kuivamist, mis muudab pesemise tõhusamaks ja lihtsamaks, ning hoiab ära bakterite paljunemise.

TÄHELEPANU! Kõik tarvikud on nõudepesumasinas pestavad.

SEADME TÖÖTAMINE ERI KIIRUSVAHEMIKES

Planeedirobotil on reguleeritav kiiruse reguleerimine vahemikus 1-6 ja TURBO (P) funktsioon lühiajaliseks töötamiseks maksimaalsel kiirusel.

Töökiirus	Töö tüüp	Taotlus
1	Eelsegamine	Aeglane eelsegamine, kõikide pastatüüpide ja kuivade koogi koostisosade kombineerimine. Selles kiirusvahemikus lisage tainale jahu ja kuivained ning kuivainetele vedelad koostisosad. Ärge segage ega sõtke pärimtainast sellel kiirusel.
2	Vaba segamine	Aeglaseks segamiseks. Sõtke selles käigukastis pärimtaignad, kooritainad ja jooksutainad. Kasutage ka kartulite ja muude köögiviljade püreestamise esimeses etapis ning mõnikord ka vedelate rasvade või jahu lisamisel tainasse.
3	Segamine, vahustamine	Seda kasutatakse keskmise raskusega tainaste - nagu näiteks koore tainas - sõtkumiseks. Sel kiirusel lisatakse suhkur vahukoorele vahukooreks. See on keskmine kiirus masside segamiseks, nt hakkliha, pasteetide ja taina jahvatamiseks.
4	Viskamine	Keskmise kiirusega vahustamine, majoneesi valmistamise algfaas, pudingukreemi koostisosade ühendamiseks. Kasutatakse kergemate õhutamist vajavate masside viimistlemiseks.
5	Kiire vahustamine	Vahukoor, munavalge vaht.
6	Väga kiire vahustamine	Munavalgevahu, tervete munade ja vahukoore vahustamiseks kasutatakse seda kartulipüree valmistamise lõppetapis.
P	TURBO	Lühiajaline segamine maksimaalsel kiirusel.

ROBOTI KASUTAMINE OMA RETSEPTIDE JAKS

Selles juhendis on esitatud mõned üldised praktilised nõuanded robotiga töötamise eripärade kohta, mis võivad olla kasulikud teie enda retseptide valmistamisel. Täiusliku tulemuse

saavutamiseks ja sobiva segamisprotseduuri väljatöötamiseks on siiski vajalikud teie enda tähelepanekud ja kogemused. Oluline on kontrollida segamisprotsessi ja lõpetada see täpselt siis, kui on saavutatud retseptis nõutav konsistents (nt “sile ja elastne tainas”).

KOOLITUSNIPPID

1. Külmkapis hoitavad koostisained, näiteks või ja munad, peavad enne segamist saavutama toa-temperatuuri. Seetõttu on oluline sellised tooted piisavalt vara külmikust välja võtta.
2. Et vältida munakoorte või riknenud munade kukkumist kaussi, on kõige parem need enne ülejäänud toodete lisamist eraldi anumasse lüüa.
3. Liiga pikk vahustamine võib lõpptoodet negatiivselt mõjutada. Jälgige retseptis märgitud segamisaega.
4. Toidutoodete temperatuuri ja tekstuuri muutused (nt keskkonnatemperatuuri kõikumise tõttu) võivad mõjutada koostisosade segamisprotsessi lühendamist/pikendamist ja segamise lõpptulemust.
5. Alustage segamist alati madalal kiirusel ja suurendage kiirust järk-järgult kuni retsepti jaoks vajaliku kiiruseni.

SOOVITATAVAD SEADED ÜKSIKUTELE TARVIKUTELE 2,0 KG KOOSTISOSADE JAOKS

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

TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

Mudel	MRK-23
Toiteallikas	220-240V ~ 50-60HZ
Võimsus hinnatud	1900W
Võimsus maksimaalne	2400W
Väljalülitamise ja ooterežiimi kättesaadavus	-
Ooterežiimi energiatarve	-
Energiatarve väljalülitatud režiimis	-
Energiatarve ooterežiimis koos ekraaniga	-
Energiatarve võrgu ooterežiimis	-
Pärast seda läheb automaatselt ooterežiimi	-
Pärast seda läheb automaatselt väljalülitusrežiimi	-
Võrgu ooterežiimis, kui seadmel on rakendusega ühenduse loomise funktsioon	-
Võrgukaabli pikkus	1,05 M



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

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 kasutaja 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 kohta saab kasutaja, kui ta pöördub kasutatud seadmete kogumispunkti või jäätmekäitlusettevõttesse.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες λειτουργίας πριν από τη χρήση.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν παιδιά βρίσκονται κοντά στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό από αυτόν για τον οποίο προορίζεται.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή ή ατύχημα.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Μην χρησιμοποιείτε μια κατεστραμμένη συσκευή, ακόμη και αν το καλώδιο δικτύου ή το φις έχει υποστεί ζημιά - σε αυτή την περίπτωση, αναθέστε την επισκευή της συσκευής σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην κρεμάτε το καλώδιο τροφοδοσίας σε αιχμηρές άκρες και μην το αφήνετε να έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού/της επιφάνειας εργασίας.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Θυμηθείτε να κρατάτε απόσταση ασφαλείας από τα περιστρεφόμενα εξαρτήματα του μηχανήματος κατά τη λειτουργία. Η επαφή με αυτά ενέχει κινδύνους τραυματισμού του σώματος ή ι) ζημιών σε περιουσιακά στοιχεία, π.χ. από το τράβηγμα χαλαρά κρεμασμένων ενδυμάτων/κοσμημάτων κ.λπ.
- Ο καθαρισμός της συσκευής, ιδίως των τμημάτων που έρχονται σε άμεση επαφή με τρόφιμα, πρέπει να πραγματοποιείται πριν από την πρώτη χρήση, αμέσως μετά τη χρήση ή εάν η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα - η διαδικασία περιγράφεται στο κεφάλαιο „ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ”.
- Πριν από τον καθαρισμό των αναδευτήρων και του γάντζου, πρέπει πρώτα να αποσυνδεθούν από το μηχάνημα!
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε άλλες ηλεκτρικές συσκευές, καυστήρες, κουζίνες, φούρνους κ.λπ.

- Βεβαιώνετε πάντα ότι όλα τα εξαρτήματα της συσκευής έχουν τοποθετηθεί σωστά πριν ξεκινήσετε τις εργασίες.
- Μην τοποθετείτε τη μονάδα σε καυτές επιφάνειες.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς γνώσεις ή εμπειρία στη χρήση αυτού του τύπου εξοπλισμού, υπό την προϋπόθεση ότι επιβλέπονται ή καθοδηγούνται στην ασφαλή χρήση του εξοπλισμού και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να εκτελούν εργασίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Αποσυνδέστε τη μονάδα από την παροχή ρεύματος εάν την αφήσετε χωρίς επίβλεψη και πριν από την τοποθέτηση, αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Απενεργοποιήστε τη μονάδα πριν αλλάξετε εξοπλισμό ή πριν πλησιάσετε κινούμενα μέρη κατά τη χρήση.
- Μην συνδέετε το βύσμα στην πρίζα με βρεγμένα χέρια.
- Μην βγάζετε το φισ από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- Χρησιμοποιήστε τη μονάδα σε ομαλή και σταθερή επιφάνεια.
- Για την ασφάλεια των παιδιών, μην αφήνετε ελεύθερα προσβάσιμα μέρη της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, χαρτοκιβώτια, πολυστυρένιο κ.λπ.).
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με την ταινία. Κίνδυνος ασφυξίας!**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Περιστρεφόμενη κεφαλή
2. Ρυθμιστής ταχύτητας
3. Άξονας κίνησης με πείρο (σημείο σύνδεσης για αναδευτήρες)
4. Λεκάνη με λαβή από ανοξείδωτο ατσάλι χωρητικότητας 7,0 l
5. Ανοξείδωτο μπολ χωρητικότητας 7,0 l
6. Μοχλός ασφάλισης κεφαλής
7. Βάση με χώρο για προσάρτηση μπολ
8. Προστατευτικό προστασίας από πιτσιλιές
9. Μίξερ με φινιρίσμα σιλικόνης
10. Μίξερ για το χτύπημα ελαφρών μαζών
11. Αναμικτήρας πολλαπλών συστατικών (γάντζος)
12. Vane

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ - ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

1. Αποσυναρμολογήστε τη μονάδα από το χαρτοκιβώτιο, αφαιρέστε τυχόν πλαστικές σακούλες, ετικέτες, υλικά πλήρωσης από πολυστυρένιο και μπλοκ μεταφοράς.
2. Πλύνετε σχολαστικά όλα τα εξαρτήματα του ρομπότ που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πριν από την πρώτη χρήση.
3. Θυμηθείτε να πραγματοποιείτε τη συναρμολόγηση/αποσυναρμολόγηση των εξαρτημάτων (μπολ, αναδευτήρες κ.λπ.) μόνο όταν η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με πηγή ρεύματος.
4. Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ελέγχου ταχύτητας (2) βρίσκεται στη θέση „0” πριν συνδέσετε τη μονάδα στην πηγή ρεύματος.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΒΗΜΑ 1 - ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΚΑΝΗΣ

1. Απελευθερώστε την κεφαλή κλίσης (1) περιστρέφοντας το μοχλό ασφάλισης της κεφαλής (6) δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, ανασηκώστε απαλά την κεφαλή κλίσης μέχρι να ακουστεί ένα κλικ (ήχος ασφάλισης). Όταν η κλειδαριά ενεργοποιηθεί, ο μοχλοβραχίονας της κλειδαριάς κεφαλής (6) θα δείχνει προς τα κάτω.
2. Τοποθετήστε το μπολ (4;5) στη βάση (7) και, στη συνέχεια, περιστρέψτε το μπολ (4;5) δεξιόστροφα, ώστε οι γλωττίδες του μπολ να ασφαλιστούν στις γλωττίδες της βάσης (7).

ΒΗΜΑ 2 - ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΑΣΠΙΔΑΣ ΚΑΤΑ ΤΟΥ ΨΕΚΑΣΜΟΥ

1. Σύρετε το προστατευτικό πιτσιλίσματος (8) πάνω από την άκρη του περιβλήματος που καλύπτει τον άξονα κίνησης με τον πείρο (3). Βεβαιωθείτε ότι το άνοιγμα για την προσθήκη τροφίμων είναι στραμμένο προς τα έξω, ώστε η ανακλινόμενη κεφαλή (1) να μην εμποδίζει την πρόσβαση στο άνοιγμα.

ΒΗΜΑ 3 - ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ

1. Σπρώξτε (μέχρι να αισθανθείτε αντίσταση) έναν από τους τρεις ειδικούς αναδευτήρες (9, 10, 11) πάνω στον πείρο του άξονα κίνησης (3). Βεβαιωθείτε ότι η γλωττίδα του πείρου μπαίνει στην οπή στερέωσης του αναδευτήρα. Στη συνέχεια, περιστρέψτε τον αναδευτήρα



αριστερόστροφα έως ότου η γλωττίδα ασφαλίσει στην άκρη της οπής τοποθέτησης του αναδευτήρα.

ΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

Μόλις συνδεθούν οι αναδευτήρες (9, 10, 11), η μονάδα είναι έτοιμη για χρήση. Γυρίστε το μοχλό ασφάλισης της κεφαλής (6) δεξιόστροφα και χαμηλώστε απαλά την ανακλινόμενη κεφαλή (1) μέχρι να ακούσετε ένα κλικ (ήχος ασφάλισης). Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή κλίσης έχει ασφαλίσει σωστά - ο βραχίονας του μοχλού ασφάλισης της κεφαλής (6) θα είναι στραμμένος προς τα κάτω. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τα τρόφιμα στο μπολ (4;5) μέσω του ανοίγματος στο προστατευτικό πιτσιλίσματος (8), συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος και ρυθμίστε την επιθυμητή ταχύτητα με το κουμπί ελέγχου (2).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Στη λειτουργία TURBO (P), το κουμπί ελέγχου ταχύτητας (2) πρέπει να είναι πατημένο. Όταν το κουμπί (2) αφήνεται ελεύθερο, επιστρέφει αυτόματα από τη θέση TURBO (P) στη θέση „0“, απενεργοποιώντας έτσι τη μονάδα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Όταν το πλανητικό ρομπότ βρίσκεται σε λειτουργία, μην περιστρέφετε το μοχλό ασφάλισης της κεφαλής (6)!

Όταν ολοκληρώσετε την εργασία σας, θέστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας (2) στη θέση „0“ και αποσυνδέστε τη μονάδα από την πηγή ρεύματος.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τα εξαρτήματα μπορούν να αφαιρεθούν μετά τη γονιμοποίηση της ανακλινόμενης κεφαλής (1).

Τα εξαρτήματα απελευθερώνονται από τις ασφάλειες τους περιστρέφοντάς τα προς την αντίθετη κατεύθυνση από την κατεύθυνση της εγκατάστασης. Οι αναδευτήρες (9, 10, 11) πρέπει πρώτα να απελευθερωθούν από το μηχανισμό ασφάλισης πριν από την περιστροφή, δηλαδή ο αναδευτήρας πρέπει να πιεστεί βαθύτερα πάνω στον πείρο του άξονα κίνησης μέχρι να γίνει αισθητή η αντίσταση. Το προστατευτικό πιτσιλίσματος (8) πρέπει να αφαιρείται μετά την αφαίρεση των αναδευτήρων (9, 10, 11).

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΜΕΜΟΝΩΜΕΝΩΝ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΩΝ

Αναδευτήρας με φινίρισμα σιλικόνης (9)

Για την ανάμιξη ελαφρών και βαρύτερων μαζών, όπως ζαχαροπλαστική, κοντοσουβλι, κιμάς κρέατος και πάστα ψαριού, κρέμες βουτύρου και πουτίγκας, μάζες τυριού, πουρές πατάτας και άλλων λαχανικών, βάσεις κέικ, συστατικά χαλαρής ζύμης.

Μιξερ για το χτύπημα ελαφρών μαζών (10)

Για το χτύπημα προϊόντων που πρέπει να αερίζονται καλά, όπως: αυγά, ασπράδια αυγών, παντεσπάνι, σαντιγί, σαντιγί, μαρέγκες, κρέμες, μαγιονέζα.

Αναμικτήρας πολλαπλών συστατικών (γάντζος) (11)

Για ζύμωμα ζύμης, ιδίως ζύμης ζύμης και ζύμωμα όπως για: ψωμί, ψωμάκια, μάφινς, πίτες, πίτσα, ζύμη στον ατμό, ζυμαρικά, φάβα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ! Μην αφήνετε μαχαίρια, μεταλλικά κουτάλια ή πιρούνια και άλλα τέτοια αντικείμενα στο μπολ όσο η συσκευή λειτουργεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας της συσκευής είναι 5 λεπτά, ενώ ο ελάχιστος χρόνος ανάπαυσης μεταξύ δύο κύκλων ανάμειξης είναι 15 λεπτά. Όταν ζυμώνετε μια ζύμη ζύμης, είναι καλύτερο να ρυθμίζετε το χειριστήριο σε χαμηλή ταχύτητα και να αυξάνετε την ταχύτητα μόνο μετά από λίγο.

ΠΛΑΝΗΤΙΚΗ ΚΙΝΗΣΗ ΤΩΝ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΩΝ

Κατά τη λειτουργία του πλανητικού ρομπότ, ο αναδευτήρας περιστρέφεται με μια σύνθετη κίνηση: γύρω από τον άξονά του και ταυτόχρονα γύρω από την περιφέρεια της λεκάνης. Αυτό διασφαλίζει ότι με μία πλήρη περιστροφή, ο αναμικτήρας διατρέχει όλο το εσωτερικό του δοχείου, με αποτέλεσμα να μειώνεται ο χρόνος εργασίας και να αυξάνεται η αποτελεσματικότητα της ανάμειξης. Για το λόγο αυτό, ο χρόνος ανάμειξης που δίνεται στις περισσότερες συνταγές πρέπει να μειωθεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΡΟΜΠΟΤ

Το σχήμα του μπολ και των αναδευτήρων έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε, ενώ το ρομπότ λειτουργεί, να μην χρειάζεται να ξύνει και να σπρώχνει συνεχώς τα συστατικά που βρίσκονται στα τοιχώματα του μπολ. Αρκεί να καθαρίζετε τις πλευρές του μπολ μία ή δύο φορές ανά κύκλο ανάμειξης. Αποσυνδέστε το ρομπότ από την πρίζα πριν το κάνετε αυτό! Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, το ρομπότ μπορεί να ζεσταθεί. Με βαρύ φορτίο και μακρύ κύκλο ανάμειξης, το επάνω μέρος της κεφαλής του ρομπότ μπορεί να είναι πολύ ζεστό. Αυτό είναι φυσιολογικό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ελέγχου ταχύτητας (2) βρίσκεται στη θέση „0”.
2. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
3. Η ανακλινόμενη κεφαλή (1) μπορεί να θερμανθεί κατά τη διάρκεια παρατεταμένης λειτουργίας. Αφήστε τη μονάδα να κρυώσει πριν συνεχίσετε.
4. Καθαρίστε το περίβλημα της μονάδας χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί.
5. Καθαρίστε τους αναδευτήρες (9, 10, 11) και το φτερό κάτω από τρεχούμενο νερό με απορρυπαντικό.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Όλα τα αξεσουάρ είναι ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

Συνιστάται να καθαρίζετε τα εξαρτήματα αμέσως μόλις τελειώσετε την εργασία σας με τη συσκευή. Αυτό θα αφαιρέσει τυχόν παρατεταμένες εναποθέσεις, θα αποτρέψει το στέγνωμα των υπολειμμάτων, γεγονός που καθιστά το πλύσιμο πιο αποτελεσματικό και πιο εύκολο, και θα αποτρέψει τον πολλαπλασιασμό των βακτηρίων.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΥΡΗ ΣΤΡΟΦΩΝ

Το πλανητικό ρομπότ διαθέτει μεταβλητό έλεγχο ταχύτητας από 1-6 και λειτουργία TURBO (P) για σύντομες εκρήξεις μέγιστης ταχύτητας.

Ταχύτητα εργασίας	Τύπος εργασίας	Εφαρμογή
1	Προανάμιξη	Αργή προανάμιξη, συνδυάζοντας όλους τους τύπους πάστας και τα ξηρά συστατικά για κέικ. Σε αυτό το εύρος ταχυτήτων, προσθέστε το αλεύρι και τα ξηρά προϊόντα στη ζύμη και τα υγρά συστατικά στα ξηρά. Μην ανακατεύετε ή ζυμώνετε τη ζύμη ζύμης σε αυτή την ταχύτητα.
2	Ελεύτερη ανάμιξη	Για αργή ανάμιξη. Σε αυτό το εργαλείο, ζυμώνετε ζύμες ζύμης, ζύμες με κρούστα και δρομείς. Χρησιμοποιήστε το επίσης στην πρώτη φάση της πολτοποίησης πατάτας και άλλων λαχανικών και κατά καιρούς όταν προσθέτετε υγρό λίπος ή αλεύρι σε μια ζύμη.
3	Ανάμιξη, χτύπημα με σύρμα	Χρησιμοποιείται για το ζύμωμα ζυμαρικών μεσαίου βάρους - όπως η ζύμη shortcrust. Σε αυτή την ταχύτητα, η ζάχαρη προστίθεται στα ασπράδια για τη μαρέγκα. Αυτή είναι η μέση ταχύτητα για την ανάμιξη μαζών, π.χ. κιμά, πατέ και άλεση ζύμης.
4	Whisking	Για χτύπημα με σύρμα μέτριας ταχύτητας, στο αρχικό στάδιο της παρασκευής μαγιονέζας, για τον συνδυασμό των συστατικών της κρέμας πουτίγκας. Χρησιμοποιείται για το φινίρισμα ελαφρύτερων μαζών που απαιτούν αερισμό.
5	Γρήγορο χτύπημα με σύρμα	Για κρέμα γάλακτος, αφρός ασπράδι αυγού.
6	Πολύ γρήγορο χτύπημα με σύρμα	Για το χτύπημα αφρού από ασπράδια αυγών, ολόκληρα αυγά, σαντιγί, χρησιμοποιείται στο τελικό στάδιο της παρασκευής πουρέ πατάτας.
P	TURBO	Βραχυπρόθεσμη ανάμιξη στη μέγιστη ταχύτητα.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΡΟΜΠΟΤ ΓΙΑ ΤΙΣ ΔΙΚΕΣ ΣΑΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Το παρόν εγχειρίδιο παρέχει ορισμένες γενικές, πρακτικές συμβουλές σχετικά με τις ιδιαιτερότητες της εργασίας με το ρομπότ, οι οποίες μπορεί να σας φανούν χρήσιμες κατά την προετοιμασία των δικών σας συνταγών. Ωστόσο, οι δικές σας παρατηρήσεις και εμπειρίες θα είναι απαραίτητες για την επίτευξη ενός τέλει αποτελέσματος και την ανάπτυξη μιας κατάλληλης διαδικασίας ανάμιξης. Είναι σημαντικό να ελέγχετε τη διαδικασία ανάμιξης και να την ολοκληρώνετε ακριβώς όταν επιτυγχάνεται η απαιτούμενη από τη συνταγή συνοχή (π.χ. „λεία και ελαστική ζύμη”).

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

1. Συστατικά που διατηρούνται στο ψυγείο, όπως το βούτυρο ή τα αυγά, πρέπει να έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν αναμειχθούν. Ως εκ τούτου, είναι σημαντικό να βγάζετε τα προϊόντα αυτά από το ψυγείο αρκετά νωρίς.
2. Για να αποφύγετε να πέσουν κελύφη αυγών ή χαλασμένα αυγά στο μπολ, είναι καλύτερο να τα χτυπήσετε σε ένα ξεχωριστό δοχείο πριν προσθέσετε τα υπόλοιπα προϊόντα.
3. Το χτύπημα με σύρμα για πολύ ώρα μπορεί να επηρεάσει αρνητικά το τελικό προϊόν. Προσέξτε το χρόνο ανάμιξης που αναφέρεται στη συνταγή.

4. Οι αλλαγές στη θερμοκρασία, την υφή των τροφίμων (π.χ. λόγω διακυμάνσεων της θερμοκρασίας περιβάλλοντος) μπορούν να επηρεάσουν τη συντόμευση/παρατεταμένη διαδικασία ανάμειξης των συστατικών και το τελικό αποτέλεσμα της ανάμειξης.
5. Ξεκινάτε πάντα το ανακάτεμα σε χαμηλή ταχύτητα και αυξάνετε σταδιακά την ταχύτητα μέχρι την ταχύτητα που απαιτείται για τη συνταγή.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΣΕ ΜΕΜΟΝΩΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ 2,0 KG

Αξεσουάρ	Ταχύτητα	Χρόνος (λεπτά)	Μέγιστος αριθμός προϊόντων στο μπολ	Περιγραφή εργασίας
Αναδευτήρας βαρέως τύπου (γάντζος) (11)	1 – 3	3 – 5	1300 g αλεύρι + 700 g νερό	ταχύτητα 1 για 30 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 2 για 30 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια ταχύτητα 3 από 2 - 4 λεπτά.
Αναδευτήρας με φινίρισμα σιλικόνης (9)	2 – 4	3 – 10	660 g αλεύρι + 840 g νερό	ταχύτητα 2 για 20 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 4 για 2 λεπτά. 40 δευτ.
Μίξερ για το χτύπημα ελαφρών μαζών (10)	5 – 6	3 – 10	3 ασπράδια αυγών (τουλάχιστον)	ταχύτητα 5 - 6 για 3 λεπτά.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Μοντέλο	MRK-23
Παροχή ρεύματος	220-240V ~ 50-60HZ
Ονομαστική ισχύς	1900W
Μέγιστη ισχύς	2400W
Διαθέσιμες λειτουργίες απενεργοποίησης και αναμονής	-
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	-
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης	-
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής με οθόνη	-
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



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

Αυτό δήλωση μεταφράστηκε αυτόματα.

Ορθή διάθεση του προϊόντος (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)



Η σήμανση στο προϊόν υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Ο απόβλητος εξοπλισμός μπορεί να έχει επιβλαβείς επιπτώσεις στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω της πιθανής περιεκτικότητάς του σε επικίνδυνες ουσίες, μείγματα και συστατικά. Η ανάμειξη ηλεκτρολογικών αποβλήτων με άλλα απόβλητα ή 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!**

DEVICE DESCRIPTION

- | | |
|--|---|
| 1. Tilttable head | 7. Base with a place to attach the bowl |
| 2. Speed control knob | 8. Anti-splash cover |
| 3. Drive shaft with pin (attachment mounting location) | 9. A stirrer with a silicone finish |
| 4. stainless steel bowl with handle, 7.0 L capacity | 10. Stirrer for beating light masses |
| 5. Stainless steel bowl, 7.0 L capacity | 11. Stirrer for multi-component masses (hook) |
| 6. Head lock lever | 12. Spatula |

PREPARATION FOR WORK - GENERAL REMARKS

1. Remove the device from the packaging, remove all foil bags, labels, polystyrene fillers and transport locks.
2. Before using the device for the first time, thoroughly wash all accessories that might come into contact with food
3. Remember to assemble/disassemble accessories (bowl, stirrer, etc.) only when the device is not connected to the power source.
4. Before connecting the device to the power source, make sure that the speed control knob (2) is in the "O" position.

ASSEMBLY OF ACCESSORIES

STEP 1 - BOWL ASSEMBLY

1. Release the tilttable head (1) by pressing the head lock lever (6) to the right, then gently lift the tilting head until a click (the sound of the lock triggering) can be heard. After the lock is engaged, the arm of the head lock lever (6) will be directed downwards.
2. Place the bowl (4;5) in the base (7), then turn it (4;5) clockwise so that the protrusions on the bowl engage with the latches on the base (7).

STEP 2 - MOUNTING THE ANTI-SPLASH COVER

1. Slide the anti-splash cover (8) over the edge of the housing covering the drive shaft with the pin (3). Please note if the opening for adding ingredients is facing outwards so that the tilttable head (1) does not hinder access to the opening.

STEP 3 - ATTACHING THE STIRRERS

1. Push (until a resistance can be felt) one of the three dedicated stirrers (9, 10, 11) onto the drive shaft pin (3). Make sure that the spline on the pin fits into the mounting hole of the stirrer. Then turn the stirrer counterclockwise until the tab locks against the edge of the stirrer mounting hole.



WORKING WITH THE DEVICE

After attaching the stirrers (9, 10, 11), the device is ready for operation. Turn the head lock lever (6) clockwise and

gently lower the tillable head (1) until a click can be heard (signalling the lock being triggered). Make sure the tilt head is properly locked; the head lock lever arm (6) will then point downwards. Then place the food in the bowl (4;5) through the hole in the anti-splash cover (8), connect the device to the power supply and set the desired speed with the speed control knob (2).

CAUTION! In the case of the TURBO (P) function, the speed control knob (2) must be held down. After releasing the knob (2), it automatically returns from the TURBO (P) position to the “O” position, which turns the device off.

CAUTION! Do not move the head lock lever (6) during the operation of the robot!

After work is finished, set the speed control knob (2) to the “O” position and disconnect the device from the power source.

REMOVING ACCESSORIES

The accessories can be dismantled after the tillable head (1) has been inseminated. The accessories are released from the latches when turned counterclockwise. Before turning, the stirrers (9, 10, 11) must first be released from the lock, i.e. pushed deeper onto the drive shaft pin until resistance is felt. After dismantling the mixers (9, 10, 11) is finished, the anti-splash cover (8) should be removed (9, 10, 11).

USING THE FOOD PROCESSOR

APPLICATION OF INDIVIDUAL ATTACHMENTS

A stirrer with a silicone finish (9)	Mixing light and heavier masses, such as: dough, shortcrust pastry, minced meat and fish masses, butter and pudding creams, cheese masses, mashed potatoes as well as other vegetables, bases for cakes and loose cake ingredients.
Stirrer for beating light masses (10)	Whipping products that must be well aerated, such as: eggs, egg whites, sponge cake, whipped cream, meringues, creams, mayonnaise.
Stirrer for multi-component masses (hook) (11)	Kneading dough, especially yeast dough and kneading such as: bread, rolls, cakes, pancakes, pizza, choux pastry, pasta, breaded stripes.

CAUTION! Do not leave knives, metal spoons, forks, etc. in the bowl while the appliance is operating.

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

PLANETARY MOVEMENT OF THE SNAP-INS

During the operation of the planetary mixer, the stirrer rotates in a complex motion: around its axis and at the same time around the circumference of the bowl. Thanks to this, during one full round, the stirrer works thoroughly inside the bowl, which shortens the working time and ensures greater efficiency of mixing. Therefore, the mixing time given in most recipes should be shortened.

NOTES REGARDING THE OPERATION OF THE MIXER

The shape of the bowl and attachments has been designed in a way ensuring no need of constant scraping and pushing the ingredients from the walls of the bowl during the work of the robot. It is fully sufficient to clean the walls of the bowl once or twice during one mixing cycle. Disconnect the robot from the power supply before attempting such an action! The robot may become warm during operation. Under heavy loads and after a long mixing cycle, the top of the robot head can become very warm. It's a fully normal occurrence.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Make sure that the speed control knob (2) is in the "0" position.
 2. Disconnect the device from the power source.
 3. The tillable head (1) may become hot during prolonged use. Allow the device to cool down before working.
 4. Clean the housing of the device with a damp cloth.
 5. Clean the stirrers (9, 10, 11) and spatula under running water and with a detergent.
- It is recommended to clean the accessories immediately after the operation is done. This ensures removal of any leftovers, preventing them from drying out, which makes washing more effective and easier as well as ensures the lesser chance of bacteria infestation.

CAUTION! All accessories are dishwasher safe.

OPERATION OF THE DEVICE AT INDIVIDUAL SPEED RANGE

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

Work speed	Work type	Application
1	Pre-mixing	Slow pre-mixing, mixing all types of dough and dry ingredients. In this speed range, add flour and dry dough products as well as liquid ingredients until the mass is dry. Do not mix or knead yeast dough at this speed.
2	Slow mixing	For mixing at slow pace. This speed is ideal for kneading yeast, shortbread and pound cakes. Also to be used in the first phase of mashing potatoes and other vegetables as well as during adding liquid fat or flour to the dough.
3	Mixing, whipping	Used for kneading medium-heavy doughs, like shortbread dough. Speed range ideal for adding sugar and white to the meringues. This is the average speed of mixing masses, e.g. minced meat, pâtés and cakes.
4	Whipping	Medium-fast whipping, good for the initial phase of mayonnaise preparation, adding the ingredients of the custard cream. It is used to finish lighter masses that require aeration.
5	Fast whipping	Whipping creams and foam out of whites.
6	Very fast whipping	Whipping egg whites, whole eggs and whipped cream, used in the final phase of preparing mashed potatoes.
P	TURBO	Short-term mixing at maximum speed.

USING THE ROBOT FOR OWN RECIPES

This manual contains some general, practical advice on the specifics of working with the robot, which may be useful when preparing own recipes. However, to achieve a perfect effect and to develop the appropriate mixing procedure user's own observations and experience are necessary. Control the mixing process and stop exactly when the consistency required in the recipe is reached (e.g. "smooth and elastic dough").

CULINARY TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter or eggs, need to come to room temperature before being blended. Therefore, they should be removed from the refrigerator earlier.
2. To avoid eggshells or bad eggs inside the mixture, it's best to pop them into a separate container before adding to the rest of ingredients.
3. Excessive whipping may adversely affect the final product. Be sure to follow the mixing time specified in the recipe.
4. Changes in temperature, texture of food products (e.g. resulting from fluctuations in ambient temperature) may shorten/extend the process of mixing ingredients as well as affects the final result of mixing.
5. Always start mixing at low speeds and gradually increase the speed to the recipe's requirements.

SUGGESTED SETTINGS ON INDIVIDUAL ACCESSORIES FOR 2.0 KG OF INGREDIENTS

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

TECHNICAL DATA

Model	MRK-23
Power supply	220-240V ~ 50-60HZ
Rated power	1900W
Maximum power	2400W
Off and standby mode available	-
Power consumption in standby mode	-
Power consumption in off mode	-
Power consumption in standby mode with display	-
Power consumption in network standby mode	-
It automatically goes into standby mode after	-
Automatically goes into shutdown mode after	-
Network standby mode, if the device has a connection function with the application	-
Length of mains cable	1,05 M



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

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



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

INSTRUCCIONES DE USO

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

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

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

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

PREPARACIÓN PARA EL TRABAJO - OBSERVACIONES GENERALES

1. Desembale la unidad de la caja de cartón, retire las bolsas de plástico, las etiquetas, los rellenos de poliestireno y los bloques de transporte.
2. Lave a fondo todos los accesorios del robot que estén en contacto con alimentos antes de utilizarlo por primera vez.
3. Recuerde que sólo debe instalar/retirar los accesorios (bol, agitadores, etc.) cuando el aparato no esté conectado a una fuente de alimentación.
4. Asegúrese de que el botón de control de velocidad (2) está en la posición "0" antes de conectar la unidad a la fuente de alimentación.

INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

PASO 1 - SUPERVISIÓN DEL CUENCO

1. Libere el cabezal basculante (1) girando la palanca de bloqueo del cabezal (6) en el sentido de las agujas del reloj y, a continuación, levántelo suavemente hasta que oiga un clic (sonido de bloqueo). Cuando el bloqueo encaje, el brazo de la palanca de bloqueo del cabezal (6) apuntará hacia abajo.
2. Coloque la cubeta (4;5) en la base (7), luego gire la cubeta (4;5) en el sentido de las agujas del reloj para que las lengüetas de la cubeta encajen en las lengüetas de la base (7).

PASO 2 - MONTAJE DEL ESCUDO DESLIZANTE

1. Deslice la protección antisalpicaduras (8) sobre el borde de la carcasa cubriendo el eje de transmisión con el pasador (3). Asegúrese de que la abertura para añadir alimentos esté orientada hacia el exterior, de modo que el cabezal basculante (1) no obstruya el acceso a la abertura.

PASO 3 - FIJAR LAS MEZCLAS

1. Empuje (hasta que note resistencia) uno de los tres agitadores específicos (9, 10, 11) sobre el pasador del eje de transmisión (3). Asegúrese de que la lengüeta del pasador entra en el orificio de montaje del agitador. A continuación, gire el agitador en sentido antihorario hasta que la lengüeta encaje en el borde del orificio de montaje del agitador.



TRABAJAR CON EL DISPOSITIVO

Una vez acoplados los agitadores(9, 10, 11), la unidad está lista para su uso. Gire la palanca de bloqueo del cabezal (6) en el sentido de las agujas del reloj y baje suavemente el cabezal basculante (1) hasta que oiga un clic (sonido de bloqueo). Asegúrese de que el cabezal basculante está correctamente bloqueado: el brazo de la palanca de bloqueo del cabezal (6) apuntará hacia abajo. A continuación, introduzca los alimentos en el recipiente (4;5) a través de la abertura de la protección contra salpicaduras (8), conecte el aparato a la red eléctrica y ajuste la velocidad deseada con el botón de control de velocidad (2).

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

¡NOTA! Cuando el robot planetario esté en funcionamiento, ¡no gire la palanca de bloqueo del cabezal (6)!

Cuando termine de trabajar, coloque el mando de control de velocidad (2) en la posición “0” y desconecte la unidad de la fuente de alimentación.

DESMONTAJE DE ACCESORIOS

Los accesorios pueden retirarse una vez inactivada la cabeza basculante (1).

Los accesorios se liberan de sus pestillos girándolos en sentido contrario al de instalación. Los agitadores(9, 10, 11) deben liberarse primero del mecanismo de bloqueo antes de girar, es decir, el agitador debe empujarse más profundamente sobre el perno del eje de transmisión hasta que se sienta resistencia. La protección contra salpicaduras (8) debe retirarse después de desmontar los agitadores(9, 10, 11).

USO DEL DISPOSITIVO

UTILIZACIÓN DE ANEXOS INDIVIDUALES

Agitador con acabado de silicona (9)	Para mezclar masas ligeras y más pesadas como pasteles, masa quebrada, carne picada y pasta de pescado, cremas de mantequilla y pudding, masas de queso, puré de patatas y otras verduras, bases de tartas, ingredientes de masas sueltas.
Mezcladora para batir masas ligeras (10)	Para montar productos que necesitan una buena aireación, como: huevos, claras de huevo, bizcocho, nata montada, merengues, cremas, mayonesa.
Mezclador multicomponente (gancho) (11)	Para amasar masas, especialmente masas de levadura y amasados como para: pan, bollos, magdalenas, tartas, pizza, masas al vapor, pasta, habas.

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

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

MOVIMIENTO PLANETARIO DE LOS ACCESORIOS

Cuando la batidora planetaria está en funcionamiento, gira con un movimiento compuesto: alrededor de su propio eje y simultáneamente alrededor de la circunferencia de la cuba. De este modo, en una revolución completa, la batidora recorre todo el interior del bol, lo que reduce el tiempo de trabajo y aumenta la eficacia de la mezcla. Por este motivo, el tiempo de mezcla indicado en la mayoría de las recetas debe reducirse.

NOTAS SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DE LA MEZCLADORA

La forma del bol y los accesorios se ha diseñado de tal manera que, mientras el robot está en marcha, no hay necesidad de raspar y empujar constantemente los ingredientes que se encuentran en las paredes del bol. Basta con limpiar las paredes del bol una o dos veces por ciclo de mezcla. Desenchufe el robot antes de hacerlo.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el botón de control de velocidad (2) está en la posición "0".
2. Desconecte la unidad de la fuente de alimentación.
3. El cabezal basculante (1) puede calentarse durante un funcionamiento prolongado. Deje que la unidad se enfríe antes de continuar.
4. Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo.
5. Limpie los agitadores (9, 10, 11) y la paleta bajo el grifo con detergente.

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

¡ATENCIÓN! Todos los accesorios son aptos para lavavajillas.

FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD A DIFERENTES VELOCIDADES

El robot planetario tiene un control de velocidad variable de 1-6 y una función TURBO (P) para un funcionamiento de corta duración a velocidad máxima.

Velocidad de trabajo	Tipo de obra	Aplicación
1	Premezcla	Premezcla lenta, combinando todos los tipos de pasta e ingredientes secos para pasteles. En este intervalo de velocidad, añada harina y productos secos a la masa e ingredientes líquidos a los secos. No mezcle ni amase la masa de levadura a esta velocidad.
2	Mezcla libre	Para mezclar lentamente. En este engranaje, amase las masas de levadura, las masas quebradas y los corredores. También se utiliza en la primera fase de hacer puré con patatas y otras verduras y, a veces, al añadir grasa líquida o harina a una masa.
3	Mezclar, batir	Se utiliza para amasar masas medianamente pesadas, como la masa quebrada. A esta velocidad, se añade azúcar a las claras para el merengue. Esta es la velocidad media para mezclar masas, por ejemplo, carne picada, patés y trituración de masas.
4	Batir	Para batir a velocidad media, la fase inicial de la preparación de la mayonesa, para combinar los ingredientes de la crema pastelera. Se utiliza para el acabado de masas ligeras que requieren aireación.

5	Batido rápido	Para montar nata, espuma de clara de huevo.
6	Batido muy rápido	Para montar espuma de clara de huevo, huevos enteros, nata montada, se utiliza en la fase final de la preparación del puré de patata.
P	TURBO	Mezcla de corta duración a velocidad máxima.

UTILIZAR EL ROBOT PARA SUS PROPIAS RECETAS

Este manual proporciona algunos consejos generales y prácticos sobre las particularidades del trabajo con el robot, que pueden resultarle útiles a la hora de preparar sus propias recetas. Sin embargo, serán necesarias sus propias observaciones y experiencias para lograr un resultado perfecto y desarrollar un procedimiento de mezcla adecuado. Es importante controlar el proceso de mezcla y terminarlo exactamente cuando se alcance la consistencia requerida por la receta (por ejemplo, “masa lisa y elástica”).

CONSEJOS CULINARIOS

1. Los ingredientes que se guardan en el frigorífico, como la mantequilla o los huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de mezclarlos. Por lo tanto, es importante sacar estos productos del frigorífico con suficiente antelación.
2. Para evitar que caigan cáscaras de huevo o huevos estropeados en el bol, es mejor machacarlos en un recipiente aparte antes de añadir el resto de los productos.
3. Batir durante demasiado tiempo puede afectar negativamente al producto final. Vigile el tiempo de batido especificado en la receta.
4. Los cambios de temperatura, la textura de los productos alimentarios (por ejemplo, debido a fluctuaciones de la temperatura ambiente) pueden afectar al acortamiento/alargamiento del proceso de mezcla de los ingredientes y al resultado final de la mezcla.
5. Empiece siempre a mezclar a baja velocidad y aumente gradualmente la velocidad hasta alcanzar la necesaria para la receta.

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

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

DATOS TÉCNICOS

Modelo	MRK-23
Alimentación	220-240V ~ 50-60HZ
Potencia nominal	1900W
Potencia máxima	2400W
Disponibilidad de modo apagado y en espera	-
Consumo de energía en modo de espera	-
Consumo de energía en modo apagado	-
Consumo de energía en modo de espera con pantalla	-
Consumo de energía en modo de espera en red	-
Entra automáticamente en modo de espera después	-
Entra automáticamente en modo de apagado después	-
Modo de espera de red si el dispositivo tiene una función de conexión de aplicación	-
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, consulte su 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 eléctricos 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 | 7. Base avec emplacement pour fixer le bol |
| 2. Bouton de contrôle de vitesse | 8. Pare-éclaboussures |
| 3. Arbre d'entraînement avec goupille (emplacement de montage de l'accessoire) | 9. Agitateur avec finition en silicone |
| 4. Bol en acier inoxydable de 7,0 L avec anse | 10. Mélangeur pour fouetter des masses légères |
| 5. Bol en acier inoxydable de 7,0 L | 11. Mélangeur pour masses multi-composants (crochet) |
| 6. Levier de verrouillage de la tête | 12. Épaule |

PREPARATION AU TRAVAIL - REMARQUES GENERALES

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

ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES

ÉTAPE 1 - ASSEMBLAGE DU BOL

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

ÉTAPE 2 - INSTALLER LE COUVERCLE ANTI-ÉCLABOUSSURES

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

ÉTAPE 3 - FIXATION DES MÉLANGEURS

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



TRAVAILLER AVEC L'APPAREIL

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

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

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

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

RETRAIT DES ACCESSOIRES

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

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

UTILISATION DE L'APPAREIL

APPLICATION D'ACCESSOIRES INDIVIDUELS

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

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

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

MOUVEMENT PLANÉTAIRE DES SNAP-INS

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

REMARQUES SUR LE FONCTIONNEMENT DU MÉLANGEUR

La forme du bol et les accessoires ont été conçus pour que pendant le travail du robot, il ne soit pas nécessaire de gratter et de pousser constamment les ingrédients sur les parois

du bol. Au cours d'un cycle de mélange, il suffit de nettoyer une ou deux fois les parois du bol. Débranchez le robot de l'alimentation électrique avant de faire cela !

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

ATTENTION ! Tous les accessoires vont au lave-vaisselle.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL DANS UNE PLAGE DE VITESSE INDIVIDUELLE

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

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

6	Tuerie très rapide	Pour fouetter les blancs d'œufs, les œufs entiers, la crème fouettée, il est utilisé dans la phase finale de préparation de la purée de pommes de terre.
P	TURBO	Mélange à court terme à vitesse maximale.

UTILISEZ LE ROBOT POUR VOS PROPRES RECETTES

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

CONSEILS CULINAIRES

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

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

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	MRK-23
Alimentation	220-240V ~ 50-60HZ
Puissance nominale	1900W
Puissance maximale	2400W
Disponibilité du mode arrêt et veille	-
Consommation d'énergie en veille	-
Consommation électrique en mode arrêt	-
Consommation d'énergie en veille avec écran	-
Consommation électrique en mode veille secteur	-
Passe automatiquement en mode veille après	-
Passe automatiquement en mode de mise hors tension après	-
Mode veille du réseau si l'appareil a la fonction de se connecter à l'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.

En cas de doute, veuillez vous référer à sa 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.
- Gyermek nem végezhet takarítási és karbantartási feladatokat.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsa a készüléket és a kábelt gyermekek elől elzárva.
- Gyermek nem játszhat a készülékkel.
- Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, valamint a szerelés, szét-szerelés vagy tisztítás előtt válassza le a tápegységről.
- Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt felszerelést cserélne, vagy mielőtt használat közben mozgó alkatrészekhez közelítene.
- Ne csatlakoztassa a dugót a hálózati aljzathoz nedves kézzel.
- Ne húzza ki a dugót a hálózati aljzathoz a zsinór meghúzásával.
- A készüléket sima és stabil felületen használja.
- A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyja szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás részeit (műanyag zacskók, kartondobozok, polisztirol stb.).
- **FIGYELEM! Ne engedje, hogy a gyerekek a filmmel játsszanak. Fulladásveszély!**

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

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

FELKÉSZÜLÉS A MUNKÁRA - ÁLTALÁNOS MEGJEGYZÉSEK

1. Csomagolja ki a készüléket a kartondobozból, távolítsa el a műanyag zacskókat, címkéket, polisztirol töltőanyagokat és szállítóblokkokat.
2. Első használat előtt alaposan mossa el a robot minden, élelmiszerrel érintkező tartozékát.
3. Ne feledje, hogy a tartozékokat (tál, keverő stb.) csak akkor szerelje be/szedje ki, ha a készülék nincs csatlakoztatva áramforráshoz.
4. Győződjön meg arról, hogy a fordulatszám-szabályozó gomb (2) „0” állásban van, mielőtt a készüléket az áramforráshoz csatlakoztatja.

TARTOZÉKOK BESZERELÉSE

1. LÉPÉS - A TÁL FIGYELÉSE

1. Oldja ki a billenőfejet (1) a fejrögzítő kar (6) óramutató járásával megegyező irányba történő elfordításával, majd óvatosan emelje fel a billenőfejet, amíg egy kattánást (reteszelő hangot) nem hall. Amikor a retesz beakad, a fejretesz karja (6) lefelé mutat.
2. Helyezze a tálat (4;5) a talpba (7), majd fordítsa el a tálat (4;5) az óramutató járásával megegyező irányba, hogy a talon lévő fülek a talpban (7) lévő fülekhez érjenek.

2. LÉPÉS - A CSÚSZÓPADVÁNY BEÁLLÍTÁSA

1. Csúsztassa át a fröccsenésvédőt (8) a ház peremén, amely a csapszeggel (3) a hajtótengelyt takarja. Ügyeljen arra, hogy az élelmiszerek hozzáadására szolgáló nyílás kifelé nézzen, hogy a billenőfej (1) ne akadályozza a nyíláshoz való hozzáférést.

3. LÉPÉS - A KEVERÉKEK JAVÍTÁSA

1. Nyomja (amíg ellenállást nem érez) a három dedikált keverőelem (9, 10, 11) egyikét a hajtótengelycsapra (3). Győződjön meg róla, hogy a csapon lévő fül a keverőszerkezet rögzítőfuratába kerül. Ezután fordítsa el a keverőt az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a fül a keverő rögzítőfuratának széléhez nem rögzül.



A KÉSZÜLÉKKEL VALÓ MUNKA

A keverők(9, 10, 11) csatlakoztatása után a készülék használatra kész. Fordítsa el a fejrögzítő kart (6) az óramutató járásával megegyező irányba, és óvatosan engedje le a billenőfejet (1), amíg egy kattánást

(reteszelő hangot) nem hall. Győződjön meg arról, hogy a billenőfej megfelelően rögzítve van - a fejrögzítő kar (6) lefelé mutat. Ezután helyezze az élelmiszereket a tálba (4;5) a fröccsenésvédő (8) nyílásán keresztül, csatlakoztassa a készüléket a tápegységhez, és állítsa be a kívánt sebességet a sebességszabályozó gombbal (2).

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

MEGJEGYZÉS! A bolygóműves robot működés közben ne fordítsa el a fejrögzítő kart (6)!

Ha befejezte a munkát, állítsa a sebességszabályozó gombot (2) „0” állásba, és válassza le a készüléket az áramforrásról.

A TARTOZÉKOK SZÉTSZERELÉSE

A tartozékok a billenőfej (1) beültetése után eltávolíthatók.

A tartozékok a szerelési iránnyal ellentétes irányba történő elforgatással oldhatók ki a reteszekből. A keverőket(9, 10, 11) elfordítás előtt először ki kell oldani a reteszelő mechanizmusból, azaz a keverőt mélyebbre kell nyomni a hajtótengelycsapra, amíg ellenállás nem érezhető. A keverők(9, 10, 11) eltávolítása után el kell távolítani a fröccsenésvédőt (8).

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

EGYEDI MELLÉKLETEK HASZNÁLATA

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

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

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

A MELLÉKLETEK BOLYGÓKÖZI MOZGÁSA

Amikor a bolygókeverő üzemel, a keverő összetett mozgást végez: a saját tengelye körül és egyidejűleg a tál kerülete körül forog. Ez biztosítja, hogy a keverő egy teljes fordulat alatt alaposan átjárja a tál teljes belsejét, ami rövidebb munkaidőt és nagyobb keverési hatékonyságot eredményez. Ezért a legtöbb receptben megadott keverési időt csökkenteni kell.

A KEVERŐ MŰKÖDÉSÉVEL KAPCSOLATOS MEGJEGYZÉSEK

A tál és a tartozékok alakját úgy tervezték, hogy a robot működése közben ne kelljen folyamatosan kaparni és tolni a tál falán lévő összetevőket. Keverési ciklusonként elegendő a tál oldalát egyszer vagy kétszer megtisztítani. Előtte húzza ki a robotot a hálózathoz!

Működés közben a robot felmelegedhet. Nagy terhelés és hosszú keverési ciklus esetén a robotfej felső része nagyon felmelegedhet. Ez normális.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Győződjön meg arról, hogy a fordulatszám-szabályozó gomb (2) „0” állásban van.
 2. Húzza ki a készüléket az áramforrásból.
 3. A billenőfej (1) hosszabb működés közben felforrósodhat. A folytatás előtt hagyja a készüléket lehűlni.
 4. Tisztítsa meg a készülék házát nedves ruhával.
 5. Tisztítsa meg a keverőket (9, 10, 11) és a lapátot folyó víz alatt tisztítószerezrel.
- Célszerű a tartozékokat azonnal megtisztítani, ha befejezte a munkát a készülékkel. Ez eltávolítja a lerakódásokat, megakadályozza a maradékok beszáradását, ami hatékonyabbá és könnyebbé teszi a mosást, és megakadályozza a baktériumok elszaporodását.

FIGYELEM! Minden tartozék mosogatógépben mosható.

A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSE KÜLÖNBÖZŐ FORDULATSZÁM-TARTOMÁNYOKBAN

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

Munkasebesség	A munka típusa	Alkalmazás
1	Előre keverés	Lassú előkeverés, mindenféle tészta és száraz sütemény hozzávalóinak összekeverése. Ebben a sebességtartományban adjon lisztet és száraz termékeket a tésztához, és folyékony összetevőket a szárazakhoz. Ne keverje vagy gyúrja az élesztős tésztát ezen a sebességen.
2	Szabad keverés	Lassú keveréshez. Ebben a fogaskerékben gyúrja az élesztős tésztákat, a kelt tésztákat és a kifutókat. Használja a burgonya és más zöldségek pépesítésének első fázisában is, valamint időnként, amikor folyékony zsíradékot vagy lisztet ad a tésztához.
3	Keverés, habverés	Közepesen nehéz tészták - mint például a kelt tészták - dagasztására szolgál. Ennél a sebességnél a cukrot hozzáadjuk a habfehérjéhez a habcsókhoz. Ez az átlagos fordulatszám a tömegek keveréséhez, pl. darált hús, pástétomok és tészták őrléséhez.
4	Whisking	Közepes sebességű habveréshez, a majonézkészítés kezdeti szakaszához, a pudingkrém összetevőinek összekeveréséhez. Könnyebb, levegőztetést igénylő tömegek befejezéséhez.
5	Gyors habverés	A tejszínhabhoz, tojásfehérje hab.

6	Nagyon gyors habverés	Tojásfehérje habveréshez, egész tojások, tejszínhab felveréséhez, a burgonyapüré készítésének végső fázisában használják.
P	TURBO	Rövid távú keverés maximális sebességgel.

A ROBOT HASZNÁLATA A SAJÁT RECEPTJEIDHEZ

Ez a kézikönyv általános, gyakorlati tanácsokat ad a robotgéppel való munka sajátosságairól, amelyek jól jöhetnek a saját receptek elkészítésekor. A tökéletes eredmény eléréséhez és a megfelelő keverési eljárás kidolgozásához azonban saját megfigyelésekre és tapasztalatokra lesz szükség. Fontos, hogy a keverési folyamatot ellenőrizzük, és pontosan akkor fejezzük be, amikor a receptben előírt állagot (pl. „sima és rugalmas tészta”) elérjük.

KONYHAI TIPPEK

1. A hűtőben tárolt összetevőknek, például a vajnak vagy a tojásnak szobahőmérsékletűnek kell lenniük, mielőtt összekeverjük őket. Ezért fontos, hogy az ilyen termékeket időben kivesszük a hűtőszekrényből.
2. Hogy elkerülje, hogy a tojáshéj vagy a romlott tojás a tálba hulljon, a legjobb, ha a többi termék hozzáadása előtt egy külön edénybe veri őket.
3. A túl hosszú habverés károsan befolyásolhatja a végterméket. Tartsa szemmel a receptben megadott keverési időt.
4. Az élelmiszerek hőmérsékletének, textúrájának változása (pl. a környezeti hőmérséklet ingadozása miatt) befolyásolhatja az összetevők keverési folyamatának lerövidülését/hosszabbodását és a keverés végeredményét.
5. Mindig alacsony sebességgel kezdje a turmixolást, és fokozatosan növelje a sebességet a recepthez szükséges sebességre.

AZ EGYES TARTOZÉKOK JAVASOLT BEÁLLÍTÁSAI 2,0 KG ÖSSZETEVŐHÖZ

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

MŰSZAKI ADATOK

modell	MRK-23
Tápegység	220-240V ~ 50-60HZ
Névleges teljesítmény	1900W
Maximális teljesítmény	2400W
A leállítás és a készenléti üzemmód elérhetősége	-
Készenléti teljesítményfelvétel	-
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	-
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban kijelzővel	-
Energiafogyasztás hálózati készenléti üzemmódban	-
Automatikus készenléti állapotba lép utána	-
Automatikus leállítási módba lép utána	-
Hálózati készenléti állapot, ha a készülék rendelkezik az alkalmazáshoz való csatlakozás funkciójával	-
A hálózati kábel hossza	1,05 M



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

*Ez a kézikönyv gépi fordításban készült.
Ha kétségei vannak, kérjük, olvassa el az angol nyelvű változatot.*

A termék megfelelő ártalmatlanítása (elhasznált elektromos és elektronikus berendezések)



A terméken található jelölés azt jelzi, hogy a termék élettartama végén nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. Az elhasznált 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 elhasznált 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.
- Spegnerlo il dispositivo prima di cambiare apparecchiatura o prima di avvicinarsi alle parti mobili durante l'uso.
- Non collegare la spina a una presa di corrente con le mani bagnate.
- Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- Utilizzare il dispositivo su una superficie liscia e stabile.
- Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti liberamente accessibili dell'imballaggio (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- **AVVERTIMENTO! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

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

PREPARAZIONE AI LAVORI – OSSERVAZIONI GENERALI

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

INSTALLAZIONE ACCESSORI

FASE 1 – ASSEMBLAGGIO DELLA CIOTOLA

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

PASSO 2 – INSTALLAZIONE DELLO SPLASH GUARD

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

FASE 3 – MONTAGGIO DEGLI AGITATORI

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



UTILIZZO DEL DISPOSITIVO

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

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

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

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

SMONTAGGIO ACCESSORI

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

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

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

UTILIZZO DEL DISPOSITIVO

APPLICAZIONE DI SINGOLI ALLEGATI

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

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

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

MOTO PLANETARIO DEGLI ATTACCAMENTI

Durante il funzionamento del miscelatore planetario, l'agitatore ruota in un movimento complesso: attorno al suo asse e contemporaneamente attorno al perimetro della ciotola. Grazie a questo, durante una rotazione completa, l'agitatore lavora con precisione all'interno della vasca, riducendo il tempo di lavoro e garantendo una maggiore efficienza di miscelazione. Per questo motivo, il tempo di miscelazione indicato nella maggior parte delle ricette dovrebbe essere ridotto.

NOTE SUL FUNZIONAMENTO DEL MIXER

La forma della ciotola e degli accessori è stata progettata in modo tale che durante il funzionamento del robot, non sia necessario raschiare e spingere costantemente gli ingredienti sulle pareti della ciotola. Durante un ciclo di miscelazione, è sufficiente pulire le pareti della ciotola una o due volte. Prima di farlo, scollegare il robot dall'alimentazione!

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Assicurarsi che la manopola di controllo della velocità (2) sia in posizione "0".
2. Scollegare il dispositivo dalla fonte di alimentazione.
3. Durante un funzionamento prolungato, la testa inclinabile (1) può riscaldarsi. Prima di procedere al lavoro, è necessario attendere che il dispositivo si raffreddi.

4. Pulire la custodia del dispositivo con un panno umido.
 5. Pulire gli agitatori (9, 10, 11) e la spatola sotto l'acqua corrente con l'aggiunta di detergente.
- Dopo aver completato il lavoro con il dispositivo, si consiglia di pulire immediatamente gli accessori. Ciò rimuoverà eventuali depositi residui, impedirà l'asciugatura dei detriti, il che rende il lavaggio più efficace e più facile e impedisce la riproduzione dei batteri.

ATTENZIONE! Tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie.

FUNZIONAMENTO DEL DISPOSITIVO SU INTERVALLI DI VELOCITÀ INDIVIDUALI

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

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

USARE IL ROBOT PER LE TUE RICETTE

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

CONSIGLI DI CUCINA

1. Gli ingredienti che vengono conservati in frigorifero, come burro o uova, devono raggiungere la temperatura ambiente prima di essere miscelati. Pertanto, è necessario rimuovere tali prodotti dal frigorifero abbastanza presto.
2. Per evitare di gettare gusci d'uovo o uova marce nella ciotola, è meglio attaccarli in un contenitore separato prima di aggiungere il resto dei prodotti.
3. Una zangolatura troppo lunga può influire negativamente sul prodotto finale. Tieni d'occhio il tempo di miscelazione specificato nella ricetta.
4. Le variazioni di temperatura, consistenza dei prodotti alimentari (ad esempio a causa di fluttuazioni della temperatura ambiente) possono abbreviare / allungare il processo di miscelazione e il risultato finale della miscelazione.
5. Dovresti sempre iniziare a mescolare a basse velocità e aumentare gradualmente la velocità fino a quella richiesta nella ricetta.

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

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

DATI TECNICI

Modello	MRK-23
Alimentazione	220-240V ~ 50-60HZ
Potenza nominale:	1900W
Potenza massima:	2400W
Disponibilità della modalità di spegnimento e standby	-
Consumo energetico in standby	-
Consumo energetico in modalità spenta	-
Consumo energetico in modalità standby con display	-
Consumo energetico in modalità standby di rete	-
Entra automaticamente in modalità standby dopo	-
Passa automaticamente alla modalità di spegnimento dopo	-
Standby di rete se il dispositivo ha la 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.

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, orkaitių ir kt.
- Prieš pradėdami darbą visada įsitikinkite, kad visi įrenginio komponentai yra tinkamai įdiegti.
- Nedėkite prietaiso ant karštų paviršių.
- Prietaisą gali naudoti žmonės, turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus ir neturintys žinių ar patirties tokių prietaisų naudojimo srityje, su sąlyga, kad jie yra prižiūrimi arba mokomi, kaip saugiai naudoti prietaisus ir suprasti susijusią riziką.

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

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

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

PASIRENGIMAS DARBUI – BENDROSIOS PASTABOS

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

PRIEDŲ MONTAVIMAS

1 ŽINGSNIS - DUBENS SURINKIMAS

1. Atleiskite pakreipimo galvutę (1) sukdami galvos užrakto svirtį (6) pagal laikrodžio rodyklę, tada švelniai pakelkite pakreipiamąją galvutę, kol išgirsite spragtelėjimą (fiksavimo garsas). Užfiksuokite užraktą, galvos užrakto svirties svirtis (6) bus nukreipta žemyn.

- Įdėkite dubenį (4,5) į pagrindą (7), tada pasukite dubenį (4,5) pagal laikrodžio rodyklę taip, kad dubens skirtukai užsifikuotų prie pagrindo sklėsčių (7).

2 ŽINGSNIS - PURSLŲ APSAUGOS ĮRENGIMAS

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

3 ŽINGSNIS - AGITATORIŲ MONTAVIMAS

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



DARBAS SU ĮRENGINIU

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

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

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

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

PRIEDŲ DEMONTAVIMAS

Priedų nuėmimas gali būti pradėtas po pakreipimo galvutės apsėklinimo (1). Priedai atleidžiami nuo sklėsčių, pasukant juos priešinga kryptimi surinkimo kryptimi. Prieš pasukdami, maišytuvai (9, 10, 11) pirmiausia turėtų būti atleisti nuo užrakto, t.y. paspauskite maišytuvą giliau ant pavaros veleno kaiščio, kol pajusite pasipriešinimo jausmą. Išmontavus maišytuvus (9, 10, 11), purslų apsauga (8) turėtų būti nuimta.

ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

ATSKIRŲ PRIEDŲ TAIKYMAS

Silikono apdailos maišytuvas (9)

Lengvoms ir sunkesnėms masėms maišyti, tokioms kaip: tešla, tešlos tešla, maltos mėsos ir žuvies masės, sviesto ir pudingų kremai, sūrio masės, bulvių košė ir kitos daržovės, pyragų dugnai, birūs pyragų ingredientai.

Plakimo maišiklis (10)	Plakti produktus, kurie turi būti gerai gazuoti, pavyzdžiui: kiaušiniai, kiaušinių baltymai, biskvitas, plakta grietinėlė, morkos, kremai, majonezas.
Daugiakomponentė maišyklė (kablys) (11)	Tešlos, ypač mielių tešlos, minkymui ir minkymui, pavyzdžiui: duona, ritinėliai, gysločiai, pyragai, pica, virta tešla, makaronai, faworki.

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

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

PLANETINIS PRISIRIŠIMŲ JUDĖJIMAS

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

PASTABOS APIE MAIŠYTUVO VEIKIMĄ

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

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

DĖMESIO! Visi priedai tinkami plauti indaplovėje.

PRIETAISO VEIKIMAS ATSKIRAIS GREIČIO INTERVALAIS

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

Greitis	Darbo pobūdis	Naudoti
1	Išankstinis maišymas	Lėtas išankstinis maišymas, derinant visų rūšių mases ir sausus pyragų ingredientus. Šiuo greičio intervalu į tešlą įpilkite miltų ir sausų produktų, o skystus ingredientus – į sausus. Tokiu greičiu nemaišykite ir neminkykite mielių tešlos.
2	Maišymas lėtas	Lėtai maišyti. Ant šio įrankio minkykite mielių tešlą, tešlą ir tarkuotą tešlą. Taip pat naudokite pirmajame bulvių ir kitų daržovių atnešimo į tyrę etape ir tuo metu, kai į tešlą pridedama skystų riebalų ar miltų.
3	Maišymas, maišymas	Jis naudojamas vidutinio sunkumo tešloms minkyti – pavyzdžiui, tešlai. Šiuo greičiu cukrus pridedamas prie baltymų, skirtų meringues. Tai yra vidutinis masių maišymo greitis, pvz., Maltos mėsos, paštetų ir tarkuotų pyragų.
4	Tankinimas	Vidutiniškai greitam majonezo plakimui, pudingo kremo ingredientų derinimui. Jis naudojamas lengvesnėms masėms, kurioms reikia aeracijos, užbaigti.
5	Greitas užspaudimas	Plakti grietinėlę, putas iš kiaušinių baltymų.
6	Labai greitas užspaudimas	Putoms iš baltymų, sveikų kiaušinių, plaktos grietinėlės plakti jis naudojamas paskutiniame bulvių košės paruošimo etape.
P	TURBO	Trumpalaikis maišymas maksimaliu greičiu.

ROBOTO NAUDOJIMAS SAVO RECEPTAMS

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

VIRIMO PATARIMAI

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

SIŪLOMI ATSKIRŲ PRIEDŲ NUSTATYMAI 2,0 KG INGREDIENTŲ

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

TECHNINIAI DUOMENYS

Modelis	MRK-23
Maitinimas	220-240V ~ 50-60HZ
Nominalioji galia	1900W
Didžiausia galia	2400W
Išjungties ir budėjimo veiksenų pasiekiamumas	-
Energijos suvartojimas budėjimo režimu	-
Energijos suvartojimas išjungties būsenoje	-
Energijos suvartojimas budėjimo režimu su ekranu	-
Budėjimo režime vartojama energija	-
Automatiškai persijungia į budėjimo režimą po	-
Automatiškai persijungia į išjungimo režimą po	-
Tinklo budėjimo režimas, jei įrenginio funkcija yra prisijungti prie programos	-
Maitinimo laido ilgis	1,05 M



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

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

Tinkamas įrenginio šalinimas (sunaudota elektros ir elektronikos įrangą)



Ant produkto esantis ženklavimas 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 išardymas gali sukelti sveikatai ir aplinkai kenksmingų medžiagų išsiskyrimą. Panaudotas prietaisas turi būti pristatytas į elektros ir elektronikos 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 neatstāji ierīci bez uzraudzības.
- Atvienojiet ierīci no barošanas avota, ja atstājat to bez uzraudzības un pirms montāžas, demontāžas vai tīrīšanas.
- Neizmantojiet bojātu ierīci, tai skaitā, ja ir bojāts strāvas vads vai kontaktdakša — šajā gadījumā novietojiet ierīci remontam pilnvarotā servisa punktā.
- Nelietojiet ierīci brīvā dabā.
- Nevelciet strāvas vadu uz asām malām un neļaujiet tam nonākt saskarē ar karstām virsmām.
- Neļaujiet strāvas vadam piekārt pie galda/countertop malas.
- Neaiztieci 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 pārliedzinieties, ka visas ierīces sastāvdaļas ir pareizi uzstādītas.
- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām.
- Ierīci var lietot personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, kā arī personas, kurām nav zināšanu vai pieredzes šādu

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

- Bērniem nav atļauts veikt tīrīšanas un apkopes darbus.
- Ierīci nevar izmantot bērni. Uzglabāt ierīci un vadu bērniem nepieejamā vietā.
- 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 tikla 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 maisīņus, kartona kārbas, polistirolu utt.).
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēt ar foliju. Nosmakšanas briesmas!**

IERĪCES APRAKSTS

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

SAGATAVOŠANA DARBAM — VISPĀRĪGI KOMENTĀRI

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

PIEDERUMU MONTĀŽA

1. SOLIS - BĻODAS MONTĀŽA

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

2. SOLIS — ANTI-SWING SHIELD UZSTĀDĪŠANA

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

3. SOLIS — MAĪTATORU NOSTIPRINĀŠANA

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



STRĀDĀJOT AR IERĪCI

Pēc maisītāju (9, 10, 11) piestiprināšanas ierīce ir gatava darbam. Pagrieziet galvas bloķēšanas sviru (6) pulksteņrādītāja virzienā un uzmanīgi nolaidiet noliekšanas galvu (1), līdz tiek dzirdams klikšķis (bloķēt skaņu). Pārliecinieties, ka slīpuma galva ir aizslēgta pa labi — galvas slēdzenes sviras (6) roka būs vērsta uz leju. Pēc tam ievietojiet pārtikas preces bļodā (4; 5) caur caurumu noplūdes aizsardzībā (8), savienojiet ierīci ar strāvu un iestatiet vēlamo darbības ātrumu ar ātruma regulēšanas pogu (2).

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

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

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

PIEDERUMU DEMONTĀŽA

Jūs varat sākt demontēt piederumus pēc tam, kad slīpuma galva ir noslēgta (1). Mēs atbrīvojam piederumus no aizbīdņiem, pagriežot tos virzienā, kas ir pretējs uzstādīšanas virzienam. Pirms pagriezienu maisītāji (9, 10, 11) vispirms jāatbrīvo no slēdzenes, t.i. spiediet maisītāju dziļāk uz piedziņas vārpstas tapas, līdz rodas pretestības sajūta. Izplūdes vāks (8) ir jāizjauc pēc maisītāju iepriekšējas demontāžas (9, 10, 11).

IERĪCES LIETOŠANA

INDIVIDUĀLO PIELIKUMU PIELIETOŠANA

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

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

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

STARTERU PLANĒTU KUSTĪBA

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

PIEZĪMES PAR MAISĪTĀJA DARBĪBU

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

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

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

UZMANĪBU! Visi piederumi ir droši trauku mazgājamajā mašīnā.

IERĪCES DARBĪBA UZ INDIVIDUĀLIEM ĀTRUMA INTERVIJĀM

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

Darba ātrums	Darba veids	Pieteikums
1	Iepriekšēja sajaukšana	Lēna iepriekšēja sajaukšana, apvienojot visu veidu masas un sausās kūkas sastāvdaļas. Šajā ātruma intervālā pievienojiet miltus un sausus mīklas produktus un šķidrās sastāvdaļas, lai nožūtu. Ar šo ātrumu nesajauciet vai mīciet rauga kūkas.
2	Sajaukšana bez maksas	Lēnai sajaukšanai. Šajā skrējienā mīciet raugu, smilšu kūka un iztīrītu mīklu. Pirmajā posmā izmantojiet arī kartupeļu un citu dārzeņu biezeni un pievienojot mīklai šķidrus taukus vai miltus.
3	Maisīšana, putošana	To izmanto, lai mīcītu vidēji smagas kūkas — piemēram, smalkmaizītes. Ar šo ātrumu cukuru pievieno olbaltumvielām meringues. Tas ir vidējais masu sajaukšanas ātrums, piemēram, maltā gaļā, pastētes un kūku beršana.
4	Slauciens	Vidēji ātrai pišanai, majonēzes sagatavošanas sākotnējais posms, lai apvienotu pudiņu krējuma sastāvdaļas. Izmanto vieglāku masu apdarei, kam nepieciešama aerācija.
5	Ātrā plāpšana	Par putukrējumu, olu baltumus putas.

6	Ļoti ātri sitieniem	Putu putošanai no baltumiem, veselas olas, putukrējums, tiek izmantotas kartupeļu biezpiena sagatavošanas beigu posmā.
P	TURBO	Īslaicīga sajaukšana ar maksimālo ātrumu.

IZMANTOŠANA ROBOTU SAVĀM RECEPTĒM

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

KULINĀRIJAS PADOMI

1. Sastāvdaļas, kas tiek uzglabātas ledusskapī, piemēram, sviestam vai olām, pirms tās sajaucas, jāsasniedz istabas temperatūra. Tādēļ pietiekami agri noņemiet šādus produktus no ledusskapja.
2. Lai izvairītos no olu čaumalu vai bojātu olu iemešanas blodā, vislabāk ir tos iepriekš pielīmēt atsevišķā traukā pirms pārējo produktu pievienošanas.
3. Pārāk ilgi slaucīšana var negatīvi ietekmēt galaproduktu. Ir nepieciešams paturēt uzmanību uz receptē norādīto sajaukšanas laiku.
4. Temperatūras maiņa, pārtikas produktu tekstūra (piemēram, apkārtējās vides temperatūras svārstību rezultātā) var ietekmēt sajaukšanas procesa saīsināšanu/pagarināšanos un sajaukšanas gala rezultātu.
5. Jums vienmēr vajadzētu sākt sajaukšanu ar mazu ātrumu un pakāpeniski palielināt ātrumu līdz tam, kas nepieciešams konkrētā receptē.

LETEICAMIE IESTATĪJUMI ATSEVIŠĶIEM PIEDERUMIEM 2,0 KG SASTĀVDAĻU

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

TEHNISKIE DATI

Modelis	MRK-23
Barošanas avots	220-240V ~ 50-60HZ
Nominālā jauda	1900W
Maksimālā jauda	2400W
Izslēgta un gaidīšanas režīma pieejamība	-
Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā	-
Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā	-
Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā ar displeju	-
Enerģijas patēriņš tikla gaidīšanas režīmā	-
Pēc tam automātiski pāriet gaidīšanas režīmā	-
Pēc tam automātiski pāriet izslēgšanas režīmā	-
Tikla gaidstāves režīms, ja ierīcei ir lietotnes savienojuma funkcija	-
Tikla vada garums	1,05 M



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

Šī rokasgrāmata ir mašīna tulkots.

Šaubu gadījumā, 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 jāvērsas pagasta atkritumu savākšanas punktā vai atkritumu pārstrādes uzņēmumā.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

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

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

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

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

VOORBEREIDING OP HET WERK - ALGEMENE OPMERKINGEN

1. Pak het apparaat uit de doos, verwijder alle plastic zakken, labels, polystyreenvullingen en transportblokken.
2. Was alle accessoires van de reiniger die in contact komen met voedingsmiddelen grondig voor het eerste gebruik.
3. Vergeet niet om accessoires (kom, roerstaafjes, enz.) alleen te installeren/verwijderen als het apparaat niet is aangesloten op een voedingsbron.
4. Zorg ervoor dat de snelheidsregelknop (2) in de stand "0" staat voordat het apparaat wordt aangesloten op de stroombron.

INSTALLATIE VAN ACCESSOIRES

STAP 1 - DE KOM BEWAKEN

1. Ontgrendel de kantelkop (1) door de hoofdvergrendelingshendel (6) rechtsom te draaien en til de kantelkop voorzichtig op totdat u een klik hoort (vergrendelgeluid). Wanneer de vergrendeling vastklikt, wijst de hendelarm van de hoofdvergrendeling (6) naar beneden.
2. Plaats de kom (4;5) in de basis (7) en draai de kom (4;5) met de klok mee zodat de lipjes op de kom tegen de lipjes in de basis (7) klikken.

STAP 2 - HET SLIPPING SHIELD MONTEREN

1. Schuif de spatbescherming (8) over de rand van de behuizing die de aandrijfas afdekt met de pen (3). Zorg ervoor dat de opening voor het toevoegen van voedingsmiddelen naar buiten is gericht, zodat de kantelkop (1) de toegang tot de opening niet belemmert.

STAP 3 - DE MENGINGEN VESTIGEN

1. Duw (tot u weerstand voelt) een van de drie speciale roerwerken (9, 10, 11) op de pen van de aandrijfas (3). Zorg ervoor dat het lipje op de pen in het montagegat van het roerwerk gaat. Draai het roerwerk vervolgens linksom totdat het lipje tegen de rand van het montagegat voor het roerwerk klikt.



WERKEN MET HET APPARAAT

Zodra de roerwerken (9, 10, 11) zijn bevestigd, is het apparaat klaar voor gebruik. Draai de hoofdvergrendelingshendel (6) rechtsom en laat de kantelkop (1) voorzichtig zakken totdat u een klik hoort (vergrendelgeluid). Zorg ervoor dat de kantelkop goed vergrendeld is - de hendelarm van de kopvergrendeling (6) wijst naar beneden. Plaats vervolgens de voedingsmiddelen in de kom (4;5) door de opening in de spatbescherming (8), sluit het apparaat aan op de voeding en stel de gewenste snelheid in met de snelheidsregelknop (2).

OPMERKING! In de TURBO-functie (P) moet de toerentalregelknop (2) ingedrukt worden gehouden. Wanneer de knop (2) wordt losgelaten, gaat deze automatisch terug van de TURBO (P) positie naar de "0" positie, waardoor het apparaat wordt uitgeschakeld. OPMERKING! Als de planetaire robot in bedrijf is, mag u de vergrendelingshendel (6) niet draaien!

Als u klaar bent met werken, zet u de snelheidsregelknop (2) in de stand "0" en koppelt u het apparaat los van de stroombron.

DEMONTAGE VAN ACCESSOIRES

De accessoires kunnen worden verwijderd nadat de kantelkop (1) is geïnsemineerd. De accessoires worden ontgrendeld door ze in de tegenovergestelde richting van de installatierichting te draaien. De roerwerken(9, 10, 11) moeten eerst worden losgemaakt van het vergrendelmechanisme voordat ze worden gedraaid, d.w.z. het roerwerk moet dieper op de pen van de aandrijfas worden geduwd totdat weerstand wordt gevoeld. De spatbescherming (8) moet worden verwijderd na het verwijderen van de roerwerken(9, 10, 11).

GEbruik VAN HET APPARAAT

GEbruik VAN AFZONDERLIJKE BIJLAGEN

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

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

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

PLANETAIRE BEWEGING VAN DE BEVESTIGINGEN

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

OPMERKINGEN OVER DE WERKING VAN DE MIXER

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Zorg ervoor dat de snelheidsregelknop (2) in de stand "0" staat.
2. Koppel het apparaat los van de stroombron.
3. De kantelkop (1) kan heet worden tijdens langdurig gebruik. Laat het apparaat afkoelen voordat u verdergaat.
4. Reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige doek.
5. Reinig de roerwerken (9, 10, 11) en peddel onder stromend water met afwasmiddel.

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

LET OP! Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

WERKING VAN DE EENHEID BIJ VERSCHILLENDE SNELHEIDSBEREIKEN

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

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

DE ROBOT GEBRUIKEN VOOR JE EIGEN RECEPTEN

Deze handleiding geeft wat algemeen, praktisch advies over de specifieke aspecten van het werken met de robot, wat van pas kan komen bij het bereiden van je eigen recepten.

Je eigen observaties en ervaringen zijn echter nodig om een perfect resultaat te bereiken en een geschikte mengprocedure te ontwikkelen. Het is belangrijk om het mengproces onder controle te houden en het precies af te ronden wanneer de door het recept vereiste consistentie (bijv. 'soepel en elastisch deeg') is bereikt.

CULINAIRE TIPS

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

AANBEVOLEN INSTELLINGEN OP INDIVIDUELE ACCESSOIRES VOOR 2,0 KG INGREDIËNTEN

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

TECHNISCHE GEGEVENS

Model	MRK-23
Spanning	220-240V ~ 50-60HZ
Nominaal vermogen:	1900W
Maximaal vermogen:	2400W
Uit- en stand-bymodi beschikbaar	-
Stand-by stroomverbruik	-
Stroomverbruik in uit-stand	-
Stand-by stroomverbruik met display	-
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 applicatieverbindingfunctie heeft	-
Lengte van het netsnoer	1,05 M



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

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

Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)



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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- 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. Głowica uchylna | 9. Mieszadło z silikonowym wykończeniem |
| 2. Pokrętko regulacji prędkości | 10. Mieszadło do ubijania lekkich mas |
| 3. Wałek napędu ze sworzniem (miejsce mocowania mieszadeł) | 11. Mieszadło do wieloskładnikowych mas (hak) |
| 4. Misa z rączką ze stali nierdzewnej o pojemności 7,0 l | 12. Łopatką |
| 5. Misa ze stali nierdzewnej o pojemności 7,0 l | |
| 6. Dźwignia blokady głowicy | |
| 7. Podstawa z miejscem do zamocowania misy | |
| 8. Osłona przeciw zachlapaniu | |

PRZYGOTOWANIE DO PRACY – UWAGI OGÓLNE

1. Wypakuj urządzenie z kartonu, usuń wszelkie torebki foliowe, etykiety, styropianowe wypełniacze oraz blokady transportowe.
2. Przed pierwszym użyciem umyj dokładnie wszystkie akcesoria robota mające styczność z żywnością.
3. Należy pamiętać aby montaż/demontaż akcesoriów (misa, mieszadła itp.) wykonywać wyłącznie wtedy, gdy urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania.
4. Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania upewnij się, że pokrętło regulacji prędkości (2) znajduje się w pozycji „0”.

MONTAŻ AKCESORIÓW

KROK 1 – MONTAŻ MISY

1. Zwolnij głowicę uchylną (1) przekręcając dźwignię blokady głowicy (6) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a następnie delikatnie unosź głowicę uchylną do momentu usłyszenia kliknięcia (dźwięk zatraskiwania blokady). Po zatrzaśnięciu blokady, ramię dźwigni blokady głowicy (6) będzie skierowane na dół.
2. Umieść misę (4;5) w podstawie (7), następnie obróć misę (4;5) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, tak aby wypustki znajdujące się na misie zablokowały się o zatrzaski znajdujące się w podstawie (7).

KROK 2 – MONTAŻ OSŁONY PRZECIW ZACHŁAPANIU

1. Nasuń osłonę przeciw zachłapaniu (8) na brzeg obudowy osłaniającej wałek napędu ze sworzniem (3). Zwróć uwagę, aby otwór służący do dodawania art. spożywczych był skierowany na zewnątrz, tak aby głowica uchylna (1) nie utrudniała dostępu do otworu.

KROK 3 – MOCOWANIE MIESZADEŁ

1. Wciśnij (do poczucia oporu) jedno z trzech dedykowanych mieszadeł (9, 10, 11) na sworznię wałka napędowego (3). Zwróć uwagę, aby wypust znajdujący się na sworzniu trafił w otwór montażowy mieszadła. Następnie przekręć mieszadło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zablokowania wypustu o brzeg otworu montażowego mieszadła.



PRACA Z URZĄDZENIEM

Po zamocowaniu mieszadeł (9, 10, 11) urządzenie jest gotowe do pracy. Przekręć dźwignię blokady głowicy (6) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i delikatnie opuszczaj głowicę uchylną (1) do usłyszenia kliknięcia (dźwięk zatraskiwania blokady). Upewnij się, że głowica uchylna została prawidłowo zablokowana – ramię dźwigni blokady głowicy (6) będzie skierowane na dół. Następnie umieść w misie (4;5) artykuły spożywcze przez otwór znajdujący się w osłonie przeciw zachłapaniu (8), podłącz urządzenie do prądu i ustaw żadaną prędkość pracy pokrętłem regulacji (2).

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

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

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

DEMONTAŻ AKCESORIÓW

Do demontażu akcesoriów można przystąpić po uniesieniu głowicy uchylnej (1). Akcesoria zwalniamy z zatrzasków przekreślając je w kierunku przeciwnym do kierunku montażu. Mieszadła (9, 10, 11) przed przekreśleniem należy najpierw zwolnić z blokady tj. wcisnąć mieszadło głębiej na sworzeń wałka napędowego, aż do pocucia oporu. Osłonę przeciw zachlapaniu (8) należy zdemontować po uprzednim demontażu mieszadeł (9, 10, 11).

UŻYCIE URZĄDZENIA

ZASTOSOWANIE POSZCZEGÓLNYCH MIESZADEŁ

Mieszadło z silikonowym wykończeniem (9)	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 (10)	Do ubijania produktów, które muszą być dobrze napowietrzone, takich jak: jajka, białka jaj, ciasto biszkoptowe, bita śmietana, bezy, kremy, majonez.
Mieszadło do wieloskładnikowych mas (hak) (11)	Do wyrabiania ciast, zwłaszcza drożdżowych i ugniatania takich jak na: chleb, bułki, babki, placki, pizzę, ciasto parzone, makaron, faworki.

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

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

RUCH PLANETARNY MIESZADEŁ

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

UWAGI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI ROBOTA

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Upewnij się, że pokrętko regulacji prędkości (2) znajduje się w pozycji „0”.
2. Odłącz urządzenie od źródła zasilania.
3. Podczas dłuższej pracy głowica uchylna (1) może ulec nagrzaniu. Przed przystąpieniem do pracy należy poczekać do ostygnięcia urządzenia.
4. Wyczyścić obudowę urządzenia, używając wilgotnej ściereczki.
5. Wyczyścić mieszadła (9, 10, 11) i łopatkę pod bieżącą wodą z dodatkiem detergentu.

UWAGA! Wszystkie akcesoria można myć w zmywarce.

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

PRACA URZĄDZENIA NA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDZIAŁACH PRĘDKOŚCI

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

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

WYKORZYSTANIE ROBOTA DO WŁASNYCH PRZEPISÓW

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

WSKAZÓWKI KULINARNE

1. Składniki, które przechowuje się w lodówce, takie jak masło czy jaja, zanim zostaną zmiksowane muszą osiągnąć temperaturę pokojową. W związku z tym, należy wyjąć takie produkty z lodówki odpowiednio wcześniej.
2. By uniknąć wrzucenia skorup jaj lub zepsutych jaj do misy, najlepiej wbić je wcześniej do osobnego pojemnika, zanim dodamy resztę produktów.
3. Zbyt długie ubijanie może wpłynąć negatywnie na produkt końcowy. Należy pilnować czasu miksowania określonego w przepisie.
4. Zmiana temperatury, tekstury produktów spożywczych (np. w wyniku wahań temperatury otoczenia) może wpłynąć na skrócenie/wydłużenie procesu mieszania składników i końcowy wynik miksowania.
5. Należy zawsze zaczynać miksowanie od niskich prędkości i stopniowo zwiększać prędkość do wymaganej w danym przepisie.

SUGEROWANE USTAWIENIA NA POSZCZEGÓLNYCH AKCESORIACH DLA 2,0 KG SKŁADNIKÓW

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

DANE TECHNICZNE

Model	MRK-23
Zasilanie	220-240V ~ 50-60HZ
Moc znamionowa	1900W
Moc maksymalna	2400W
Dostępność trybu wyłączenia i czuwania	-
Zużycie energii w trybie czuwania	-
Zużycie energii w trybie wyłączenia	-
Zużycie energii w trybie czuwania z wyświetlaczem	-
Zużycie energii w trybie czuwania sieciowego	-
Automatycznie przechodzi w tryb czuwania po	-
Automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia 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



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ PENTRU UTILIZARE

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

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

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

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

PREGĂTIREA PENTRU MUNCĂ - OBSERVAȚII GENERALE

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

3. Nu uitați să instalați/îndepărtați accesoriile (bol, agitatoare etc.) numai atunci când aparatul nu este conectat la o sursă de alimentare.
4. Asigurați-vă că butonul de control al vitezei (2) se află în poziția „O” înainte de a conecta unitatea la sursa de alimentare.

INSTALAREA DE ACCESORII

PASUL 1 - MONITORIZAREA BOLULUI

1. Eliberați capul de înclinare (1) prin rotirea manetei de blocare a capului (6) în sensul acelor de ceasornic, apoi ridicați ușor capul de înclinare până când auziți un clic (sunet de blocare). Atunci când dispozitivul de blocare se cuplează, brațul pârghiei de blocare a capului (6) va fi îndreptat în jos.
2. Așezați bolul (4;5) în baza (7), apoi rotiți bolul (4;5) în sensul acelor de ceasornic, astfel încât filetele de pe bol să se blocheze pe cele din bază (7).

PASUL 2 - MONTAJUL SCUTURULUI DE SCUTIRE

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

ETAPA 3 - FIXAREA AMESTECURILOR

1. Împingeți (până când simțiți rezistență) unul dintre cei trei agitatori dedicați (9, 10, 11) pe axul arborelui de transmisie (3). Asigurați-vă că fila de pe știft intră în gaura de montare a agitatorului. Apoi rotiți agitatorul în sens invers acelor de ceasornic până când fila se blochează pe marginea orificiului de montare a agitatorului.



LUCRUL CU DISPOZITIVUL

Odată ce agitatoarele (9, 10, 11) sunt atașate, unitatea este gata de utilizare. Rotiți maneta de blocare a capului (6) în sensul acelor de ceasornic și coborâți ușor capul înclinabil (1) până când auziți un clic (sunet de blocare). Asigurați-vă că capul de înclinare este corect blocat - brațul pârghiei de blocare a capului (6) va fi îndreptat în jos. Apoi, introduceți alimentele în bol (4;5) prin deschiderea din protecția împotriva stropilor (8), conectați aparatul la sursa de alimentare și setați viteza dorită cu ajutorul butonului de control al vitezei (2).

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

NOTĂ! Când robotul planetar este în funcțiune, nu rotiți maneta de blocare a capului (6)!

Când ați terminat lucrul, reglați butonul de control al vitezei (2) în poziția „O” și deconectați unitatea de la sursa de alimentare.

DEMONTAREA ACCESORIILOR

Accesoriile pot fi îndepărtate după ce capul de înclinare (1) a fost înseminat.

Accesoriile se eliberează din încuietorile lor prin răsucirea lor în direcția opusă celei de instalare. Agitatoarele (9, 10, 11) trebuie mai întâi eliberate din mecanismul de blocare înainte de a fi rotite, adică agitatorul trebuie împins mai adânc pe axul arborelui de acționare până când se simte rezistență. Apărătoarea împotriva stropilor (8) trebuie îndepărtată după ce se îndepărtează agitatoarele (9, 10, 11).

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

UTILIZAREA ATAȘAMENTELOR INDIVIDUALE

Agitator cu finisaj din silikon (9)	Pentru amestecarea maselor ușoare și mai grele, cum ar fi produse de patiserie, aluat scurt, carne tocată și pastă de pește, creme de unt și de budincă, mase de brânză, piure de cartofi și alte legume, baze pentru prăjituri, ingrediente de aluat vrac.
Mixer pentru baterea maselor ușoare (10)	Pentru produse de bătut care trebuie să fie bine aerisite, cum ar fi: ouă, albușuri de ou, burete, frișcă, meringi, creme, maioneză.
Mixer multicomponent (cârlig) (11)	Pentru frământarea aluatului, în special a aluatului de drojdie și pentru frământări cum ar fi: pâine, rulouri, brișe, plăcinte, pizza, aluat fiert la abur, paste, fasole fava.

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

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

MIȘCAREA PLANETARĂ A ATAȘAMENTELOR

În timpul funcționării mixerului planetar, agitatorul se rotește într-o mișcare compusă: în jurul axei sale și simultan în jurul circumferinței bolului. Acest lucru asigură că, într-o singură revoluție completă, mixerul lucrează în întregime în jurul întregului interior al bolului, ceea ce duce la reducerea timpului de lucru și la o mai mare eficiență a amestecului. Din acest motiv, timpul de amestecare indicat în majoritatea rețetelor trebuie redus.

NOTE PRIVIND FUNCȚIONAREA MIXERULUI

Forma bolului și a accesoriilor a fost proiectată astfel încât, în timp ce robotul funcționează, nu este nevoie să răzuiască și să împingă în mod constant ingredientele care se află pe pereții bolului. Este suficient să curățați părțile laterale ale bolului o dată sau de două ori pe ciclu de amestecare. Scoateți robotul din priză înainte de a face acest lucru!

În timpul funcționării, este posibil ca robotul să se încălzească. În cazul unei sarcini grele și al unui ciclu de amestecare lung, partea superioară a capului robotului poate fi foarte caldă. Acest lucru este normal.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Asigurați-vă că butonul de control al vitezei (2) se află în poziția „0”.
2. Deconectați unitatea de la sursa de alimentare.
3. Capul înclinabil (1) se poate încălzi în timpul funcționării prelungite. Lăsați unitatea să se răcească înainte de a continua.
4. Curățați carcasa aparatului cu o cârpă umedă.
5. Curățați agitatoarele (9, 10, 11) și paleta sub jet de apă cu detergent.

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

ATENȚIE! Toate accesoriile sunt sigure pentru mașina de spălat vase.

FUNCȚIONAREA UNITĂȚII LA DIFERITE INTERVALE DE VITEZĂ

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

Viteza de lucru	Tipul de lucrare	Aplicație
1	Preamestecare	Preamestecare lentă, combinând toate tipurile de pastă și ingredientele uscate pentru prăjituri. În acest interval de viteză, adăugați făina și produsele uscate la aluat și ingredientele lichide la cele uscate. Nu amestecați și nu frământați aluatul de drojdie la această viteză.
2	Amestec gratuit	Pentru o amestecare lentă. În acest angrenaj se frământă aluaturile de drojdie, aluaturile de aluat scurt și aluaturile de aluat. Se utilizează, de asemenea, în prima fază de transformare a cartofilor și a altor legume în piure și, uneori, atunci când se adaugă grăsime lichidă sau făină la un aluat.
3	Amestecarea, baterea	Se utilizează pentru frământarea aluaturilor cu greutate medie - cum ar fi aluatul de patiserie. La această viteză, se adaugă zahăr la albușuri pentru beza. Aceasta este viteza medie pentru amestecarea maselor, de exemplu carne tocată, pateuri și măcinarea aluatului.
4	Bătând	Pentru baterea la viteză medie, în etapa inițială de preparare a maionezei, pentru combinarea ingredientelor pentru crema de budincă. Se utilizează pentru finisarea maselor mai ușoare care necesită aerare.
5	Bateria rapidă	Pentru frișcă, spumă de albuș de ou.
6	Batere foarte rapidă	Pentru baterea spumei de albuș de ou, ouă întregi, frișcă, se folosește în etapa finală de preparare a piureului de cartofi.
P	TURBO	Amestecare pe termen scurt la viteză maximă.

UTILIZAREA ROBOTULUI PENTRU PROPRIILE REȚETE

Acest manual oferă câteva sfaturi generale și practice privind specificul lucrului cu robotul, care pot fi utile atunci când vă pregătiți propriile rețete. Cu toate acestea, propriile observații și experiențe vor fi necesare pentru a obține un rezultat perfect și pentru a dezvolta o

procedură de amestecare adecvată. Este important să se controleze procesul de amestecare și să se termine exact atunci când se atinge consistența cerută de rețetă (de exemplu, „aluat neted și elastic”).

SFATURI CULINARE

1. Ingredientele care se păstrează în frigider, cum ar fi untul sau ouăle, trebuie să ajungă la temperatura camerei înainte de a fi amestecate. Prin urmare, este important să scoateți aceste produse din frigider suficient de devreme.
2. Pentru a evita căderea cojilor de ouă sau a ouălor stricate în castron, cel mai bine este să le bateți într-un recipient separat înainte de a adăuga restul produselor.
3. Bătutul prea mult timp poate afecta în mod negativ produsul final. Fiți atenți la timpul de mixare specificat în rețetă.
4. Modificările de temperatură, de textură a produselor alimentare (de exemplu, din cauza fluctuațiilor temperaturii mediului ambiant) pot afecta scurtarea/lungirea procesului de amestecare a ingredientelor și rezultatul final al amestecului.
5. Întotdeauna începeți să amestecați la viteză mică și creșteți treptat viteza până la cea necesară pentru rețetă.

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

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

DATE TEHNICE

Model	MRK-23
Sursă de alimentare	220-240V ~ 50-60HZ
Putere nominală	1900W
Putere maximă	2400W
Modurile oprit și standby disponibile	-
Consumul de energie în standby	-
Consumul de energie în modul oprit	-
Consumul de energie în standby cu afișaj	-
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.

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

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ – ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ

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

СБОРКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ШАГ 1 - СБОРКА ЧАШИ

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

ШАГ 2 – УСТАНОВИТЕ БРЫЗГОВИК

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

ШАГ 3 – ПРИКРЕПЛЕНИЕ СМЕСИТЕЛЕЙ

1. Надавите (пока не почувствуете сопротивления) одну из трех специальных лопастей (9, 10, 11) на штифт приводного вала (3). Убедитесь, что выступ на штифте входит в монтажное отверстие мешалки. Затем поверните мешалку против часовой стрелки, пока язычок не зафиксируется на краю монтажного отверстия мешалки.



РАБОТА С УСТРОЙСТВОМ

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

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

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

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

СНЯТИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

ПРИМЕНЕНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ ВЛОЖЕНИЙ

Смеситель с силиконовым покрытием (9)

Для замеса легких и тяжелых масс, таких как: тесто, песочное тесто, мясные и рыбные массы, масляные и пудинговые кремы, сырные массы, пюре и другие овощи, основы для тортов, сыпучие ингредиенты для тортов.

Миксер для взбивания светлых масс (10)

Для взбивания продуктов, требующих хорошей аэрации, таких как: яйца, яичные белки, бисквит, взбитые сливки, безе, кремы, майонез.

Смеситель для многокомпонентных масс (крюк) (11)

Для замеса теста, особенно дрожжевого, а также для замеса: хлеба, булочек, кексов, блинов, пиццы, заварного теста, макарон, фаворков.

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

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

ПЛАНЕТАРНОЕ ДВИЖЕНИЕ ОСНАСТКИ

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

ПРИМЕЧАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МИКСЕРА

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

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

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Убедитесь, что ручка регулировки скорости (2) находится в положении «0».
2. Отключите устройство от источника питания.
3. Поворотная головка (1) может нагреваться при длительной работе. Перед началом работы подождите, пока устройство остынет.
4. Очистите корпус устройства влажной тканью.
5. Очистите мешалки (9, 10, 11) и лопасти под проточной водой с моющим средством.

После окончания работы с устройством рекомендуется сразу очистить аксессуары. Это удалит любые отложения, предотвратит высыхание остатков, что сделает стирку более эффективной и легкой, а также предотвратит размножение бактерий.

ВНИМАНИЕ! Все аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

РАБОТА УСТРОЙСТВА В ИНДИВИДУАЛЬНОМ ДИАПАЗОНЕ СКОРОСТЕЙ

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

Скорость работы	Тип работы	Приложение
1	предварительное смешивание	Медленное предварительное перемешивание, смешивание всех видов теста и сухих ингредиентов для теста. В этом диапазоне скоростей добавляйте в тесто муку и сухие ингредиенты, а в сухие – жидкие. Не месите и не месите дрожжевое тесто на этой скорости.
2	Медленное смешивание	Для медленного перемешивания. Используйте это приспособление для замешивания дрожжевого теста, песочного и бисквитного теста. Также используйте на первом этапе пюре из картофеля и других овощей и при добавлении жидкого жира или муки в тесто.

3	Смешивание, взбивание	Используется для замеса теста средней густоты – например, песочного. На этой скорости к белкам для безе добавляется сахар. Это средняя скорость перемешивания масс, например, фарша, паштетов и лепешек.
4	порка	Для среднебыстрого взбивания, начальной фазы приготовления майонеза, для соединения ингредиентов крема для пудинга. Применяется для отделки более легких масс, требующих аэрации.
5	Быстрое взбивание	Для взбивания сливок, белковой пены.
6	Очень быстрое убийство	Для взбивания яичных белков, цельных яиц, взбитых сливок используется на заключительном этапе приготовления пюре.
P	TURBO	Кратковременное перемешивание на максимальной скорости.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ РОБОТА ДЛЯ СОБСТВЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

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

КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

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

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАСТРОЙКИ ОТДЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ НА 2,0 КГ ИНГРЕДИЕНТОВ.

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

СПЕЦИФИКАЦИИ

Модель	MRK-23
Сила	220-240V ~ 50-60HZ
Номинальная мощность	1900 BT
Максимальная мощность	2400BT
Наличие выключенного и резервного режимов	-
Потребляемая мощность в режиме ожидания	-
Потребляемая мощность в выключенном режиме	-
Потребляемая мощность в режиме ожидания с дисплеем	-
Потребляемая мощность в режиме ожидания от сети	-
Автоматически переходит в режим ожидания после	-
Автоматически переходит в режим отключения питания после	-
Режим ожидания сети, если на устройстве есть функция подключения к приложению	-
Длина сетевого кабеля	1,05 М



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

*это руководство был машинным переводом.
В случае сомнений, пожалуйста, обратитесь к его английской версии.*

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



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

BEZPEČNOSTNÉ TIPY NA POUŽITIE

- Pred použitím si pozorne prečítajte návod na použitie.
- Bud'te 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 mokkými rukami.
- Prístroj je určený len na domáce použitie.
- Počas prevádzky nezabudnite dodržiavať bezpečnú vzdialenosť od rotujúcich častí spotrebiča. Kontakt s nimi môže mať za následok poranenie osôb alebo (i) poškodenie majetku, napr. vytrhnutím voľne zavesených častí odevu/šperkov a pod.
- Čistenie spotrebiča, najmä častí v priamom kontakte s potravinami, sa musí vykonať pred prvým použitím, bezprostredne po ukončení práce alebo v prípade, že zariadenie nebolo dlhodobo používané - postup je opísaný v časti „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
- Predtým, ako začnete čistiť miešadlá a háčik, musíte ich najskôr odpojiť od zariadenia!
- Neumiestňujte spotrebič do blízkosti iných elektrických spotrebičov, horákov, sporákov, pecí atď.
- Vždy pred začatím práce sa uistite, že všetky komponenty zariadenia sú správne namontované.
- Neumiestňujte zariadenie na horúce povrchy.

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

POPIS ZARIADENIA

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

PRÍPRAVA NA PRÁCU — VŠEOBECNÉ PRIPOMIENKY

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

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

KROK 1 - MONTÁŽ MISKY

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

KROK 2 - INŠTALÁCIA PROTIŠMYVÉHO ŠTÍTU

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

KROK 3 - FIXÁCIA MIEŠAČOV

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



PRÁCA SO ZARIADENÍM

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

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

POZOR! Počas prevádzky planétového robota neotáčajte pákou hlavového zámku (6)! Na konci práce otočte gombík regulácie rýchlosti (2) do polohy „0“ a odpojte zariadenie od zdroja napájania.

DEMONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

Demontáž príslušenstva môžete začať po zapečatení naklápacej hlavy (1).

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

POUŽÍVÁNIE ZARIADENIA

APLIKÁCIA JEDNOTLIVÝCH PRÍLOH

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

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

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

PLANETÁRNY POHYB ŠTARTÉROV

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

POZNÁMKY K PREVÁDZKE MIXÉRA

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

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Uistite sa, že gombík regulácie rýchlosti (2) je v polohe „0“.
 2. Odpojte zariadenie od zdroja napájania.
 3. Počas dlhšej prevádzky sa môže naklápacia hlava (1) zahriať. Pred začatím práce je potrebné počkať, kým sa zariadenie ochladí.
 4. Vyčistite puzdro zariadenia vlhkou handričkou.
 5. Očistite miešadlá (9, 10, 11) a špachtľu pod tečúcou vodou pridaním čistiacieho prostriedku.
- Po dokončení práce so zariadením sa odporúča príslušenstvo okamžite vyčistiť. Tým sa odstráni všetky zvyškové usadeniny, zabráni sa vysušeniu zvyškov, čo zefektívňuje a uľahčuje umývanie a zabráni množeniu baktérií.

POZOR! Všetky príslušenstvo sú vhodné do umývačky riadu.

PREVÁDZKA ZARIADENIA NA INDIVIDUÁLNYCH RÝCHLOSTNÝCH INTERVÍZIÁCH

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

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

POUŽITIE ROBOTA PRE VLASTNÉ RECEPTY

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

KULINÁRSKE TIPY

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

5. Vždy by ste mali začať miešať pri nízkych rýchlostiach a postupne zvyšovať rýchlosť na rýchlosť požadovanú v konkrétnom recepte.

NAVRHOVANÉ NASTAVENIA JEDNOTLIVÝCH DOPLNKOV PRE 2,0 KG INGREDIENCIÍ

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

TECHNICKÉ PARAMETRE

MODEL	MRK-23
Napájanie	220-240V ~ 50-60HZ
Menovitý výkon	1900W
Maximálny výkon	2400W
Dostupnosť vypnutého a pohotovostného režimu	-
Spotreba energie v pohotovostnom režime	-
Spotreba energie vo vypnutom režime	-
Spotreba energie v pohotovostnom režime s displejom	-
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	1,05 M



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

Táto príručka bola strojovo preložená.

V prípade pochybností si prosím prečítajte jeho anglickú verziu.

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opatrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie.

Opatrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. 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/стілечниці.
- 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
2. Ручка регулювання швидкості
3. Приводний вал зі штифтом (місце кріплення навісного обладнання)
4. Миска з ручкою з нержавіючої сталі об'ємом 7,0 л
5. Чаша з нержавіючої сталі об'ємом 7,0 л
6. Важіль блокування головки
7. Основа з місцем для кріплення чаші
8. Захист від бризок
9. Змішувач з силіконовим покриттям
10. Міксер для збивання легких мас
11. Багатокомпонентний змішувач (гак)
12. Вейн.

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ - ЗАГАЛЬНІ ЗАУВАЖЕННЯ

1. Розпакуйте пристрій з коробки, видаліть пластикові пакети, етикетки, полістирольні наповнювачі та транспортні блоки.
2. Перед першим використанням ретельно вимийте всі аксесуари робота, що контактують з харчовими продуктами.
3. Не забувайте встановлювати/знімати аксесуари (чашу, мішалки тощо) тільки тоді, коли прилад не підключений до джерела живлення.
4. Перед підключенням пристрою до джерела живлення переконайтеся, що ручка регулювання швидкості (2) знаходиться в положенні «0».

ВСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ

КРОК 1 - МОНІТОРИНГ ЧАШІ

1. Відпустіть нахильну головку (1), повернувши важіль блокування головки (6) за годинниковою стрілкою, а потім обережно підніміть нахильну головку, доки не почуєте клацання (звук блокування). Коли замок зафіксується, плече важеля блокування головки (6) буде спрямоване вниз.
2. Помістіть чашу (4;5) в основу (7), потім поверніть чашу (4;5) за годинниковою стрілкою так, щоб виступи на чаші з'єдналися з виступами в основі (7).

КРОК 2 - ВСТАНОВЛЕННЯ ЗАХИСНОГО КОЖУХА

1. Насуньте бризговик (8) на край корпусу, що закриває приводний вал зі штифтом (3). Переконайтеся, що отвір для додавання продуктів спрямований назовні, щоб нахильна головка (1) не перешкоджала доступу до отвору.

КРОК 3 - ФІКСУВАННЯ СУМІШЕЙ

1. Одягніть (до відчуття опору) одну з трьох спеціальних мішалок (9, 10, 11) на штифт приводного вала (3). Переконайтеся, що виступ на штифті увійшов в монтажний отвір мішалки. Потім поверніть мішалку проти годинникової стрілки, доки виступ не зафіксується на краю монтажного отвору мішалки.



РОБОТА З ПРИСТРОЄМ

Після встановлення мішалок(9, 10, 11) пристрій готовий до роботи. Поверніть важіль блокування головки (6) за годинниковою стрілкою і обережно опустіть нахильну головку (1), доки не почуєте клацання (звук блокування). Переконайтеся, що нахильна головка правильно зафіксована - плече важеля блокування головки (6) буде спрямоване вниз. Потім покладіть продукти в чашу (4; 5) через отвір у захисному кожусі (8), підключіть прилад до електромережі та встановіть бажану швидкість за допомогою ручки регулювання швидкості (2).

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

УВАГА! Під час роботи планетарного робота не повертайте важіль блокування голови (6)!

Після закінчення роботи встановіть ручку регулювання швидкості (2) в положення «0» і відключіть пристрій від джерела живлення.

ДЕМОНТАЖ АКСЕСУАРІВ

Аксесуари можна зняти після того, як нахилена головка (1) буде запліднена. Аксесуари знімаються з фіксаторів, якщо покрутити їх у напрямку, протилежному до напрямку встановлення. Перед поворотом мішалки(9, 10, 11) необхідно спочатку звільнити від фіксатора, тобто просунути мішалку глибше на штифт приводного валу, доки не відчується опір. Після зняття мішалок(9, 10, 11) необхідно зняти бризковик (8).

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

ВИКОРИСТАННЯ ОКРЕМИХ НАСАДОК

Мішалка з силіконовим покриттям (9)	Для змішування легких і важких мас, таких як тісто, пісочне тісто, м'ясний і рибний фарш, масляний і пудинговий креми, сирні маси, пюре з картоплі та інших овочів, основи для тортів, сипучі інгредієнти тіста.
Міксер для збивання легких мас (10)	Для збивання продуктів, які потребують хорошої аерації, таких як: яйця, яєчні білки, бісквіт, збиті вершки, безе, креми, майонез.
Багатокомпонентний змішувач (гак) (11)	Для замішування тіста, особливо дріжджового, а також тіста для: хліба, 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 - 15 хвилин. При замішуванні дріжджового тіста найкраще встановити регулятор на низьку швидкість і лише через деякий час збільшити швидкість.

ПЛАНЕТАРНИЙ РУХ НАСАДОК

Під час роботи планетарного міксера мішалка обертається складним рухом: навколо власної осі і одночасно по колу діжі. Це гарантує, що за один повний оберт мішалка ретельно обробляє всю внутрішню поверхню чаші, що скорочує робочий час і підвищує ефективність перемішування. З цієї причини час перемішування, вказаний у більшості рецептів, слід скоротити.

ВКАЗІВКИ ЩОДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЗМІШУВАЧА

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

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

ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Переконайтеся, що ручка регулювання швидкості (2) знаходиться в положенні «0».
2. Відключіть пристрій від джерела живлення.
3. Під час тривалої роботи нахильна головка (1) може нагріватися. Зачекайте, поки пристрій охолоне, перш ніж продовжувати.
4. Очистіть корпус пристрою вологою ганчіркою.
5. Очистіть мішалки (9, 10, 11) і лопаті під проточною водою з миючим засобом.

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

УВАГА! Усі аксесуари можна мити в посудомийній машині.

РОБОТА АГРЕГАТУ В РІЗНИХ ДІАПАЗОНАХ ШВИДКОСТІ

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

Швидкість роботи	Тип роботи	Заявка
1	Попереднє змішування	Повільно попередньо змішайте всі види пасти та сухі інгредієнти для торта. У цьому діапазоні швидкостей додавайте борошно та сухі продукти до тіста, а рідкі інгредієнти - до сухих. Не змішуйте і не замішуйте дріжджове тісто на цій швидкості.
2	Вільне змішування	Для повільного змішування. У цьому режимі замішують дріжджове тісто, пісочне тісто та тісто для вибійки. Також використовуйте на першому етапі приготування картоплі та інших овочів до стану пюре, а також при додаванні рідкого жиру або борошна в тісто.

3	Змішуємо, збиваємо	Використовується для змішування тіста середньої густини - наприклад, пісочного тіста. На цій швидкості додаємо цукор до білків для безе. Це середня швидкість для перемішування мас, наприклад, фаршу, паштетів і подрібнення тіста.
4	Збивання	Для збивання на середній швидкості, на початковому етапі приготування майонезу, для з'єднання інгредієнтів пудингового крему. Використовується для обробки більш легких мас, що вимагають аерації.
5	Швидке збивання	Для збивання вершків збити яєчний білок в піну.
6	Дуже швидке збивання	Для збивання піни яєчного білка, цілих яєць, збитих вершків, використовується на завершальному етапі приготування картопляного пюре.
P	TURBO	Короткочасне перемішування на максимальній швидкості.

ВИКОРИСТАННЯ РОБОТА ДЛЯ ВЛАСНИХ РЕЦЕПТІВ

Ця інструкція містить деякі загальні практичні поради щодо особливостей роботи з роботом, які можуть стати в нагоді при приготуванні власних рецептів. Однак для досягнення ідеального результату і розробки відповідної процедури змішування знадобляться ваші власні спостереження і досвід. Важливо контролювати процес перемішування і закінчувати його саме тоді, коли буде досягнута необхідна за рецептом консистенція (наприклад, «гладке та еластичне тісто»).

КУЛІНАРНІ ПОРАДИ

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

РЕКОМЕНДОВАНІ НАЛАШТУВАННЯ ОКРЕМИХ АКСЕСУАРІВ ДЛЯ 2,0 КГ ІНГРЕДІЄНТІВ

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

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MRK-23
Живлення:	220-240V ~ 50-60HZ
Номінальна потужність	1900BT
Максимальна потужність	2400BT
Доступні режими вимкнення та очікування	-
Енергоспоживання в режимі очікування	-
Енергоспоживання у вимкненому режимі	-
Енергоспоживання в режимі очікування з дисплеєм	-
Енергоспоживання в режимі очікування мережі	-
Автоматично переходить в режим очікування після	-
Автоматично переходить у режим вимкнення після	-
Режим очікування мережі, 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 англomовної 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

Pieczętka sklepu/

Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

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

2. ZAPAKUJ

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

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

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

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

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

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodnie z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

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

Eventualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@mpm.pl, 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 poświadczają w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

Data naprawy/
Date of repair

Numer naprawy/
Number repair

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

**Pieczętka punktu
serwisowego/**
Stamp service point

Numer seryjny/
Serial number

